

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

24 de junio de 2022



HOY ES NOTICIA:

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español colabora en el IX Seminario FINUT Alimentación, Nutrición y Salud.

Pieralisi organiza una jornada formativa en Jaén sobre cómo conjugar la calidad y la rentabilidad en la producción de grandes volúmenes de aceite de oliva.

Nuevo paquete de normas medioambientales de la Comisión Europea.

La cadena agroalimentaria no puede soportar un nuevo paro del transporte de mercancías, según alerta el sector.

Palestina, encrucijada de caminos y AOVE

PAC 2022

#MásAyudas
#MásDigital

Tramitamos la PAC por ti
y te anticipamos las ayudas *on-line*

AgriBank

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español colabora en el IX Seminario FINUT Alimentación, Nutrición y Salud

El estudio CordioPrev demuestra que la dieta mediterránea rica en aceite de oliva virgen extra reduce a la mitad el riesgo de una recaída en pacientes con afecciones cardiovasculares.

El doctor Javier Delgado Lista explicó a los cientos de profesionales que siguieron su ponencia que la dieta mediterránea es mucho más eficaz para reducir el riesgo de nuevos accidentes cardiovasculares que una dieta baja en grasa.

Una extrapolación de los resultados de este estudio arrojaría que, si todos aquellos que en nuestro país padecen una enfermedad cardiovascular (primera causa muerte) hubieran seguido este modelo de alimentación, se habrían reducido en unos 5.000 los eventos cardiovasculares mayores en siete años.

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español se ha marcado como objetivo prioritario establecer un diálogo con el colectivo de la salud, de tal forma que estos profesionales estén al día de los últimos descubrimientos en torno a los efectos sobre la salud de la dieta mediterránea, de la que los aceites de oliva son uno de sus pilares fundamentales. Este empeño es el que ha llevado a la Organización a colaborar con instituciones tan prestigiosas como la Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT), que acaba de celebrar el IX Seminario FINUT Alimentación, Nutrición y Salud, en el que se ha analizado el efecto de la dieta en dolencias como la apnea del sueño o la nutrición en el tratamiento del cáncer de cuello uterino. También se ha presentado un estudio pionero que ha analizado la capacidad de una dieta mediterránea rica en aceite de oliva virgen extra para prevenir la recaída en pacientes que han padecido accidentes cardiovasculares con anterioridad. Se trata del conocido como estudio CordioPrev del que se publicaron sus resultados hace apenas un mes en la prestigiosa revista científica The Lancet.

El encargado de analizar esos resultados para los cientos de profesionales que siguieron el seminario online fue el doctor Javier Delgado Lista, investigador del Instituto Maimónides de Investigación Biomédica de Córdoba (IMIBIC) y CIBEROBN, así como vicedecano de la Facultad de Medicina y Enfermería, Universidad de Córdoba. El equipo de Medicina Interna del Hospital Universitario Reina Sofía (Córdoba) se planteó, hace más de dos décadas, saber más sobre el efecto de la dieta en la evolución de la salud de los pacientes de estas dolencias: “No sabíamos qué modelo de alimentación era el más adecuado para los pacientes que ya tenían una enfermedad cardiovascular. Queríamos evitar que esos enfermos volvieran a tener un nuevo episodio. Nos propusimos



Una apuesta sectorial por la calidad
DESCUBRE AQUÍ EL PROYECTO



comparar dos modelos que son extraordinariamente cardiosaludables: uno rico en hidratos de carbono, pobre en grasas totales y en grasas animales, pobre en colesterol, que era el que la comunidad científica internacional preconizaba para tratar a estos pacientes en aquella época; y lo quisimos comparar con nuestro modelo tradicional de dieta mediterránea rica en aceite de oliva virgen extra, rica en grasa monoinsaturada”. Desde octubre de 2009 hasta febrero de 2012 se reclutaron a 1.002 participantes del estudio, con una edad media de 59,5 años, y en su mayoría varones como reflejo de la proporción habitual de la enfermedad coronaria en la población española, de un 82,5%.

