

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

4 de octubre de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



El apego español al aceite de oliva contiene la huida hacia alimentos sustitutivos.

Es el olivar mayoritario en España y, además, el que está más expuesto a la sequía y los cambios en el aceite de oliva.

Taller de armonización de paneles de catas de AOV reconocidos por el COI.

Los daños a los olivos y en las almazaras, la otra cara de los robos en el campo.

El Centro de Interpretación Olivar 5 Elementos, Mejor Producto Turístico de CLM.

Portugal acogerá el 5º Simposio Internacional de Yale sobre Aceite de Oliva y Salud.

PUBLICIDAD

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

paralimpicos

AgroBank

El apego español al aceite de oliva contiene la huida hacia alimentos sustitutivos

Dicta la lógica que, ante un aceite de oliva virgen extra que ya se compra industrialmente ocho veces más caro que el de girasol, y que se vende en el supermercado por hasta 6 euros más, la desbandada está hecha. Sin embargo, los últimos datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación indican que el consumo de esta última variante cae en los hogares españoles de forma incluso más pronunciada (-15,7%) que en el caso del aceite de oliva (-11,9%). Ciertamente es que estos datos corresponden al mes de abril y que, como tal, todavía no reflejan el comportamiento de los consumidores a lo largo de los últimos meses, cuando el producto ha acelerado su encarecimiento, pero, incluso así, son varias las voces expertas que tienen claro que, a día de hoy, el aceite de oliva sigue ganando en el supermercado a cualquier otra alternativa.

“Estamos hablando de un producto de alimentación básico y que se utiliza mucho en la dieta mediterránea, es muy difícil cambiar este tipo de hábitos de consumo”, introduce el profesor de Economía y Empresa de la Universidad Europea, José Manuel Corrales. “Pese a que haya menor consumo, sigue siendo un producto muy demandado, no es fácil que haya una sustitución de un alimento tan básico”, agrega.

En realidad, lo que indican los estudios de consumo que él maneja es que habrá menos aceite en general, especialmente de oliva, pero que la demanda se mantendrá igual. “Si al final se convierte en un producto absolutamente prohibitivo, sí que puede haber cambios de consumo, pero teniendo en cuenta que los factores que provocan este encarecimiento no tienen por qué ser permanentes [la guerra en Ucrania, las malas cosechas...], esto tendría que resolverse”, aventura Corrales. “Lo lógico es que vaya moderándose este incremento de precios y que a partir del 2024 se inicie un proceso hacia abajo, pero va a ser muy lento”, explica.

También Francesc Xavier Mena, profesor del departamento de Economía, Finanzas y Contabilidad de Esade, ve más probable una autorregulación del mercado del aceite de oliva antes que una huida masiva a otros aceites o alimentos sustitutivos, aunque su existencia juegue un papel fundamental en la solución al problema. “Con un precio alto el mercado tiende a autoregularse, porque si los consumidores no pueden seguir pagando ese precio, buscan alternativas o incluso se están de consumirlo”, plantea.



A este apego se suma la mala prensa que tienen en España las alternativas. “En la sociología de consumo española, cambiar el aceite de oliva es seguramente mucho más difícil que en otros países europeos, porque obedece mucho más a nuestra cultura gastronómica”, apunta Corrales, que tiene muy presente, además, la intoxicación masiva que hubo en España en los años 80 derivada del aceite de colza. Enfermaron unas 20.000 personas, y murieron en torno a 300.

Aporte nutricional

El profesor de Nutrición de la Universidad Europea Vicente Clemente explica que los aceites que tienen de base semillas (como el de colza, pero también el de girasol o soja) tienen una proporción mayor de ácidos grasos omega 6, una composición que produce un aumento de la respuesta inflamatoria y oxidativa en el cuerpo. “Las plantas no tienen dientes y colmillos, así que la única forma que tienen de defenderse es producir químicos: siendo la semilla la parte más importante de la planta, todo lo que venga de ella va a tener una base tóxica mucho más alta”, apunta. “Las semillas que utilizamos ahora han sido parcialmente domesticadas, pero nuestro intestino las sigue detectando como un patógeno”, profundiza.

De acuerdo con su discurso, el aceite de oliva virgen extra es, efectivamente, la propuesta más acertada tanto a nivel culinario como por la sensación organoléptica que aporta al consumidor. A su parecer, en caso de querer escapar de la subida de precio, lo mejor es buscar estrategias para racionar su uso (utilizar menos cantidad, cocinar mucho más con el microondas o con el horno, aparatos que requieren de muy poco aceite para ofrecer buenos resultados, comprar freidoras de aire...), pero en caso de que se busque sí o sí un alimento sustitutivo, él se decanta por la mantequilla.

