

Bruselas anunciará medidas para simplificar la PAC

La Comisión Europea anunció este miércoles 12 de febrero su plan de trabajo 2025 para avanzar hacia "una Unión más audaz, simple y rápida", que incluye entre otras medidas de simplificación la relativa a la Política Agrícola Común (PAC) y otros ámbitos políticos que afectan a los agricultores.

En concreto, la CE señala que "en un paquete de simplificación se abordarán en mayor medida los motivos de la complejidad y la excesiva carga administrativa para las Administraciones nacionales y los agricultores."

Asimismo, la CE señaló que en primer paquete "omnibus", que se presentará este mismo mes, según señaló el comisario de Economía, Valdis Dombrowskis, se abordará una nueva definición de pequeñas empresas de mediana capitalización (pymes), con el fin de aliviar también la carga administrativa, de modo que tengan que superar menos obstáculos para crecer.

Este primer paquete se centrará en los informes que las empresas deben presentar sobre finanzas sostenibles (directiva sobre informes de sostenibilidad de las empresas, CSRD), diligencia debida en materia de Sostenibilidad Corporativa (CS3D), taxonomía y, probablemente, en el Mecanismo de Ajuste de Carbono en Frontera (CBAM), que podría suponer una reducción del número de empresas afectadas.

En su programa de trabajo de 2025, que la Comisión ha adaptado, se expone su ambición para impulsar la competitividad, mejorar la seguridad y reforzar la resiliencia económica de la Unión Europea, de acuerdo a los compromisos establecidos en las "Orientaciones políticas" y en las cartas de mandato enviadas por la presidenta, Ursula von der Leyen.

En una Comunicación sobre la aplicación y la simplificación que acompaña al programa de trabajo de la CE en 2025 se expone la manera en que tiene previsto la Comisión facilitar, a lo largo de los cinco próximos años, el cumplimiento de las normas de la UE en la práctica, así como reducir el papeleo y simplificar las normas de la UE.

Seguir leyendo.... Fuente: Qcom.



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA. SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

kes.kubota-eu.com / @kubotaspain / #kubota

For Earth, For Life
Kubota



Las indemnizaciones de Agroseguro al olivar alcanzan los 12 MM€

Las indemnizaciones abonadas por Agroseguro al olivar en 2024 han ascendido a 12 millones de euros. Así lo señalan los últimos datos facilitados por la entidad, que destaca que la siniestralidad registrada por el seguro agrario en 2024 ascendió a 712 millones de euros. Se trata del cuarto año consecutivo por encima de los 700 millones de euros en daños, aunque alejado de los 1.241 millones de euros de 2023, año de una histórica sequía en el campo español.

Los eventos climáticos más relevantes del año fueron heladas, sequía, tormentas de pedrisco, viento y lluvia y la Dana que afectó a la Comunidad Valenciana, Castilla-La Mancha y Andalucía.

Los importantes efectos de los riesgos meteorológicos –incluso en años menos severos climatológicamente–, consolidan al seguro agrario como la mejor herramienta de protección de las explotaciones lo que hace que haya aumentado la contratación de pólizas para la campaña 2025.

Seguir leyendo... Fuente: Olinerca



Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland
ENERGY

GRUPO
oleícola**jaén**

Av. Vilches, KM 3.5 - La Carolina (Jaén)
(+34) 953 68 08 15 - bioland@grupooleicolaen.com



Los aforos se van a cumplir: Hay 1,2 millones de toneladas acumuladas de aceite de oliva

Los aforos de las distintas administraciones “se van a cumplir”. Con la campaña de recolección de la aceituna en su recta final, los datos hechos públicos por la AICA demuestran que “se producirá el aceite de oliva previsto” tanto por la Junta de Andalucía como por el Ministerio de Agricultura y que “la demanda sigue siendo fuerte”. De ahí que los precios en origen deben tener una “dinámica de crecimiento”. Es lo que considera el responsable de la Sectorial de Olivar y Aceite de UPA y secretario general de UPA Andalucía, Cristóbal Cano.

La producción acumulada en España a 31 de enero se situó en 1.234.568 toneladas, de las que 980.993 se obtuvieron en Andalucía y de ellas 469.562 son de Jaén, cifras que demuestran que se cumplirán los aforos. En cuanto a la comercialización, se mantiene en la misma línea de meses anteriores con unas salidas de 135.000 toneladas incluidas las importaciones. “La campaña de recolección se encamina ya hacia su recta final, con una producción que nos sitúa en una campaña media”, afirmó Cristóbal Cano.

