

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

18 de julio de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Una menor disponibilidad de aceite de oliva en la UE mantiene los precios altos.

El avance del acuerdo con Mercosur pone mucho en juego para la agroalimentación española.

Asaja acoge con indignación la aprobación de la Ley de Restauración de la Naturaleza en el Parlamento Europeo.

"Tardeo entre Olivos", un evento para divulgar la cultura del olivar y del AOVE.

Las importaciones de aceites de oliva en México aumentan un 25% los últimos cinco años.



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.



AgroBank

Una menor disponibilidad de aceite de oliva en la UE mantiene los precios altos

La estimación de la producción de aceite de oliva de la UE para la campaña 2022/23 se ha revisado ligeramente a la baja, lo que supone un descenso interanual de alrededor del 40%. Esta menor disponibilidad mantiene altos los precios de producción y refuerza aún más su tendencia al alza. Así lo indica el último informe sobre perspectivas agrícolas publicado por la Unión Europea.

A mediados de julio, los precios de producción del aceite de oliva virgen extra oscilaban entre 600 €/100 kg en Grecia y los 720 €/100 kg en Italia. Comparado con la media de los últimos cinco años, el aumento de precios es mayor en España (+133%/+365 € hasta unos 640 €/100 kg). Esta evolución de los precios repercute, según el informe, negativamente en el consumo de la UE, especialmente en los principales países productores. Por lo tanto, es probable que el consumo allí sea incluso inferior al previsto en las perspectivas de primavera de 2023 (-16% interanual).

A pesar de las expectativas impulsadas por una buena cosecha en Turquía y el atractivo del mercado de la UE debido a los elevados precios, las importaciones comunitarias no aumentan a un ritmo mucho más rápido que en la última campaña. Por lo tanto, es probable que se alcancen unas 170.000 t (30.000 t menos de lo estimado anteriormente).

Por otra parte, las exportaciones de la UE podrían ser ligeramente superiores a las previstas inicialmente (+20.000 t), ya que algunos operadores podrían sustituir cierta parte del consumo de la UE por exportaciones a un precio más elevado.

Según destaca el informe esta evolución debería conducir a unas existencias finales relativamente bajas. Dada la incertidumbre sobre la futura cosecha en esta fase, no es posible aún prever la evolución futura de los precios o de la demanda.

Fuente: [Interempresas](#)



El avance del acuerdo con Mercosur pone mucho en juego para la agroalimentación española

El acuerdo con Mercosur, uno de los puntos centrales de la cumbre de la Unión Europea y la Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños (UE-Celac), pone en juego intereses importantes para la agroalimentación española y su comercio hacia el otro lado del Atlántico.

La cumbre, que se celebra este lunes y el martes en Bruselas, tiene un especial valor para la agricultura y la ganadería española en lo que respecta al pacto con Mercosur (Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay), suscrito en 2019 entre la UE y el bloque, que engloba a notables líderes agrícolas.

La presidenta de la Comisión Europea, Ursula von der Leyen, y el presidente del Gobierno y actual presidente de turno del Consejo Europeo, Pedro Sánchez, han expresado su interés en desbloquear en esta cumbre la ratificación del ambicioso pacto.

España aspira a que se pueda desatascar este semestre o al menos antes de las elecciones europeas de 2024, pero entre los reticentes durante estos años ha habido varios países comunitarios, precisamente por razones agrícolas.

En el ámbito agroalimentario, Mercosur representa amenazas y oportunidades. Estas son las claves.

Intercambios en alza

Las exportaciones de alimentos y bebidas a Mercosur aumentaron en 2022 pero también las importaciones con ese bloque, con el que la balanza agroalimentaria sería deficitaria para España.

España exportó a Argentina por 41,3 millones de euros en 2022, con una subida del 19 %, mientras que las importaciones sumaron 1.728 millones y crecieron un 15,9 %, según los datos de la Secretaría de Estado de Comercio.

Las exportaciones a Brasil alcanzaron 279 millones y crecieron un 22,4 % mientras que las importaciones alcanzaron 3.944 millones y repuntaron un 67 %.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA · SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life Kubota

kes.kubota-eu.com / @kubotainSpain / #kubota

Las exportaciones a Paraguay ascendieron a 10,6 millones y las importaciones se situaron en 15 millones y subieron un 2,6 %.

Las ventas exteriores agroalimentarias a Uruguay alcanzaron 36,1 millones y subieron un 42 % y las importaciones se situaron en 75,7 millones, con un ascenso del 6,6 %.

