

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

27 de septiembre de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Cientos de alimentos podrán subir de precio la semana que viene con el nuevo cambio del IVA.

Asaja Málaga prevé una campaña corta de aceite debido a la escasez de precipitaciones.

Agricultura apuesta en las V Jornadas Virgen Extra. Patrimonio Saludable” por la promoción del AOVE como herramienta para la mejora de la rentabilidad.

Nueva edición del Programa de Perfeccionamiento en Análisis Sensorial de Aceite de Oliva.

Grandes Pagos de Olivar prevé una cosecha media-alta y de buena calidad en Jaén.



LIVINGSOILL
Healthy Soil to Permanent Crops Living Labs

**ACTO DE PRESENTACIÓN DEL
LIVING LAB ANDALUZ - LIVINGSOILL**

3 de octubre de 2024
Salón de Caja Rural de Jaén, IFEJA

**Programa e
inscripción**

Logos at the bottom: Universidad de Jaén, Junta de Andalucía, Diputación de Jaén, IFAPA, CIT OLIVA, Fundación Caja Rural Jaén, JAENCOOP, Instituto Universitario de Investigación en Oleos y Productos de Oliva, Cooperativa Agro-Alimentaria, INCIJA, finca la torre, Almazara Subbética, Las Villas, Naturesco, CONSULE.

PROGRAMA E INSCRIPCIÓN

Nuestras prioridades

- Impulsar soluciones para el aprovechamiento de coproductos emergentes del olivar y su aplicación para la mejora de la salud del suelo.
- Avanzar en los procesos de digitalización para facilitar la toma de decisiones mediante el uso de nuevas tecnologías e IA.
- Promover modelos de negocio a partir de buenas prácticas de manejo en suelo de olivar (créditos de carbono, cubiertas vegetales dirigidas, explotación de coproductos, etc.).
- Desarrollar soluciones innovadoras para paliar el problema estructural de la sequía en el olivar.
- Establecer y promocionar planes de actuación coordinados entre los principales actores de la cadena de valor en la producción del aceite de oliva (agricultores, almazaras, instituciones públicas y otras empresas relacionadas del sector).

Cientos de alimentos podrán subir de precio la semana que viene con el nuevo cambio del IVA

A partir del próximo 1 de octubre, varios productos de la cesta básica de los españoles sufrirán un ajuste en sus precios debido a los cambios en el IVA aplicados por el Real Decreto-ley 4/2024. Hasta ahora, muchos de estos alimentos se beneficiaban de una exención temporal del impuesto, pero ese escenario cambia con la llegada del último trimestre del año.

Para empezar, productos esenciales como el pan común, las harinas panificables, la leche en todas sus variantes, los quesos, los huevos, y las frutas y verduras pasarán a tener un IVA del 2%, siguiendo el mandato de la Comisión Europea para ir atenuando las medidas extraordinarias que los distintos países han adoptado en los años precedentes. De esta forma, aunque esta tasa sigue siendo reducida representa un ligero aumento respecto al 0% que habían disfrutado durante los últimos meses.

Igualmente, el aceite de oliva, uno de los alimentos más utilizados en la cocina y de los que más se habían encarecido, también estará sujeto a este 2% hasta final de año, y a partir del 1 de enero de 2025 pasará a tener un IVA fijo del 4%.

Por otro lado, los aceites de semillas y las pastas alimenticias, productos que ya tributaban al 5%, verán subir su IVA al 7,5%, lo que impactará el precio final que pagarán los consumidores en supermercados.

El nuevo IVA

Así, los productos a los que se le aplicará el nuevo IVA son:

IVA DEL 7'5% (antes al 5%)

- a) Los aceites de semillas.
- b) Las pastas alimenticias.

El tipo del recargo de equivalencia aplicable a estas operaciones será del 1 por ciento.



IVA DEL 2% (antes al 0%)

- a) El pan común, así como la masa de pan común congelada y el pan común congelado destinados exclusivamente a la elaboración del pan común.
- b) Las harinas panificables.
- c) Los siguientes tipos de leche producida por cualquier especie animal: natural, certificada, pasteurizada, concentrada, desnatada, esterilizada, UHT, evaporada y en polvo.
- d) Los quesos.
- e) Los huevos.
- f) Las frutas, verduras, hortalizas, legumbres, tubérculos y cereales, que tengan la condición de productos naturales de acuerdo con el Código Alimentario y las disposiciones dictadas para su desarrollo.
- g) Los aceites de oliva.

Fuente: [Las Provincias](#)

Asaja Málaga prevé una campaña corta de aceite debido a la escasez de precipitaciones

Expertos del sector olivarero de la provincia de Málaga sedaban cita este jueves en la vigésima edición de la Jornada Técnica del Olivar convocada por Asaja Málaga, celebrada de nuevo en Antequera, y que reunió a unos 300 agricultores.

