

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

6 de septiembre de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Las próximas semanas, claves para el olivar: la buena campaña de aceite, en el aire sin lluvias.

Por qué España está a la cola en los precios del aceite de oliva en origen.

Pilares del diálogo estratégico sobre el futuro de la agricultura de la UE.

Riesgos de pérdida de calidad con la recolección de aceitunas por cosechadora.

Misión directa selección de productos agroalimentarios en India.



Las próximas semanas, claves para el olivar: la buena campaña de aceite, en el aire sin lluvias

La organización agraria COAG-Jaén ha señalado este jueves que «aún es pronto para lanzar las campanas al vuelo con predicciones sobre la próxima cosecha» de aceituna y la consecuente producción de aceite de oliva.

«Aunque el olivo, especialmente el de riego, se encuentra en buenas condiciones, aún hay en el aire una producción de más de 300.000 toneladas de aceite de los secanos. Una cifra nada desdeñable teniendo en cuenta que Grecia e Italia, en años de buena cosecha alcanzan producciones de 400.000 toneladas», ha afirmado en una nota.

La organización agraria ha explicado que en la cuenca del Guadalquivir, según los datos del Sistema Automático de Información Hidrológica de la Cuenca del Guadalquivir (SAIH), «apenas si ha llovido desde el mes de abril».

De hecho, en el mes de mayo las precipitaciones (11 mm) fueron un 72 por ciento inferior a la media histórica del mismo mes. Y los meses de verano «no han sido mejores, con lluvias prácticamente nulas».

Dos momentos críticos

COAG-Jaén ha explicado que el olivar tiene «dos momentos principalmente críticos» y en los que necesita agua para su producción: el de la floración en abril y el de maduración septiembre. Por tanto, «cada día sin lluvia en el mes de septiembre son puntos de rendimiento de aceite que va perdiendo y, si no llueve en octubre, el fruto se momifica y cae».

«Los secanos ya están dando muestras de esta falta de agua y hay olivos con aceitunas arrugadas, mientras las miradas están puestas en el cielo. La zona que se encuentra peor en este sentido es la de la campiña hasta Porcuna», ha indicado.



Vienen días clave

Así las cosas, ha destacado que en estos momentos sigue siendo pronto para hablar de previsiones de cosecha, ya que del hecho de que llueva o no lo suficiente en las próximas semanas puede depender parte de la producción de las aproximadamente 180.000 toneladas de aceite de los secanos de la provincia de Jaén o de las aproximadamente 600.000 toneladas que producen los secanos en Andalucía en una cosecha media.

«Para poner en contexto, recordamos que la producción total de aceite en Grecia o Italia puede alcanzar las 400.000 toneladas de aceite, en una cosecha buena, mientras que en Portugal es de unas 200.000 toneladas», ha manifestado la organización agraria.

En cuanto a la disponibilidad de aceite de oliva, ha dicho que, «hasta que empiece la recogida de la próxima cosecha, el aceite es el que hay, las salidas al mercado continúan siendo buenas y en manos de la producción apenas si había 188.000 toneladas de aceite en julio».

Fuente: [Sevilla ABC](#)

Por qué España está a la cola en los precios del aceite de oliva en origen

¿Qué difícil es encontrar el equilibrio justo y necesario en la fijación de precios del aceite de oliva en origen? No sólo es importante garantizar un precio razonable de cara al consumidor, que siempre depende de la oferta y la demanda, sino que al mismo tiempo el olivarero, la almazara y el envasador tienen que saber mantener una oferta con una cierta estabilidad donde todos puedan alcanzar su margen de beneficio para ofrecer un producto de la máxima calidad.

El sector español del aceite de oliva es experto en la materia. Día a día, semana a semana vive pendiente de una oferta o de una operación que en función del volumen del contrato va a suponer un cambio de tendencia en el conjunto de precios del mercado.



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



Y aunque parezca incomprensible, a pesar de que España lidera la producción y el comercio mundial seguimos estando a la cola en la fijación de la tendencia de los precios del aceite de oliva en origen.

Tan sólo hay que revisar los últimos precios recogidos por ISMEA y contrastados por Olinerca a través de importadores y exportadores de estos países para darse cuenta de que en España no somos capaces de mantener una estrategia en la misma línea que los países competidores del entorno del mediterráneo.

