

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

18 de marzo de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Luis Planas subraya el apoyo del Gobierno a la innovación y el conocimiento en el ámbito de la sanidad vegetal.

Acaba la recolección con más de 130.000 toneladas de aceituna de la aforada, pero con el rendimiento más bajo de la historia en Jaén.

La Fundación del Olivar cuenta con una nueva embajadora del Aceite de Oliva.

Las diez claves de Alimentaria & Hostelco 2024: el gran escaparate de la alimentación.

“El olivar tradicional perdurará siempre que se diferencie en calidad y precio”.



Luis Planas subraya el apoyo del Gobierno a la innovación y el conocimiento en el ámbito de la sanidad vegetal

- Señala que el ministerio respalda proyectos innovadores en el ámbito de la sanidad vegetal agraria que suman 4,5 millones de euros en ayudas, orientados al viñedo, frutales, olivar y cultivos hortícolas.
- El ministro expresa la necesidad de continuar la labor de propiciar un uso sostenible de productos fitosanitarios.
- Subraya que las nuevas técnicas de edición genómica suponen una gran oportunidad para desarrollar cultivos más resistentes a enfermedades o con características que aporten mayor valor añadido.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha asegurado hoy que una producción agraria de futuro, más eficiente, rentable y sostenible, requiere de innovación y conocimiento. Por eso, ha puesto en valor el apoyo del Gobierno al impulso de proyectos que hagan llegar a todos los productores los avances en el control de plagas y uso sostenible de fitosanitarios.

Luis Planas ha clausurado hoy, en Sevilla, el “XVII Symposium Nacional de Sanidad Vegetal”, un encuentro organizado por el Colegio de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Andalucía Occidental, con la colaboración del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. El ministro ha felicitado a las personas y entidades que han promovido esta iniciativa, que cumple 40 años y se ha constituido como una referencia nacional para el intercambio de conocimientos sobre sanidad vegetal.

El ministro ha tenido un emocionado recuerdo para Antonio Vergel, uno de los grandes impulsores de este simposio y gran valedor de la profesión de ingeniería agrícola.

En su intervención, ha expresado la necesidad de continuar la labor de propiciar un uso sostenible de los productos fitosanitarios. En este sentido, ha recalcado que España comparte los objetivos ambientales marcados por la Unión Europea, pero considera que la necesaria transición ecológica se tiene que abordar junto al sector, con criterio y teniendo en cuenta sus particularidades. Estos cambios, ha dicho el ministro, hay que afrontarlos al lado de los agricultores.



De cara a promover un uso más sostenible de fitosanitarios, el ministerio ha puesto en marcha herramientas como el registro electrónico de transacciones de productos fitosanitarios, para llevar a cabo actuaciones concretas, por sectores o incluso por zonas, al disponer de información actualizada y exacta de la situación sobre el terreno.

Esta herramienta es un ejemplo de las oportunidades que ofrecen las nuevas tecnologías para mejorar la eficiencia de la actividad agraria. El ministro se ha referido también al cuaderno electrónico de explotación, una piedra angular que ayuda a los agricultores en sus procesos de toma de decisiones, y a las administraciones para disponer de información más precisa y actualizada para poder articular políticas adecuadas.

Ha señalado que España apuesta por la aplicación voluntaria e incentivada del cuaderno digital de explotación. “Estoy convencido de que esta medida junto a otras como el real decreto de formación y asesoramiento [aprobado el pasado martes por el Consejo de Ministros] van a ser un elemento importante para el sector agrario de cara al futuro”, ha asegurado.

INNOVACIÓN Y CONOCIMIENTO

Luis Planas ha detallado que el ministerio impulsa ocho proyectos en el ámbito de la sanidad vegetal agraria, dentro de la línea de ayudas a proyectos innovadores, que suman 4,5 millones de euros en ayudas, orientados principalmente al viñedo, frutales, olivar y cultivos hortícolas. Con ellos se han aplicado innovaciones para minimizar el uso de fitosanitarios químicos, predicción de enfermedades o uso de herramientas digitales.

Además, en el ámbito del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia se impulsan inversiones para mejorar la bioseguridad en viveros, modernizar los invernaderos o aplicar técnicas de agricultura de precisión, entre otras cuestiones. A este respecto, el ministro ha indicado que ya se han transferido 343 millones de euros a las comunidades autónomas para las convocatorias que ellas gestionan.

