

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

11 de diciembre de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



La lluvia y el bajo rendimiento ralentizan la recogida en las fechas clave de la campaña.

Cambios en el organigrama estructural del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Andalucía convoca ayudas para la promoción del sector agroalimentario por valor de 3 millones de euros.

El Consejo Oleícola Internacional reconoce una vez más al panel de catadores de Montes de Toledo.

Nueva DOP para el AOVE francés.

La escalada del aceite de oliva pone contra las cuerdas a las conserveras.

Úbeda acogerá la Cata-Concurso Jaén Selección 2024, que por primera vez se celebra fuera de la capital jiennense.

An advertisement for AgroBank. It features a woman in a dark sweater and green pants crouching in a greenhouse, holding a wooden crate filled with green leafy vegetables. The background is a large greenhouse with rows of plants. The text 'Contigo desde el origen' is prominently displayed in white. Below it, a paragraph reads: '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.' At the bottom left, it says 'Descubre AgroBank en CaixaBank.es' and 'paralimpicos'. At the bottom right is the AgroBank logo, which consists of a blue star-like shape and the text 'AgroBank'. In the top right corner, there is a small 'PUBLICIDAD' label. On the right edge, there is vertical text: 'Ilustración: Getty Images'.

La lluvia y el bajo rendimiento ralentizan la recogida en las fechas clave de la campaña

El parón y retraso en la recolección de aceituna para almazara en muchas comarcas españolas provocado por la climatología pero también por el bajo rendimiento de la aceituna ha tenido un efecto directo en la subida de los precios del aceite de oliva en origen. Si a mediados de noviembre se dieron un cierto respiro, justo en el arranque importante de la campaña 2023/2024, en la última semana de noviembre y primera de diciembre han vuelto a recobrar la senda ascendente para situarse en el entorno de los 7,88 euros/kilo el virgen extra los 7,41 el virgen y los 7,25 euros/kilo el lampante.

Como tónica general queda claro a estas alturas de campaña, cuando solo ha entrado en almazara un porcentaje de la cosecha prevista -765.300 toneladas según el Ministerio de Agricultura a 1 de octubre- que la campaña va retrasada y sobre todo que las expectativas de rendimiento están por debajo de las previstas. Habrá que ver como las lluvias de finales de noviembre y primeros de diciembre afectan en el volumen y rendimiento total del fruto a final de cosecha.

Este menor rendimiento también está teniendo un efecto directo a la hora de vender la aceituna, sobre todo por parte de grandes productores y sobre todo de cooperativas que no cuentan con almazara propia y la deben vender a intermediarios de su región o fuera de ella. Los precios ofrecidos por los puestos de compra varían de forma notable incluso dentro de la misma comarca, con diferencias superiores a los 20 céntimos por kilo de aceituna. Y con variaciones que llegan incluso a los 30 céntimos por kilo dependiendo de las variedades y los rendimientos esperados. Ha llegado el caso de variar en pocos días los precios ofrecidos al productor de forma significativa para la misma variedad y en la misma zona al ver el rendimiento obtenido en los primeros camiones que llegaban a la almazara.

Todo ello en un escenario en el que la cosecha prevista sigue siendo superior a la anterior en un 15%-una de las más flojas de las últimas décadas- pero mucho más baja que la media de las últimas, sobre todo en el caso de Andalucía, donde la rebaja alcanza casi el 40%.

Según el análisis por comunidades autónomas del Ministerio de Agricultura, se puede producir “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 provincia 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”. Por tanto, compás de espera ante la lluvia y el rendimiento en el momento tradicionalmente clave de la campaña.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

Cambios en el organigrama estructural del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

El Real Decreto 1009/2023 del Ministerio de Hacienda y Función Pública, publicado en el Boletín Oficial del Estado (BOE), del 6 de diciembre establece la estructura orgánica básica de los distintos departamentos ministeriales.

En concreto, en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, al volverse a crear una Secretaría de Estado de Agricultura y Alimentación, de la que dependerá la Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria, se crean a su vez otras dos Secretarías Generales: una nueva, denominada Secretaría General de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria, que sustituye a la anterior Secretaría General de Agricultura y Alimentación, y la ya existente Secretaría General de Pesca.

