

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

22 de noviembre de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



La I Estrategia para el Sector Olivar de Andalucía sale a exposición pública.

Una delegación China de alto nivel visita nuestro olivar para conocer sus fortalezas, de la mano de la Interprofesional del Aceite de Oliva.

OCU Aragón organiza una cata guiada de aceite de oliva de la mano de la D.O del Bajo Aragón.

El Ifapa organiza dos jornadas sobre la elaboración de compost con subproductos de almazara.

El 30% de olivar tradicional se ha sustituido en la última década por sistemas intensivos.

Quinto Simposio Anual de Yale sobre Aceite de Oliva y Salud.

An advertisement for AgroBank by CaixaBank. The background shows a woman in a dark sweater and green pants kneeling in a greenhouse, tending to plants. The text 'Contigo desde el origen' is prominently displayed. Below it, a paragraph reads: 'En CaixaBank queremos ayudarte a impulsar tu proyecto desde las raíces, como tú lo haces. Por ello, hemos creado el mayor ecosistema de innovación agroalimentaria para ofrecerte soluciones integrales, digitales e innovadoras.' At the bottom, it says 'Descubre AgroBank en CaixaBank.es' and 'paralimpicos'. The AgroBank logo is in the bottom right corner. The word 'PUBLICIDAD' is in the top right corner.

La I Estrategia para el Sector Olivar de Andalucía sale a exposición pública

Este documento establece la hoja de ruta del sector, con una apuesta por la sostenibilidad, la digitalización e internacionalización.

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural ha abierto el plazo de exposición pública del documento de la primera Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar 2023-2027. El BOJA de hoy publica el anuncio oficial, lo que abre un periodo de un mes (hasta el próximo 22 de diciembre de 2023) para la presentación de alegaciones a este texto, con el que se pretende establecer las bases de crecimiento del sector olivarero en Andalucía para los próximos años.

La propuesta que sale a exposición pública es fruto del trabajo tanto de técnicos de la Consejería, representantes del sector e investigadores de las universidades de Jaén y Córdoba, que han dado forma a una propuesta que promueve la eficiencia y sostenibilidad del sector a nivel social, económico y ambiental. En este sentido, esta Estrategia, que también ha contado con aportaciones de otras Consejerías, apuesta por una cadena de valor eficiente, equilibrada y transparente, con una necesaria apuesta por la digitalización e internacionalización del olivar andaluz.

La Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar 2023-2027 busca impulsar la calidad diferenciada de la producción olivarera andaluza a través de las Denominaciones de Origen (DO), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) y la Producción Ecológica, así como difundir el carácter saludable del aceite de oliva. Todo ello, para hacer que el olivar andaluz sea más competitivo y rentable, por lo que el Gobierno andaluz prevé ofrecer con esta herramienta un importante apoyo a la industria y al emprendimiento en este ámbito, al tiempo que se promueve la fijación de la población en el territorio rural. Especial interés tendrá el campo de la economía circular, que ampliará las posibilidades al sector a través, por ejemplo, de la generación de biogás o el aprovechamiento de la biomasa.



El documento, en su versión digital, quedará expuesto para su consulta en el portal de la Junta de Andalucía y en la web de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, así como, en su edición en papel, en la sede de la Secretaría General de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Consejería (Calle Tabladilla s/n, Sevilla).

Fuente: [Junta de Andalucía](#)

Una delegación China de alto nivel visita nuestro olivar para conocer sus fortalezas, de la mano de la Interprofesional del Aceite de Oliva

Visita de miembros del comité de Propuestas de la Conferencia Política del Pueblo Chino (CCPPCh) al olivar español.

La delegación se ha reunido con representantes de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español y del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montes de Toledo, justo cuando se cumplen los 25 años de las primeras exportaciones a ese mercado.

Los representantes del Comité han visitado el olivar toledano, así como dos almazaras en dónde han conocido el producto, su elaboración y los estrictos estándares de calidad y seguridad alimentaria que se aplican en España.

