

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

16 de junio de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Planas: "La industria alimentaria ha logrado mantener unos precios razonables a pesar de las dificultades".

El OOWC se presenta en Portugal.

Las DOP e IGP de AOVE jiennense en las jornadas de Origen España.

Los aceites de oliva comercializados en Francia presentan un porcentaje de anomalías «demasiado elevado».

El stock italiano de aceite de oliva cae un 18,7%.

Nace el Programa Andaluz de Cultura Gastronómica "Andalucía come Cultura".

Arranca la 117ª sesión del Consejo de Miembros del COI.



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](https://www.caixabank.es/agrobank) y siéntete parte de la nueva era del mundo agro.



AgroBank

Planas: "La industria alimentaria ha logrado mantener unos precios razonables a pesar de las dificultades"

Luis Planas, ministro de Agricultura Pesca y Alimentación, ha asegurado hoy que "pese a las subidas de los costes, la industria alimentaria ha conseguido mantener los niveles de calidad y unos precios razonables, atendiendo a la exportación" en una situación, según ha admitido, "de gran vulnerabilidad en los mercados".

Todo después de que pese a que los precios se hayan moderado, la alimentación haya acumulado una **subida interanual en el último mes del 12%**. "Estamos en un momento muy complicado, con condicionantes extremos como la guerra de Ucrania, que están condicionando al sector", ha insistido el ministro. En mayo, de hecho, aunque los precios se han moderado el azúcar se ha encarecido un 46,3%, la mantequilla un 25,2%, el aceite de oliva un 24,7%, y la leche entera sube un 24,7%.

En el foro Food & Drink Summit organizado hoy en Madrid por la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (Fiab), Planas ha insistido en que "**ni la industria ni la distribución son los culpables de la subida de los precios**", recordado que "hemos intentado llevar a cabo medias de apoyo al sector primario e incentivar el consumo con la rebaja del IVA a productos básicos, que vamos a mantener".

Crecimiento

Planas ha destacado la fuerte generación de empleo en el sector y los 126.000 millones de euros de facturación del sector. Planas ha asegurado que "estamos a punto de llegar a unos niveles récord de exportación con 70.000 millones de euros, lo que nos coloca a la cabeza de la Unión Europea como cuarto exportador, séptimo en el mundo".

Ignacio Silva, presidente de Fiab, ha insistido, por su parte, que "somos un sector vital y estratégico, absolutamente necesarios para impulsar el desarrollo de la España vaciada".

Silva ha querido poner en valor la labor de los 30.000 empresarios y casi medio millón de empleados que integran el sector. "Además de la inflación, nuestras compañías están teniendo que **soportar cargas impositivas por razones medioambientales** y ahora además el problema de la sequía, por lo



que reclamamos políticas hídricas sostenibles y equilibradas", ha dicho.

Silva ha pedido sacar del debate político a los sectores económicos. A las puertas de las elecciones generales el próximo 23 de julio, Silva ha dejado claro que "vamos a dialogar con todos porque es lo más fructífero para crear valor y riqueza, pero para eso necesitamos seguridad jurídica y unidad de mercado".

Fuente: [El Economista](#)

El OOWC se presenta en Portugal

El [Congreso Mundial del Aceite de Oliva \(OOWC\)](#) aterrizará en Portugal, el próximo 30 de junio, para presentar un proyecto colaborativo al sector olivarero de este país e involucrar en difundir la organización del mismo. La acción se enmarca en el periodo "En Ruta Hacia El OOWC 2024" para continuar con la internacionalización del congreso.

El aceite de oliva es una de las joyas de nuestra alimentación, el oro líquido de países como Portugal, con una gran tradición olivarera desde hace siglos. Según las estimaciones del Consejo Oleícola Internacional (COI), la Comisión Europea y el propio sector, la producción de aceite de oliva para la campaña 2022/2023 se estima en 125.000 toneladas, un 39,4% por debajo de la campaña anterior, mientras que su consumo es de 61.000 toneladas. Respecto a las exportaciones, Portugal ha descendido un 4,4% respecto a la campaña 2021/2022, situándose en estos momentos en torno a las 70.000 toneladas.

En este contexto, el OOWC organiza una jornada bajo el título "El sector del aceite de oliva, soluciones tecnológicas para su futuro", que tendrá lugar el próximo 30 de junio en el Beja Parque Hotel de Portugal, dirigida tanto a la parte de producción como a almazaras del sector.

