

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

19 de septiembre de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Abre la segunda convocatoria del perte agroalimentario dotado con 100 millones.

Genia Bioenergy y la Fundación JAV presentan un ambicioso proyecto de biometano en Jaén.

Raquel Costales (CITOLIVA): “Queda un largo camino por recorrer en la reducción de grasas saturadas y trans en la industria alimentaria”.

Actividades formativas sobre olivicultura y cata de AOVE en la Comunidad de Madrid.

Herzegovina celebra la nueva DOP.



Abre la segunda convocatoria del Perte agroalimentario dotado con 100 millones

Esta es una de las novedades de la segunda convocatoria de unas subvenciones que se enmarcan en el Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, y que contará, además, con otros 200 millones de euros en préstamos, según ha detallado el Ministerio de Industria en un comunicado.

Tal y como avanzó el ministro del ramo, Jordi Hereu, el pasado julio, el segundo Perte agroalimentario contará con tres líneas de actuación.

La primera de ella es también una novedad, pues supone una línea de apoyo directa para inversiones en equipos para pymes; la segunda está diseñada para sufragar proyectos de investigación, desarrollo e innovación, y la tercera se dirigirá a la innovación en sostenibilidad y eficiencia energética.

Los proyectos que se presenten, además de encuadrarse en una de estas líneas, deberán enfocarse en, al menos, alguna "prioridad" definida por el Ministerio, como la economía circular y ecoinnovación; descarbonización, eficiencia energética, nuevas fuentes de energía renovable y reducción de emisiones contaminantes; materiales y productos avanzados; innovación en procesos de calidad y seguridad y/o proyectos basados en tecnologías digitales.

Para Hereu, esta nueva edición del Perte agroalimentario supone "la constatación del apoyo del Gobierno a la pequeña y mediana empresa del sector, que conforma el tejido rural".

"Estamos seguros de que los efectos beneficiosos de las ayudas llegarán a muchas más pymes del sector agro al haber rebajado la inversión necesaria para acceder a las subvenciones", ha subrayado.

A su juicio, este Perte "va tener una gran capilaridad en todo el medio rural y dará un impulso tecnológico y medioambiental fundamental para ganar competitividad y productividad" a la industria agroalimentaria.

En esta segunda edición del PERTE agro, el proceso de adjudicación será por concurrencia no competitiva, lo que significa que los proyectos serán analizados por orden de entrada, de acuerdo al Departamento de Industria.

Así, aquellos que cumplan los requisitos se irán resolviendo "hasta agotar los créditos disponibles, lo que redundará en la agilización en el cobro de las ayudas".



El plazo de presentación de solicitudes se abre este 19 de septiembre hasta el 21 de octubre de 2024.

Y el plazo de ejecución de los proyectos será de dos años a partir de la resolución definitiva de las ayudas.

El Perte Agro I adjudicó 182 millones de euros para 286 proyectos primarios, de 224 empresas, y con actuaciones en 14 comunidades autónomas.

Fuente: [Efeagro](#)

Genia Bioenergy y la Fundación JAV presentan un ambicioso proyecto de biometano en Jaén

Genia Bioenergy, empresa participada por [Repsol](#), en colaboración con la [Fundación JAV](#), ha presentado en la Subdelegación del Gobierno de la Junta de Andalucía en Jaén su plan para desarrollar un innovador proyecto de producción de biometano a partir de residuos orgánicos, como purines porcinos y alperujo, subproducto de la producción de aceite de oliva.

En la reunión estuvieron presentes Jesús Estrella, delegado del Gobierno de la Junta de Andalucía en Jaén, junto a otros representantes clave, como Javier Calvente, delegado territorial de Economía y Energía, y Soledad Aranda, delegada territorial de Agricultura, entre otros miembros de Genia Bioenergy y Repsol.

El primer proyecto será presentado públicamente antes de finalizar el mes, reuniendo a diversos actores clave, como granjas, cooperativas ganaderas, almazaras y administraciones públicas.

