### Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector 6 de marzo de 2024











### **HOY ES NOTICIA:**



El gigante mundial del aceite de oliva avanza cuándo bajará el precio.

España refuerza el Sistema de Conocimiento e Innovación en Agricultura.

Innovación en la detección y autenticación del aceite de oliva con el uso de tecnologías nucleares.

¿Cómo puede ayudar a los productores de aceite de oliva la Inteligencia Artificial?

Jaén y Verona, epicentros mundiales de AOVE.

Los productores de oliva australianos comienzan la cosecha con expectativas encontradas.





# El gigante mundial del aceite de oliva avanza cuándo bajará el precio

Para la gran mayoría de ciudadanos se ha convertido en todo un desafío a enfrentar cuando se entra en el supermercado. El aceite de oliva es, desde hace algún tiempo, un producto prácticamente de lujo debido al incremento de su precio. Desde principios del año 2021 su precio comenzó a subir y a día de hoy hacerse con una botella de este producto cuesta más del doble de lo que costaba hace solo dos años.

Esta situación está propiciando que encontrar precios inferiores a los 15 euros por litro de aceite de oliva virgen extra sea misión imposible. De hecho, son muchos los consumidores que durante los últimos meses están optando a otras opciones como el aceite de girasol o el de maíz, que son bastante más económicas.

El incremento de precio se debe a varios motivos, entre los que destacan la baja producción por la sequía, la elevada inflación y los grandes costes de la energía. Las previsiones para el futuro a corto plazo señalan que el precio podría seguir subiendo. Sin embargo, en el horizonte ya se atisba una posible fecha para que los precios empiecen a bajar y se normalicen poco a poco.

«Si marzo se mantiene, tenemos las condiciones para que los agricultores empiecen a bajar precios después del verano»

«En septiembre se relajarán los precios, si no antes», ha comentado Ignacio Silva, presidente y consejero delegado de Deoleo (la mayor compañía de aceite de oliva del mundo con marcas como Bertolli, Carapelli y Carbonell) en unas declaraciones recogidas por Europa Press. De este modo, si se cumple su predicción, el precio del aceite de oliva podría empezar a bajar a partir del segundo semestre de 2024.

«He visto las cifras hasta febrero y si marzo se mantiene y no nos fastidia un calor extremo durante la floración, tenemos las condiciones para que los agricultores empiecen a bajar precios después del verano», ha argumentado Silva para explicar por qué considera que los precios serán más bajos en la segunda mitad del año.

Fuente: IDEAL









### España refuerza el Sistema de Conocimiento e Innovación en Agricultura

Con el objetivo de fortalecer el Sistema de Conocimiento e Innovación en Agricultura en España, hace unas semanas se aprobó un real decreto que establece la composición, funciones y régimen de funcionamiento del Órgano de Coordinación del Sistema de Conocimiento e Innovación en agricultura (SCIA, AKIS en inglés). En él están implicados los ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Ciencia, Innovación y Universidades.

Contará con un mecanismo de gobernanza multinivel que incluye no sólo a las administraciones públicas competentes en la materia, tanto autonómicas como central, sino también al sector agroalimentario en su versión más amplia (cadena de valor, consumidor, empresas de servicios, colegios oficiales, entidades de asesoramiento y plataformas tecnológicas).

Su fin es estimular la máxima coordinación y sinergia posible entre la política agraria y la política de ciencia, tecnología e innovación, de modo que se ponga la investigación científica al servicio de las necesidades sectoriales.

El nuevo órgano debe facilitar la reflexión y el debate de todos los actores del sistema para afrontar los retos que tiene la producción agroalimentaria en materia de formación, asesoramiento, transferencia de conocimiento, fomento de la innovación y adecuación de la oferta y demanda en investigación.

