

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

17 de mayo de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



¿Quién controla las mayores existencias de aceite de oliva?.

La delegada de Agricultura asiste a la jornada de Armonización de Paneles de Cata Oficiales y Acreditados de Aceite de Oliva.

La DOP "transitoria" del aceite del Tiétar llegará en octubre.

Lluvia de galardones para AOVEs españoles en el NYIOOC 2024.

Villacarrillo celebrará entre el 24 y el 27 de mayo la V Fiesta del Aceite.

Aplazado el seminario de valorización de subproductos oleícolas.

Periodistas e "influencers" chinos conocen el patrimonio renacentista de la provincia y el oleoturismo.



¿Quién controla las mayores existencias de aceite de oliva?

Ahora que todo el mundo es consciente de que nos enfrentamos a cinco meses muy complicados, ante las cortas disponibilidades de aceite de oliva que se encuentran en poder de la producción, es cuando llega el momento de evaluar cómo se van a gestionar esos volúmenes y de quien va a depender la futura comercialización, tanto en el mercado exterior como el nacional.

Con los últimos datos elaborados por el Ministerio de Agricultura, correspondientes al balance del mes de abril, nos encontramos que la provincia de Jaén es la que en estos momentos controla el mayor volumen de aceite de oliva disponible: 126.052 toneladas, seguido de la provincia de Córdoba con 74.303 ton y las 42.787 ton almacenadas en la producción sevillana. Por detrás se encuentra la provincia de Granada con algo más de 29.300 toneladas y Málaga con 12.800 ton.

Fuera de la comunidad andaluza la situación se presenta más complicada dado que en el caso de la Comunidad de Castilla-La Mancha apenas llegan a las 50.000 ton para llegar al enlace entre campañas, en Extremadura las existencias se sitúan en poco más de 18.700 ton

Las existencias en envasadores

A este montante de aceite de oliva en poder de la producción hay que tener en cuenta las existencias que en estos momentos disponen los industriales envasadores y refinadores.

Según los datos oficiales, al cierre del mes de abril estas empresas contaban con un volumen en torno a las 147.000 toneladas de aceites de oliva a granel y unas 30.000 toneladas aproximadamente de aceites envasados. Siendo la categoría de aceite de oliva virgen extra la que suponía un mayor volumen entorno a las 98.700 toneladas.

Fuente: [Olimerca](#)



La delegada de Agricultura asiste a la jornada de Armonización de Paneles de Cata Oficiales y Acreditados de Aceite de Oliva

La delegada de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Soledad Aranda, y presidenta de la Fundación del Olivar, ha asistido al inicio de la cuarta Jornada de Armonización de Paneles de Cata Oficiales y Acreditados de Aceite de Oliva, organizado por la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería y celebrado en el Museo Terra Óleum, sede de la Fundación.

Este encuentro reúne a profesionales del sector que ahondan en las claves y herramientas para unificar criterios de trabajo en esta materia que redunden en los resultados de los paneles de cata. Como ha explicado Soledad Aranda, “en este sentido la herramienta Interpanel juega un papel fundamental, pues se ha convertido en un avance importante en la industria del aceite de oliva aportando una herramienta innovadora que facilita el trabajo diario de los paneles, mejorando la calidad y consistencia de las evaluaciones sensoriales de aceites de oliva”.

Igualmente, Aranda ha explicado que esta aplicación “está siendo utilizada por las grandes empresas del sector y, además, ha sido seleccionada por el Consejo Oleícola Internacional en todos los paneles del mundo, lo que confirma su relevancia y utilidad en la industria”. Tal y como ha señalado la delegada territorial y presidenta de la Fundación del Olivar, “Intrapanel no sólo beneficia a los catadores y jefes de panel, sino que también respalda la promoción de la calidad en la producción de aceite de oliva virgen”.

