

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

19 de enero de 2022



HOY ES NOTICIA:

Aceite de oliva: así han variado los precios en Andalucía, Italia o Túnez en las últimas semanas

La Guardia Civil descubre un fraude en el sector del aceite de oliva en Sevilla

El olivar español vuelve a crecer con 20.000 nuevas hectáreas en el 2021

Actualización la lista de laboratorios y paneles reconocidos por el COI

La world olive oil exhibition convoca a cocineros profesionales para elaborar la mejor ensalada con aceites de castilla-la mancha en la segunda edición del desafío wooc

Un estudio de la UJA describe el efecto antitumoral de dos componentes del AOVE

FINANCIACIÓN

**SER LOS PRIMEROS
EN APOYARTE**

Con soluciones de financiación para impulsar tu explotación



AgriBank

NRI: 3887-2021/09681

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



Aceite de oliva: así han variado los precios en Andalucía, Italia o Túnez en las últimas semanas

Los precios medios mensuales del aceite de oliva han alcanzado los valores de 3,41 euros/kg para la categoría virgen extra, 3,05 euros/kg para virgen y 2,88 euros/kg para lampante

El Observatorio de Precios y Mercados de la Junta de Andalucía ha emitido un informe de la campaña del aceite de oliva 2021/22 (con fecha de diciembre). En él, destaca que los precios medios mensuales de las diversas categorías de aceite de oliva, hasta la última semana del mes de diciembre de 2021 (día 31), alcanzaron los valores de 3,41 €/kg para la categoría virgen extra, 3,05 €/kg para virgen y 2,88 €/kg para lampante, valores todos ellos superiores a los registrados el mes previo en las tres categorías.

En cuanto al panorama internacional, el Observatorio de Precios y Mercados señala que en la última semana del mes de diciembre (semana 52), el precio en origen del virgen extra italiano alcanzó los 4,09 €/kg, mostrando «cierta estabilidad respecto a los precios alcanzados en semanas anteriores», según señalan desde la Junta de Andalucía.



Precios «relativamente estables»

En cuanto al precio en origen del virgen extra en los mercados español, griego y tunecino, estos también se mostraron «relativamente estables», oscilando entre los 3,51 €/kg de Grecia y los 3,33 €/kg de Túnez.

En cuanto al resto de categorías, en la semana 52 (del 27 de diciembre al 2 de enero) España marcó el mayor precio en virgen (3,16 €/kg) y en lampante (2,94 €/kg).

Respecto a la diferencia existente en los principales países productores en los precios en origen por categorías, la mayor diferencia entre los precios de virgen extra y lampante tuvo lugar en Italia, mientras que España registró la menor diferencia.

Producción de aceite en las almazaras andaluzas

Según la AICA, con datos provisionales a 30 de noviembre de 2021, se han obtenido unas entradas totales de aceite de oliva en las almazaras andaluzas que alcanzan las 241.767 toneladas.

Por otra parte, las salidas de aceite en Andalucía ascendieron a 164.917 toneladas. Así, considerando estas entradas y salidas de aceite de oliva, y teniendo en cuenta las existencias iniciales, se obtienen unas existencias en las almazaras andaluzas que ascienden a 246.573 toneladas, el 74,3% de las existencias de aceite de oliva en las almazaras nacionales a la misma fecha.

En términos generales, el balance detallado de la campaña 2021/22 a 30 de noviembre señala que la producción nacional de aceite de oliva ascendió a 337.494 toneladas, correspondiendo a Andalucía 233.780 toneladas (el 69,3% de la producción nacional).

Por otra parte, las importaciones registradas a 30 de noviembre fueron de 28.090 toneladas, mientras que las exportaciones y el mercado interior aparente ascendieron a 165.070 y 76.270 toneladas respectivamente. Por último, las existencias a 30 de noviembre fueron de 538.750 toneladas, de las cuales el 61,6% (331.910 toneladas) se localizaron en las almazaras.

