

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

10 de octubre de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Las previsiones de producción de aceite de oliva en España se sitúan en 765.300 toneladas para la campaña 2023/24, un 15 % más que la anterior y un 34 % por debajo de la media de las últimas cuatro.

Jaén, Andalucía y España, ejes de la promoción de la IGP Aceite de Jaén.

Andalucía promociona su calidad y variedad agroalimentaria en San Sebastián Gastronomíka.

Desayuno 1º día de cosecha en AOVELand, la almazara Oleícola Jaén.

Chile forma a los olivicultores del desierto costero de Antofagasta.

The advertisement features a woman in a dark sweater and green pants crouching in a greenhouse, holding a wooden basket filled with green plants. The background shows rows of plants under a translucent covering. The text 'Contigo desde el origen' is prominently displayed in the upper left. Below it, a paragraph describes CaixaBank's commitment to supporting agricultural projects. At the bottom, there is a call to action to discover AgroBank on CaixaBank.es, the logos for 'paralimpicos' and 'AgroBank', and the word 'PUBLICIDAD' in the top right corner.

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

PUBLICIDAD

Las previsiones de producción de aceite de oliva en España se sitúan en 765.300 toneladas para la campaña 2023/24, un 15 % más que la anterior y un 34 % por debajo de la media de las últimas cuatro

- El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, tras haber recibido las previsiones de producción de las comunidades autónomas, publica la primera estimación de cosecha de aceite de oliva.
- En esta campaña, y en comparación con la anterior, la producción aumenta en las principales comunidades autónomas productoras como Andalucía, Castilla-La Mancha y Extremadura, si bien continúa por debajo de la media en las dos primeras, según los datos provisionales.

La producción de aceite de oliva en España se situará en 765.300 toneladas de aceite de oliva en la campaña 2023/2024, lo que supone un 15 % por encima de la baja cosecha de la temporada anterior (664.000 toneladas) y un 34 % por debajo de la media de las últimas cuatro, según las estimaciones de producción publicadas hoy por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y que expone el ministro en funciones, Luis Planas, en un vídeo disponible en [este enlace](#).

En la campaña, que ha comenzado este 1 de octubre, se estiman además unas existencias de enlace de 257.000 toneladas, un 43 % y un 52 % menores a las existencias iniciales de la campaña anterior y a las cuatro últimas campañas, respectivamente. El próximo miércoles, 11 de octubre, el ministerio publicará el “Avance de la Situación del mercado con datos de cierre de la campaña 2022/23”.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación difunde hoy los datos, tras haber recibido las estimaciones de producción de las comunidades autónomas en cumplimiento del artículo 5 del Real Decreto 84/2021, que compila las normas de comercialización del aceite de oliva, con el objetivo de contar con previsiones de cosecha al inicio de cada campaña porque constituyen una herramienta clave para la transparencia del mercado y para facilitar la toma de decisiones al conjunto de los operadores del sector.



El análisis por comunidades autónomas muestra un incremento de la producción respecto de la campaña pasada en Andalucía (+7 %), en Extremadura (+101 %) y en Castilla-La Mancha (+ 29 %).

No obstante, en Andalucía, principal región productora, con un 70 % de la producción española, la cosecha se estima un 40 % por debajo de la media, especialmente por la baja producción prevista en las provincias de Jaén -primera provincial productora de España-, Córdoba y Granada.

La situación climática de los últimos meses es el principal condicionante de la producción prevista. Los episodios de elevadas temperaturas en plena floración provocaron pérdidas de flor y una merma en el cuajado del fruto. Sin embargo, los árboles han presentado condiciones heterogéneas en las diferentes zonas productivas. Este aspecto ha dificultado la realización del aforo en algunas regiones.

Estas previsiones de producción son datos preliminares que se ajustarán en función de la evolución de las condiciones de la recolección y de los datos de rendimientos obtenidos a lo largo de la campaña, ya que la cosecha del fruto no se inicia hasta noviembre, según las zonas de producción.

