

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

10 de mayo de 2024



HOY ES NOTICIA:

Nuevas

JORNADAS



Luis Planas destaca la importancia de la innovación y la tecnología para impulsar un olivar de futuro.

La disponibilidad de aceite de oliva en la UE cae un 28%.

Clara Espinosa: “El Aceite de La Rioja compite con sus mejores armas”.

Nuevo curso de mantenimiento de almazaras en Jaén y Badajoz.

La Unión Europea estudia incluir en el etiquetado del aceite de oliva sus beneficios en la salud.



Luis Planas destaca la importancia de la innovación y la tecnología para impulsar un olivar de futuro

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha visitado hoy la XXII Edición de la Feria del Olivo de Montoro, que se celebra en esta localidad cordobesa del 7 al 9 de mayo de 2024. Planas ha señalado que la innovación y la tecnología juegan un papel fundamental para el futuro del olivar, tanto para la competitividad del sector, la protección del medio ambiente y en el mantenimiento del tejido social y económico de amplias zonas rurales españolas.

El ministro ha asegurado que el ministerio comparte plenamente los objetivos de este encuentro que pone en valor la calidad de un producto tan emblemático de la agricultura española como es el olivar, y que además sirve para el intercambio de conocimiento que ayude al sector seguir avanzando y consolidar su posición de liderazgo.

En esta línea, Planas ha destacado las medidas planteadas por el Gobierno como la norma de calidad, cuya aplicación ha supuesto “un salto adelante”, es decir, “todo lo que sale al mercado está bajo los estándares máximos del punto de vista de garantía para el consumidor”.

Los 2,79 millones de hectáreas de olivar contribuyen a que España sea el primer exportador mundial de este producto, con un 60 % de la producción de la Unión Europea, y el 40 % de la mundial. Como ha señalado Planas, “Andalucía es el líder nacional de producción”, con el 56 % de la producción media española. “Este año vamos a cerrar la actual campaña con 853.000 toneladas”. El sector da empleo a más de 350.000 agricultores y genera 15.000 empleos de carácter industrial y más de 32 millones de jornales por campaña.

Con carácter bienal, la Feria del Olivo de Montoro se configura como una de las de mayor prestigio a nivel nacional, con una importante repercusión internacional por su capacidad para reunir una gran oferta tecnológica y comercial, facilitar las relaciones de negocio, el intercambio de conocimiento, la exposición de las tendencias actuales de mercado y una gran oportunidad para la promoción del aceite de oliva virgen extra de calidad.



En esta edición, estas pretensiones se llevan a cabo a través de la divulgación de las nuevas tecnologías, con la vista puesta en la digitalización de los procesos de producción y en la olivicultura 4.0.

Documentos

24.05.09 FN L Planas visita feria Olivo Montoro

Fuente: MAPA

La disponibilidad de aceite de oliva en la UE cae un 28%

En la campaña 2023/24 el aceite de oliva disponible en la Unión Europea será un 28% inferior a la media de los últimos cinco años. Esto se debe a la caída de la producción, que aunque se espera que aumente en un 7%, se quedará en 1,5 millones de toneladas.

Así lo señala en último informe de la UE sobre perspectivas a corto plazo para los mercados agrícolas, que mantiene sus previsiones de meses anteriores e indica que en Italia se producirá un 37% más, un 27% más en España y un crecimiento del 19% en Portugal.

Por el contrario, muestra una evolución negativa para Grecia, que caerá un 55% debido a la climatología adversa, además de la aparición reportada de plagas. De manera similar, las plagas y los hongos, así como las enfermedades del olivo están impidiendo la recuperación de la producción en otros países productores.

Stocks

La UE señala también que, a pesar de la ligera recuperación de la producción, con el escaso nivel de stock, (406.000 tn), el resultado es una disponibilidad de 1,9 millones de tn, un 28% por debajo de la media de los últimos cinco años.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA
SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

Kubota

For Earth, For Life
Kubota

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



Si bien destaca que esta cifra podría resultar “cómoda” debido a una caída de la demanda, tanto en la UE como a nivel mundial, debido a los altos precios. Y a pesar de que refleja que los precios de todas las categorías han dejado de aumentar en las últimas semanas, todavía se mantienen muy por encima de la media de los últimos 5 años.