La dieta mediterránea se impone

Después de siete años, los resultados han confirmado la hipótesis de partida: “Cuando se comparaban estos dos modelos de alimentación, que son extraordinariamente saludables, uno era superior al otro. El modelo de alimentación mediterránea rico en aceite de oliva virgen extra reducía la probabilidad de tener un nuevo infarto agudo de miocardio, de tener un accidente cerebrovascular, de padecer un episodio de enfermedad arterial periférica, de ser revascularizado o de morir por causas cardiovasculares en un 26,6% al cabo de siete años, comparado con el otro modelo bajo en grasas, que, como hemos dicho, también es extraordinariamente saludable. Si no hubiéramos intervenido en la alimentación de estos 1.002 pacientes, la probabilidad de volver a sufrir un evento era del 33% en aquella época. Con la dieta baja en grasa se ha reducido a un 23%. Pero, es que con la dieta mediterránea rica en aceite de oliva virgen extra se ha reducido por debajo de un 17%. Hemos reducido, prácticamente a la mitad la expectativa de tener un nuevo evento”. Javier Delgado Lista destaca que los datos en varones han sido aun mejores: “En los hombres, la reducción del riesgo es aún mayor. Hay que tener en cuenta que los hombres tienen una mayor probabilidad de que se repita un evento, porque su enfermedad se adelanta en 10 años respecto a las mujeres”.

A partir de este estudio, sus máximos responsables consideran que ha llegado el momento de adoptar un nuevo enfoque en la alimentación de estos pacientes: “¿Qué ocurriría si aplicáramos estos resultados a la práctica médica? Tenemos que recordar que cada semana mueren en el mundo aproximadamente más de 300.000 personas por enfermedad cardiovascular. Entre el 30 y el 35% de todas las muertes. En España, según los datos del INE y del Ministerio de Sanidad se producen unos 53.000 infartos agudos no mortales. Si a estos pacientes les hubiésemos aplicado el modelo de intervención dietética con Dieta Mediterránea de CordioPrev a lo largo de siete años, hipotéticamente se podrían haber evitado hasta 530 infartos no mortales, 955 muertes cardiovasculares menos, 1.379 procedimientos de revascularización menos, 743 accidentes cerebrovasculares menos, 636 episodios de enfermedad arterial periférica menos y 1.167 muertos menos”.

Fuente: [Interprofesional del Aceite de Oliva Español](#)



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...



Portada

Pieralisi organiza una jornada formativa en Jaén sobre cómo conjugar la calidad y la rentabilidad en la producción de grandes volúmenes de aceite de oliva

El Parador Nacional de Santa Catalina de Jaén ha acogido hoy una jornada formativa organizada por Pieralisi, en colaboración con el grupo editorial Mercacei, sobre cómo conjugar la calidad y la rentabilidad en la producción de grandes volúmenes de aceite de oliva con el objetivo de garantizar la supervivencia del olivar tradicional.

En la actualidad, la provincia de Jaén en general y los territorios oleícolas dominados por el olivar tradicional en particular se hallan frente a una complicada encrucijada: si bien los precios de los graneles dificultan apostar por la elaboración de aceites de calidad, los sistemas intensivos y superintensivos, más eficientes y rentables, están adquiriendo una creciente importancia en el mapa oleícola mundial en términos de producción.

Sensible ante esta situación, Pieralisi, especialista en la fabricación de equipos para almazaras, pretende promover acciones que favorezcan la sensibilización por parte de las almazaras para adoptar estrategias efectivas en términos de rentabilidad y como herramientas de fijación de la población, puesto que de la respuesta del sector dependerá que en el futuro el olivar siga siendo fuente de riqueza en la provincia y permita aumentar la renta per cápita o bien que Jaén, corazón oleícola mundial, se vea abocada a un protagonismo cada vez menor en el sector tanto a nivel nacional como internacional. Una situación que también se extiende a todas las zonas productoras donde el olivar tradicional domina la forma de cultivo.

Programa

Las jornadas han contado con un amplio programa. Tras la recepción de los participantes y la inauguración oficial por parte de Pedro Bruno, diputado provincial de Agricultura, Ganadería, Medio Ambiente y Cambio Climático de la Diputación de Jaén, la jornada comenzó con la ponencia “La integración cooperativa como herramienta para el abaratamiento de costes”, a cargo de Antonio Ruz, gerente de la SCA San Roque de Arjonilla y miembro del Grupo Operativo GO-Oliver, orientado a la mejora de la rentabilidad del olivar tradicional.