Mercosur genera el 10,4 % de las exportaciones agroalimentarias mundiales y sus principales destinos son Asia (60 %) y la UE (13,2 %), mientras que por país serían China (26,8 %), Estados Unidos (3,5 %), India (3,2 %) y Países Bajos (3 %); según el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).

Es una potencia exportadora de soja, maíz, bovino y azúcar de caña, según los datos remitidos a Efeagro por el IICA.

España es el segundo destino de los envíos agroalimentarios de Mercosur, con un 21,4 % de las ventas a la UE.

En cuanto a importaciones, los principales productos comprados por Mercosur a la UE son aceite de oliva (15,6 %), aguas (7 %) y vino (6,2 %).

El acuerdo

El acuerdo liberaliza el 99 % del comercio agrícola de la UE, mientras que por su parte, Mercosur abrirá su mercado al 88 % de los bienes agrarios comunitarios y a un 91 % del total de sus exportaciones.

Para Mercosur, supone una reducción de aranceles a sus exportaciones de frutas o vegetales, y la supresión de gravámenes para soja.

Dentro de la categoría de productos sensibles objeto de la apertura figuran el vacuno, arroz, carne de aves o azúcar.

Quedarán protegidas 350 denominaciones de origen de la UE.

Para el sector agroalimentario español, ofrece ventajas en vino, bebidas espirituosas, refrescos, chocolate, lácteos, algunas frutas y hortalizas o el aceite de oliva.



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@grupoleicolajaen.com



Los productores españoles han mostrado especial preocupación por la entrada de carne de vacuno o zumo de naranja.

Dudas de los agricultores

El director de relaciones internacionales de Asaja, Ignacio López, declara a Efeagro que “no puede ser que Mercosur beneficie a todos los sectores económicos y signifique una pérdida para los intereses agrarios europeos”.

López subraya el “desequilibrio” entre la UE y Mercosur en las normas de producción ya que, según ha denunciado también el Copa-Cogeca -que representa a las organizaciones agrarias comunitarias- se están importando productos “por debajo de los estándares fitosanitarios” europeos.

Por ello, ha pedido que se “controlen las importaciones”.

La posición americana

El gerente del programa de comercio internacional de IICA, Daniel Rodríguez, señala a Efeagro que el acuerdo “reviste un importante reto” y “pretende establecer un marco estable en las reglas que permitirán una mayor generación de empleo, mayores inversiones y acceso a cadenas globales de valor.

El reto, apunta, “consistirá, en establecer normas adecuadas que puedan ser cumplidas por todos los productores y los exportadores y para ello será necesario alcanzar un equilibrio entre la protección del ambiente y la defensa del comercio”.

Mercosur “ha dado muestras de avances en el desarrollo de una agricultura sostenible que utiliza tecnologías y prácticas de producción ambientalmente sustentables, como la siembra directa y otras prácticas conservacionistas”, según Rodríguez.

Fuente: [Efeagro](#)

NUTRI NAV

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

Solicita una demo

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

Asaja acoge con indignación la aprobación de la Ley de Restauración de la Naturaleza en el Parlamento Europeo

ASAJA acoge con preocupación la reciente aprobación de la Ley de Restauración de la Naturaleza por un ajustado margen (324 votos a favor y 312 en contra) en el pleno del Parlamento Europeo, que se ha celebrado este miércoles en Estrasburgo. Reconocemos la importancia de preservar y proteger nuestro entorno natural, y nos mantenemos comprometidos con la restauración de la naturaleza en armonía con la actividad agrícola. Sin embargo, tenemos discrepancias significativas con respecto a esta ley específica y sus implicaciones para los agricultores españoles y europeos.

Los tres rechazos a esta ley en los comités del Parlamento Europeo que tienen competencias sobre el sector primario ya muestra hasta qué punto el planteamiento de la Comisión Europea ha sido divisivo, punitivo e ideológico. Así pues, la oposición a esta ley radica en la falta de equilibrio y flexibilidad en las medidas propuestas. Creemos firmemente que la restauración de la naturaleza debe tener en cuenta las particularidades de cada región y las diferentes prácticas agrícolas que se emplean en Europa. Es importante recordar que los agricultores no estamos en contra de la restauración de la naturaleza, como se ha estado acusando desde determinados grupos y organizaciones.

