

# Diciembre 2020

**La Interprofesional del Aceite de Oliva Español aboga por una regulación europea de los sistemas de información nutricional al consumidor con una sólida base científica**  
**El sector del Aceite de Oliva muestra su frontal oposición a la calificación que el sistema Nutri-Score da a los aceites de oliva, ya que induce a error al consumidor**

Expertos en nutrición consideran que calificar al aceite de oliva virgen extra con una “C” es un sinsentido que perpetúa la imagen de que todas las grasas son “malas”, algo que la ciencia ya desterró hace décadas

Médicos y nutricionistas exigen que se deje de medir a todas las grasas por el mismo rasero, ya que los aceites de oliva no son precisamente los causantes de la epidemia de obesidad que padecen las sociedades avanzadas

El sector aboga por una normativa armonizada a nivel europeo, con unas recomendaciones que reflejen las bondades de los aceites de oliva para una alimentación saludable

Una parte importante de la comunidad científica en España asiste con perplejidad al debate que se ha generado en torno a la propuesta para adoptar el sistema Nutri-Score de etiquetado frontal desarrollado en Francia. En especial, en cómo ese sistema cataloga las bondades nutricionales de los aceites de oliva, otorgándoles la calificación “C”, donde “A” corresponde a los alimentos con mejor calidad nutricional y “E” para los que suspenden en este baremo. O sea, está justo en el medio. Una categoría que comparte con otros dos aceites vegetales, el de colza y el de nuez. El resto de grasas son relegadas a los escalones más bajos del Nutri-Score. “Resulta confuso para la población”, asegura Paula Crespo, coordinadora del Grado de Nutrición y Dietética de la Universidad Europea Miguel de Cervantes. “El sistema Nutri-Score, que en los estudios científicos ha demostrado ser una herramienta muy útil para el consumidor, no debería dar lugar a dudas con un alimento como el aceite de oliva, del que un adulto español puede consumir al día apenas tres cucharadas soperas. Un sistema que trata de informar sobre los alimentos más o menos buenos, dentro de cada categoría, debería contar con la misma escala a la hora de medir, asignando la categoría “A” a los mejores aceites con los que puede alimentarse el ser humano. No olvidemos que para una correcta alimentación se recomienda que la ingesta del 30% de la energía proceda de grasas de buena calidad, como la que encontramos en el aceite de oliva y otros alimentos, que ayudan a la absorción de vitaminas liposolubles y son precursores de hormonas claves de nuestro metabolismo. Si algo hemos aprendido en estas últimas décadas, es que los aceites de oliva no son precisamente los causantes de la epidemia de obesidad que padecemos en el mundo desarrollado. Es más, estamos viendo como en

España y otros países mediterráneos, el abandono del patrón de alimentario de la dieta mediterránea podría ser el germen de los problemas de salud en una parte importante de la sociedad”.

Médicos que llevan décadas trabajando en la relación entre alimentación y salud en nuestro país ven en este debate la vuelta a un viejo fantasma que ya parecía olvidado, el de la demonización de las grasas. Es el caso de Fernando López Segura, investigador del IMIBIC (Instituto Maimónides de Investigación Biomédica) e internista en el Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba: “Primero, la práctica médica sajona acusó a los aceites de oliva de aumentar las tasas de colesterol en sangre. Y luego, en los años 80 del pasado siglo, se pasó a demonizar cualquier grasa en la dieta. Y ya hemos visto lo que ha pasado en estos últimos 40 años. La diabetes, junto a las enfermedades cardiovasculares, han multiplicado su incidencia en las sociedades que, supuestamente, mejor comían del planeta. No es de extrañar que ahora todos (especialmente los médicos norteamericanos) tomen como modelo la dieta mediterránea. Ahora, más que nunca, sabemos que no todas las grasas son iguales. Otorgar una “C” a los aceites de oliva es menospreciar su aportación a una dieta sana y equilibrada”.

Por su parte el sector, agrupado en la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, no se resigna a ver como el sistema denigra nuestro alimento, asegura Pedro Barato, presidente de la Organización: “¿Qué va a pensar el consumidor de un alimento, los aceites de oliva, que obtiene peor calificación que otros alimentos a los que se denominan comida basura? Podemos llegar a generar una enorme confusión. Por esa razón, nosotros, como sector, abogamos por una regulación europea de los sistemas de información al consumidor. Un único modelo, basado en principios científicos sólidos. Lo que no es de recibo es que convivan cuatro, cinco o seis sistemas distintos en Europa”. De hecho, la Unión Europea trabaja en un proyecto sobre etiquetado nutricional en la parte delantera del envase (FOPNL) que trataría de armonizar la información que recibe el consumidor. Porque, como destaca el presidente, de la Interprofesional, siempre es positivo que el consumidor tenga herramientas que le ayuden a comer mejor: “Pero, para ello debemos presentar escenarios realistas sobre qué come un español y cómo lo hace. Y un español consume de media menos de tres cucharas de aceites de oliva al día. ¿Creen que, con esas cantidades, estamos generando un problema de obesidad en nuestra sociedad? O, por el contrario, ¿son un factor positivo de prevención de enfermedades como la diabetes o los accidentes cardiovasculares? Tenemos que dejar de hablar ya del dichoso algoritmo, que trata de hacer equilibrios imposibles entre los requerimientos de todas las partes y dejar hablar a la ciencia”.

