

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

25 de noviembre de 2021



HOY ES NOTICIA:

El Parlamento Europeo aprueba la reforma de la PAC

Legislación: posición que debe adoptarse sobre una norma comercial aplicable a los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva

Admitido a trámite el Proyecto de Actuación de la Reconversión de Oleícola Jaén con la finalización del secado de Alpeorujo y apuesta por el Oleoturismo.

Las ventas de aceite de oliva caen un 12,5% en los 10 primeros meses de 2021

El AOVE, producto estrella del primer certificado oficial sobre productos de la despensa española que lanza el ICEX

Evalúan el impacto ambiental de la producción de aceite de oliva virgen en fincas tradicionales e intensivas

FINANCIACIÓN
**SER LOS PRIMEROS
EN APOYARTE**

Con soluciones de financiación para impulsar tu explotación



NRI: 3887-2021/09681



Facebook.com/infaoliva



@Infaoliva



953.24.40.91
607.012.752



infaoliva@infaoliva.com

El Parlamento Europeo aprueba la reforma de la PAC

La Eurocámara ha ratificado en Estrasburgo el acuerdo alcanzado en junio por las instituciones de la Unión Europea (UE) sobre la nueva Política Agrícola Común (PAC). Una PAC que dará prioridad a las medidas medioambientales dentro de las ayudas y que vinculará las subvenciones al cumplimiento de los derechos laborales; además, otorga a los Gobiernos más margen en la aplicación de esta política.

El Pleno del Parlamento Europeo ha aprobado —con casi el 70% de los votos a favor de los tres reglamentos—, la reforma de la PAC para el periodo 2023-2027 y ha puesto fin, con esta votación, a tres años y medio de negociaciones en el seno de la UE. La normativa ha sido calificada durante su debate como la reforma de la PAC más ambiciosa en los últimos 30 años. No en vano, afecta a diez millones de empresas agrícolas de la UE, a 695.000 beneficiarios españoles y contará con un presupuesto de 386.000 millones de euros para el campo comunitario, 47.724 millones para España, que será el tercer receptor de fondos agrícolas detrás de Francia y Alemania.

La culminación de la reforma llega en un momento especial, después de tres años de discusiones (desde 2018) y una pandemia, y en medio de una emergente crisis global por el coste de las materias primas, sumada a la emergencia climática. Además, el voto de los europarlamentarios se produce con el anuncio reciente, en España, de movilizaciones de las organizaciones agrarias (ASAJA, COAG y UPA), ante los problemas del campo, precisamente por el encarecimiento de la electricidad, piensos o gasóleo, y la falta de rentabilidad.

Más apoyo a las pequeñas explotaciones y a los jóvenes agricultores

Los eurodiputados se han asegurado de que al menos el 10% de los pagos directos se utilice para apoyar a las pequeñas y medianas explotaciones agrícolas y al menos el 3% del presupuesto de la PAC vaya a parar a manos de agricultores jóvenes. También han insistido en la creación de una reserva permanente de crisis -con un presupuesto anual de 450 millones de euros (a precios corrientes)- para ayudar a los agricultores en caso de inestabilidad de los precios o del mercado.

Además, por primera vez la PAC incluirá una “condicionalidad” social, lo que significa que solo las explotaciones que respeten los derechos laborales recibirán ayudas agrícolas, lo que empezará a aplicarse con carácter voluntario a partir de 2023 y obligatorio desde 2025. Dentro de los planes de desarrollo rural -cofinanciados por los países para actividades distintas o complementarias a la agricultura- al menos el 35% de las ayudas serán para actuaciones medioambientales.



