

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

23 de noviembre de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



¿Cómo están los rendimientos de la aceituna este año?

La Junta concede 2,9 M€ para promoción de productos agroalimentarios con figura de calidad.

Desde mediados de los 90 la superficie de olivar en Navarra se ha multiplicado por tres.

La UNIA realiza una jornada de cata de aceite de oliva virgen extra de nueva cosecha.

Túnez sufre un ajuste de ventas al exterior de aceite de oliva durante la pasada campaña.

ICEX España Exportación e Inversiones, organiza un Pabellón España en la feria SIAL PARIS.

Contigo desde el origen

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.

Descubre AgriBank en CaixaBank.es

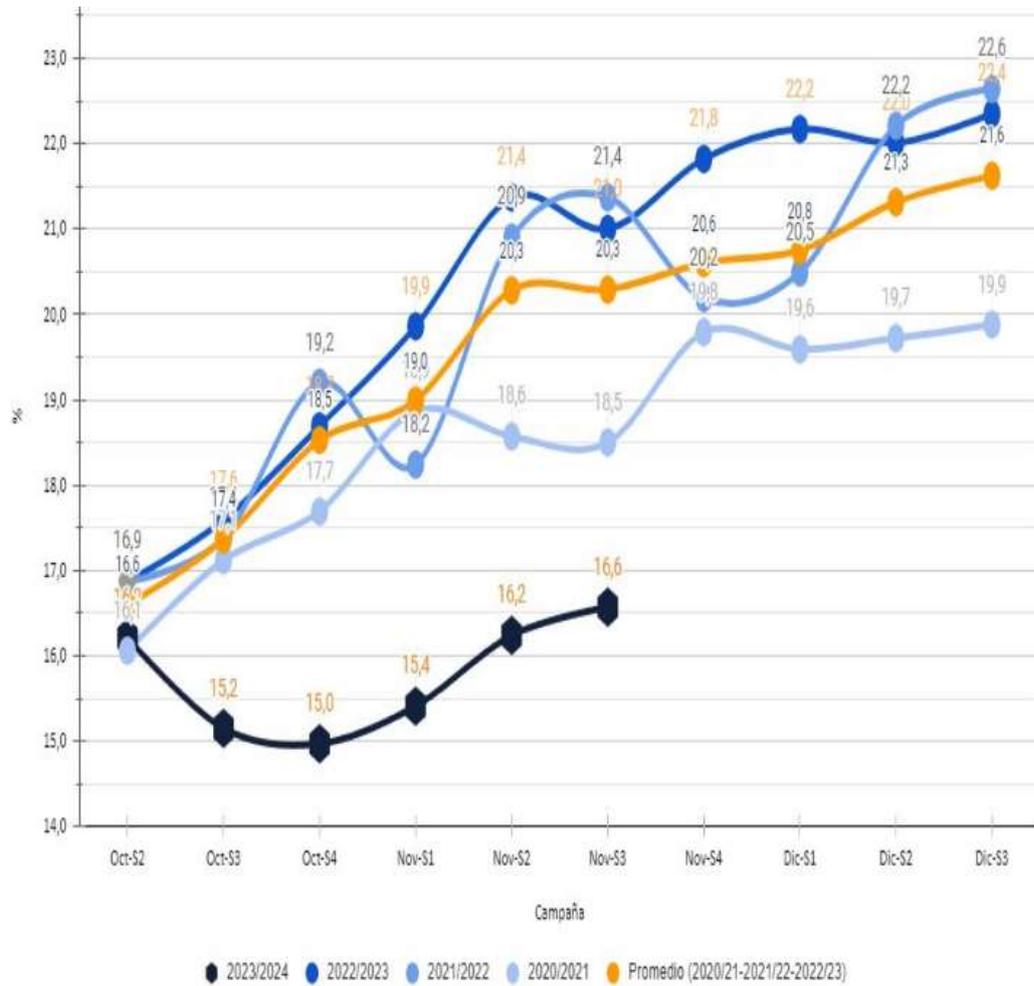
paralimpicos

PUBLICIDAD

AgriBank

¿Cómo están los rendimientos de la aceituna este año?

