## Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector 12 de julio de 2023











## **HOY ES NOTICIA:**



Avance de Situación de Mercado del Sector del Aceite de Oliva y la Aceituna de Mesa (datos a 30 de junio de 2023).

Un mercado tensionado y alto ritmo de salidas para subir aún más los precios del aceite de oliva.

El aceite de oliva marroquí entra a la Unión Europea libre de aranceles desde 2012 y no 2023.

Arranca el primer taller del Programa Andaluz de Cultura Gastronómica "Andalucía come Cultura".

La producción de aceite de oliva brasileño aumenta un 29% en esta campaña.

Italia mira con esperanza la campaña 2023/24.

La UE y Nueva Zelanda firman un Acuerdo de Libre Comercio.



#### 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.





# Avance de Situación de Mercado del Sector del Aceite de Oliva y la Aceituna de Mesa. (datos a 30 de junio de 2023)

Les informamos que ya se encuentra disponible la siguiente documentación referente al sector del aceite de oliva, aceite de orujo de oliva y aceituna de mesa en la web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Podrán encontrar los documentos en el siguiente enlace:

 Avance de Situación de Mercado del Sector del Aceite de Oliva y la Aceituna de Mesa (datos a 30 de junio de 2023):

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

Fuente: MAPA

## Un mercado tensionado y alto ritmo de salidas para subir aún más los precios del aceite de oliva

La previsión de un enlace d campaña cada vez más corto, y las malas expectativas de producción de cara a la próxima harán inevitablemente que los mercados se tensionen y que los precios del aceite de oliva «vayan al alza», según ha advertido Asaja Jaén.

La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) ha hecho públicos los datos de mercado del sector del aceite de oliva correspondientes al mes de junio, donde destaca unas salidas de 85.800 toneladas (teniendo en cuanta 12.000 de importaciones).









«Según estos datos se mantiene un movimiento muy importante de comercialización, aunque algo inferior que el mes anterior, cuando se registraron 97.850», ha dicho el gerente y portavoz de Asaja Jaén, Luis Carlos Valero.

### Apenas 180.000 toneladas de enlace

Si se extrapolan estos volúmenes con lo que queda de aceite y a los próximos tres meses de comercialización (julio, agosto y septiembre), «nos quedaría un enlace 'muy corto' que a duras penas puede llegar a entre 180.000 y 200.000 toneladas".

En este sentido, ha apuntado en un comunicado que habrá que esperar a los aforos de la próxima campaña para ver futuras disponibilidades, aunque las previsiones son «malas». «Así que tensión en el mercado, donde los precios, en todo caso, irán al alza», ha dicho Valero.

Con esta cifra de junio, el total de salidas acumulado es de 817.020 toneladas, siendo octubre el mes en el que más se comercializaron (132.710 toneladas).

Con respecto a las existencias, en la actualidad contamos con 465.447 toneladas, de las que 244.8945 están en envasadoras; 204.323 en almazaras y 7.227 en el Patrimonio Comunal Olivarero.

Fuente: Sevilla ABC

## El aceite de oliva marroquí entra a la Unión Europea libre de aranceles desde 2012 y no 2023

Circula por las redes sociales un mensaje en el que se afirma que "desde ayer" el aceite de oliva marroquí puede entrar a cualquier país de la Unión Europea libre de aranceles y controles sanitarios o de calidad. Varias de las publicaciones que comparten este mensaje vinculan el acuerdo con las elecciones del próximo 23 de julio.

Sin embargo, es engañoso. Si bien es cierto que existe un acuerdo comercial entre Marruecos y la Unión Europea, este entró en vigencia hace once años y no en 2023, como aclaran a Newtral.es fuentes del sector. Según la Asociación Española de la Industria y el Comercio Exportador del Aceite de Oliva (Asoliva) tampoco ha habido cambios en el acuerdo a julio de 2023.







"Desde ayer el aceite de 'oliva marroqui' ya puede entrar a cualquier país de la Unión Europea, sin tener que pagar impuestos aduaneros y sin controles laborales ni fitosanitarios, ni de calidad, que sí se exigen a los productores españoles. 'Nuestro oro líquido' va poco a poco desapareciendo, gracias a las políticas que desde hace tiempo se imponen desde la indecencia política", se lee en una parte del mensaje, que no precisa una fecha y se difunde en Facebook y Twitter desde junio pasado.