Una apuesta sectorial por la calidad
DESCUBRE AQUÍ EL PROYECTO



Primeras reacciones del sector primario europeo

Una de las primeras reacciones tras el visto bueno de la Eurocámara a la nueva PAC ha sido protagonizada por Christiane Lambert, presidenta del COPA, entidad que representa a las organizaciones profesionales agrarias europeas. "El Parlamento Europeo da hoy a los agricultores europeos y a sus cooperativas la herramienta política para continuar sus esfuerzos para producir de forma más sostenible. Los nuevos requisitos climáticos, sociales y medioambientales de la PAC recién aprobada representan una evolución de los compromisos de los agricultores y exigirá esfuerzos considerables en un momento en que los retos e incertidumbres a corto plazo son muchos y están poniendo en juego la competitividad del sector. Ahora contamos con las autoridades nacionales y la Comisión Europea para una rápida adopción de los Planes Estratégicos de la PAC".

Por su parte, el español Ramón Armengol, presidente del COGECA, en representación de las cooperativas agrarias europeas, declaró que "los Planes Estratégicos Nacionales deben considerar seriamente el futuro de las inversiones en agricultura y las innovaciones que necesitaremos para alimentar el futuro de Europa. Las inversiones serán clave para los agricultores y sus cooperativas en la futura PAC para mejorar el rendimiento global y la sostenibilidad de sus explotaciones. Los planes estratégicos nacionales deben reforzar el papel y las herramientas que se dan a las organizaciones de productores -como las cooperativas- para diversificar las producciones, reducir los costes y emprender acciones colectivas ambiciosas. Por ello, la medida de cooperación en el marco del desarrollo rural es tan importante para la comunidad agrícola".

Fuente: [Interempresas](#).

Legislación: posición que debe adoptarse sobre una norma comercial aplicable a los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva

Se ha publicado la Decisión (UE) 2021/2025 del Consejo, de 15 de noviembre de 2021, relativa a la posición que debe adoptarse, en nombre de la Unión Europea, en el Consejo de Miembros del Consejo Oleícola Internacional en lo que respecta a una norma comercial aplicable a los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva.



bioland
ENERGY

GRUP oleícola jaén

PLANTA DE RECEPCIÓN DE ALPEORUJO - Ctra. Vilches, km 3,5 - LA CAROLINA (JAÉN) - TEL. 953 68 08 15 / 609 775 563

queremos ser
tu orujera...



El Convenio Internacional del Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa de 2015 (en lo sucesivo, «Convenio») fue firmado en nombre de la Unión, de conformidad con la Decisión (UE) 2016/1892 del Consejo, el 18 de noviembre de 2016 en la sede de las Naciones Unidas en Nueva York, a reserva de su celebración en una fecha posterior. El Convenio entró en vigor provisionalmente el 1 de enero de 2017, de conformidad con su artículo 31, apartado 2, y la celebración en nombre de la Unión se realizó en virtud de la Decisión (UE) 2019/848 del Consejo.

De conformidad con el artículo 7, apartado 1, del Convenio, corresponde al Consejo de Miembros del Consejo Oleícola Internacional (en lo sucesivo, «Consejo de Miembros») adoptar decisiones que modifiquen las normas comerciales aplicables a los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva.

El 25 de noviembre de 2021, durante su 114ª reunión, el Consejo de Miembros ha de adoptar una decisión que modifique una norma comercial aplicable a los aceites de oliva y a los aceites de orujo de oliva (en lo sucesivo, «decisión modificativa»). Procede determinar la posición que debe adoptarse en nombre de la Unión en el Consejo de Miembros, ya que la decisión modificativa que vaya a adoptar el Consejo de Miembros tendrá efectos jurídicos para la Unión en lo que respecta al comercio internacional con los demás miembros del Consejo Oleícola Internacional y podrá influir de manera determinante en el contenido del Derecho de la Unión, concretamente en las normas de comercialización del aceite de oliva adoptadas por la Comisión en virtud del artículo 75 del Reglamento (UE) n.o 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.

La decisión que vaya a adoptar el Consejo de Miembros atañe al cambio de algunos parámetros químicos de los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva, concretamente, a la inclusión del árbol de decisión relativo al límite de ácido linoleico entre el 1,00 y el 1,40%, la revisión del árbol de decisión correspondiente a los aceites de oliva refinados y los aceites de oliva, y la revisión del árbol de decisión correspondiente a los aceites de orujo de oliva crudos y refinados.