El asunto del rendimiento graso de la aceituna de almazara es recurrente por estas fechas, en pleno inicio de campaña de recolección. Este año hemos llegado al mes de octubre con una sequía que había mermado la cosecha enormemente. Las esperadas lluvias llegaron de manera cuantiosa en la segunda parte del mes y esta circunstancia, sumada a las bajas temperaturas durante este periodo, han influido de forma significativa en la lipogénesis de la aceituna.



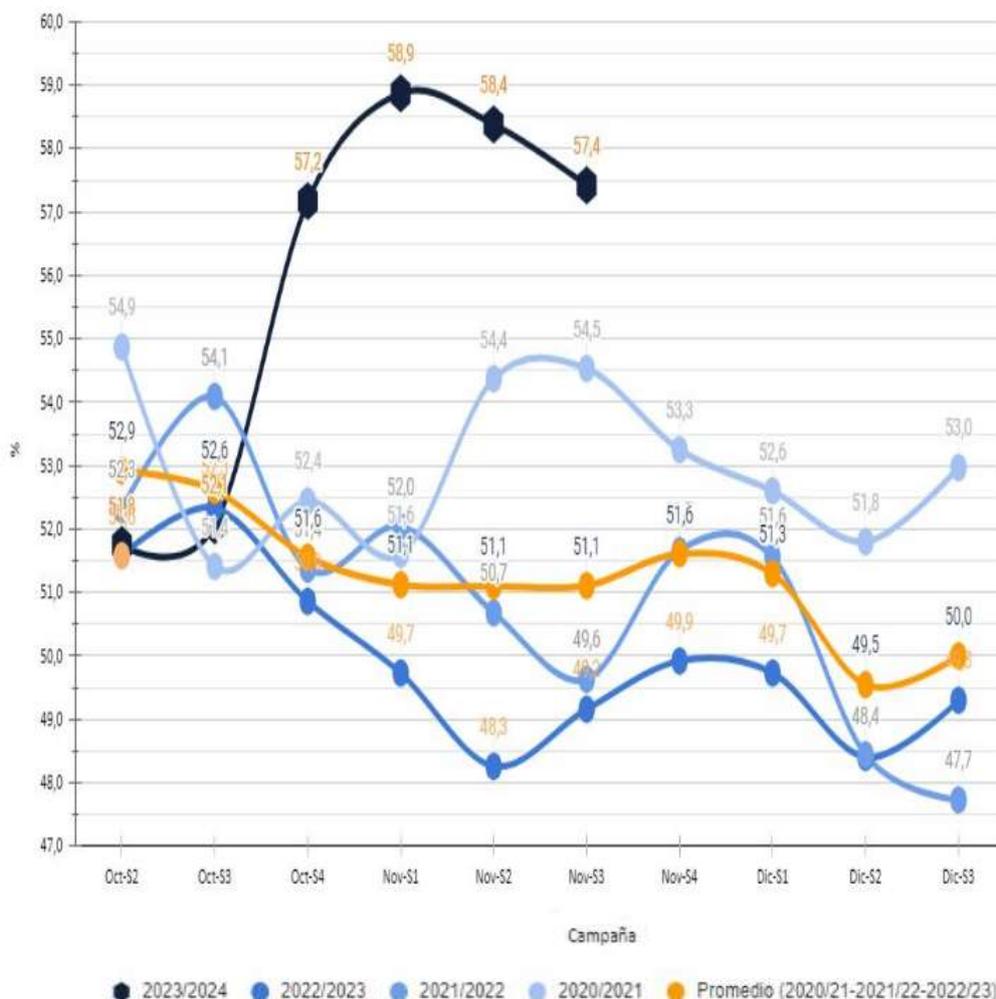
Gráfica sobre evolución del rendimiento.

Se partía de valores normales de rendimiento en la segunda semana de octubre, pero la evolución durante las siguientes semanas ha sido totalmente atípica con respecto a campañas anteriores. En



lugar de producirse un ascenso continuado del rendimiento, este se ha mantenido casi constante. Si observamos la gráfica de evolución de la humedad del fruto entenderemos qué ha pasado.

A partir de la semana 3 de octubre, coincidiendo con el periodo de lluvias, el árbol ha acumulado en el fruto agua de forma abundante. Podemos decir que, con respecto a la media de las últimas campañas, el fruto tiene casi 10 puntos porcentuales más de agua.



