

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector
3 de enero de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Nueva subida de los PVP en el lineal de aceite de oliva.

Abierto el plazo para participar en los premios Gran Selección Campo y Alma.

Ruta por Jaén a través de los mejores aceites de la campaña.

ASAJA: El sector agrario cierra 2023 con un lamentable balance.

Andalucía promoverá proyectos de I+D e innovación empresarial con 46,4 MM en ayudas.



Contigo desde el origen

En CaixaBank queremos ayudarte a impulsar tu proyecto desde las raíces, como tú lo haces. Por ello, hemos creado el mayor ecosistema de innovación agroalimentaria para ofrecerte soluciones integrales, digitales e innovadoras.

Descubre AgroBank en [CaixaBank.es](https://caixabank.es)

paralimpicos

PUBLICIDAD

AgroBank

Nueva subida de los PVP en el lineal de aceite de oliva

Era de esperar. Tras casi dos meses de práctica contención de los precios de todas las categorías de aceite de oliva; en diciembre la gran distribución ya ha reflejado un incremento de precios del aceite de oliva refinado en los lineales de los principales centros comerciales. Así, la subida del aceite de oliva refinado en los supermercados e hipermercados ha sido del 12,4%, pasando de los 7,15€/litro a los 8,15€/litro; o sea un aumento de un euro casi de manera unánime.

Llama la atención que la categoría de aceite de oliva virgen extra y virgen se han salvado en esta ocasión de esta subida de precios, con lo que todas las centrales de compra mantienen el Virgen Extra en los 9,25€/litro. No obstante, y a tenor de la revolución alcista que se ha vivido en el mercado del aceite de oliva en origen durante el mes de diciembre, nadie duda ni un ápice que en este mes de enero vamos a asistir a una nueva revolución de los precios en el lineal, aunque todavía es una incógnita en qué porcentaje subirá.

La gran duda es: ¿mantendrá el consumidor la confianza en el aceite de oliva de la marca blanca cuando su precio supere los 11-12€? ¿O acaso podría llegar a igualarse a los PVP de las marcas de los fabricantes que ya se pueden encontrar en el lineal entre los 13€ y los 18€?

Lo que sí está meridianamente claro es que tenemos por delante un año convulso en la fijación de precios, y además sin olvidar que en otros países tampoco nuestro sector industrial envasador va a poder encontrar mercancía a mejor precio que en España. Ya no sólo es preocupante la futura caída del consumo de aceite de oliva en España, sino también la que se avecina en el mercado exterior, tan sensible siempre a la evolución alcista de los precios.

Fuente: [Olimerca](#)

Abierto el plazo para participar en los premios Gran Selección Campo y Alma

Estará abierto hasta el próximo 15 de enero.

El consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de Castilla La Mancha, Julián Martínez Lizán, ha invitado a todas las empresas agroalimentarias de la región que producen alimentos con figura de calidad a que participen en los premios Gran Selección Campo y Alma, cuya



convocatoria estará abierta hasta el próximo 15 de enero de 2024. Así lo ha manifestado durante una visita a la bodega Ramón Izquierdo, de Hellín.

“Animo a todas las bodegas, grandes y pequeñas, a que participen en estos premios, también a las empresas de queso manchego, de aceite de oliva de cualquiera de nuestras cuatro Denominaciones de Origen, y de todos los alimentos que tienen cabida”, ha comentado el responsable de Agricultura, recordando que este año habrá un nuevo premio a la mejor cebolla de La Mancha. Por su parte, las empresas que producen nueces de Nerpio tendrán que esperar un año más para participar, pues, al ser una D.O.P. supraautonómica necesitan pasar un último trámite por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Los premios Gran Selección Campo y Alma, que celebrarán en 2024 su XXXV edición, son los más antiguos de cuantos entrega el Ejecutivo autonómico. Cada año, el acto de entrega de estos galardones se convierte en una “auténtica fiesta de los alimentos de calidad”, tal y como ha señalado Martínez Lizán.

Para poder participar, el principal requisito es que las empresas estén registradas para el uso de la marca de calidad ‘Campo y Alma’, “un trámite muy sencillo”, ha explicado el consejero, que se puede realizar a través de la sede electrónica de Castilla-La Mancha. Actualmente, son 210 las empresas registradas.