**CONTRIBUYE A MEJORAR  
LA CALIDAD DEL AOVE  
PRODUCIDO**

**AJUSTA EL TIEMPO  
ÓPTIMO DE BATIDO**

**OPTIMIZA LA  
TEMPERATURA  
DE LA MASA**

**MENORES COSTES  
DE INVERSIÓN Y  
MAYOR EFICIENCIA  
ENERGÉTICA**



**LA NUEVA ERA DEL  
BATIDO SE LLAMA  
PROTOREATTORE®**

Un sistema único en el mercado oleícola mundial que revoluciona el proceso tradicional del batido.

GRUPPO  
**PIERALISI**  
INNOVADORES POR PASIÓN

[www.pieralisi.com](http://www.pieralisi.com)

## ¿Qué futuro le depara al alpeorujo?

Un subproducto con el que todos pierden

### Olimerca

Una campaña más las almazaras industriales, cooperativas y extractoras de aceite de orujo se vuelven a enfrentar al gran problema que supone la recogida, el almacenamiento y posterior transformación del alpeorujo procedente de las industrias elaboradoras de aceite de oliva.

De nuevo un año más las orujeras volverán a tener que recoger un subproducto que no sólo no genera beneficios, sino que su gestión se traduce en pérdidas todos los años porque el precio del aceite de orujo crudo ha perdido el 50% de su valor, desde 1,80 hace unos años a 0,60 actual. Mientras que al mismo tiempo las pérdidas en el orujillo también son ya sustanciales, al pasar en 2014 de los 40€/ton, salida de fábrica, a los 12€/ton.

***A partir de esta campaña es obligatorio que las almazaras paguen a las extractoras por la retirada del alpeorujo y con ello la cadena de valor del aceite de oliva se constriñe más***

En paralelo, para que las almazaras pudiesen continuar con su actividad a lo largo de los meses de molturación de la aceituna, las extractoras pagaban a los productores los portes y un porcentaje en función del contenido de aceite de los orujos, que en ocasiones llegaban al 80% de humedad. Y todo ello enfrentándose a una gran competencia entre las distintas orujeras para hacerse con mercancía. El resultado final no puede ser más deprimente: unas pérdidas de -4,32€/ton

Pero este año se produce un nuevo hándicap: a partir de esta campaña es obligatorio que las almazaras paguen a las extractoras por la retirada del alpeorujo y con ello la cadena de valor del aceite de oliva se constriñe más. En este contexto desde la Asociación Nacional de Extractores de Orujo (ANEO) defienden que no se puede adoptar la postura del avestruz y

hay que buscar medidas urgentes ya porque nos enfrentamos a campañas de entre 8 y 10 millones de alpeorujos que habrá que secar con unas estructuras que son insuficientes.

Y mientras tanto el Ministerio de Medio Ambiente en vez de facilitar la actividad y el desarrollo de extractoras, se limita a imponer numerosas trabas e impedimentos en la gestión de estos subproductos y obliga al mismo tiempo a las almazaras que quieren implementar su propia gestión a numerosos requisitos, y ahora pagando porque le retiren sus alpeorujos.

Si no se pueden construir extractora y orujeras, la administración debería de subvencionar la puesta en marcha de otras plantas de gasificación, o bien de compostaje, etc. Alternativas las hay y las han propuesto desde el propio sector del orujo, pero al final chocan contra un muro burocrático que si no se aborda en profundidad puede parar la economía.

Y sobre todo, si miramos a la comunidad andaluza, donde se focaliza el punto de atención a este problema, hay que volver a recordar a la Junta de Andalucía que tiene un gran problema y no se puede negar la evidencia y seguir como si nada pasara.

***Hay que volver a recordar a la Junta de Andalucía que tiene un gran problema y no se puede negar la evidencia y seguir como si nada pasara***

Nuestras producciones de aceite de oliva cada año van en aumento, pero nuestras estructuras de transformación de los subproductos que se generan van muy por detrás de las necesidades que se plantean todas las campañas y el problema es que las distintas administraciones parece que no se ponen de acuerdo en buscar alternativas al futuro del alpeorujos. No vale con decir no a todo sino no se ofrecen alternativas.

Si no se adoptan medidas, en breve volverá el sector a colapsarse y con ello el riesgo de paralizar la elaboración del aceite de oliva, creando un auténtico caos en pocos días.

[https://www.olimerca.com/el\\_lamparon](https://www.olimerca.com/el_lamparon)



**IMPERBROKER**  
CORREDURIA DE SEGUROS

CenterBrok | Grupo [CB]

## Más producción de aceite de oliva y bajada drástica de la carne: así será la agricultura europea

Europa publica el informe «Perspectivas agrícolas de la UE 2020-30», donde se avisa que la pandemia de Covid-19 tendrá un impacto prolongado en el sector

La Comisión Europea acaba de publicar el informe **«Perspectivas agrícolas de la UE 2020-30»**, en el que **recopila las previsiones de cómo será el campo en los próximos años**. El documento hace un recorrido por los principales sectores tanto agrarios como ganaderos, y recuerda cómo, en 2020, el sector agrícola se ha enfrentado «a desafíos sin precedentes» debido a la crisis de la Covid-19 y sus consecuencias.

