



Somos conscientes del valor de las **materias primas**

Visítenos en



22 - 25 septiembre 2021
Stand 17

La segunda campaña más importante de la historia para el aceite andaluz

Ya han salido al mercado 1.507.000 toneladas, cerca del récord del ejercicio 2013-2014. Es una campaña "sin precedentes", según Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía. El aceite andaluz continúa a un nivel extraordinario. Según los últimos datos provisionales elaborados por la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA), dependiente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, agosto confirma el buen ritmo de comercialización del ejercicio oleícola 2020-2021 con unas ventas en el penúltimo mes de campaña de 109.550 toneladas, cantidad que se sitúa en la media comercializada de esta época del año.

A pesar de registrar un ritmo más lento en las ventas durante julio y agosto, el mantenimiento de las salidas ha permitido sacar al mercado más de 1.507.000 toneladas, por lo que a un mes de cerrar la comercialización, la 2020-2021 es ya la segunda campaña con más aceite vendido del histórico, según ha destacado este lunes Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía. El único ejercicio que la supera es el de récord 2013-2014, cuando se contabilizaron 1.520.300 toneladas. El ritmo medio de salidas durante la campaña, en todo caso, sigue a niveles máximos, con 137.020 toneladas mensuales.

La 2020-2021 es por tanto una campaña "sin precedentes en materia comercial", pues se ha vendido más aceite de oliva del producido (1.387.800 toneladas). Como recuerda el presidente del Consejo Sectorial de Aceite de Oliva de Cooperativas Agro-alimentarias, Cristóbal Gallego, "el esfuerzo para abrir nuevos mercados, las acciones de promoción, la apuesta por la calidad y los nuevos formatos han favorecido la fluidez del mercado de aceite de oliva incluso con unos precios superiores a los de la campaña récord".

A un mes de cerrar el ejercicio, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía está expectante por conocer el aforo realizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, que se presentará en el marco de la Feria Internacional de Aceite de



Oliva Virgen Extra e Industrias Afines (Expoliva) que se celebrará del 22 al 25 de septiembre en Jaén. La federación pronostica que los datos no serán buenos, ya que las precipitaciones acumuladas en agosto fueron un 25% inferiores al valor normal en Andalucía, así como en parte de Extremadura y de Castilla-La Mancha.

UPA Andalucía también ha destacado el extraordinario ritmo de la comercialización del aceite de oliva. Según el responsable de la Sectorial de Olivar y Aceite de UPA y secretario general de la organización regional, Cristóbal Cano, la campaña se encamina a un nuevo récord, a lo que se une el escaso enlace de aceites entre campañas.

Esta situación, según UPA debe hacer que los precios se mantengan estables por encima de los costes de producción en el olivar **tradicional**. No obstante, también advierte de que los especuladores pueden tirar por tierra el buen trabajo de la producción, de ahí que reclama a las administraciones medidas que “impidan una nueva banalización del aceite y la consiguiente venta a pérdidas y el uso como producto reclamo”.

Cano ha insistido en que la comercialización “confirma que el olivar tradicional tiene vida y un futuro más que prometedor, además de ser el modelomayoritario de Andalucía y ser sostenible social, medioambiental y económicamente”.

<https://www.larazon.es/andalucia/20210913/5nqd3irui5daf13peyg3nameem.html>

FINANCIACIÓN
SER LOS PRIMEROS EN APOYARTE

Con soluciones de financiación para impulsar tu explotación

AgroBank

NRI: 3887-2021/09681

Bajan las salidas de aceite de oliva en agosto

Alcanzan las 97.271 toneladas

Olimerca.- Tal y como se esperaba, el mercado del aceite de oliva español en agosto ha vuelto a mostrar un ligero descenso de las salidas, con respecto al comportamiento que se venía manteniendo en los meses anteriores.

Según los datos recogidos por la Agencia de Información y Control Alimentarios, durante el pasado mes se han movido 97.121 toneladas, sin incluir importaciones, y que se sitúan por debajo de la línea de los meses de Junio y Julio. No obstante, si es necesario mencionar que la media de las salidas de aceite de oliva a lo largo del año se han mantenido en las 121.000 toneladas, lo que sin duda es una buena noticia para el conjunto de todo el sector.



Así, el balance de la campaña 2020/21 a finales de agosto recoge que las almazaras tenían en esas fechas 291.764 toneladas almacenadas, mientras que los industriales envasadores guardaban 226.562 toneladas y en los almacenes del PCO un total de 25.230 toneladas. Sin duda que es una muy buena noticia para el sector productor que con este ritmo de salidas refuerza su posición actual en los precios en origen y además favorece que se entre en la nueva cosecha con una mayor estabilidad en el campo.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/bajan-las-salidas-de-aceite-de-oliva-en-agosto/fd452df94d72f60321b4030cf0738dda>



La Unió reclamará una PAC para los profesionales, una ley de la cadena alimentaria justa y democracia para el campo

En el acto se exhibirán algunos de los productos alimentarios más castigados en la cadena alimentaria

Un centenar de agricultores y ganaderos de [La Unió](#) de toda la **Comunitat Valenciana**, junto a otros de varias comunidades autónomas convocados por la **Unión de Uniones**, se concentrará este miércoles 15 de septiembre a las puertas del **Ministerio de Agricultura** para reclamar una **PAC** para los profesionales, una **ley de la cadena alimentaria justa** y que llegue la democracia al campo, entre otras cosas.

Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos ha convocado a una representación de sus organizaciones territoriales a una concentración, frente al Ministerio de Agricultura en Madrid, en un acto para reclamar una PAC para los profesionales, ya que la propuesta actual de agricultor activo se aleja de ellos y pondría en jaque el futuro y la rentabilidad de quienes principalmente trabajan y dinamizan el medio rural.

Asimismo, en términos de mercado, la organización reivindica que los grupos políticos sean valientes en la aprobación de la ley de cadena alimentaria, pendiente de debate en el Congreso, y que ésta sea justa y termine con los desequilibrios provocados por la industria y la distribución.



En la misma línea, este acto quiere servir también para demandar que se instaure, de una vez por todas, el proceso democrático en el campo y que los agricultores y ganaderos puedan elegir libremente quién les representa, tal y como marca una ley que se está incumpliendo desde hace mucho tiempo.

Aunque en todos los sectores productivos existen problemas, en el acto se exhibirán algunos de los productos alimentarios más castigados en la cadena alimentaria. La organización tiene intención de donarlos a una ONG al finalizar el acto.

Durante la concentración se leerá un manifiesto y **Carles Peris**, secretario general de La Unió y **Jose Manuel de las Heras**, coordinador estatal de Unión de Uniones, intervendrán exponiendo las principales líneas de la reivindicación.

<https://www.castelloninformacion.com/la-unio-reclamara-ante-la-sede-de-agricultura-una-pac-para-los-profesionales-una-ley-de-la-cadena-alimentaria-justa-y-democracia-para-el-campo/>



La almazara municipal de Agüimes comienza a producir el aceite de oliva virgen extra de 2021

– Los agricultores podrán entregar sus aceitunas a partir del miércoles 22 de septiembre.

La almazara municipal de Agüimes comenzará la próxima semana a recoger la aceituna de los agricultores locales para elaborar con ella el aceite de oliva virgen extra 'Caserío de Temisas' correspondiente a la cosecha de 2021. A partir del miércoles, 22 de septiembre, los olivares del municipio podrán entregar su producción, concertando cita previa en el área de Desarrollo Rural del Ayuntamiento, a través del teléfono 928 78 99 80, extensiones 221 y 222.

Mientras dure la campaña de recogida, la recepción de las aceitunas se podrá llevar a cabo los lunes y miércoles de cada semana, de 08:00 a 09:30 horas. Las aceitunas deberán estar sanas y libres de impurezas, eliminando hojas, ramas y piedras que puedan afectar a su manipulación y procesamiento. Tendrán que estar en su punto óptimo de maduración y deberán haber sido recolectadas en un plazo no superior a las 24 horas antes su entrada en



la almazara. Es condición indispensable que la entrega sea acompañada del correspondiente cuaderno de campo debidamente actualizado, garantizando la correcta realización de los tratamientos fitosanitarios.

La almazara municipal fue creada en 2005 por el Ayuntamiento de Agüimes para impulsar este cultivo tradicional, potenciar el sector primario y fomentar el valor de la producción local. Los agricultores pueden entregar su producción en el último cuatrimestre del año, mientras dure la campaña de recogida. A comienzos de enero pueden regresar a la almazara para retirar el aceite de oliva ya elaborado y debidamente envasado, en cantidad proporcional a los kilos de aceituna aportados.

El aceite de oliva virgen extra 'Caserío de Temisas' es uno de los más preciados de Canarias. Es reconocido por su gran personalidad, con unos aromas frescos que recuerdan a la hierba recién cortada y con un equilibrio exquisito en características como el aroma, el picor y el amargor. En la última cosecha de 2020, que no fue especialmente productiva, se alcanzaron los 2.400 kilos de aceitunas, con los que se elaboraron unos 350 litros de aceite de oliva virgen extra.

<https://grancanarianoticias.es/la-almazara-municipal-de-aguimes-comienza-a-producir-el-aceite-de-oliva-virgen-extra-de-2021>



El 'refrescado' de aceites de oliva sí está permitido en la nueva Norma de Calidad

El pasado **31 de agosto** el Gobierno, en el **Consejo de Ministros**, procedía a la **aprobación de la nueva Norma de Calidad del aceite de oliva y del orujo de oliva**, actualizando así el Ministerio de Agricultura un real decreto que estaba obsoleto, ya que la anterior normativa oleícola databa de 1983.



Para informar al sector de la aprobación de la nueva Norma de Calidad y de su contenido, el Ministerio lanzó una **nota de prensa** que ha sido **reproducida por muchos medios de comunicación**, pero que lejos de aclarar conceptos, ha venido a **generar más dudas entre los distintos operadores del aceite de oliva**.

Sobretudo, una vez que la normativa se ha trasladado a las páginas del **Boletín Oficial del Estado (BOE)**, ya que la información de la Norma que recoge la nota de prensa del Ministerio de Agricultura y la que aparece en el BOE **«no tienen nada que ver»**, pese a que están refiriéndose al mismo documento.

Así lo revela **Cristóbal Gallego**, presidente del Consejo Sectorial de Aceite de Oliva de **Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía**, y se refiere, en primer lugar, a la información publicada respecto al **refrescado de los aceites**.

