



## AGENDA MENSUAL DE ACTIVIDADES

# Noviembre 2018

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
			1	2	3	4
5 Reunión AFAVEX en CONSEJERIA	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15 Primer Día Cosecha NOBLEZA DEL SUR	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		



## La producción mundial de aceite de oliva supondrá solo el 1,5% del total de grasas vegetales, dominada por palma y colza

[Revista Almaceite](#)

Aunque pasar de las **3 millones de toneladas** de producción de aceite de oliva a nivel mundial se está convirtiendo en la norma y no la excepción, el sector del aceite de oliva sigue siendo una pequeña gota en el océano de los aceites vegetales para consumo humano.

Según los recientes datos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA), las previsiones de producción para la nueva campaña 2018/ 2019 en el mundo de los aceites vegetales sería de **203,33 millones de toneladas**. Si tenemos en cuenta que la producción de aceites de oliva prevista sería de **3,15 millones de toneladas**, gracias sobre todo a la producción española que superaría el **50%** del total mundial, las cifras resultan claras. El aceite de oliva solo representará esta campaña el **1,5%** del total de aceites vegetales comestibles. Una cifra irrisoria frente a la palma, la soja o el girasol pero que también muestra todo el potencial de crecimiento en áreas de gran densidad de población como Estados Unidos o Asia.

Pese a las campañas llevadas a cabo en diferentes países frente al abuso por parte de la gran industria alimentaria, especialmente en el sector de bollería industrial y de fritos y rebozados congelados, el aceite de palma sigue dominando de largo la producción mundial. La producción prevista por la USDA es de 72,25 millones de toneladas, seguida de la soja con 57,54 millones de toneladas y del girasol con 19,09 millones de toneladas. La producción de aceite de oliva mundial no llegará este año al 20% de la producción mundial prevista de girasol.

La elevada producción de aceites de palma frente a otras grasas vegetales, entre ellas el aceite de oliva, ha tenido mucho que ver no solo con su precio sino con la alta demanda de la gran industria alimentaria. Si en el año 1995 su consumo mundial era de 14,6 millones de toneladas, en el 2016 ya superaba los 61 millones de toneladas, según los datos de la European Palm Oil Alliance. Siendo sus principales consumidores China, India e Indonesia -tres de los países más poblados del planeta- además de la Unión Europea.

<https://revistaalmaceite.com/2018/11/05/la-produccion-mundial-de-aceite-de-oliva-supondra-solo-el-15-del-total-de-grasas-vegetales-dominada-por-palma-y-colza/>



La nueva era del batido se llama  
**Protoreattore® PIERALISI**  
Alta Calidad • Máxima Eficiencia  
Mínima Inversión

GRUPPO  
**PIERALISI**  
INNOVADORES POR PASIÓN  
www.pieralisi.com

## ¿Son todos los aceites de oliva igual de beneficiosos?

¿Existe diferencia nutricional entre un aceite de oliva virgen y otro de oliva virgen extra? Los expertos responden.

Según la Fundación Española del Corazón, una [dieta mediterránea](#) que incluya el aceite de oliva de forma diaria tiene grandes propiedades para la salud. En concreto, nos ayuda a proteger la salud cardiovascular gracias a su alto contenido en ácido oleico, que aporta beneficios a los vasos sanguíneos. Además de grasas monoinsaturadas, vitamina E y polifenoles (antioxidantes), que **mejora la hipertensión, baja el colesterol LDL (o colesterol malo) y sube los niveles del colesterol bueno.**

Sin embargo, cuando hablamos de incluir el aceite de oliva en nuestra dieta nos referimos principalmente a dos tipos, que son los recomendados por los expertos en nutrición: el aceite de oliva virgen y aceite de oliva virgen extra. Pero, **¿son iguales nutricionalmente? La respuesta es sí.**

En las últimas semanas ha habido cierto revuelo debido a un **reciente informe de la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU)**, en el que detecta la irregularidad de 20 marcas que etiquetan sus productos como aceite de oliva virgen extra cuando, en realidad, solo tienen la categoría de virgen -lo que se traduce en un precio menor-. Este supuesto fraude en el etiquetado ha hecho que muchos consumidores se pregunten si, además de en el precio, haya supuesto una pérdida nutricional para aquellas personas que han estado consumiendo los aceites de una categoría inferior.