Por su parte, Manuel Parras, presidente de la IGP Aceite de Jaén, ha disertado sobre “La estrategia de diferenciación y calidad certificada”, centrándose en el importante papel que juega este sello de calidad en el caso de aquellas almazaras que han decidido apostar de manera inequívoca por la diferenciación y la calidad como las mejores vías para asegurar la supervivencia y el éxito.



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 continuación se celebró la mesa redonda “¿Cómo aunar calidad y producción de grandes volúmenes de aceite de oliva?”, presentada y moderada por Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, que contó con la participación de Francisco Vañó, director general de Castillo de Canena Olive Juice; Juan Antonio Parrilla, gerente de Picualia; Cristóbal Gallego, presidente de Grupo Jaencoop y de la SCA Nuestra Señora del Pilar (Villacarrillo); y Juan Gadeo, presidente de Grupo Interóleo y Oleocampo SCA (Torredelcampo).

Finalmente, Rodrigo Jaén, director general de Pieralisi España, fue el encargado de ofrecer las conclusiones y de clausurar la jornada.

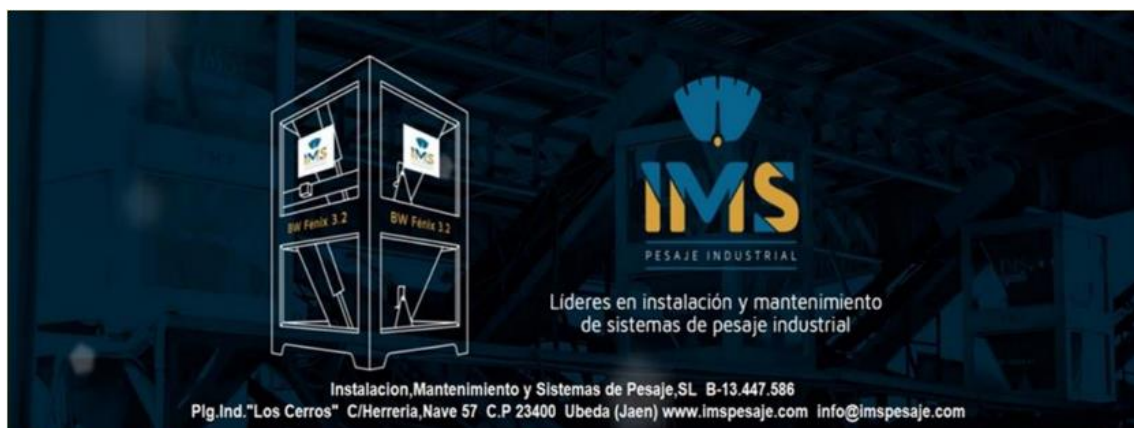
Fuente: [Oleum Xauen](#)

Nuevo paquete de normas medioambientales de la Comisión Europea

La Comisión Europea ha presentado dos propuestas medioambientales clave para restaurar la naturaleza a gran escala en Europa y reducir el uso de plaguicidas. La Ley de Restauración supone un hito ya que hará que los objetivos de restauración sean vinculantes para todos los Estados Miembros, y estarán obligados a restaurar al menos el 20% de la naturaleza para 2030. Y por otro lado, la revisión de la Directiva de Uso Sostenible de Plaguicidas apostará por una reducción histórica del empleo de químicos en el campo y blindará el objetivo de reducir en un 50% el uso de plaguicidas. Las propuestas pasarán ahora al Parlamento Europeo y al Consejo de la UE. Las organizaciones piden que ambas instituciones respalden plenamente los elementos positivos de estas propuestas y corrijan los puntos débiles.

Estas propuestas, que ya se anunciaron en 2020, debían haberse publicado el pasado mes de marzo, pero distintas presiones y la situación derivada de la invasión de Ucrania habían hecho peligrar la apuesta de la CE por estos importantes avances que permitirán implementar algunos de los objetivos más relevantes del Pacto Verde, y en particular de las Estrategias de Biodiversidad y Del Campo a la Mesa.