En materia de calidad, Soledad Aranda también ha informado a los asistentes sobre Gusto del Sur, la marca de calidad alimentaria de Andalucía que identifica a los productos que aportan valor al sector agroalimentario”. “El objetivo es dar respuesta a las nuevas exigencias de los consumidores y



promocionar la calidad de los productos andaluces en todos los mercados, lo que entronca directamente con la calidad que los panelistas analizan y protegen en el aceite de oliva que se produce en la provincia de Jaén”, ha explicado la delegada territorial.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

La DOP "transitoria" del aceite del Tiétar llegará en octubre

La Asociación de Olivareros del Sur de Ávila confía en obtener la aprobación transitoria de la esperada Denominación de Origen Protegido del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) del Valle del Tiétar para el último trimestre de este año, concretamente entre octubre y noviembre. Eso sí, todavía hay que seguir dando pasos para este importante hito, pues como explicó su presidente, Pedro Gómez, «ya están presentados todos los estudios justificativos en el Itacyl, con las rectificaciones que nos han solicitado, y ahora tiene que ir al Ministerio y después a Europa, que también debe dar el visto bueno. La transitoria se obtendrá una vez dé el visto bueno el Ministerio y cuando Europa los autorice obtendremos la definitiva».

Candeleda acogía este jueves la firma del quinto convenio de colaboración entre esta asociación de olivareros y la Diputación de Ávila, que tiene como objetivo seguir dando pasos para la consecución de la DOP y que está dotado económicamente con 72.000 euros que, como indicó el presidente de la institución provincial, Carlos García, «se destinará a la formación, la difusión y el impulso de este aceite mediante cursos de especialistas y catas».

«Esos 72.000 euros son un compromiso de la Diputación por lo orgullosos que estamos de nuestros agricultores y de la calidad de este producto, del que se producen en esta provincia tres de cada cuatro litros en Castilla y León, y que permite que estemos ya muy cerca de la consecución de la primera DOP para el aceite en esta Comunidad», afirmó Carlos García, quien remarcó el trabajo de «las diferentes almazaras, que junto a sus agricultores son el motor de este proyecto».

Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland ENERGY

GRUPO oleícolaJaén

Av. Vilches, KM 3,5 - La Carolina (Jaén)
(+34) 953 68 08 15 - bioland@grupoleicolaJaen.com



«Probablemente el aceite de oliva de este valle siempre ha tenido calidad, pero poco a poco se va consiguiendo algo muy importante, no solo para aumentar la productividad, sino para ser competitivos, a través de la profesionalización, que es lo más importante, y para situar nuestros productos en el mercado, porque este aceite tiene unas cualidades organolépticas que lo hacen único», aseveró el presidente de la Diputación.

Por su parte, el presidente de la Asociación de Olivareros del Sur de Ávila, Pedro Gómez, expresó su confianza en que este quinto convenio con la institución provincial «no sea el último», al tiempo que resaltó la labor que está realizando la Diputación con los olivareros de la zona, ya que de otra forma «no podría llevarse a cabo». «Están haciendo un esfuerzo enorme y para nosotros es un

orgullo saber que contamos con ese apoyo a todos los niveles, económico, afectivo e institucional, para seguir en la marcha que nos va a llevar a la consecución de la DOP Valle del Tiétar, la primera de Castilla y León».

Además, Gómez dejó claro que a partir de ahora «como mínimo tiene que salir el aceite con lo estamos consiguiendo y eso ya va a depender de nosotros, de todos los agricultores de las seis almazaras que formamos la Asociación de Olivareros. Por tanto, la Diputación va a estar ahí, pero nosotros tenemos que estar también con la calidad de nuestro aceite, porque no podemos competir con Andalucía, Extremadura o Castilla-La Mancha en cantidad, pero sí en calidad».

