

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

13 de marzo de 2023



HOY ES NOTICIA:

El AOVE amenaza con precios al alza de los que se resentirán las ventas.

Andalucía ha abonado 65 millones para mejorar explotaciones e industrias olivareras en los últimos cuatro años.

Los alimentos y bebidas 'pasan la ITV' en la sala de catas de la Universidad de Granada.

Extenda convoca al sector del AOVE a participar en Andalucía Cocina.

Desarrollo del programa 'Almazara' de la Brigada española en Líbano en colaboración con universidades españolas.



Siéntete parte de la agricultura del futuro

En CaixaBank queremos apoyar a todas las personas que transformáis el sector agroalimentario. Por ello, hemos creado el mayor **ecosistema de innovación agro** con el que podremos poner en marcha nuevos proyectos de digitalización, dar un impulso a jóvenes y mujeres a través de la innovación y ofrecer acceso a Fondos Next Generation EU para una agricultura sostenible.

Entra en cualquiera de nuestras más de 1.600 oficinas, que cuentan con más de 3.000 gestores especializados, o en [CaixaBank.es/agrobank](https://www.caixabank.es/agrobank) y siéntete parte de la nueva era del mundo agro.



El AOVE amenaza con precios al alza de los que se resentirán las ventas

Los precios del aceite de oliva en los lineales de los supermercados reflejan los efectos de la inflación, como ocurre con las etiquetas de otros muchos productos. Pero en el caso del aceite, además, su precio refleja el desarrollo de una campaña de 2022 marcada por la sequía que ha dejado menos oliva en el campo. A nivel nacional, esa merma ronda el cincuenta por ciento respecto a la media anual, mientras que en La Rioja se han recogido casi un millón de kilos menos que hace dos años. Concretamente han sido 2,5 millones, aunque las perspectivas iniciales aún eran más negativas.

Y, como rige la ley del mercado, a menor oferta hay mayores precios. Las almazaras riojanas calculan que en el último año el aceite de oliva virgen extra se ha encarecido entre un 20 y un 40 por ciento. Julio Fernández, de la Almazara Hejul de Galilea, reconoce que los precios de venta del aceite de oliva virgen extra “han de ser razonables y sujetarse, pero con el precio que tiene ahora, no con el de antes”. En su caso también ha hecho un ajuste de los precios de sus envases, aproximadamente un 40 por ciento más caros que en el último año. Así, la garrafa de cinco litros ha pasado de los 28 a los 37 euros, mientras que en la caja de tres la garrafa sale a 35 euros.

“En el precio final hemos aplicado los costes de la subida de los insumos así como los de la subida del precio al que hemos pagado la aceituna, que también se ha encarecido mucho. Hace dos años la pagamos entre 45 y 55 céntimos el kilo de oliva y la última campaña la hemos pagado entre 70 y 75 céntimos, dependiendo de los rendimientos”, explica el gerente.

Una subida de precios que, reconoce, ha provocado un “resentimiento” en las ventas de cara al consumidor final y que advierte puede seguir al alza en los próximos meses: “Esa es la sensación que se comenta en el sector, hablando de incluso se puede llegar a ver el litro de AOVE a nueve euros precio final, aunque eso ya es una barbaridad. Ahora ronda los 7,5 euros, pero es que el coste de la materia prima es el que es y poco más se puede hacer. También se dice que va a ser más barato traer aceite de oliva desde Australia que comprar el que se elabora aquí, pero no tiene nada que ver ese con el aceite mediterráneo”.

En el escenario nacional, los precios se han duplicado a lo largo de los dos últimos años y el ministro de Agricultura Luis Planas ha lanzado un mensaje al sector comercializador: “No podemos perder posiciones y que nuestro producto se convierta en un producto ‘gourmet’. Hay que evitar precios anormalmente altos”.



Unas declaraciones realizadas en la feria World Olive Oil Exhibition (WOOE) que se celebra esta semana en Madrid. Planas insiste en el “escenario singular tras dos años de evolución favorable que ha permitido altas cotizaciones”, algo que venía siendo “una reivindicación histórica del sector”, pero se teme que este aumento de precios provoque un menor consumo entre el público y que, según el Consejo Oleícola Internacional (COI), puede llegar a rozar el seis por ciento. En este sentido, el ministro apunta que la reducción del IVA del 10 al 5 por ciento desde enero busca “contribuir a ese fenómeno” de contención de precios.

Fuente: [Nueve Cuatro Uno](#)

Andalucía ha abonado 65 millones para mejorar explotaciones e industrias olivareras en los últimos cuatro años

En respuesta a una pregunta en el Parlamento sobre las medidas de la Junta de Andalucía para impulsar y defender el sector olivarero, la consejera de [Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural](#), Carmen Crespo, ha apuntado que su Departamento ha abonado en los últimos cuatro años 65 millones de euros en ayudas específicas para modernizar explotaciones e industrias del olivar.