Mezclas de aceites

En este sentido, mientras que la nota del Ministerio recoge, textualmente, que **«se prohíbe en España la práctica conocida como ‘refrescado’**, que consiste en mezclar aceites de oliva vírgenes de la campaña en curso con otros de campañas precedentes a fin de mejorar las características organolépticas del producto más antiguo», **en el BOE «no hay ni rastro de dicha prohibición»**, subraya Cristóbal Gallego, que insiste en que **«entendemos, por tanto, que «el refrescado de aceites de oliva sí está permitido** en la nueva Norma de Calidad, al ser el Boletín Oficial del Estado un documento de rango muy superior».

Cooperativas Agro-Alimentarias achaca estas distintas versiones en la información de la nueva Norma de Calidad **«a un error redaccional»** del Departamento de Comunicación del Ministerio, y argumenta que **«el refrescado sí está permitido y se pueden mezclar aceites de distinta campaña, siempre y cuando se utilicen aceites de la misma categoría»**, ya que la Norma publicada en el BOE lo que especifica, en el artículo 8 relativo a las prácticas prohibidas, es que **«no se pueden mezclar aceites de distinta categoría»**, recalca Gallego.

Igualmente, el documento refleja que queda prohibido **«el rellenado de recipientes o envases destinados al consumidor final»** o que **«las mezclas de aceites de oliva vírgenes previamente clasificados se clasifiquen con una categoría superior a la del aceite de menor categoría utilizado»**.

Esto último quiere decir, según explica el presidente del Consejo Sectorial de las cooperativas que **«si tú tienes un aceite de oliva virgen extra (AOVE) de la pasada campaña que, con el tiempo se ha convertido en virgen, si lo refrescas con un AOVE de esta campaña, y el resultado es un aceite de oliva virgen extra, no puedes etiquetarlo como extra. Sería un aceite virgen, porque mandaría el de menor categoría. Pero el refrescado como tal sí se puede hacer»**, insiste Gallego.

Así finalmente lo ha confirmado también la **Dirección General de la Industria Alimentaria del propio Ministerio de Agricultura**, estamento al que cooperativas Agro-alimentarias ha elevado sus dudas al leer por un lado la comunicación de prensa, y por otra el BOE, ya que **«la confusión en la información era tal que había mucho nerviosismo en el sector, sobre todo en aquellos operadores e intermediarios que todavía tienen aceite de oliva virgen extra»**.

Aliños o condimentos

La confusión creada en el sector tras la aprobación de la nueva Norma de Calidad no se atañe sólo al refrescado de los aceites, ya que, **«el Ministerio vuelve a pecar de estar poco**



acertado en lo que se refiere a la información que da respecto a **los aliños o condimentos con aceite de oliva**», señala Cristóbal Gallego.

A este respecto, la nota de prensa recoge que, a partir de ahora, **«queda prohibido** que alimentos que llevan en su composición aceite de oliva puedan destacarlo en la denominación de venta (sí deberán hacerlo en la lista de ingredientes) con el fin de evitar engaños al consumidor» y lo explica con el siguiente ejemplo: «Los aliños o condimentos con base de aceite de oliva **no podrán utilizar las menciones ‘aceite de oliva u orujo de oliva’ en su denominación comercial**».

Se trata de una difusión «errónea», ya que en los aliños o condimentos que utilicen aceite de oliva **«lo que no pueden usar es el término ‘virgen’ ni ‘virgen extra’ en la denominación del producto a la venta**, pero sí se podrá seguir usando, por ejemplo, ‘atún condimentado a base de aceite de oliva’». No obstante, «queda prohibido usar ‘atún condimentado a base de aceite de oliva virgen extra’».

En este sentido, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, que aglutina a la gran mayoría de cooperativas productoras de aceite de oliva de España, resalta como muy positivo que **«sólo los aceites de oliva podrán lucir las etiquetas de ‘virgen’ y ‘virgen extra’**, evitando así confusiones con otro tipo de aceites o grasas vegetales».

Trazabilidad

La nueva Norma de Calidad recoge una serie de requisitos sobre trazabilidad, elaboración y envasado del producto final que permitirán situar al aceite de oliva español como el de mayor calidad a nivel mundial. En este sentido, **la federación de cooperativas ha aplaudido que sea España la que inicie y lidere la normativa sobre el control de la calidad del aceite de oliva**.

Tras la aprobación del decreto, la entidad ha indicado que «sólo en nuestro país, **líder en producción y exportación de aceite de oliva de todo el mundo**, se podían empezar a poner en marcha este tipo de medidas, que lo que persiguen es mejorar la imagen del zumo de aceituna español en todo el mundo y garantizar siempre su calidad». Así, confía en que sea el mayor país productor «el que marque tendencia» y que poco a poco **«normativas similares se estandaricen en el resto del mundo**».

De esta forma, el documento recoge que el Ministerio de Agricultura pondrá a disposición de operadores y autoridades de control **un sistema informático para notificar, obligatoriamente y de forma previa, cualquier movimiento que afecte al aceite de oliva**, un requisito que «no existe hasta ahora en ningún país productor de todo el mundo» y que es una reivindicación del sector desde hace años. La idea que buscamos es que «antes de que la cisterna salga de la almazara o del puerto, esa información que atañe al producto tiene que cargarse en una plataforma a la que tengan acceso las autoridades».

Este sistema entraría **en vigor el próximo 1 de octubre**, coincidiendo con el inicio de la nueva campaña oleícola. No obstante, «a día de hoy **no conocemos absolutamente nada respecto al funcionamiento del mismo**, lo que también nos genera dudas respecto a su puesta en funcionamiento en poco más de 15 días», señala Cristóbal Gallego.