En los siguientes enlaces hay disponible más información:

- <https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/aceite-oliva-y-aceituna-mesa/balances.aspx>
- <https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/aceite-oliva-y-aceituna-mesa/avances.aspx>

Documentos

23.10.09 Aforo aceite oliva 23 24

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA • 100 ANOS • SIEMPRE CONTINUA

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life. Kubota

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

ESTIMACIÓN DE PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

	Producción 2023/2024 (estimación)	% Variación vs ...		Producción 22/23 (provisional)	Producción media 2019-2023
		Campaña 2022/2023	Media 2019-2023		
ANDALUCÍA	550.600	7%	-40,1%	512.491	919.863
Almería	13.000	20%	-2%	10.841	13.232
Cádiz	7.100	5%	-23%	6.773	9.276
Córdoba	143.000	0%	-37%	142.788	226.389
Granada	56.000	-1%	-47%	56.744	105.778
Huelva	7.500	1%	-18%	7.453	9.100
Jaén	215.000	20%	-46%	179.879	400.890
Málaga	31.000	2%	-37%	30.316	49.298
Sevilla	78.000	0%	-26%	77.696	105.899
ARAGÓN	11.567	57%	-7%	7.390	12.476
Huesca	1.300	3%	-26%	1.266	1.757
Teruel	4.707	149%	-16%	1.891	5.603
Zaragoza	5.560	90%	16%	2.932	4.792
COMUNIDAD VALENCIANA	18.194	106%	-14%	8.811	21.140
Alicante	6.800	16%	-21%	5.843	8.660
Castellón	6.284	584%	-7%	918	6.784
Valencia	5.110	149%	-10%	2.050	5.696
CASTILLA-LA MANCHA	86.000	29%	-12,9%	66.655	98.772
Albacete	10.320	22%	-23,6%	8.446	13.505
Ciudad Real	43.000	18%	-10,1%	36.291	47.833
Cuenca	3.440	39%	-23,7%	2.476	4.507
Guadalajara	860	17%	-38,6%	736	1.401
Toledo	28.380	52%	-10,0%	18.706	31.526
EXTREMADURA	73.000	101%	17,6%	36.334	62.091
Badajoz	61.500	88%	13,8%	32.745	54.048
Cáceres	11.500	220%	43,0%	3.589	8.042
CATALUÑA	12.144	-20%	-60%	15.139	30.404
Barcelona	200	-64%	-71%	558	690
Girona	140	-74%	-78%	540	636
Lleida	5.458	-13%	-38%	6.281	8.847
Tarragona	6.346	-18%	-69%	7.760	20.231
RESTO DE CC.AA.	13.857	-19,5%	-37,9%	17.214	22.296
TOTAL ESPAÑA*	765.362	15,3%	-34,4%	664.033,9	1.167.042,5

Fuente: MAPA

Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar



Av. Vilches, KM 3.5 - La Carolina (Jaén)
(+34) 953 68 08 15 - bioland@grupoleicolajaen.com







Jaén, Andalucía y España, ejes de la promoción de la IGP Aceite de Jaén

La Indicación Geográfica Protegida Aceite de Jaén ha celebrado el viernes 6 de octubre, su segunda Asamblea General de Socios Inscritos en su sede del Museo Terra Oleum en Geolit (Mengíbar, Jaén), presidida por el presidente del Consejo Regulador, Manuel Parras Rosa, el gerente y secretario general, Miguel Soto López.

Durante su intervención Manuel Parras destacó el nuevo impulso a la IGP que cuenta ya con 62 socios y 73 marcas de aceite de oliva virgen extra, con el 90% de aceites certificados, envasados y puestos en el mercado de la producción de la campaña 2022/23. Además, habló de la nueva estrategia de promoción centrada en Jaén, Andalucía y España, dadas las circunstancias actuales de baja producción.

El presidente de la IGP, recordó la misión y objetivos de la IGP que es la certificación de la calidad y el origen de los aceites y la promoción del sello de calidad “Aceite de Jaén” mediante acciones dirigidas a que los consumidores busquen el sello “Aceite de Jaén” que garantiza una calidad contrastada y el origen del producto. Manuel Parras, habló a los socios sobre las tendencias actuales de consumo en España y en el mundo y como los aceites de calidad, deben seguir posicionándose y llegando a los consumidores que buscan no solo productos de calidad sino cuidarse a través de un estilo de vida saludable como es la dieta mediterránea, el ejercicio físico y el consumo de la grasa más saludable que existe que es el aceite de oliva virgen extra.