Crespo ha destacado que el olivar es "uno de los sectores más pujantes de Andalucía, España y el mundo, ya que somos líderes internacionales". Sin embargo, según ha apuntado, se debe enfrentar actualmente "diversos retos como su modernización y tecnificación y la falta de agua como consecuencia de la sequía, un importante problema actual que también tendremos en el futuro".

Asimismo, ha recordado que desde el Gobierno andaluz se han movilizado 5,5 millones de euros para respaldar a los grupos operativos de innovación que impulsan iniciativas de modernización y tecnificación de este sector.

La consejera ha afirmado que es necesario "ir más allá" y se ha referido a la primera Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar 2023-2027, "cuya planificación está ya en marcha" apostando por el diálogo con los agentes económicos y sociales ligados a la producción olivarera. Al respecto de esta planificación, Crespo ha subrayado que su objetivo es impulsar "la modernización, tecnificación y competitividad de todos los tipos de olivar e incorporar la economía circular como valor añadido".

Por otro lado, la responsable de Agricultura ha afirmado que la Junta seguirá defendiendo las alegaciones de Andalucía al Plan Estratégico de la Política Agraria Común (Pepac) vinculadas al

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA
Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

les.kubota-eu.com / @kubotain / #kubota

For Earth, For Life
Kubota



olivar. En este sentido, ha mostrado su disconformidad con el establecimiento de las regiones productivas en este documento de ámbito nacional y ha recordado que, como se ha acordado por unanimidad con las entidades representativas del sector agrario, "Andalucía solicita que las campiñas de Sevilla, de Cádiz, Alta de Córdoba y de Ronda; las sierras de Segura y Cazorla; el Condado y la Loma de Jaén; y la zona de Montefrío en Granada pertenezcan a otra región productiva" para evitar que los productores sufran recortes en los fondos europeos que venían recibiendo en marcos anteriores.

En cuanto a la sequía, Carmen Crespo ha apostado por que todas las administraciones "arrimen el hombro" poniendo en valor que, "a pesar de no tener competencias en el Guadalquivir, el Gobierno andaluz se ha ofrecido para ejecutar los tratamientos terciarios de las depuradoras que permitan a los regantes aprovechar los 20 hm³ de aguas regeneradas que tiene planificados esta cuenca", siempre y cuando el Gobierno central otorgue las concesiones definitivas a los agricultores. "De esta forma se podrían evitar dificultades en el riego del olivar de Sevilla, Córdoba y Jaén", ha concluido.

Fuente: [Mercacei](#)

Los alimentos y bebidas ‘pasan la ITV’ en la sala de catas de la Universidad de Granada

La sala de catas del Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos de la Universidad de Granada clasifica la calidad de todo tipo de alimentos y bebidas para favorecer el conocimiento nutricional y la alimentación saludable de las personas.

Por este laboratorio, único en el ámbito universitario, pasan multitud de alimentos y bebidas, "aunque la verdadera estrella es el aceite de oliva virgen", explica María Luisa Lorenzo Tovar, investigadora jefa del panel de catas, que se realiza en la Facultad de Farmacia de la UGR.

"Nuestro personal analiza sensorialmente el aceite con el fin de validar sus cualidades. Gracias a este trabajo se realiza un etiquetado adecuado, según se trate de aceite de oliva virgen o de aceite de oliva virgen extra", detalla Tovar.

El panel de catas sirve a diferentes proyectos de investigación. "Unimos las ciencias agroalimentarias a las nuevas tecnologías, como la Inteligencia Artificial, que nos ayuda a catar y determinar la calidad

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@grupooleicolajaen.com



de los alimentos”, expone Vanessa Martos, catedrática del departamento de Fisiología Vegetal de la Universidad de Granada.

Los estudios que se llevan a cabo desde este laboratorio contribuyen a algunos de los objetivos prioritarios de la Unión Europea en materia de alimentación: el seguimiento completo de los alimentos, el análisis de la producción y la mejora de la resistencia a la sequía y al cambio climático. “Es necesario incrementar la producción de los alimentos, pero deben tener calidad, valor nutritivo y buenas características organolépticas”, argumenta Vanessa Martos.

Todos esos factores se monitorean en la sala de catas de la UGR, así, los alimentos llegan en las condiciones óptimas para su consumo, tras un estudio desde el campo a la mesa.

Fuente: [Interempresas](#)

Extenda convoca al sector del AOVE a participar en Andalucía Cocina

Extenda, Empresa Pública Andaluza de Promoción Exterior, convoca la participación de empresas del sector agroalimentario, entre ellas las firmas de AOVE, en la Misión Inversa Andalucía Cocina que tendrá lugar los próximos días 12, 13 y 14 de junio de 2023 en Andalucía, organizada en colaboración con Landaluz, Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía.