A este respecto, el Ministerio ha reiterado a la federación de cooperativas que su intención es que este sistema informático **«esté en funcionamiento al inicio de la campaña**», ya que **«su desarrollo está muy avanzado**», por lo que «en breve se convocará a todas las



organizaciones representativas del sector del aceite de oliva para mostrar su funcionamiento y manejo».

Separación de instalaciones en la industria oleícola

La nueva Norma de Calidad ha levantado **controversias desde el primer borrador**. Así, entre los aspectos más polémicos destacan la **inicial prohibición de comercializar virgen extra en recipientes de plástico**, a excepción de los envases monodosis, que fue **retirada en la tercera versión**, o la separación entre instalaciones.

A este respecto, la norma recogía que las almazaras, las plantas de refinación y las extractoras de aceite de orujo debían estar **debidamente aisladas o separadas de cualquier otra industria**. Finalmente, la normativa recoge en su artículo 5 que serán las almazaras, las refinerías y las extractoras sólo **de nueva creación** las que deberán estar ubicadas de manera independiente.

<https://sevilla.abc.es/agronoma/noticias/cultivos/aceites-de-oliva/refrescado-aceites-oliva/?ref=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F>

Luis Planas dice que el plan nacional de la PAC "va bien avanzado"

Ha confiado en entregarlo en Bruselas antes del 31 de diciembre de este año

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha afirmado que el plan estratégico nacional para la aplicación en España de la futura Política Agrícola Común (PAC) para el periodo 2023-2027 "va bien avanzado" y ha confiado en entregarlo en Bruselas antes del 31 de diciembre de este año.

"El acuerdo por consenso alcanzado en julio prefigura que podamos concluir en tiempo y en forma este plan", ha indicado en declaraciones a los medios de comunicación antes de su comparecencia en el Congreso de los Diputados.

Planas ha explicado que para lograr este objetivo y preparar este "gran plan" se han celebrado más de 200 reuniones durante los dos últimos años y medio con las partes



implicadas, comunidades autónomas, organizaciones agrarias, cooperativas, organizaciones ambientales y de la sociedad civil.

El siguiente paso para lograr la aplicación de una PAC "más justa, más sostenible, más social y que fomenta la innovación y digitalización" es, según Planas, convocar una nueva conferencia sectorial a mitad de octubre y, al mismo tiempo, mantener más reuniones con las organizaciones agrarias y cooperativas para ultimar detalles.

"Estaremos en condiciones de presentar el plan estratégico nacional en Bruselas, y el procedimiento es que hay que hacerlo antes del 31 de diciembre, y después la Comisión Europea aprobarlo en el primer trimestre, condición necesaria para que a partir del 2023 se sigan cobrando las ayudas de la PAC", ha señalado.

Sobre los Presupuestos Generales del Estado (PGE) para 2022, el ministro de Agricultura ha indicado que se encuentran en la fase de preparación interna y ha añadido que para el presupuesto de su departamento del 2021 se dio un "salto importante" que ha confiado en que se consolidará.

"Es importante porque por una parte es la cofinanciación de la PAC y también de muchas de las inversiones relacionadas con el Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, a lo que se suman ámbitos concretos como los seguros agrarios o las subvenciones a la renovación de la maquinaria agrícola", ha señalado.

<https://andaluciainformacion.es/alcala-la-real/994890/luis-planas-dice-que-el-plan-nacional-de-la-pac-va-bien-avanzado/>



Curso de Experto en elaboración de AOVE de calidad

Intercoop Consultoría y [AEMODA](#) (Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazaras), entidades que apuestan firmemente por la formación continua para la mejora profesional del personal de almazaras, organizan del 28 de septiembre al 1 de octubre en Moixent (Valencia) un Curso de Experto en Elaboración de AOVes de calidad.

Se trata de formación específica para profesionalizar el trabajo de operarios y maestros/as de almazara, desde el punto de vista de calidad, dentro de un proceso de rendimiento adecuado y análisis sensorial. Un curso para aprender sobre los procesos mecánicos y



técnicos en el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen, y capacitar al personal técnico de almazara, como personal clave para mejorar su conocimiento de producción y ayudarle a tomar decisiones durante el proceso. El curso comprende amplia formación tanto teórica como práctica impartida por especialistas del sector.

La formación, teórico-práctica, será impartida por especialistas del sector como Miguel Abad, responsable en distintos proyectos de estrategia comercial, calidad y asesoría a almazaras en Intercoop; Gabriel Beltrán, investigador del Ifapa Venta del Llano; Francisco Lorenzo, Médico Experto en Nutrición Comunitaria y presidente de Olearum; Mari Paz Aguilera, técnico especialista en el IFAPA Venta del Llano; Daniel García Peinado, cocinero que base gran parte de sus especialidades en el AOVE; Antonio Roldán, Especialista del Dep. Técnico de FOSS; y Juan Antonio Tello

<https://www.interempresas.net/Produccion-Aceite/Articulos/366660-Curso-de-Experto-en-elaboracion-de-AOVE-de-calidad.html>

La Xylella hace perder 5.000 puestos de trabajo en Italia

Y la mitad de los recursos destinados a paliar sus efectos están sin asignación

Olimerca.- La Xylella fastidiosa ha hecho que se pierdan 5.000 puestos de trabajo en el sector oleícola italiano, además del descenso de la producción de aceite de oliva que ha provocado esta bacteria desde que llegó al país, que en regiones como la de Salento llega hasta el 80%. Además, la mitad de los recursos destinados a la regeneración del olivo siguen sin asignación. El lado positivo es que el avance de la bacteria, gracias a las intervenciones de los agricultores, se ha ralentizado. Así lo ha señalado Unaprol en EvooTrends, jornadas dedicadas al sector celebradas este fin de semana.

