



## PATENTES DE INVENCION

INVESTIGACIONES  
EN NUEVOS  
PRODUCTOS

# OLIVO

(OLEA EUROPEA)

PRINCIPALES INVESTIGACIONES  
ESPAÑA, TENDENCIAS

## 1. INTRODUCCIÓN

Las aceitunas u olivo (*Olea europea*) cuentan con un gran valor nutricional, poseen altas dosis de vitamina A y antioxidantes que ayudan a reparar y prevenir el daño celular.<sup>1</sup>

En julio del presente año la producción de aceituna se incrementó principalmente en Tacna en un 22.3% concentrando el 76,6% de la producción nacional. En dicho mes la producción nacional totalizó 10 mil 178 toneladas superando en 37.1% al volumen registrado en julio del año pasado.<sup>2</sup>

Por lo tanto, es sumamente importante vigilar las tecnologías referentes a este fruto así como sus investigaciones y nuevos productos a nivel mundial.

---

<sup>1</sup> Promperu. Aceituna: superfood peruano que enamora al mundo. 2020. Visto en: <https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/13/aceituna--superfood-peruano-que-enamora-al-mundo>

<sup>2</sup> INEI. Peru: Panorama económico departamental. 2020. Visto en: <https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/boletines/09-informe-tecnico-panorama-economico-departamental-jul-2020.pdf>

## 2. RESUMEN

El presente documento proporciona información obtenida del proceso de vigilancia tecnológica en las cuales se muestren las principales investigaciones, patentes internacionales y aquellas que han sido solicitadas en Perú, nuevas variedades vegetales que solicitaron protección en nuestro país, así como nuevos productos, y noticias de interés que surgieron durante el último semestre del 2020, relacionados a nuevos productos y productos de valor agregado relacionados al Olivo, con énfasis en productos alimenticios derivados.

A continuación, se resumen los principales hallazgos:

- ❖ Las investigaciones en nuevos productos son variadas, pero en general están dirigidas al consumo del aceite de oliva de forma directa.
- ❖ Las patentes de invención al igual que las investigaciones se dirigen a mejores experiencias del consumo directo del aceite de oliva.
- ❖ En caso de los nuevos productos en el mercado se dirigen a explorar nuevos sabores del aceite de oliva.
- ❖ Es importante señalar la presencia de España en las tendencias del olivo.
- ❖ No se registraron variedades vegetales a nivel nacional en el último semestre.

### 3. PRINCIPALES INVESTIGACIONES

#### 1. *Cereal foods fortified with by-products from the olive oil industry.*

Cedola, A., Cardinali, A., D'Antuono, I., Conte, A., Del Nobile, M.A., 2020

Resumen: Se elaboró panes y pastas fortificados con aguas residuales de almaza o con pasta de aceitunas.

Obtenido de:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212429218305078?via%3Dihub>

#### 2. *Table olives fermented in iodized sea salt brines: Nutraceutical/sensory properties and microbial biodiversity.*

Nza, B., Marco, S.D., Simone, N., Di Marco, C., Gabriele, F., 2020

Resumen: Se comparó la influencia de una sal yodada y de una no yodada e a elaboración de salmuera de aceitunas.

Obtenido de:

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7142713/>

#### 3. *Microencapsulation of olive leaf extract by freeze-drying: Effect of carrier composition on process efficiency and technological properties of the powders.*

González-Ortega, R. Email Author, Faieta, M., Di Mattia, C.D., Valbonetti, L., Pittia, P., 2020,

Resumen: Se evaluó el efecto de la encapsulación de extracto de olivo liofilizados en la capacidad antioxidante y en las propiedades físicas del mismo.

Obtenido de:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0308814619314487?via%3Dihub>

#### 4. *Uso de hojas de olivo (Olea europaea L.) como ingrediente de la cerveza y su influencia en la composición química de la cerveza y la actividad antioxidante.*

Guglielmotti, M., Passaghe, P., Buiatti, S., 2020

Resumen: Se formularon cervezas en las que se incluyen las hojas del olivo como materia prima con el fin de evaluar su contribución en el amargor y la capacidad antioxidante del producto final.