Gráfica sobre evolución de humedad.

Para saber si el árbol está produciendo grasa, lo mejor es revisar los datos de Grasa Sobre Muestra Seca, en los que se refiere la grasa sobre el peso total del fruto sin tener en cuenta el agua.



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA 10 AÑOS SIEMPRE CONTIGO

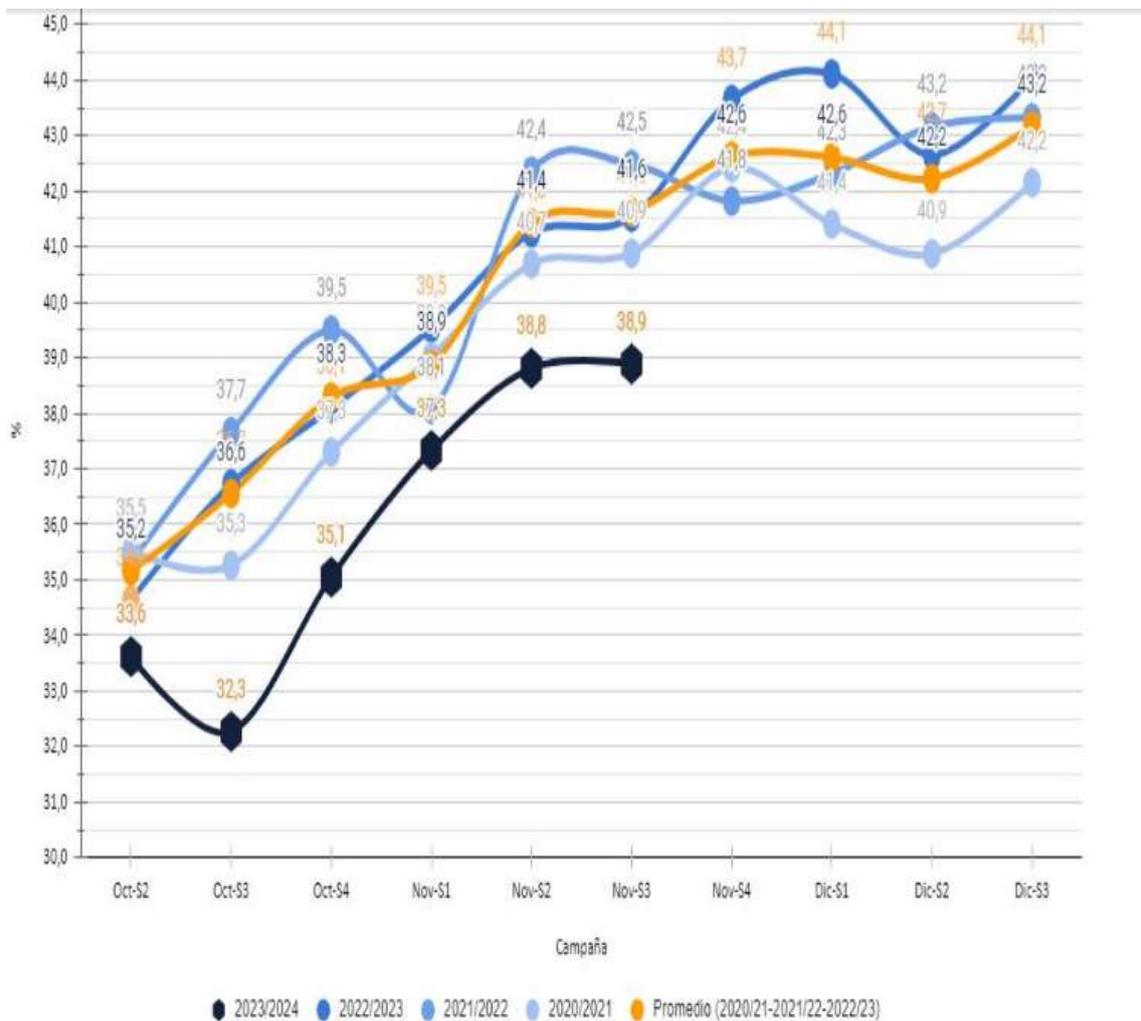
5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life Kubota



Se puede ver que se produjo un retraso en la producción de grasa a finales de octubre. Podemos comprobar que el árbol ha estado produciendo grasa, pero a niveles sobre seco sensiblemente inferiores a campañas anteriores.