Fuente: [Sevilla.abc](https://www.sevilla.es/abc)



Una apuesta sectorial por la calidad
DESCUBRE AQUÍ EL PROYECTO



La Guardia Civil descubre un fraude en el sector del aceite de oliva en Sevilla

- Los investigados vendían como "aceite de oliva virgen extra" un producto que en realidad era una mezcla de aceite de orujo y girasol
- Se han intervenido casi 25.000 litros del aceite fraudulento, que se envasaba en Carmona y El Viso del Alcor
- Una estafa similar descubierta hace unos años en la capital andaluza

La Guardia Civil de Sevilla ha desmantelado una red dedicada a introducir grandes partidas de aceite a granel en el mercado, presentando grave e inminente riesgo para la salud pública. La operación, desarrollada por el Equipo ROCA de Osuna y la Unidad Orgánica de Policía Judicial de la Comandancia de Sevilla, se inició a raíz de una denuncia presentada en el cuartel de la Guardia Civil de Estepa por un posible delito contra la propiedad industrial.

Tras el análisis de los datos aportados en la denuncia, se inició una investigación en la que se obtuvieron datos fiables que indicaban que en dos envasadoras de las localidades de Carmona y El Viso del Alcor se estaría envasando este aceite, por lo que los agentes optaron por realizar vigilancias discretas en ambos lugares obteniendo resultados relevantes para la investigación.

Según informó este martes la Guardia Civil, en dichas industrias se embotellaba y etiquetaba aceite sin ningún tipo de control sanitario y con datos falsos en el etiquetado del producto que posteriormente se comercializaba en diferentes comercios y portales de internet para su venta tanto en Sevilla como en otras provincias.

Una vez localizados los lugares donde se envasaba el aceite e identificados a sus responsables, se realizaron dos registros con mandamiento judicial del Juzgado de Primera Instancia e Instrucción número 2 de Carmona en el que se contó con el apoyo de funcionarios del distrito sanitario Aljarafe-Sevilla Norte y de la Delegación Territorial de Agricultura y Pesca de Sevilla de la Junta de Andalucía, con el fin intervenir e inmovilizar el aceite que allí se envasaba.



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...



Como consecuencia de la operación, han sido investigadas cuatro personas así como la actividad de dos industrias de envasado de aceite de las localidades de Carmona y El Viso del Alcor, interviniéndose más de 24.400 litros de aceite embotellado en garrafas de 5 litros, así como 30.300 litros de aceite a granel localizado en depósitos, todo ello por presentar riesgo grave e inminente para la salud pública. Del mismo modo, se intervienen más de 50.000 etiquetas falsificadas y documentos y efectos de interés para la investigación.

Se han realizado informes y análisis que han permitido establecer que el producto envasado y comercializado no se podía denominar "aceite de oliva virgen extra", al tratarse de aceite mezcla de orujo con semillas, es decir, de girasol. Así mismo, dichos análisis indican que el propio aceite no es apto para el consumo por no existir trazabilidad de dicho producto y ser el resultado de mezcla de otros aceites.

También fue necesaria una intensa actividad de campo, dado que se efectuaron numerosas inspecciones en establecimientos que comercializaban productos que aludían, de manera irregular, a una conocida marca amparada por una denominación de origen protegida.

Con esta intervención, se da por finalizada la investigación llevada a cabo por la Comandancia de Sevilla en el marco de la operación denominada Oil21, con la que se han instruido diligencias por supuestos delitos de estafa, contra la propiedad industrial, contra las denominaciones de origen y contra el mercado y los consumidores.

Fuente: [Diario de Sevilla](#)

El olivar español vuelve a crecer con 20.000 nuevas hectáreas en el 2021

El olivar sigue creciendo en España. Aunque no lo hace con el vigor de años atrás, en pleno boom de las plantaciones intensivas, superintensivas y en seto, el olivo sigue siendo uno de los cultivos estrella del campo español en cuanto a nuevas hectáreas se refiere. Y uno de los que más se tiene en cuenta a la hora de planificar nuevas plantaciones.