Además, el informe avisa de que **la pandemia tendrá efectos en los mercados agrícolas a largo plazo**, pero avisa de que se espera que la renta agrícola aumente «acompañado de un crecimiento de la producción y los precios».

También plantea, por otro lado, **el cultivo de insectos como método para reducir el desperdicio de alimentos**, y una mitigación de las emisiones de gases de efecto invernadero «si se implementan las prácticas y tecnologías agrícolas adecuadas», objetivo, detallan, del Pacto Verde europeo.

### **Aceite de oliva**

En concreto, **se espera que la producción de aceite de oliva «aumente» en la próxima década**, con un crecimiento impulsado sobre todo por la subida de los rendimientos. «Con las preocupaciones por la sostenibilidad y la salud», cada vez más presentes, el consumo también debería subir, en particular en países no productores, que no son tradicionalmente consumidores. Además, **«una fuerte demanda impulsada por la recuperación post Covid-19 debería hacer crecer las exportaciones»**.....

<https://sevilla.abc.es/agronoma/noticias/agricultura/aceite-oliva-agricultura-europea/>

## **LA DO Sierra Mágina cumple 25 años**

La **Denominación de Origen Sierra Mágina** llega al cuarto de siglo de vida. La entrada en vigor el 16 de diciembre de 1995 del primer Reglamento del Consejo Regulador supuso el primer reconocimiento oficial de la misma, siendo ratificado en 1999 por la Comisión Europea, dándole así la oficialidad definitiva de acuerdo a la normativa europea. Fue la segunda Denominación de Origen de la provincia de Jaén y la cuarta de Andalucía en obtener la protección geográfica del nombre para sus aceites.

Durante estos 25 años la calidad del aceite y el cuidado del olivar de Sierra Mágina ha sido la máxima de la Denominación de Origen Sierra Mágina. Así lo puso de relieve su presidente, Salvador Contreras, durante la presentación de actividades conmemorativas de este aniversario y de la nueva tienda virtual. «La diferenciación de nuestros aceites por la calidad y por el territorio está más que consolidada después de estos 25 años, gracias a la apuesta de los olivareros, almazaras y todos los que componen el Consejo Regulador» destacó Contreras. Son varias las marcas protegidas por la Denominación de Origen que han obtenido reconocimientos del Consejo Oleícola Internacional, del Ministerio de Agricultura, Jaén Selección, etc., lo que demuestra la importante apuesta por la calidad en esta comarca. El esfuerzo de los olivareros, almazaras y cooperativas por seguir diferenciando sus aceites es imparable en Sierra Mágina, prueba de ello es que ya son 15

entidades, de las 24 inscritas al Consejo, las que elaboran un AOVE de cosecha temprana, alcanzando un volumen de producción superior a los 200.000 kg.

Aunque este aniversario llega en un momento complicado por la situación de la pandemia del Covid-19 y el estado de alerta, el Consejo Regulador ha preparado un amplio programa de actuaciones y eventos que se presentaron el miércoles 16 de diciembre en la sede del Consejo Regulador. Entre ellas se encuentra la puesta en marcha de una tienda virtual, [ave.sierramagina.org](http://ave.sierramagina.org), para la comercialización exclusiva de aceites de nuestro Consejo Regulador. Esta plataforma de venta se ha puesto en marcha el mismo día de la presentación y permite comprar AOVE de cosecha temprana, desde una botella, de diferentes marcas.

Otra de las actividades conmemorativas del 25 aniversario tuvo lugar el jueves 17. Se trata una cata virtual en la que participaron 30 blogueros, cocineros y periodistas de toda España. La dirigió la jefa de panel del Consejo Regulador, Pilar Colmenero, y se probaron varios AOVes de la presente campaña que se enviaron a cada uno de los participantes.

Uno de los proyectos estrella para celebrar esta efeméride será la edición de un libro conmemorativo de la memoria de estos 25 años, que incidirá especialmente en el ámbito territorial, y donde se contará con la colaboración de universidades, científicos, fotógrafos, autoridades, y técnicos, en definitiva profesionales cualificados que compartirán su visión de la comarca y sus aceites, además de olivareros y representantes de cooperativas inscritas. Asimismo se desarrollarán otra serie de actividades como un programa de conferencias y catas on-line dentro del programa Aula de Mágina, una nueva web e imagen corporativa o un club virtual de seguidores del aceite que se beneficiarán de sorteos y promociones exclusivas y que recibirán información sobre nuestro aceite y los 15 municipios de la comarca.

Además, si la situación de la pandemia lo permite, desde la D.O. Sierra Mágina esperan poder celebrar las Jornadas Técnicas de Origen España en su sede en Noviembre de 2021, con la asistencia de representantes de más de 60 DOP e IGP.