Según análisis realizados por CSR laboratorio, se evidencia que a mediados de noviembre (Nov-S3) el valor de Grasa Sobre Seco empieza a estabilizarse. Este patrón se mantiene campaña tras campaña y en este parece que también va a ser así. A falta de ver cómo evolucionarán los datos en las próximas semanas, parece que el olivo ya no va a producir más grasa.



Fuente: Olinerca

Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar



Av. Vilches, KM 3.5 - La Carolina (Jaén)
(+34) 953 68 08 15 - bioland@grupooleicolajaen.com







La Junta concede 2,9 M€ para promoción de productos agroalimentarios con figura de calidad

El Consejo de Gobierno ha tomado conocimiento de la convocatoria, por parte de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, de las ayudas para el ejercicio de 2023 dirigidas a la promoción en el mercado interior de productos agroalimentarios amparados por un régimen de calidad, en el marco del Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014-2022.

Este programa cuenta con dos líneas de ayudas, centradas en el apoyo de las actividades de información y promoción realizada por grupos de productores en el mercado interior, una exclusiva para el sector oleícola y aceituna de mesa y otra para el resto. En total, la Consejería de Agricultura destinará 2.966.450,28 € para poner en alza el potencial competitivo de los productos andaluces de calidad reconocida y transmitir de forma adecuada su valor añadido diferencial.

En concreto, el sector oleícola y de aceituna de mesa se verá beneficiado con una cuantía total de 1.085.566,36 €, mientras que para el resto se establece un montante total de 1.880.883,92 €. Ambas líneas están destinadas a Consejos Reguladores, Asociaciones y Federaciones de entidades agroalimentarias y asociativas agrarias, Fundaciones y Organizaciones Empresariales del sector agrario, así como agrupaciones de productores, sin ánimo de lucro, que participen en un programa de calidad de los alimentos.

Así, son actuaciones subvencionables, las actividades de promoción realizadas por grupos de productores en el mercado interior de la Unión Europea, en relación con productos amparados por Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), Indicaciones geográficas protegidas (IGP) y Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG). También se incluirían aquí productos ecológicos certificados, producción integrada y su indicación en productos agrarios y sus transformados, indicación geográfica de bebidas espirituosas (IGB) y de los productos vitivinícola aromatizados y los productos agroalimentarios de la marca 'Calidad Certificada'.

Esta línea subvencionable se enmarca en el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo (Feader), a través del que se pretende fomentar la competitividad de los productores primarios, con una mejor integración en la cadena agroalimentaria a través de sellos de calidad que añaden valor a los productos agrícolas, promoción en mercados locales y en circuitos de distribución cortos, agrupaciones y organizaciones de productores e interprofesionales.

La Junta de Andalucía realiza una gran apuesta por la promoción por la calidad diferenciada que ostenta Andalucía a través de las DO y las IGP. Estos sellos permiten al consumidor identificar productos que van más allá de las normas básicas para ofrecer un plus de calidad. Hay que recordar que Andalucía es la región de la Unión Europea con mayor número de figuras de calidad al alcanzar las 67 menciones sumando Denominaciones de Origen Protegidas -DOP- (29), Indicaciones Geográficas Protegidas -IGP- (33), Especialidades Tradicionales Garantizadas -ETG- (3) e Indicaciones Geográficas -IG- (2).



Fuente: Junta de Andalucía

Desde mediados de los 90 la superficie de olivar en Navarra se ha multiplicado por tres

José Francisco Doncel. Presidente DOP Aceite de Navarra

¿Cuántas marcas y olivicultores ampara actualmente la DOP Aceite de Navarra?

En estos momentos hay siete almazaras certificadas que comercializan su aceite con 9 marcas. El volumen de aceite certificado una campaña media es de unos 200.000 litros. Esta última campaña la climatología condicionó la producción certificándose tan solo 69.700 litros. Un gran porcentaje de nuestro aceite, aproximadamente el 80%, se consume dentro de la Comunidad foral, y zonas limítrofes, principalmente País Vasco, pero también en Aragón, Cantabria y la Rioja – y hay un porcentaje que se exporta a otros países.