En este aspecto, debemos estar tranquilos, tal y como aseguran los expertos de OCU, "**todos los aceites analizados cumplen los requisitos de la normativa para ser comercializados**, aunque en categorías diferentes. Pero no se trata de un problema que afecte a la salud pública".

Es más, desde la **Interprofesional de Aceites de Oliva de España** aclaran que "ambos son zumos de aceituna que no han sufrido ningún tipo de transformación más allá de la obtención directa del fruto por procedimientos mecánicos. Así mismo, tienen que cumplir una serie de estrictos requisitos en su composición que garanticen la más alta calidad. Por tanto, a nivel nutricional no hay ninguna diferencia. Algunos pueden tener más ácido oléico que otros (por la variedad de aceituna o las condiciones climáticas en las que se ha producido la aceituna, la altitud del cultivo, etcétera) o una proporción variable de componentes minoritarios (polifenoles, escualenos, vitamina E...). Pero, tanto el oliva



virgen como el virgen extra, son fuente ácidos grasos monoinsaturados, principalmente el ácido oleico; antioxidantes naturales como los polifenoles y la vitamina E; y tienen el mismo efecto saludable en la prevención de ciertas enfermedades. En cuanto al valor calórico, todos los aceites (sean de oliva o de otros vegetales) aportan el mismo: nueve calorías por gramo".

### ¿Qué diferencia hay entre un aceite de oliva virgen y otro de oliva virgen extra?

Por tanto, **las únicas diferencias entre uno y otro tipo de aceite tienen que ver, sobre todo, con su evaluación organoléptica; es decir, su aroma y su sabor.** Para ello, un conjunto de 8 y 12 catadores expertos constituyen lo que se denomina un panel de cata, en el que se determina la categoría comercial de cada aceite de oliva. Así, algunas diferencias fundamentales que tienen en cuenta son:

- Las normas europeas establecen que el aceite de oliva virgen extra no puede contener más de 0,8% de ácidos grasos libres -lo que normalmente se denomina acidez-; mientras que en el caso del aceite de oliva virgen este parámetro puede llegar hasta un 2%.
- De igual modo, un aceite de oliva virgen extra ha de estar libre de defectos en aroma y sabor. Esto significa que solo puede oler y saber a aceituna sana y fresca. Y su nivel de frutado -la sensación olfativa- ha de ser claramente perceptible.
- Claro que un aceite de oliva virgen también tiene que tener aromas y sabores a aceituna; pero, desde el punto de vista organoléptico, puede tener una aroma y sabor no tan perfecto. Es decir, puede presentar algún ligero defecto a penas perceptible, que normalmente solo catadores expertos y entrenados son capaces de identificar.

Por último, "el consumidor tiene a su disposición una categoría comercial más, denominada **aceite de oliva, que contiene exclusivamente aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen o virgen extra.** En este caso, estamos hablando de una composición mayoritaria de aceites de oliva refinados. Por tanto, aunque la proporción de polifenoles, vitamina E y de otras sustancias bioactivas es mucho más baja que en los aceites de oliva vírgenes, debemos destacar que siguen siendo ácidos grasos monoinsaturados, fundamentales en una dieta sana y que lo hace ideal para usos en calientes, como guisos y frituras", explican desde Aceites de Oliva de España

<https://www.hola.com/estar-bien/20181105132422/diferencias-aceite-de-oliva-virgen-extra/>



**FINANCIACIÓN 2018**

Obtenga su crédito  
de forma ágil y flexible







## Más de un tercio de las almazaras de la DO Sierra Mágina apuestan por la recolección extra temprana

[Revista Almaceite](#)

Las almazaras y cooperativas inscritas al Consejo Regulador de la [Denominación de Origen Sierra Mágina](#), siguiendo con la tendencia de años anteriores, han abierto de forma anticipada al inicio general de la recolección para elaborar partidas de Aceite de Oliva Virgen Extra “Extra Temprano” de gran calidad organoléptica.