Desde la asociación indican que tras 18 meses desde la publicación del Decreto Interministerial del 03/06/2020, el Plan Extraordinario para la regeneración del olivo de Puglia al que se destinaron 300 millones de euros, aún quedan por gastar 134 millones de euros. Además, las intervenciones que deberían haber permitido a los agricultores comenzar a trabajar y producir nuevamente no se han implementado, denuncian desde la organización italiana.

“La Xylella debe ser tratada como un terremoto por las gravísimas repercusiones de carácter productivo, medioambiental, económico y laboral”, explica el presidente de Unaprol, David Granieri, y añade que “es necesario que los procedimientos sean fluidos y utilizables, porque el relanzamiento de la zona olivarera del país es fundamental para el crecimiento de todo el olivar italiano”.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/la-xylella-hace-perder-5000-puestos-de-trabajo-en-italia/0a763bc550ec592a5a91f952cb8a0255>

Comienza la cuenta atrás para la Gala del Aceite de Oliva Virgen Extra en Valencia con la entrega de los ESAO Awards



[ESAO](#), la Escuela Superior del Aceite de Oliva, ultima los preparativos para la celebración de la ceremonia de entrega de los [ESAO Awards](#). La Gala del Aceite de Oliva Virgen Extra tendrá lugar en el emblemático edificio «Veles e Vents» de Valencia el próximo 17 de septiembre.

Ahora que decae el toque de queda, desaparece el límite de reunión y las medidas establecidas para paliar la pandemia de la COVID-19 son menos estrictas, parece que se empieza a ver la luz al final de túnel y observamos una apertura progresiva de propuestas de actividades presenciales de todo tipo. Desde ESAO, la Escuela Superior del Aceite de Oliva, se anuncia la celebración de la ceremonia de entrega de los ESAO Awards, los premios oficiales de la Escuela. Se trata de una gala que se celebra anualmente con el objetivo de elogiar la calidad de los mejores aceites de oliva vírgenes extra ([AOVEs](#)).

El sector del aceite de oliva español, líder mundial en superficie, producción y comercio exterior celebra la vuelta de los eventos presenciales. La Ceremonia de los ESAO Awards supone un gran paso para la vuelta a la normalidad del sector. La Ceremonia de la Gala del Aceite de Oliva Virgen Extra organizada por ESAO, es una fecha señalada en las agendas de muchos productores y cooperativas de renombre y personalidades del sector. Este evento es una muestra de la labor de ESAO por reivindicar la necesidad de divulgación de la calidad de los vírgenes extra y fomentar su consumo.

La gala organizada por ESAO pretende elogiar la calidad de los mejores aceites de oliva vírgenes extra y celebrar la labor de los productores, cooperativas y todas las personas que forman parte del sector oleícola. Además, el evento supone el reencuentro de muchos profesionales del sector que tendrán la posibilidad de volver a encontrarse y de crear nuevas sinergias.

La Gala del Aceite de Oliva Virgen Extra que se celebrará el próximo 17 de septiembre constará de diferentes partes. La presentación de los ganadores de los ESAO Awards o la entrega de las «Estrellas ESAO», un símil a las estrellas Michelin dedicado a los mejores AOVEs, son algunas de ellas. Además, la gala contará con un vino de honor y un menú exclusivo.

OLEOTURISMO: UNA OPORTUNIDAD PARA EL SECTOR OLEÍCOLA

Dentro del programa de la Gala, se incluye una mesa redonda bajo el nombre de "Oleoturismo: una oportunidad para el sector oleícola". La mesa redonda contará con varios profesionales con una gran trayectoria en el sector.

El oleoturismo es la nueva apuesta del sector en el siglo XXI y pretende ofrecer al consumidor un mundo nuevo de experiencias en torno al Sector del Aceite. El mercado del aceite de oliva presenta una tendencia hacia la calidad y es por esto que el oleoturismo adquiere un papel muy importante en el sector del aceite de oliva actual. El oleoturismo aporta diferentes beneficios a las almazaras como la diferenciación y la mejora de imagen de marca, o el incremento de ingresos.

Los asistentes podrán disfrutar de tres exposiciones sobre el fenómeno del Oleoturismo. En primer lugar, Noemí González, Consultora de oleoturismo y marketing y docente en ESAO, expondrá el valor y situación actual del oleoturismo y explicará por qué el sector oleícola debe apostar por el mismo. Seguidamente, Martha Bellas, alumni de ESAO y estudiante de Master en Turismo Gastronómico por el Basque Culinary Center, expondrá las conclusiones obtenidas en su estudio sobre el oleoturismo alrededor del mundo. Finalmente, Gonzalo



Vadillo, responsable de oleoturismo y eventos de Finca La Pontezuela cerrará las exposiciones compartiendo su proyecto de oleoturismo en la Finca.