Además, este registro conlleva numerosas ventajas para las empresas, pues tienen la oportunidad de ofrecer sus productos en el Marketplace ‘Campo y Alma’ (<http://market.campoyalma.com>), tienen preferencia en el acceso a las ayudas que ofrece la Consejería para asistir a las principales ferias del sector agroalimentario, se benefician de la promoción de la marca que realiza el Gobierno regional, así como de las ayudas específicas para promover los productos de calidad diferenciada, por tratarse de productos con Denominación de Origen Protegida o Indicación Geográfica Protegida.

Fuente: [Olimerca](#)

Ruta por Jaén a través de los mejores aceites de la campaña

La provincia, que cuenta con más de 66 millones de olivos, apuesta por el oleoturismo, una experiencia para el visitante que se completa con el turismo de naturaleza, en una tierra con tres parques naturales.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIENE

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life Kubota

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



Un serpenteante camino, que se abre paso entre las imponentes paredes de Despeñaperros, descubre a la vista un mar verde de olivos que da la bienvenida a Jaén. Esta tierra de paisajes cautivadores ha sido fuente de inspiración para numerosos poetas a lo largo de la historia.

La voz de algunos como Antonio Machado o Miguel Hernández quedó atrapada en las raíces de una tierra labrada con el esfuerzo de las y los aceituneros. Es precisamente el fruto de este trabajo, el aceite, el oro que sigue bañando los caminos y rincones de la provincia.

Jaén cuenta con más de 66 millones de olivos, lo que supone el 25% de la superficie total de España. Aquí se produce más del 20% de todo el aceite de oliva a nivel mundial y el 50% del aceite a nivel nacional. Tras un año en el que las lluvias han sido escasas y el riego permitido para el olivar, según apuntan los expertos, es muy inferior a un riego de apoyo, la provincia aguanta el envite económico impulsando el oleoturismo. Una experiencia para el visitante que se completa con el turismo de naturaleza que ofrece esta tierra con tres parques naturales.

La riqueza del entorno no solo subyace del producto milenario que se cultiva en estas tierras, también es fruto del esfuerzo y dedicación de sus habitantes. En los días de otoño e invierno, cuando la cosecha arranca, al olivar lo cubren mantos verdes, mientras los jornaleros vanean los árboles, cada vez de un modo más mecanizado, para acabar la tarde llevando a la almazara la cosecha que se convertirá en oro líquido. En torno a la riqueza y virtudes de los que son sinónimos el aceite de oliva virgen extra, la provincia tiene argumentos más que suficientes para explotar el oleoturismo.

Por los cerros de Úbeda

Una de las mejores formas de arrancar esta ruta es perderse allí donde un día se perdió uno de los lugartenientes de Fernando III, por los cerros de Úbeda. Al abrigo de la sierra Mágina, se encuentran **Úbeda y Baeza**, dos ciudades patrimonio de la humanidad que han sabido conservar en sus singulares cascos históricos los vestigios de la cultura árabe y cristiana.

En Úbeda, a las puertas de la herencia monumental que dejó el Renacimiento andaluz, está el Centro de Interpretación Olivar y Aceite. El espacio museístico permite sumergirse en la cultura milenaria del AOVE -Aceite de Oliva Virgen Extra- y descubrir algunas de las joyas que alberga la zona que van desde almazaras hasta catas de aceite.

Jaén cuenta con 300 almazaras que muestran el proceso por el que el fruto verde se convierte en oro líquido.

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



Para conocer la excelencia del producto de primera mano, es necesario visitar una almazara. La provincia cuenta con 300 de estos molinos, muchos de ellos abiertos al visitante, que muestran el proceso por el que el fruto verde, que arrastran con esfuerzo en los fardos los jornaleros, se convierte en oro líquido.

La actividad de estos espacios no cesa desde el mes de octubre, aunque hay algunos que permanecen abiertos al visitante todo el año. La variedad que llega hasta estas instalaciones es por excelencia la picual, que supone el 95% de la producción, aunque también se cultivan en el territorio otras variedades como arbequina hojiblanca y royal.

Almazaras, entre la tradición y la innovación

En la ciudad de Begíjar y a pocos kilómetros de Baeza, la almazara Oleícola San Francisco prensa aceite desde 1927. Fue la primera que abrió sus puertas al turismo y hoy es todo un referente para quienes llegan desde cualquier parte del mundo.