¿Cuáles son los principales retos que creéis tiene planteados actualmente el olivar de Navarra?

Dada su pequeña superficie y escasa producción en comparación con otras regiones españolas, (Navarra apenas supone un 0,5% de la producción nacional), los olivateros navarros solo tienen un camino para rentabilizar al máximo el cultivo y ocupar un lugar en el mercado nacional e internacional: demostrar la máxima calidad.

Los aceites acogidos a la DOP Aceite de Navarra, deben cumplir con un elevado estándar de calidad para cumplir con su estricto Pliego de Condiciones. Son obtenidos exclusivamente de la aceituna de vuelo de las variedades: Arróniz, Empeltre y Arbequina. El porcentaje de Arróniz debe ser superior al 10%.

El “Aceite de Navarra” organolépticamente, es un aceite con frutado de medio a intenso, con notas verdes, con un amargor y un picante característicos, muy equilibrado, de ligero a medianamente intenso, pero no dulce. Su composición varietal, el grado de madurez con que se recoge la aceituna, la latitud y las condiciones climáticas de la zona, son los factores que afectan a la composición en



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

ácidos grasos del “Aceite de Navarra”, determinando la elevada proporción de ácido oleico superior a 72%.

Esto se consigue con unas buenas prácticas culturales en el campo, con una ausencia total de residuos en las aceitunas a la hora de cosechar, recolección temprana, con unas prácticas de recolección y un transporte hasta la almazara cuidadoso con el fruto, y siguiendo unas condiciones específicas de molturación y extracción del aceite en el trujal o almazara para que el producto final sea el mejor posible.

En los últimos años, con el apoyo de la sociedad pública INTIA, las experiencias se están centrando en la aplicación de sistemas más sostenibles, incidiendo en el ahorro del agua, las aportaciones de abono o la reducción de tratamientos. Valoración del riego deficitario en distintas formas de conducción y marcos de plantación y en concreto el cultivo del olivo en seto. Importancia de los distintos sistemas de poda orientados a la mejora de la producción, la sanidad y por tanto la calidad y rentabilidad del cultivo, tanto en nuevas plantaciones como en rejuvenecimiento de las antiguas. Seguimiento de los abonados en zonas sensibles de nitratos, para obtener una correcta nutrición sin perjuicio del medio ambiente y cumpliendo la normativa medioambiental. Viabilidad de la combinación en el control de poblaciones de la mosca del olivo “*Bractocera oleae*” del trampeo masivo (método de control de captura y muerte de la mosca del olivo mediante feromonas en estado sólido) y el apoyo de tratamientos fitosanitarios para la reducción de daños en aceituna

La variedad Arróniz es una de las grandes señas de identidad del olivar navarro. ¿Se haciendo nuevas plantaciones?

En 1995, el olivar de Navarra toca fondo; la superficie registrada era de 2.279 hectáreas. A partir de este año la tendencia se invierte; poco a poco, la superficie plantada de olivar va aumentando. En 24 años (1996-2020) se ha pasado de 2.300 has a las 7.282 has productivas, más de la mitad (60,3%) en regadío, y de 0,75 millones de Kg de aceite a 6,0 millones de kilos. La superficie cultivada se ha multiplicado por 3 y la producción se ha multiplicado casi por 8, alcanzando así un techo histórico nunca antes igualado. En este aumento tiene relevancia el crecimiento de la variedad Arróniz, sobre todo en zonas del sur de Navarra.



Fuente: [Revista Almaceite](#)



La UNIA realiza una jornada de cata de aceite de oliva virgen extra de nueva cosecha

La Sede Antonio Machado de Baeza (Jaén) de la [Universidad Internacional de Andalucía \(UNIA\)](#) celebra hoy la "Jornada de Cata de aceite de oliva virgen extra. Aromas y sabores de la nueva cosecha 2023/24", dirigida por Soledad Román, del Centro de Interpretación "Olivar y Aceite" de Úbeda (Jaén).

El objetivo de esta nueva edición de la jornada es difundir la cultura del aceite de oliva virgen extra y fomentar su demanda, a través de la caracterización sensorial de los aceites de nueva cosecha y recolección temprana.