De la primera Secretaría General dependerá la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios, que mantiene su nombre; la Dirección General de Sanidad de la Producción Agroalimentaria y Bienestar Animal, que sustituye a la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria y La Dirección General de Alimentación, que suprime la hasta ahora Dirección General de la Industria Alimentaria.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA 10 AÑOS DE INGENIERÍA CONTINUA

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life Kubota

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



Por su parte, de la Secretaría General de Pesca dependerán los siguientes órganos directivos: la Dirección General de Pesca Sostenible y la Dirección General de Ordenación Pesquera y Acuicultura.

Además, el MAPA mantiene la actual Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación, de la que dependerán, como hasta ahora, la Secretaría General Técnica y la Dirección General de Servicios e Inspección.

Organigrama de los Departamentos Ministeriales: [BOE-A-2023-24842](#)

Fuente: [Agronegocios](#)

Andalucía convoca ayudas para la promoción del sector agroalimentario por valor de 3 millones de euros

La [Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía](#) ha publicado la convocatoria de ayudas para la promoción en el mercado interior de productos agroalimentarios amparados por un régimen de calidad. Esta línea de financiación, dotada con un montante de casi 3 millones de euros, beneficiará a Consejos Reguladores, asociaciones, federaciones de entidades agroalimentarias y asociaciones agrarias sin ánimo de lucro que promocionan productos alimentarios elaborados en esta Comunidad.

En concreto, la orden incluye dos líneas subvencionables, una exclusiva para el sector oleícola y de aceituna de mesa, dotada con un total de 1.085.586,36 euros, y otra para el resto de los productos agroalimentarios con sello de calidad, que contarán con un montante de 1.880.883,92 euros para su promoción.

A través de estas ayudas, la Consejería ha destacado que renueva su apuesta por los productos agroalimentarios andaluces amparados por un marchio de calidad, como escaparate del importante sector primario de la región, al tiempo que se pone en valor la labor de estos organismos reguladores y asociaciones sin ánimo de lucro dentro de la cadena alimentaria.

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



Los interesados en esta línea de ayudas tienen abierto el plazo de presentación de solicitudes hasta el próximo 31 de diciembre y podrán optar a un importe máximo de 200.000 euros, excepto en el caso de los Consejos Reguladores que gestionen más de una DOP, cuya cuantía subirá hasta los 300.000 euros. Este importe podrá ser destinado para cubrir hasta un 70% de la inversión susceptible de ser subvencionable.

Fuente: [Mercacei](#)

El Consejo Oleícola Internacional reconoce una vez más al panel de catadores de Montes de Toledo

Cómo cada año el [Consejo Oleícola Internacional](#) publica la lista de paneles reconocidos para el periodo del uno de diciembre de 2023 al 31 de noviembre de 2024, en la que se incluye al laboratorio de análisis sensorial de la denominación de origen Montes de Toledo. Este reconocimiento vuelve a refrendar el prestigio de este laboratorio, que ha apostado desde su creación por el máximo rigor en la vigilancia del cumplimiento de su pliego de condiciones, siendo pionera en la aplicación de normas internacionales como la UNE-EN ISO/IEC 17025 bajo la que se encuentra acreditado este laboratorio, o la UNE-EN ISO/IEC 17065 bajo cuyos criterios se acreditó su servicio de certificación ya en el año 2003, cuando se convirtió en el primer Consejo Regulador español en conseguirlo.

Personal especializado

El laboratorio de análisis organoléptico de Montes de Toledo está compuesto por una veintena de personas que han sido entrenadas por un periodo de tiempo que en algunos casos supera los veinte años. Estos catadores han sido elegidos por la fundación desde su inicio mediante un riguroso proceso de selección, para pasar posteriormente a ser formados y entrenados en el reconocimiento y cuantificación de los atributos del aceite de oliva, con el fin de armonizar los criterios de valoración y que los resultados obtenidos en los análisis sean estadísticamente válidos. Tan sólo después de superar las exigentes pruebas de cualificación obtienen la categoría de catadores y sus resultados son válidos para la realización de análisis.