En esta campaña 2018-2019 más de la tercera parte de las entidades inscritas en el Consejo apostarán por estos aceites con los que además de satisfacer a sus clientes y abrir más mercado, competirán por conseguir distintos premios provinciales, nacionales e internacionales.

En este momento, ya hay cuatro almazaras inscritas que cuentan con nuevo aceite, la cooperativa Oro de Cánava de Jimena, y las almazaras privadas “Melgarejo” de Pegalajar, “Oleozumo” de Mancha Real y “El Picón” de Albánchez de Mágina. A ellas se unirán en estos días las cooperativas “Nuestra Sra. de la Cabeza” de Campillo de Arenas, “Bedmareense”, “San Sebastián” de La Guardia, “San Francisco” de Albánchez de Mágina, “Santísimo Cristo de la Misericordia” de Jódar, “San Roque” de Carchelejo y “San Isidro” de Huelma, además de la almazara Monva de Mancha Real.

Este año la fecha de elaboración de este tipo de AOVE ha sido más tardía porque la maduración de la aceituna viene algo más retrasada, pero la apuesta por la elaboración de OAVE “temprano” se mantiene.

Las partidas que se elaboran de estos AOVES oscilan entre los 5.000 y 20.000 kg y se embotellan casi exclusivamente en botellas de cristal de medio litro, cuyo precio oscila en torno a los 8-12 euros. Además, la elaboración de este tipo de aceites favorece la venta de todo el Aceite de Oliva Virgen Extra que las cooperativas o almazaras producen durante la campaña, mejorando también la posición de estas entidades para comercializar el resto de sus aceites.

Todos estos Aceites de Oliva Virgen Extra se presentarán en la Fiesta de los primeros aceites que celebrará la Diputación Provincial de Jaén el próximo 24 de Noviembre en Úbeda.

Desde el Consejo Regulador apoyamos con nuestro equipo técnico y panel de cata a las almazaras y cooperativas que producen estos aceites, de forma que nuestro personal está en las almazaras trabajando con los maestros y molineros para lograr la mayor calidad posible de estos aceites.

<https://revistaalmaceite.com/2018/11/04/mas-de-un-tercio-de-las-almazaras-de-la-do-sierra-magina-apuestan-por-la-recoleccion-extra-temprana/>



LABORATORIO  
**unaproliva**

Análisis de ACEITE, ACEITUNA  
y BIOCOMBUSTIBLES SÓLIDOS

T. 953 240 530  
lab@laboratoriounaproliva.com  
www.laboratoriounaproliva.com



## AOVE para combatir los tumores intestinales

### Según un estudio de la Universidad de Bari (Italia)

**Olimerca**- El consumo diario de aceite de oliva virgen extra ayuda a prevenir y combatir los tumores intestinales. Así lo ha determinado un estudio realizado por investigadores de la Universidad italiana de Bari, dirigidos por Antonio Moschetta, con el apoyo de la Asociación Italiana para la Investigación del Cáncer (Airc).

Gracias a su riqueza en ácido oleico, el AOVE es capaz de regular la proliferación celular. Según explica Moschetta en Teatro Naturale, "en estudios preclínicos hemos podido simular genes alterados y estados de inflamación intestinal, demostrando que una dieta enriquecida con AOVE rico en ácido oleico es capaz de garantizar importantes beneficios para la salud, y estos efectos positivos también parecen deberse a la presencia de la enzima SCD1 en el epitelio intestinal, que funciona como el principal regulador de la producción de ácido oleico en nuestro cuerpo".

En el estudio, los investigadores inactivaron el gen que codifica para SCD1 y demostraron que en ausencia de ácido oleico en la dieta y en condiciones de producción endógena disminuida por esta enzima, primero se produce una inflamación y luego el desarrollo de tumores espontáneos de la enzima en el intestino.

También han comprobado que añadiendo ácido oleico a la dieta, "la fisiología intestinal normal se restaura con la reducción de la inflamación y la protección contra la formación de tumores", de este modo, destaca que "utilizando las propiedades beneficiosas del ácido oleico, en el futuro será posible reducir la aparición de cáncer, especialmente en pacientes con inflamación intestinal o previamente afectados por esta enfermedad, ralentizar el crecimiento y mejorar los tratamientos contra el cáncer que ya están en uso".

