

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

14 de marzo de 2023



HOY ES NOTICIA:

Avance de Situación de Mercado del Sector del Aceite de Oliva y la Aceituna de Mesa (datos a 28 de febrero de 2023).

Aceite de oliva: No hay más leña que la que arde.

Las existencias en febrero de aceite de oliva revelan la peor campaña del siglo.

Efectos térmicos sobre los parámetros de calidad del aceite de oliva virgen extra mediante espectroscopia de fluorescencia.

El AOVE toma protagonismo en el Campeonato Regional de Sumilleres.

Navas de San Juan vuelve a abrir su Centro de Interpretación Aceite y Olivar.



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.



Avance de Situación de Mercado del Sector del Aceite de Oliva y la Aceituna de Mesa (datos a 28 de febrero de 2023)

Ya se encuentra disponible la siguiente documentación referente al sector del aceite de oliva, aceite de orujo de oliva y aceituna de mesa en la web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Podrán encontrar los documentos en el siguiente enlace:

- Avance de Situación de Mercado del Sector del Aceite de Oliva y la Aceituna de Mesa (datos a 28 de febrero de 2023):

<https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/aceite-oliva-y-aceituna-mesa/avances.aspx>

Aceite de oliva: No hay más leña que la que arde

La Agencia de Información y Control Alimentarios acaba de dar a conocer sus primeras valoraciones acerca del comportamiento de la campaña actual 2022/23 y el balance, con los datos correspondientes al mes de febrero, no arrojan ya ninguna duda respecto al aceite de oliva que habrá disponible hasta el mes de octubre: Sólo hay 738.810 toneladas que se reparten entre los industriales envasadores, con 266.051 toneladas, las almazaras con 462,550 toneladas y las poco más de 10.000 toneladas que hay en las instalaciones del Patrimonio Comunal Olivarero.

En febrero, la producción de aceite de oliva ha sido de tan sólo 35.528 toneladas, con lo que podemos dar por concluida la campaña de elaboración por parte de las almazaras.

Respecto al comportamiento de las salidas, en febrero se estiman un total del orden de las 58.000 toneladas, sin contar las importaciones, que podría rondan las 20.000 toneladas. De cara a los próximos meses se apunta ya a que estas compras de aceite de oliva en países terceros se reducirán, dado que las existencias en los otros mercados del mediterráneo también están ya muy cortas.



Ahora, el reto es llegar al mes de octubre con unas existencias mínimas que nos permitan un enlace entre cosechas lo más aceptable posible y para ello no hay más solución que controlar las salidas y ajustar la demanda a las existencias disponibles. Una labor que sobre el papel debería de llevarse a cabo dentro de un mantenimiento de los precios y la consecuente caída de la demanda, tanto en el mercado interior como en las exportaciones.

De momento los industriales envasadores cuentan con las existencias más altas de esta campaña, (266.051 ton) buscando una mínima garantía que les permita un clima de relativa tranquilidad

Balance campaña 2022/23 (Datos Febrero 2023)

- Salidas -- 58.482 ton
- Producción -- 35.528 ton
- Producción acumulada – 652.086 ton
- Existencias en la producción – 462.550 ton
- Existencias en envasadores – 266.051 ton
- Existencias en Patrimonio – 10.209 ton
- Existencias totales – 738.810 ton

Fuente: [Olimerca](#)

Las existencias en febrero de aceite de oliva revelan la peor campaña del siglo

Las existencias de [aceite de oliva](#) se sitúan en el mes de febrero en las 738.810 toneladas, un dato que confirma la peor cosecha desde 1995-1996 según COAG. Del total almacenado, 462.550 toneladas se encuentran en almazaras, 266.051 en envasadoras y 10.209 en el Patrimonio Comunal Olivarero.

La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) ha publicado los datos de mercado del sector del aceite de oliva del mes pasado. Esta información pone de manifiesto que a 28 de enero, con la campaña finalizada, se había recogido en España un total de 652.086 toneladas de aceite, 601 toneladas menos que las producidas en la campaña 2012-2013, que hasta ahora era la peor campaña del siglo XXI.