Fuente: [Oleorevista](#)

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



Nueva DOP para el AOVE francés

La Comisión Europea ha aprobado la incorporación del aceite de oliva francés Huile d'olive du Languedoc al registro de denominaciones de origen protegidas (DOP). Se trata de un virgen extra multivarietal, de la variedad Lucques o de la variedad Olivière o la una mezcla de ambas. La proporción de cada una de estas dos variedades en el aceite es inferior o igual a Igual al 70%.

La intensidad frutal del Huile d'olive du Languedoc es superior a 2 e inferior a 5 sobre 10 en la escala organoléptica del Consejo Oleícola Internacional (COI), y según su nota de cata predominan los aromas en nariz y en boca, con notas de tomate y almendra, complementadas con aromas de manzana.

Fuente: [Olimerca](#)

La escalada del aceite de oliva pone contra las cuerdas a las conserveras

El incremento de los precios en el sector de la alimentación está modificando la cesta de la compra y uno de los productos al que el consumidor ha empezado a renunciar es a los pescados y mariscos tanto frescos como en conserva, poniendo en jaque al sector.

Según el informe del consumo alimentario en el hogar, que elabora cada mes el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, solo en el mes de agosto se observa un descenso en el volumen de pescados y moluscos consumidos de un 8%, porcentaje que se sitúa en un 6,5% en el caso del producto en conserva. A la vez se registra un incremento de un 4,3% del valor.

España produce 300.000 toneladas de conservas de pescados y mariscos cada año. El 50% lleva aceite de oliva, que se ha convertido en auténtico oro líquido al sufrir una subida del 80% solo en el último año.



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

El sector cifra en un 14,7% esta caída en el consumo y sostiene que si hace diez años se consumían 25 kilos de pescado por persona y año, ahora esta cifra se reduce hasta los 18 kilos. "Y eso es algo que este país no se puede permitir", dice el secretario de la organización de industrias del mar Anfaco, Roberto Alonso. "Hoy en día se adquiere menos volumen de pescados y moluscos y eso nos preocupa porque es el hábito que los consumidores tienen. La parte positiva es que se mantiene el valor del producto", añade.

En contraposición a la retracción de la compra de pescado en este país, los datos de exportación de la industria transformadora y conservera resisten la embestida inflacionista. Según cifras oficiales, las exportaciones de preparaciones y conservas entre los meses de enero y septiembre de este año comparativamente con el año 2022 no solo se mantienen sino que se constata un aumento tanto en volumen (2,53%) como en valor (12,56 %). "Esto nos dice algo que ya sabíamos, «que la exportación es sinónimo de competitividad", apunta el secretario de Anfaco.

Así, Italia es el primer país que consume el producto en conserva que se produce en Galicia, seguido de Francia, Portugal, Países Bajos, EEUU, Alemania, Bélgica y Reino Unido . Este último llegó a ocupar el cuarto puesto en la lista, aunque tras el Brexit se redujeron de manera significativa las exportaciones. "Vemos que sigue siendo un sector competitivo y que en otros países se sigue apreciando por su calidad", analiza el secretario de Anfaco.

RESILIENCIA. Sobre la situación del sector, consideran desde Anfaco-Cecopesca que si en el inicio de la invasión de Rusia a Ucrania la crisis de materias primas llegó a las conservas porque una gran parte del aceite de girasol procedía del lugar del conflicto, e incluso amenazaba el abastecimiento, ahora el problema "es diferente". "Lo que hay es una tensión, pero confiamos en que el sector trabajará por normalizar los precios lo antes posible", indica Roberto Alonso.

La situación no es confortable, pero tampoco catastrófica; exige tomar decisiones correctas y reforzar la financiación público privada.

"Este sector lleva más de 100 años ha demostrado su resiliencia y carácter esencial durante la pandemia. La situación actual no es confortable, pero tampoco catastrófica, exige tomar las decisiones correctas y reforzar la colaboración público privada", añade el portavoz de AnfacoCecopesca.