Somos conscientes de nuestro papel como defensores de la tierra y reconocemos la necesidad de adoptar prácticas agrícolas sostenibles que promuevan la biodiversidad y la conservación de nuestros ecosistemas. Sin embargo, consideramos que, a pesar de las enmiendas, esta ley sigue estando fundamentalmente mal preparada y seguirá siendo inaplicable para los agricultores y propietarios forestales. Igualmente, un aspecto alarmante de esta propuesta es que carece de presupuesto, por lo que no debemos permitir que financiación de la restauración de la naturaleza venga del ya maltrecho fondo de la PAC, sobrecargado por la incertidumbre de la guerra en Ucrania, la inflación y los altos costes de materias primas y energía, así como las condiciones climáticas adversas.

En ASAJA estamos comprometidos con la búsqueda de soluciones que reconcilien la restauración de la naturaleza y las necesidades de los agricultores. Abogamos por un enfoque basado en la colaboración y el diálogo entre las instituciones europeas, los agricultores y otros actores relevantes. Asimismo, creemos que es posible encontrar soluciones equilibradas y realistas que fomenten la coexistencia armoniosa entre la agricultura y el medio ambiente.

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



De este modo, ASAJA y el resto de miembros de Copa-Cogeca permaneceremos vigilantes en torno a las negociaciones en los trilogos durante los próximos meses, asegurándonos de que se respete la subsidiariedad y la inclusión activa de los agricultores en la toma de decisiones que afecten directamente a nuestro sector. Por último, queremos trasladar nuestro agradecimiento a aquellos miembros del Parlamento Europeo que han expresado su apoyo a los agricultores y han reconocido nuestras preocupaciones.

Fuente: [Asaja Jaén](#)

"Tardeo entre Olivos", un evento para divulgar la cultura del olivar y del AOVE

El próximo 23 de septiembre se celebrará en la Finca Badenes de la empresa [Aires de Jaén](#) la tercera edición de "Tardeo entre Olivos", un evento cuyo objetivo principal es la divulgación de la cultura del olivar y el AOVE. La jornada, que coincide con el inicio de la campaña de recolección de la aceituna, incluye la actuación del cantante David Bustamante como cabeza de cartel.

Así lo ha destacado el delegado de Turismo, Cultura y Deporte, José Ayala, quien ha asistido a la presentación de esta actividad que organiza esta firma jiennense y que cuenta con la colaboración de la [Consejería de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía](#).

Durante su intervención, José Ayala ha explicado que esta iniciativa que gira en torno a la cultura del aceite de oliva "es una manera de consolidar el turismo y la cultura en torno a nuestro producto más destacado y nuestro emblema: el olivar".

Asimismo, el delegado ha informado sobre "las características únicas que tiene la provincia de Jaén y que se consolidan como un atractivo turístico diferenciador para los potenciales viajeros".

La jornada de "Tardeo entre Olivos", que coincide con el inicio de la campaña de recolección de la aceituna, incluye la actuación de David Bustamante como cabeza de cartel. El artista cántabro ha incluido esta cita en su gira nacional, en la que celebra el 20º aniversario de su carrera. Además, los asistentes podrán escuchar al monologuista jiennense Guelmi, mientras que el fin de fiesta correrá a cargo de DJ Baste.



La actividad, que comenzará a las 17 horas y tiene previsto su fin a las 02:00 de la madrugada, centrará su programación en la oferta gastronómica elaborada con AOVEs, así como en la cata de diferentes aceites de oliva vírgenes extra.

El delegado de Turismo, Cultura y Deporte ha detallado que “las iniciativas de los emprendedores y empresarios jiennenses alrededor de nuestro aceite de oliva son una herramienta más de promoción turística de la provincia, una oportunidad para seguir mostrándonos al exterior, haciéndolo además de una forma divertida y amena, con la gastronomía, el arte y la cultura como telón de fondo”.

Fuente: [Mercacei](#)

Las importaciones de aceites de oliva en México aumentan un 25% los últimos cinco años

- Los consumidores mexicanos también adoptan los aceites de oliva en sus cocinas.
- México adquiere en la Unión Europea el 98% de los Aceites de Oliva que importa, aunque un solo país, España, aporta el 93% del total.

El aceite de oliva vive un nuevo impulso en México. Cada día que pasa, más consumidores lo integran en sus cocinas. Así lo reflejan las cifras de importaciones de este alimento durante el último lustro, que han pasado de 15.700 a 19.600 toneladas anuales (+ 25%) en el periodo que va desde 2018 hasta 2022, según datos de la Secretaría de Economía.