Las publicaciones, por la que también nos habéis preguntado en el servicio de verificación de WhatsApp de Newtral, se difunden en el contexto de la presidencia española del Consejo de la Unión Europea que España ejercerá desde el 1 de julio hasta el 31 de diciembre de 2023.

Además, en algunos mensajes se hace alusión a los partidos que compiten en las elecciones generales y señalan que dicha medida es producto de la Agenda 2030. "Vota Agenda 2030 (PP / PSOE / comunistas) No tendrás nada y serás feliz (sic)", agrega el texto, en el que se usan hashtag con mensajes que critican al presidente del Gobierno, Pedro Sánchez, y ponen en duda la legitimidad del proceso electoral.

### El aceite de oliva marroquí se comercializa en la Unión Europea libre de aranceles desde 2012

El mensaje viral está acompañado en ocasiones de un vídeo de Canal Sur Noticias de Jaén en el que se informa que el aceite de oliva marroquí ingresará al mercado europeo. Una búsqueda en YouTube con las palabras claves "CSN Jaén + aceite de oliva + marroquí" muestra entre los resultados un vídeo de la cadena de televisión pública andaluza correspondiente a octubre de 2012 y titulado "El aceite de oliva marroquí, una amenaza".

"Desde ayer el aceite de oliva marroquí puede entrar sin problemas en cualquier país de la Unión Europa. No tiene que pagar impuestos aduaneros ni hay un cupo para sus exportaciones a la Comunidad. En la práctica es como si fuera un miembro más de la Unión con respecto al comercio de aceite de oliva y otros muchos productos agrícolas", se lee en la descripción del vídeo subido a la plataforma el 4 de octubre de 2012.

La noticia alude a la entrada en vigor de la renovación del acuerdo agrícola entre la Unión Europea y Marruecos que el Parlamento Europeo aprobó en febrero de 2012 con el objetivo de liberar (ver página número 34) el comercio de todos los productos agroalimentarios marroquís, incluido el aceite de oliva, "salvo los que la Unión Europea considera sensibles para el mantenimiento de la economía agrícola dentro del territorio comunitario".

El artículo 8 del acuerdo (página 11) enumera las disposiciones sanitarias y fitosanitarias exigidas, por lo que no es cierto que estos productos ingresen a la UE sin ningún tipo de control. No obstante,







las organizaciones agrícolas instaron en su momento a la Unión Europea a establecer los mismos controles y exigencias que cumplen los agricultores españoles.

En cualquier caso, el aceite de oliva marroquí se comercializa en la Unión Europea desde 2012, durante la administración de Mariano Rajoy, y no desde 2023, como se afirma en las redes sociales y cadenas de WhatsApp que comparten este mensaje fuera de contexto. De hecho, la Asociación Española de la Industria y el Comercio Exportador del Aceite de Oliva aclara a Newtral.es que "hace años que la Unión Europea tiene un acuerdo comercial con Marruecos para importar aceites de oliva libres de arancel". La gremial agrega que "no ha habido ninguna modificación del acuerdo a julio de 2023".

Asimismo, en el vídeo de Canal Sur Noticias de 2012 aparece Luis Carlos Valero, gerente y portavoz de la Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores (Asaja-Jaén), opinando sobre la entrada del aceite de oliva marroquí al mercado europeo (minuto 0:39). Desde la organización responden a Newtral.es que en 2023 no han hecho ninguna declaración al respecto.

Además, en medios de comunicación nacionales no hay registros de noticias sobre un cambio en las reglas de comercialización del aceite de oliva marroquí en la Unión Europea. Por lo tanto, como hemos explicado, el aceite de oliva marroquí se comercializa libre de aranceles en la Unión Europea desde 2012 y no se trata de una medida reciente o vinculada al proceso electoral actual, como afirman mensajes virales fuera de contexto.

Fuente: Infolibre

## Arranca el primer taller del Programa Andaluz de Cultura Gastronómica "Andalucía come Cultura"

El Restaurante Radis acoge hoy a las 19:30 el primer taller del Programa Andaluz de Cultura Gastronómica "Andalucía come Cultura", una iniciativa patrocinada por la Fundación Unicaja con la colaboración de la Consejería de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía y de la Fundación del Olivar. Este proyecto, que defiende la gastronomía como patrimonio, cultura e imagen de destino en el territorio andaluz, presenta el "Taller Radis Jaén: La evolución de las recetas/guisos tradicionales de Jaén".