También ha destacado la importancia de las nuevas técnicas de edición genómica, que suponen una gran oportunidad para desarrollar cultivos más resistentes a enfermedades o con características que aporten mayor valor añadido. Para el ministro, estas tecnologías pueden jugar un papel clave en la capacidad de adaptación del sector agrario al cambio climático y la protección del medioambiente. Por este motivo, España defiende una normativa que permita a Europa aprovechar esta oportunidad tecnológica, en condiciones de seguridad.

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



Por otra parte, el ministro ha insistido en que España defiende, en todas las negociaciones y foros internacionales, la reciprocidad en los acuerdos comerciales con terceros países, para exigir a los productos importados unos estándares de producción similares a los que se utilizan en la Unión Europea. Ha subrayado que, para evitar la entrada de plagas y otros riesgos, se intensificarán y reforzarán los controles en frontera, especialmente en los productos agrarios de terceros países.

Documentos

24.03.15 L Planas Symposium Sanidad Vegetal

Fuente: MAPA

Acaba la recolección con más de 130.000 toneladas de aceituna de la aforada, pero con el rendimiento más bajo de la historia en Jaén

El aforo de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía (avance de cosecha de aceituna y de aceites de oliva) se queda 3,46 puntos por debajo del rendimiento medio estimado y con 130.000 toneladas de aceituna molidura más de lo pronosticado para la provincia de Jaén en esta campaña oleícola 2023-2024.

Aún así se han cumplido con las cifras anunciadas en dicho avance de cosecha, que tiene un margen de error del +/-10%. En el mismo se aforaron 1.012.000 toneladas de aceituna en la provincia de Jaén, aunque hasta finales del pasado mes de febrero se han conseguido más de 1.142.000, 130.000 más de lo vaticinado. Mientras, el rendimiento estimado para esta campaña en el aforo era del 21,24 por ciento en el territorio jiennense, aunque finalmente ha sido del 17,78, el peor de la historia, una desviación a la baja de 3,46 puntos.

Conviene recordar que el avance de cosecha de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía sólo afora aceituna y realiza una estimación del rendimiento medio graso atendiendo a los datos de las diez últimas campañas, de las que se excluye la mayor y la peor en términos productivos en cuanto a la previsión de dicho rendimiento.

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

Hasta finales del pasado mes de febrero la provincia de Jaén ha producido más de 203.000 toneladas de aceites de oliva frente a las 215.000 que vaticinaba el aforo. Y contaba con unas existencias finales de cerca de 162.000 toneladas.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

La Fundación del Olivar cuenta con una nueva embajadora del Aceite de Oliva

La [Fundación del Olivar](#) ha nombrado recientemente a Ana Luz Jiménez Ortega Embajadora del Aceite de Oliva, asumiendo su nuevo rol de promotora de este oro líquido. Con una destacada carrera como Jefa Provincial de Tráfico en Sevilla y Coordinadora de DGT para las Jefaturas Provinciales de Andalucía, Ceuta y Melilla, Ana Luz aporta una perspectiva única y una conexión personal con el aceite de oliva.

En una visita reciente a Terra Oleum, sede de la Fundación del Olivar, Ana Luz exploró los distintos espacios del Museo y participó activamente en una cata de aceites de oliva. Su vinculación desde la infancia con este producto, gracias a la producción de sus abuelos, añade un componente especial a su nuevo papel como Embajadora del Aceite de Oliva.

Este nombramiento refleja el compromiso de Ana Luz Jiménez Ortega con la promoción y difusión de los beneficios y la rica tradición cultural del aceite de oliva. Se espera que su posición estratégica y su experiencia en el ámbito andaluz contribuyan a ampliar la conciencia sobre la importancia de este producto, no solo en la región, sino también a nivel nacional e internacional.

La Fundación del Olivar confía en que la incorporación de Ana Luz como Embajadora del Aceite de Oliva fortalecerá los lazos entre la comunidad y este valioso recurso, destacando su relevancia en la gastronomía y la herencia cultural de Andalucía.

Fuente: [Oleorevista](#)



Las diez claves de Alimentaria & Hostelco 2024: el gran escaparate de la alimentación

El Rey Felipe VI abrirá este lunes una nueva edición de Alimentaria & Hostelco que ocupará siete pabellones de la Fira de Barcelona en una edición de récord, enfocada en la innovación, la internacionalización y en los retos del sistema alimentario, un sector económico clave del país.

Entre los principales desafíos se encuentran la consabida sostenibilidad, la innovación y el encaje de la inteligencia artificial (IA) en un sistema conectado, que va del campo a la mesa, ya sea en casa o en la restauración.