Innovación en energía renovable y economía circular

El proyecto tiene como objetivo producir biometano mediante un proceso biológico de digestión anaerobia, utilizando residuos orgánicos como purines porcinos y alperujo. Este gas renovable será inyectado directamente en el gasoducto subterráneo de Enagás, que atraviesa la provincia, convirtiéndose en una alternativa sostenible a los combustibles fósiles y contribuyendo a la descarbonización de la economía.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

los.kubota.eu.com / @kubotaspain / #kubota

For Earth, For Life Kubota



Este innovador proyecto, además de producir energía verde, resuelve un problema medioambiental significativo, al valorizar subproductos difíciles de gestionar y potencialmente tóxicos. Genia Bioenergy ha alcanzado acuerdos con asociaciones de productores de porcino y cooperativas almazareras, lo que permitirá la revalorización de estos residuos, fomentando la economía circular.

Producción sostenible y creación de empleo

La planta de biometano tendrá la capacidad de procesar entre 85.000 y 125.000 toneladas de residuos al año, generando entre 80 y 90 GWh de biometano renovable. Además de biometano, las instalaciones también producirán fertilizantes orgánicos y compost, cerrando el ciclo de reutilización de los residuos agrícolas.

El proyecto no solo contribuirá a la reducción de gases de efecto invernadero, sino que también generará empleo en áreas rurales, con la creación de más de 60 puestos de trabajo directos e indirectos por cada instalación desarrollada.

Un paso hacia la sostenibilidad en Jaén

Con este proyecto, Jaén se posiciona a la vanguardia en la producción de energía renovable y en la gestión eficiente de residuos, demostrando un compromiso claro con el desarrollo sostenible y la lucha contra el cambio climático.

Fuente: [Oleorevista](#)

Raquel Costales (CITOLIVA): “Queda un largo camino por recorrer en la reducción de grasas saturadas y trans en la industria alimentaria”

Raquel Costales, Responsable del Cooking-Lab y Elaiotecnia de CITOLIVA (Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite), con sede en Geolit en Mengíbar (Jaén).

¿Cuál es la actividad principal y los proyectos en los que está trabajando el Cooking-Lab de Citoliva?



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



Cooking-Lab es la primera Cocina Experimental dedicada al Aceite de Oliva Virgen, pilar de la Dieta Mediterránea, en la que desarrollamos alimentos saludables, innovadores, basados en el binomio Aceite de Oliva Virgen-Salud.

Desde esta óptica, Cooking-Lab busca mejorar el perfil nutricional y saludable de los alimentos por varias vías: i) formulación y desarrollo de nuevos productos mediante sustitución de grasas saturadas y trans por aceites de oliva virgen, elaborados “a medida”, teniendo en cuenta no solo su funcionalidad, sino sus variados perfiles organolépticos; ii) incorporación en matrices alimentarias de compuestos naturales bioactivos de subproductos de la cadena de valor oleícola, con propiedades saludables y valor antioxidante y bactericida, en sustitución de aditivos artificiales/sintéticos elaborando productos “clean label” y con vida útil prolongada de forma natural; iii) estudio del aceite de oliva virgen en fritura; iv) inmersión del alimento en aceite de oliva virgen (líquido de gobierno) para su enriquecimiento y conservación.

¿El cambio de la industria alimentaria para usar grasas más saludables va a buen ritmo o demasiado despacio?

La industria alimentaria está trabajando en la reducción de grasas saturadas y trans en sus productos, sin embargo, el ritmo de cambio es lento y aún queda un largo camino por recorrer dada su importancia en la salud pública, ya que provocan anualmente la muerte de más de medio millón de personas en el mundo.

La experiencia de países más avanzados en este tema demuestra que las grasas trans de origen industrial pueden sustituirse en alimentos por aceites más saludables. Sabemos que el aceite de oliva virgen es la mejor alternativa saludable a estas grasas perjudiciales, y se pueden formular alimentos con aceite de oliva virgen que tecnológicamente funcionan y desde el punto de vista del consumidor, son incluso mejor valorados.

La industria alimentaria tiene un papel fundamental en promover hábitos alimenticios saludables, pero desde las administraciones es necesario desarrollar normativas más estrictas que regulen el contenido en ácidos grasos saturados y trans, incluyendo la obligatoriedad de incluirlo en el etiquetado.

El consumo directo de aceites de oliva no crece en los grandes países productores. ¿Es clave introducir cada vez más el aceite de oliva en más productos alimentarios?

El presente y futuro del aceite de oliva virgen pasa por mejorar el producto, los procesos de cultivo y elaboración y generar una oferta más diversificada y competitiva, con características diferenciadas.