En ese sentido, México se ha sumado a la tendencia que triunfa en todo el mundo. La de apostar por una alimentación saludable, con los aceites de oliva como pilar fundamental. En las tres últimas décadas, el consumo prácticamente se ha doblado en el planeta. Esto se debe a su sabor, a su calidad, pero también a que es uno de los alimentos más sanas, por su alto contenido en ácido oleico, ácido graso monoinsaturado que disminuye el colesterol en la sangre y, por tanto, el riesgo de contraer cardiopatías coronarias. Además, los aceites de oliva virgen extra son una fuente de polifenoles (antioxidantes naturales), los cuales contribuyen a proteger el organismo frente al daño oxidativo, y de vitamina E.



La Unión Europea es el gran proveedor de México. Sus Aceites de Oliva suponen el 98% de las importaciones. Pero, sólo un país, España es el origen del 93% de todo ese aceite, alcanzando en 2022 una cifra de 18.328 toneladas de las 19.617 que adquirió México en los mercados internacionales. Ese porcentaje sitúa a México como socio comercial más fiel a los Aceites de Oliva de España en todo el mundo. Le siguen Italia y Portugal, con el 4,17% (818 toneladas) y el 0,42% (82 toneladas), respectivamente. Mientras que Grecia, el otro gran productor de aceite de oliva de la Unión Europea, apenas representó el 0,18 % del total (35 toneladas).

“Este liderazgo se asienta en la máxima calidad de nuestros Aceites de Oliva. Llevamos años trabajando para contar con el olivar más productivo y sostenible del planeta, a lo que hay que sumar la integración de la tecnología más puntera por parte de todo el sector. No hay que olvidar tampoco nuestra cercanía cultural. Somos dos países que nos entendemos bien, empezando por la cocina”, explica Teresa Pérez, directora de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español, entidad promotora de la campaña Olive Oil World Tour Experience México, que cuenta con el apoyo de la Unión Europea.

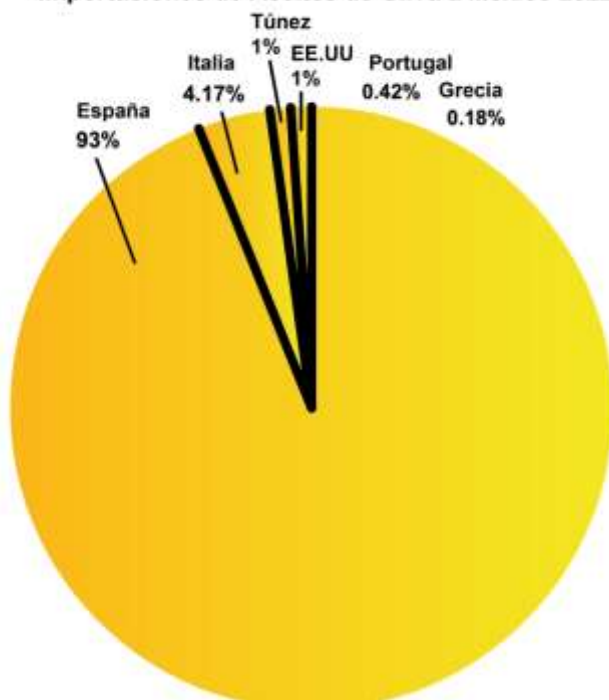
El objetivo de Olive Oil World Tour Experience México es atraer a más consumidores mexicanos a través de nuevos usos de las diversas clases de aceites de oliva en la cocina local, puesto que las características tanto organolépticas como gastronómicas del “oro líquido” del Mediterráneo se adaptan perfectamente a la tradición culinaria mexicana.

“El aceite de oliva es el ingrediente idóneo para potenciar el sabor de los platos, al ajustarse de una forma natural a la cocina de un país como México, en el que se sabe valorar y disfrutar de los sabores intensos. Porque si algo caracteriza a nuestros aceites es su capacidad de potenciar el sabor natural de los alimentos”, subraya Teresa Pérez.

Toda esta versatilidad gastronómica y posibilidades en la cocina que ofrecen los Aceites de Oliva de España se puede encontrar en la web de la campaña: www.saborealavida.mx



Importaciones de Aceites de Oliva a México 2022



Fuente: Monchi Time



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



ALMAZARA
Pepe Ginia

CURSO CATA



► 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 analizará:

- Nociones básicas del reglamento de los diferentes tipos de aceites.
- Información de parámetros fisi-químicos.
- 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 específica 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, parámetros de calidad, parámetros de pureza.)
11.00-11.30 coffe break.
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).

2ª 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 break.
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



► SOCIOS DE:
Olis D'Almassera C.V. y Infaoliva



► NO SOCIOS

► Impartido por : MARIOLA



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

ORGANIZA:



COLABORAN:



PATROCINAN: FOSS