En la misma línea, el presidente de la Cooperativa Prodetiétar de Candeleda, Juan Carlos Jiménez, resaltó que «posiblemente sea el último año que nos queda para conseguir la DOP y tenemos que dar las gracias a la Diputación por el trabajo que está haciendo, porque sin ellos sería casi imposible haber llegado a este punto. Nos quedan unos meses duros de trabajo pero con seguridad tendremos esa DOP para una producción muy selecta de aceite como la que tenemos en este valle».

Y el alcalde candedano, Carlos Montesino, como anfitrión en este acto de firma del convenio, comprometió la «colaboración» del Ayuntamiento que preside con los olivareros de la zona para que este proyecto de la DOP sea una realidad.

Fuente: [Diario de Ávila](#)



Lluvia de galardones para AOVEs españoles en el NYIOOC 2024

El Concurso Mundial de Aceite de Oliva NYIOOC 2024 ya tiene ganadores. Productores y envasadores de 18 países del hemisferio norte se han alzado con un total de 584 premios, entre los que se encuentran 368 premios de oro y 216 premios de plata de 901 muestras presentadas al certamen.

Entre ellos, hay 82 AOVEs españoles premiados, aunque una vez más, las marcas italianas lideraran el ranking con 147 premios obtenidos en el concurso de calidad de aceite de oliva más grande del mundo, le sigue Estados Unidos (95), España (82), Croacia (80) y Grecia (56).

Entre los productores españoles galardonados encontramos a:

- Aceites Oro Bailen Galgon 99, que ha obtenido cuatro medallas de oro y una de plata
- Aceites Finca la Torre, con cuatro medallas de oro
- Almazara Andrés Aguilar
- Almazaras de la Subbética, con una medalla de oro
- Aceites Goya, con tres medallas de oro
- Sucesores de Hermanos López, con dos medallas de oro y una de plata
- Casas de Hualdo
- Rafael Alonso Aguilera, con dos medallas de oro

Puede consultar todos los ganadores [PINCHANDO AQUÍ](#).

Fuente: [Olimerca](#)



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

Villacarrillo celebrará entre el 24 y el 27 de mayo la V Fiesta del Aceite

Villacarrillo celebrará entre los próximos días 24 y 27 de mayo la V Fiesta del Aceite con una amplia programación de actividades organizadas por las concejalías de Turismo y Comercio, una fiesta que se ha afianzado en el calendario local y se convierte en una referencia para el sector aceitero, según destaca el Ayuntamiento en un comunicado.

Este año la jornada inaugural se celebrará en las instalaciones de la SCA Nuestra Señora del Pilar, y desde las concejalías de Turismo y Comercio se ha preparado una intensa primera jornada. Comenzará con la degustación de un Café AOVE elaborado por Paseo 12 Café y un dulce especial, creación de Pastelería Cafetería Capricho. A continuación, será el turno de una conferencia-charla “El reto de la competitividad del olivar” con la participación de los expertos Manuel López Ostos, director AGR (Grupo Prado); Rafael López. Project Manager Fundación J.A.V.; Lourdes González. responsable de Oleoturismo SCA Puerta de las Villas; Juan Molina, gerente Cortijo Espíritu Santo, acto que estará moderado por Agustín Andreu. C.E.O Fundación J.A.V. Cerrará la jornada inaugural con una experiencia culinaria única del chef y asesor gastronómico Marcos Reguera, del restaurante Cerro Puerta de Jaén y la actuación del grupo flamenco Canela.

Además, durante toda la semana se podrá disfrutar de charlas, conferencias, degustaciones, demostraciones culinarias, visitas guiadas, desayunos molineros, talleres y muchas actividades más.

Este año, como novedad, surge la I Ruta del Aceite, en la que la Asociación de Comerciantes y Empresarios de Villacarrillo y el Ayuntamiento, junto a 14 bares y restaurantes de la localidad, harán disfrutar de una deliciosa ruta gastronómica en la que cada uno ofrece su propia creación culinaria y donde el ingrediente estrella es, por supuesto, el preciado aceite de oliva.

