

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

6 de febrero de 2025



HOY ES NOTICIA:

Andalucía destinará 1.000 MM€ al olivar y el aceite de oliva

El AOVE cotiza en origen en Italia a más del doble que en nuestro país

Los frutos secos adelantan al olivar en cultivo ecológico: 290.000 has frente a 262.000 has

Más del 70% de los comedores escolares españoles usa aceites no recomendados

El Centro de Interpretación Olivar y Aceite y AEMODA lanzan la IV edición del Curso para Maestros y Operarios de Almazara

JORNADA: Cómo vender nuestro oliva tradicional – 12 febrero (Jaén)

Te acompañamos tramitando
y anticipando tus ayudas de la PAC

Tú y yo. Nosotros.

AgroBank

Andalucía destinará 1.000 MM€ al olivar y el aceite de oliva

Este martes, 4 de febrero, el Consejo de Gobierno ha aprobado la primera Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar Horizonte 2027, que cuenta con un presupuesto de más de 986 millones de euros y que tiene como objetivo fundamental la mejora de la competitividad del sector del olivar y el aceite de oliva en Andalucía, a fin de contribuir a que sea motor de generación de riqueza, creación de empleo y de fijación de la población al mundo rural.

Este documento contiene 52 medidas, clasificadas en once áreas temáticas que se centran en mejorar la competitividad y sostenibilidad de las explotaciones y de la industria; fomentar la orientación al mercado; aumentar el valor añadido; potenciar la calidad diferenciada; mantener la cadena de valor equilibrada y conquistar mercados; e impulsar la economía circular y bioeconomía.

También en avanzar en la transformación digital en la cadena de valor de la producción; consolidar un sistema de ciencia-tecnología-empresa que ofrezca I+D+i al sector; fomentar la formación, el asesoramiento y la transferencia de conocimientos a los agentes de la cadena, promocionar el sector, sus productos y territorios difundiendo sus bondades e impulsar la simplificación administrativa y la gobernanza.

Sostenibilidad

Entre algunas de las medidas incluidas se encuentran impulsar los modelos y técnicas de producción sostenibles en las explotaciones a través del asesoramiento específico de las agrupaciones de producción integrada del olivar; o la creación del Centro de Referencia de la Calidad del Aceite de Oliva (CRAO) en Jaén, que reforzará el control y el diagnóstico de la calidad comercial y diferenciada del aceite de oliva.

Seguir leyendo... Fuente: Olinerca.



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA. SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life

kes.kubota-eu.com / @kubotaspain / #kubota



El AOVE cotiza en origen en Italia a más del doble que en nuestro país

Según los últimos datos de balance del mercado del aceite de oliva de la actual campaña 2024/25, correspondientes a enero y presentados por la Comisión Europea, los precios medios en origen del aceite de oliva virgen extra (AOVE) en el pasado mes eran en Italia a más del doble que en nuestro país, e incluso Grecia registraba precios más elevados que en España.

Así, el AOVE con un máximo de acidez de 0,8° cotizó de media en España a 440,2 €/100 kilos, con un descenso mensual del 10% y una caída anual con respecto a enero de 2024 del 51%, mientras que esta misma categoría en Italia se cotizó de media a 944,5 €/100 kilos, subiendo incluso un ligero 1% en enero, y descendiendo apenas un 1% con respecto a un año antes.

Por su parte, Grecia registraba un precio medio de su AOVE de 468,5 €/100 kg, con un descenso mensual del 6%, que era del 47% anual.

En aceite de oliva virgen (AOV) con un máximo de 2° de acidez, cotizó en España durante enero a una media de 399 €/100 kg, un 11% menos que la media de diciembre de 2024 y también un 52% por debajo que en enero del pasado año. Esa categoría cotizó en Italia a 644,8 €/100 kg, con un aumento mensual del 7% y un descenso del 24% anual, mientras que en Grecia era de 366,7 €/100 kg, bajando un 11% en el mes y del 50% anual.