Su fin es estimular la máxima coordinación y sinergia posible entre la política agraria y la política de ciencia, tecnología e innovación, de modo que se ponga la investigación científica al servicio de las necesidades sectoriales, dando respuesta a los desafíos presentes y futuros del sector agroalimentario. El órgano coordinador del SCIA estará copresidido por la Secretaría de Estado de Agricultura y Alimentación y la Secretaría de Estado de Ciencia, Innovación y Universidades.

Para agilizar el trabajo en los ámbitos más importantes del Sistema de Conocimiento e Innovación en Agricultura, se constituyen tres grupos de trabajo: El de coordinación de la I+D+I agroalimentaria, presidido por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades; y los de







asesoramiento y de formación agroalimentaria, que estarán presididos por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Fuente: Olimerca

# Innovación en la detección y autenticación del aceite de oliva con el uso de tecnologías nucleares

La Organización Internacional de Energía Atómica (OIEA) está a la vanguardia en la lucha contra el fraude alimentario, particularmente en el sector del aceite de oliva virgen extra. En un contexto donde las olas de calor y sequías están impactando las cosechas europeas de aceite de oliva, la demanda de métodos rápidos y precisos para detectar la autenticidad del aceite es crucial.

Utilizando tecnologías como la espectroscopía de infrarrojo cercano (FT-NIR) y la espectrometría de movilidad iónica por cromatografía de gases en el espacio de cabeza (HS-GC-IMS), científicos del laboratorio conjunto FAO/OIEA han logrado distinguir entre aceites de oliva auténticos y falsificados con un impresionante 86% a 93% de precisión. Este enfoque se ha aplicado tanto en Eslovenia como en Líbano, demostrando su eficacia en diferentes contextos geográficos y culturales.

El estudio, que forma parte de un proyecto más amplio de la OIEA para desarrollar pruebas de autenticación de alimentos, ha sido fundamental en la verificación del origen del aceite de oliva virgen extra esloveno de la región de Istria, conocido por su alta calidad y valor. Además, se ha utilizado una variedad de técnicas, desde espectroscopía infrarroja hasta espectrometría de movilidad iónica, para diferenciar entre aceites de oliva de diferentes regiones de Líbano, donde la calidad y el costo del aceite varían según la ubicación.

La importancia de estas innovaciones no puede subestimarse, especialmente cuando el etiquetado incorrecto y el fraude en el mercado de aceite de oliva son una preocupación creciente en Europa. Además, la OIEA ha establecido una colaboración con la FAO para abordar estos desafíos en el marco de su iniciativa conjunta Atoms4Food.







Con el Simposio Internacional sobre Seguridad y Control de los Alimentos, programado para mayo de 2024 en Viena, la comunidad científica y los interesados en la industria alimentaria tendrán la oportunidad de discutir estas y otras innovaciones en seguridad alimentaria. Esto marcará el 60.º aniversario del Centro Conjunto FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Alimentación y la Agricultura, una asociación dedicada a promover la seguridad alimentaria mundial y el desarrollo agrícola sostenible.

El compromiso del OIEA con la seguridad y calidad alimentaria, demostrado a través de proyectos como este, sigue siendo fundamental en la lucha contra el fraude alimentario y la protección de los consumidores en todo el mundo.

Fuente: Oleorevista

# ¿Cómo puede ayudar a los productores de aceite de oliva la Inteligencia Artificial?

Ángel Molina, Consultor en ciencia de datos e Inteligencia Artificial.

La agricultura, como pilar fundamental de la economía global, se enfrenta a un panorama cuanto menos desafiante: satisfacer la demanda de alimentos con recursos cada vez más escasos y bajo la presión del cambio climático. En este contexto, la Inteligencia Artificial (IA) surge como una herramienta para impulsar la rentabilidad y la sostenibilidad del sector agrícola en general, y oleícola en particular.

La aplicación de la IA en la agricultura va más allá de la predicción de la producción de los cultivos. Esta tecnología ofrece un amplio abanico de soluciones que impactan positivamente en la economía del sector, vamos a mencionar sólo unas pocas.