De esta cantidad, 501.737 se han producido en Andalucía, una cifra más baja de lo aforado, que fue de 587.000 toneladas, y 177.209 toneladas es lo que se ha producido en Jaén en lo que va de campaña, también por debajo de lo estimado inicialmente, que fueron 200.000 toneladas.

El gerente y portavoz de ASAJA-Jaén, Luis Carlos Valero, ha indicado que “estos datos de producción ya son definitivos, y es normal que como consecuencia de la disminución en la producción se ralenticen las salidas en estos últimos meses, porque si no, llegaríamos con un enlace cero y eso sí que sería una catástrofe”.

El ritmo de salidas es similar al de los meses anteriores, con 58.482 toneladas, a las que si se suma algo más de 20.000 toneladas de importaciones alcanzarían las 80.000 toneladas. Así, la comercialización de 93.000 toneladas de aceite de oliva, incluyendo las importaciones, y la producción acumulada de 652.086 toneladas en lo que va de campaña demuestran que hay menos aceite del previsto y que el nivel de venta se mantiene estable incluso con altos precios en los lineales.

Por otra parte, el responsable de la Sectorial de Olivar y Aceite de UPA y secretario general de UPA Andalucía, Cristóbal Cano, se ha ratificado en que será complicado superar las 680.000 toneladas de aceite de oliva, lo que marcará el consumo en los próximos meses. Los datos hechos públicos por la AICA demuestran que la comercialización se estabiliza pese a “aquellos que, intencionadamente insisten en afirmar que no se vende aceite de oliva porque los precios para el consumidor están muy altos. Nada más lejos de la realidad.

“El consumo está garantizado, hay aceite suficiente disponible para garantizar el abastecimiento y el precio se encuentra, en la actualidad, estabilizado en unos niveles satisfactorios para el olivar tradicional”, ha concluido el secretario general de UPA Andalucía.

Fuente: [La Información](#)

Efectos térmicos sobre los parámetros de calidad del aceite de oliva virgen extra mediante espectroscopia de fluorescencia

El aceite de oliva virgen extra es uno de los superlativos debido a sus beneficios para la salud. En este trabajo, realizado por el Instituto de Ingeniería y Ciencias Aplicadas de Islamabad, Pakistán, junto a la Universidad de Ciencia y Tecnología de Mirpur (MUST), y el Departamento de Química, Facultad de

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@grupoleicolajaen.com



Ciencias y Artes, Universidad Jouf, Alqurayyat, Arabia Saudita, bajo el título “Thermal Effects on the Quality Parameters of Extra Virgin Olive Oil Using Fluorescence Spectroscopy” se obtuvieron los espectros de Fluorescencia de aceite de oliva virgen extra (AOVE) de diferentes regiones olivícolas de Pakistán y la región de Al-Jouf del Reino de Arabia Saudita (KSA).

Las bandas de emisión presentaron variaciones de intensidad relativa en todas las muestras de AOVE calientes y no calientes. Las bandas de emisión prominentes a 385, 400, 435 y 470 nm representan productos oxidados de ácidos grasos, las bandas a 520 y 673 nm se han asignado a isómeros de beta caroteno y clorofila respectivamente. Todas las muestras de AOVE recolectadas de la región de Al-Jouf, KSA y de las regiones de Pakistán (Loralai Baluchistán, Instituto de Investigación Agrícola Barani, Parque de Biodiversidad Chakwal y Morgha, Rawalpindi) mostraron estabilidad térmica.

Otras muestras de AOVE de Chaman Baluchistán y una muestra de especies silvestres (Baluchistán) compradas directamente a los agricultores mostraron espectros desnaturalizados incluso sin calentar.

Las características químicas de todas las muestras de AOVE cambiaron significativamente a 200 °C. Relativamente, las muestras de AOVE de Al-Jouf mostraron más estabilidad térmica, lo que podría deberse a la distribución geográfica, los efectos ambientales, los antecedentes genéticos y las condiciones de procesamiento o almacenamiento.

Estos resultados demostraron que la espectroscopia de fluorescencia es un método rápido, rentable y fiable para evaluar la calidad y la estabilidad térmica del AOVE. Estas características de la espectroscopia de fluorescencia pueden conducir al desarrollo de un dispositivo portátil para el seguimiento in situ del AOVE.