El Salón se celebra, además, cinco días después de la convocatoria electoral en Cataluña

1- Una edición de récord

En cifras redondas, la organización ha calculado que superarán los 100.000 visitantes profesionales, de los que una cuarta parte serán extranjeros, en concreto, de 120 países distintos. Llegan al reclamo de las 3.200 empresas expositoras, 900 procedentes de fuera de España, un 125 % más que en la pasada edición de 2022.

2- Respaldo a más alto nivel

El gran escaparate de la alimentación en España contará con la presencia institucional a más alto nivel: será el rey Felipe VI quien inaugure este salón el lunes 18 de marzo, en la que será su tercera visita a Cataluña en poco más de un mes; le acompañará, entre otras autoridades, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas.

3- El impacto

Además del impulso en los negocios que se organicen en el marco del congreso, ya hay una gran beneficiada: Barcelona. Según los cálculos de la organización, rondará los 200 millones de euros el impacto que los 100.000 visitantes y expositores dejarán en la capital catalana.

4- El contexto

Si en la edición de 2022 el contexto socioeconómico del Salón coincidió con una escalada de precios de los alimentos y aún era obligatorias las mascarillas por la pandemia, en esta ocasión el foco informativo de la cadena alimentaria está puesto en el primer eslabón, los agricultores, que llevan

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



más de un mes en las calles de España y de otros países europeos en protesta por mejorar su situación.

Y, además, se celebra en un clima político muy marcado por la cita con las urnas de esta primavera en Cataluña.

4- Las novedades

Uno de los focos es la fusión cada vez más íntima entre el "retail" y la restauración que también se observa en la feria. Así, el canal Horeca fusiona su oferta expositiva de Hostelco, el Salón Internacional del Equipamiento y

Maquinaria para la Restauración, Hostelería y Colectividades, con Restaurama, el salón de Alimentaria especializado en "food service".

Asimismo, hay un el nuevo sector "Coffee, Bakery & Pastry" y el área Restauración en Colectividades, con sus respectivos espacios de dinamización.

5- El foco internacional

Con estas cifras, Alimentaria & Hostelco se reafirma como feria líder del sector en España, en el top 3 de Europa y en el top 5 del mundo; el marcado acento internacional de esta feria viene con una gran noticia, la vuelta de

China y Hong Kong a la feria. Están invitados 2.200 compradores foráneos que ya han cerrado 13.500 encuentros.

6- Los grandes nombres propios

No faltarán a la cita con Alimentaria grandes nombres propios de la alimentación mundial como el chef Ferran Adrià; el doctor Walter Willet (Harvard), que es una autoridad mundial en alimentación y salud pública, y el experto en innovación alimentaria Màrius Robles.

En el Horeca Hub se mostrarán las últimas tendencias gastronómicas de la mano de chefs como Joan Roca, Quique Dacosta, Oriol Castro, Eduard Xatruch, Elena Arzak, Diego Schattenhoffer, Ramon Freixa, Álvaro Salazar, Xavier Pellicer o Rafa Zafra.

8- Los concursos

Los concursos de Alimentaria & Hostelco son también clásicos; habrá que esperar a la última jornada para conocer al mejor camarero o cocinero, pero ya el primer día se conocerá a los mejores del



"escaparate" que más atención reclama en la Fira, el de los premios Innoval con los que se reconoce a los productos más innovadores.

También se reconocerá la mejor pizza napolitana, los mejores productos ecológicos, las "start-ups" y las mejores innovaciones en la restauración.

9- La variedad: los salones

Si por algo se caracteriza Alimentaria & Hostelco es porque hay espacios y representación para todos. La oferta se divide en 13 sectores especializados en carne y derivados, lácteos, conservas, restaurantes, aperitivos y dulces, productos "gourmet", ecológicos, cafetería, panadería y pastelería, las tendencias como los alimentos proteicos y una muestra de la oferta internacional.

También habrá un espacio con la representación de todos los territorios de España, para el equipamiento de la industria, los "premium" y para los "grocery foods", con presencia de las grandes marcas.

10- La gran invitada no es humana: la inteligencia artificial

La inteligencia artificial y los alimentos funcionales comparten cabeza de cartel este 2024.

Cordero vegano, chuletas enriquecidas con Omega 3 y vitaminas gracias a la tecnología 3D, y una cerveza sin alcohol y con proteínas concebida para la recuperación muscular están llamadas a ser algunas de las protagonistas.

Y con robots, pero con muchas más aplicaciones, la IA ha desembarcado en la alimentación.

