

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

12 de marzo de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



La bajada del IVA al aceite de oliva será a partir de abril.

Vuelve el Túnel del AOVE en la 37ª del Salón Gourmets.

El Máster en Administración y Dirección de Empresas Oleícolas comienza su quinta promoción.

SmartAgriFood Summit expone en Sevilla la transformación del sector agroalimentario.

El valor de la producción de aceite de oliva virgen extra en Puglia alcanza los mil millones de euros.

Después de dos malas cosechas, los productores de Nueva Zelanda anticipan un repunte.



La bajada del IVA al aceite de oliva será a partir de abril

Los partidos políticos PSOE y Sumar han formalizado esta semana en el Congreso la bajada del IVA de los aceites de oliva y de semillas al 0%, tal como los socialistas acordaron con Junts a cambio de su apoyo a los decretos leyes que el Gobierno presentó el pasado mes de enero.

Los partidos del Gobierno de coalición, según publica Europa Press, lo han registrado como enmienda al proyecto de ley derivado del decreto anticrisis convalidado en aquel Pleno de enero y que se aprobó tramitar como proyecto para introducir posibles cambios.

A pesar de que el acuerdo original se alcanzó entre PSOE y Junts, son finalmente los socios del Gobierno de coalición quienes firman la enmienda, a la que ha tenido acceso dicha agencia de noticias

El IVA del aceite de oliva ya estaba rebajado al 5% con el decreto original, al igual que las pastas alimenticias, pero finalmente el Gobierno ha dejado la tasa en el 0%.

El proyecto de ley se aprobará en próximas semanas en la Comisión de Hacienda para su remisión al Senado, con lo que la aplicación del IVA cero al aceite se calcula para abril.

Fuente: [Olimerca](#)

Vuelve el Túnel del AOVE en la 37ª del Salón Gourmets

La cita más exclusiva del sector de alimentos y bebidas de calidad reunirá, del 22 al 25 de abril, a cerca de 2.000 expositores, alrededor de 55.000 productos y más de 100.000 compradores profesionales y contará con más de 65.000 m2 distribuidos en cinco pabellones en Ifema Madrid.

En esta edición, SG albergará el 28º Túnel del Vino / MAPA –donde se pueden catar los mejores monovarietales del país–, el espacio Los Mejores de la Guía (LMG) –que reúne los vinos con una calificación igual o superior a 90 puntos y que forman parte del Cuadro de Honor de la 39 Guía



Vinos Gourmets 2024—, el 6º Túnel del AOVE / MAPA, dedicado a la cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra, y el Túnel del Queso, con los 100 finalistas de GourmetQuesos, el Campeonato de los Mejores Quesos de España 2024 que también se celebra en el Salón Gourmets.

6º Túnel del AOVE: dedicado al oro líquido

Ubicado dentro del espacio ‘El País Más Rico del Mundo’ del MAPA, el Túnel del AOVE es un espacio divulgativo dedicado al Aceite de Oliva Virgen Extra en el que el visitante podrá encontrar marcas de calidad de las distintas Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas españolas, así como disfrutar de un amplio programa de actividades en torno a la cultura oleícola. Entre ellas, catas de variedades minoritarias y singulares, de aceites ecológicos y de los AOVES galardonados en la última edición de los Premios Alimentos de España, organizados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Fuente: [Oleorevista](#)

El Máster en Administración y Dirección de Empresas Oleícolas comienza su quinta promoción

Bajo la dirección de la catedrática de la Universidad de Jaén (UJA) María Jesús Hernández y del consultor estratégico y profesor en excedencia de la UJA, Juan Vilar, vuelve el Máster en Administración y Dirección de Empresas Oleícolas, que llega a su quinta promoción. Dentro del módulo 1, Contabilidad y Finanzas, se han llevado a cabo las primeras “máster class” coincidiendo con el Día Internacional de la Mujer, impartidas por tres profesionales del sector oleícola referentes cada una en su segmento. De esta forma magistral se acerca la formación universitaria a la realidad empresarial, conformando un excelente tándem en beneficio de la formación de los alumnos.

