

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

7 de junio de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



El Ministerio sigue adelante con el Cuaderno Digital a pesar de la oposición del sector: estas son las fechas clave.

Previsiones de la UE en el mercado del aceite de oliva.

Oleofer llega con sus exportaciones a 27 países.

WOOE y la Junta de Andalucía muestra nuevas experiencias entorno al aceite de oliva.

Sitevi 2023 cuenta ya con el 90% del espacio reservado.

Mapa fomenta la adopción de un panel sensorial para clasificar el aceite de oliva en Brasil.



Siéntete parte de la agricultura del futuro

En CaixaBank queremos apoyar a todas las personas que transformáis el sector agroalimentario. Por ello, hemos creado el mayor **ecosistema de innovación agro** con el que podremos poner en marcha nuevos proyectos de digitalización, dar un impulso a jóvenes y mujeres a través de la innovación y ofrecer acceso a Fondos Next Generation EU para una agricultura sostenible.

Entra en cualquiera de nuestras más de 1.600 oficinas, que cuentan con más de 3.000 gestores especializados, o en CaixaBank.es/agrobank y siéntete parte de la nueva era del mundo agro.



AgroBank

El Ministerio sigue adelante con el Cuaderno Digital a pesar de la oposición del sector: estas son las fechas clave

Ni las protestas de todas las organizaciones agrarias, ni la oposición de varias comunidades autónomas... nada parece frenar al Ministerio de Agricultura en su propósito de implantar el Cuaderno Digital de Explotación (CUE), el sistema en el que los agricultores tendrán que volcar, obligatoriamente, información sobre la explotación agraria y los fitosanitarios utilizados.

«A pesar de que Bruselas no exige que el Cuaderno Digital se ponga en marcha hasta 2026, el Ministerio sigue insistiendo en hacerlo ya en España, cuando no existen medios humanos para llevarlo a cabo», asegura Antonio Caro, responsable de los servicios técnicos de Asaja Sevilla.

«No hay medios suficientes»

Y es que son muchas las voces que han llamado la atención sobre el ingente trabajo administrativo que supondrá la implantación de dicho sistema, algo que no puede asumir el cuerpo técnico actual. Además, todo supondría un sobrecoste económico para los agricultores, por lo que reclaman que se haga un periodo de adaptación y formación antes de plantearlo como obligatorio y necesario.

En dos fases

La puesta en marcha del Cuaderno Digital está prevista en dos fases, para las que el FEGA también ha establecido una [nota aclaratoria](#). Las explotaciones consideradas grandes, para las que el plazo arranca el 1 de septiembre, son aquellas de más de 30 hectáreas de cultivos herbáceos, o más de 10 hectáreas de cultivos leñosos. También se enmarcan en esta fase las que tengan más de 5 hectáreas de cultivo de regadío o para los que cuenten con algún invernadero.

A partir del 1 de septiembre de 2023, este tipo de explotaciones tendrá que anotar en el cuaderno digital la información exigida para las ayudas de la PAC, la relativa a la campaña 2024. De esta forma, tendrá que realizar las anotaciones de los eco regímenes de rotación con cultivos mejorantes, siembra directa (con las aplicaciones de fertilización) y cubiertas vegetales en cultivos leñosos.



A partir del 1 de enero de 2024, deberá cumplimentar el resto de información establecida en la normativa (tratamientos fitosanitarios, resto de información exigida para las ayudas de la PAC y aplicación de fertilizantes, incluyendo fertirrigación).

Para las explotaciones pequeñas (el resto), deberán arrancar con el cuaderno de explotación el 1 de septiembre de 2024.

En referencia a la documentación técnica, el **Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA)** ha **publicado hace escasos días las últimas versiones** que se tendrán que tener en cuenta para elaborar dicho cuaderno, lo que indica que el Ministerio de Agricultura no dará marcha atrás en su propósito, a pesar de la oposición del sector agrario en pleno.

Fuente: [Sevilla ABC](#)

Previsiones de la UE en el mercado del aceite de oliva

El aumento de los precios del aceite de oliva en origen en el marco comunitario muestra ya sin duda un impacto negativo en el consumo, tanto interior como exterior de la UE en 2022/23. En los principales países productores de la UE, generalmente más sensibles a los movimientos de precios, la caída podría rondar el 11%. Además, también se estima que las compras minoristas en esta campaña se reducirán y caerán los volúmenes de aceites de oliva que se destinan a la elaboración de distintos productos agroalimentarios procesados, que serán sustituidos por otros aceites más económicos como el girasol.

En el resto de los países de la UE no productores, y dada un posicionamiento más premium del producto, el consumo del AOVE podría caer un 10% (en relación con los niveles estables observados el pasado años).

Si hablamos de las exportaciones de aceite de oliva de la UE los expertos consideran que también podrían reducirse, en relación a las mayores exportaciones el año pasado, y un poder adquisitivo más débil en algunos destinos.

Por lo tanto, es probable que las salidas de aceite de oliva al exterior se queden esta campaña en 600 000 t (27% por debajo del año pasado que estuvo muy cerca del año récord de 2019/20).