José Godinho Calado, director regional de Agricultura de Alentejo; Mariana Matos, secretaria general de Casa do Azeite; y Pedro Lopes, presidente da direção OLIVUM, serán los encargados de llevar a cabo la inauguración de esta presentación.

A continuación, de la mano de Ricardo Migueláñez, coordinador general del congreso, se llevará a cabo la presentación de "este proyecto colaborativo para todo el sector del aceite de oliva mundial, aglutinando a todos los eslabones de la cadena del olivar en todos los países productores. De esta manera, las asociaciones, empresas e instituciones que quieran pueden sumarse a esta iniciativa

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA 100 SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

kes.kubota-eu.com / @kubotaspain / #kubola

For Earth, For Life
Kubota



aportando sus conocimientos y experiencia para que los mensajes y acciones, acordados entre todos en los órganos de decisión del OOWC, se amplifiquen y lleguen a todos los productores y consumidores de aceite de oliva en el mundo”, asegura Migueláñez.

La jornada continuará con la mesa redonda “Soluciones tecnológicas para el olivar y el aceite de oliva”, en la que estarán presentes expertos de la industria del olivar tales como Juan Carlos Cañasveras, Business Development Director BALAM Agriculture; Jorge Blanco, Head of R+D+i Greenfield Technologies; y Francisco Mondragão, de la Escuela Superior Agrária de Elvas del Instituto Politécnico de Portalegre.

Fuente: [Olorevista](#)

Las DOP e IGP de AOVE jiennense en las jornadas de Origen España

Un año más, las figuras de calidad diferenciada del AOVE de Jaén participan en las Jornadas de Origen España, que en su 14ª edición se celebran en Murcia, con la Denominación de Origen Protegida Queso de Murcia y Queso de Murcia al Vino como anfitriona.

La Indicación Geográfica Protegida Aceite de Jaén, representada por su presidente y secretario general, Manuel Parras y Miguel Soto, la Denominación de Origen Protegida Sierra del Segura, con su secretario general Francisco Moreno, y la Denominación de Origen Protegida Sierra Mágina, con su secretario general, Jesús Sutil, han asistido a este importante evento en el sector de la alimentación.

Las jornadas de este año, en las que participan más de 50 DOP e IGP socios de Origen de toda España, tratarán diversas temáticas entorno a las figuras de calidad diferenciada como “La digitalización de la certificación en Consejos Reguladores”, “El Nuevo Reglamento de las

Indicaciones Geográficas (IIGG)” o “La Vía Penal para la defensa de las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas Protegidas”. Mañana, 16 de junio, se celebrará la Asamblea General de la institución.

Fuente: [Olimerca](#)



Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland ENERGY

GRUPO oleícola jaén

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



Los aceites de oliva comercializados en Francia presentan un porcentaje de anomalías «demasiado elevado»

Problemas de etiquetado, menciones sin fundamento, prácticas comerciales engañosas... Los aceites de oliva que se comercializan en Francia presentan «un porcentaje de anomalías todavía muy alto», según la [Dirección General de Competencia, Consumo y Represión del Fraude \(DGCCRF\)](#) teniendo en cuenta los controles realizados en 2021.

La DGCCRF afirmó que quiere mantener «una vigilancia activa» del sector, que ya ha sido objeto de varias investigaciones, debido al porcentaje de no conformidad, que «sigue siendo todavía muy elevado». De los 211 establecimientos controlados (productores, distribuidores, minoristas) en los principales departamentos productores, así como en Isla de Francia, el 39% presentaba anomalías.

Las autoridades antifraude citan principalmente la clasificación de aceites de oliva virgen como virgen extra.

El porcentaje de anomalías superó el 80% en el caso de los 130 productos analizados con el objetivo de determinar las categorías de aceite de oliva, su origen o la presencia de otros aceites mezclados.

Entre los problemas detectados, las autoridades antifraude citan principalmente la clasificación de aceites de oliva virgen como virgen extra, los defectos de etiquetado referidos al origen o la empresa productora, la presencia de pesticidas no autorizados en producción ecológica, anomalías

relacionadas con las declaraciones nutricionales, el no respeto de las disposiciones relativas a la información al consumidor (fecha de caducidad, por ejemplo) o prácticas comerciales engañosas.