Pone como ejemplo que los precios al productor de aceite de oliva en Jaén para las categorías virgen extra, virgen y lampante en marzo estaban entre 2,5 y 2,7 veces por encima del promedio de cinco años para el mismo periodo.

Consumo

El informe de la UE destaca que el consumo en los dos principales países productores y en el resto de la UE podría caer un 3% y alcanzar el mínimo histórico, por debajo de 1,2 millones de toneladas.

Al mismo tiempo, la demanda mundial también es débil. Esto impacta en las exportaciones de la UE, que entre octubre-febrero cayeron un 14% (especialmente a mercados asiáticos, como China y Japón, aunque permanecieron estables a EEUU).

Aun así, asegura que, a pesar de que se produzcan cambios en los precios que puedan estimular recuperación de la demanda, pasará tiempo antes de que se vean resultados.

Por lo tanto, las exportaciones de la UE podrían volver a disminuir en 2023/24 alrededor del 10%.

Por otra parte, la UE seguirá siendo un mercado atractivo para las importaciones, tanto por el menor disponibilidad y precios más altos. Por lo tanto, las importaciones de la UE podrían crecer (ya lo han hecho un 20% entre octubre y febrero) y alcanzar alrededor de 200.000 toneladas.

El origen de dichas importaciones sería Túnez y Turquía, principalmente, pero también llegarían pequeños volúmenes procedentes de destinos remotos como Argentina o Chile.

Fuente: [Olimerca](#)



Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland
ENERGY

GRUPO oleícolaJaén

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

Clara Espinosa: “El Aceite de La Rioja compite con sus mejores armas”

CLARA ESPINOSA, PRESIDENTA DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DOP ACEITE DE LA RIOJA.

El aceite será el protagonista indiscutible durante este viernes en el centro de Logroño. La VIII Jornada del Aceite de La Rioja trae un año más la fiesta del oro líquido coincidiendo esta vez con el XX aniversario de la Denominación de Origen, que el próximo 8 de octubre cumplirá dos décadas de su creación. Bajo el lema ‘¡Qué vida! Aceite de La Rioja, toma pan moja’, esta jornada trae consigo degustaciones, catas comentadas y el reconocimiento a esos mejores aceites bajo el sello de calidad.

Todo un evento para premiar el buen hacer de los productores y elaboradores riojanos, cada vez más profesionalizados, y que en palabras de la presidenta del Consejo Regulador, Clara Espinosa, “compiten con sus mejores armas, que son la calidad y la diferenciación”.

¿Cómo describe la evolución del sector en estos veinte años de historia del Consejo Regulador?

El Aceite de La Rioja ha experimentado una importante transformación, porque se ha pasado del autoconsumo a la comercialización mediante la profesionalización del sector, que ha logrado una mejora sustancial de la calidad del aceite respecto a hace veinte años. Los agricultores han hecho grandes esfuerzos por adaptarse a nuevos sistemas de cultivo más rentables y productivos, mientras que en las almazaras se han adoptado modernos sistemas de molturación para elaborar el mejor aceite. Además, se ha mejorado la presentación del producto destinado a los lineales de venta.

¿Qué momento actual vive el sector del aceite y, en particular, el de La Rioja?

El sector mundial del aceite de oliva vive uno de los momentos más duros de la crisis del aceite tanto para productores como para consumidores. El cambio climático ha mermado las producciones provocando que el precio final del aceite no pare de subir y, con esa subida del precio, ha llegado



también la caída del consumo. Ante esta situación, el Aceite de La Rioja compite en el mercado con sus mejores armas, que son la calidad y la diferenciación. En estos momentos, nuestro aceite es competitivo en precio y en calidad.

Y ante este escenario de precios que no vaticinan descensos a corto plazo, ¿cómo lo reciben tanto el sector productor como las propias almazaras comercializadoras?