<https://agroinformacion.com/comienza-la-cuenta-atras-para-la-gala-del-aceite-de-oliva-virgen-extra-en-valencia-con-la-entrega-de-los-esao-awards/>

The infographic is divided into four vertical panels. The first panel, titled 'ANÁLISIS DE ACEITE DE OLIVA', shows a stream of olive oil being poured and mentions 'Con acreditación ENAC y reconocimiento del COI'. The second panel, 'ANÁLISIS DE ACEITUNA', features a basket of olives and states 'Único laboratorio con acreditación ENAC para la técnica NIR'. The third panel, 'ANÁLISIS AGRONÓMICOS', shows an olive grove and lists services: 'Suelos: Caracterización y fertilidad', 'Hojas: Diagnóstico nutricional', and 'Aguas: Aptitud para el riego'. The fourth panel is the OLIVARUM logo and identifies the 'LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO' with various accreditation logos (ENAC, COI, etc.) and a note: 'Laboratorio reconocido por el Consejo Oleícola Internacional (COI) para el análisis físico-químico de aceites de oliva y aceites de orujo (Tipo ABC) (para período vigente)'.

Un ritmo de comercialización «extraordinario» augura precios estables para el aceite de oliva

Según los datos de la AICA, esta campaña de aceite de oliva se sitúa con 1.508.000 toneladas vendidas a 31 de agosto

Los últimos datos provisionales elaborados por la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA), dependiente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, referentes al mes de agosto confirman el buen ritmo de comercialización del ejercicio oleícola 2020-2021. **En el penúltimo mes de campaña se han vendido 109.550 toneladas, cantidad que se sitúa en la media comercializada en un mes de agosto.**

A pesar de registrar un ritmo más lento en las ventas durante julio y agosto, **el mantenimiento de las salidas ha permitido sacar al mercado más de 1.507.000 toneladas, por lo que a un mes de cerrar la comercialización, la 2020-2021 es ya la segunda campaña con más aceite vendido del histórico**, sólo por detrás del ejercicio récord 2013-2014, cuando se contabilizaron 1.520.300 toneladas. El ritmo medio de salidas durante la campaña sigue a niveles máximos con 137.020 toneladas mensuales.

La 2020-2021 es, por tanto, una campaña sin precedentes en materia comercial, pues se ha vendido más aceite de oliva del producido (1.387.800 toneladas). **Como recuerda el presidente del Consejo Sectorial de Aceite de Oliva de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, Cristóbal Gallego, «el esfuerzo para abrir nuevos mercados, las acciones de promoción, la apuesta por la calidad y los nuevos formatos han favorecido la fluidez del mercado de aceite de oliva incluso con unos precios superiores a los de la campaña récord».**



Nuevo aforo

A un mes de cerrar ejercicio, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía está expectante por conocer el aforo realizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, **que se presentará en el marco de la Feria Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra e Industrias Afines (Expoliva) que se celebrará del 22 al 25 de septiembre.** Si bien la federación prevé que los datos no serán buenos, dado que las precipitaciones acumuladas en agosto fueron un 25% inferiores al valor normal en Andalucía, así como en parte de Extremadura y de Castilla-La Mancha.

Se confirma la tendencia al alza

Los datos publicados por la AICA y analizados por UPA Andalucía confirman, según la organización agraria, que, después de once meses de campaña de comercialización, las exportaciones se mantienen fuertes y consolidan la tendencia al alza de las ventas del aceite de oliva, con un incremento de un 1,1 por ciento más sobre el comercializado el año pasado, **cuando ya se registró una comercialización de récord histórico.** Reflejan una producción acumulada de aceite de oliva de 1.387.868 toneladas; una salidas en agosto de 111.000 toneladas (una bajada esperable en el periodo estival), con unas existencias totales de 543.000 toneladas.

¿Estabilidad en los precios?

Estas salidas, unidas al escaso enlace entre campañas y las previsiones de una cosecha más baja que la de 2021, **«deben hacer que los precios se mantengan estables por encima de los costes de producción en el olivar tradicional».**

Esa es, al menos, **la confianza de UPA Andalucía después de analizar los datos hechos públicos este 13 de septiembre por la AICA.** Un informe del que se desprende que, a pesar de producirse una ligera ralentización puntual de las salidas, por otra parte normal y recurrente en el periodo estival, **todo apunta a la tan deseada estabilización de los precios.** No obstante, la organización sigue pidiendo que no se especule y reclama a las administraciones medidas que impidan una nueva banalización del aceite y la consiguiente venta a pérdidas y el uso como producto reclamo.

Un mes de campaña

El responsable de la Sectorial de Olivar y Aceite de UPA y secretario general de UPA Andalucía, Cristóbal Cano, destaca que **«a falta de un mes para que concluya la campaña de comercialización de aceite de oliva y arranque una nueva, estamos viviendo un periodo dulce,** con las ventas a buen ritmo y con el precio estable por encima de los costes de producción en el olivar tradicional. De continuar así nos encontraremos con uno de los enlaces entre campañas más bajo de la última década. Esto demuestra lo que siempre hemos defendido en UPA, que **no tenemos problemas de excedente de aceite de oliva y que la comercialización no se resiente a unos precios superiores a los costes de producción en el olivar tradicional».**

El secretario general de UPA Andalucía insiste en que esta magnífica marcha de la comercialización **«confirma que el olivar tradicional tiene vida y un futuro más que prometedor».**

<https://sevilla.abc.es/agronoma/noticias/cultivos/aceites-de-oliva/ritmo-comercializacion-aceite-oliva/>



El Festival del Aceite de Oliva Virgen Extra Ciudad de Montoro contará con 30 productores

- La cita Festoliva tendrá lugar del 4 al 6 de diciembre

El Instituto Provincial de Desarrollo Económico (Iprodeco) trabajará de la mano de la Asociación Ecológica de Sierra Morena para la puesta en marcha del **Festival del Aceite de Oliva Virgen Extra Ciudad de Montoro Festoliva**. Donde el aceite habla!