En 2022 exportamos a China 42.765 toneladas, que ocupa la quinta posición entre nuestros principales compradores en el mundo.

Una delegación de cinco miembros del Comité de Propuestas de la Conferencia Consultiva Política del Pueblo Chino (CCPPCh) (máximo organismo consultivo político de China), ha mantenido este lunes varios encuentros con el sector de los Aceites de Oliva de España. El grupo, encabezado por el vicepresidente del Comité, Li Shijie, ha querido conocer de primera mano el

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

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

For Earth, For Life
Kubota



sector, uno de los punteros del modelo de calidad europeo, haciendo especial énfasis en el papel de las denominaciones de origen. Una ocasión perfecta para hacer promoción del producto, reconoce Teresa Pérez, gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español: “Es una oportunidad para dar a conocer el olivar español, su calidad, sus denominaciones de origen mientras que, en paralelo, estamos realizando una campaña de promoción en el mercado chino”.

No es casual la elección del sector de los Aceites de Oliva de España, como reconocieron los miembros de la delegación, que explicaron que es el aceite de oliva más conocido en su país. No es de extrañar si tenemos en cuenta que 9 de cada 10 litros de aceite de oliva comercializado en China provienen de España.

La visita se inició en un olivar de Toledo en donde pudieron conocer detalles sobre el cultivo y asistir a la recolección del fruto. También a apuesta que el sector ha hecho por la sostenibilidad, como asegura Fernando García de la Cruz, director general de Aceites García de la Cruz y Patrono de la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montes de Toledo: “Desde la Denominación de Origen creemos que este es el único camino que existe dados los compromisos medioambientales que tenemos ahora mismo”. A continuación, pudieron seguir todo el proceso de elaboración de los Aceites de Oliva en San Sebastián Sociedad Cooperativa de Castilla-La Mancha de Madridejos, de la mano del presidente del Patronato de la Denominación de Origen Montes de Toledo, vocal también de la Junta Directiva de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español. No dudó en calificar al mercado chino como “uno de los grandes objetivos del sector de los Aceites de Oliva de España en estos momentos”. De hecho, en 2022 exportamos a China 42.765 toneladas, pasando a ocupar la quinta posición entre nuestros principales compradores en el mundo.

Más tarde, el grupo se desplazó a la sede de la empresa Aceites García de la Cruz de la misma localidad toledana. Una empresa que lleva años vendiendo los aceites de oliva con el marchio de la DOP Montes de Toledo por todo el mundo. Asimismo, el director general de la Fundación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montes de Toledo, Enrique García Tenorio respondió a las múltiples cuestiones que los miembros de la delegación plantearon sobre garantías que reciben los consumidores que optan por este alimento: “Han mostrado un gran interés en cómo funcionan las denominaciones de origen en España. Todo lo relativo al control del origen, de la calidad, del producto final, la certificación del producto, las auditorías, toma de muestras, ... Todo el proceso que asegura la calidad y el origen de un producto con denominación de origen como es el de Montes de Toledo”.



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

La visita ha sido posible gracias a la colaboración de Cátedra China, una asociación sin ánimo de lucro, integrada por miembros de la comunidad docente, profesional, empresarial, mediática e institucional de España y China.

Fuente: [Interprofesional del Aceite de Oliva](#)

OCU Aragón organiza una cata guiada de aceite de oliva de la mano de la D.O del Bajo Aragón

- El 24 de noviembre a las 18:00 en la escuela artesana Jorge Rebola-Panishop.
- Información ampliada sobre cómo **elegir** un buen aceite de oliva y la evolución de su **precio**.

El aceite de oliva es, desde hace siglos, un componente esencial de la dieta mediterránea, además de uno de los pilares de una dieta saludable. La variedad de aceite de oliva virgen extra es un producto de gran calidad, pero ahora es también un producto exclusivo: desde el pasado mes de julio las subidas superan el 30%, y un litro de este "oro líquido" alcanza fácilmente los 10 euros.

Esta dramática subida de precio está llevando a muchos hogares a sustituir parte del aceite de oliva virgen por aceites vegetales o grasas de menor calidad. Y lo que es más grave, está impulsando los fraudes alimentarios.