La propuesta de una nueva ley europea para restaurar la naturaleza es la norma más importante sobre biodiversidad desde que se aprobara en 1992 la Directiva de Hábitats. Aunque lejos de tener la suficiente ambición, las organizaciones ecologistas piden al Parlamento Europeo y el Consejo de la UE que se adopte e implemente urgentemente ya que puede convertirse en un verdadero catalizador para revertir la pérdida de biodiversidad y mitigar el cambio climático. Si bien, entre otras mejoras, debería definirse y orientarse más claramente la restauración de naturaleza en el paisaje agrario a lo largo del proceso de negociación que ahora se inicia, el borrador presentado



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 (Jaén) www.imspesaje.com info@imspesaje.com



supone ya un hito en términos de objetivos vinculantes para los Estados y el reconocimiento de la necesidad de revertir la degradación del medio natural urgentemente.

Por otro lado, la propuesta de la Comisión para actualizar la Directiva de Uso Sostenible de Plaguicidas, aprobada en 2009, plantea hacer vinculante el objetivo de disminuir un 50% el uso y riesgo de estos productos, de acuerdo a lo ya recogido en la Estrategia de la Granja a la Mesa e introduce peticiones históricas, como la de prohibir su uso general en zonas sensibles, como aquellas de importancia para la biodiversidad y las áreas verdes urbanas.

La reducción de químicos en el campo es una demanda histórica de la ciudadanía, organizaciones ambientales, consumidores y expertos en salud pública. Las organizaciones consideran que lejos de poner en riesgo la seguridad alimentaria, como alertan los lobbies agroindustriales en una visión económica y de corto plazo permitirá avanzar hacia un sistema alimentario sostenible que cuide de las personas que nos alimentan y preserve los servicios ecosistémicos clave para la producción de alimentos, como la polinización y el control natural de plagas.

Fuente: [Oleorevista](#)

La cadena agroalimentaria no puede soportar un nuevo paro del transporte de mercancías, según alerta el sector

Las organizaciones agrarias y las asociaciones empresariales, representantes de los sectores agroalimentario español y de la hostelería, coinciden en señalar que la cadena agroalimentaria no puede permitirse un nuevo paro del sector del transporte por carretera.

Ante los anuncios relativos a la posibilidad de que se reproduzcan los incidentes que provocaron problemas en la cadena de abastecimiento de productos básicos de alimentación el pasado mes de marzo, el sector productor, la industria y la distribución alimentarias, muestran máxima preocupación por las graves consecuencias que un nuevo paro podría tener sobre las empresas y sobre los consumidores.



Por ello, los representantes de la cadena alimentaria desean manifestar que:

- La cadena agroalimentaria presta un servicio esencial para abastecer de productos de alimentación a la población. Este carácter esencial, que fue reconocido durante la pandemia Covid-19, supone garantizar el derecho de los ciudadanos a acceder, en todo momento, a este servicio público y de los operadores a prestarlo bajo cualquier circunstancia.
- Durante estos días, el sector productor agrario se encuentra en plena campaña de fruta de verano. Gran parte de la producción española tiene como destino los mercados internacionales. El hecho de no poder responder a la demanda, además de manera reiterada, supone una pérdida de prestigio para el sector productor español que puede redundar en la pérdida de destinos de exportación. Este hecho es especialmente grave en momentos de inicio de campaña con riesgo de que se tire gran parte de la producción anual de alimentos perecederos, como la fruta, con los importantes perjuicios que esto supondría.
- La eficiencia de la cadena hace que los productos frescos lleguen del campo a la mesa en 24 horas o menos. Esto significa que apenas existe capacidad de almacenamiento y, al tratarse de productos perecederos, la imposibilidad de transportarlos produciría enormes pérdidas de producto; incrementándose, de este modo, el desperdicio alimentario con los efectos económicos, sociales, medioambientales y reputacionales que esto supone.
- La industria alimentaria puede sufrir paros en su actividad si los productos básicos no llegan a las fábricas e, igualmente, experimentar enormes costes derivados de la conservación de los alimentos o de su pérdida. La recuperación de la actividad normal puede extenderse durante varias semanas, prolongando los problemas de desabastecimiento a la población.
- La distribución alimentaria, por su parte, tiene que hacer un sobreesfuerzo de redistribución de alimentos a los puntos de venta y de reorganización del surtido disponible para no dejar desabastecida a la población. El cierre eventual de tiendas -con graves consecuencias sobre el abastecimiento, en ocasiones, a pueblos enteros-, la presión sobre los trabajadores -que deben hacer frente a situaciones de estrés por parte de los consumidores- y la dificultad para recuperar con rapidez la normalidad de suministro son otros de los efectos sobre el comercio del conjunto del país.
- Después de la crisis sufrida como consecuencia de la pandemia, la hostelería, la restauración y el turismo pueden ver nuevamente amenazado su abastecimiento y, por tanto, sus negocios en plena campaña de verano, con las consecuencias que eso podría llegar a tener para la imagen de España como destino turístico nacional e internacional.
- Finalmente, aun cuando el producto no pueda salir de las cooperativas y el funcionamiento de los negocios no pueda garantizarse, almacenistas de origen, lonjas, de las industrias o de las plataformas logísticas y todos los operadores de la cadena deben hacer frente al pago de salarios, cotizaciones, impuestos, inputs agrícolas y ganaderos, mantenimiento de sistemas