Como retos para los próximos años, el Presidente del Consejo avanzó “la comercialización de un mayor porcentaje de AOVE calificado envasado por nuestras marcas, y principalmente en exportación”. Salvador Contreras señaló asimismo como esencial aumentar el valor percibido por los olivareros por los aceites calificados, ya que éstos se están pagando más caros, tanto en el mercado de envasado como a granel.

<https://www.interempresas.net/Produccion-Aceite/Articulos/321623-LA-DO-Sierra-Magina-cumple-25-anos.html>

## California producirá menos aceite de oliva de lo previsto

No alcanzará las estimaciones iniciales de 9,4 millones de litros

**Olimerca**.- La producción de aceite de oliva en California será menor de lo aforado por la Comisión de Aceite de Oliva de California (OCC), que al principio de la campaña situaba en 2,5 millones de galones (9,4 millones de litros) para 2020/21.

Esta campaña ha estado llena de desafíos para el sector. Según la OOCC, los productores de todo el estado han experimentado una temporada de cosecha corta de aproximadamente cuatro semanas en comparación con las seis que suelen ser habituales.

La mayoría de los productores comenzaron a moler a mediados de octubre y la mayoría terminó entre mediados de noviembre y principios de diciembre, con rendimientos que han disminuido significativamente respecto a otras campañas. En la costa central y en el área de Fresno, dichos rendimientos de la aceituna han sido aproximadamente un tercio inferiores a los de la campaña anterior.

*Según la OOCC, los productores de todo el estado han experimentado una temporada de cosecha corta de aproximadamente cuatro semanas en comparación con las seis que suelen ser habituales.*

"La extracción fue buena pero la cantidad de aceitunas se redujo notablemente", asegura Mark Sievers de la Compañía de aceite de oliva Fiorello en Fairfield. "Todos nuestros productores tuvieron menos de la mitad del año pasado. Algunos productores decidieron no cosechar nada debido a la cosecha mínima que iban a obtener".

### **Efectos de la pandemia**

Como toda la agricultura de California, la pandemia de Covid-19 ha tenido un gran impacto en el sector oleícola. Los productores implementaron políticas laborales más estrictas para garantizar la seguridad de las cuadrillas de cosecha y trabajadores del molino. "Teníamos una política de distanciamiento social realmente estricta", afirma Michael Fox, director ejecutivo de California Olive Rancho.

La pandemia también ha afectado las ventas directas y ha aumentado los costes de envío para los pequeños productores.

Asimismo, junto a los bajos rendimientos de los cultivos, las preocupaciones por la calidad y los estrictos protocolos Covid, se han unido las heladas en zonas de la costa central, Chico y las áreas de Fresno.

En general, 2020 ha sido otro año seco, con lluvias casi inexistentes en la mayoría de las áreas del estado, que ha pasado factura incluso a un cultivo resistente a la sequía como los olivos.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/california-producira-menos-aceite-de-oliva-de-lo-previsto/c73d2fdcce3cc190a29967ae46610e35>



**mNm solar**

Instalaciones  
**Autoconsumo Fotovoltaico**  
Industrial, Agropecuario y Bombeo Solar

Instalaciones Proyecto y Obra "llave en mano" | Diseño de Soluciones Personalizadas | Rentabilidad de la Inversión

Descubre más

## 8 nuevos AOVes para los Jaén Selección 2021

El 47% de los aceites de oliva presentados se han extraído en sociedades cooperativas, **el 53% en almazaras industriales.**

Entre los premiados siete aoves convencionales y uno ecológico/Foto: Diputación de Jaén  
El presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes, ha anunciado los **8 aceites de oliva virgen extra –siete convencionales y uno ecológico–** que portarán durante el año 2021 el distintivo **Jaén Selección**, un sello de calidad que concede la Administración provincial a los mejores AOVE jiennenses de cada cosecha este distintivo. Las marcas que contarán con este marchamo de calidad serán Picualia Premium, de la SCA Virgen de Zocueca (Bailén); Oro Bailén Reserva Familiar Picual, de Aceites Oro Bailén Galgón 99 SL (Villanueva de la Reina); Hacienda La Laguna, de Cortijo La Labor SL (Puente del Obispo, Baeza); Noviembre, de Finca Las Manillas SL (Arquillos); Bañón, de Explotación Bañón SA (Veracruz, Úbeda); Olibaeza, de la SCA El Alcázar (Baeza); Oro de Cánava, de la SCA Nuestra Señora de los Remedios (Jimena); y el ecológico Mergaoliva, de Olehiguera SL (Lahiguera). “Elegir los mejores entre los mejores no es fácil y así nos lo dicen todos los años quienes conforman el panel de la cata concurso”, ha destacado Reyes antes de anunciar los seleccionados en un acto en el que ha estado acompañado por el diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, y la directora del panel de cata, Brígida Jiménez.