Por último, en la categoría de aceite de oliva lampante (AOL) para refinado con una acidez superior a los 2°, la cotización media en origen en España fue en enero de 359,9 €/100 kg, con un descenso del 13% en el mes y del 56% sobre enero de 2024; en Italia, de 324,3 €/100 kg de media, un 10% menos que en diciembre y del 54% anual, mientras que en Grecia, la cotización era inferior, de 295 €/100 kg de media, un 1% menos que un mes antes y un 46% por debajo del mismo mes del año anterior.

Seguir leyendo... Fuente: Qcom



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



Los frutos secos adelantan al olivar en cultivo ecológico: 290.000 has frente a 262.000 has

El informe anual sobre el consumo y producción ecológicos 2024 presentado recientemente por Ecovalia ofrece datos preocupantes sobre la tendencia del olivar ecológico en España. Especialmente si lo comparamos con otros cultivos de gran pujanza, como el de los frutos secos. Según datos de Ecovalia, a finales del 2023 los frutos secos concentraban 290.086 hectáreas de cultivo en ecológico, situándose como el primer cultivo leñoso de la categoría. Por delante del olivar que se quedaba en 262.379 hectáreas, en segunda posición. El viñedo con 149.934 has ocupa la cuarta posición, por detrás de ellos cereales (242.721 has).

Hay que tener en cuenta que el 10% de la superficie de olivar en España está ya en ecológico, un porcentaje muy inferior al de los frutos secos, con la almendra a la cabeza, sobre su total, que alcanza ya el 29%. Incluso el viñedo en ecológico supone ya el 16% sobre su total. Según los datos de Ecovalia, en el año 2023, el crecimiento del olivar en ecológico ha sido del 2,3%, muy lejos del 10,6% de los frutos secos o del 5,5% del viñedo. Lo ocurrido en las dos últimas campañas, con producciones muy cortas, pero sobre todo con precios en origen muy altos, tampoco ha ayudado a dar el salto a agricultura en ecológico. Curiosamente, es mayor el número de hectáreas en ecológico en los cultivos de frutos secos en superintensivo e intensivo (sobre todo en almendro y pistacho) que en el de olivar en ese mismo modelo.

Entre las 10 mayores empresas del sector en ecológico por facturación anual, según datos de Alimarket, no hay ninguna del sector del aceite de oliva. A nivel de almazaras, la Comunidad de Andalucía concentra en torno al 44% del total español de almazaras certificadas para elaborar en ecológico, con un total de 509. Las provincias andaluzas con mayor extensión de olivar eco son Córdoba con el 34% del total regional, Sevilla con el 26% y Jaén con un 12%.

Seguir leyendo... Fuente: Revista *Almaceite*



Más del 70% de los comedores escolares españoles usa aceites no recomendados

La mayoría de los comedores escolares, más de un 70%, no usaba los aceites recomendados para freír comida en 2023, según revela el informe anual del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, que además indica que el 33,5% de los menús en colegios no está supervisado por profesionales.

El informe, publicado hoy por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan), explica que casi un tercio de los centros escolares, el 29,15%, ofrece tres o más raciones semanales de fritura, cuando la recomendación aprobada por la Comisión Institucional de la Aesan es no ofrecer más de dos. En este caso, además, recomienda que los alimentos se fríen solamente con aceite de oliva o de girasol alto oleico, algo que incumplen el 71,08% de los centros escolares.

El deterioro de la calidad de la comida en los colegios también se refleja en que cada vez hay menos que ofrecen agua como única bebida en las comidas, reduciéndose 99,6% en 2021 a menos del 85% en 2023.

Asimismo, la recomendación de servir tres o cuatro raciones de verdura a la semana también se ha resentido, ya que el 37% de los comedores ofrecen dos o menos platos semanales de este alimento, mientras que un 7% no ofrece nunca pescado, un producto que recomiendan ofrecer una y tres veces por semana.

Al llegar al postre, el informe revela que el 16% de los centros no cumple con la recomendación de cuatro o cinco raciones de fruta por semana. Casi un tercio de los comedores abusan de unos platos precocinados que ofrecen cuatro o más veces al mes y cerca de un 15% no sirven al menos una ración semanal de hortalizas y otra de legumbres.