Por un lado, Juana Talavera, responsable de controlling del Centro de Excelencia de Aceite de Oliva del Grupo GEA, quien ha hablado de la importancia de la planificación financiera y el control en la cuenta de resultados, toda actividad empresarial necesita ser medida para ser gestionada y optimizada.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA
¡SIEMPRE CONTIGO!

5 AÑOS DE GARANTÍA

kes.kubota-es.com / @kubotaspain / #kubota

For Earth, For Life
Kubota



Carmen Morillo, directora financiera del Grupo Oleícola Jaén, ha abordado la integración vertical económica como estrategia empresarial de búsqueda de ventajas competitivas, y como en el caso del Grupo se han llevado a cabo hacia el origen, hacia el destino.

Y para concluir, Concha Martínez, consejera y directora financiera de Cortijo La Loma y Castillo de Canena, abogó por la diferenciación y la búsqueda de escala como herramientas de búsqueda competitiva y de ventajas estratégicas que mejoren la renta de las compañías que desenvuelven en el sector su actividad.

El título de Máster en Administración y Dirección de Empresas Oleícolas será otorgado por la Universidad de Jaén. El programa en anteriores ediciones fue apadrinado por Antonio Gallego, exdirector general del Grupo Migasa; Juan Ramón Guillén, presidente de Acesur, y Antonio Luque, presidente de Dcoop.

Entre otros, se cuenta con profesores como María Jesús Hernández, catedrática de la UJA; Manuel Parras, catedrático de la UJA; Macario Cámara, catedrático de la UJA; Sonia Sánchez, profesora titular de la UJA; Manuel Carlos Vallejo, profesor titular de la UJA; Elia García, profesora titular de la UJA, y un largo etc.

Como profesores de Máster Class se contará, entre otros, con: Antonio Luque, presidente de Dcoop; Álvaro Martínez, presidente de GEA Iberia; Luis Torres, director general de Maeva; David Castro, director financiero de De Prado; Álvaro Olavarría, director general de Oleoestepa, y Eduardo Valverde, gerente de Conde de Benalúa (SCA San Sebastián).

Fuente: [Oleum Xauen](#)

SmartAgriFood Summit expone en Sevilla la transformación del sector agroalimentario

En una conferencia de prensa celebrada en el Ayuntamiento de Sevilla, se ha presentado oficialmente el SmartAgriFood Summit 2024, evento pionero en la transformación digital y sostenible del sector agroalimentario.

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



La presentación ha estado a cargo de Juan Francisco Delgado, Vicepresidente Ejecutivo de la Fundación INTEC, Álvaro Pimentel, teniente de Alcalde de Sevilla, y Jerónimo Cejudo, Decano del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, quienes destacaron la importancia del evento para la ciudad y para el sector agrícola a nivel global. «Sevilla se convierte en referencia internacional de la innovación» ha dicho Alvaro Pimentel.

Más de 500 startups

Juan Francisco Delgado ha señalado la importancia de la participación de más de 500 startups que reflejan la innovación que esta emergiendo este sector y que «lo cambiará en los próximos años, aquí se verá el futuro de la cadena agroalimentaria».

Por su parte, Jerónimo Cejudo ha hablado de «la importancia de la transformación digital del sector y el apoyo institucional que ha tenido el evento en todos estos años, agradeciendo a las tres administraciones y a la Comisión Europea su apoyo».

La próxima edición del SmartAgriFood Summit, que se celebrará del 13 al 15 de marzo de 2024 en Sevilla, promete ser un hito en la innovación y sostenibilidad del sector agroalimentario, superando los impresionantes logros de años anteriores y estableciendo nuevos estándares para la colaboración en el ámbito internacional.

Destacados ponentes

Este año, el Summit contará con la presencia de destacados ponentes internacionales y líderes de la industria que compartirán sus conocimientos y visiones sobre temas como políticas agrícolas europeas, emprendimiento social sostenible, y el camino desde la startup hasta la cotización en bolsa. Además, se destacará el rol de las mujeres en el sector agroalimentario, con la presentación de las 10 Mujeres Top Agrifood para 2024.