Así lo ha explicado la presidenta de Iprodeco, Dolores Amo, quien ha añadido que “este proyecto, que se desarrollará **del 4 al 6 de diciembre**, tiene como principal objetivo la defensa del olivar tradicional, contribuyendo a posicionar al productor frente al consumidor final”.

Según Amo, “se pretende con esta propuesta hacer más atractivo este sector productivo, a través de la conservación de olivares centenarios y poniendo en valor la historia del municipio de [Montoro](#), sus orígenes, la evolución de su sierra y sus cultivos, con el fin último de aumentar su rentabilidad”.

“Festoliva 2021 pretende comenzar con la participación de **entre 20 y 30 productores de aceite de oliva virgen extra (AOVE)** de alta gama, vendedores que en su mayoría pertenecerán a la zona, pero sin cerrar la puerta a la incorporación de productores de fuera de la comarca, lo que permitirá ofrecer una mayor diversidad al público asistente”, ha añadido.

“Además del aceite de oliva virgen extra, producto principal de Montoro y eje central de la muestra, se prevé la inclusión de productos artesanales y de la gastronomía de la zona”, ha indicado.

A su juicio, “Festoliva será una oportunidad para poner en valor el aceite de oliva virgen extra montoreño, pero también nos brindará la ocasión de dar a conocer las potencialidades turísticas de esta localidad en unas fechas tan marcadas como el puente de la Inmaculada”.



“Sin duda, nos encontramos ante una iniciativa que parte de la Asociación Ecológica de Sierra Morena y que comparte con Iprodeco el objetivo de ensalzar y poner en valor nuestros productos agroalimentarios, en este caso el AOVE, por lo que no nos queda más que arrimar el hombro para que esta cita se convierta en fundamental dentro de nuestro calendario de ferias”, ha indicado.

https://www.eldiadecordoba.es/provincia/Festival-Aceite-Virgen-Ciudad-Montoro_0_1610539457.html



"Esta es tierra de olivos, pero nos infravaloramos"

¿Cómo se le ocurrió ponerse a producir aceite de oliva?

Embruxo nació a partir de mi interés por la nutrición, que siempre ha sido mi pasión. De hecho, antes de estudiar Empresariales hice un módulo de FP sobre nutrición. Pero en aquel momento hacer FP parecía poca cosa y mis padres insistieron en que, siendo buena estudiante como era, hiciese una carrera universitaria. Así que la hice. Luego la vida me llevó a trabajar como directora comercial del Diario de Pontevedra durante nueve años y a tener una tienda de ropa. Pero en cuanto tuve la oportunidad hice un máster en nutrición para actualizarme. Siempre me han interesado muchísimo los beneficios de la dieta mediterránea y del aceite de oliva. Pero me encontré con que no había en el mercado ninguno con las propiedades nutricionales que yo quería, simplemente para mi consumo propio. Así que me lie la manta a la cabeza y me decidí a producir ese aceite que yo quería.

Así nació Embruxo.

Eso es. Después, cuando te pones a trabajar en el proyecto es cuando vas averiguando más cosas y vas concretando qué quieres hacer exactamente. Por ejemplo, visitando clientes y yendo a ferias fuimos conscientes de que la gente quería un aceite que fuese gallego, que quería productos locales, etc. Eso definió los pasos que fuimos dando. Así fue, por ejemplo, cómo contactamos con comunidades de montes y particulares para aprovechar terrenos abandonados, plantar olivos y crear riqueza y puestos de trabajo. Nuestro próximo objetivo es montar la almazara. Porque de momento la estamos subcontratando.



¿En Pontevedra?

A mí me encantaría montarla en Pontevedra. Ojalá. Pero casi seguro que será más fácil hacerlo en el rural. Por ejemplo en Campo La meiro o A Lama. Estamos barajando distintas posibilidades.

¿Nadie les ha llamado locos por querer plantar olivos y les ha dicho que esto no es Andalucía?

¡Uf! ¡Todos los días! Todos los días nos lo dicen. Pero es que eso de que solo Andalucía es tierra de olivos no es verdad. Es un mito. ¿Cómo es eso de que si repites una mentira muchas veces se convierte en verdad? Pues algo de eso hay porque la gente se lo ha acabado creyendo. Sin ir más lejos, Vigo es la ciudad olívica. Pero es que en algunas de las zonas donde nosotros hemos plantado en Ourense ya había olivos. Y olivos milenarios. Esta era tierra de olivos. La realidad es que el olivo es un árbol muy duro que aguanta muy bien todo tipo de clima. En Galicia hay que tratarlos contra los hongos que puede generar la humedad, pero como se trata a muchísimas otras plantas. El olivo se da aquí perfectamente. A veces los gallegos nos infravaloramos, pecamos de humildes y no nos atrevemos, cuando la realidad es que nuestra tierra es súper rica. Acabamos de ir a ver precisamente unos terrenos en Coruña que son espectaculares. Estamos convencidos de que van a funcionar de una forma extraordinaria.

Ya habían plantado olivos en Lérez y en A Estrada. Se han expandido a Ourense y ahora buscan en A Coruña. El suyo es un proyecto a largo plazo.