La decisión modificativa ha sido ampliamente debatida por los expertos científicos y técnicos en aceite de oliva de la Comisión y de los Estados miembros. La decisión modificativa contribuirá a la armonización internacional de las normas sobre el aceite de oliva y establecerá un marco que garantizará la competencia leal en el comercio de los productos del sector del aceite de oliva. Por lo tanto, procede apoyar la decisión modificativa que vaya a adoptar el Consejo de Miembros.

Fuente: [Revista Alimentaria](#)

**Somos conscientes del valor de las materias primas
Aprovechando al máximo los recursos, sin desperdiciar recursos.**



Admitido a trámite el Proyecto de Actuación de la Reconversión de Oleícola Jaén con la finalización del secado de Alpeorujó y apuesta por el Oleoturismo.

Esta mañana, el Hotel Palacio de los Salcedo de Baeza (Jaén), ha acogido la presentación del nuevo Proyecto del Grupo Oleícola Jaén, el cual consistirá en una gran reconversión de la industria, situada en la cara sur de la ciudad baezana e instalada desde el año 1982, y que supone la finalización de los humos en la ciudad Patrimonio Mundial. El acto ha estado presidido por los Propietarios de la Sociedad, la alcaldesa de Baeza, Lola Marín, el ingeniero del Proyecto, Juan de Dios Sánchez y el Consultor Estratégico de la compañía, Juan Vilar.

La reconversión de la industria consistirá en una profunda modernización del proceso de la elaboración del aceite de oliva, para obtener aceites de la máxima calidad así como de la manera más eficiente y controlada con una automatización de 4.0. Para ello se instalarán nuevas líneas de limpieza del fruto, tolvas de almacenamiento de la aceituna, nuevas líneas de extracción de más capacidad y de eficiencia energética, todo ello hará tener una reducción de la huella hídrica. La almazara será visitable y con accesibilidad universal.

La alcaldesa de Baeza, Lola Marín, se mostraba muy contenta ante la “eliminación definitiva de los humos de la ciudad de Patrimonio Mundial y la reconversión de la almazara que se modernizará, ampliando y mejorando sus instalaciones”. Se trata de un trabajo que se ha estado desarrollando de manera coordinada entre el consistorio baezano y la empresa Oleícola Jaén en el que la primera edil ponía en valor el esfuerzo de ambas partes y la decisión conjunta de acabar con un problema que venía lastrando esta situación desde hace tiempo”. Marín finalizaba felicitando a la empresa, agradeciendo su colaboración y se mostraba esperanzada ante la reconversión de un espacio que “recuperará un gran esplendor y vendrá a sumar a los recursos turísticos y oleícolas de nuestra ciudad”.

El presidente del Grupo Oleícola Jaén, Carlos Morillo, se ha mostrado muy satisfecho por la aprobación del Proyecto de Reconversión de las instalaciones de Oleícola Jaén y ha anunciado que, además de la modernización de la almazara, “celebraremos el 40 aniversario de la almazara, cuya primera cosecha fue en la campaña 1982/83”. En este sentido, ha explicado que el nuevo proyecto de almazara está pensado para los agricultores presentes y futuros así como para desarrollar un oleoturismo de excepción en la bella Ciudad de Baeza, Patrimonio de la Humanidad”. Morillo ha finalizado agradeciendo, tanto al Ayuntamiento de Baeza como a la Delegación de Agricultura de



Jaén, “el haber dado el visto bueno al Proyecto, así como a todas las administraciones y personas que apoyan este Proyecto”.

Dentro del plan estratégico del Grupo Oleícola Jaén, está la expansión de la compra de aceituna dentro de la provincia de Jaén, es por ello que en los últimos años se han adquirido nuevos puestos de recolección de aceituna, donde ya suman 6 puntos (Baeza, Las Escuelas, Mancha Real, Linares, Úbeda y Miraelrio). Este Proyecto está diseñado para dar soporte al crecimiento de recepción de fruto y extracción de aceite, el cual está estimado entre un 20-30 % más del que ya se recepciona.