Por otro lado, aseveró que tienen muy claro que habrá una “disponibilidad suficiente para cubrir la creciente demanda nacional y mundial”, esto junto al hecho de que la comercialización siga fuerte debe servirle al conjunto del sector productor para defender unos precios en origen razonables, en consonancia con todos los indicadores expuestos, y que deben situarse en un umbral a partir de los cinco euros para las categorías más bajas y muy por encima para los excelentes vírgenes extra que hemos producido esta campaña. “De esta manera, los olivereros tendremos rentabilidad en nuestras explotaciones, sobre todo en el olivar tradicional”, explica Cano.

Asimismo, el mes de enero cierra con unas existencias de 865.175 toneladas en manos de las cooperativas y almazaras; 176,294 en poder de envasadores, operadores y refinerías; y 14.969 toneladas en los almacenes del Patrimonio Comunal Olivarero.

Por otro lado, cabe destacar que la producción de Jaén en lo que va de campaña supera ya el aforo previsto por la Junta de Andalucía en 445.000, y 980.993 en Andalucía, muy cerca del 1.021.000 previsto. “Y aún nos queda febrero y algo de marzo”, explica el gerente y portavoz de Asaja-Jaén, Luis Carlos Valero.

Seguir leyendo... Fuente: *Diario Jaén*



Maurizio Servili (Universidad de Perugia): “Sería deseable una diferenciación más clara de los aceites de oliva vírgenes”

Entrevista con Maurizio Servili. Profesor de Ciencia y Tecnología Alimentaria en la Universidad de Perugia y gran experto en aceites de oliva virgen extra

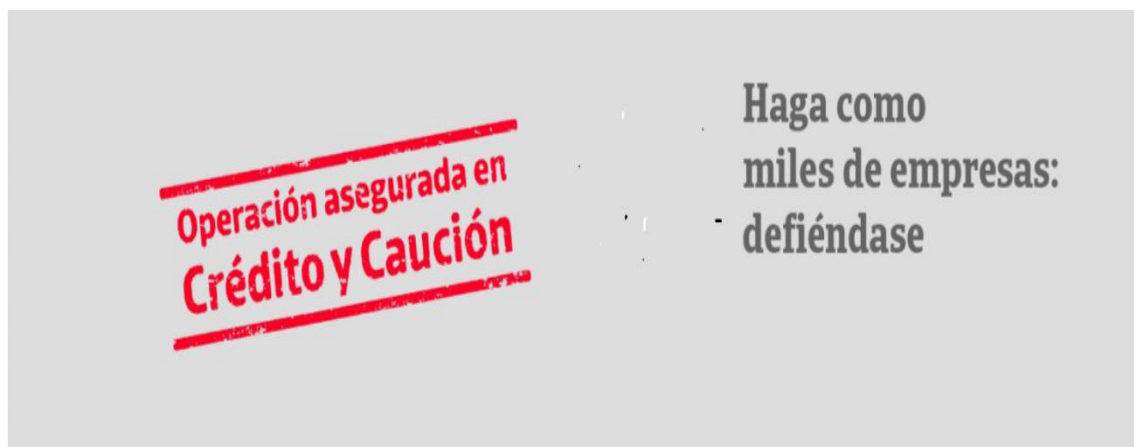
¿Qué margen de mejora tecnológica tienen las almazaras en el futuro?

La innovación de los procesos en el sector del aceite de oliva virgen ha sido continua en las dos últimas décadas y ha dado lugar a una revolución tecnológica de los procesos orientada a mejorar la calidad del producto y el rendimiento de extracción. Hemos asistido a la difusión de trituradoras con efecto diferenciado en las partes sólidas (discos, cuchillas, multihojas) trituradoras refrigeradas y a la introducción de sistemas de refrigeración de la pasta de aceituna, el uso de ultrasonidos, campos eléctricos pulsados, la aplicación del vacío en la gramolatura y nuevas formas de envasado para aumentar la vida útil de los aceites. Las innovaciones futuras no serán menos posibles y se orientarán cada vez con mayor convicción hacia la mejora de la calidad sensorial y sanitaria de los aceites de oliva vírgenes, dando también respuestas cada vez más eficaces a los nuevos retos tecnológicos.

¿Es demasiado amplia la categoría de aceite de oliva virgen, con aceites diferentes cumpliendo la misma normativa?

Sería deseable una diferenciación más clara y transparente de los aceites de oliva vírgenes basada no sólo en valores más restrictivos de los parámetros de calidad del producto (acidez libre, índice de peróxidos y constantes espectrofotométricas y ésteres etílicos), sino también y sobre todo en sus propiedades sanitarias y sensoriales reales. Lo dicho es especialmente cierto en un momento, como el actual, en el que los elevados precios de venta del aceite de oliva virgen extra no siempre van asociados a una calidad acorde con el desembolso económico exigido al consumidor.