#### Optimización de la producción de aceite de oliva

La IA puede ayudar a los productores de aceite de oliva a:

#### Aumentar el rendimiento:







- Predicción del clima y las enfermedades: La IA puede analizar datos históricos y en tiempo real para predecir eventos climáticos y la aparición de enfermedades, permitiendo a los agricultores tomar medidas preventivas y optimizar el uso de recursos.
- Análisis del suelo y las condiciones climáticas: La IA puede analizar el suelo y las condiciones climáticas para determinar las variedades de olivo más adecuadas para cada terreno y recomendar prácticas agrícolas específicas para maximizar la producción.
- Riego inteligente: La IA puede monitorizar la humedad del suelo y las necesidades de agua de los olivos para optimizar el riego, evitando el estrés hídrico y maximizando la eficiencia del uso del agua.

#### Reducir costes:

- Optimización del uso de insumos: La IA puede ayudar a optimizar el uso de fertilizantes, pesticidas y otros insumos, minimizando costes y maximizando la eficiencia.
- Detección temprana de plagas y enfermedades: La IA puede detectar plagas y enfermedades en sus primeras etapas, permitiendo a los agricultores tomar medidas de control oportunas y minimizar el impacto en la producción.
- Automatización de tareas: La IA puede automatizar tareas repetitivas como la poda, la cosecha y la clasificación de aceitunas, reduciendo los costes de mano de obra.

#### Mejorar la calidad:

- Predicción de la calidad del aceite: La IA puede analizar datos históricos y en tiempo real
  para predecir la calidad del aceite de oliva, permitiendo a los agricultores tomar medidas
  para mejorarla.
- Trazabilidad: La IA puede usarse para rastrear el origen y la calidad del aceite de oliva a lo largo de la cadena de suministro, mejorando la transparencia y la seguridad alimentaria.

Ejemplos de aplicaciones de la IA en el sector del aceite de oliva:

- Analizar imágenes de satélite y drones para monitorizar el estado de olivares, detectar enfermedades y optimizar el riego.
- Clasificar las aceitunas por su calidad y para predecir la calidad del aceite de oliva.
- La detección temprana de la mosca del olivo, una de las plagas más devastadoras para este cultivo.







En definitiva, la IA tiene un enorme potencial para transformar la producción de aceite de oliva, haciéndola más eficiente, sostenible y rentable. A medida que la tecnología avanza, podemos esperar ver un mayor número de aplicaciones de la IA en este sector, lo que contribuirá a mejorar la calidad del aceite de oliva y la competitividad de los productores españoles.

Fuente: Mercacei

### Jaén y Verona, epicentros mundiales de AOVE

Los Premios Expoliva, de la Fundación del Olivar, y los Premios Sol d'Oro de Verona, Veronafiere (Italia), se han hermanado en un proyecto cuyo culmen será, a su vez, el hermanamiento entre las Ciudades de Jaén y Verona, como epicentros mundiales de AOVE.

Este acuerdo refuerza la promoción internacional del AOVE, fortaleciendo la posición de ambas ciudades como referentes mundiales del turismo y de su oferta gastronómica y con el aceite de oliva virgen extra como vinculo e hilo conductor.

A partir de la actual edición, los ganadores del premio Eexpoliva y Sol d'Oro, respectivamente, participarán en ambos concursos y se expondrán en las ferias internacionales correspondientes: Expoliva y Veronafiere, consolidando así la importancia y la influencia de estos reconocimientos en el ámbito mundial del aceite de oliva.

#### Fallo del jurado

Asimismo, el próximo miércoles 6 de marzo, a las 12hs, en la Plaza Santa María de Jaén, se harán públicos los galardonados en la XXII edición del Premio Expoliva, que ha contado con la participación de un total de 137 muestras de AOVES provenientes de diversas partes del mundo, incluyendo España, Francia, Argentina, Uruguay y Brasil.