Entre las conclusiones que se comentaron destaca que la aceituna Aloreña este año será testimonial, con dificultades para alcanzar el 10% de una campaña habitual, debido a la severa sequía que afecta principalmente a la Hoya de Málaga, problema que afecta tanto a la cosecha como a los árboles, que ya acusan esta falta continuada de agua, situación crítica que viene acumulada de varios años. «Es por ello que hemos solicitado a las administraciones que se articulen medidas de ayudas directas para los solucionar el problema económico y laboral que general este déficit, sumándonos así a la petición ya realizada por ayuntamientos de la comarca».

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA - IODI - SEMPRE CONTI

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life Kubota

les.kubota-es.com / @kubotaspain / #kubota

Por otro lado, la aceituna Hojiblanca, variedad dominante de la provincia con aptitud para molino y aceituna de mesa, también espera una cosecha corta, aunque no tanto como la campaña pasada.

En cuanto al aceite de oliva, llevamos dos campañas con rendimientos por debajo del 50% de la media, al igual que ha ocurrido a nivel nacional. Al contrario que en otras provincias, en las que sí ha llovido, en Málaga la escasez de lluvias va a dar lugar a otra cosecha corta, por lo que los agricultores malagueños van a quedarse “con la miel en los labios” por no poder aprovechar esta situación de precios.

“Cuando se habla del precio del aceite no podemos pedir perdón por lo ocurrido, ya que se debe, por un lado, a la escasa cosecha, pero también a la elevación de los precios en toda la cadena: desde la producción, hasta la molturación, envasado y distribución”, ha explicado Bellido, además de reivindicar que es “fundamental” que se tomen medidas urgentes para paliar los efectos de la sequía y “garantizar el futuro de este sector tan importante para nuestra provincia”.

La producción esperada para la aceituna de mesa a nivel nacional superará en poco las 425.000 toneladas, una cifra algo superior a la de la campaña pasada, mientras que en el caso del aceite de oliva se esperan sobre 1.350 miles de toneladas.

Fuente: [Agronegocios](#)

Agricultura apuesta en las V Jornadas Virgen Extra. Patrimonio Saludable” por la promoción del AOVE como herramienta para la mejora de la rentabilidad

La delegada territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Soledad Aranda, ha participado en la inauguración de las V Jornadas “Virgen Extra. Patrimonio Saludable” celebradas en Úbeda y organizadas por el Centro de Interpretación Olivar y Aceite de la Ciudad Patrimonio de la Humanidad con la colaboración de Pieralisi. Un encuentro en el que Aranda ha destacado “el

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@grupooleicolajaen.com



impulso de la Consejería a la promoción del AOVE como herramienta para la mejora de la rentabilidad”.

En este encuentro con profesionales del sector, la delegada territorial ha recordado “el impulso de la Consejería a la promoción de nuestro aceite de oliva a través de la presencia en ferias y certámenes o también gracias al programa puesto en marcha para el consumo de AOVE en centros educativos de toda Andalucía”. Igualmente, Soledad Aranda ha destacado la labor de la marca de calidad ‘Gusto del Sur’ o las ayudas a los consejos reguladores de las DOP y la IGP de la provincia para que continúen con su labor de promoción.

Por otro lado, la delegada territorial de Agricultura ha puesto de manifiesto la importancia que la promoción del AOVE tiene en la I Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar, a través de la cual se pretende “afrontar los retos de futuro con más innovación, más digitalización, economía circular y siempre poniendo el foco en el relevo generacional”.

En este punto, Aranda ha incidido en los pilares básicos de la Estrategia: desde la difusión del carácter saludable del aceite de oliva al fomento de la digitalización e internacionalización del olivar de Andalucía, pasando por la eficiencia y la sostenibilidad del sector a nivel social y económico. Igualmente, ha resaltado la apuesta por “la cadena de valor eficiente, equilibrada y transparente; objetivos para los que se pondrán en marcha medidas específicas que den respuesta a las demandas del sector, de quienes siempre vamos de la mano”.

Estas V Jornadas “Virgen Extra. Patrimonio Saludable” han versado en torno a cuatro grandes áreas: salud, experiencia, innovación y gastronomía, con el fin de convertirse en una plataforma integral para el intercambio de experiencias y conocimientos. Además de tener carácter benéfico (el coste de la inscripción de los participantes se destinará a Cruz Roja de Úbeda), también ha servido de escenario para la entrega de los premios ‘Virgen Extra Patrimonio Saludable’, que reconocen a las personalidades e iniciativas más destacadas en el ámbito del aceite de oliva virgen extra.

Fuente: [Oleum Xauen](#)



Nueva edición del Programa de Perfeccionamiento en Análisis Sensorial de Aceite de Oliva

El Programa de Perfeccionamiento en Análisis Sensorial de Aceite de Oliva FdO es un sistema de entrenamiento cualitativo en la cata de aceites de oliva vírgenes, eminentemente práctico, dirigido a profesionales del sector oleícola, futuros integrantes de paneles de cata, profesionales de la restauración y cualquier otra persona interesada en la cata. El programa está basado en una metodología de aprendizaje activo de alto rendimiento, específicamente desarrollada por la Fundación del Olivar para la asimilación de conocimientos de nivel avanzado.