Se invitará preferentemente a operadores internacionales (importadores, distribuidores...) de Francia, Alemania, Reino Unido, Italia, Bélgica, Países Bajos, Emiratos Árabes Unidos, Corea del Sur, Estados Unidos, Canadá, Tailandia, Singapur y Japón, mercados que presentan oportunidades de negocio para las empresas andaluzas.

El plazo de admisión de solicitudes está abierto hasta el 28 de marzo.

Esta misión inversa organizada por Extenda se realiza en el marco de “Andalucía Cocina”, marca que tiene por objeto potenciar el acceso de las empresas agroalimentarias andaluzas al canal HORECA.

NUTRI NAV

¿Sacas hasta la última gota
a tu software de gestión?
Nosotros te decimos cómo

Solicita una demo

Oficinas en: SEVILLA · ZARAGOZA · VALLADOLID Tel: 900 909 619 info@ayanet.es basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central www.nutrinav.es

Programa

El 12 de junio se celebrará un showroom degustación de productos andaluces y showcooking en la sede de Landaluz, en Sevilla, con el objetivo de crear un espacio de Networking entre las empresas expositoras y los compradores internacionales.

El 13 de junio se celebrarán reuniones B2B de los operadores internacionales con las empresas andaluzas también en la sede de Landaluz.

El 14 de junio se realizarán visitas a empresas productoras. La selección de las empresas a visitar se hará con base en el interés manifestado por los compradores y las necesidades logísticas de la organización.

Fuente: [Olimerca](#)

Desarrollo del programa 'Almazara' de la Brigada española en Líbano en colaboración con universidades españolas

Durante una semana se ha desarrollado en varias localidades del sur de Líbano, dentro del área de responsabilidad española del Sector Este de UNIFIL , el programa 'Almazara'. En él han estado trabajando personal del contingente español de esta misión de Naciones Unidas y profesores de las Universidades de Extremadura y Zaragoza.

El programa 'Almazara' comenzó en 2018 con el objetivo de evaluar las necesidades en el sector de la agricultura que pudiera haber en esta zona y colaborar a mejorar las técnicas agrarias que se utilizaban.

Se firmó un convenio entre el Ministerio de Defensa y distintas universidades españolas y con la colaboración del Ministerio de Agricultura de Líbano se pusieron en marcha estas actividades.

Por parte de la Universidad de Extremadura han participado Rodrigo Alonso Pinzón, director de la Escuela de Ingenierías Agrarias cuya colaboración se ha centrado en la poda tradicional y ecológica; Gonzalo Esteban Sánchez, profesor especializado en Ingeniería Rural II, Maquinaria Agrícola y Energías Renovables y que durante el programa ha impartido formación sobre la técnica de poda. Por su parte, Juan Ramón Morillo Barragán, profesor titular de la Universidad de Extremadura, cuyas líneas de investigación son las Redes GNSS de estaciones de referencia llevó a cabo la instalación de una estación meteorológica en la Base Miguel de Cervantes, formando a los

IMS
PESAJE INDUSTRIAL

Líderes en instalación y mantenimiento de sistemas de pesaje industrial

Instalacion, Mantenimiento y Sistemas de Pesaje, S.L. B-13.447.586
Pig.Ind."Los Cerros" C/Herrería,Nave 57 C.P 23400 Ubeda (Jaen) www.imspesaje.com Info@imspesaje.com



agricultores en la explotación de sus recursos y posibilitando a las cooperativas acceso remoto a la estación beneficiándose de las capacidades implementadas en ella.

Por parte de la Universidad de Zaragoza han participado José Casanova Gascón, profesor titular especializado en Fruticultura que durante el programa ha tratado las características de suelo y la fertilización; María Videgain Marco, profesora ayudante en el área de Ingeniería Agroforestal, y durante el programa ha tratado la estructura y desarrollo de las cooperativas agrícolas mientras que Ana Cristina Sánchez Gimeno, profesora titular de la Facultad de Veterinaria, ha estado asesorando en la calidad y cata del aceite de oliva.

El programa ha consistido en una combinación de jornadas teórico-prácticas centradas en el olivo, sobre la poda, tratamientos contra plagas y enfermedades, tratamiento de residuos, mejora de la calidad de las aceitunas y el aceite, y cata de aceites. También se desarrolló una mesa redonda con representantes regionales del Ministerio de Agricultura de la que se extrajeron conclusiones para próximas colaboraciones.

Fuente: [Oleorevista](#)

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

PRÓXIMAS JORNADAS

14 marzo 2023



14 marzo, 18:00 h

CASA DE LA CULTURA

C/ Héroes de Bailén, 18 23710

BAILÉN

14 marzo 2023



Programa e inscripción [aquí](#)

24-25 abril 2023



Inscripción [aquí](#)