En esta actividad se realizará un viaje al origen de recetas populares y su evolución histórica dentro de una misma casa de comidas familiar de generación en generación hasta llegar a su configuración actual en un restaurante de alta cocina. Esto se plasmará en cocina mediante la elaboración in situ y en directo de unas "Habas Legas", primero según la antigua receta de la familia Mesa-León propietaria del restaurante La Alcuza de Pegalajar, y después según la receta evolucionada en aplicación de técnicas y cánones de la alta cocina por la actual generación de la misma familia de la mano de Juanjo Mesa León y que se ofrece en el menú del restaurante Radis de Jaén capital.

"Comer y cocinar constituyen un pilar de nuestra cultura. Comemos cultura diariamente. Hacemos cultura gastronómica cotidianamente porque es algo vivo que se recrece a cada momento con las aportaciones que van actualizando lo antes cocinado/comido", han señalado los impuslores de esta iniciativa.

Según han destacado, la gastronomía andaluza es hoy en día un hecho diferencial, un patrimonio propio que constituye buena parte de su identidad cultural. "Existen múltiples razones por las que comer y cocinar constituyen un pilar de nuestra cultura: desde su vínculo con la naturaleza o su cualidad definitoria del ser humano hasta su consideración como elemento central e inseparable de la convivencia y las relaciones sociales, pasando por su capacidad para transmitir tradiciones, relatos y vínculos con el territorio y las características culturales arraigadas en la población local", han subrayado.

Jaén ha sido la provincia elegida para iniciar la andadura de este proyecto que recorrerá el resto de provincias andaluzas con el objetivo de identificar las raíces culturales de su gastronomía y combinando el conocimiento patrimonial con la práctica culinaria. En el segundo semestre de este año, se celebrarán mesas redondas en las que personalidades reconocidas de los ámbitos cultural y culinario compartirán su experiencia y conocimiento.

Además, se celebrarán talleres de cocina en restaurantes de gran prestigio del territorio andaluz, con especial hincapié en el vínculo de la cocina con la cultura, la historia y la tierra. La difusión al público será reforzada con publicaciones de contenido divulgativo dedicadas a la cultura y la gastronomía de cada provincia.

Fuente: Mercacei







## La producción de aceite de oliva brasileño aumenta un 29% en esta campaña

Los datos proporcionados por el Instituto Brasileño de Cultivo del Olivo (Ibraoliva) y por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Producción Sostenible y Riego (Seapi), destacan que la producción de aceite de oliva para la campaña 2022/2023 en Rio Grande do Sul es de 580.228 mil litros, lo que supone un aumento del 29% en comparación con la campaña 2021/2022. Además, se ha registrado un crecimiento en el número de almazaras, que hoy asciende a 22, lo que supone un incremento del 100% en los últimos cinco años.

El Estado brasileño plantó un área de 6.200 hectáreas de olivos en 110 municipios, siendo los mayores productores de este cultivo Pinheiro Machado, Canguçu, Encruzilhada do Sul, Cachoeira do Sul, Dom Feliciano, Bagé, Santana do Livramento, São Gabriel y Viamão. Rio Grande do Sul tiene 340 productores y 4.300 hectáreas de áreas en edad productiva (cuatro años o más). El número de marcas de aceite de oliva en Rio Grande do Sul es de 93, un aumento del 32% en comparación con la cosecha 2021/2022.

El secretario de Agricultura, Giovani Feltes, señaló que la producción de aceite de oliva está llegando a una etapa de escala industrial, y la apertura de mercados es fundamental. "Hoy tenemos una superficie de 4.300 hectáreas en edad productiva, pero tenemos alrededor de 6.200 hectáreas sembradas. Hay que buscarle mercado", dijo.

Según el coordinador de la Cámara Sectorial de Olivicultura de Seapi, Paulo Lipp, se puede considerar una buena cosecha de olivos este año. "El aumento del 29% en la producción de aceite de oliva con respecto al año pasado se debe en parte a la entrada de nuevas áreas en producción y los ajustes tecnológicos a nuestras condiciones de clima y suelo que los productores y técnicos han ido aplicando. También demuestra la característica natural de los olivos para soportar déficits hídricos prolongados como el provocado por la sequía del verano pasado", destacó.

El presidente de Ibraoliva, Renato Fernandes, afirmó que el paralelo 30 atraviesa el estado, demostrando ser ideal para la producción de olivos. "Rio Grande do Sul pasa por constantes sequías y aun así los números sorprenden. Tuvimos un aumento del 100% en los molinos, y eso es un crecimiento increíble", celebró el dirigente.