Con el fin de ayudar a los consumidores a distinguir un aceite de oliva de calidad, la Delegación en Aragón de la OCU ha organizado un taller con cata con la colaboración de la Denominación de Origen Aceite del Bajo Aragón. La cita tendrá lugar el viernes 24 de noviembre, a las 18:00, en la Escuela artesana de Jorge Rebola-Panishop, calle José María Lacarra de Miguel, 24. Zaragoza.

La cata será dirigida por el Secretario DO y Director Técnico DO Aceite del Bajo Aragón, Juan Baseda Torruella, que enseñará a distinguir y valorar los aceites en base a sus propiedades visuales, olfativas y gustativas. Además, los asistentes tendrán la oportunidad de hacer preguntas y compartir sus propias experiencias y dudas alrededor del Aceite de Oliva. Es necesaria la **inscripción** previa para poder acudir a la cata.

NUTRI NAV

¿Sacas hasta la última gota a tu software de gestión?

Nosotros te decimos cómo

[Solicita una demo](#)

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

Esta información ha sido elaborada por un equipo de profesionales sanitarios, nutricionistas, tecnólogos de los alimentos, estadísticos y editores de OCU que, en colaboración con laboratorios independientes, analizan desde 1975 los principales productos y servicios de salud y alimentación. Su trabajo se sustenta en los principios de la evidencia científica, la calidad, la eficiencia y la sostenibilidad, pero sobre todo en la independencia que le proporcionan sus más de 190.000 socios activos.

Fuente: [OCU](#)

El Ifapa organiza dos jornadas sobre la elaboración de compost con subproductos de almazara

Mañana miércoles 22 de noviembre, y el próximo martes día 28, Ifapa Venta del Llano (Mengíbar, Jaén) organiza dos nuevas jornadas demostrativas sobre la elaboración de compost a partir de subproductos de almazara y de olivar. Las actividades, en las que los participantes podrán asistir a casos prácticos, se enmarcan dentro en el proyecto Oruland de reutilización de subproductos y de reducción de residuos y emisiones de las almazaras andaluzas.

Concretamente, mañana se describe el proceso de compostaje y se abordará el aprovechamiento de los subproductos de la industria de extracción del aceite de oliva, así como los métodos de elaboración de compost.

Por su parte, el día 28 de noviembre se desarrollará una jornada demostrativa de control del proceso de compostaje en la que se analizarán, además, los parámetros de seguimiento del proceso del compost y los métodos para determinar su calidad.

Para poder participar en las jornadas, los interesados pueden rellenar la [inscripción accesible desde el Portal de Actividades de Formación y Transferencia en la web del Ifapa](#).

El proyecto de experimentación y transferencia Oruland, desarrollado en el centro Ifapa Venta del Llano, tiene como objetivo realizar actividades de demostración e información para la reutilización de subproductos y sobre la reducción de residuos y emisiones derivados de las almazaras de la comunidad autónoma andaluza.

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



Dichas jornadas se realizan principalmente en las instalaciones del centro Ifapa en Mengíbar, contando además con la colaboración de almazaras y plantas de compostaje en las provincias de Jaén, Córdoba, Granada, Sevilla y Cádiz.

En concreto, se desarrollan actividades de experimentación, demostración e información sobre la valorización de subproductos de almazara mediante técnicas optimizadas de compostaje, el uso de

nuevas tecnologías en el control del proceso de valorización de estos subproductos, la reutilización y reducción del consumo de agua en la almazara y el manejo de suelos en olivar mediante aplicación de compost de alperujo, entre otras.

Fuente: [Interempresas](#)

El 30% de olivar tradicional se ha sustituido en la última década por sistemas intensivos

Andalucía es la región con mayor superficie de olivar y, por ende, la principal productora nacional de aceite de oliva. Con 1,64 millones de hectáreas, representa el 60,1% de la superficie de olivar nacional y el 14,2% de la mundial.