La IGP cuenta ya con 62 socios y 73 marcas de aceite de oliva virgen extra, con el 90% de aceites certificados, envasados y puestos en el mercado de la producción de la campaña 2022/23.

La Asamblea continuó con el gerente y secretario general del Consejo Regulador, Miguel Soto, que presentó las cuentas anuales de la entidad, hizo balance de las acciones y actividades de promoción de la entidad en la anterior campaña con más de 40 catas y degustaciones de aceite con la Diputación de Jaén, la Universidad de Jaén, Escuelas de Hostelería y Empresas, asistencia a 6 ferias nacionales e internacionales, destacando la presencia en Expoliva junto a las figuras de calidad de la provincia de Jaén y la participación y asistencia a numerosos foros, jornadas y congresos del sector oleícola.

Miguel Soto también hizo referencia a la promoción que se está realizando en la propia provincia de Jaén, a través de vallas publicitarias, publicidad en autobuses urbanos de Jaén, programas de radio



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



y en redes sociales, el lanzamiento en redes sociales de un nuevo spot publicitario durante los meses de verano.

El secretario general, presentó la nueva campaña publicitaria que se pondrá en marcha en los próximos días “El Aceite de Jaén hace más buena cualquier comida. Busca nuestro sello.” dirigida a los consumidores, una campaña original que pretende atraer a los consumidores, que conozcan las bondades del aceite de Jaén y busquen el sello de los aceites certificados a la hora de comprar y/o consumir un virgen extra.

Fuente: [Olimerca](#)

Andalucía promociona su calidad y variedad agroalimentaria en San Sebastián Gastronomíka

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural asiste de nuevo en San Sebastián Gastronomíka Euskadi Basque Country, uno de los máximos referentes en Congresos de Alta Cocina del mundo. Esta muestra celebra su 25º aniversario del 9 al 11 de octubre en el Auditorio Kursaal de la capital donostiarra con Japón y Estados Unidos como países invitados. Entre los principales objetivos de la participación del Gobierno andaluz en este congreso internacional se encuentran la promoción de la simbiosis existente entre productos agroalimentarios y pesqueros andaluces y la alta cocina. Asimismo, también persigue impulsar la imagen exterior de la oferta andaluza para reforzar su internacionalización y competitividad.

La Consejería de Agricultura considera una prioridad la promoción y el acompañamiento de las empresas a ferias en las que pueden desarrollar su modelo de negocio y difundir las propiedades de los productos agroalimentarios andaluces. Por esta razón, la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (Agapa) ha dispuesto en San Sebastián Gastronomíka un punto de información y un espacio exclusivo de la marca ‘Gusto del Sur’ de 84 metros cuadrados, una iniciativa que ha contado con la cofinanciación del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (Feder).

Este stand acoge también una amplia programación de actividades promocionales como catas, maridajes, talleres de cocina en vivo y gastro-tertulias, que se desarrollarán en estrecha colaboración con la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo (AAGT), diversos Consejos Reguladores de denominaciones de calidad andaluzas y la Asociación de Queseros Andaluces ‘Quesandaluz’, que lleva hasta San Sebastián la exposición y degustación de 21 variedades de productos de 15 queserías.

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



En el caso de los consejos reguladores, participan activamente representantes de figuras de calidad diferenciada que amparan aceites de oliva virgen extra (Denominaciones de Origen Protegidas - DOP- ‘Aceite de Lucena’ y ‘Baena’), jamón curado (DOP ‘Jabugo’ y DOP ‘Los Pedroches’) y vinos (DOP ‘Jerez-Xérès-Sherry’ y DOP ‘Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda’). Además, también colaboran en las actividades los consejos reguladores de denominaciones andaluzas que protegen aceitunas (DOP ‘Aceituna Aloreña de Málaga’ e Indicación Geográfica Protegida -IGP- ‘Aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla’) y productos de repostería (Especialidad Tradicional Garantizada -ETG- ‘Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta’).

Entre otras actividades, la Junta de Andalucía y su marca ‘Gusto del Sur’ tienen una presencia destacada en la ponencia ‘La materialización del concepto. Del relato al plato’ que el cocinero Paco Morales, del Restaurante Noor** (Córdoba), imparte hoy (lunes 9 de octubre) en el Auditorio principal del Kursaal.