Se exhibirán, por ejemplo, hornos que utilizan la IA para aprender del usuario y refrigeradores que enfrían bebidas a -10 grados centígrados sin que se congelen; se podrá visitar un restaurante gestionado con esta tecnología, desde la reserva hasta la realización del pedido y la producción en la cocina.

¡Buen salón y buen apetito!

Fuente: [Efeagro](#)



“El olivar tradicional perdurará siempre que se diferencie en calidad y precio”

Carlos Ortega, Asesor Técnico de la Asociación del Olivar Tradicional Español (ASOLITE)

¿Cuáles son los principales objetivos que mantiene ASOLITE en su defensa del olivar tradicional?

El fin principal de ASOLITE es diferenciar el Olivar Tradicional (OT) frente al Olivar Superintensivo, diferenciando sus productos en cuanto a valores culturales, históricos, medioambientales, sociales, etc. Los productos de OT aportan mayores contenidos en compuestos menores (polifenoles, tocoferoles, vitaminas, etc.) que los procedentes de Superintensivo, siendo estos compuestos los responsables en gran medida de las propiedades saludables de los productos del olivo. Estos compuestos son metabolitos que produce el olivo para defenderse contra episodios de estrés (bióticos y abióticos) y es fehaciente que el OT soporta mayor estrés que el Superintensivo. El OT es en su mayoría de secano, siendo el 100% del Superintensivo de regadío, lo cual afecta a que estas moléculas antioxidantes disminuyan por solubilizarse al regar.

Además de la mayor huella hídrica y de carbono del olivar Superintensivo en comparación con el OTI. Socialmente el OT necesita mayor mano de obra, lo cual contribuye a fijar población al territorio de la España Vaciada. El OT generalmente pertenece a pequeños propietarios mientras que las plantaciones de superintensivos están controladas por grandes corporaciones y grupos inversores. El OTI conserva y aumenta la biodiversidad, siendo más sostenible que el Superintensivo.

Por todo esto es necesaria la diferenciación de los productos procedentes de OT en cuanto a calidad, precio y etiquetado. En esa línea ASOLITE dispone desde Junio de 2022 de la Marca Colectiva “Aceite Procedente de Olivar Tradicional” otorgada por la OEPM

El olivar tradicional sigue siendo mayoritario en extensión y en producción en regiones como Extremadura. ¿Cuáles son sus principales peligros y retos?

El OT se enfrenta a diversos retos y peligros, el envejecimiento de la población rural y falta de relevo generacional, altos costes de producción, competencia global y efectos del cambio climático, falta de dotaciones de riego, etc. Para mantener la competitividad y la sostenibilidad del cultivo del OT, es necesario impulsar medidas de modernización, gestión del agua y promover la innovación y la formación en el sector y al consumidor final para que se valore en su justa medida esa diferenciación que se promueve desde ASOLITE.



En el norte de Cáceres ya hay varios proyectos de olivar Superintensivo para aceituna de mesa con Manzanilla Cacereña. ¿Qué pueden suponer para el sector tradicional?

El avance del olivo Superintensivo en la zona de Sierra de Gata -Hurdes, donde predomina la Manzanilla Cacereña, podría suponer un riesgo medioambiental, social y económico, incluso el abandono de las explotaciones de OT lo que implicaría riesgo de aumento de biomasa en los montes que provocaría más incendios forestales en esa zona que es un paraíso de biodiversidad. Supondría la despoblación de la zona ya que el cultivo tradicional de la Manzanilla Cacereña crea riqueza y fija población siendo un cultivo adaptado al terreno en el que se asienta, sostenible y 100% seco.

No obstante el OT perdurará, siempre que se diferencie en calidad y precio. El consumidor internacional valora en gran medida los aspectos de sostenibilidad y los beneficios a la salud que proporcionan los productos del OT, existiendo en la DOP Gata-Hurdes almazaras, como As Pontis que atesoran muchos premios internacionales y que venden la mayoría de su producción en mercados internacionales como producto gourmet.

¿Está suficientemente reconocido el valor social y medio ambiental del olivar tradicional?

El valor social y medioambiental del OT es cada vez más reconocido por la sociedad y las instituciones. La producción de aceite de oliva en OT no solo tiene un impacto económico en la región, sino que también tiene un valor social, cultural y ambiental importante. El OT es un sistema de cultivo sostenible y respetuoso con el medio ambiente, ya que su estructura permite la conservación de la biodiversidad y la prevención de la erosión del suelo. Además, muchos de los olivares tradicionales se han mantenido durante siglos y están estrechamente ligados a la historia y la cultura de las comunidades rurales donde se asientan creando riqueza local.

Fuente: [Revista Almaceite](#)



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