

# NOTICIAS

1-09-2010



**INCOA**   
Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva

## **Modificada la Orden que regula el Sistema de Información de los Mercados de Aceite de Oliva y de Aceituna de Mesa**

El Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino ha establecido, a través de una Orden Ministerial publicada hoy en el Boletín Oficial del Estado (BOE), una modificación de la Orden que regula el Sistema de Información de los Mercados del Aceite de Oliva y de la Aceituna de Mesa.

La Orden, que establece el régimen de las obligaciones contables y de información que vienen cumpliendo todas las industrias oleícolas, permitirá a la Agencia para el Aceite de Oliva incorporar varias mejoras al Sistema de Información de los Mercados del Aceite de Oliva y de la Aceituna de Mesa, que viene gestionando.

A su vez, la nueva Orden autoriza a la Agencia para el Aceite de Oliva para utilizar los datos que se integran en el Sistema de Información de los Mercados del Aceite de Oliva y de la Aceituna de Mesa en sus relaciones de colaboración con las comunidades autónomas y las organizaciones interprofesionales constituidas en el sector.

Asimismo, el nuevo texto adapta el calendario de la campaña oleícola a la nueva realidad productiva y comercial del aceite de oliva, a la vez que se homogeniza con el que rige en el Consejo Oleícola Internacional. De esta forma, la Orden adelanta en un mes el calendario del aceite de oliva, desde el 1 de octubre hasta 30 de septiembre siguiente, mientras que el de la aceituna de mesa se mantiene desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto siguiente. Y se encomienda a la Agencia que adopte las medidas necesarias para asegurar la consistencia de la serie histórica del Sistema de Información del Mercado del Aceite de Oliva, para que no se vea alterada como consecuencia del citado cambio de calendario.

En la elaboración de esta Orden han sido consultadas las comunidades autónomas, las organizaciones profesionales agrarias y las asociaciones representativas de los intereses del sector y de los mercados del aceite de oliva y de las aceitunas de mesa.

## **El consumo total de aceite de oliva en España durante 2009 ascendió a 506,8 millones de litros**

Según un estudio realizado por el Observatorio del Consumo y la Distribución Alimentaria del MARM, el consumo total de aceite de oliva en España durante el año 2009 ascendió a 506,8 millones de litros y supuso un gasto próximo a 1.314 millones de euros. Del total de litros de aceite consumidos, un 88,7% correspondió a los hogares, mientras que en la restauración comercial se consumió un 9%, y en la restauración social y colectiva el 2,3% restante.

Concretamente, los hogares españoles consumieron en 2009 cerca de 449,51 millones de litros de aceite de oliva y gastaron 1.145,6 millones de euros en este producto, siendo el consumo per cápita de 9,83 litros, con un gasto por persona y año de 25,05 euros. Por variedad de aceite, en los hogares se consumieron 294,47 litros de aceite de oliva no virgen y 155,04 litros de aceite de oliva virgen.

Asimismo, el estudio señala que las personas retiradas, los adultos independientes y las parejas adultas sin hijos son los que más aceite de oliva han consumido. Por comunidades autónomas, Asturias y Canarias son los lugares de mayor consumo de este producto.

En cuanto al lugar de compra, en 2009 los ciudadanos recurrieron mayoritariamente a los supermercados, con un 53% de cuota de mercado, seguido del hipermercado con un 30,9%, mientras que el establecimiento especializado concentró el 3%. Además, la cooperativa supuso el 2,6%, el autoconsumo el 1,8% y otras formas comerciales el 8,7% restante.

Por lo que se refiere al consumo y gasto en restauración, colectividades e instituciones, durante el año 2009 estos establecimientos adquirieron 57,3 millones de litros de aceite de oliva y gastaron cerca de 168,4 millones de euros en este producto. De esta cantidad, el consumo de aceite de oliva virgen extra supuso un 34,2%, el aceite de oliva virgen el 12,7% y el resto de aceites de oliva el 53,1%.

Por áreas geográficas, las comunidades autónomas que demandaron mayor volumen de aceite de oliva para la restauración comercial fueron Andalucía, Extremadura, Comunidad Valenciana y Murcia.

Por otra parte, este estudio también indica que el consumo total de aceites que no son de oliva ascendió a cerca de 343,1 millones de litros y supuso un gasto próximo a 406,3 millones de euros. El mayor porcentaje del consumo de este producto se concentró en los hogares (55%), mientras que la restauración comercial supuso el 38,4%, y la restauración social y colectiva el 6,6% restante.