Por otro lado, como novedad de la participación institucional andaluza en 2023, la Consejería de Agricultura colabora en la acción ‘Chef por un día’, en la que participan cuatro chefs aficionados junto a cuatro profesionales de la cocina. En el marco de esta iniciativa, se hará entrega del reconocimiento ‘Gusto del Sur’ a la promotora principal del evento, la cadena Super Amara, por su apoyo a los productos agroalimentarios andaluces a través de acciones de promoción en sus puntos de venta.

En el marco de la programación oficial de Gastronomika, Andalucía estará presente en el almuerzo/maridaje, ‘¿Te apetece Andalucía? ¿Te apetece Gusto del Sur!’, que se desarrolla en el Kursaal (Sala Muka) este lunes 9 de octubre guiado por Pepe Ferrer. Esta actividad permitirá descubrir la rica despensa andaluza a través de la marca agroalimentaria de la Junta y de la mano de los cocineros Juanlu Fernández, del restaurante Lu, Cocina y Alma* (Jerez de la Frontera, Cádiz) y Juan Aceituno, del restaurante Dama Juana* (Jaén).

Asimismo, la Comunidad Autónoma andaluza también estará representada el próximo miércoles día 11 en el taller ‘La historia de una tradición: los vinos generosos andaluces con Denominación de Origen y el atún de almadraba’. En esta ocasión, Rafael Bellido, presidente de la Asociación de Sumilleres de Andalucía, y Jesús Sánchez, jefe de cocina del restaurante de la empresa Petaca Chico ‘Cooking Almadraba’, guían esta experiencia gastronómica con productos procedentes del atún rojo de almadraba que se centra en exhibir la simbiosis de la pesca tradicional de este manjar de la costa gaditana y los diferentes vinos generosos.

Coragro
Correduría de Seguros S.L.

**Especialistas en
Seguros Agroalimentarios**

www.coragro.es



La colaboración andaluza se hará extensiva también a la Gran Fiesta 25º Aniversario que se celebrará en el Palacio Mirama, donde los asistentes podrán degustar una selección de productos agroalimentarios andaluces ‘Gusto del Sur’ con Denominación de Origen de Andalucía.

Actividades en el espacio ‘Gusto del Sur’

Dado que Japón y Estados Unidos son los países invitados del congreso, el programa del espacio ‘Gusto del Sur’ contempla diversas actividades dirigidas especialmente al público de estos territorios.

La oferta comienza a las 14.00h de hoy, lunes 9 de octubre, con el taller de cocina en directo ‘De Barbate a Japón con Fuentes Atún Rojo’. El presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, Iván Llanza, es el encargado de presentar esta actividad en la que participa el director comercial de Fuentes Atún Rojo, Isaac Hermo. Durante el taller, un grupo de profesionales japoneses de la restauración podrá conocer más de cerca el sistema de pesca sostenible y de tradición milenaria de la almadraba; y al finalizar la actividad podrán degustar diferentes cortes y elaboraciones.

Mañana, martes 10 de octubre, el stand acogerá a las 11.45h una cata maridaje conducida por Pepe Ferrer, embajador para la Gastronomía del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen ‘Jerez-Xérès-Sherry’ y ‘Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda’. Esta acción promocional contará además con la participación de representantes de tres empresas gaditanas de productos de almadraba con el fin de difundir las peculiaridades y diferentes expresiones gastronómicas de este alimentos en fresco, salazones y conservas.

El miércoles 11 de octubre, a las 12:50 horas, está prevista una Máster Class dirigida a público estadounidense conducida por Iván Llanza. En este caso, se elaborarán diferentes y curiosas recetas que tendrán como protagonistas a las tortas de aceite de la marca Inés Rosales, un producto andaluz con gran visibilidad en las estanterías de las grandes superficies norteamericanas.

Fuente: [Junta de Andalucía](#)



Desayuno 1º día de cosecha en AOVELand, la almazara Oleícola Jaén

La Almazara Oleícola Jaén tiene el honor de invitar a los medios de comunicación a su tradicional y consolidado, 42ª desayuno con AOVE de primer día de cosecha, que se llevará a cabo el día 10 de octubre a las 10:00 a.m. en nuestras instalaciones. Este evento contará con la presencia de destacadas autoridades y representantes del gobierno local y regional, así como otras personalidades del mundo agrario.