Fuente: [Oleorevista](#)

El AOVE toma protagonismo en el Campeonato Regional de Sumilleres

El próximo 15 de marzo, Jaén acoge el Campeonato Regional de Sumilleres, en el que 14 participantes de cinco provincias andaluzas se disputarán su pase al campeonato nacional, entre ellos, los jiennenses

NUTRI NAV

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

Solicita una demo

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

Álvaro Jiménez, del restaurante Dama Juana, de Jaén, y Ángel Fernández, del restaurante El Refugio, de Andújar.

La Diputación de Jaén colabora con el Ayuntamiento jiennense en este evento que organiza la Asociación de Sumilleres de Jaén junto a la Federación Andaluza de Asociaciones de Sumilleres (FAAS) y que han presentado el diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, el concejal de Cultura, Turismo, Fiestas y Patrimonio Histórico de Jaén, José Manuel Higuera, y el presidente de dicha asociación, Marcos Reguera.

El aceite de oliva virgen extra de la provincia tendrá protagonismo junto a otros productos en las catas y pruebas a las que se enfrentarán los sumilleres seleccionados para este campeonato, que “será todo un espectáculo porque tendrán que enfrentarse a preguntas muy complejas en directo, delante del público”, ha señalado Marcos Reguera, que ha subrayado que este campeonato viene a sumarse a los eventos y actividades “que se están llevando a cabo para potenciar la gastronomía de la provincia y fomentar que el aceite de oliva virgen extra sea elemento de cata”.

Fuente: [Olimerca](#)

Navas de San Juan vuelve a abrir su Centro de Interpretación Aceite y Olivar

Ocho años después de su cierre, el Centro de Interpretación Aceite y Olivar de Navas de San Juan (Jaén) acaba de abrir de nuevo sus puertas hoy, 13 de marzo. Este centro fue objeto de una musealización y reforma de su sistema expositivo en el año 2015, pero desde entonces, ante diferentes situaciones de inclemencias meteorológicas y técnicas, sus instalaciones y sus recursos expositivos se vieron comprometidos, dejando de cumplir su función de difusión y visita pública.

En este sentido, el alcalde de la localidad Joaquín Requena, ha manifestado que “nos mostramos especialmente satisfechos porque este espacio vuelva a ver la luz, con el refuerzo de contenidos interactivos y el fomento de nuestro mayor baluarte, el aceite de oliva virgen extra”. Además de la divulgación entre los más jóvenes, con el objetivo de que conozcan la principal seña de identidad de la provincia de Jaén, el Centro de Interpretación pretende “ser un trasmisor de conocimiento para el turismo y un punto más de atracción para el municipio de Navas de San Juan”.



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



El regidor explica que este espacio se centra en “la exposición y la divulgación amena de los trabajos que se desarrollan en el olivar y en la producción de aceite de oliva” y que para ello se utilizarán “elementos materiales, audiovisuales y otras herramientas interactivas”, teniendo como referencia la Comarca del Condado.

Fuente: [Olimerca](#)

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 gloved hand holding a pipette over a test tube containing yellow liquid, with a blurred background of laboratory equipment.

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](#)

21 marzo 2023



Inscripción [aquí](#)

21 marzo 2023

Los Sistemas Internos de Información en las empresas a la luz de la Ley 2/2023, de 29 de febrero, reguladora de la protección de las personas que informen sobre infracciones normativas y de lucha contra la corrupción



Programa e Inscripción [aquí](#)



24-25 abril 2023



The image shows a screenshot of a presentation slide. At the top left, there is a small Spanish flag and the text 'FORMA'. The main title of the slide is 'Ecorregímenes en cultivos leñosos: cubiertas vegetales espontáneas o sembradas y cubiertas inertes de restos de poda'. Below the title, there is a sub-heading 'ECORREGIMENES CULTIVOS LEÑOSOS CUBIERTAS' and a description: 'Curso de "Ecorregímenes orientados a los cultivos leñosos: cubiertas vegetales espontáneas o sembradas y cubiertas inertes de restos de poda". 24 y 25 de abril de 2023'.

Inscripción [aquí](#)