El hecho de que el precio del aceite sea tan elevado no beneficia a nadie. Los ciudadanos están sustituyendo el consumo de aceite de oliva por otros aceites vegetales, y puede resultar difícil revertir la situación cuando volvamos a tener stock y el precio vuelva a bajar. Los profesionales del sector cruzamos los dedos para que este 2024 sea favorable para el desarrollo del olivo y que la cosecha sea más cuantiosa, sobre todo en Andalucía, que es la región que marca los precios.

¿Qué nuevos aromas han traído los aceites ganadores de esta edición del concurso?

Los productores de Aceite de La Rioja mantienen año tras año altos estándares de calidad en la producción del oro líquido. Pese a que 2023 no ha sido el mejor año para el desarrollo del olivo, los profesionales del olivar han obtenido aceites de excelentes características, muy variados y diferenciados según la zona de producción y las variedades.

¿Cómo se adapta el olivar riojano a esta meteorología de falta de lluvias y temperaturas con cambios drásticos?

El agua es determinante para cualquier cultivo y, aunque el olivo es una especie resistente con gran capacidad de adaptación al medio, no puede producir con normalidad ante episodios de sequía severa como los acontecidos en los últimos años. Por suerte, en la DOP está inscrita la parte más profesional del sector que tiene sus plantaciones adaptadas a diferentes sistemas de riego, lo que garantiza cosechas más homogéneas. En cualquier caso, en lo que va de año ha habido precipitaciones que le están permitiendo al olivo recuperarse del estrés hídrico, tanto en La Rioja como en Andalucía.

Aunque todavía es pronto para analizar el desarrollo de la próxima cosecha, ¿hay esperanzas de que sea más positiva que la pasada?



oliveCEPT®
Pulsos Eléctricos: más aceite y mejor calidad
Optimiza la extracción de aceite de oliva con la tecnología de pulsos eléctricos

- Mayor rendimiento de AOVE
- Calidad mejorada
- Mejor eficiencia

Infórmate sin compromiso



Todavía queda un largo camino por recorrer hasta que comience la próxima cosecha, pero en lo que llevamos de año las circunstancias están siendo más favorables que el año pasado.

Fuente: [Nuevecuatrouno](#)

Nuevo curso de mantenimiento de almazaras en Jaén y Badajoz

El [Centro de Interpretación Olivar y Aceite](#) de la provincia de Jaén, dentro de su programa formativo anual, convoca en su primera edición el Curso de Mantenimiento de Almazaras en las provincias de Jaén y Badajoz.

El mantenimiento de Almazaras es un trabajo imprescindible en fábrica, de su planificación y buena ejecución depende una campaña oleícola sin sobresaltos ni averías graves que obliguen a parar la planta y la producción, con las consiguientes pérdidas económicas. Con un mantenimiento preventivo óptimo se garantiza además una máxima calidad de los aceites de oliva virgen extra obtenidos.

Este curso está dirigido a profesionales del sector oleícola, especialmente a operarios, maestros y personal técnico de almazaras y también a aquellas personas que deseen formarse para un futuro profesional o deseen acreditar su experiencia/conocimiento profesional. Se trata de una formación especializada de carácter práctico para profesionalizar el trabajo de maestros y operarios de almazara, desde el punto de vista de control, optimización, mantenimiento y limpieza de las instalaciones oleícolas en todo el proceso de elaboración.

El curso está organizado por la Asociación Olivar y Aceite provincia de Jaén y la Asociación Nacional de Maestros de Almazaras (AEMODA), entidades que apuestan firmemente por la formación continua para la mejora profesional del personal de almazaras, además del CTAEX (Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario Extremadura) en el curso de Badajoz.



Esta primera edición se desarrolla en las provincias de Jaén y Badajoz. En la provincia de Jaén, se realizará en Bailén, en la Cooperativa Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca – Picualia, que disponen líneas de maquinaria Pieralisi y abarcará todos los puntos de control del proceso de producción del aceite de oliva virgen, desde el patio hasta el filtrado y envasado. El curso también contará con formación práctica en distintas técnicas y productos de limpieza de almazaras y lubricantes de uso en la industria alimentaria. Además, se enseñará a la interpretación los datos, para la regulación del sistema productivo y realizar las comprobaciones y medidas correctoras oportunas para asegurar el buen funcionamiento del proceso productivo y su importancia en la elaboración de los distintos aceites.

