

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

18 de julio de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



El peor enlace de campaña del siglo XXI.

La UE pone en marcha su observatorio sobre la cadena agroalimentaria.

JAV Academy ya tiene campus externo para su formación.

Bien Frito, un nuevo restaurante creado por y para el aceite de oliva virgen extra.

Italia, Turquía y Brasil lideran los premios 'EVO IOOC'.



El peor enlace de campaña del siglo XXI en España se sitúa en las 95.700 toneladas de aceites de oliva en la campaña 2002-2003, y sólo ha bajado de las 200.000 en tres ocasiones

El peor enlace de campaña (el stock que queda entre el fin de una campaña oleícola y la que empieza) en España en el siglo XXI se sitúa en las 95.700 toneladas de existencias de aceites de oliva en la 2002-2003, una campaña que comenzó con un estocaje ligeramente superior a las 324.000 toneladas y en la que se produjeron 861.000.

En este siglo XXI el enlace de campaña sólo ha bajado en dos ocasiones por debajo de las 200.000, además de la mencionada anteriormente, que lo ha hecho únicamente por debajo de las 100.000. En la 2000-2001 la cifra de existencias ascendió a 132.600 toneladas, una campaña en la que la producción obtenida totalizó las 973.700. Y la tercera peor campaña está datada en la 2014-2015, con 180.700 toneladas de stock en una campaña en la que se produjeron algo más de 842 millones de kilos.

El enlace más alto del presente siglo se remonta a la campaña 2018-2019, con 754.850 toneladas en la que ha pasado a los anales de la historia como la campaña récord en términos de producción, con 1.793.500 y que comenzó con un estocaje de 375.600. Y es significativo que en la peor cosecha de la historia, la 2012-2013, en la que se produjeron sólo 618.200 toneladas de aceites de oliva en España, el enlace, que comenzó con un stock de 692.500 toneladas, fue finalmente de 300.700.

La estimación para la actual campaña oleícola 2023-2024 se prevé que pueda estar por debajo de las 200.000 toneladas, habida cuenta de que a 30 de junio quedaban en España 415.000 toneladas de aceites de oliva para afrontar el último trimestre, incluido agosto, el mes por excelencia de las vacaciones y en el que suele bajar la comercialización, aunque es preciso tener en cuenta el hecho de que octubre, que ya pertenece a la próxima campaña 2024-2025, es un mes poco relevante en términos de producción, por lo que el excedente de aceite será muy justo.



Conviene puntualizar, igualmente, que el contexto y las circunstancias de producción, consumo y precios actuales no tienen nada que ver con los primeros años de este siglo y las sucesivas campañas por cuanto estos indicadores han experimentado un notable cambio y un gran avance, sobre todo a nivel mundial, donde ha aumentado la demanda de aceites de oliva como consecuencia del incremento de la producción y de las campañas de promoción, según subraya a Oleum Xauen el responsable de Aceite de Oliva de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, Cristóbal Gallego.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

La UE pone en marcha su observatorio sobre la cadena agroalimentaria

La Unión Europea (UE) ha puesto en marcha este miércoles, 17 de julio, su observatorio sobre la cadena agroalimentaria, que la Comisión Europea (CE) anunció en respuesta a las protestas de los agricultores y que pretende incrementar la transparencia sobre los precios y la estructura de costes. La primera reunión del observatorio se ha celebrado hoy.

Con esta iniciativa comunitaria se pretende «entender mejor el funcionamiento de la cadena de suministro y aportar una mayor transparencia en materia de precios, estructura de costes y distribución de márgenes y valor añadido, respetando al mismo tiempo las normas de confidencialidad y competencia», según ha informado la Comisión.

Los miembros del observatorio son representantes de las autoridades nacionales de los veintisiete Estados miembros de la UE, además de 48 organizaciones de partes interesadas que operan en la cadena de suministro agroalimentario, como agricultores, proveedores de insumos, industria alimentaria, comerciantes, transporte, logística, comercio minorista y consumidores. El Parlamento Europeo, el Comité Europeo de las Regiones y el Comité Económico y Social Europeo tienen estatus de observadores.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA 100% SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

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

For Earth, For Life Kubota



El Ejecutivo comunitario señaló que entre las principales tareas del observatorio figuran intercambiar información y hacer balance de la situación en la cadena de suministro alimentario y, en el medio plazo, desarrollar metodologías para evaluar y monitorizar la estructura de los costes y la distribución de los márgenes y del valor añadido a lo largo de la cadena.

La segunda reunión del observatorio sobre la cadena agroalimentaria tendrá lugar en otoño.

En la reunión inaugural se presentó un mapeo inicial de datos disponibles sobre precios, costes y valor añadido, y los miembros mantuvieron un primer intercambio de puntos de vista sobre la situación en la cadena de suministro agroalimentario de la UE y de su país.

«En los últimos meses, los agricultores en Europa plantearon una serie de preocupaciones sobre los desafíos que afrontan. Una de las principales cuestiones que emergió fue un sentimiento de descontento sobre el funcionamiento de la cadena de suministro alimentario», declaró el comisario europeo de Agricultura, Janusz Wojciechowski.