Fuente: [Agropopular](#)

The advertisement features a green background with a white circular logo on the left containing a stylized olive branch. To the right of the logo, the text reads "oliveCEPT®". Below this, it says "Pulsos Eléctricos: más aceite y mejor calidad" and "Optimiza la extracción de aceite de oliva con la tecnología de pulsos eléctricos". On the right side, there are three circular icons: a bar chart, a heart, and a clock, each with corresponding text: "Mayor rendimiento de AOVE", "Calidad mejorada", and "Mejor eficiencia". At the bottom right, there is a dark green button with the text "Infórmate sin compromiso". At the bottom left, there is an illustration of two olives on a branch with a white heartbeat line graphic.

El stock italiano de aceite de oliva cae un 18,7%

El stock de aceite de oliva italiano, a 31 de mayo de 2023, asciende a 255.181 toneladas. Esto supone una caída del 8,2% respecto al pasado 30 de abril, cuando se almacenaban 277.936 toneladas y del 18,7% respecto al mismo periodo del año anterior, tal y como se desprende del último informe del ICQRF, perteneciente al Ministerio de Agricultura italiano.

Actualmente, la mayor parte del aceite de oliva almacenado pertenece a la categoría virgen extra, con el 73% del stock y un total de 186.201 toneladas, de las cuales el 48,9% y 91.143 tn son de origen italiano y el 41,1% de origen europeo.

Sólo el 1,8% de las existencias y 4.519 tn pertenece a la categoría virgen, mientras que de lampante hay almacenadas 20.258 tn (el 7,9% del total); de refinado 21.573 tn (8,5% del total almacenado) y de aceite de orujo hay 18.538 tn (el 7,3% del aceite almacenado). El resto (4.092 y el 1,6%) pertenecen a otras categorías.

Balance por regiones

Las regiones del sur de Italia, albergan el 46,8% del stock nacional de aceite de oliva, es decir, un total de 119.410 toneladas, con destacada presencia en de Puglia, con 77.962 tn y el 30,6% de todo lo almacenado, y Calabria, con el 8,3% del total y 21.200 tn almacenadas.

Asimismo, destacan las existencias en la Toscana, con 48.603 tn, y Umbria con 28.602 toneladas. A nivel provincial, se destacan el 17,7% de las existencias en la provincia de Bari, con 45.134 toneladas con y el 10,7% en la provincia de Perugia con 27.313 toneladas almacenadas, seguida de Siena con 15.552 tn.

Fuente: [Olimerca](#)



NUTRI NAV

¿Sacas hasta la última gota
a tu software de gestión?
Nosotros te decimos cómo

[Solicita una demo](#)

Oficinas en: SEVILLA · ZARAGOZA · VALLADOLID | Telef: 900 909 619 | info@ayanet.es | basado en  Microsoft Dynamics 365 Business Central | www.nutrinav.es

Nace el Programa Andaluz de Cultura Gastronómica "Andalucía come Cultura"

El Museo Íbero de Jaén ha acogido la presentación del Programa Andaluz de Cultura Gastronómica "Andalucía come Cultura", una iniciativa promovida por la **Fundación del Olivar** y patrocinada por la **Fundación Unicaja** con la colaboración de la **Consejería de Turismo, Cultura y Deporte**. Este proyecto defiende la gastronomía como patrimonio y cultura en el territorio andaluz.

Al acto de presentación han asistido Salomón Castiel, secretario general para la Cultura de la Consejería de Turismo, Cultura y Deporte; Emilia Garrido, directora de Actividades Culturales de Fundación Unicaja; Javier Olmedo, director gerente de la Fundación del Olivar; Jesús Manuel Estrella, delegado del Gobierno de la Junta de Andalucía en Jaén; Soledad Aranda, delegada territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural; José Ayala, delegado territorial de Turismo, Cultura y Deporte; Juan José Primo, director del IAPH, Fernando Huidobro, coordinador del proyecto; y el cocinero y presentador Alberto Chicote.

Según se ha puesto de manifiesto, 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 destacado sus impulsores.

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.

El evento inaugural del proyecto tuvo lugar ayer por la tarde, a las 20:00 horas, en la sede de la Real Sociedad Económica de Amigos del País en Jaén, y consistió en una mesa redonda moderada por Fernando Huidobro con la participación de los chefs Alberto Chicote del Olmo y Pedro Sánchez Jaén (Bagá) y la antropóloga Gema Carrera Díaz del IAPH.