Por qué si no hay aceite en España, Italia, Grecia o Túnez en nuestro país nuestros aceites tienen un precio por debajo del resto de países.

Ya habrá tiempo para hablar de bajadas, que seguro las habrá en todos los países productores con la llegada del nuevo aceite de oliva, pero ahora, y dadas las bajas existencias que tenemos en nuestras bodegas habría que actuar en la misma línea que nuestros competidores.

PRECIOS ACEITES DE OLIVA EN ORIGEN - DATOS ISMEA (última semana de agosto)

Italia - Olio extravergine di oliva	9,13 €/Kg
Olio vergine di oliva	7,11 €/Kg
Grecia - Olio d'oliva - Extravergine	7,28 €/Kg
Túnez - Olio d'oliva - Extravergine	7,53 €/Kg

Fuente: [Olinerca](#)

Pilares del diálogo estratégico sobre el futuro de la agricultura de la UE

La presidenta de la Comisión Europea (CE), Ursula von der Leyen, ha recibido el informe final del diálogo estratégico sobre el futuro de la agricultura de la UE. Titulado "Una perspectiva compartida para la agricultura y la alimentación en Europa", el informe presenta una evaluación de los retos y



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@grupoleicolaen.com



oportunidades, seguida de una serie de recomendaciones. Estas sugerencias guiarán el trabajo de la Comisión Europea a la hora de configurar su visión para la agricultura y la alimentación, que se presentará en los primeros 100 días del segundo mandato de la presidenta Von der Leyen.

La Comisión ha acogido con satisfacción el importante trabajo realizado por los 29 miembros del diálogo estratégico desde su puesta en marcha por la presidenta Von der Leyen en enero de 2024, "así como el compromiso constructivo que han mostrado a lo largo de todo el proceso, con el fin de finalizar el informe final y aprobarlo unánimemente".

El Ejecutivo comunitario evaluará detenidamente las recomendaciones del informe para establecer una nueva plataforma que reúna a agentes de todo el sector agroalimentario, la sociedad civil y el mundo de la ciencia para seguir reflexionando sobre estrategias para hacer que los sistemas agroalimentarios sean más sostenibles y resilientes.

El informe del Diálogo considera que la producción alimentaria y agrícola es una parte esencial de la sociedad y la seguridad europeas, y que la diversidad de los alimentos y la agricultura europeas es un activo importante. Existe consenso entre los miembros del diálogo estratégico en el sentido de que la sostenibilidad económica, medioambiental y social en el sector agroalimentario puede reforzarse mutuamente, especialmente cuando se apoya en medidas políticas coherentes. También se señala el papel de los mercados, los hábitos alimentarios y la innovación para impulsar la sostenibilidad.

Las recomendaciones detalladas en el informe se estructuran en cinco pilares:

- Trabajar juntos por un futuro sostenible, resiliente y competitivo: esta parte aborda la necesidad de adaptar la PAC en el contexto de la transición en curso hacia sistemas alimentarios más sostenibles y competitivos, la importancia de reforzar la posición de los agricultores en la cadena de valor alimentaria, el acceso a la financiación y el papel del comercio y de las normas internacionales.
- Avanzar hacia sistemas agroalimentarios sostenibles: las recomendaciones de este epígrafe se centran en el apoyo y la promoción de prácticas agrícolas sostenibles, también para la ganadería, y abogan por una mayor sensibilización sobre el bienestar animal y el empoderamiento de los consumidores para elegir dietas sostenibles y equilibradas.



- Promover la resiliencia transformadora: ante los crecientes riesgos medioambientales, climáticos, geopolíticos y económicos, el informe destaca la necesidad de reforzar las herramientas de gestión de riesgos y la gestión de crisis, así como de preservar y gestionar mejor las tierras agrícolas, promover una agricultura resiliente al agua y desarrollar enfoques innovadores de mejora vegetal.
- Construir un sector atractivo y diverso: la importancia del relevo generacional y de la igualdad de género, así como de unas zonas rurales y unos sistemas agroalimentarios dinámicos, se detalla en esta sección, incluida la necesidad de proteger a los trabajadores.
- Mejor acceso al conocimiento y a la innovación y uso de los mismos: las recomendaciones concluyen que debe facilitarse el acceso a los conocimientos y las capacidades, y que la digitalización es una oportunidad.