Una de las novedades de esta jornada es la gastronomía, ya que durante la misma se ofrecen conocimientos del AOVE en la cocina con la elaboración de recetas en directo.

Además, se abordarán temas como el índice de maduración y evolución del fruto; la influencia de los factores agronómicos en las características organolépticas; el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra; las variedades de olivar; el análisis de la situación actual de campaña y precios; o las catas dirigidas de aceites de nueva cosecha procedentes de variedades de aceituna y zonas geográficas diferentes (monovarietales, coupages, ecológicos y olivar en seto).

En esta jornada participan como ponentes M^a Paz Aguilera, investigadora del IFAPA Venta del Llano (Jaén); Brígida Jiménez, directora del IFAPA de Cabra (Córdoba); Mercedes Uceda, de IADA Ingenieros; Antonia Fernández, directora de producción de Almazaras del Grupo Jaencoop; Juan Vilar, CEO de Juan Vilar Consultores Estratégicos; Juan Carlos García, cocinero del restaurante Vandelvira (Baeza); y Tamara Tagua, de AOVeland-Oleícola Jaén (Baeza).

La jornada se incluye en la programación del Aula Oleícola Innova para la Innovación y la Divulgación en la Olivicultura y la Elaiotecnia, creada por la UNIA y el Grupo Oleícola Jaén.

Fuente: [Mercacei](#)



Túnez sufre un ajuste de ventas al exterior de aceite de oliva durante la pasada campaña

El Observatorio Nacional de la Agricultura (ONAGRI) dependiente del Ministerio de Agricultura, Recursos Hidráulicos y Pesca del Gobierno de Túnez, ha publicado, recientemente, las cifras correspondientes a las exportaciones de aceite de oliva durante la campaña 2022/2023 que han sufrido un descenso 3,5% con respecto a la anterior campaña.

Así habría que señalar que las exportaciones de aceite de oliva tunecino durante la campaña 2022/2023 han alcanzado las 194,6 mil toneladas con un valor de 3422,4 millones de TND, es decir un descenso en volumen del 3,5% frente a un aumento del 54,7% en términos de valor en comparación con la campaña 2021/2022.

En cuanto al precio medio registrado durante los doce meses de la campaña, se puede observar un aumento en un 60,2% de éste, es de 17,59 DT/kg frente a los 10,98 DT/kg registrado durante la campaña anterior.

Por lo que respecta al mercado exportador tunecino durante el mes de octubre, donde se destaca que las ventas al exterior de aceite de oliva el aumento del 54,3% que ha reducido significativamente la reducción del déficit en el comercio exterior agroalimentario tunecino.

Fuente: [Oleorevista](#)

ICEX España Exportación e Inversiones, organiza un Pabellón España en la feria SIAL PARIS

ICEX España Exportación e Inversiones, organiza un Pabellón España en la feria SIAL PARIS que tendrá lugar en el recinto ferial Parc d'Expositions, Paris Nord Villepinte, Paris (Francia) del 19 al 23 de Octubre de 2024.



Se abre convocatoria para todas las empresas españolas de los siguientes sectores:

- Alimentos y bebidas.

NOTA IMPORTANTE:

Este año ICEX agrupará la participación de empresas solamente en el Hall 2 FINE FOOD y en el Hall 6 MEAT.

SIAL es la primera red mundial de salones con una cobertura geográfica muy amplia: Europa, América del Norte, América del Sur, Oriente Medio y Asia.

Con esta fuerte presencia mundial, el salón ha desarrollado no sólo un conocimiento muy importante del conjunto de los protagonistas del sector, sino que también se ha convertido en un observador privilegiado y reconocido de las tendencias y las innovaciones en todos los rincones del mundo.

SIAL es la cita mundial más importante del sector agroalimentario en 2024. Se celebra cada dos años y está dirigida a un público exclusivamente profesional.

En 2024 se celebra la 30ª edición de esta feria que, por su magnitud y nivel, sólo es comparable con ANUGA (Alemania), que se celebra en años impares.

Esta actividad es susceptible de estar cofinanciada por el [Fondo Europeo de Desarrollo Regional \(FEDER\)](#).

INSCRIPCIONES

Fuente: [ICEX](#)

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