Seguir leyendo... Fuente: *Revista Almaceite*



La IGP y la Asociación de Restaurantes “La Buena Mesa España” firman un convenio de colaboración con el objetivo de fomentar el conocimiento, la promoción y el consumo del AOVE con sello IGP “Aceite de Jaén”.

El Museo Terra Oleum ha acogido esta mañana la firma del convenio de colaboración entre el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Jaén y la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España. El acto ha contado con la presencia de Manuel Parras Rosa, presidente del Consejo Regulador de la IGP Aceite de Jaén, y Juan Luis Salcedo Martínez, tesorero de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España.

Dado que el objetivo de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España es promover la gastronomía de calidad, potenciando el uso de productos locales y de excelencia en sus establecimientos asociados y que la misión principal del Consejo Regulador de la IGP Aceite de Jaén es garantizar la calidad y la promoción del Aceite de Oliva Virgen Extra certificado por el Consejo Regulador de la IGP Aceite de Jaén, ambas entidades consideran de interés fomentar el conocimiento y el uso del AOVE con el distintivo IGP Aceite de Jaén en los restaurantes asociados a “La Buena Mesa”, contribuyendo así a la promoción de un producto de excelencia y al fortalecimiento del sector agroalimentario y gastronómico.

En este sentido, el principal objetivo de este acuerdo es establecer un marco de colaboración entre el Consejo Regulador y la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España para fomentar el conocimiento, la promoción y el consumo del Aceite de Oliva Virgen Extra con IGP Aceite de Jaén en los establecimientos asociados.

Manuel Parras se mostraba satisfecho ante la firma de este acuerdo que permitirá llevar a cabo, entre otras acciones, jornadas de formación y catas de aceite dirigidas al personal de los restaurantes asociados a de “Buena Mesa”, la participación de la IGP Aceite de Jaén en eventos organizados por la Asociación que estén relacionados con la promoción del AOVE y contribuir a la creación de menús o recetas destacando el uso del AOVE certificado.

Seguir leyendo... Fuente: *Oleum Xauen*



RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

EXTRACCIÓN DE PRODUCTO

OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO FINAL

SOFTWARE INTEGRAL DE PROCESOS

CONTROL INDUSTRIAL

IMS
CONTROL INDUSTRIAL

APLICAMOS INTELIGENCIA ARTIFICIAL

CONSEGUIMOS INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0



Aplicación de nanotecnología para mejorar la producción del olivar

Investigadores de la EEZ-CSIC participan en el Grupo Operativo “Biofuncionalización de cultivos estratégicos nacionales para la mejora de su competitividad en el mercado”, financiado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural.

El objetivo es la biofuncionalización con micro/macroelementos esenciales de tres cultivos nacionales estratégicos empleados como matrices alimentarias olivo, tomate y maíz para producción de aceituna de mesa y aceite, mediante la aplicación de nanotecnología (nanofertilizantes).

La biofuncionalización persigue incrementar la concentración de compuestos esenciales biodisponibles en los alimentos derivados de plantas cultivables, mediante métodos agronómicos como la fertilización- o a través de la mejora genética.

Objetivos

El proyecto tiene como objetivos:

- Seleccionar los nutrientes y compuestos bioactivos más interesantes desde el punto de vista de nutrición y salud y establecer una metodología de análisis.
- Caracterizar el impacto de la biofuncionalización sobre las propiedades agronómicas, organolépticas y nutricionales de variedades comerciales y tradicionales de tomate, maíz y olivo en diferentes ambientes.
- Evaluar la viabilidad de declaraciones/etiquetados nutricionales y propiedades saludables en los cultivos de interés y certificación/es de Buenas Prácticas de Economía Circular (BPEC) y/o Agricultura sostenible.
- Analizar las implicaciones para la gestión de empresas agroalimentarias de la incorporación de alimentos biofuncionalizados al mercado.

Seguir leyendo... Fuente: *Olimerca*



LABORATORIO
unaproliva

LABORATORIOS UNAPROLIVA SOCIEDAD ANONIMA
NIF/CIF A-23319619
Domicilio: Pol.Ind.Los Olivares C/Mancha Real Parc 38 23009 JAEN
Telefono 953 240 530 Movil 601 430 255
Correo Electronico: Lab@laboratoriounaproliva.com
www.laboratoriounaproliva.com

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

NUESTRO COMPROMISO
EFICACIA Y RAPIDEZ