Esto nos permitirá producir un aceite de oliva virgen con las características deseadas para ofrecer a la industria alimentaria, atendiendo a las demandas del mercado y la preocupación de la sociedad por el medio ambiente, la seguridad y calidad alimentaria y la salud. Hay que apostar por incrementar la competitividad y comercialización de los aceites de oliva virgen, no solo a la industria agroalimentaria, sino también al sector de la restauración. Aumentar la oferta de alimentos que contienen aceite de oliva virgen proporcionará a los consumidores opciones saludables, promoviendo una dieta más equilibrada y rica en nutrientes.

El perfil de consumo alimentario de la gente joven es radicalmente distinto al de sus padres. ¿Cómo atraerlos?

Para atraer a los jóvenes al consumo de aceite de oliva virgen haciendo que forme parte de su dieta es importante destacar sus beneficios tanto para la salud como para el paladar, trabajar en la educación introduciéndolos en la variedad de aceites de oliva virgen y sus diferentes perfiles sensoriales, organizar eventos donde puedan probar diferentes aceites de oliva para que aprecien la calidad y la diversidad del producto. Promover su versatilidad en la cocina. En este sentido el sector de la restauración es clave.

Utilizar estrategias de marketing creativas y llegar a través de sus canales de comunicación, redes sociales populares para promocionar el aceite de oliva virgen de manera creativa y atractiva. Crear emoción. La experiencia de compra es fundamental: buscar el plano emocional en el punto de venta, ofreciendo diseño, imagen, cocina de calidad, trabajar el etiquetado, salud, etc...

Fuente: [Revista Almaceite](#)

Actividades formativas sobre olivicultura y cata de AOVE en la Comunidad de Madrid

La Comunidad de Madrid ha publicado la [oferta de cursos y actividades de formación en 2024](#), que persiguen modernizar el sector agrario a través del conocimiento, la innovación y la digitalización en las zonas rurales. En el caso del sector del olivar y del aceite de oliva, el Gobierno regional organiza un curso sobre olivicultura y otro sobre elaboración y cata de AOVE.

Estas actividades formativas siguen la orientación del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común (PEPAC) de España 2023-2027, y están financiadas por el IMIDRA. Posteriormente a su



realización, los costes elegibles como parte del PEPAC serán cofinanciados por la Unión Europea (a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural, FEADER), la Administración General del Estado (a través del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación) y la Comunidad de Madrid (a través del IMIDRA).

En concreto, el curso “Olivicultura en la Comunidad de Madrid”, de carácter presencial y una duración de 26 horas, se realizará en Torremocha de Jarama y Finca La Chimenea entre el 21 y el 25 de octubre, así como los días 28 y 29 de ese mes de 16:00 a 20:00 horas, excepto los dos días de prácticas, que serán de 15:30 a 18:30 horas.

El programa de la actividad –cuyo plazo de inscripción finaliza el 14 de octubre- incluirá una introducción al cultivo de olivo, los suelos y la nutrición en el olivar, la olivicultura ecológica, y la mecanización y la poda. Además, se llevará a cabo una visita a un olivar, donde se analizarán las variedades y sistemas de cultivo, así como una práctica de poda.

Por su parte, el curso sobre “Elaboración y cata de AOVE” también será presencial y tendrá una duración de 24 horas. Esta actividad se impartirá del 11 al 19 de noviembre de 16:00 a 20:00 horas en la Finca El Encín del IMIDRA, en Alcalá de Henares, y en la almazara de Fanum Olive Oil, en Torremocha de Jarama.

El programa de esta formación -cuya inscripción finalizará el 4 de noviembre- incluye el olivar en la Comunidad de Madrid; las variedades de aceituna, retos y estrategias; los parámetros de calidad y las calidades comerciales; I+D del IMIDRA para mejorar la calidad; el análisis sensorial, la metodología de cata y los atributos positivos y negativos; análisis económico y comercialización; prácticas de cata: aceites procedentes de distintas variedades de aceituna y coupage; aspectos prácticos en la elaboración del aceite de oliva virgen extra; y práctica de elaboración del AOVE en almazara.

Fuente: [Mercacci](#)

Herzegovina celebra la nueva DOP

Los productores de olivos en Bosnia y Herzegovina, un país de los Balcanes occidentales, está celebrando el anuncio del primer... [Denominacion de Origen Protegida](#)-certificado aceite de oliva virgen extra:Zlatne Kapi Herzegovina.