"Se la ha demonizado mucho por sus ácidos grasos saturados, pero ya se ha demostrado que estos son imprescindibles para el buen funcionamiento de nuestro cuerpo", defiende Clemente. "La privación de estos ácidos grasos mediante dietas bajas en grasas puede llevar a enfermedades cardiovasculares, hipertensión, enfermedades neurodegenerativas... eso rompe el mito de que la composición de la mantequilla puede ser dañina", asegura. Lo único que sí advierte este experto es que hay que tener en cuenta que su esencia es diferente y, como tal, el tiempo de cocinado es distinto y el sabor puede variar. "Pero sabiendo como utilizarla...", No hay nada que contraindique su uso, deja en el aire.

Fuente: [Diario de Mallorca](#)

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life Kubota

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

Es el olivar mayoritario en España y, además, el que está más expuesto a la sequía y los cambios en el aceite de oliva

JAIME DE LAS HERAS

El aceite de oliva se enfrenta en 2023 a un capítulo más de la irónica tormenta perfecta: un año terriblemente seco que se suma a un igual de seco 2022. Las conclusiones, apreciables en el lineal del supermercado, las sabemos todos con precios que incluso se llegan a ver en 10 y 12 euros por litro.

Sin embargo, en el campo la situación es bien distinta. España es, en términos generales, un país de olivar de secano. Cuando hay buenas cosechas, el aceite apenas le sale a cuenta al agricultor, pero cuando hay malas cosechas —como la de 2022— tampoco le beneficia porque apenas tiene aceitunas que vender.

No obstante, hay un pequeño resquicio de esperanza en el horizonte: que llueva o, en determinados casos, recurrir al riego. “El olivar que recibe aportes hídricos aparte de la lluvia ronda el 40%”, como explica Diego Barranco, Catedrático de la Universidad de Córdoba en el Departamento de Agronomía de la Escuela de Ingenieros Agrónomos, aunque advierte que “no todo el regadío es igual”.

Lo que sí es cierto, explica Barranco, es que con aportes hídricos de regadío podríamos no enfrentarnos a fluctuaciones tan grandes de cosecha y, por ende, de precios. “El olivo es uno de los cultivos que más agradece pequeñas cantidades de agua de riego”, indica.

Habla de dotaciones de 1.500 metros cúbicos por hectárea, lo cual supone unos 150 milímetros por metro cuadrado. Para entenderlo en términos totales, comenta, “en Andalucía se han llegado a obtener buenas cosechas con 400mm anuales”. La cuenta, sin embargo, es dantesca en el 2023 andaluz donde la dotación máxima que admitía el Plan Especial de Sequía ha sido de 700m³ por hectárea.

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

El problema, como es evidente, es que en zonas de secano andaluzas ha habido lugares “que no han recibido ni 200mm”. Detrás de esta ausencia de agua, una realidad convertida en círculo vicioso donde al haber poca agua, el olivo genera menos flores —y de peor calidad— que luego quedan más expuestas a las altas temperaturas.

“Se necesita agua en invierno para que el olivo brote y arranque con una flor de calidad, pero las lluvias primaverales son las que mantendrán el árbol activo al producirse una recarga hídrica en los suelos”, indica.

Un sector a dos velocidades

El problema, como es evidente, no está en que mejorar las instalaciones y añadir riego sea costoso. “Lo difícil es disponer de agua porque ya la cuenca del Guadalquivir es deficitaria, así que no se dan nuevas concesiones”, alega, algo de lo que sí disponen las parcelas históricas de otros cultivos que siempre fueron regadío o los olivares que surgieron como tal.

Caso distinto a lo que sucede con el olivar de secano, que nunca necesitó riego y que ahora, en escenarios de poca pluviosidad, se ve en un callejón sin salida. “Cuando hay buenas cosechas, se paga el kilo de aceituna a menos de dos euros, lo que muchas veces es vender a pérdidas. Cuando hay malas cosechas, aunque se pague el kilo de aceituna a seis, siete u ocho euros, el agricultor de secano no se beneficia porque no tiene nada que vender al no tener aceituna”, lamenta.

Entre medias, el carácter constante del olivar de regadío: “Cuando hay oscilaciones de precio de la aceituna, el olivar de regadío tiene una ventaja enorme porque pueden tener media cosecha, pero media cosecha vendida a seis euros de media tiene mejores ingresos que una cosecha completa a dos euros, que es lo que le pasaría al secano”, aclara.

El riesgo, advierte, “es que pueda desaparecer el olivar de secano porque en los años que el precio de la aceituna sube si hay sequía, el olivar de secano no se beneficia”.

Para ello, se entiende mejor el caso con un ejemplo sencillo. “En una campaña con 1,5 millones de toneladas con el litro de aceite a dos euros el sector ingresa 3.000 millones de euros”, contabiliza

“En una campaña como la pasada, el sector ingresa 4.000 millones, pero el reparto no es equitativo porque el olivar de riego o los que tuvieron producción consiguieron más ingresos que en una buena campaña, pero los de secano han tenido cero ingresos”, apostilla Diego Navarro.