LABORATORIO unaproliva

LABORATORIOS UNAPROLIVA SOCIEDAD ANONIMA
NIF/CIF A-23319619

Domicilio: Pol. Ind. Los Olivares C/Mancha Real Parc 38 23009 JAEN
Teléfono 953 240 530 Móvil 601 430 255
Correo Electrónico: Lab@laboratoriounaproliva.com
www.laboratoriounaproliva.com

Especializados en el análisis físico químico y organoléptico del Aceite de Oliva

NUESTRO COMPROMISO EFICACIA Y RAPIDEZ



de frío, etc., con pérdidas económicas millonarias. De hecho, el amago de paro de diciembre y el paro de marzo generaron pérdidas millonarias.

La cadena agroalimentaria y el conjunto de la sociedad soporta una situación muy difícil, claramente marcada por un escenario inflacionista nunca antes visto en nuestro país. En este contexto, la cadena de valor agroalimentaria está haciendo un gran esfuerzo para tratar de repercutir lo menos posible al consumidor el alza de los precios de la energía, del coste del combustible y sus derivados como los fertilizantes, del precio y la dificultad de acceso a las materias primas, de la presión fiscal y el coste regulatorio que sufre el sector, así como de los efectos del anterior paro del transporte del que algunas cadenas de suministro no han podido aún recuperarse.

Por lo tanto, un nuevo paro podría suponer la entrada en pérdidas de muchos operadores del sector, que están soportando a duras penas una coyuntura económica y geopolítica sin precedentes. En consecuencia, los firmantes piden a todo el sector del transporte que no sometan a la sociedad a una nueva amenaza y que tengan en consideración la difícil situación en la que se encuentra un sector esencial, como es el agroalimentario, que trabaja para garantizar en todo momento el abastecimiento de alimentos y de productos esenciales a toda la sociedad en cualquier rincón del país.

Fuente: [Agropopular](#)

Palestina, encrucijada de caminos y AOVE

El cultivo del olivo en Palestina se desarrolla entre 2000 y 4000 años a. C.

El olivo ha sido uno de los primeros cultivos en Palestina desde la antigüedad, con evidencias superiores a los 4.000 años de antigüedad, y siempre han jugado un papel crucial en las características culturales, sociales y económicas del país.

Posee 91.200 hectáreas de olivar ocupando el puesto número 17 en superficie de cultivo. Además se posiciona en el número 13 en producción de aceite de oliva y en el 13 en la producción de aceitunas de mesa. Del total de producción, el 90,5% corresponde a la producción de aceite de oliva y el 9,5% a la producción de aceitunas de mesa.

Del total de cultivo, el cultivo tradicional se encuentra en un 89,1%, seguido del cultivo intensivo en un 10,1% y por último, el superintensivo situándose en un 0,8%. De este cultivo, corresponde a secano un 95% y a regadío el restante 5%.

Palestina produce 24.670 toneladas de aceite. De este, el 57% pertenece a un aceite de calidad superior y el 43% a un aceite de una calidad inferior. Del total de aceite producido 4.500 toneladas se comercializan en el exterior. Con respecto a la producción de aceitunas de mesa, producen alrededor de 10.000 toneladas, de las cuales la mayoría son destinadas a la exportación hacia otros países.

Cuenta con 90.900 parcelas de olivar, de las cuales tienen un tamaño medio de 1 hectárea. El rendimiento por hectárea es de 0,299 toneladas por hectárea de aceite de oliva y 1,15 toneladas por hectárea de aceitunas de mesa.