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

les.kubota.eu.com / @kubotaspain / #kubota

For Earth, For Life Kubota

Una menor disponibilidad en la UE también podría conducir al aumento de las importaciones, principalmente de Túnez, pero también Turquía y otros orígenes que mostraron un aumento de producción. Por tanto, se estima que podrían llegar a las 200 000 t.

Por último, a la hora de hablar de la evolución del mercado de la UE, es importante destacar que, al ritmo actual de comercialización de aceite de oliva, las existencias finales podrían llegar cerca de 280 000 t, un volumen realmente ajustado para enlazar con la siguiente campaña 2023/24.

Fuente: [Olimerca](#)

Oleofer llega con sus exportaciones a 27 países

Oleofer llega con sus exportaciones a 27 países y Extenda ha contribuido a su desarrollo internacional.

Se trata de una empresa familiar. "Mis abuelos comenzaron en la posguerra intercambiando aceite por trigo", prosigue Fernández, un negocio que fue definitivamente impulsado "por mi padre, que en los años ochenta adquirió una fábrica de aceite en nuestro pueblo, Puerta de Segura. Y luego, a partir de 1994, es cuando se funda Oleofer con la incorporación de uno de los hijos a la gestión de la empresa", continúa el empresario.

La empresa, con una producción anual media de 500.000 kilos de aceite, comenzó sus ventas internacionales en 2013, si bien estas se consolidaron a partir de 2017.

"Actualmente, la exportación puede suponer el 60% de nuestra facturación", afirma José Antonio Fernández. Con sus aceites han llegado hasta a 27 mercados, si bien es Asia su principal foco comercial.

"Tierras de Tavera es nuestra marca y con ella intentamos cubrir todas las opciones de virgen extra que podemos encontrar: recolección temprana, con Tierra de Tavera Premium; virgen extra ecológico, con Tierras de Tavera Bio; y aceite de oliva virgen extra convencional, con Tierras de Tavera Selección", explica José Antonio Fernández, responsable de exportación y socio de la firma.

El impulso de Extenda



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



"Ahora mismo nuestros principales mercados de exportación son China, Taiwán, Tailandia y esperamos que dentro de poquito entre también Vietnam, gracias a la ayuda de Extenda, donde esperamos un acuerdo con un importador pronto", asevera.

Precisamente, en su trayectoria internacional, han contado con el apoyo de la Junta de Andalucía, a través de Extenda-Andalucía Exportación e Inversión Extranjera. "La relación con Extenda ha sido muy intensa porque hemos hecho muchísimas acciones con ellos. Realmente, sin esa colaboración de Extenda sería impensable que hayamos llegado al nivel de volumen internacional que tenemos hoy. Sin haber acudido con ellos a ferias, hacer misiones no podríamos tener el bagaje internacional con el que contamos actualmente", confirma.

Ventas en España

La empresa, además de importadores dentro del ámbito internacional, cuenta con una sólida carrera en el mercado nacional "tanto en cadena de supermercados, como de distribución, pero también llegamos al cliente final a través de nuestra página web, miaceiteadomicilio.com, o a través de las actividades de oleoturismo que realizamos en la almazara", apunta el empresario.

Por eso, en sus planes de futuro, la compañía no tiene techo. "Queremos seguir ampliando ese marco geográfico que históricamente hemos centrado en Asia, para ampliarlos a otros mercados", concluye.

Fuente: [Diario de Sevilla](#)

WOOE y la Junta de Andalucía muestra nuevas experiencias entorno al aceite de oliva

Madrid ha acogido la experiencia Chill Olive Oil, un evento exclusivo organizado por la WOOE y la Junta de Andalucía, con el objetivo de acercar el consumo de aceite de oliva desde una perspectiva diferente.

Guiados por Luis Promisk, productor de música electrónica, los asistentes han podido realizar una cata de aceites de Andalucía, mientras disfrutaban de una sesión musical creada en exclusiva para



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

esta ocasión. Promisk unió las emociones y sabores de las tres variantes de aceites elegidos, a los ritmos y sonidos que le iban sugiriendo, creando una experiencia sensorial única.

Esta actividad ha sido posible gracias al trabajo conjunto de la WOOE con la Junta de Andalucía. La WOOE es actualmente una feria referente a nivel mundial dedicada en exclusiva al aceite de oliva. Además de ser el punto de encuentro de productores y consumidores, entre sus objetivos está el promocionar todo lo relacionado con el AOVE. “Para nosotros el AOVE es, además de un alimento saludable, una forma de vida que está en plena consonancia con valores como el de impulsar el papel del olivar en un mundo sostenible, por ello nuestro compromiso está en promocionar el aceite de oliva en todos los segmentos de la sociedad”, asegura Otilia Romero de Condes, CEO de la World Olive Oil Exhibition

En esa misma línea está trabajando la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, que entre sus principales objetivos está la promoción de los aceites andaluces.

