

# NOTICIAS

23-2-2012



ACEITES ZARATE, es una sociedad anónima, ubicada en la localidad de TORREPEROGIL (JAEN), dedicada a la extracción, envasado y comercialización de aceite de oliva virgen.

Los orígenes de nuestra almazara se remontan a principios del siglo XX, cuando la familia ZARATE MUÑOZ-COBO adquiere la fábrica para su producción familiar. Durante más de cincuenta años son ellos quien la gestiona, aumentando su producción de aceite con la compra de aceituna a oleicultores de la comarca de la Loma de Úbeda. En el año 1984 deciden constituir una sociedad anónima, con la intención de mejorar la almazara y dar entrada en la sociedad a todos los oleicultores que les vendían su aceituna, con la compra de parte de sus acciones.

Desde el inicio de esta Sociedad, han sido muchas las mejoras de sus instalaciones, buscando siempre mejorar la calidad de su aceite. La inversión más importante de su historia la realiza en el año 2008, cuando deciden construir una almazara totalmente nueva, dotada de la tecnología más innovadora, con la intención de extraer el mejor zumo de la aceituna picual de nuestras fincas de olivar.

<http://www.aceiteszarate.com>



**Hoy Día 23 /2/2012,asistiremos a:**

- ✓ **REUNION EN EL FEGA**
- ✓ **ASAMBLEA DE LA CEA**
- ✓ **GRUPO DE TRABAJO DE LA IAOE**
- ✓ **CURSO DE OLEOTURISMO EN GRANADA**

## **MALAGA :La Molienda de Riogordo**

Los próximos días, sábado 25 y domingo 26 de febrero, se va a celebrar la primera edición de “[La Molienda de Riogordo](#)” a la que estamos todos invitados. Este evento está organizado por el Ayuntamiento de Riogordo, el Museo Etnográfico y la asociación OLEARUM, con el objetivo de promocionar la cultura del aceite de oliva y difundir el conocimiento del aceite de oliva verdial de Riogordo, del cual vive un alto porcentaje de riogordeños.

El programa cuenta con actividades muy variadas e interesantes, como: visita guiada a las instalaciones de la Agro-Olivarera de Riogordo, con una recogida simbólica de aceitunas, charlas, estreno de una obra de teatro sobre el aceite de oliva, exposiciones, desayuno molinero y, como acto central, una [molienda](#) en la que se molturará la aceituna con tracción animal, como se hacía tradicionalmente.

## **UPA: estiman que la cosecha de aceite de oliva será de 1.400.000 tn**

La organización agraria estima que la cosecha de aceite de la campaña 2011/2012 será de 1.400.000 toneladas. La próxima campaña oleícola 2012/2013 podría ser inferior a las tres últimas.

El secretario de Agricultura, Promoción y Mercados de la Unión de Pequeños Agricultores (UPA) de Jaén, Luis Miguel Martínez, ha dicho que a falta de contabilizar los datos de producción de aceite que se obtengan en el mes de febrero y de conocer de manera oficial las cifras de esta campaña “está claro que estamos ante una campaña alta en España, que se suma a las dos anteriores, que también fueron elevadas”.

El responsable de la organización agraria pronostica que la próxima campaña oleícola 2012/2013 podría ser inferior a las tres últimas “porque venimos de tres grandes campañas y de una ausencia generalizada de lluvias, que puede incidir de forma negativa en el olivar de secano, aunque tendremos que ver cómo transcurren estos próximos meses”.

Martínez ha destacado la rapidez con la que se ha desarrollado esta campaña de recolección de la aceituna, que se ha caracterizado por la falta de precipitaciones, por los altos rendimientos grasos del aceite de oliva y por la buena calidad de los aceites.

La provincia de Jaén ha batido esta campaña oleícola el récord de producción de aceite de oliva al superarse ampliamente las 613.000 de la campaña de 2001/2002 por cuanto desde la Delegación de Agricultura estiman que la producción estará en torno a las 620.000 toneladas. **BESANA**

## **Euskadi, también tierra de aceite**

EL ACEITE DE OLIVA HA DEJADO DE SER UN PRODUCTO RESIDUAL EN LA RIOJA ALAVESA Y BUSCA CONVERTIRSE, JUNTO AL VINO, EN UN NUEVO PRODUCTO GOURMET CON SELLO VASCO

El aceite de oliva ha dejado de ser un producto residual en la Rioja Alavesa para convertirse en una nueva bandera que quiere ondear junto al vino por su calidad y alto rendimiento gastronómico. Y como no hay alimento que se precie en Euskadi sin su fiesta popular, un grupo de cuatro jóvenes productores de Moreda, una de las localidades con más tradición, ha organizado una gran fiesta de exaltación en torno al aceite de oliva, pero eso será en marzo. «Nuestra idea es que se conozca tanto el propio que elaboramos aquí como la variedad de aceituna arróniz que es exclusiva de la comarca y también dar a conocer una de las zonas menos visitada de la Rioja Alavesa que es absolutamente diferente tanto por su paisaje como por su agricultura», asegura Iker Díaz de Cerio, uno de los jóvenes que ha comenzado a comercializar el producto a través de la marca Rivo de Moreta. Hermanos Bujanda y La Equidad son los otros dos sellos existentes en la localidad.