En este sentido, el presidente de ItaliaOlivicola, Gennato Siculo, ha señalado que "esta investigación debe llevar al gobierno a tomar todas las medidas posibles para proteger el sector y relanzar la producción de aceite de oliva virgen extra italiano a través de acciones específicas y decisivas, a partir de un nuevo plan de aceite de oliva". Además, ha mostrado su disponibilidad para trabajar junto con el mundo científico para contribuir a nuevos descubrimientos "capaces de relanzar cómo merece a nuestro producto".

<https://www.olimerca.com/noticiadet/aove-para-combatir-los-tumores-intestinales/815350e0e869e212978e517425b05d19>



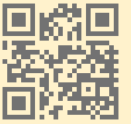
**IMMS**

PESAJE INDUSTRIAL

Instalación, Mantenimiento y  
Sistemas de Pesaje S.L.

- Fabricación, instalación, mantenimiento y calibración de básculas puente
- Conversión básculas puente mecánicas a electrónicas
- Pesadoras continuas, pesaje dinámico y básculas de plataforma

Pol. Ind. "Los Cerros" C/Herrería Nave 57 - C.P. 23400 - Úbeda(Jaén)  
Tlf.: 953 754 981 Web: www.imspesaje.es



## La olivicultura cumple 15 años en Uruguay y alcanza cerca de 9000 hectáreas

La olivicultura se ha desarrollado en Uruguay desde hace 15 años, logrando tener plantaciones productivas en los 19 departamentos del país y alcanzando a la fecha de hoy cerca de 9.000 hectáreas. Dicho sector genera elementos relevantes para el Uruguay desde varios puntos de vista, tanto laboral como tecnológico, turístico y de posicionamiento comercial a nivel internacional.

El martes 6 de noviembre se realizará en la Casona del Hotel Cottage la 4ta. edición de "Sabor Oliva", el primer salón dedicado al Aceite de Oliva Virgen Extra de Uruguay organizado por ASOLUR y Sin Pretensiones.

Durante el evento se expondrán y degustarán las principales marcas que se producen en Uruguay, además de compartir experiencias y conocimientos entre los invitados y cada una de las partes de la cadena productiva allí presentes.

Los invitados, en su mayoría profesionales del sector gastronómico, diplomáticos y autoridades podrán informarse de primera mano, sobre la evolución del sector, así como la calidad del producto elaborado actualmente en Uruguay.

Las empresas del sector han hecho grandes inversiones, logrando un producto de calidad Premium con un importante reconocimiento internacional en el segmento de alimentos naturales y beneficiosos para la salud. A su vez se han generado infraestructuras agro-turísticas que se han insertado exitosamente en los circuitos que Uruguay ofrece tanto para un público nacional como extranjero.

ASOLUR (La Asociación Olivícola Uruguaya), uno de los organizadores del evento, es una asociación sin fines de lucro integrada por más de 90 socios que forman parte de toda la cadena productiva de Aceite de oliva virgen extra en Uruguay; viveristas, productores, almazaras, técnicos, proveedores, así como personas y empresas vinculadas al rubro.

Fue fundada en el año 2004, a partir de la necesidad de compartir experiencias y conocimientos entre todos quienes integran sector y tiene como principal objetivo brindar apoyo a todas las empresas y personas vinculadas al rubro. En la actualidad existen más de 30 marcas de aceite de oliva uruguayas. Las mismas provienen de plantaciones que reciben todos los cuidados necesarios para producir una aceituna sana y que en la industrialización resulte un producto de máxima calidad.

La elevada calidad de los aceites de oliva uruguayos ha hecho que los mismos reciban numerosos premios y distinciones a nivel internacional, gracias a los cuales Uruguay se ha posicionado dentro de los 10 mejores países productores de aceite de oliva extra virgen.

<http://www.espectador.com/articulos/la-olivicultura-cumple-15-anos-en-uruguay-y-alcanza-cerca-de-9000-hectareas>