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@ayonet.es basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central www.nutrinav.es

Entendiendo la vecería del olivo

Podríamos decir que el olivo es un árbol exuberante, aunque no encaje con su porte retorcido y sus maderas enjutas. Cuando llueve es generoso, tanto que su propia genética le traiciona y provoca la denominada vecería, que no es otra cosa que una alternancia de campañas buenas y malas, “independientemente de que llueva bien en ambos casos”, aclara Barranco.

“El olivo produce aceitunas en función de lo que ha crecido el año anterior. Si, pongamos, en 2023 no crece mucho porque no ha tenido agua, en 2024 no producirá mucho más porque no tiene crecimiento donde sostener esa producción, aunque tenga agua”, sintetiza.

“Si vienes de años secos y llueve mucho este invierno, el año que viene no puede haber una cosecha enorme porque los olivos han crecido muy poco”, comenta. Para entenderlo, nada mejor que prestar atención al propio comportamiento de la especie, que justifica esta vecería.

“Los frutos compiten con el crecimiento vegetativo. Un olivo que tiene mucha producción un año, al año siguiente tendrá una cosecha peor porque los frutos son un sumidero de nutrientes importante [demandan mucho al árbol] y eso hace que los brotes sobre los que crecerán las aceitunas de la campaña siguiente sean más cortos y, por tanto, haya menos aceitunas. Pueden ser de calidad con un buen tamaño de fruto, pero al haber pocas flores y pocos brotes, no puede haber más aceitunas”, cataloga.

Algo que se entiende fácilmente con un ejemplo: “la cosecha de 2024 tampoco será para tirar cohetes porque el olivar de secano no ha crecido [que es lo que debe hacer el año anterior, o sea, 2023]. Si un brote creciera 40 centímetros, a lo largo de ese brote puede haber 10 o 15 aceitunas, pero si ese brote sólo ha crecido 10 centímetros, sólo tendrá dos o tres aceitunas”.

Ecoesquemas y aprovechamiento del agua

Hace falta que llueva, pero el olivo no necesita mucha agua. Digamos que el olivo se sabe administrar, como hemos visto contabilizando sus necesidades hídricas. Aun así, en grupos de investigación como Ucolivo, liderado por Diego Navarro, se trabaja en distintos campos para colaborar en la buena salud del olivar y en su futuro.

“Trabajamos más en la mejora de variedades, buscando aquellas que aguanten mejor la sequía, el frío y las enfermedades”, indica. Además de eso, menciona que “lo principal es que llueva”. Por eso saca a colación lo que se conocen como ecoesquemas, cuya funcionalidad está en contribuir a evitar que se pierda la poca agua que se pueda recibir.



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

“Llueve poco y, cuando lo hace, lo hace de manera incontrolada”, comenta. Por eso, los ecoesquemas, orientados a evitar la pérdida de agua, se enfocan a las denominadas cubiertas vivas y cubiertas inertes. Estos trabajos en el campo permiten conservar la humedad del suelo, aumentando la retención del agua y también permiten que las lluvias no arrastren la tierra cuando llueve en tromba.

Fuente: [Directo al Paladar](#)

Taller de armonización de paneles de catas de AOV reconocidos por el COI

La Unidad de Normalización e Investigación de la Secretaría Ejecutiva (SE) del COI, como parte de su programa de actividades para 2023, organizó un taller gratuito del 19 al 21 de septiembre abierto a los responsables de los paneles de cata reconocidos por el COI. Se dispuso de interpretación simultánea en inglés, francés, italiano y español.

Esta actividad ha estado dirigida por seis expertos del COI en evaluación organoléptica: Karolina Brkić Bubola, Milena Bučar Miklavčič, Ana Carrilho, Susana Mattar Sabio, Angels Calvo Fandos y Placido Pascual Morales.

El objetivo de este taller fue reducir las diferencias entre los paneles y fomentar la formación continua de sus miembros, y ha contado con una parte teórica y práctica, donde han participado ciento nueve jefes de paneles de cata de 26 países miembros y no miembros del COI.

Preparación del taller

Durante el mes de julio, GSC -empresa con la que colabora el COI- envió 28 muestras de aceite de oliva virgen a los paneles inscritos para esta actividad. Los aceites iban acompañados de instrucciones sobre cómo conservarlos hasta el taller.

Durante las catas, los datos de cada muestra se introdujeron en la plataforma IOC-Panel facilitada por la Fundación del Olivar (FO) para facilitar el análisis estadístico de los resultados obtenidos en tiempo real, con el fin de garantizar la armonización de las catas. paneles. Miguel Ángel Romero



Ortega, representante de la FO, estuvo presente durante todo el taller para ayudar a los responsables de los paneles de cata en el uso de la plataforma.