La actividad de la orujera que Oleícola Jaén venía desarrollando desde el año 1986, dejará de hacerlo en la actual ubicación. Tal actividad orujera, se traslada desde esta misma campaña 2021/22 a la filial del Grupo, Bioland Energy en La Carolina (Jaén), donde ya viene desarrollando esta su actividad desde la campaña 2017/18.

Los Trojes de alpeorujo, se convertirán en el jardín del olivar con más de 50 variedades traídas de todas partes del mundo, será la gran atracción oleoturística que tendrá la almazara para todos los visitantes que visiten Baeza y quieran sumergirse en la cultura del olivar.

Oleícola Jaén seguirá en su apuesta por la calidad y por la comercialización tanto nacional como internacional de sus envasados AOVE'S de alta gama, con sus cinco variedades, Picual, Frantoio, Arbequina, Hojiblanca, Royal de Cazorla y Picual Ecológico. La almazara cuenta ya con las siguientes certificaciones: CAAE, IGP Aceite de Jaén, IFS, ISO 9000, además de numerosos galardones tanto nacionales como internacionales a la calidad de sus aceites.

Fuente: [Oleícola Jaén](#).

Las ventas de aceite de oliva caen un 12,5% en los 10 primeros meses de 2021

En este primer mes de la campaña oleícola 2021/2022 se han puesto en el mercado 57,39 millones de litros, de los que 24,38 millones se corresponden con el aceite de oliva en el total de sus categorías, casi 1,37 millones de litros con el aceite de orujo y 31,64 con los aceites vegetales. En el mes de octubre el aceite de oliva virgen extra alcanza algo más de 10 millones de litros y el suave 8,82. Como es común, el aceite de oliva virgen y el intenso presentan cifras menores, en concreto dos y 3,47 millones de litros respectivamente. En su conjunto el aceite de oliva acumulado durante



ANÁLISIS DE ACEITE DE OLIVA
Con acreditación ENAC y reconocimiento del COI

ANÁLISIS DE ACEITUNA
Único laboratorio con acreditación ENAC para la técnica NIR

ANÁLISIS AGRONÓMICOS
Suelos: Caracterización y fertilidad.
Hojas: Diagnóstico nutricional.
Aguas: Aptitud para el riego.

OLIVARUM
Fundación Española de Industrias Oleícolas

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

EMAC

Laboratorio reconocido por el Consejo Oleoalimentario (COI) para el análisis físico-químico de aceites de oliva y aceites de orujo (Tipo A/B/C) (para periodo vigente)

estos 10 primeros meses de 2021 asciende a 256,56 millones de litros, un 12,5% menos que el año pasado en este mismo periodo de tiempo.

Los datos se extraen de la circular de la Asociación Nacional de Industriales, Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac). En el detalle del acumulado anual las diferentes calidades del aceite de oliva, el virgen extra presenta 104,46 millones de litros, cantidad un 15,29% inferior a la del mismo periodo del año pasado. Las cifras acumuladas del “suave” y del “intenso” ascienden a 91,98 y 38,60 millones de litros, lo que supone un descenso de un 12,42% y 13,16% respectivamente frente a las del año pasado en este mismo periodo de tiempo. Por su parte, el aceite de oliva virgen, con 21,50 millones de litros, presenta un ascenso de un 5,41%.

Durante el mes de octubre se ha puesto en el mercado 1,36 millones de litros de aceite de orujo. Su acumulado anual es de 12,63 millones de litros, cifra un 23,84% superior a la del mismo periodo de 2020. Las salidas de los aceites vegetales en octubre alcanzan los 31,64 millones de litros. El aceite de girasol es el aceite más representativo de esta categoría con 26,89 millones de litros, mientras que el aceite de refinado de semillas presenta 4,52 millones de litros. Los aceites de colza, soja, maíz, cacahuete, y pepita de uva presentan cifras bastante distantes de las del aceite de girasol y del refinado de semillas.