El aceite de oliva alavés, que se comercializa bajo la etiqueta de Lurzabal, fue escogido para participar en la oleoteca del Salón Gourmet 2012 de Madrid. «Todavía se desconoce aquí, aunque en los grandes encuentros de la alta cocina es muy valorado», añade Díaz de Cerio. Álava cuenta con 300 hectáreas

de olivos, distribuidos por toda la Rioja Alavesa y se espera llegar a las 500 hectáreas antes del año 2014. El 80% de los árboles son centenarios y muchos superan los 500 ó 600 años. La producción del pasado ejercicio fue de 400.000 kilogramos de olivas, con los que ha sido posible elaborar 80.000 litros de aceite de «excelente calidad».

El aceite de marca diferenciada no ligado a bodegas ha nacido este año por vez primera. Hermanos Bujanda y Rivo de Moreta son las dos primeras etiquetas, a las que se ha unido La Equidad, que es el nombre de la cooperativa que gestiona el trujal de Moreda. En Oion, muy cerca ya de Logroño, existen otros dos trujales. DIARIOVASCO

## **Arias Cañete asegura que defenderá en Bruselas las actuales ayudas para el olivar**

El ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete, ha señalado que el Gobierno defenderá en Bruselas que el olivar siga percibiendo los niveles de ayuda actuales, que ascienden a 1.030 millones de euros para 2,4 millones de hectáreas.

"La posición de España es que el nuevo modelo de ayudas directas que se apruebe recoja la realidad productiva y la importancia del sector olivar para muchas regiones, sobre todo para Andalucía", ha resaltado este miércoles el titular de Agricultura en la sesión de control al Gobierno en el pleno del Congreso.

Arias Cañete ha subrayado que la reforma de la Organización Común del Mercado (OCM) del aceite de 1998, que negoció Loyola de Palacio, ha sido la mejor que nunca se ha hecho en España y la que situó al sector del aceite en la "fuerte" expansión que tiene en la actualidad, frente a la de 2004 que, en su opinión, ha sido el "mayor ridículo" que ha hecho España en una negociación, del cual "se habla todavía en Europa".EUROPAPRESS

## **JAEN: ACEITES GUIRADO NOGUERA VIAJA A CHINA PARA FIRMAR UN CONTRATO DE VENTA DE ACEITE CON DO SIERRA DE CAZORLA**

"YA LLEVAMOS DOS AÑOS EXPORTANDO ACEITE AL MERCADO CHINO Y ESTÁ TENIENDO UNA BUENA ACEPTACIÓN, YA QUE CADA VEZ NOS PIDEN QUE HAGAMOS ENVÍOS MÁS GRANDES"

La empresa Aceites Guirado Noguera, perteneciente al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra de Cazorla, va a desplazarse a China en las próximas semanas para firmar un importante acuerdo de venta de aceite de oliva con DO a este país asiático. En concreto, esta iniciativa empresarial supondrá, sólo en el primer año, la exportación de unos 300.000 litros de aceite de oliva virgen extra con DO Sierra de Cazorla, una cantidad que irá aumentando en los años sucesivos.

Así, el gerente de Aceites Guirado Noguera, Juan José Guirado, ha explicado que una expedición procedente de la Sierra de Cazorla va a viajar a China a comienzos de marzo para firmar los contratos y también para ofrecer una ponencia sobre los beneficios gastronómicos y para la salud del aceite con DO.IDEAL

## **EL CAMPO GRANADINO SE RESIENTE POR LA SEQUÍA Y LAS ÚLTIMAS HELADAS**

EL OLIVAR PUEDE PERDER UN 35% DE LA PRODUCCIÓN SI LA DESHIDRATACIÓN DE LOS OLIVOS OBLIGA A PODAS SEVERAS, ADVIERTEN LOS AGRICULTORES

El olivar puede perder un 35% de la producción futura si la deshidratación de los olivos obliga a podas severas y los herbáceos en secano pierden ya el 50% de la producción actual (el 100% si no lloviera en los próximos quince días), según alertan los agricultores. Los cultivos hortícolas mermarán su producción un 30% por daños visibles en las plantas. La ganadería resulta fuertemente castigada por el sobrecoste de alimentación de los animales ante la falta de aprovechamientos de los pastos, apuntan.