El jurado internacional seleccionado, responsable de la cata de los AOVES presentados a concurso, procede de España, Italia y Portugal y está compuesto por expertos en valoración sensorial de los Laboratorios Agroalimentarios Oficiales de Andalucía, Instituto de la Grasa, Asociación Española de Municipios del Olivo, Panel Oficial de Cata de Cataluña, Panel Oficial de Cata de la Comunidad Valenciana, Panel de cata del Instituto Superior de Agronomía de la Universidad de Lisboa, Panel de cata del Concorso Internazionale Sol d'Oro de Verona, Centro Tecnológico Citoliva, Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera IFAPA y la Universidad de Jaén.







Los ganadores, recibirán los correspondientes galardones durante la Gala Expoliva Awards el próximo 25 de abril, en la sede de la Fundación del Olivar.

Entre las novedades de este año, además del hermanamiento entre los concursos, figura que el Jurado ha tenido a su disposición el software Itrapanel, desarrollado por la Fundación del Olivar, herramienta utilizada por el Consejo Oleícola Internacional (COI), grandes empresas y laboratorios de la industria del aceite de oliva, como plataforma digital de análisis sensorial de aceites.

Fuente: Olimerca

# Los productores de oliva australianos comienzan la cosecha con expectativas encontradas

Debido al bajo rendimiento de los cultivos, algunos productores australianos han comenzado a cosechar antes. Sin embargo, otros han informado de resultados más favorables y planean comenzar a recoger sus aceitunas en abril.

Michael Southan, director ejecutivo de la Asociación Australiana del Olivo, confirmó que la cosecha será ligeramente inferior a la del año pasado.

Debido a un año de cosecha ligero en Australia, algunos productores ya han puesto en marcha sus máquinas cosechadoras y han comenzado a procesar los primeros lotes de fruta.

- Amanda Bailey, Asociación Australiana del Aceite de Oliva
- " En algunas zonas, la floración fue buena, pero el cuajado no fue tan bueno", dijo a Olive Oil Times." Parece que las grandes plantaciones habrán obtenido los rendimientos esperados".
- "Los principales desafíos serán los constantes de tener disponibilidad de recolectores por contrato para las plantaciones más pequeñas y procesadores por contrato", añadió.

Amanda Bailey, miembro del comité de la Asociación Australiana del Aceite de Oliva, confirmó que algunos productores se vieron afectados por condiciones climáticas adversas durante la floración, fluctuaciones de temperatura y otras variables ambientales.







Dijo que esto había reducido las cosechas en muchas de las regiones olivareras de Australia. La Asociación Australiana del Aceite de Oliva estimó la producción entre 18 y 19 millones de litros en la campaña anterior.

" El desafío de un año de cosecha ligera en Australia va más allá del impacto inmediato en la producción de fruta", afirmó Bailey." También tiene implicaciones importantes para otros sectores, en particular la industria a granel que impulsa la oferta de exportación y el servicio de alimentos".

Según datos del Consejo Oleícola Internacional, Australia exportó 2.000 toneladas de aceite de oliva en la campaña agrícola 2022/23, una segunda disminución consecutiva con respecto al récord del país de 4.000 toneladas en 2020/21.

"Debido a un año de cosecha ligero en Australia, algunos productores ya han puesto en marcha sus máquinas cosechadoras y han comenzado a procesar los lotes iniciales de fruta", afirma Bailey.

Señaló que la escasez de rendimiento de frutas se traduce en problemas de oferta y demanda, creando un efecto dominó en todos los mercados.

" Como resultado de la reducción de la oferta de fruta, en Australia prácticamente no hay oferta disponible de aceite de oliva a granel, lo que genera un mayor desequilibrio entre la oferta y la demanda", dijo Bailey." En consecuencia, esperamos que persistan los precios más altos a medida que los productores lidian con la menor disponibilidad de aceite de oliva ".

" Las repercusiones del año de cosecha ligera repercuten y, en respuesta, los productores se están tomando este tiempo para evaluar estrategias de poda para mejorar la resiliencia de los árboles para futuros cultivos", añadió Bailey.