Obtenido de: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1750-3841.15318>

#### 4. PRINCIPALES PATENTES INTERNACIONALES

##### 1. NÚMERO Y FECHA DE PUBLICACIÓN: US2020221738 (A1) 2020-07-16

**Título:** Nutritional drink comprising virgin olive oil

**Solicitante:** JPN Business Development B.V De Países Bajos

Aspectos importantes de la invención: bebida elaborada a base de aceite de oliva virgen, la invención es apto también para personas a las que no les gusta el sabor del aceite de oliva virgen.

##### 2. NÚMERO Y FECHA DE PUBLICACIÓN: ES2775348 (A1) 2020- 07-24

**Título:** Cold pressed olive oil with a content of fatty acids free of less than 0.1%.

**Solicitante:** OR, Pinchas De Israel

Aspectos importantes de la invención: La presente invención describe un proceso de elaboración de un aceite de oliva que tiene con contenido de acidos grasos libres inferior al 0.1% en peso.

##### 3. NÚMERO Y FECHA DE PUBLICACIÓN: WO2020216977 (A1) 2020-10-29

**Título:** Emulsified extra-virgin olive oil food composition with fat of plant origin

**Solicitante:** GRACOMSA ALIMENTARIA, S.A De España

Aspectos importantes de la invención: Se refiere a una composición alimentaria que comprende aceite de oliva virgen extra y grasa de origen vegetal, en particular grasa de karité y / o grasa de palma, como ingredientes esenciales.

##### 4. NÚMERO Y FECHA DE PUBLICACIÓN: WO2020212633 (A1) 2020-10-22

**Título:** Olive oil-based solid vegetable fat product

**Solicitante:** Ortiz Garcia, Sergio; Ortiz Garcia, Juan Manuel; Blanco Dominguez, Vidal De España

Aspectos importantes de la invención: La invención proporciona un producto cuyo ingrediente principal es aceite de oliva, preferiblemente aceite de oliva extra virgen. Además, se refiere al uso del producto en la cocina y en la fabricación de productos de pastelería y confitería como sustituto de la mantequilla y la margarina.

##### 5. NÚMERO Y FECHA DE PUBLICACIÓN: ES2790499 (A1) 2020-10-27

**Título:** Procedure for making products breaded with encapsulated olive oil

**Solicitante:** Universidad Politécnica de Cartagena de España

Aspectos importantes de la invención: La presente invención refiere a un proceso de elaboración de productos empanizados con aceite de oliva encapsulado.

##### 6. NÚMERO Y FECHA DE PUBLICACIÓN: ES1247449U 2020-06-08

**Título:** Composition of an edible oil

**Solicitante:** Adrover Sanso, María De España



Aspectos importantes de la invención: Un método para formular un aceite comestible a base de aceite de oliva virgen.

**7. NÚMERO Y FECHA DE PUBLICACIÓN: ES2767027 (A1) 2020-06-15**

**Título: Method for the elaboration of a beer with a taste of olive and beer obtained**

**Solicitante: ERM DEL PALLARS PRODUCTIONS, S.L.U De España**

Aspectos importantes de la invención: Método para elaborar una cerveza que contiene aceite de oliva, además posee el sabor de dicho aceite.

**8. NÚMERO Y FECHA DE PUBLICACIÓN: US2020170273 (A1) 2020-06-04**

**Título: Olive Oil Jelly**

**Solicitante: Green Stephanie Ann De Estados Unidos**

Aspectos importantes de la invención: La invención comprende la elaboración de una gelatina de aceite de oliva.

**9. NÚMERO Y FECHA DE PUBLICACIÓN: KR20200124426 (A) 2020-11-03**

**Título: Olive oil paste sourdough and manufacturing method thereof**

**Solicitante: 권순만 De Corea del Sur**

Aspectos importantes de la invención: La presente invención se refiere a una especie de fermentación de pasta de aceite de oliva y a un método de elaboración de la misma, y más particularmente, para ablandar la masa de pan, actuar como emulsionante, mejorar un sabor y aroma salado, actuar como agente de suministro de humedad y contenido de grasa insuficiente en la harina.