“Este acto son los **Oscar del aceite, los 8 mejores virgen extra** elegidos después de dos días de una cata concurso en la que se ha vuelto a poner de manifiesto la apuesta de nuestro sector oleícola por la calidad. Una apuesta que ya no tiene marcha atrás, y que ha supuesto en estos últimos años una auténtica revolución”, ha subrayado el presidente de la Diputación, que ha incidido en que “**la apuesta por la calidad** no ha sido una moda, ha venido para quedarse, y es necesaria para que estos aceites tengan el precio que merecen”. Francisco Reyes también se ha referido a las dificultades que atraviesa el sector oleícola y ha puesto en valor la promoción del aceite de oliva que la Diputación de Jaén lleva a cabo “porque es un producto bueno para la salud, y ese es nuestro principal argumento, un producto que no puede ni debe faltar en cualquier cocina que se precie”. En este sentido, Reyes ha recordado que estos Jaén Selección 2021 “nos acompañarán en aquellos eventos que deje celebrar esta pandemia, ya sean de forma presencial o virtual”. Ferias y congresos como Fitur, Madrid Fusión, San Sebastián Gastronomika, la Asamblea de la comunidad de cocineros Eurotoques o la Gala Michelin. Además, también serán protagonistas de citas como AOVE Bloguer España, o el prestigioso Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva “Jaén Paraíso Interior”.

A esta edición de la cata concurso Jaén Selección 2021 se han presentado **64 aceites de oliva virgen extra de 36 municipios jiennenses.** De ellos, 51 son de producción convencional y 13 cuentan con certificación ecológica. **El 47% de los aceites de oliva presentados se han extraído en sociedades cooperativas,** siendo tres de ellas las que han obtenido este distintivo, un dato que ha puesto en valor el presidente de la Diputación de

Jaén, “ya que hasta hace no mucho tiempo, la apuesta por la calidad era exclusiva de las almazaras privadas”.

**Francisco Reyes ha agradecido la labor desarrollada durante estos dos días por el panel de cata** creado ex profeso para este concurso, que ha presidido por Brígida Jiménez, directora del IFAPA de Cabra (Córdoba), y que ha estado integrado por Fernando Martínez, jefe del Panel de Cata del Instituto de la Grasa de Sevilla; María José Moyano, especialista en I+D+I en el Instituto de la Grasa de Sevilla; José María Penco, catador y director de Proyectos de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO); Francisca García, secretaria general del Consejo Regulador de la DO Priego de Córdoba; Mari Paz Aguilera, doctora en Ciencias Químicas de la UJA y miembro del jurado en ferias y concursos nacionales e internacionales; María Luisa Ruiz, jefa del panel de cata de aceites de la Comunidad Valenciana; Macarena Díaz, directora y jefa del panel del Laboratorio Agroalimentario Industrial de Badajoz; Miguela González, jefa de panel de cata de Oleoestepa; y Juan Luis Lozano, jefe del panel de cata de la Fundación Citoliva.

El distintivo Jaén Selección fue creado por la Diputación jiennense **en 2006** para fomentar la promoción, la comercialización y el consumo de los aceites jiennenses y también estimular a los productores a obtener aceites de calidad. Más de cuarenta marcas han obtenido desde entonces este sello a cuya cata concurso se han presentado más de 600 aceites de oliva virgen extra en todas las ediciones celebradas.

<https://www.oleorevista.com/?p=381846>



**La crisis consolida en la UE la venta de alimentos online y de productos locales**

Lo recoge el informe Perspectivas Agrícolas de la UE para los mercados, la renta y el medio ambiente 2020-2030. Concluye además que el impacto de la crisis sobre los mercados agroalimentarios ha sido limitado gracias a la resiliencia de la cadena.

La crisis derivada de la pandemia de Covid-19 ha consolidado tendencias recientes en el sector agroalimentario, como el comercio por internet y la creciente demanda de productos locales, según el informe sobre Perspectivas Agrícolas de la UE para los mercados, **la renta y el medio ambiente 2020-2030**.

El documento, que analiza las oportunidades y retos de la próxima década y presta especial atención al último año, concluye que el impacto de la crisis sobre los mercados agroalimentarios ha sido limitado gracias a la resiliencia de la cadena alimentaria.

En lugar de una revisión completa del sistema alimentario, “el patrón emergente parece ser el reforzamiento de algunas tendencias preexistentes, como por ejemplo un aumento en las ventas de alimentos por comercio electrónico y una **mayor demanda de alimentos** producidos localmente y cadenas de suministro cortas”, indica el documento. “El consumidor elige cada vez más los alimentos teniendo en cuenta el valor nutricional, el origen y las preocupaciones por la salud, así con el medio ambiente y el cambio climático, añade.

Su publicación coincidió con una conferencia virtual sobre agricultura que presentó en rueda de prensa el comisario europeo responsable de esa cartera, **Janusz Wojciechowski**.

El titular europeo recordó que este año se han adoptado todas las medidas posibles, dentro de las limitaciones presupuestarias, para ayudar a los productores de lácteos, el vino o de carne, entre los más afectados por el impacto de la pandemia.

También se refirió al objetivo de Bruselas, en el marco de la estrategia “De la Granja a la Mesa”, de reducir la distancia entre el lugar **donde se producen los alimentos** y donde se consumen, que hoy supera los 170 kilómetros.

Según las previsiones, se espera que el crecimiento de la producción de cultivos de la UE sea limitada y que las prácticas agrícolas mejoradas y la investigación y el desarrollo ayuden a mejorar los rendimientos.

Por otra parte, se prevé que los objetivos de sostenibilidad pasen a formar parte del crecimiento de la producción en el sector ganadero, con acciones **a lo largo de toda la cadena alimentaria**.