Según datos de la [I Estrategia Andaluza del Sector del Olivar](#), cuyo borrador ha salido a exposición pública, aproximadamente el 95% de la superficie de olivar andaluz se destina a producción de aceite de oliva, mientras que el 5% restante se dedica a la producción de aceituna de mesa.

No es ajeno al sector que la evolución histórica del cultivo del olivar ha ido implicando cambios en la configuración de las plantaciones, a medida que se han ido desarrollando distintas técnicas de cultivo y mecanizando la recolección.

Así, se ha evolucionado, según destaca el informe, «desde el cultivo con varios pies y marcos amplios hacia el cultivo en un solo pie y marcos cada vez más estrechos».

Coragro
Correduría de Seguros S.L.

*Especialistas en
Seguros Agroalimentarios*

www.coragro.es



Tipos de olivar

En la actualidad, en Andalucía conviven distintos tipos de olivar, desde los que presentan marcos tradicionales con densidades inferiores a 100 árboles/hectárea hasta los superintensivos con más de 800 árboles/hectárea. No obstante, es de destacar «la paulatina pérdida de importancia de los olivares tradicionales».

En concreto, este tipo de olivar ocupaba en 2001 una superficie cercana a las 600 hectáreas, mientras que en la actualidad, esta superficie se sitúa en torno a 420.000 hectáreas, una reducción cercana al 30% en la que prima la introducción de olivares de mayor densidad.

Olivar en regadío

Por otro lado, desde 2011 a 2021, la superficie de olivar en regadío se ha incrementado de forma notable, pasando de 578.404 hectáreas a 658.728 hectáreas (supone un incremento del 14% en 10 años), representando en la actualidad el 40% de la superficie de cultivo. Prácticamente todo el riego del olivar se realiza mediante riego por goteo.

Por último, desde 2010 se han plantado en Andalucía 131.427 hectáreas de olivar, lo que supone aproximadamente el 8% de la superficie de olivar andaluza, según el borrador de la Estrategia. Estas nuevas plantaciones de olivar presentan características estructurales diferentes a las de las plantaciones más antiguas.

Variedades

Las nuevas plantaciones tienen más presencia de la variedad arbequina y menor de picual, en gran medida, asegura el informe, «debido a la mejor adaptación de esta a las plantaciones con mayor densidad».



En cuanto a las variedades, hay cuatro que concentran más del 90% de la superficie de olivar de Andalucía. La variedad picual es la más importante, con cerca de un millón de hectáreas (el 61% de la superficie), seguida de la hojiblanca (21% de la superficie), mientras que arbequina (6%) y manzanilla de Sevilla (4%) tienen una importancia menor.

Fuente: [Sevilla ABC](#)

Quinto Simposio Anual de Yale sobre Aceite de Oliva y Salud

Ya hay fecha para el quinto Simposio Anual de Yale sobre Aceite de Oliva y Salud, organizado conjuntamente por la Asociación BLC3 - Campus de Tecnología, Innovación y la Escuela de Salud Pública de Yale. Será en Oliveira do Hospital (Portugal) del 10 al 13 de diciembre.

Este encuentro reunirá a académicos, miembros de asociaciones y organizaciones profesionales, agricultores, productores, compradores, vendedores y otros representantes de la industria y de industrias afines.

Este simposio se centrará en cuestiones actuales y de futuro que incluyen, entre otras: el aceite de oliva en la salud pública, global y planetaria; políticas y regulaciones sobre el olivar y el aceite de oliva (tanto locales como globales); calidad, autenticidad, química y pruebas del aceite de oliva; comercialización de aceite de oliva; consideraciones relacionadas con la salud (por ejemplo, nutrición, nutriscore y dieta mediterránea); la bioeconomía; la circularidad y la sostenibilidad; y el cambio climático y la resiliencia climática.



El programa incluye presentaciones, mesas redondas, degustaciones y reuniones sociales y está diseñado específicamente para estimular la participación activa y propagar la colaboración entre los participantes.

Para más información [PINCHE AQUÍ](#).

Fuente: [Olimerca](#)

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