Según los nuevos datos de la Encuesta de Superficies Agrarias (ESYRE) que acaba de publicar el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, las plantaciones de olivar para almazara crecieron en el año 2021 en toda España casi 20.000 hectáreas, al pasar de las 2.553.921 del año 2020 a las 2.573.396 has en el 2021.

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



De esta cantidad, unas 11.000 hectáreas de nuevas plantaciones se ubicaron en Andalucía, unas 5.400 en Castilla-La Mancha y cerca de 1.000 en Extremadura. Es decir, las tres comunidades que concentran el grueso de las hectáreas de olivar en España y de producción de aceite de oliva son las responsables de más del 80% de las nuevas plantaciones de olivo en el año pasado.

Un dato especialmente llamativo de las estadísticas del ESYRE del 2021 es el incremento de nuevo de la superficie de olivar de regadío para almazara que ha pasado de 772.161 hectáreas en el año 2020 a las 795.897 hectáreas en el año 2021. Es decir, más de 23.000 nuevas hectáreas de olivar han pasado a estar en regadío. De ellas, provienen de las nuevas plantaciones de este año.

A finales del 2021, el olivar español contaba con 76.771 hectáreas de olivar para aceituna de mesa, 120.319 hectáreas de olivar de doble aptitud –muy cambiante según campañas y precios en origen hacia entamadoras o almazaras- y 2.573.396 hectáreas de olivar para almazara. En total, el olivar suma en España 2.770.485 hectáreas de cultivo, repartidas entre 15 comunidades autónomas, salvo Cantabria y Asturias.

De esta cantidad, Andalucía concentra la gran mayoría, con 54.906 hectáreas de olivar para aceituna de mesa, 113.051 hectáreas de olivar de doble aptitud y 1.505.114 hectáreas de olivar para almazara. El 58% del olivar español para almazara se concentra en la comunidad andaluza, siendo responsable de un porcentaje mucho mayor de su producción lo que demuestra su alta tasa de productividad.

En el caso de Castilla-La Mancha, la extensión del cultivo de olivar para almazara alcanza las 443.702 hectáreas, pese a los estragos causados por la borrasca Filomena en enero del 2021 en provincias como Toledo y Cuenca sobre todo. Y en Extremadura, tercera región e extensión y producción, el olivar para almazara alcanza las 262.677 hectáreas, con un espectacular incremento de la producción en esta campaña 2021/2022.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

Actualización la lista de laboratorios y paneles reconocidos por el COI

La Secretaría Ejecutiva del COI, a través de la Unidad de Normalización e Investigación, ha actualizado las listas de laboratorios y paneles reconocidos por el Consejo Oleícola Internacional en base a las decisiones tomadas por el Consejo de Miembros.



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 info@imspesasaje.com



La lista de laboratorios fisicoquímicos y paneles sensoriales reconocidos por el COI se publica y actualiza todos los años, para el período comprendido entre el 1 de diciembre y el 30 de noviembre. Esta lista se hace pública después de la aprobación de los miembros del COI en su sesión de noviembre. La secretaría ejecutiva del COI está trabajando en un documento que describe los procedimientos generales seguidos para la certificación de laboratorios físico-químicos y sensoriales, así como la evaluación de competencia y apoyo/capacitación para los laboratorios.

Más información: www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/#recognition-laboratories

Lista actual de laboratorios físico-químicos reconocidos: T.21/Doc. N° 13/Rev. 24/01.2022

Lista actual de laboratorios de análisis sensorial reconocidos: T.28/Doc. N° 3/Rev. 24/01.2022

Fuente: COI (Consejo Oleícola Internacional)

La World olive Oil Exhibition convoca a cocineros profesionales para elaborar la mejor ensalada con aceites de castilla-la mancha en la segunda edición del desafío WOOE

La World Olive Oil Exhibition (WOOE) convoca a cocineros profesionales para elaborar la mejor ensalada con Aceites de Oliva Virgen Extra con aceites de Castilla-La Mancha en la segunda edición del Desafío WOOE. Patrocinado por Campo y Alma, la marca de garantía de los productos con denominación de origen protegida e indicación geográfica protegida de la comunidad manchega, el certamen tendrá lugar el miércoles 9 de marzo a las 12.30 horas, en IFEMA (Madrid) y contará con un primer premio en metálico de 1.500 euros y dos accésits acreditados con el correspondiente diploma.