Seguir leyendo... Fuente: *El Economista*

**Operación asegurada en
Crédito y Caución**

**Haga como
miles de empresas:
defiéndase**



El Centro de Interpretación Olivar y Aceite y AEMODA lanzan la IV edición del Curso para Maestros y Operarios de Almazara

El presidente de la Asociación Olivar y Aceite, Javier Gámez ha presentado las actividades formativas que se desarrollarán a lo largo del año en el Centro de Interpretación del Olivar y del Aceite, destacando la importancia de la formación en el sector oleícola. En el acto han estado presentes Juan Alberto Cobo, vicepresidente de la Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara (AEMODA) y Pablo Ruiz, director de operaciones de Peralisi España y Portugal.

Gámez ha destacado el enfoque del centro en la promoción, divulgación y formación en torno al olivar y el aceite de oliva, subrayando que estas actividades están dirigidas tanto a la ciudadanía como a los profesionales del sector.

MAESTROS DE ALMAZARA

La Formación de 390 horas, que es bonificable para trabajadores, comenzará en marzo y se prolongará hasta octubre. Se trata de una modalidad mixta para facilitar la asistencia del alumnado, por lo que cuenta con una parte presencial y otra que se impartirá de manera virtual. Constará de cuatro módulos: - Obtención de aceite de oliva virgen, - Obtención de aceite de oliva refinado, - Obtención de Aceite de orujo y - Almacenamiento y Trasiago de aceite, que contempla una parte sobre Análisis sensorial.

El curso, creado de la mano de AEMODA, tiene todos los contenidos estructurados de acuerdo con el certificado profesional de “Obtención de Aceites de Oliva”. Asimismo, contará con más de 34 docentes de empresas e instituciones pioneras en el sector como CTAEX, AEMODA, IFAPA, Peralisi, FOSS, IMS, UJA, laboratorio Olivarum, Quirón Prevención, Bioliza, Laboratorio Tello, IADA Ingenieros, Química Masul, Picualia, Agrovin, Olmos, Juan Vilar, Castillo de Canena, Jaencoop, Bioland Energy, Asociación Nacional de Empresas de Aceite de Orujo-ANEQ, Oleocastellar - Migasa, SCA San Vicente, San Miguel Arcángel S.A, Instituto de la Grasa y el Centro de Interpretación Olivar y Aceite.

Seguir leyendo... Fuente: Cope



RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

EXTRACCIÓN DE PRODUCTO

OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO FINAL

SOFTWARE INTEGRAL DE PROCESOS

CONTROL INDUSTRIAL

IMS
CONTROL INDUSTRIAL

APLICAMOS INTELIGENCIA ARTIFICIAL

CONSEGUIMOS INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0



JORNADA: Cómo vender nuestro oliva tradicional



CÓMO VENDER NUESTRO OLIVAR TRADICIONAL



FECHA: 12 FEBRERO | 17:30H
UBICACIÓN: JAÉN - HOTEL HO CIUDAD DE JAÉN

17:30 Bienvenida: Presentación de la Jornada
Antonio J. Gallego García - Director General de MIGASA


17:35 Mesa redonda: El olivar tradicional en Jaén y proyectos para su desarrollo
Modera: Juan Vilar - Consultor Agroalimentario
Miguel Calero - Lead de Tecnologías Emergentes de Izertis
David Erice - Gabinete Técnico de UPA
Jorge Morales - Gerente de Compras y RRII de LIDL España
Marta Gallego - Director de Calidad Global de MIGASA

18:15 Mesa redonda: Perspectivas comerciales del olivar tradicional en Jaén
Modera: Juan Vilar - Consultor Agroalimentario
Cristóbal Cano - Secretario General de UPA
Lucía Serrano - Presidenta de Infaoliva
Antonio J. Gallego García - Director General de MIGASA

18:55 Agradecimientos

19:00 Cocktail de clausura

INSCRIPCIÓN DE LA JORNADA





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