Los aceites elegidos para catarse durante esta actividad han sido:

- Oleícola Jaén (Variedad Picual): Presenta un sabor frutado de aceituna verde de intensidad media-alta, en el que destacan los aromas vegetales que nos recuerdan a la tomatera y la alcachofa, junto a la hoja de olivo y otras hortalizas. Amargo y picante, con persistencia de notas verdes que conquistan el paladar.
- Rincón de la subbética (Variedad Hojiblanca): Posee un frutado verde de aceituna de intensidad alta en el que encontramos notas vegetales como la alcachofa y la planta de tomate, acompañadas de la cáscara de almendra verde, cítricos y otras sensaciones herbáceas. En boca la entrada es dulce, con un toque amargo superior y un picante que aporta gran personalidad y persistencia al aceite.
- Soberbio (Variedad Manzanilla sevillana): Frutado de aceituna verde medio, destacando el verde a hierba recién cortada. El perfil olfativo es de tomatera, almendra amarga y notas frutales frescas como la manzana. En boca presenta un sabor amargo con un punto picante creciente y persistente.

Fuente: [Interempresas](#)



Sitevi 2023 cuenta ya con el 90% del espacio reservado

Sitevi -el salón internacional de equipos y conocimientos para las producciones de vino, aceite de oliva y frutas y verduras-, que se celebrará del 28 al 30 de noviembre en Montpellier (Francia), cuenta ya con más del 90% del espacio reservado, según han informado sus organizadores.

Esta nueva edición de Sitevi presentará una oferta enriquecida con más de 140 nuevos expositores en todos los sectores.

Los organizadores de la feria han subrayado que a seis meses de su celebración, las reservas confirmadas muestran un fuerte compromiso por parte de los profesionales de los diferentes sectores. Esta edición cuenta a día de hoy con 123 expositores internacionales respecto al número total de inscritos, incluidos 14 nuevos expositores italianos.

A su juicio, se trata de una edición "muy esperada" por los profesionales del sector, ya que, frente a la compleja actualidad económica, social, climática y ambiental, la feria de 2023 les permitirá descubrir las últimas innovaciones y comprender mejor el desarrollo del mercado frente a los desafíos futuros.

Fuente: [Mercacei](#)

Mapa fomenta la adopción de un panel sensorial para clasificar el aceite de oliva en Brasil

Para incentivar la creación de nuevos paneles sensoriales para clasificar los tipos de aceites ofrecidos en el país, el Ministerio de Agricultura y Ganadería (Mapa) realizó una reunión técnica con representantes de instituciones y asociaciones en el Laboratorio Federal de Defensa Agropecuaria en Rio Grande do Sul (LFDA-LOL). La reunión buscó alentar a otras instituciones a adoptar la



metodología que contribuirá a la mejora del aceite de oliva comercializado, ya que Brasil es el segundo mayor importador de aceite de oliva en el mundo.

El análisis sensorial está previsto en la Instrucción Normativa nº 01/2012 y es el único método para determinar si un aceite de oliva es virgen extra o no. La acción es complementaria a los análisis fisicoquímicos de laboratorio para confirmar la identidad y calidad del producto.

“Hoy, cuando el panel sensorial de la LFDA-RS indica una no conformidad en el producto, no tenemos otro panel en **Brasil** para que el importador pueda hacer un análisis probatorio, provocando que lo envíe a Argentina o Uruguay. Necesitamos dar condiciones para que el importador lo analice en otro panel de nuestro país. Gana el importador con la agilidad del proceso, gana el Mapa al poder avanzar con las labores de inspección y gana el consumidor con la garantía de consumir un producto que efectivamente está indicado en la etiqueta”, destaca el director del Departamento de Productos de Origen Vegetal del Mapa, Hugo Caruso.

Cata de aceite de oliva

El panel sensorial debe estar formado por un grupo de 8 a 12 personas entrenadas regularmente para catar aceite de oliva e identificar aromas y sabores que clasifiquen el producto como virgen, virgen extra o lampante.

“La clasificación por análisis sensorial consiste en identificar una serie de atributos que se evalúan en función de su intensidad -en una escala de 0 a 10-, que pueden ser positivos, intrínsecos a un producto de buena calidad, como son los aromas afrutados, amargos y picantes. , o negativos, por ejemplo, aroma y sabor ácidos, rancios, fermentados o mohosos”, explica el jefe del Panel Sensorial, profesor Juliano Garavaglia, de la Universidad Federal de Ciencias de la Salud de Porto Alegre (UFCSPA).

Las muestras de aceite de oliva se catan a ciegas en copas de cristal azul, donde cada evaluador registra los atributos sensoriales positivos y negativos, y sus intensidades. Después de este procedimiento, el jefe del panel evalúa los resultados y emite un certificado que indica la clasificación del producto de acuerdo con la legislación brasileña.



Actualmente, el panel de análisis sensorial de aceite de oliva virgen LFDA-RS cuenta con 20 evaluadores capacitados y es el único en Brasil reconocido por el Consejo Oleícola Internacional (COI) para realizar la técnica de clasificación.

Fuente: Oleorevista

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

The advertisement features a central image of a laboratory setting with a gloved hand holding a pipette over a test tube containing yellow liquid. The background is a blurred array of colorful test tubes.