Fuente: [Sevilla ABC](#)



El valor de la producción de aceite de oliva virgen extra en Puglia alcanza los mil millones de euros

Puglia se consolida como la región líder en la producción de aceite de oliva virgen extra DOP e IGP en Italia, con un valor de 26 millones de euros en la cadena de suministro. Este dato, que se desprende del análisis de Coldiretti Puglia basado en el Informe Ismea Qualivita 2023 y los datos de Coeweb Istat, representa un crecimiento del 23% en las exportaciones y confirma el prestigio de la región como la "mayor fábrica verde del sur de Italia", publicado con motivo del debate organizado por el Consorzio Olivicolo Italiano de UNAPROL y Coldiretti en Enoliexpo sobre la sostenibilidad y la competitividad del suministro de aceite de oliva. cadena.

Un sector clave para la economía italiana

El aceite de oliva virgen extra italiano es reconocido en todo el mundo por sus cualidades organolépticas, nutricionales, funcionales y paisajísticas. Su valor va más allá del precio en el estante, que no puede bajar de 3 euros por botella. A pesar del aumento de precio en 2024, el consumo de aceite de oliva virgen extra italiano ha crecido un 3%, lo que demuestra que los consumidores aprecian la calidad y el origen italiano del producto.

Puglia: un patrimonio único de biodiversidad

Puglia cuenta con un patrimonio único de biodiversidad en el sector olivarero, con más de 370 mil hectáreas de terreno cultivado, 5 aceites de oliva virgen extra DOP y 1 aceite de oliva IGP. La región alberga 60 millones de olivos, lo que representa el 40% de la superficie del sur de Italia, casi el 32% del país y el 8% de la Unión Europea. El valor de la producción de aceite de oliva virgen extra en Puglia alcanza los mil millones de euros.

La importancia de elegir productos Made in Italy

Para apoyar la economía y el trabajo local, Coldiretti recomienda elegir productos Made in Italy y leer atentamente las etiquetas. Es importante buscar la denominación de origen DOP e IGP en las botellas de aceite de oliva virgen extra para garantizar que el producto sea 100% italiano. También



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



se recomienda comprar directamente a los productores de oliva, en las almazaras o en los mercados de Campagna Amica, donde es posible degustar el aceite antes de comprarlo.

Combatiendo el fraude y la confusión

Coldiretti advierte sobre el peligro del fraude en el mercado del aceite de oliva, con 3 de cada 4 botellas consumidas en Italia siendo de origen extranjero. El presidente de Coldiretti Puglia, Alfonso Cavallo, insiste en la importancia de defender la salud de los consumidores y combatir las prácticas engañosas, especialmente en perjuicio de quienes tienen un presupuesto limitado

El futuro del sector

Los contratos de la cadena de suministro con los fondos Pnrr son fundamentales para el desarrollo de productos 100% italianos que generen empleo, protejan el medio ambiente y la cultura. El aceite de oliva virgen extra es un componente fundamental de la Dieta Mediterránea y de la cocina italiana, y aspira a ser reconocido como Patrimonio Inmaterial de la UNESCO.

Fuente: [Oleorevista](#)

Después de dos malas cosechas, los productores de Nueva Zelanda anticipan un repunte

Mientras los productores de Nueva Zelanda se preparan para comenzar a cosechar a fines de marzo, algunos esperan un mejor resultado después de una segunda caída consecutiva de la producción el año pasado .

Nueva Zelanda produjo 125.000 litros de aceite de oliva en 2023, frente a 180.000 litros en 2022 . Las malas cosechas se produjeron después de cosechas abundantes en 2020 y 2021 , cuando el país produjo 200.000 y 270.000 litros, respectivamente.



Puede que la cantidad de fruta no sea tan alta como en los últimos dos grandes años, pero el tiempo hasta ahora sugiere que volveremos a rendimientos de aceite y polifenoles mucho mayores.