Según ha informado la Fundación del Olivar, a lo largo del curso se lleva a cabo un sistema de evaluación continua del progreso de los participantes mediante la tecnología INTRAPANEL® aplicada a cada una de las sesiones de cata, que permite la obtención de resultados y su discusión en tiempo real.

Este programa de formación se estructura en cuatro módulos o núcleos de conocimiento independientes, integrados a su vez por diferentes unidades temáticas; y una sesión de clausura final. Cada módulo se impartirá de forma intensiva con una duración total de 12 jornadas, más una de clausura.

Esta actividad pretende facilitar una sólida formación en los fundamentos del análisis sensorial, así como aquellos aspectos que suponen una especial dificultad a la hora de caracterizar los distintos aceites de oliva vírgenes.

En cuanto a los contenidos del programa destacan, entre otros, la diferenciación de aceites atendiendo a las técnicas de cultivo y procesos de elaboración; la identificación de defectos y atributos positivos; el orden de intensidad de las percepciones sensoriales; el equilibrio, armonía y complejidad de los aceites; y el uso de la herramienta INTRAPANEL-IOCPANEL



En concreto, del 11 al 16 de noviembre se impartirán los Módulos I y II; y del 25 al 30 de noviembre tendrán lugar los Módulos III y IV.

Fuente: [Mercacei](#)

Grandes Pagos de Olivar prevé una cosecha media-alta y de buena calidad en Jaén

“En términos generales, en Jaén se espera una cosecha media-alta de buena calidad, con un fruto sano y en buen estado”, ha indicado Francisco Vañó, director general de la empresa Castillo de Canena y presidente de [Grandes Pagos de Olivar](#), tras la reunión de las siete almazaras miembros de esta asociación. En la cita, celebrada esta semana en Canena y Baeza, se ha visitado la almazara de la compañía jiennense y se ha compartido información sobre las próximas cosechas en las distintas zonas productoras de los socios.

Respecto a Jaén, “la climatología ha acompañado en la provincia, con un nivel de lluvias superior al año pasado y temperaturas más moderadas en primavera y verano lo que, si bien puede suponer un pequeño retraso en el inicio de la recolección, ha evitado el enorme estrés sufrido por el olivar en la campaña 2023 y hace prever una buena calidad”, ha detallado Vañó.

Francisco Vañó y Rosa Vañó, directora comercial de Castillo de Canena, han sido anfitriones del encuentro de Grandes Pagos de Olivar. La asociación fue fundada en 2005 por Carlos Falcó, Marqués de Griñón, Alfredo Barral y Agustín Santolaya y cuenta en la actualidad con siete socios: Hacienda Queiles (Navarra), Aubocassa, (Mallorca), Marqués de Griñón (Toledo), Marqués de Valdeza (Badajoz), Castillo de Canena (Jaén), Casas de Hualdo (Toledo), y Masía El Altet (Alicante). Se trata de productores procedentes de diferentes zonas olivareras que comparten un rasgo común: "los AOVEs deben estar producidos en un pago, un terruño delimitado que aporta singularidad al aceite de oliva virgen extra, donde los olivos están sometidos a un control cercano y estricto", según ha precisado la asociación, que ha avanzado que este año las cosechas en las zonas respectivas se prevén "igualmente buenas, en términos generales".



La reunión celebrada en Castillo de Canena se enmarca en las actividades de control y auditoría e intercambio de conocimiento y experiencias de la asociación. Los siete representantes de las almazaras han visitado el olivar y la almazara de Castillo de Canena "en línea con esta política de puertas abiertas y transparencia entre socios".

Todos los miembros de Grandes Pagos de Olivar se someten a estos controles para comprobar que los asociados cumplen con "los estrictos protocolos en materia de olivicultura e industria oleícola exigidos en sus estatutos". En este sentido, Francisco Vañó ha resaltado que "esta auditoría pone de manifiesto la filosofía que impera en nuestra asociación. Todos los miembros de Grandes Pagos de Olivar estamos involucrados con la transparencia, el intercambio de conocimiento y en la firme voluntad de dar a conocer y potenciar el consumo de los AOVEs de extrema calidad producidos en todas las regiones olivícolas españolas".

"Somos un ejemplo de cómo la colaboración, la puesta en común de ideas y proyectos, el apoyo mutuo nos fortalece a todos. Tenemos una importante trayectoria que lo avala desde 2005. Precisamente, el año próximo cumpliremos nuestros primeros veinte años como asociación y lo celebraremos como se merece, con diversas actividades que estamos diseñando estas semanas", ha avanzado.

Fuente: [Mercacei](#)



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