## 5. PRINCIPALES PATENTES SOLICITADAS EN PERÚ

Existen tres expedientes que hacen mención al olivo, uno de ellos hace esta relacionado al desarrollo de un fármaco el cual usa al aceite de oliva como uno de las opciones de plastificante, los otros dos expedientes se encuentran en carácter de reservado por lo cual no se precisar cuál es su vinculación con el olivo:

1. 001771-2020/DIN – Patente de invención
2. 001111-2020/DIN – Patente de invención

## 6. PRINCIPALES VARIEDADES VEGETALES SOLICITADAS EN PERÚ

No se reportan registros para el último semestre.

## 7. NUEVOS PRODUCTOS

### ACEITES DE OLIVA PRIMOR EXTRA VIRGEN

Compañía: Alicorp de Perú

Precio: ~S/35.00

Nueva línea de aceites de oliva extra virgen con tres niveles de intensidad: bajo, medio e intenso



<https://www.plazavea.com.pe/abarrotes/aceite/aceite-de-oliva/primor>

### ACEITE ARBEQUINO AL HUMO DE ROBLE

Compañía: Castillo de Cadena de España

Precio: € 14.90.

Aceite de oliva con aroma ahumado.



<https://castillodecanena.com/tienda/producto/aceite-arbequino-al-humo-de-roble/>

## **ARBEQUINA & HARISSA**

Compañía: Castillo de Cadena de España

Precio: € 15.20.

Aceite de oliva picante.

<https://castillodecanena.com/tienda/producto/harissa-olive-oil/>



## **ACEITE DE OLIVA ARBEQUINA CON PLANCTON MARINO**

Compañía: Castillo de Cadena de España

Precio: € 45.00.

Aceite de oliva virgen extra arbequino infundado con fitoplancton marino.

<https://castillodecanena.com/tienda/producto/aceite-de-oliva-arbecuina-con-plancton-marino/>





## 8. PRINCIPALES NOTICIAS

### 1. *Productores de aceituna apuntan a nuevas variedades para mejorar cifras de exportación.*

Fundo La Noria plantea que del 100% del área de cultivo, concentrada en aceituna sevillana, un 30% o 40% migre hacia variedades como la manzanilla, hojiblanca y la Kalamata, que es la tendencia del consumo mundial.

Disponible: <https://peru21.pe/economia/productores-de-aceituna-apuntan-a-nuevas-variedades-para-mejorar-cifras-de-exportacion-areas-de-cultivos-exportaciones-de-aceituna-peru-fundo-la-noria-consumo-mundial-variedades-manzanilla-y-hojiblanca-ncze-noticia/> .

### 2. *Perú se enfrenta a una caída del 50% de su producción de aceite de oliva*

Los olivos de Perú dejarán de producir esta campaña cerca del 50% de las aceitunas destinadas a la elaboración de aceite de oliva, en comparación con lo obtenido el año pasado, de modo que los productores de este país sudamericano producirán aproximadamente 3.000 toneladas en las cinco principales regiones productoras del país.

Disponible: <https://www.olimerca.com/noticiadet/peru-se-enfrenta-a-una-caida-del-50-de-su-produccion-de-aceite-de-oliva/0b19807932f141da34f91addb4a67ab3>

### 3. *Avances en la obtención de nuevas variedades de olivo.*

El programa de mejora genética entre el Ifapa y la UCO comenzó a desarrollarse hace más de 25 años con el objetivo de obtener variedades adaptadas a las tendencias actuales de la olivicultura. Desde entonces, y hasta la fecha, se han evaluado más de 10.000 genotipos procedentes de más de 100 cruzamientos.

Disponible: <https://www.revistaalimentaria.es/vernoticia.php?volver=&noticia=avances-en-la-obtencion-de-nuevas-variedades-de-olivo>

### 4. *Resistencia genética a insecticidas en la mosca del olivo.*

El uso desmedido durante años principalmente de insecticidas organofosforados para tratar la plaga más dañina con el olivo en nuestro país, la mosca del olivo *Bactrocera oleae*, podría estar detrás del hallazgo de una investigación liderada por la Universidad Complutense de Madrid: las poblaciones de esta mosca han incrementado sus resistencias genéticas a estos pesticidas.