Dijo, sin embargo, que uno de los desafíos que enfrentan los productores de Rio Grande do Sul es combatir los aceites falsificados y los extranjeros que llegan con defectos. "Estos no son vírgenes extra. Tienen defectos, y el aceite defectuoso es virgen. El aceite de oliva es el segundo producto más falsificado del mundo", señaló Fernandes, destacando el trabajo de inspección que se ha realizado, como el reciente operativo División de Inspección de Productos de Origen Vegetal del Ministerio de Agricultura y Ganadería (Mapa) . Además, Fernandes habló de necesitar apoyo para disponer de cultivos.

Por su vez, el vicepresidente de la entidad, Flávio Obino Filho, destacó que es importante poder explicar al público la diferencia entre el aceite de oliva producido en Rio Grande do Sul y el a granel. "El aceite de oliva que se produce en Europa a veces ni siquiera es virgen, es de segunda y lo compramos en Brasil como si fuera el mejor", lamentó. El técnico dijo que "ya le hemos demostrado al mundo que tenemos calidad, pero necesitamos demostrarla en casa. Las medallas que están ganando los aceites de oliva en el extranjero son fundamentales, pero para nosotros la más importante es el Sello Producto Premium Origen y Calidad RS".

Fuente: Oleorevista

## Italia mira con esperanza la campaña 2023/24

Los productores italianos de aceite de oliva miran con optimismo la proxima campaña que se avecina 2023/24, y aunque todavía es pronto para dar cifras, la floración abundante de los meses de primavera y un cuajado óptimo posterior hace presagiar que se pueda alcanzar una cosecha mejor que la obtenida en la campaña actual. Así lo refleja una encuesta realizada por Olive Oil Times a olivicultores italianos en varias regiones.

Este optimismo es posible gracias a las lluvias abundantes caídas durante la primavera, a pesar de que en algunas regiones estuvieron acompañadas de viento y granizo, lo que afectó negativamente a algunas zonas olivareras.

No obstante, y a pesar de ese buen optimismo viendo el árbol, los agricultores también son conscientes de que en las próximas semanas podrán enfrentarse a un aumento de las plagas, como la mosca del olivo y nuevas condiciones climáticas extremas propias del verano y del cambio climático como las temidas olas de calor y la falta de agua que podría agostar el fruto y echar por tierra todas estas buenas expectativas.

Fuente: Olimerca







## La UE y Nueva Zelanda firman un Acuerdo de Libre Comercio

La Unión Europea (UE) y Nueva Zelanda han firmado un Acuerdo de Libre Comercio (ALC) que refuerza las relaciones comerciales con la región Indo-Pacífico, reduce barreras y fomenta el crecimiento económico sostenible.

El vicepresidente ejecutivo de la Comisión Europea y Comisario de Comercio, Valdis Dombrovskis; el ministro de Comercio y Crecimiento de las Exportaciones de Nueva Zelanda, Damien O'Connor; y el Embajador Representante Permanente de España ante la UE, Marcos Alonso, han firmado este acuerdo en una ceremonia a la que han asistido, además, en calidad de observadores, la presidenta de la Comisión Europea, Ursula Von der Leyen, y el primer ministro de Nueva Zelanda, Chris Hipkins.

Para el ministro español de Industria, Comercio y Turismo, Héctor Gómez, "se trata de un excelente arranque de la Presidencia española del Consejo de la UE, en la que una de las prioridades fijadas es la ampliación y diversificación de nuestras relaciones comerciales y el refuerzo de nuestras cadenas de suministro, así como el destino de nuestras exportaciones e inversiones".

En virtud de este acuerdo, se busca reducir las barreras existentes al comercio bilateral de bienes y servicios y asegurarse de que las empresas europeas compitan en igualdad de condiciones con las empresas de países que ya tienen un acuerdo comercial con Nueva Zelanda, promoviendo un desarrollo económico sostenible e inclusivo.

Según ha informado el Gobierno español, el Acuerdo de Libre Comercio UE-Nueva Zelanda está dotado de un contenido amplio por el que se obtienen mejoras en el acceso a los respectivos mercados de mercancías, servicios, contratación pública, así como en materia de protección de la propiedad intelectual, incluyendo la protección para las indicaciones geográficas de la UE, entre las que se encuentran 566 indicaciones geográficas españolas.