Fuente: [Mercacei](#)

Arranca la 117ª sesión del Consejo de Miembros del COI

Ayer, 14 de junio, dio comienzo la 117ª sesión del Consejo de Miembros del Consejo Oleícola Internacional (COI). Representantes de los 19 Países Miembros del COI (Albania, Argelia, Argentina, Egipto, Unión Europea, Georgia, Irán, Israel, Jordania, Líbano, Libia, Marruecos, Montenegro, Arabia Saudita, Túnez, Turquía, Uzbekistán y Uruguay) participan en las reuniones de los diferentes comités especializados, la sesión plenaria y la Ceremonia de entrega del Premio a la Calidad Mario Solinas.

Representantes de Azerbaiyán, Brasil, Bosnia-Herzegovina, Irak, Mauritania, Pakistán, Perú, Qatar y Estados Unidos asisten como observadores y Bosnia-Herzegovina presentará oficialmente su solicitud de adhesión al Convenio Internacional sobre el Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa.

La primera parte de la sesión tiene lugar hasta 16 de junio a través de videoconferencia desde Madrid. Durante estos días, el Comité Financiero y Administrativo se reunirá para tratar los temas habituales relacionados con el presupuesto del COI, las contribuciones de los Miembros, el personal de la Secretaría Ejecutiva (SE), etc.

Ayer, 14 de junio, la SE informaba a la Comisión Económica y de Promoción sobre la evolución de la producción, consumo y comercialización de aceite de oliva y aceitunas de mesa, así como los resultados más recientes del estudio de comportamiento del consumidor.



En esta reunión participan los 19 países miembros del COI y Azerbaiyán, Brasil, Bosnia-Herzegovina, Irak, Mauritania, Pakistán, Perú, Qatar y Estados Unidos asisten como observadores.

En cuanto a la promoción, se ha informado al Comité de las actividades realizadas en el marco de la campaña australiana, de las futuras actividades previstas en varios países y de la próxima convocatoria de subvenciones del COI para actividades de promoción nacional, en particular para la organización del Mundial Día del Olivo. La SE también ha informado al Comité sobre las actividades del Departamento de Observatorio y Sistemas de Información y sus planes para el resto del año.

15 de junio

El Comité de Química y Normalización se ha reunido en la mañana de hoy, 15 de junio. En este caso, la Secretaría Ejecutiva ha presentado un informe de avance de las actividades realizadas desde la última reunión, incluyendo: los resultados del trabajo desarrollado por los grupos de expertos en diversos campos; los estudios en curso sobre aceites de oliva que presentan parámetros anómalos, como esteroides, MOSH y MOAH, ring test, etc.; el trabajo de normalización internacional; las propuestas de revisión de métodos de análisis; el Premio a la Calidad del COI Mario Solinas; el apoyo del COI a cursos de cata y concursos nacionales organizados por las autoridades competentes; el reconocimiento del COI a los laboratorios de análisis físico-químicos y paneles de cata; la colaboración con el Culinary Institute of America (CIA), el Olive Health Information System (OHIS) y la Fundación del Olivar a través de la plataforma IOC PANEL, dirigido a armonizar los paneles de cata y minimizar las desviaciones; y, por último, el control de la calidad y autenticidad de los aceites de oliva vendidos en los mercados de importación de terceros países, etc.

Por la tarde, se informará al Comité de Tecnología y Medio Ambiente sobre las actividades organizadas en los campos de investigación, desarrollo y formación, así como sobre la elaboración del Catálogo Mundial de las principales variedades de olivo autenticadas genéticamente y sobre el proyecto de la ES para actualizar la Enciclopedia Mundial del Olivo.

Además, la SE también informará a los representantes sobre el otorgamiento de becas del COI para doctorados y cursos especializados para estudiantes de los Países Miembros y presentará el taller internacional sobre el balance de carbono en el sector olivarero previsto para octubre de 2023. La SE también propondrá una propuesta para la continuación de las actividades en curso y la



organización de nuevas acciones para el segundo semestre de 2023.

Finalmente, el viernes 23 de junio está prevista la entrega del Premio a la Calidad Mario Solinas

Fuente: [Olimerca](#)

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