Disponible: <https://www.interempresas.net/Produccion-Aceite/Articulos/313487-Resistencia-genetica-a-insecticidas-en-la-mosca-del-olivo.html>

### 5. *El Gobierno aprobará normas de calidad y etiquetado para el aceite de oliva.*

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, Luis Planas, ha presentado este jueves la 'hoja de ruta' para el sector del aceite de oliva, que consta de 10 medidas relativas a la regulación de la oferta, la calidad y trazabilidad, a la promoción y a la futura Política Agrícola Común (PAC), para garantizar el presente y el futuro de un sector del que España es líder mundial.

Disponible: [https://www.elespanol.com/invertia/empresas/distribucion/20200604/gobierno-aprobara-norma-calidad-etiquetado-aceite-oliva/495201203\\_0.html](https://www.elespanol.com/invertia/empresas/distribucion/20200604/gobierno-aprobara-norma-calidad-etiquetado-aceite-oliva/495201203_0.html)

#### **6. Normas COVID para blindar la aceituna a nuevos brotes.**

Este jueves entran en vigor las normas COVID que regirán la recogida de la aceituna en Castilla-La Mancha. Como sucediera con la vendimia, el registro de datos de los temporeros, para localizarlos en caso de contagio, así como la mascarilla, entran dentro de los requisitos obligatorios que afectarán a los 2.400 trabajadores que se prevé que participen en la campaña de 2020.

Disponible: <https://diariosanitario.com/normas-covid-aceituna/>

#### **7. El fructífero negocio del hueso de aceituna: combustible, material de recubrimiento o plástico biodegradable.**

De la aceituna no solo se extrae su jugo, para hacer uno de los bienes más preciados de España. Su hueso también es útil. Actualmente, se utiliza mayoritariamente como combustible natural, sin embargo, han surgido otras originales y creativas maneras de aprovechar este deshecho en los últimos años.

Disponible: <https://www.eleconomista.es/status/noticias/10686203/07/20/El-fructifero-negocio-del-hueso-de-aceituna-combustible-material-de-recubrimiento-o-plastico-biodegradable-.html>

#### **8. La producción nacional de aceituna de mesa será la segunda más baja de los últimos 8 años.**

El «cosechón de aceituna de mesa» que de manera oficiosa se venía estimando, no va a ser tal. Con problemas de agostado debido a la falta de agua y a las altas temperaturas, se espera una cosecha ligeramente inferior a la media 2010-19.

Disponible: <https://www.agronewscastillayleon.com/la-produccion-nacional-de-aceituna-de-mesa-sera-la-segunda-mas-baja-de-los-ultimos-8-anos>

#### **9. UPA reclama retirar aceite y limitar el rendimiento de aceituna en plantaciones intensivas para regular el mercado.**

El responsable nacional de la Sectorial de Olivar y Aceite de UPA argumenta que el proyecto de Real Decreto que prepara el Ministerio de Agricultura es una de las "grandes expectativas" del sector de cara a mejorar la gestión del mercado del aceite de oliva, pero plantea algunas cuestiones que consideran fundamentales.

Disponible: <https://www.agronewscastillayleon.com/upa-reclama-retirar-aceite-y-limitar-el-rendimiento-de-aceituna-en-plantaciones-intensivas-para>

#### **10. Las exportaciones de aceituna negra a EEUU se hundieron un 60%, según Cooperativas Agro-alimentarias.**

Las exportaciones españolas de aceituna negra a Estados Unidos se han hundido un 60% en lo que va de año, según el análisis realizado por el consejo sectorial de aceituna de mesa de Cooperativas Agro-alimentarias de España del impacto comercial que los aranceles están causando sobre la aceituna negra y la aceituna verde y semiprocesada originaria de España.

Disponible: <https://www.economista.es/economia/noticias/10899438/11/20/Las-exportaciones-de-aceituna-negra-a-EEUU-se-hunden-un-60-segun-Cooperativas-Agroalimentarias.html>

### **11. Buenas cifras comercialización de aceite de oliva en el primer mes de campaña.**

El primer mes de campaña 2020/21 viene con buenos resultados bajo el brazo para el aceite de oliva, según el informe mensual de ANIERAC. En octubre se comercializaron 32 millones de litros entre todas las categorías, superando los 31,22 millones del primer mes de la campaña anterior. En el mes de octubre el aceite de oliva virgen extra alcanzó los 12,15 millones de litros y el suave 13,03. El aceite de oliva virgen y el intenso presentaron cifras menores, en concreto 2,23 y 4,65 millones de litros, respectivamente. En su conjunto el aceite de oliva comercializado durante los diez primeros meses del 2020 asciende a 293,20 millones de litros, un 8,18% más que el año pasado en este mismo periodo de tiempo.