Fuente: [Oleum Xauen](#)



Aplazado el seminario de valorización de subproductos oleícolas

El seminario sobre “Valorización sostenible de subproductos y minimización de residuos en la industria oleícola”, organizado por la Unidad de Olivicultura, Tecnología del Aceite de Oliva y Medio Ambiente del COI, junto con la Universidad de Jaén, ha sido aplazado a septiembre por motivos ajenos al COI, con el fin de garantizar la participación de estudiantes de todos los países miembros.

El curso se desarrollará ahora del lunes 16 al viernes 20 de septiembre de 2024, en sesiones de mañana y tarde en inglés, francés y español en el campus de la Universidad para los participantes presenciales, y online para aquellos que no puedan viajar a España.

Es en este contexto que el COI y la Universidad de Jaén firmarán un acuerdo operativo para la organización del citado seminario en septiembre.

El curso está dirigido a técnicos de los países miembros del COI con interés en la gobernanza ambiental y la gestión de la cadena productiva del olivo. Adquirirán conocimientos profundos sobre una variedad de temas, que incluyen: posibles efectos del manejo y procesamiento de subproductos; tecnologías utilizadas para el tratamiento y reutilización de residuos; utilización de subproductos con fines energéticos; tratamiento de efluentes líquidos de almazaras; procesos fisicoquímicos para reducir la toxicidad; reducción de compuestos fenólicos para su potencial uso como compuestos bioactivos en alimentos; aplicaciones de aguas residuales de almazara al suelo; y usos alternativos de desechos sólidos como abono para producir fertilizantes de bajo coste.

Fuente: [Olimerca](#)



Periodistas e “influencers” chinos conocen el patrimonio renacentista de la provincia y el oleoturismo

Un grupo de periodistas e “influencers” chinos participan en un viaje de familiarización por Andalucía que les permitirá conocer durante ayer y hoy el patrimonio renacentista de la provincia de Jaén y el oleoturismo. El diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, ha recibido en Úbeda a la responsable de prensa de la Oficina Española de Turismo en la ciudad china de Cantón y al resto de periodistas incluidos en este “press trip”. “El interés de este grupo es principalmente cultural, por lo que durante su estancia en la provincia de Jaén van a conocer las ciudades Patrimonio de la Humanidad de Úbeda y Baeza, así como la capital jiennense”, detalla el diputado provincial, que también indica que en el programa de este viaje se ha incluido la visita a la almazara turística baezana AOVEland, “donde han vivido una experiencia oleoturística en la que han catado aceites de oliva virgen extra y han degustado productos locales”.

Los periodistas que participan en este viaje de una semana por Andalucía desempeñan su labor profesional en la revista Phoenix Weekly, así como en las redes sociales Weibo, Xiaohongshu o WeChat. Tras un recorrido matutino por los monumentos más emblemáticos de Baeza, como la plaza del Pópulo, la antigua universidad, el Palacio de Jabalquinto o la Catedral, los viajeros han visitado la almazara turística y se han trasladado a Úbeda, donde han conocido el centro monumental, con paradas en la Sacra Capilla del Salvador, el Palacio de las Cadenas, el Oratorio de San Juan de la Cruz o el Hospital de Santiago. Alojados en el Parador de Santa Catalina, en la jornada de hoy realizarán una visita guiada a los Baños Árabes y la Catedral de Jaén.

Francisco Javier Lozano destaca que España es el destino internacional de larga distancia que más crece entre los turistas chinos. “Según los informes de tendencias de mercados emisores elaborados por Turespaña, China inició su reapertura tras la pandemia a principios de 2023 y las reservas de



viajes a destinos extranjeros se incrementaron rápidamente de forma exponencial”. En esta línea, concluye señalando que “continuamos siendo un mercado turístico con enorme potencial e interés para los destinos europeos, con un nicho de viajeros enorme y una importante demanda acumulada entre las rentas altas”.

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