## **Los olivareros andaluces ya han perdido 430 millones de euros**

La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos, COAG Andalucía informa de que, hasta el momento actual, con los precios que los productores están recibiendo por el aceite de oliva, las pérdidas económicas ascienden ya a 430 millones de euros, aunque pueden alcanzar los 700 a final de campaña si se mantiene la tendencia a la baja. Por provincias, Jaén es la que sufre mayores pérdidas, con casi 200 millones de euros, seguida de Córdoba, con más de 112.

En el mes de junio, los productores han recibido una media de 1,76 €/kg., una cantidad que no cubre los costes de producción que, según el Estudio de la Cadena de Valor del aceite de oliva del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM), se sitúan en 2,49 €/kg. Desde que empezó la campaña, el 1 de octubre de 2009 y hasta el momento actual, se han comercializado en Andalucía casi 770.000 toneladas de aceite.

Esta organización agraria recuerda que el año pasado pudo paliarse en parte el desastre económico gracias a la activación del mecanismo del almacenamiento privado, que se puso en marcha a instancias de COAG, y que supuso una inyección de alrededor de 65 millones de euros. De hecho, a partir del anuncio de la puesta en marcha de este mecanismo, el precio del aceite se incrementó en un 26%, pasando de los 1,61 €/Kg. a los 2,03 €/kg. Posteriormente, el precio llegó a los 2,40 €/kg.

COAG Andalucía recuerda la necesidad de que se modifiquen los precios actuales de referencia del almacenamiento privado (1.779 €/tonelada de aceite de oliva virgen extra y 1.710 €/tonelada para el aceite virgen), al encontrarse obsoletos (se basan en la campaña 1996/97) y no adaptarse a la realidad del sector. Sólo de esta forma nos encontraremos ante una herramienta ágil y útil que se active de forma automática tanto cuando los precios en origen caigan y se desactive cuando éstos suban.

## **Se prueba científicamente que el aceite de oliva retrasa el envejecimiento**

Se sabe desde hace tiempo que el aceite de oliva es uno de los alimentos más sanos

Aceite de oliva envasado

También se hace referencia a su poder antioxidante, función que ralentiza el envejecimiento. Pero convendría ahondar en esta cuestión, ya que, ahora, un grupo de investigadores de la Universidad de Granada han demostrado científicamente, no sólo que posee esta facultad, sino que puede ser usado como tratamiento para evitar aquél.

El experimento consistió en alimentar a un grupo de ratas con aceite de oliva mientras a otro se le nutría con aceite de girasol. Los resultados han sido harto elocuentes y espectaculares: las que tomaron el de oliva vivieron más que las otras. Y ello demuestra –según ellos- que el consumo continuado de esta grasa afecta al funcionamiento de las células de tal suerte que limita los daños que en ellas causa la edad.

Estos expertos señalan que el aceite de oliva altera positivamente el funcionamiento de las mitocondrias, partes de la célula que le facilitan la energía e intervienen en su crecimiento y su ciclo vital. Incluso están implicadas en la llamada ‘muerte celular programada’, proceso que encierra la célula sobre sí misma cuando muere, evitando que derrame enzimas dañinas y propiciando que sea reabsorbida y reutilizada por otras.

De este modo, en palabras del responsable de la investigación, el profesor José Luis Quiles, *“la dieta basada en aceite de oliva hace que durante la vejez se acumulen menos daños en las mitocondrias”*.

Lo que aún no está muy claro –continúan trabajando sobre ello- es qué mecanismos moleculares propician esta influencia del aceite de oliva, que, por otra parte, no se dan con otro tipo de grasas.

Un olivar, del que se extrae el fruto que da el aceite de oliva

Pero sí han podido demostrar que, ingiriendo a lo largo de la vida del animal este tipo de aceite, queda reflejado en la membrana celular y mejora la salud mitocondrial, evitando el llamado estrés oxidativo, todo lo cual retarda el envejecimiento.

No obstante, el aceite de oliva tampoco debe consumirse en cantidades excesivas, ya que posee un alto valor calórico y puede producir exceso de grasas. Los expertos recomiendan, aproximadamente, dos cucharadas al día y, por supuesto, siempre crudo.