Los agricultores y funcionarios que contribuyeron a la creación de la DOP asistieron a una ceremonia dedicada en Mostar, la ciudad más grande de la región sur de Herzegovina.

Nos centramos en la promoción de la DOP Zlatne Kapi y en el desarrollo del turismo del aceite de oliva a través de proyectos como la Ruta del Aceite de Oliva de Herzegovina. - Josip Matić, presidente de la Asociación de productores de aceite y oliva de Herzegovina.

Los anfitriones destacaron el papel de Estados Unidos, que, a través del proyecto de turismo sostenible de la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), trabaja para proteger y promover los productos culinarios únicos de Bosnia y Herzegovina.

"El sello de autenticidad significa mucho para nosotros. Ahora nuestros aceites llegarán más fácilmente a los mercados. El cultivo del olivo tiene futuro en Herzegovina, tenemos aceites de una calidad excepcional", afirma Dragan Musa, propietario de un olivar de unos 900 olivos en Miloševići.

Las palabras de Musa fueron apoyadas por Ivan Milas Musa, quien también espera una cosecha sólida y un aceite de primera calidad este año.

"La indicación geográfica protegida significa mucho para todos los productores de oliva actuales y futuros, y la marca Zlatne kapi Herzegovina ayudará al éxito regional y mundial", afirmó Milas. "Podemos competir con marcas globales porque dondequiera que aparecimos, recibimos premios".

Por ejemplo, el **Bodega familiar Škegro** ha sido premiado en el NYIOOC World Olive Oil Competition. En cada una de las últimas siete ediciones del concurso, en 2023 los productores de Herzegovina ganaron cuatro premios de cinco candidaturas.

El cultivo del olivo en Herzegovina existe desde hace siglos, desde antiguos hallazgos cerca de Neum, y se ha intensificado en los últimos 15 años.

Según Marko Ivanković, director del Instituto Federal Agromediterráneo, en aquella época solo había 80 hectáreas de olivares. Hoy en día, la región cuenta con diez grandes olivares y unas 800 explotaciones familiares que gestionan 521 hectáreas de olivares y producen 380,000 litros de aceite de oliva al año.



"En el próximo período a medio plazo, el objetivo es alcanzar una superficie de 1,000 hectáreas y duplicar la producción de aceite de oliva", afirmó Ivanković.

En cooperación con la agencia de seguridad alimentaria de Bosnia y Herzegovina, USAID continúa trabajando para aumentar el número de productos con indicaciones geográficas protegidas.

"Este reconocimiento es una nueva confirmación de la riqueza de Herzegovina y su enorme potencial para el desarrollo del turismo basado en productos y experiencias auténticas", afirmó Feđa Begović, directora del proyecto de Turismo de USAID.

"El aceite de oliva, como elemento importante de la cultura y tradición mediterránea, no es sólo un producto alimenticio de alta calidad sino también una oportunidad para el crecimiento del turismo gastronómico, cada vez más atractivo para los turistas que buscan experiencias únicas", añadió.

Begović también destacó el papel de la agencia de seguridad alimentaria en la promoción del turismo y en ayudar a los productores a recibir indicaciones geográficas protegidas.

"Los productos con Denominación de Origen Protegida están profundamente vinculados al lugar de producción porque se producen íntegramente en una zona geográfica determinada utilizando habilidades y materias primas locales", afirmó el director de la agencia, Đemil Hajrić.

La calidad de estos productos está directamente relacionada con los factores naturales y la gente de esa región.

El aceite de oliva de Herzegovina, con una tradición que se remonta a 2,000 años, es reconocible por sus notas picantes, amargor y aromas afrutados.

Josip Matić, presidente de la Asociación de Olivicultores y Productores de Aceite de Herzegovina, está convencido de que el negocio del aceite de oliva en la región seguirá avanzando.

Lo mismo piensan los demás miembros de la asociación que trabajan intensamente para promover la conservación del aceite de oliva virgen extra de Herzegovina, especialmente el que tiene DOP.



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

“Nuestros objetivos son establecer nuevos olivares, registrar olivares y apoyar iniciativas técnicas y educativas”, dijo Matić. “Nos centramos en la promoción de la DOP Zlatne Kapi y en el desarrollo del turismo del aceite de oliva a través de proyectos como la Ruta del Aceite de Oliva de Herzegovina, que apoyan el desarrollo rural y evitan la despoblación de los pueblos”.

Fuente: [Olive Oil Times](#)