La creación del observatorio se anunció el pasado marzo y su segunda reunión tendrá lugar en otoño, según expresó este miércoles Bruselas.

Fuente: [Agropopular](#)

JAV Academy ya tiene campus externo para su formación

La Fundación JAV (Jaén Agritech Ventures) de Villacarrillo, ha firmado un convenio de colaboración con el Ayuntamiento de Sorihuela del Guadalimar para la cesión de una finca agrícola de 4 hectáreas de olivar tradicional. Esta finca, ubicada en el paraje de Santa Quiteria, se utilizará como campus externo del programa formativo JAV Academy, permitiendo a los estudiantes realizar prácticas y ensayos en un entorno real. A la firma han acudido Francisco Miralles, presidente de la Fundación JAV y Ana Rescalvo, alcaldesa de Sorihuela del Guadalimar.

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@grupooleicolaen.com



La finca incluye un cortijo en el que el alumnado dispondrá de un aula externa de apoyo. Este acuerdo permite a los estudiantes aplicar sus conocimientos en un entorno auténtico, preparando a la próxima generación de profesionales agrarios con habilidades digitales prácticas y experiencia directa en el campo.

"La cesión de 4 hectáreas de olivar para la formación práctica permitirá a los estudiantes adquirir conocimientos en un entorno real, preparándolos para enfrentar los desafíos del sector agrario con habilidades prácticas y experiencia directa".

Además, será utilizada como finca Faro para ensayos demostrativos del apartado de innovación de la Fundación, que fomentará, además, el avance en el sector agrario a través de la investigación aplicada.

Según el presidente de la Fundación, Francisco Miralles, "la cesión de 4 hectáreas de olivar para la formación práctica permitirá a los estudiantes adquirir conocimientos en un entorno real, preparándolos para enfrentar los desafíos del sector agrario con habilidades prácticas y experiencia directa".

Añade que "este acuerdo es un claro ejemplo de cómo las administraciones locales pueden colaborar para fomentar la empleabilidad y luchar contra el reto demográfico, contribuyendo así al desarrollo sostenible de nuestros municipios. Desde Villacarrillo, seguiremos apoyando iniciativas como esta que no solo potencian la educación y la innovación, sino que también son fundamentales para revitalizar nuestras zonas rurales y asegurar un futuro próspero para nuestros jóvenes y nuestra tierra".

Fuente: [Olimerca](#)

Bien Frito, un nuevo restaurante creado por y para el aceite de oliva virgen extra

El chef Daniel García Peinado se ha embarcado en una nueva aventura hostelera con la apertura en Fuengirola (Málaga) de [Bien Frito](#), un restaurante basado en la cocina saludable con aceite de oliva



virgen extra y donde este producto es el gran protagonista de todos los platos, desde las ensaladas hasta las frituras o los postres, pasando por la tapas o los platos para compartir. Una propuesta donde "comer frito es comer rico" y, sobre todo, de manera saludable.

“Este concepto/franquicia ha sido creado por y para el aceite de oliva virgen extra, al que queremos darle la importancia y la dimensión que se merece. Porque sí se puede y se debe cocinar con AOVE. Nuestro reto es que todo el mundo tenga esta idea en mente y bienfría en sus cocinas con aceite de oliva virgen extra”, destaca a Mercacei Daniel García Peinado, conocido como el chef del AOVE por su trabajo de investigación en torno a este producto y sus componentes saludables.

Y es que el AOVE supone “todo” en este nuevo establecimiento. “Es el nombre, la imagen, el color del restaurante, el olivo natural de la terraza... Es el eje principal del éxito del restaurante, sin él nada tiene sentido. Desde su parte organoléptica con la cata hasta su uso en la cocina. Todas las recetas están equilibradas y creadas a partir del virgen extra. No entenderíamos la cocina sin el AOVE y menos yo”, subraya el chef malagueño.

En este sentido, García Peinado destaca el uso exclusivo del aceite de oliva virgen extra en sus platos, demostrando que "es posible cocinar con la grasa más saludable a nivel mundial y que, además, esté rico". "Se trata de una cocina natural de cercanía con sesgos internacionales", añade. Además, asegura que “nuestra idea es que existan muchos Bien Frito por todo el mundo y ayudemos a la divulgación del consumo de AOVE, potenciando su uso. Queremos romper una lanza en este aspecto y promover esta acción social allá donde vayamos”.

Respecto al nombre escogido para el restaurante, el chef apunta que supone un nombre “controvertido, más si cabe con el auge de las mal llamadas freidoras de aire”. “La fritura lleva con nosotros desde la época romana y no se ha dejado de usar desde entonces. Acudimos a chiringuitos o bodas y lo que más recordamos o nos gusta son los fritos, para bien o para mal, porque si han sido fritos en aceite de semillas o grasas quemadas además los recordamos por los ardores de estómago. Bien Frito alude a eso. ¿Por qué renunciar a una técnica ancestral por culpa de su mal uso en la cocina? Por eso le puse ese nombre”, afirma, al tiempo que precisa que “aquí se fríe bien, como lo hacían nuestras abuelas, más aún si cabe, ya que ellas no tenían tan buenos aceites como ahora”.