Fuente: [Mercacei](#)

Riesgos de pérdida de calidad con la recolección de aceitunas por cosechadora

a S. Redondo-Redondo, b J. Luque, c F. Chamizo, b J. Serrano, b R. Navarro and a A.Montaño.

a Centro tecnológico Nacional Agroalimentario “Extremadura”, CTAEX, www.ctaex.com, Badajoz. amontano@ctaex.com

b Arram Consultores S.L. Badajoz.

c Compañía Extremadura de Investigación y Producción Agroalimentaria S.A.

La olivicultura futura pasa por un manejo en el que gran parte de las prácticas agrícolas estén automecanizadas al máximo, siendo una realidad que el sistema de cosecha mediante sistemas cabalgantes son un salto hacia la competitividad. Sin embargo, son muchos los casos en los que, tras una recolección con cosechadora, en la almazara no se obtiene la calidad esperada, con una pérdida de frutado, tergiversación de los descriptores sensoriales positivos hacia notas maduras e incluso

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



pérdida de categoría comercial. En este artículo se describen parte de los resultados obtenidos en el proyecto 4OVE, desarrollado por la empresa ARRAM, con el objetivo de identificar los puntos claves de la pérdida de calidad en las almazaras de altas capacidades de molturación.

En España, de acuerdo a los datos del MAPA, tan solo el 51% de la producción es de la categoría Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), siendo el resto Aceites de Oliva Vírgenes (AOVs) con diferentes intensidades de defectos sensoriales. Parte de esos defectos sensoriales son debido a deterioros o fallos en algún eslabón de la cadena de producción que, con una pequeña mejora, podrían ser reducidos en intensidad o, incluso, evitar su aparición en los AOVs. En esta línea, se incluirían los aceites que, aunque sean recogidos en épocas tempranas, no ofrecen la calidad sensorial propia de un aceite verde o temprano. Habitualmente se echa la culpa a las altas temperaturas y/o al proceso de molturación, por tanto, al maestro de almazara, sin contemplar otras posibles causas o razones.

Para estudiar cómo influye en la calidad de los AOVs finales, la empresa ARRAM Consultores, especializada en el diseño de industrias alimentarias, entre ellas las principales almazaras de Extremadura en los últimos 35 años, decidió abarcar un proyecto que analizara el peso de muchos factores que van a identificar y cuantificar en qué puntos se pierde calidad y plantear soluciones para corregirlos. Para ello, ARRAM se ha rodeado de un equipo multidisciplinar conformado por el Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario Extremadura, CTAEX, Greenfield y Deuser. Este trabajo ha sido realizado gracias al proyecto “Identificación de Factores de Impacto Implicados en el Rendimiento y la Calidad del AOVE”, financiado por la Junta de Extremadura y la Unión Europea.

Dentro de este proyecto se pretendía, entre otros objetivos, analizar el daño que sufre los frutos desde su recolección hasta que cae en los molinos de la almazara. Por ello, este estudio debía atender a la creciente producción del olivar cultivado en seto que es recolectado con cosechadoras. El sistema de cosecha con equipos cabalgantes ofrece una solución crucial a muchos agricultores que poseen una elevada superficie de olivar. La opción de recolectar, de media, una hectárea cada dos horas confronta con las 6-8 horas que se pueden emplear por una cuadrilla en recolectar un olivar en marco intensivo, resulta muy competitivo en costes. Es cierto, e importante anotar, que el olivar en seto no puede implantarse en todas las zonas y que además requeriría un mayor gasto en otras prácticas culturales, como la poda.

Trabajos previos, muchos de ellos realizado por el equipo de la investigadora Ana Morales-Sillero de la Universidad de Sevilla, han mostrado que el sistema de recolección con cosechadora es una solución incluso para la aceituna de mesa, mostrando que se puede obtener una producción apta



Coragro
Correduría de Seguros S.L.

**Especialistas en
Seguros Agroalimentarios**

www.coragro.es



para este destino sin un molestado irrecuperable tras el proceso de fermentación. No obstante, estos trabajos ya muestran un impacto en la calidad del aceite que deberá ser 1 de necesitarse una mejora en los sistemas cabalgantes de recolección.