Para hacer frente a la situación, algunas compañías han incrementado hasta un 10% su producto. En el caso de Conservas Pescamar, ubicada en Poio, terminará con buenas cifras el año, mejor que 2022 incluso, cuando se vio afectado por la crisis de Ucrania.

"La nuestra es una situación atípica porque fabricamos poco con aceite de oliva. Nosotros vamos a volumen, hay empresas más pequeñas que van a productos más exclusivos, nosotros producimos mucho con aceite vegetal, de girasol". Para esta compañía cuya producción en aceite de girasol es cuatro veces la de oliva, fue más duro superar el año pasado. "La crisis del año pasado fue de locos. Tuvimos que bajar los precios y la rentabilidad para que se incrementara el consumo. En 2022 el precio del aceite de girasol se multiplicó y llegó a precio de oliva y nos afectó muchísimo, Lo que hicimos fue bajar precio y bajar volumen de compra y vamos a vender más que el año pasado", explica Lupe Murillo.

Sin embargo, no es la tónica general, son muchas las compañías en Galicia que se ven afectadas por el incremento del coste del aceite de oliva y que cerrarán el año sin que les den las cuentas.

La industria del mar se muestra preocupada por la caída en el consumo de pescados y mariscos derivada del incremento de precios y tanto desde la patronal como desde la Xunta y apelan a una bajada del IVA del 10 al 4% para hacerle frente.

"Estamos pidiendo reducción de IVA y la necesidad de recuperar un FROM, porque el simple mensaje de comer pescado es necesario que no se aprecie como un lujo porque no lo es", sostiene desde Anfaco Roberto Alonso, que considera que para adaptarse a los retos de transición verde y digital de estas empresas, es necesario activar un Perte mar-industria.

Fuente: [Diario de Pontevedra](#)



Úbeda acogerá la Cata-Concurso Jaén Selección 2024, que por primera vez se celebra fuera de la capital jiennense

El restaurante Ermita Madre de Dios de la ciudad de Úbeda acogerá los próximos días 14 y 15 de diciembre la Cata-Concurso Jaén Selección 2024, que por primera vez se celebra fuera de la capital jiennense para elegir a los ocho mejores aceites de oliva virgen extra de esta campaña oleícola 2023-2024, siete de producción convencional y uno ecológico, según ha podido conocer Oleum Xauen.

Dicha cata-concurso, que se celebra de forma oficial desde 2006 aunque tiene su embrión en 2003, llega a su 19 edición con el objetivo de realzar este prestigioso distintivo creado por la Diputación de Jaén con el objetivo de fomentar la promoción, la comercialización y el consumo de los aceites de oliva virgen extra producidos en la provincia de Jaén. Y también con el fin de estimular a los productores a obtener zumos de aceituna fresca de calidad, por lo que se ha convertido en uno de los símbolos más icónicos de la provincia jiennense.

Medio centenar de AOVes se han presentado a la Cata-Concurso Jaén Selección 2024. Estos datos contrastan con los de la edición de 2023, anualidad en la que concurrieron 71 aceites de oliva virgen extra, 19 de los cuales en la modalidad de producción ecológica, por parte de 58 empresas procedentes de 38 municipios de la provincia.

Las causas de este descenso en la presentación de AOVes a esta cata-concurso podrían estar motivadas por la difícil y compleja campaña oleícola como consecuencia de las adversas condiciones meteorológicas que han tenido una incidencia directa en la conformación del fruto en esta cosecha, que se vaticina corta y baja por el acusado estrés hídrico que arrastra el olivar por la emergencia climática, circunstancia que está propiciando rendimientos medios grasos a la baja.



Un jurado experto en análisis sensorial, al frente de cuyo panel de cata está la directora del Ifapa en Cabra (Córdoba), Brígida Jiménez, seleccionará por el método de la cata a ciegas los ocho mejores zumos de aceituna fresca de esta campaña oleícola. Los ocho que resulten elegidos, conocidos popularmente como “los ocho magníficos”, formarán parte de las acciones promocionales en las que participe la Administración Provincial de Jaén a lo largo del año 2024.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

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