Disponible: <https://www.interempresas.net/Produccion-Aceite/Articulos/319525-Nuevo-record-de-comercializacion-de-aceite-de-oliva-en-el-primer-mes-de-campana.html>

### **12. Cae el consumo de aceite de oliva en los menús de residencias de mayores, hospitales y colegios.**

El consumo de aceite de oliva en la restauración colectiva en España lleva años cayendo. De hecho, durante los últimos tres ejercicios ha pasado de suponer el 31 % del total del volumen total de aceites consumidos a sólo 25%, cifra que contrasta con la penetración en hogares, el 66% en 2019, tal y como revela el del estudio «Aceites de Oliva en la Restauración Colectiva en España», elaborado por aWp Services para la Interprofesional del Aceite de Oliva Español.

Disponible: <https://www.geriatricarea.com/2020/12/07/cae-el-consumo-de-aceite-de-oliva-en-los-men-us-de-residencias-de-mayores-hospitales-y-comedores-escolares/>

### **13. Ibiza reduce un 48% su producción de aceite de oliva.**

Tras una cosecha récord, como la que obtuvo el año pasado el olivar de Ibiza, con 46.040 litros de aceite de oliva, este año la vecería ha hecho que la producción se reduzca un 48,1% y de los 142.253,46 kilos de aceituna recogidos se han producido 22.188,5 litros de zumo de aceituna.

Disponible: <https://www.olimerca.com/noticiadet/ibiza-reduce-un-48-su-produccion-de-aceite-de-oliva/9a53d4dfc3745a12e56e5551c0614bd0>

### **14. Gredos sur, 'locomotora' autonómica del aceite de oliva.**

Tiene todo lo necesario y lo conseguirá: un producto de calidad, cualidades organolépticas únicas, voluntad de cooperación de los productores y respaldo de la Administración. El aceite de oliva de la zona sur de Ávila da los primeros pasos para conseguir la Denominación de Origen Protegida (DOP), que llevará el nombre de Aceite de Oliva de Gredos-Tiétar. Si todo marcha según lo previsto, en 2023 podría estrenarse la primera marca de calidad de aceite de oliva de Castilla y León.

Disponible: <https://diariodecastillayleon.elmundo.es/articulo/mundo-agrario/gredos-sur-locomotora-autonomica-%07del-aceite-oliva/20201207114412020198.html>

**15. *Reducing the Size of Pomace Oil Particles Increases Its Healthy Properties, Study Shows.***

La micronización, el proceso de reducir el tamaño de las partículas moleculares de una sustancia, del aceite de orujo de oliva puede aumentar significativamente su contenido de polifenoles y antioxidantes, según una nueva investigación publicada en la revista Food Chemistry.

Disponible: <https://www.oliveoiltimes.com/health-news/reducing-size-pomace-oil-particles-increases-health-properties/87728>

**16. *Olive Tree Ventures closes \$170m dedicated digital health fund.***

La producción de aceite de oliva italiano disminuirá en un 30 por ciento en el año de cosecha actual, en comparación con el anterior.

Según el Instituto de Servicios para el Mercado Agrario y Alimentario (Ismea) y los consorcios Unaprol, se prevé que la producción de 2020/21 alcance las 255.000 toneladas, frente a las 336.000 toneladas registradas en la campaña anterior.

Disponible: <https://www.oliveoiltimes.com/production/italian-olive-oil-production-off-third/87711>

**17. *Protect Palestine olive harvest from settler violence, Israel urged.***

Las agencias de la ONU, junto con otras ONG internacionales, están pidiendo a Israel que proteja mejor a los agricultores palestinos de la violencia de los colonos israelíes, ya que traen su cosecha de aceitunas tradicional, crucial para los medios de vida, y garantizan que las familias puedan acceder a su tierra "libre y segura".

Disponible: <https://news.un.org/en/story/2020/11/1076952>



*Boletín tecnológico elaborado por Bioactiva por encargo del  
Departamento de Inteligencia de Mercados*