Entre sus paredes se descubre la antigua almazara con los sistemas de prensas, capachos y la fábrica actual que permite entender el cambio tecnológico que ha vivido la producción. Aquí también se puede saciar la curiosidad del visitante que quiere acercarse al oficio de los aceituneros. Puede participar en la recogida simbólica de la aceituna y después ir a la almazara para ver qué ocurre con el fruto recogido.

La producción de Oleícola San Francisco, concretamente su aceite Esencial Olive ha sido uno de los recientemente premiados con el sello Jaén Selección 2024, un distintivo que promueve la Diputación Provincial de Jaén y que reconoce los mejores aceites de la campaña. En la edición de este año celebrada en Úbeda han destacado cinco cooperativas y tres almazaras ubicadas en siete municipios jienenses del total de 50 propuestas que se han presentado.

“Este año el número de participantes ha sido un 20% menor que en ediciones anteriores, pero la calidad ha sido excelente. La mayoría de aceites que participan son de la variedad picual, una variedad muy productiva siempre que tenga agua y buen suelo, pero la sequía ha mermado esta producción”, explica Brígida Jiménez, jefa del panel de esta cata-concurso.

Además de muestra de la tradición, algunas almazaras descubren innovadores procesos tecnológicos.

Además de muestra de la tradición, algunas almazaras descubren innovadores procesos tecnológicos. AOVEland, propiedad del Grupo Oleícola Jaén, ofrece a los visitantes sumergirse



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

en la elaboración que realizan en su almazara 4.0, una instalación tecnológica que pretende revolucionar el proceso garantizando la calidad de su producción, según explican desde el propio Grupo. Además de este recorrido, se puede disfrutar de las sesiones de cata de AOVE prémium que ofrecen.

Al norte de la provincia y al pie de Sierra Morena, el municipio de Bailén se suma a la oferta de experiencias para el oleoturista. Oro Bailén abre las puertas de su fábrica y permite un recorrido por los olivos que alberga la sierra. Su aceite también ha obtenido el reconocimiento Jaén Selección 2024. Aunque tradicionalmente estos galardones iban a parar a empresas familiares y grupos de capital privado, cada vez son más las cooperativas que apuestan por la calidad.

“Las cooperativas merecen una especial atención. Un empresario puede decidir si quiere apostar por la calidad o por la cantidad, pero las cooperativas las conforman muchos socios agricultores y hay que contar con muchas opiniones. Los presidentes sufren cuando apuestan por la calidad y no por una mayor explotación”, apunta Brígida Jiménez quien además es directora del centro IFAPA de Cabra (Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera Alimentaria y de la Producción Ecológica).

Conocer esta labor cooperativa que une a agricultores jiennenses es posible en la cooperativa San Vicente de Mogón que ofrece visitas guiadas por sus instalaciones. María del Man Manrique es la gerente de las instalaciones y aporta el impulso de las mujeres que se abren paso en un sector dominado tradicionalmente por hombres.

Fuente: [La Vanguardia](#)

ASAJA: El sector agrario cierra 2023 con un lamentable balance

2023 ha sido un año convulso y lleno de dificultades para el sector agrario, según el balance de la organización agraria ASAJA.

Meteorológicamente hablando, la sequía ha hecho mella en buena parte de las producciones agrarias y esto, unido a la proliferación de otros fenómenos meteorológicos extremos (aguaceros, heladas y pedriscos), ha tenido como resultado que la siniestralidad en el campo se elevara este

oliveCEPT®
Pulsos Eléctricos: más aceite y mejor calidad
Optimiza la extracción de aceite de oliva con la tecnología de pulsos eléctricos

- Mayor rendimiento de AOVE
- Calidad mejorada
- Mejor eficiencia

Infórmate sin compromiso



año un 61 %, hasta los 1.300 millones de euros, en pérdidas, según valoración de Agroseguro.

El campo español tiembla con cada nueva medida que la Comisión, el Parlamento y/o el Consejo ponen en marcha.

Desde el punto de vista legislativo, no ha ido mucho mejor. Bruselas se ha “cebado” con los agricultores y ganaderos europeos y el campo español tiembla con cada nueva medida que la Comisión, el Parlamento y/o el Consejo ponen en marcha.