También incluye compromisos de sostenibilidad punteros en áreas como el medio ambiente, los derechos laborales fundamentales, así como compromisos en materia de género. Es, además, el primer acuerdo comercial con disposiciones específicas sobre comercio y reforma de las subvenciones a los combustibles fósiles; permite la liberalización de los bienes y servicios ecológicos en el momento de su entrada en vigor, con una lista de dichos bienes y servicios; introduce un







capítulo sobre sistemas alimentarios sostenibles; contiene compromisos novedosos sobre economía circular, deforestación, tarificación del carbono y protección del medio marino; e incluye un capítulo específico sobre pymes, cuyo objetivo es ayudar a exportar a las pequeñas y medianas empresas.

Las negociaciones para un Acuerdo de Libre Comercio con Nueva Zelanda comenzaron en junio de 2018. Tras doce rondas de negociaciones, éstas concluyeron el 30 de junio de 2022. Con el acuerdo ya firmado, una vez que el Parlamento Europeo haya dado su consentimiento, y Nueva Zelanda lo haya ratificado, podrá entrar en vigor.

#### Relaciones comerciales bilaterales España-Nueva Zelanda

Nueva Zelanda es el 85° socio comercial de España y en el último ejercicio de 2022 las exportaciones españolas a Nueva Zelanda han alcanzado los 290,87 millones de euros, lo que supone un 15% más que en el año 2021.

Los productos más exportados en 2022 fueron vehículos y componentes (21,2%), productos cárnicos (11,2%), grasas y aceites (8,9%), maquinaria y equipo (8,1%) y aparatos y material eléctrico (5,7%).

Según un estudio de ICEX España Exportación e Inversiones, el aceite de oliva se está popularizando entre los consumidores neozelandeses debido al reconocimiento de las propiedades saludables de la Dieta Mediterránea. Gracias a ello, el consumo per cápita ha aumentado beneficiando al producto español y también al resto de proveedores, tanto de importación como de producción local. En general, el aceite de oliva se percibe como un producto gourmet y se reconoce a nuestro país como un gran productor. Además, prevé que las importaciones de aceite de oliva en Nueva Zelanda sigan creciendo debido al continuo crecimiento de la demanda.

Fuente: Mercacei









#### Sobre el Curso

Una formación organizada por Olis d'almassera C.V. Infaoliva (Asociación Valenciana de industriales privadas), entidad que apuesta firmemente por la formación la mejora al profesional de la almazara y agrupación del sector. Impartido por el laboratorio. Unaproliva de Jaén con una amplia experiencia en el mundo de la cata y sensorial.

En este curso se analizara:

- Nociones básicas del reglamento de los diferentes
  - Información de parámetros fisi-quimicos.
  - Introducción a parámetros organolépticos.
  - Conocimientos básicos de cata.

#### Dirigido a:

- Profesionales del sector oleico.
- Maestros, técnicos de almazara y jefe de producción.
- Personas deseen aprender y apreciar un AOVE.

### Objetivo:

- 1.- Formación especifica para el profesional.
- 2.-Curso de aprendizaje practico.
- 3.-Curso nociones para catar una aceite.

### **PROGRAMA**

#### 1ª Jornada 12 de julio

9.00-9.30 Bienvenida y presentación. 9.30 11.00 introducción a los parámetros Físicos-químicos ( Reglamentación Vigente, parametros de calidad, parametros de pureza.) 11.00-11,30 coffe breack 11.30-13.00 Soluciones Pieralisi en recolección temprana. 13.00-14.00 Introducción al análisis sensorial.(El método de panel test, atributos + y atributos -). 14.00-16.00 Comida.

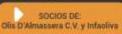
16:00-17:30 Factores que afectan a la calidad de los aceites ( Practico: agronómico, producción, almacenamiento).

#### 2º Jornada 13 de Julio

9.00-11.00 Tecnología de espectroscopia NIRS y sus aplicación al análisis de (aceituna, aceite y orujo) TECNOLOGIA FOSS 11.00-11.30 Coffe breack. 11.30 -13:30 gestión integral de almazara y sus beneficios en las almazaras 4.0. TECNOLOGIA GIA ITEA

CON ESTOS PRECIOS INCUYE: COMIDA DE LOS 2 DÍAS









Impartido por : MARIOLA

LUGAR Y CONTACTO: NAVARRES Almazara Pepe Ginia Prolongación Maestro Serrano S/N Tel: 605997811 - Pepe Ginia











PATROCINAN: FOSS CHIMANIE TEA NO 1- SAFI