La producción de leche en la UE podría crecer más lentamente que en el pasado, según el informe, con una presencia cada vez mayor de sistemas de producción no convencionales (por ejemplo, alimentados sin transgénicos y orgánicos) aunque la UE se mantendrá como mayor exportador de lácteos.

En cuanto a la carne, los consumidores podrían preferir en el futuro más carne de aves de corral, que se percibe como más saludable **que la carne de cerdo y de res**.

La concienciación sobre la salud puede llevar también a un aumento en la demanda de frutas y hortalizas, según el documento.

La preferencia de los consumidores por el vino espumoso y el vino con menor contenido alcohólico podría limitar la **disminución del consumo de vino**.

En el sector del aceite de oliva, los países no productores de la UE y los mercados de exportación previsiblemente aumentarán su importancia en el equilibrio general del mercado, augura el informe.

En la conferencia, expertos de toda la UE abordarán durante dos días los retos del periodo posterior a la crisis del Covid para la agricultura europea.

<https://www.efeagro.com/noticia/alimentacion-consumo-tendencias/>

## ¿Cómo se comportarán los mercados agrarios en los diez próximos años?

En los diez próximos años, la digitalización será clave para el sector de cultivos herbáceos, ya que redundará en una mayor productividad, mejorará las condiciones de trabajo y elevará los estándares medioambientales. La evolución en los sectores de leche y productos lácteos así como en los cárnicos estará determinada por la transición a una producción más sostenible, que provocará cambios en toda la cadena alimentaria. La creciente preocupación de los consumidores por la salud beneficiará al sector de frutas y hortalizas, cuya demanda crecerá. Estas son algunas de las previsiones que la [Comisión Europea](#) recoge en su último informe sobre perspectivas de los mercados agrarios de la UE a medio plazo, que abarca el período 2020-2030.

La epidemia de Covid-19 y sus consecuencias están muy presentes en el mismo. Bruselas señala que **el sector agrario se ha enfrentado este año a unos desafíos sin precedentes debido a la misma**, desde problemas logísticos a dificultades en la disponibilidad de mano de obra, pasando por cambios importantes en la demanda. Ante todo ello, el sector agrario ha mostrado, subraya la Comisión, su resiliencia y capacidad de adaptación, “con el apoyo de la Comisión Europea y de los Estados miembros”.

Por otro lado, añade, **esta crisis ha contribuido a reforzar algunas tendencias que ya se observaban**, como el aumento de la demanda de alimentos locales y de circuitos cortos de comercialización así como del comercio electrónico. Además, en la elección de los consumidores pesan también las cuestiones relacionadas con la salud, el origen de los alimentos, el medio ambiente y el cambio climático.

En su informe, la Comisión maneja varios escenarios post-Covid 19, que incluyen una recuperación lenta y una recuperación verde. En ambos casos, el “shock” generado en la oferta y la demanda conducirán a unos precios más bajos para la carne y los cereales mientras que la mantequilla, el queso y las aves se verán menos afectados. En general, el impacto en el mercado se deberá a la situación económica, en particular a la contracción del producto interior bruto (PIB) en 2020.

La Comisión señala que **la pandemia hace especialmente difícil elaborar unas previsiones a medio plazo**. Considera que las consecuencias del Covid-19 en los mercados agrarios aún durarán, aunque el alcance de ese impacto dependerá del ritmo de recuperación de la economía y de los mercados concretos.

Por otro lado, este informe incluye un escenario en el que la cría de insectos es protagonista, porque se utilizarán, por un lado, para reducir el desperdicio alimentario (que será su alimento) y, por otro, porque se destinarán a alimentación en acuicultura. Además, se usará su aceite en la producción de biodiésel.

### Subida de la renta agraria

Respecto a la evolución de la [renta agraria](#) en la próxima década, la previsión de Bruselas es que subirá debido al aumento de la producción y de los precios. Sin embargo, los costes también serán más altos, por lo que el incremento de la renta se limitará a un 1% anual a lo largo del período. El volumen de mano de obra disminuirá a un ritmo menor (-1% anual) debido a los avances tecnológicos en maquinaria y equipos.

En lo que respecta a los **aspectos medioambientales y climáticos**, las proyecciones recogidas en el informe apuntan a que en 2030 las emisiones de gases de efecto invernadero no variarán mucho de los niveles actuales si se mantienen las políticas vigentes. Sin embargo, si se ponen en marcha las prácticas y tecnologías agrarias adecuadas, las emisiones de cultivos y ganaderas pueden reducirse tanto por medio del secuestro de carbono como evitando pérdida de carbono. Esto, subraya Bruselas, es lo que se persigue con la reforma de la PAC y las iniciativas del Pacto Verde europeo.

El informe presenta proyecciones específicas para los diferentes sectores y se está analizando en la Conferencia anual sobre la agricultura comunitaria que está teniendo lugar de forma virtual los días 16 y 17 de diciembre.