En estos 10 primeros meses de 2021 se han dado salida a 279,49 millones de litros de aceites vegetales, casi 20 millones de litros más que el mismo periodo de 2020, lo que se traduce en un aumento del 7,38%.

Fuente: [Financial Food](#).

El AOVE, producto estrella del primer certificado oficial sobre productos de la despensa española que lanza el ICEX

La gastronomía española, con base en la Dieta Mediterránea, y donde el aceite de oliva virgen extra desempeña un papel esencial, está de moda en el mundo. Y gracias a los grandes chefs españoles con estrellas Michelin y a los más mediáticos como José Andrés, aún más reconocida en el exterior. Y cada vez con más locales de comida española en las grandes capitales internacionales. De ahí que



el ICEX, en colaboración con el Basque Culinary Center, haya decidido lanzar el Spain's Pantry, un amplio programa de formación que quiere convertirse en el primer certificado oficial sobre los productos de la despensa española. Entre ellos, en un puesto de honor en la formación prevista a los alumnos, el aceite de oliva virgen extra.

Esta iniciativa nace con el triple objetivo de impulsar la imagen de excelencia y diversidad de los productos de nuestra despensa en todo el mundo, de consolidar su presencia en canales y mercados donde ya están presentes las empresas y de ampliar las vías de comercialización, tanto físicas como digitales, en nuevos destinos, según asegura el ICEX.

Desarrollado e impartido íntegramente en inglés, Spain's Pantry se cursa a lo largo de cinco semanas y consta de cuatro módulos, en los que se abordan los productos del mar y sus conservas; los cárnicos y sus derivados, entre los que se incluyen las carnes de pastoreo y de caza, el jamón, los embutidos y los quesos; los ingredientes esenciales de la cocina española, como el aceite de oliva virgen, los aderezos o las especias; la repostería y los vinos. Además, de todos ellos se han elaborado manuales, que se convertirán en material educativo para las escuelas gastronómicas en el exterior que impartan cursos de gastronomía española, promoviendo así el conocimiento de los alimentos españoles.

La exposición de los productos se realiza a través del conocimiento de la geografía y climatología de cada área, destacando de cada una los productos más identificativos, entre otras cosas, por sus propiedades nutritivas, características tecnológicas o sellos de calidad, como DDOO, IGP u otros, entre ellas las numerosas de aceite de oliva virgen extra con las que cuenta el olivar español. Además, el curso se completa con las aplicaciones de los productos en la gastronomía, esto es, con la transmisión de las técnicas culinarias españolas, tanto las tradicionales como las de vanguardia.

De esta forma, se busca que los profesionales del sector a los que va dirigido el curso, importadores, distribuidores, comercio mayorista, comercio minorista, personal del sector HORECA y periodistas de medios especializados, promuevan la presencia de la gastronomía española, tanto de presentaciones tradicionales como de vanguardia, y que sean conscientes de sus múltiples aplicaciones en cocina internacional y local de mayor alcance internacional.

Recién arrancada esta primera edición, a finales de este mes de diciembre contará con las primeras titulaciones oficiales para aquellos profesionales que hayan superado el programa. Tras el lanzamiento en 2021 de los cursos de formación en Vinos de España, el Spain's Pantry viene a completar la oferta formativa de ICEX para profesionales internacionales. Una oferta destinada a jugar un papel creciente en la consolidación de la imagen de los productos españoles, fruto de la



consideración de la gastronomía como un eje transversal en la promoción de los alimentos y vinos de España.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

Evalúan el impacto ambiental de la producción de aceite de oliva virgen en fincas tradicionales e intensivas

El olivar de secano cultivado de forma tradicional tomó netamente más CO₂ que el de regadío, y que el intensivo, modalidad cada vez más habitual en Andalucía. En un análisis de la producción de aceite de oliva virgen desde el cultivo de la aceituna hasta su extracción, observaron que las actividades de la fase agraria son las responsables del 76 por ciento del impacto ambiental relacionado con el cambio climático, según ha informado este miércoles la Fundación Descubre.