Tiene presentes 220 almazaras, 11 orujeras y 90 entamadoras. Emplea 9 mil personas en el sector y el volumen de negocio generado por el sector oleícola es de casi 90 millones de euros.

En cuanto al consumo, del total de grasas animales y vegetales el 19,6% corresponde aceite de oliva lo que se traduce en 16.000 toneladas de aceite de oliva. El aceite de oliva lo consumen en más proporción los hombres que las mujeres, situándose de manera respectiva en un 53,5% y un 46,5%.

Con respecto a la edad, predomina con respecto a los demás rangos de edad los mayores de 65 años, con un porcentaje que oscila el 35%. En función de la estructura familiar, predomina las familias de mediana edad con hijos en el consumo de aceite de oliva, situándose en un 23%, le sigue las familias jóvenes con hijos (19%).

Aquellas familias que tienen un nivel de renta media baja, consumen mayor proporción de aceite de oliva con respecto a aquellos que tienen un nivel de renta superior. Además, los individuos que tienen estudios universitarios, consumen más cantidad de aceite de oliva que aquellos que no poseen estudios ningunos.

Según la tipología de aceites, en Palestina el aceite más consumido es el aceite de oliva con un 47%, seguido del aceite de oliva virgen extra en un 30%. El aceite menor consumido es el aceite de orujo de oliva (9%).

En función de los distintos envases existentes, aquel que se utiliza con más frecuencia es el envase de cristal (67%), seguido del envase PET (28%). El uso más frecuente que se le da al aceite de oliva es en crudo, para condimentación en un 40%, seguido para freír alimentos 25%.

Los establecimientos más transitados por la población palestina para la adquisición del aceite de oliva es en supermercados (37%) y en hipermercados (25%).

La mayoría consumen el aceite de oliva en sus propios hogares (66%), pero si bien es cierto, que el restante 34% lo hace fuera del hogar. Fuera del hogar los establecimientos dónde mayor proporción de aceite de oliva se consume en es bares y restaurantes (30%), hoteles (30%) y colectividades (20%).

Fuente: [Juan Vilar](#)

PRÓXIMAS JORNADAS

27 junio al 1 julio 2022

PROYECTO DE COOPERACIÓN PARA LA MEJORA DE LA SOSTENIBILIDAD OLEÍCOLA EN LAS COMARCAS JIENNENSES

LÍNEA DE ACTUACIÓN LA COMPETITIVIDAD DEL SECTOR OLEÍCOLA EN LAS COMARCAS JIENNENSES

MODALIDAD ON LINE

16:30 A 20:30

27 DE JUNIO AL 1 DE JULIO
20 HORAS

Dirigido a:
Agentes del sector oleícola y personas emprendedoras de las comarcas Sierra Sur de Jaén, Sierra de Segura y Sierra Mágina

INSCRIPCIONES E INFORMACIÓN

www.tecniconsulting.com @
info@tecniconsulting.com
624 654 482

MATRÍCULA GRATUITA
PLAZAS LIMITADAS
PLAZO MATRÍCULA 24 DE JUNIO

Subvenciona:

Promueve:

PROGRAMA DE FORMACIÓN ONLINE Y ASESORAMIENTO EN MATERIA DE PACKAGING SOSTENIBLE DE LOS AOVES

Colabora:

Organiza:

28 junio 2022

Seminario sobre Control de Xylella fastidiosa en España

MODALIDAD ONLINE o PRESENCIAL
28 JUNIO 2022

¿Quieres los resultados del proyecto de Control de Xylella fastidiosa en España?

El próximo 28 de junio presentamos los resultados del Proyecto de investigación 'Desarrollo de estrategias de erradicación, contención y control de Xylella fastidiosa en España' iniciado en 2017 y financiado por la Agencia Estatal de Investigación a través del INIA y la Interprofesional del Aceite de Oliva Español. Un proyecto con seis bloques de trabajo en las que han participado de más de 50 investigadores de 14 Instituciones españolas y 3 extranjeras.

La presentación se podrá seguir de forma presencial o de forma online. La asistencia es gratuita previa inscripción.

¡INSCRÍBETE!

Salón de actos de la Fundación Caja Rural del SUR
Centro Cultural 'José Luis García Palacios'
C/ de la Radio nº 1. 14006 Córdoba (entrada por Av. de la Libertad)