Asaja Granada ha advertido de que “no se puede hablar técnicamente de sequía hidrológica puesto que los embalses en nuestra provincia están a un 66% de su capacidad máxima y la situación se considera dentro de parámetros de normalidad. Pero desde el mes de diciembre hasta el día de hoy el agua embalsada ha mermado un 10% a causa de la escasez de precipitaciones durante los meses de invierno (diciembre, enero y febrero) y el campo granadino sí se resiente por ello, al igual que por las temperaturas bajo cero registradas, que han tenido como tónica -7°C llegando incluso a -12C°”.

Desde la asociación observan “daños en las plantas de los olivos por deshidratación que se pueden traducir en pérdidas del 35% de la futura producción de aceite 2011-2012 si, como es previsible, hay que hacer podas severas para recuperar la masa foliar del olivo”. Habrá, además que reponer “200.000 olivos entre 1 a 10 años, los menos resistentes, un 20% del total. Los

perjuicios económicos se pueden estimar en 72.000.000 de euros (calculados por la merma en la cosecha de 40.000 toneladas de aceite) a lo que se sumarían 750.000 euros por la reposición de los olivos jóvenes que puedan dañarse”. Una cifra total de 72.750.000 euros, que podría duplicarse de no llover copiosamente en los próximos quince a veinte días. “Se eliminarían, además, 1.300.000 jornales en la próxima recolección. GRANADADIGITAL

## **El IEG premia una investigación sobre la previsión precoz de cosecha en el olivo**

El Instituto de Estudios Giennenses (IEG), organismo autónomo de la Diputación Provincial de Jaén, el Premio de “Investigación Agraria y Medioambiental 2011” a Fátima Aguilera Padilla por su estudio titulado “Modelos de previsión precoz de cosecha en el olivo basados en información aerobiológica, fenológica y meteorológica: diseño experimental aplicado al olivar giennense”.

El estudio de Fátima Aguilera aporta conclusiones de utilidad para el sector olivarero de la provincia que permitirán mejorar la planificación y ajustar los recursos empleados en el proceso de producción del aceite de oliva virgen extra. “Este trabajo es ejemplo de lo que debe ser la alianza entre ciencia y empresa a través de la innovación: son investigaciones desarrolladas con el apoyo tanto de instituciones públicas como de empresas privadas, que benefician al tejido productivo y que generan así recursos para la realización de nuevos estudios”, ha explicado el presidente de la Diputación de Jaén. OLEO

## **DETECTAN ALDEHÍDOS TÓXICOS EN EL ACEITE RECALENTADO**

A temperatura de fritura el aceite de girasol genera más compuestos nocivos que el de oliva

Investigadoras de la Universidad del País Vasco (UPV/EHU) han descubierto por primera vez en alimentos la presencia de determinados aldehídos sospechosos de estar detrás de enfermedades neurodegenerativas y algunos tipos de cáncer. Estos compuestos tóxicos aparecen en algunos aceites, como el de girasol, cuando se calientan a temperatura de fritura, según informa la plataforma de noticias científicas SINC.

María Dolores Guillén, profesora del Departamento de Farmacia y Tecnología de los Alimentos de la UPV ha explicado a SINC que «se sabía que el aceite a temperatura de fritura emite aldehídos que contaminan la atmósfera y que se pueden inhalar, así que decidimos investigar si estos compuestos todavía permanecen en el aceite después de calentarlo y efectivamente, así es».

Hasta ahora estas sustancias solo se habían citado en estudios biomédicos, donde se relaciona su existencia en el organismo con diversos tipos de cáncer y enfermedades neurodegenerativas, como el alzhéimer y el párkinson.

La investigación, que publica la revista Food Chemistry, ha consistido en calentar a 190 °C en una freidora industrial tres tipos de aceite: de oliva, girasol y lino. La operación se realizó durante 40 horas (8 horas al día) en los dos primeros y en 20 horas para el caso del aceite lino. Este último no se usa habitualmente para cocinar en occidente, pero se ha seleccionado por su alto contenido en grupos omega 3

#### MÁS ALDEHÍDOS TÓXICOS EN EL ACEITE DE GIRASOL

Los resultados revelan que los aceites de girasol y lino –especialmente el primero–, son los que generan más cantidad de aldehídos tóxicos y en menos tiempo. Por el contrario, el aceite de oliva genera menos y más tarde estos compuestos nocivos.

En estudios anteriores, las mismas investigadoras encontraron que en los aceites sometidos a temperatura de fritura también se forman otras sustancias tóxicas, los alquibencenos (hidrocarburos aromáticos), y concluyeron que el aceite de oliva es el que menos cantidad genera entre los que ellas estudiaron.ABC

[Redacted line]

[Redacted line]