## **Castillo de Tabernas crea una red de apadrinamiento de olivos**

Castillo de Tabernas ha creado una red de apadrinamiento de olivos con el objetivo de dar a conocer y proteger los atractivos del desierto almeriense. Así, mediante esta red, cualquier persona de cualquier parte del mundo podrá

'bautizar' su propio olivo del desierto. En este sentido, desde la entidad almeriense se ha informado que el padrino recibirá un certificado de apadrinamiento, con el nombre que elija para el olivo y con un mensaje personalizado acompañado de una foto. A través de la Web podrá realizar un seguimiento de la evolución del cultivo, de la cosecha, y estará invitado a realizar una visita a un olivar único en Europa por sus características climáticas, paisajísticas y por el aceite de oliva virgen extra que se obtiene. Del mismo modo, este proyecto de apadrinamiento de olivos tiene vocación internacional, por lo que la Web, que estará en funcionamiento a mediados de septiembre, será navegable en cinco idiomas: español, inglés, alemán, japonés y árabe.

## **MEDITERRANEAN INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION ISRAEL RESULTADOS 2010**

Por primera vez, Israel ha acogido un Congreso, sobre los aceites de oliva del mundo, con especial incidencia en aquellos provenientes de la cuenca mediterránea.

Se celebró en Jerusalén del 23 al 29 de julio de este año, bajo el nombre de TerraOlivo,

El programa que incluyó esta cita abarca desde un concurso de cata internacional de aceites, hasta varias conferencias protagonizadas por personalidades del mundo oleícola a nivel internacional, además de un recorrido turístico por el país.

El aceite de oliva cada vez se consume más en Israel, tanto a nivel hostelería como para uso doméstico, y las posibilidades que se abren para las empresas españolas que quieran estar presentes en esta feria son enormes, ya sea interviniendo en la cata o con un stand. Y es que existe un enorme interés entre los importadores del país por comprar aceite de España para su venta y distribución por todo el territorio israelí.

A continuación reseñamos los premios obtenidos por los aceites de España

## SPECIAL AWARDS

**Potosi 10 S.A.**

Fuenroble Aceite de Oliva Virgen Extra

## GRAN PRESTIGE GOLD

**Potosi 10 S.A.**

Fuenroble Aceite de Oliva Virgen Extra Picual

## PRESTIGE GOLD

**Masia El Altet S.L.**

Masia el Altet "Special Selection" Aceite de Oliva Virgen Extra

**Hacienda Ortigosa S.L.**

Aceite de oliva Virgen Extra Hacienda Ortigosa Arbequina

**Masia El Altet S.L.**

Masia el Altet "Premium" Aceite de Oliva Virgen Extra

**Olimendros S.L.**

Aceite de Oliva Virgen Extra Cuquillo

**Rafael Alonso Aguilera S.L.**

Oro del Desierto Aceite de Oliva Virgen Extra Coupage

**Monton Alto**

Monton Alto Aceite de Oliva Virgen Extra Coupage

**Galgon 99 S.L.**

Oro Bailen Aceite de Oliva Virgen Extra Reserva Familiar

**Hacienda Meca S.L.**

Hacienda Meca Primer Dia Aceite de Oliva Virgen Extra

**Pagos de Familia Marqués de Griñon**

Marqués de Griñon Oleun Artis Aceite de Oliva Virgen Extra

**Haciendas de España W.E.& H. S.A.U.**

Durius 09 All Natural Aceite de Oliva Virgen Extra Marques de la Concordia

**Aceites San Antonio S.L.U.**

Cortijo La Torre Premium

**Moli d'oli Gabriel Alsina**

Castellõ Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina

**Masia El Altet S.L.**

Masia el Altet "High Quality" Aceite de Oliva Virgen Extra

**Haciendas de España W.E.& H. S.A.U.**

Oleo de Padua Aceite de Oliva Virgen Extra Marques de la Concordia

**Produccio Ecologica Roca Cabrera S.L. Dama de Elaia**

Aceite de Oliva Extra Virgen Ecologico Dama de Elaia

**Almazara Deortegas**

Deortegas A Aceite de Oliva Virgen Extra Ecologico Selección Picual

**Produccio Ecologica Roca Cabrera S.L. Dama de Elaia**

Cocó Aceite de Oliva Extra Virgen Ecologico Dama de Elaia

**Monva S.L.**

Dominus Aceite de Oliva Virgen Extra

**Produccio Ecologica Roca Cabrera S.L. Dama de Elaia**

Abarem Aceite de Oliva Virgen Extra Dama de Elaia

**Castillo de Canena Olive Juice S.L.**

Castillo de Canena Family Reserva Aceite de Oliva Virgen Extra Picual