Los 10 participantes, que serán elegidos por orden de inscripción, podrán elaborar el plato con los ingredientes que quieran y que ellos mismos llevarán al concurso. La organización de la WOOE facilitará los AOVE, así como vinagre, sal y pimienta, además de boles y platos para la presentación final.

Los concursantes dispondrán de aceites de oliva virgen extra procedentes de las DOP Aceites de la Alcarria, Campo de Calatrava, Campo de Montiel y Montes de Toledo y Queso Manchego con DOP. Los aceites



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
LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

Accredited by ENAC

Laboratorio reconocido por el Consejo Oleoquímico Internacional (COI) para el análisis físico-químico de aceites de oliva y aceites de oliva (Tipo AOC) (para período vigente)



podrán ser utilizados como consideren los concursantes, tanto de un mismo origen como una mezcla de dos o más. Los vinagres también serán originarios de la comunidad manchega.

El jurado estará compuesto por reconocidos profesionales de la cocina y el periodismo gastronómico, así como por un representante de la WOOE y otro de la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

Un estudio de la UJA describe el efecto antitumoral de dos componentes del AOVE

El aceite de oliva y sus múltiples beneficios para la salud. Investigadores del Departamento de Ciencias de la Salud de la Universidad de Jaén (UJA) han descrito el efecto antitumoral que tienen dos componentes minoritarios del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) cuando actúan de forma conjunta.

Ya hay varios estudios que relacionan la dieta mediterránea y la ingesta de AOVE con un menor riesgo de varias enfermedades crónicas, incluida, entre otras, el cáncer de mama. Muchos de ellos describieron propiedades antitumorales de compuestos minoritarios aislados presentes en AOVE, pero las propiedades beneficiosas del mismo surgen de los efectos de todos sus compuestos actuando de manera conjunta.

Esta investigación ha sido realizada por el catedrático de Inmunología de la UJA, José Juan Gaforio, junto a los investigadores de la UJA Cristina Sánchez Quesada, Francisco Gutiérrez Santiago y Carmen Rodríguez García. El estudio ha sido publicado por la prestigiosa revista *Nutrients*, y ha contado con financiación procedente de la Junta de Andalucía (Proyecto de Excelencia PI10-AGR-6724).

Metas

El objetivo del presente estudio de la UJA fue probar los efectos antitumorales de dos compuestos minoritarios, el hidroxitirosol (HT) y el escualeno (SQ), en células tumorales de mama humanas altamente metastásicas (MDA-MB-231), cuando actúan en combinación.



Ambos compuestos aislados fueron analizados previamente sin mostrar ningún efecto antitumoral en células de cáncer de mama altamente invasivas, pero los presentes resultados muestran que el HT a 100 μM , combinado con diferentes concentraciones de SQ, sí que ejerce con efectos antitumorales. Cuando se combinan, HT y SQ pueden inhibir la proliferación celular, promueven la apoptosis (muerte celular) y el daño del ADN en las células de cáncer de mama metastásico. «Por lo tanto, los resultados de esta investigación sugieren que las propiedades promotoras de la salud del AOVE pueden deberse, al menos en parte, a la acción combinada de estos dos compuestos menores», subraya Juan José Gaforio.

Asimismo, el investigador afirma que los resultados demuestran que la menor incidencia de cáncer de mama que se ha asociado con la ingesta de AOVE «puede ser una consecuencia de la actividad sinérgica de diferentes compuestos minoritarios, en lugar de la acción de un solo compuesto aislado». Sin embargo, asegura que no se puede extrapolar resultados obtenidos in vitro a poblaciones humanas. «Por esta razón, se necesitan más estudios para confirmar su posible papel preventivo», añade. Un camino al que aún le quedan metas que conquistar, pero que ofrece datos esperanzadores que tienen como protagonista al producto estrella de la provincia.

Fuente: [Ideal](#)



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