- Margaret Hanson, copropietaria de Blue Earth

En diciembre de 2023, el Instituto Nacional de Investigación del Agua y la Atmósfera (NIWA) informó precipitaciones muy por encima de los niveles normales en determinadas zonas, en contraste con niveles inferiores a lo normal en otras.

Según datos de NIWA, los productores no tendrán que lidiar con las lluvias extremas que arruinaron su cosecha el año pasado, la octava más lluviosa registrada en el país.

"Después de un par de temporadas húmedas, particularmente el año pasado, cuando estuvo tan húmedo que dos tercios de nuestros productores no pudieron llevar maquinaria a sus plantaciones, somos bastante optimistas en que esta temporada será mejor", Emma Glover, Olives El director ejecutivo de Nueva Zelanda, dijo Olive Oil Times.

Sin embargo, añadió que las regiones de la Isla Sur que tuvieron una cosecha excelente el año pasado probablemente producirían menos aceitunas debido al ciclo de producción alternativo natural del olivo.

Sin embargo, el resultado no está escrito en piedra. En marzo de 2022, los productores se mostraron optimistas sobre un tercer año de alta producción. Sin embargo, las fuertes lluvias y las condiciones frescas durante la cosecha se combinaron para reducir los rendimientos finales.

Glover dijo que los próximos meses serán críticos a medida que la fruta madure. Dado que la temporada de cosecha comenzará pronto para las regiones tempranas, la mayoría comenzará a cosechar un poco más tarde, desde finales de mayo hasta mediados de julio.

"El cuajado de frutos, en general, parece bueno, pero hay diferencias entre las arboledas y las variedades de árboles, ya que se recuperan de manera diferente a los últimos años", dijo.



Diana Crosse, copropietaria de Kāpiti Olives en la Isla Norte, al norte de Wellington, expresó optimismo antes de la cosecha, que comenzará en sus plantaciones a principios de junio.

" La cosecha de los árboles parece muy buena y tenemos la esperanza de obtener un alto rendimiento", afirmó Crosse. " El clima ha sido bueno", pero agregó que les gustaría tener más sol.

Mientras tanto, Ross Vintiner, copropietario de Vintiner's Grove en la región de Wairarapa en la Isla Norte, dijo que el cambio abrupto de demasiada lluvia a muy poca está pasando factura a sus arboledas.

"Después de dos años de lluvias intensas y constantes, los árboles se están regenerando y utilizan la mayor parte de su energía para que vuelvan a crecer ramas y follaje", dijo. " Ahora estamos al borde de la sequía. La fructificación se ha visto afectada por el estrés continuo".

" Al igual que ocurre con varios huertos locales en Wairarapa, los volúmenes de fruta y la producción de aceite disminuirán en comparación con el año pasado", añade Vintiner. " La calidad del aceite probablemente será muy buena, y se esperan niveles altos de polifenoles debido a un verano muy caluroso y probablemente a un otoño".

Predijo que la cosecha comenzaría a principios de mayo. " Los árboles se ven increíbles y responden bien a la crianza biodinámica y orgánica", dijo Vintiner.

Margaret Hanson, copropietaria de Blue Earth, también de la región de Wairarapa, espera resultados similares a los de Vintiner.

" Después de los dos últimos años lluviosos, el desafío de este año hasta ahora es cuán seco es el clima", dijo. " Se ha trabajado mucho para reparar el riego que no se ha utilizado durante mucho tiempo".

Hanson dijo que el rendimiento de sus aceitunas Barnea disminuirá significativamente este año. " No ha disfrutado de los años húmedos y está agotado después de cinco grandes cosechas seguidas", dijo. " Así que estamos aprovechando la oportunidad para hacer una reestructuración importante de



nuestros árboles".

"El resto parece fantástico", añadió Hanson. "Puede que la cantidad de fruta no sea tan alta como en los últimos dos grandes años, pero el clima hasta ahora sugiere que volveremos a rendimientos de aceite y polifenoles mucho mayores. Buenas noticias."

Fuente: [Olive Oil Times](#)

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