Dijo que la cosecha reducida de este año, luego de algunas cosechas excelentes, representaba extremos opuestos del espectro en cuanto a producción; Ambos escenarios tienen implicaciones importantes para los productores, los mercados y los consumidores.

"Los años de cosechas abundantes dan como resultado un aumento de la oferta, precios más bajos y estimulación económica, mientras que los años de cosechas ligeras conducen a rendimientos reducidos, precios más altos y desafíos financieros para los productores", dijo Bailey." Será interesante ver cómo se desarrolla todo. Los productores deben asegurarse de que su petróleo pueda extenderse lo más posible a lo largo de las cadenas de suministro para obtener el máximo rendimiento".







Richard Seymour, director general de Mount Zero Olives, una empresa que suministra aceitunas en Victoria y Australia del Sur, dijo Olive Oil Times que esperaba comenzar a recibir aceitunas de mesa verdes Cerignola para fermentación a mediados de marzo y lanzar una cosecha temprana Picual. aceite de oliva virgen extra en abril.

" Hablando con nuestros productores clave, esperamos que esta cosecha sea buena, pero inferior a la de la temporada pasada", dijo Seymour." Esto se debe en gran medida a las heladas en algunas zonas de cultivo justo antes de la floración".

" Todo el desafío tiene que ver con el actual desafío de suministro y precios que enfrenta actualmente la industria global", agregó." Un foco clave de nuestro negocio es el suministro al sector de servicios de alimentos, y no estoy seguro de cómo el sector soportará otro aumento de precios del 25 por ciento".

Mientras tanto, el mayor productor de Australia, Cobram Estate , planea comenzar la cosecha a mediados de abril si las condiciones climáticas son las esperadas.

" La temporada de cosecha de 2024 se perfila bien, con estimaciones iniciales en línea con las expectativas", dijo Leandro Ravetti, codirector ejecutivo y maestro molinero de la empresa." Es importante recordar que este es un año de cosecha de menor rendimiento en muchas de nuestras plantaciones australianas y que los rendimientos finales están sujetos a los riesgos normales asociados con la producción agrícola".

" La floración para la cosecha de 2024 comenzó a mediados de octubre en los huertos australianos de Cobram, y la plena floración en nuestro huerto de Boundary Bend se produjo durante la última semana de octubre y durante la primera semana de noviembre en nuestro huerto de Boort", añadió." Esto fue sólo unos días antes que el promedio a largo plazo".

Ravetti dijo que la compañía también anticipa una floración menor en algunas partes de sus olivares de Boort de lo que esperaban inicialmente, compensada por cosechas mayores de lo esperado en otros lugares.

Atribuyó esto último al comienzo del año agrícola más húmedo que el promedio (de octubre a septiembre) y a otras condiciones favorables experimentadas en Australia durante el período de floración.

También en Victoria, Cape Schanck Olive Estate, en la península de Mornington, espera una buena cosecha este año.







" Parece que los árboles están bastante cargados de fruta", dijo el copropietario Stephen Tham." Faltan unos tres meses para que cosechemos y se están desarrollando muy bien. La presión de las enfermedades sobre los árboles, principalmente la hollín, no parece ser un problema hasta el momento. Anticipamos que la cosecha probablemente superará la del año anterior".

Tham dijo que a pesar de que la Oficina de Meteorología predijo un verano seco y caluroso debido a El Niño después de tres años de clima húmedo, estamos en pleno verano, lo que no ha sucedido.

" El final de la primavera y el comienzo del verano nos han visto empapados por la lluvia con regularidad, particularmente en los estados del este y noreste y, en menor medida, en el sur, en Victoria", dijo Tham." Nuestra Navidad fue testigo de las lluvias más intensas. Las temperaturas no han sido demasiado altas desde entonces. Afortunadamente, el empapado se produjo después del cuajado de la fruta y no perdimos demasiado".

Fuente: Olive Oil Times