En suma, «la rentabilidad de los productores agrícolas, y no digamos de los ganaderos, está cada vez más en entredicho y la preocupación e indefensión que sentimos, para afrontar un nuevo año, es máxima».

Producciones de los grandes cultivos

En el balance de producciones de los grandes cultivos, destaca la desastrosa campaña de cereales, con una bajada histórica de las producciones, acompañada de ruinosas cotizaciones de precios y con una tremenda carestía, tanto de paja como de forraje, que ha dejado a los ganaderos en una situación límite.

En el sector del vino, la cosecha ha sido una de las más bajas de los últimos diez años, y en aceite de oliva, pese a superar los datos de la escasa campaña anterior, las producciones estarán por debajo de la media de los últimos cuatro años. Todo ello, ha supuesto significativas caídas en valor de la producción que en el caso de los cereales son del 50%, en el aceite de oliva, del 29,4% y en el vino, del 20%.

Situación del sector ganadero

Pero si hay un sector que sale tremendamente “tocado” este año, ese es el sector ganadero. Los altos costes de producción, la Enfermedad Hemorrágica Epizootica (EHE), la viruela ovina y las normativas medioambientales y de bienestar animal han dejado un balance muy negativo en el conjunto de las producciones ganaderas.

Aún con precios de venta altos en leche y carne de ovino, vacuno o porcino muchos ganaderos siguen sin tener la rentabilidad deseada en sus explotaciones debido al brutal aumento de los costes de producción, que, si bien se han moderado, no terminan de recuperar los niveles de preguerra.



Coragro
Correduría de Seguros S.L.

*Especialistas en
Seguros Agroalimentarios*

www.coragro.es



La falta de suministro de forrajes y paja y, por tanto, sus desorbitados precios en el mercado, ha sido otra de las consecuencias de la dura sequía vivida este año. Especialmente grave es la situación en apicultura y cunicultura, donde los precios de la miel y la carne de conejo siguen muy por debajo de los costes de producción.

Plan Estratégico de la PAC

Por si este desalentador panorama no fuese suficiente, la aplicación normativa del Plan Estratégico de la nueva PAC ha venido a complicar aún más la situación. Los retrasos en la publicación de la normativa, la burocracia, y las nuevas exigencias y requisitos medioambientales han dificultado el acceso a las ayudas y se confirman los recortes en los pagos respecto a 2022 como consecuencia del cambio de regiones, la degresividad y los ecorregímenes. En este último capítulo, un 25% de los agricultores no ha querido o no ha podido acogerse a ellos.

Pero esta nefasta reforma de la PAC, desenfocada y fuera de la realidad, no es más que una muestra más de lo que se “cocina” en Bruselas. La Ley de Bienestar Animal, con severas limitaciones al transporte; la Ley de Restauración de la Naturaleza; o la aplicación de acuerdos comerciales con países terceros, con gran impacto para las producciones agrícolas comunitarias, son solo algunos ejemplos del tremendo perjuicio que la maquinaria de Bruselas está infligiendo al sector agrario español y europeo.

ASAJA ha abogado por cambios urgentes y de calado en los planteamientos comunitarios que permitan proteger nuestro tejido productivo, así como la seguridad alimentaria del conjunto de la ciudadanía. Mientras el sector productor de la UE se afana en buscar la fórmula para mantener la rentabilidad de las explotaciones, los alimentos de terceros países entran al territorio europeo de forma indiscriminada, con normativas medioambientales y laborales más laxas y que provocan competencia desleal, e incluso en algunos casos, alertas sanitarias que afectan tanto a consumidores como a productores.

ASAJA ha abogado por cambios urgentes y de calado en los planteamientos comunitarios.

En este sentido, la última decisión del Consejo de Ministros de la UE en materia de Nuevas Técnicas Genómicas supone un nuevo freno a la investigación y la ciencia aplicada a la agricultura europea.

Afortunadamente otras iniciativas legislativas como el Reglamento sobre Uso Sostenible de Productos Fitosanitarios (SUR), o la renovación de uso del glifosato han venido a poner algo de cordura y equilibrio, (gracias a que la voz de los agricultores ha sido escuchada), entre la ambición



climática y la necesidad de garantizar la seguridad alimentaria de los ciudadanos.