<https://www.agropopular.com/como-mercados-agrarios-161220/>

## Fusión de la tecnología, arte y gastronomía para divulgar la cultura del aceite de oliva

Citoliva pone en marcha el “*Extra-Sensory Home Experience*”, evento experiencial en torno a la promoción de los **primeros aceites de la campaña**, que por primera vez en su historia se celebrará en un entorno de realidad virtual, adaptándose a la situación sanitaria actual y aprovechando las oportunidades que brinda esta tecnología enriquecedora de experiencias. La actividad está subvencionada por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, la Diputación Provincial de Jaén, el proyecto LIFE Olivares Vivos y la World Olive Oil Exhibition (WOOE).

La **VIIª edición de Experiencia Premium**, es la primera **experiencia sensorial verdaderamente inmersiva** en el mundo del aceite de oliva, que nos propone Citoliva para esta edición, sin que tengamos que movernos de casa, y nunca mejor dicho, ya que precisamente el escenario elegido para este apasionante viaje es una casa, con el objetivo de dar un enfoque positivo a conceptos que se han hecho cotidianos como «confinamiento», creando así una experiencia individualizada placentera y contagiando una actitud positiva.

A través de unas gafas de realidad virtual, **50 prescriptores potenciales** podrán colarse en las distintas estancias de esta casa, que estará ambientada e inspirada en los matices sensoriales de estos zumos y sus variedades. Citoliva logrará «amplificar» y «sincronizar» con música e iluminación, sus aromas y sabores gracias a esta tecnología de realidad virtual y a la colaboración de expertos en diseño arquitectónico, enfatizando la sensación de realidad, y ayudándoles de esta manera a dibujarlos y recrearlos en su cerebro, **hasta el punto de que lleguen casi a oler y saborear el mundo digital**.

Para completar esta inmersión sensorial y hacerla aún más real, **Citoliva ha diseñado en colaboración con una arquitecta culinaria**, una experiencia «en paladar» a través de la degustación en exclusiva de unas muestras coloridas, gráficas, aromáticas y comestibles a

la vez, mediante las cuales podrán “comerse un trozo de habitación virtual” y tener una sensación multiplicada por el gusto. Estas “muestras gráficas comestibles” vendrán recogidas y empaquetadas en un «Packing Futurista» que recibirán en su casa los 50 prescriptores.

Además de los 50 prescriptores, todo aquel que lo desee podrá disfrutar de esta experiencia con la ayuda de unas gafas de cartón 3D, **que permitirá visualizar el vídeo de realidad virtual 360º** que Citoliva alojará posteriormente y durante seis meses, en una plataforma digital con llamadas a la acción que invitarán a adquirir los aceites participantes en la experiencia.

**Los aceites tempranos españoles** que quieran promocionarse en este evento que se estrenará en el mes de febrero, ya pueden inscribirse hasta el próximo **viernes 18 de diciembre**, tan solo podrán participar un número limitado de aceites. Hasta la fecha han confirmado su participación Aceites Guadalentín, Casas de Hualdo, Grupo Oleícola Jaén, Huerta los Caños, Interóleo, Oleocampo, Olivapalacios, Santuario de Mágin, Soberbio, Venta del Barón, Verde Divino y los aceites Jaén Selección 2021, de la Diputación Provincial de Jaén, a través de la actividad “Ruta de los aceites de Jaén, un sendero de sensaciones”.

Se trata por tanto de **una apuesta pionera** de Citoliva por fusionar tecnología y un producto ligado al arte y a la gastronomía, en el marco de un viaje apasionante para divulgar la cultura del aceite de oliva y para promover su consumo, ofreciendo una experiencia realmente original y envolvente a través de los cinco sentidos.

<https://www.oleorevista.com/?p=381840>

## Beneficios que no conocías del aceite de oliva

Según un reciente estudio, el aceite de oliva protege contra la inflamación, el estrés oxidativo y el riesgo cardiovascular provocados por el envejecimiento. Conoce más a fondo sus propiedades.

### PROTEGE EL ESTÓMAGO

El aceite de oliva es un aliado del sistema digestivo: protege el estómago y evita el estreñimiento. En el tracto digestivo, el aceite de oliva **es la grasa mejor tolerada**, ya que no favorece el reflujo esofágico. Protege la mucosa del estómago al disminuir la secreción de jugo gástrico y favorecer la cicatrización, con lo que se reduce el tamaño de las úlceras.

### LA MEJOR GRASA PARA EL CORAZÓN

Su poder antioxidante hace que este alimento, además de aportar sabor y tradición, sea uno de los mejores aliados de la salud cardiovascular.

Diferentes investigaciones han mostrado que **una ingesta diaria mínima de una cucharada de aceite de oliva** combate los procesos inflamatorios que puedan afectar a los vasos sanguíneos.

Al reducir estos procesos, el aceite de oliva virgen extra disminuye el riesgo de desarrollar enfermedades circulatorias como la arteriosclerosis.

Asimismo **favorece el tránsito de los alimentos por el intestino** y potencia las propiedades desintoxicantes del hígado, favoreciendo la producción y liberación de la bilis.

### **HUESOS Y PIEL SANOS**

El aceite de oliva, aplicado sobre la piel, actúa como emoliente, gracias a sus ácidos grasos esenciales. De esta manera mejora su flexibilidad e hidratación. También protege de la radiación solar por su contenido en vitamina E.