La próxima edición de este taller está prevista para septiembre de 2024, mediante videoconferencia.

Fuente: [Oleorevista](#)

Los daños a los olivos y en las almazaras, la otra cara de los robos en el campo

La preocupación por los robos va en aumento en el campo andaluz. Las organizaciones más representativas del sector agrario en Jaén, Asaja, COAG y UPA, junto con Cooperativas Agro-alimentarias, han insistido en mostrar su preocupación por los robos de aceituna que se están produciendo, y que a tenor de lo que opinan desde el sector, «van a seguir sucediendo en la próxima campaña de recolección, motivados por los precios actuales del aceite de oliva».

Las organizaciones han recordado, además, que «hace tiempo» que han solicitado una reunión a la subdelegada del Gobierno y esperan que, en breve, les reciba para abordar esta «inquietud» existente en el sector.

Más efectivos

De hecho, aunque reconocen el «buen trabajo» realizado por los equipos ROCA de la Guardia Civil en campañas anteriores, ahora las tres organizaciones y Cooperativas confían en que «se incremente el número de efectivos» y los controles en la próxima recolección, y piden a agricultores y entidades que extremen el cuidado en el campo y en las instalaciones.

Además, recuerdan que ya se han producido robos de aceite en instalaciones de otras provincias cercanas, como Córdoba y Málaga, y «varios intentos de sustracción en Jaén. Destacan el perjuicio económico que suponen estas acciones delictivas (con un precio por kilo para el aceite que rondará los 2 euros esta campaña) para un sector ya de por sí muy castigado y en una campaña que será especialmente corta «debido al poco fruto que hay en los árboles».



Daños en los olivos

También se teme el daño que se les puede causar tanto a los olivos, en el campo, como a las instalaciones de cooperativas y almazaras. De ahí que pidan a la Subdelegación del Gobierno que la Guardia Civil incremente sus labores de control y vigilancia en los olivares de la provincia para minimizar este tipo de acciones.

Y es que, según han recordado los agricultores en multitud de ocasiones, se producen daños irreversibles a los árboles, destrozando ramas y el terreno de alrededor, así como a las instalaciones, donde muchos materiales son costosos de reponer.

Igualmente, las tres organizaciones agrarias y Cooperativas esperan que la Junta de Andalucía redoble sus esfuerzos para conseguir un mayor control, especialmente en los puntos de compra de aceituna, exigiendo la documentación acreditativa del origen de la aceituna a todos los agricultores para comprobar que se ha recogido de forma legal.

Fuente: [Sevilla ABC](#)

El Centro de Interpretación Olivar 5 Elementos, Mejor Producto Turístico de CLM

En reconocimiento a la profesionalidad y la apuesta por la excelencia en materia turística y gastronómica, la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha ha hecho entrega de sus Premios Regionales de Turismo 2023 y en la categoría de Mejor Producto Turístico ha recaído en el Centro de Interpretación Olivar 5 Elementos, de la Finca La Pontezuela, en Los Navalmorales, un espacio destinado a la difusión y formación del público en la tradición olivarera.

Se trata de un espacio único de más de 600 metros cuadrados, dedicado a mostrar in situ cómo es el proceso de elaboración de un aceite de oliva virgen extra en cada una de sus fases.

Para ello, los visitantes hacen un recorrido que abarca desde la recogida en el campo y la molturación de las aceitunas, hasta la cata y degustación de las cinco modalidades de AOVE producidas en la finca: Cornicabra, Picual, Arbequina, Hojiblanca y Redondilla.

Fuente: [Olimerca](#)



Portugal acogerá el 5º Simposio Internacional de Yale sobre Aceite de Oliva y Salud

Oliveira do Hospital (Portugal) acogerá del 10 al 13 de diciembre el 5º Simposio Internacional de Yale sobre Aceite de Oliva y Salud, cuyo programa reunirá a académicos, miembros de asociaciones y organizaciones profesionales, productores, comercializadores y representantes de la industria.

Este simposio se centrará en cuestiones actuales y emergentes tales como el aceite de oliva en la salud pública, global y planetaria; las políticas y regulaciones sobre el olivar y el aceite de oliva (tanto locales como globales); la calidad, la autenticidad, la química y la cata del aceite de oliva; y la comercialización.

También se abordarán consideraciones relacionadas con la salud -nutrición, Nutri-Score y Dieta Mediterránea-; la bioeconomía; la circularidad y la sostenibilidad; y el cambio climático y la resiliencia climática.

El programa incluirá presentaciones, mesas redondas, catas y reuniones y está diseñado específicamente para impulsar la participación activa, así como la colaboración entre los participantes.

Fuente: [Mercacei](#)

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