Plan de choque urgente

Desde hace varios meses, ASAJA viene reclamando a las administraciones la necesidad de poner en marcha un Plan de Choque, a varios años vista, para garantizar la viabilidad de las explotaciones agropecuarias.

Abogamos por cambios urgentes y de calado en materias importantes como son el modelo de seguros agrarios; las inversiones hidráulicas para mejorar e impulsar el regadío; la flexibilización de normas y simplificación “real” de la PAC; un foro de trabajo orientado a cuestiones sanitarias, principalmente de la ganadería extensiva y un impulso a las políticas orientadas al relevo generacional y al reconocimiento del valor de la profesión de agricultor y ganadero.

Fuente: [Agropopular](#)

Andalucía promoverá proyectos de I+D e innovación empresarial con 46,4 MM en ayudas

La Consejería de Universidad, Investigación e Innovación convocará en 2024 subvenciones por importe de 46,4 millones de euros dirigidas a financiar proyectos de investigación y de innovación empresarial en Andalucía. De ese cómputo general, el grueso, 30 millones de euros, se destinarán a promover el desarrollo de iniciativas de investigación impulsadas por universidades andaluzas y por organismos, centros, institutos o fundaciones de I+D+I públicos o privados. Los restantes 16,4 millones se han reservado para incentivar la actividad empresarial de innovación encaminada a mejorar la competitividad del tejido productivo y de la actividad económica de la comunidad.

En lo que respecta a la línea de 30 millones, la Junta ya está tramitando la orden en la que se recoge tanto la convocatoria pública como el borrador de la normativa que regulará la concesión de este tipo de incentivos. Las subvenciones se concederán en régimen de concurrencia competitiva y para optar a ellas es obligatorio que los destinatarios estén calificados previamente como agentes del sistema andaluz del conocimiento. Los proyectos que se presenten deberán encuadrarse en el campo de la investigación aplicada y desarrollo experimental, y orientarse hacia cinco grandes áreas de actuación: sociedad inteligente, resiliente y saludable, agrotecnología, recursos naturales (minería y ciclo del agua), industrias tractoras y transición ecológica.



Estas áreas se corresponden con los principales entornos de especialización definidos en la Estrategia de Especialización Inteligente para la Sostenibilidad de Andalucía 2021-2027 (S4 Andalucía), aprobada por la Junta este año. También se identifican con los sectores o cadenas de valor sectorial en los que Andalucía dispone de un potencial diferencial de desarrollo, ya sea por disponibilidad de recursos materiales y humanos, o por su tejido empresarial y actividades de investigación e innovación.

Los proyectos subvencionados recibirán una asignación que oscila entre los 50.000 y los 300.000 euros, pudiendo llegar a alcanzar hasta el 100% del coste de la actividad. Además, tendrán una duración máxima de tres años y estarán dirigidos por una persona investigadora principal en posesión del título de doctor. El equipo podrá estar conformado por personal investigador predoctoral, posdoctoral y por perfiles técnicos de apoyo con titulación universitaria y de FP.

Las entidades interesadas podrán concurrir a la convocatoria presentando trabajos individualizados o coordinados mediante la cooperación de hasta un máximo de seis equipos de investigación. En estas iniciativas coordinadas primará la agregación de capacidades de las entidades y el intercambio de conocimiento entre disciplinas y sectores.

De acuerdo con las nuevas bases reguladoras que regularán los proyectos de I+D, se contemplan dos modalidades de iniciativas de I+D. Además de la investigación aplicada y desarrollo experimental en esferas asociadas a la S4 Andalucía, a la que se acoge esta próxima convocatoria, se contempla también la tipología de investigación básica o fundamental, que es aquella que consiste en trabajos experimentales o teóricos que se llevan a cabo para obtener nuevos conocimientos, sin intención de otorgarles ninguna aplicación, pero que constituyen las bases fundamentales de futuros avances.

Estas bases reguladoras establecen que el presupuesto del proyecto objeto de la subvención no excederá de 300.000 euros y podrá cubrir el 100% del coste de la iniciativa a subvencionar. De igual modo, tienen la pretensión de rebajar considerablemente la carga administrativa de las convocatorias, simplificando y agilizando los procedimientos, especialmente en lo que respecta a la justificación de los gastos mediante la concesión, justificación y certificación por módulos o costes simplificados.

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