Mejora asimismo la **mineralización de los huesos**, ya que la oleuropeína, además de prevenir el estrés oxidativo, previene la pérdida de masa ósea.

<https://vidasana.sv/beneficios-que-no-conocias-del-aceite-de-oliva/>



**Rosa M. Lamuela-Raventós: (INSA-Univ. Barcelona): “Los aceites con alto contenido en polifenoles suelen tener un gusto amargo y/o picante al que el consumidor debe acostumbrarse”**

Publicado por [Revista Almaceite](#)

Entrevista con **Rosa M. Lamuela-Raventós** Profesora del INSA-Universidad Barcelona

**Rosa M. Lamuela-Raventós** es profesora del Departamento de Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomía de INSA-Universidad de Barcelona.

## **Durante los últimos años se han publicado numerosos estudios científicos que avalan las virtudes saludables del consumo de aceite de oliva virgen extra ¿Queda aún mucho camino por investigar?**

El papel de la investigación es esencial para el desarrollo social y económico del país y de los productos que se producen en el mismo. La Dieta mediterránea, cuya fuente principal de grasa es el aceite de oliva, es la recomendada para seguir una alimentación saludable por la Organización Mundial de la Salud, así como por la mayoría de las guías alimentarias y esto se debe en gran parte al estudio PREDIMED, que evidenció la importancia de la Dieta Mediterránea, incluyendo aceite de oliva virgen y frutos secos.

En nuestro país se ha conseguido avanzar muchísimo en el conocimiento del olivo y del aceite, mejorando su calidad. Gracias a ello en estos momentos tenemos los mejores aceites del mundo. Pero no somos conscientes de la calidad de nuestros productos; nos falta apreciarlos no sólo por su calidad sensorial, sino también porque, además de que el aceite de oliva virgen tiene unas propiedades saludables únicas de por sí, mejora las propiedades de otros alimentos al adicionarlo como ingrediente.

Todavía queda mucho camino para investigar, desde el uso de técnicas de cultivo más sostenible en el campo, mejoras tecnológicas en la elaboración, reaprovechamiento de subresiduos, mejoras en las calidades químicas y nutricionales, determinar el papel del aceite en la cocina, así como en la prevención de enfermedades crónicas como el Alzheimer o el efecto que ejerce sobre la microbiota intestinal, por ejemplo.

## **¿Desde el INSA-UB estáis actualmente alguna investigación relacionada con el aceite de oliva?**

El aceite de oliva es uno de los alimentos más estudiados por el INSA-UB, que es un instituto formado por investigadores de áreas muy diversas, relacionadas con la nutrición y la seguridad alimentaria. Dentro de las líneas de investigación se contemplan líneas relacionadas con el estudio del aceite desde un punto de vista antropológico e histórico hasta estudios que se incluye desde el cultivo hasta la salud del consumidor. Tenemos expertos en la mejora de la calidad del suelo y la microbiota para el olivar, grupos que investigan sobre la calidad del aceite de oliva, así como otros que tienen un perfil más nutricional. También se investiga sobre el uso del aceite en la dietética y la dietoterapia, así como sobre temas gastronómicos.

## **¿La superioridad del uso del aceite de oliva virgen y virgen extra en la fritura frente está ya muy contrastada?**

Diversos estudios han demostrado que el aceite de oliva virgen extra, dado los antioxidantes que contiene, está más protegido frente a la oxidación y a las altas temperaturas durante la fritura, cuando se compara con otras grasas vegetales; pero faltan estudios de intervención nutricional que evalúen qué beneficios tiene para el organismo humano cocinar con aceite de oliva virgen, comparándolo con otros aceites o grasas.

## **¿El futuro de la nutrición está muy ligado al concepto de seguridad alimentaria?**

Desde luego la alimentación y la nutrición tienen que estar completamente ligadas a la seguridad alimentaria. Tenemos que conseguir alimentar a todo el planeta y que esta

alimentación sea sostenible, segura y saludable. La pandemia de COVID-19, reafirma el papel que tienen la seguridad alimentaria y la salud de todos los ciudadanos.

**Se habla mucho de la acidez en el aceite de oliva y del ácido oléico, pero menos de los polifenoles ¿en el futuro será un elemento fundamental?**

Los polifenoles juegan un papel muy relevante, tanto en el sabor de los alimentos como en la salud. Sin embargo, los aceites con un alto contenido en polifenoles suelen tener un gusto amargo y/o picante, al que el consumidor no habitual de aceite de oliva se tiene que acostumbrar.

Cada vez el consumidor aprecia más las variedades de aceite por sus características sensoriales; busca aceites elaborados de olivas más verdes, con un mayor contenido de polifenoles. En Europa no está permitido incluir en el etiquetado el nivel de polifenoles; mientras que en China hay aceites que en la etiquetas incluyen su nivel.

<https://revistaalmaceite.com/2020/12/17/rosa-m-lamuella-raventos-insa-univ-barcelona-los-aceites-con-alto-contenido-en-polifenoles-suelen-tener-un-gusto-amargo-y-o-picante-al-que-el-consumidor-debe-acostumbrarse/>