El impacto ambiental se evalúa sobre diferentes categorías. Concretamente, en la de cambio climático se computan las emisiones de diferentes gases de efecto invernadero, mientras que el balance y la huella de carbono miden la diferencia de lo captado y lo emitido en términos de carbono y CO₂, respectivamente. Se trata de un cálculo utilizado para identificar qué actividades y prácticas de manejo del olivar se pueden mejorar para reducir las emisiones de gases de efecto invernadero y, por tanto, contribuir a mitigar el cambio climático.

Los expertos analizaron la huella de carbono en las fases agraria e industrial de la producción de aceite de oliva en cuatro fincas andaluzas de cultivo tradicional de secano, cuatro de cultivo tradicional de regadío y tres de cultivo intensivo.

"Los datos fueron concluyentes y la primera opción permite que se retiren de la atmósfera de 5,5 kilos de CO₂ equivalente por cada kilo de aceite finalmente producido; en el caso de cultivo de regadío, ese valor desciende a 4,3 y la modalidad intensiva permite capturar hasta 2,7 kilos de CO₂ equivalente por uno de aceite", ha explicado el investigador Lázuli Fernández. Es el principal autor del estudio 'Life cycle assessment, C footprint and carbon balance of virgin olive oils production from traditional and intensive olive groves in southern Spain', publicado en la revista 'Journal of Environmental Management'.



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



El equipo investigador aplicó el análisis del ciclo de vida (ACV, o LCA en inglés) como método que cuantifica los impactos ambientales potenciales de un producto o servicio en su ciclo de vida. Así, analizaron la incidencia de 1 kilo de aceite de oliva virgen. Como promedio, la fase de cultivo representó el 76,3 por ciento del impacto ambiental en la categoría de cambio climático. "Para reducir el impacto de la producción de aceites de oliva vírgenes, la mayor parte de los esfuerzos deben realizarse especialmente en la fase agrícola", ha dicho.

Los impactos ambientales asociados al olivar intensivo fueron los más altos generalmente, debido sobre todo a la aplicación de fertilizantes nitrogenados, productos fitosanitarios y herbicidas. "La aplicación de abonos orgánicos y facilitar cultivos de cobertura espontáneos temporales logran un balance de carbono positivo y reducen los impactos negativos del cultivo del olivo", ha apuntado Fernández.

ENERGÍA Y RESIDUOS

La retención de carbono se produce por la captación por el olivo de CO₂ de la atmósfera, del que una porción se queda formando parte de las estructuras permanentes del árbol en forma de carbono orgánico o se acumula en el suelo con los restos de poda si estos se trituran y se depositan sobre el suelo. El estudio computa el impacto ambiental por el empleo de productos y energía en las fases agraria e industrial. También incluye el tratamiento de los residuos derivados de los procesos realizados hasta que el aceite ha sido finalmente extraído.

El impacto ambiental estudiado en la producción de aceite se ha abordado en diferentes categorías de impacto ambiental. "En esta ocasión la más relevante es la de cambio climático, que cuantifica las emisiones de gases de efecto invernadero", añade el experto.

El estudio se ha desarrollado durante tres años para los tipos de cultivo más representativos del área geográfica de mayor producción y especialización en aceite de oliva a nivel mundial, Andalucía. Se enmarca en el proyecto internacional Oliven (Opportunities for olive oil value chain enhancement through the by-products valorization), que se desarrolla para establecer el impacto medioambiental de las cadenas más representativas de producción de aceite de oliva de España, Túnez y Turquía, así como la valorización de subproductos del sector.

El siguiente paso del proyecto consiste en establecer la reducción del impacto ambiental y las ventajas económicas que podrían producirse por el empleo de la gasificación de la biomasa generada en el sector del olivar. La financiación ha provenido a través de Arimnet2 (Eranet) y la Agencia Estatal de Investigación con fondos de la Unión Europea.

Fuente: [20minutos](#).