El curso será impartido en modalidad presencial, por profesionales de reconocido prestigio y experiencia en el sector oleícola y en almazaras. El profesorado está integrado por: Cristóbal Balboa de JPC Industrial Oleícola, Miguel Abad Consultor Técnico en Olivicultura y Elaiotecnia, Antonio Roldán y Luis Manuel Barrera de FOSS, Emilio Artero y José Mira de Picualia, Beatriz Castilla de IMS Control Industrial, José Adolfo Medina de Química Masul y Julio Ruiz de Maquivi, en la provincia de Jaén, en Picualia.

El programa formativo cuenta con 25 horas presenciales. Es formación bonificable y se desarrollará en Bailén-Picualia los días 27, 28 y 29 de mayo en horario de mañana y tarde y los días 11, 12 y 13 de junio en la Almazara de Marqués de Valdueza, en Mérida (Badajoz), empresa que también cuenta con maquinaria Pieralisi. La edición de Jaén ya está con todas las plazas completas.

El curso que se celebra en la provincia de Jaén cuenta con el patrocinio de IMS Control Industrial, FOSS y Picualia y la colaboración de JPC Industrial Oleícola, Química Masul, Maquivi y Farmaove. Y el curso de Badajoz está patrocinado por IMS Control Industrial, FOSS, Química Masul y JAR, y las empresas colaboradoras son: Marqués de Valdueza, JPC Industrial Oleícola, Agrovín y Farmaove.

Fuente: [Interempresas](#)



La Unión Europea estudia incluir en el etiquetado del aceite de oliva sus beneficios en la salud

En la presentación del V Congreso Internacional de Aceite de Oliva y Salud que se desarrolla hasta el próximo sábado en Jaén, el titular de Agricultura ha destacado que “no solo tenemos cantidad y calidad, sino que es muy importante el profundizar en los aspectos que vinculan no solo a la dieta mediterránea sino en particular al aceite de oliva con la salud”.

Los mayores expertos nacionales e internacionales, junto con destacados científicos y divulgadores a nivel global, participan en este congreso que trata aspectos relacionados tanto con lo saludable, como con otras perspectivas, como la sostenibilidad y la economía circular.

En el congreso, cuyas sesiones de trabajo han arrancado este jueves, se dan cita en torno a 200 expertos para poner encima de la mesa los últimos avances científicos sobre los beneficios saludables del AOVE y el papel de este cultivo y del oro líquido en otros ámbitos, como la nutrición, la sostenibilidad o el cambio climático.

Está organizado por el Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceite de Oliva (INUO) de la Universidad de Jaén, con la colaboración de la Diputación de Jaén.

“Como principal productor mundial de aceite de oliva, la provincia de Jaén tiene una gran responsabilidad a la hora de liderar el impulso y promoción de la investigación del AOVE también en relación a sus propiedades saludables”, ha resaltado el presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes.

“Son cinco ediciones ya de este evento, que nos ha situado como un referente mundial en la materia, donde se han ido exponiendo los últimos avances científicos y descubrimientos sobre los beneficios del aceite de oliva en la salud”, ha explicado el rector de la Universidad de Jaén (UJA), Nicolás Ruiz.



En esta quinta edición del congreso se aborda también la relación del olivar con el medio ambiente, así como los retos y desafíos más actuales, como la influencia del cambio climático en la calidad y en la producción de los aceites de oliva.

Ruiz ha indicado que, en un contexto de cambio climático, “el olivar tiene una potencialidad enorme para mejorar la sostenibilidad del planeta, porque puede ayudar a tener un mundo más descarbonizado y más verde”.

Fuente: [Efeagro](#)

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

The advertisement features a central image of a laboratory setting with a gloved hand holding a pipette over a test tube containing a yellow liquid. The background is a blurred array of colorful laboratory glassware.