Parcelas de estudio

Para realizar este estudio se han seleccionado cuatro parcelas de olivar superintensivo situada en la provincia de Badajoz, concretamente en las Vegas Bajas en la localidad de Villafranco del Guadiana. Dos de estas parcelas eran de la variedad Arbequina (con una extensión de 24,7 y 13,6 ha) y las otras dos de la variedad Arbosana (de 8,7 y 2,4 ha). Dentro de cada parcela se realizaron muestreos dobles recogiendo aceitunas del árbol, del remolque tras descargar la cosechadora, de la tolva de descarga del camión de 25 t que ha llevado las aceitunas a la almazara y del molino de la almazara justo antes de su molturación industrial.

Cada muestra fue transportada inmediatamente a CTAEX para su procesamiento y análisis, conservándose las muestras un máximo de 24 h en cámara de 5°C tras su toma.

Ver artículo completo [aquí](#)

Fuente: [Interempresas](#)

Misión directa selección de productos agroalimentarios en India

ANDALUCÍA TRADE, la Agencia Pública Empresarial para la Transformación y el Desarrollo Económico, dedicada a apoyar a las empresas andaluzas, convoca la participación del sector agroalimentario y bebidas en la próxima misión directa selección de productos agroalimentarios en India que tendrá lugar del 26 al 29 de noviembre de 2024 en Delhi y Bombay (India).

Esta misión contará con el apoyo de la Antena de ANDALUCIA TRADE en India.



Breve reseña sectorial

India es una economía en expansión y con potencial suficiente para afianzarse como uno de los principales actores en la economía global. Actualmente es la 5ª economía del mundo y el país más poblado del planeta con 1.430 millones de habitantes.

El sector agroalimentario en India presenta grandísimas oportunidades debido principalmente a su gran población, a su creciente clase media, al cambio en sus hábitos de consumo de alimentación y al increíble desarrollo del canal retail organizado (moderno) en las grandes ciudades. India está emergiendo como un destino clave en el mapa gourmet mundial.

En concreto, la importación de productos gourmet en India presenta una evolución muy positiva gracias al aumento del consumo de alimentos de alta calidad y experiencias culinarias únicas. Las tiendas especializadas en productos gourmet están ganando popularidad en las principales ciudades del país. Además, la demanda de alimentos procesados y envasados está en aumento, lo que brinda oportunidades para la industria andaluza de alimentos.

Por otro lado, la creciente conciencia sobre la salud está impulsando el consumo de alimentos funcionales y saludables. La introducción de productos innovadores en este segmento tiene mucho potencial.

Hay que destacar las oportunidades detectadas para estos productos o grupo de productos:

- Aceites
- Aceitunas y encurtidos
- Vinagres
- Snacks
- Frutos secos
- Productos gourmet



Fecha: 26 a 29 de noviembre de 2024

Lugar: Delhi y Bombay (India)

Está previsto realizar una presentación de productos andaluces en Delhi o en Bombay. Se invitará a profesionales del sector de la alimentación y bebidas. En ambas ciudades se cerrarán reuniones además reuniones con los perfiles de invitados definidos (importadores, distribuidores, retail, horeca...)

Si no se reúne el número mínimo de solicitudes necesario para poder realizar la presentación de productos andaluces con contenido mínimo de interés para los importadores, el programa pasará al formato de agendas de reuniones comerciales para cada empresa andaluza participante.

Programa tentativo (*):

- lunes día 25 de noviembre: Día de llegada a India (Delhi o Bombay pendiente de definir)
- martes día 26 de noviembre: Presentación de productos en Delhi/Bombay y reuniones B2B.
- miércoles día 27 de noviembre: Desplazamiento a ciudad 2 y visita a puntos de venta.
- jueves día 28 de noviembre: reuniones B2B en ciudad 2
- viernes día 29 de noviembre: reuniones B2B /fin de agenda.

(*) Este programa podrá sufrir modificaciones que se indicarán en las respectivas circulares a los participantes).

El plazo de admisión de solicitudes será el comprendido entre la fecha de envío de la convocatoria y el 9 de septiembre de 2024 (inclusive).

Fuente: [Andalucía TRADE](#)

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