Bueno, ya llevamos con esto cinco años. Primero desarrollamos el proyecto en Vilanova de Arousa y luego nos pusimos a plantar. Pero piensa que los olivos de año y medio, dos años, ya empiezan a producir. Evidentemente no alcanzan su máximo rendimiento hasta más adelante, pero quiero decir que no plantamos semillas o esquejes. Son árboles desarrollados de los que rápidamente se obtiene aceituna.

¿Qué es este código AESAN que tiene su aceite y que no tienen otras marcas?

Es una forma de certificar sus propiedades: vitamina E y polifenoles fundamentalmente. Porque es casi una medicina natural, ayuda a prevenir enfermedades. El código AESAN te lo da la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición para poder distribuir cualquier alimento en una farmacia. Es un detalle del producto. Pero realmente donde acabamos posicionándolo ha sido en tiendas delicatessen.

De hecho es un producto caro: la botella de medio litro cuesta entre 9 y 11 euros.

Claro, te puede parecer caro. Pero piensa que en una botella metemos ocho quilos de aceitunas. Esto evidentemente encarece el producto. Mira, nosotros somos lo que comemos. Y puedes pensar, uf, 10 euros. Sí, vale, pero a la larga acabas gastando mucho más en medicinas. Después no te gastarás 10 sino 100. Todo depende del punto de vista que se adopte. El aceite que nosotros ofrecemos ayuda a prevenir el colesterol, las enfermedades cardiovasculares, etc. Otros opinarán otra cosa, pero bajo mi punto de vista es preferible comer sano y cuidarse que gastarse el dinero en otra cosa.



¿Solo embotellan bajo demanda?

Eso es. Porque este es un aceite de extracción en frío, que no se recalienta y que, además, no se filtra. Casi todos los aceites del mercado están filtrados. El nuestro, si no lo envasas bajo demanda, tiende a oxidarse. De esta manera mantiene sus cualidades nutricionales. Es interesante hacerlo así desde este punto de vista y también desde un punto de vista relacionado con el cuidado del medio ambiente y el ecologismo.

Lo último que han colgado en su web es la receta de un helado de aceite de oliva.

Es que queremos hacer un helado con aceite gallego. De hecho, incluso hemos hablado algo ya con Bico de Xeado. A ver si sale.

<https://www.diariodepontevedra.es/articulo/pontevedra/es-tierra-olivis-infravaloramos/202109131359271159900.html>

El aceite de oliva: variedades más importantes del mercado

El aceite de oliva es considerado uno de los pilares de la gastronomía mediterránea. El consumo moderado de aceite de oliva está recomendado por sus interesantes propiedades para la salud, además de que es la forma más saludable de **complementar todo tipo de recetas y platos de forma sencilla**.

En el mercado los precios del aceite fluctúan de forma constante y encontramos aceites de diferentes variedades de aceitunas con precios distintos. Además el precio del aceite se ve influido por la evolución de las cosechas en los principales productores mundiales, como Italia, Túnez o Grecia, junto con España.

Preciodelaceite.es, el lugar de referencia donde comparar el precio del aceite actual

Para conocer el [precio del aceite actual](#) siempre podemos recurrir a la web de preciodelaceite.es. En esta web se recogen los **precios oficiales del aceite de oliva actualizados** por los diferentes portales reconocidos del sector, como [poolred](#).

En preciodelaceite.es recogen el precio del aceite de oliva virgen extra, del aceite de oliva virgen y del aceite de oliva lampante para que el usuario tenga siempre a su disposición los precios actualizados de las distintas variedades. Esto permite tener un **conocimiento de la situación del mercado**, de los precios que el consumidor va a percibir en los supermercados y de la evolución internacional del mercado en general.

¿Qué tipos de aceite de oliva son los más importantes?

En cuanto a mercado se analiza el precio de tres tipos de aceite de oliva fundamentalmente, que son:

Aceite de oliva virgen extra

Este tipo de aceite es obtenido solo a través de procedimientos mecánicos y tiene **como máximo una acidez del 0,8 %**. A menor grado de acidez mayor es la calidad del aceite de oliva. Además, para determinar si virgen extra, se utilizan otros parámetros como el índice de peróxidos, las ceras o el K270. Solo tras un análisis exhaustivo de estos parámetros se concede a un aceite la categoría de virgen extra.

Aceite de oliva virgen

El aceite de oliva virgen se extrae de la misma forma que el virgen extra, pero **el grado de acidez se encuentra entre el 0,8 y el 2 %**. Esto puede deberse a un peor estado de las



aceitunas en la mayor parte de los casos. En cuanto a su olor o su sabor no tiene la misma calidad que el virgen extra. Además de que incluye menos antioxidantes naturales y compuestos beneficiosos para la salud.

Aceite de oliva lampante

Es el zumo obtenido de las aceitunas de menor calidad, normalmente de entre las recogidas en el suelo o que ya están en proceso de fermentación. Este aceite tiene una acidez superior al 2 % y otros defectos de olor y sabor, lo que hace que **no sea apto para el consumo humano**. Se utiliza para elaborar otros productos y subproductos.

El aceite de oliva es un producto imprescindible para seguir una dieta saludable. En nuestro país tenemos la fortuna de ser uno de los principales productores a nivel internacional.

<https://digitalsevilla.com/2021/09/13/el-aceite-de-oliva-variedades-mas-importantes-del-mercado/>