Fecha: 10 de octubre de 2023

Hora: 10:00 a.m.

Lugar: Almazara Oleícola Jaén, Camino Viejo s/n Baeza (Jaén)

Asistentes Confirmados:

- El presidente y comité directivo de Grupo Oleícola Jaén
- El Excmo. Sr. Pedro Cabrera, Alcalde de Baeza.
- El Sr. Jesús Estrella, Delegado del Gobierno de la Junta de Andalucía.
- La Sra. Soledad Aranda, Delegada de Agricultura de la Junta de Andalucía.
- El Sr. Jesús Calvente, Delegado de Hacienda de la Junta de Andalucía.
- Agricultores invitados.

Por Confirmar:

- Diputados invitados de la Diputación de Jaén.
- Representantes de Asociaciones Agrarias.
- Medios de comunicación y prensa.

Este evento será una excelente oportunidad para probar el AOVE de primer día de cosecha, además de ofrecer una visita guiada a todos los invitados por AOVELand, la nueva experiencia oleoturística de Oleícola Jaén.

Para confirmar su asistencia o para obtener más información, por favor póngase en contacto con Concepción Jiménez Sánchez al 654 613 981 o por correo electrónico a comunicacion@oleicolajaen.es.

Fuente: [Oleícola Jaén](#)



Chile forma a los olivicultores del desierto costero de Antofagasta

Altos niveles de salinidad y déficit hídrico son las desventajas principales con las que deben lidiar los agricultores del desierto costero de la Región de Antofagasta, una región que se destaca por actividades económicas como la minería y el turismo, pero que posee también una importante actividad agrícola, la olivicultura.

Y es que el aceite de oliva elaborado en esta zona posee características que lo hacen especial, desde el inicio de cosecha de las olivas, una de las más adelantadas del hemisferio sur, hasta su calidad extra virgen y funcional, cuyas cualidades organolépticas derivadas, se relacionan directamente con el medio de estrés en el cual es cultivado el olivo.

Desde el Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA Intihuasi (Chile) desarrolla en la zona el programa “Transferencia tecnológica en producción integral de aceite de oliva del desierto costero de la Región de Antofagasta para comunidades de agricultores de Taltal”, financiado por el Gobierno Regional de Antofagasta a través del Fondo Nacional de Desarrollo Regional FNDR, cuyo objetivo principal es capacitar a olivicultores, mediante una estrategia de transferencia de conocimiento integral

En total son 220 olivicultores y olivicultoras de la comuna de Taltal, pertenecientes a las agrupaciones El Hueso, La Cachina, Los Loros y Taltal Alto, quienes participan periódicamente en diferentes talleres, los cuales abarcan la cadena productiva, desde la diferenciación de variedades, manejo agronómico, industrial y comercial del aceite de oliva, como también en el conocimiento del producto en función de la normativa legal, sensorial y comercial, poniendo énfasis en el manejo hídrico y su relación con el medio agroclimático local.

Francisco Tapia, investigador de INIA Intihuasi y director del proyecto explicó que se está trabajando con cuatro agrupaciones de olivicultores de este sector, las cuales poseen diferentes condiciones de salinidad en suelo y agua, detallando que en estos momentos se están realizando talleres enfocados en la temporada de fertilización y manejo nutricional del cultivo. “Este es el segundo año que optamos por hacer análisis nutricionales de tejidos foliares, información básica para definir la programación de fertilización de la siguiente temporada. El enfoque de la charla, es cómo hacer que, con las condiciones de suelo salino y déficit hídrico que presenta la zona, se pueda

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



optimizar el uso de fertilizantes. Para eso tuvimos que recomendar la aplicación de compost para favorecer la liberación de nutrientes y de una cubierta vegetal para que la humedad se mantenga en la zona de las raíces además de enseñar a seleccionar el fertilizante y cómo aplicarlo”.

El investigador a cargo del proyecto, indicó que además se están realizando talleres de cata para poder definir las características del aceite y poder realizar mezclas de aceite, “estamos realizando cursos de capacitación para la cata de aceites de oliva, en orden a definir las características de aceites de oliva de máxima calidad y reconocer los aspectos diferenciadores desde el punto de vista sensorial de los aceites producidos localmente por los agricultores beneficiarios”.

Fuente: [Oleorevista](#)