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

En cuanto a las variedades presentes en este restaurante, García Peinado detalla que en sala se pueden catar variedades procedentes de diversos lugares: desde una alfafara o alfafarenca, a una arbequina o picual de Jaén, u hojiblanca de Málaga. “Dependiendo de su expresión organoléptica uso una u otra para cada elaboración. Hay que saber catar y también usar la técnica adecuada para que los AOVEs armonicen con las elaboraciones (pochado, sofrito, guiso, salteado o frito)”, apunta.

En el caso de las frituras, “aprovechamos aquellos vírgenes extra con mayor calidad de ácidos grasos o que tengan más polifenoles. Variedades que a lo largo de los años han demostrado su conservación en el tiempo, siempre midiendo los compuestos polares al final y refrescando con aceites nuevos, además del filtrado y limpiado de la freidora a diario”, concluye este chef con más de dos décadas de experiencia en el mundo de la gastronomía y que ha encontrado en el virgen extra su pasión y fuente de conocimiento.

Fuente: [Mercacei](#)

Italia, Turquía y Brasil lideran los premios 'EVO IOOC'

La 9ª edición del EVO IOOC Italia concluyó con una ceremonia de entrega de premios el 15 de junio en el histórico teatro de la ciudad de Palmi, Calabria.

Antonio G. Lauro, presidente del concurso internacional de aceites de oliva, anunció los ganadores de las categorías Best in Show y Best in Country y los destinatarios de los premios especiales.

El evento, copatrocinado por la directora general, Stefania Reggio, contó con la participación de productores, expertos del sector y apasionados del aceite de oliva, que disfrutaron de catas guiadas de los productos ganadores.



Ubicado en la Costa Violeta, con vistas al mar Tirreno, Palmi también fue el escenario de las evaluaciones sensoriales realizadas por el panel de jueces en las instalaciones de CapoSperone Resort en mayo.

Veinticinco catadores experimentados de 11 países evaluaron 671 propuestas presentadas desde 28 países, incluidos 592 aceites de oliva vírgenes extra y 79 aceites de oliva aromatizados.

Italia fue el país que más inscripciones presentó y el que más premios recibió, con 185 marcas participantes y 139 medallas otorgadas. Le siguió Turquía con 102 marcas presentadas y 77 medallas.

Los productores brasileños participaron con 69 marcas, de las cuales 63 fueron premiadas. Compitiendo con 88 marcas, Grecia recibió 60 medallas, seguida por España, que participó con 56 marcas y se llevó 38 medallas.

La lista de ganadores incluye a Portugal (23 medallas), Israel (20 medallas), Túnez (19 medallas), Argentina (11 medallas), Croacia (nueve medallas), Jordania (cinco medallas), Argelia (cuatro medallas), Estados Unidos, Sudáfrica, Marruecos (tres medallas cada uno), Arabia Saudita, China, Líbano (dos medallas cada uno), Francia, Malta y Eslovenia (una medalla cada uno).

“En los últimos tiempos se han producido cambios evidentes e impactantes, debido principalmente a las consecuencias del cambio climático y el calentamiento global, que plantean desafíos complejos a los agricultores de los países tradicionalmente productores de oliva”, dijo Lauro a Olive Oil Times.

“Por otro lado, también estamos asistiendo a un aumento de países productores y nuevos competidores que están entrando vigorosamente en el mercado global de alta calidad”, añadió. “Todo esto nos lleva a afirmar que el aceite de oliva virgen extra ya no tiene fronteras ni ams, sino sólo excelentes protagonistas.”



Los organizadores revelaron algunos datos sobre los productos en competencia durante el evento de premiación.

El treinta por ciento de los productos inscritos eran orgánicos y procedían de una región con una indicación geográfica certificada, incluida una Denominación de Origen Protegida (DOP) o una Indicación Geográfica Protegida (IGP).

Más de la mitad (55,3 por ciento) de los aceites de oliva virgen extra eran mezclas de dos o más variedades. Los monovarietales comprendían casi el 45 por ciento del total, representando más de 180 variedades.

Lauro destacó también una novedad reciente que introduce el concurso: la colaboración con un organismo de investigación líder.

El año pasado, la dirección de EVO IOOC Italia firmó un acuerdo preliminar de colaboración con el Centro de Cultivos Olivares, Frutales y Cítricos del Consejo Superior de Investigaciones y Economía Agrícola (CREA-OFA).

Según el acuerdo, los productores que se inscriban en el concurso podrán participar en la línea de investigación 'Trazabilidad de los aceites de oliva vírgenes extra del mundo', cuyos resultados se publicarán en publicaciones científicas internacionales.

“Se trata de un amplio proyecto de caracterización de los aceites de oliva vírgenes extra basado en el enfoque de investigación participativa”, explicó Lauro. “Estamos encantados de ser uno de los protagonistas de este estudio, junto con Enzo Perri, director de CREA-OFA, y las empresas de aceite de oliva”.



La lista de resultados del EVO IOOC Italia 2024 está disponible en el [sitio web del concurso](#) y en las redes sociales.

Fuente: [Olive Oil Times](#)



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