

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*24 de octubre de 2024*



## HOY ES NOTICIA:

Nuevas

**JORNADAS**



La Loma espera doblar la aceituna cosechada la pasada campaña.

Bruselas aclara la metodología de muestreo para evaluar las características de los aceites de oliva.

El Aceite Valle del Tiétar Aspira a la Denominación de Origen Protegida: Un Paso hacia la Excelencia.

Creta acogerá el 6º Simposio Internacional de Yale sobre Aceite de Oliva y Salud.

Aceite de oliva: oportunidades y desafíos en el mercado europeo para Chile.



# La Loma espera doblar la aceituna cosechada la pasada campaña

Inmersos en la recogida de aceite temprano, el marco de Úbeda arrancará formalmente la campaña el lunes 18 de noviembre, Baeza o Sabiote lo harán a principios de mes, mientras, el olivar continúa esperando la llegada de las ansiadas lluvias otoñales.

Las precipitaciones en el mes de marzo se han demostrado vitales para preservar las esperanzas del mundo del campo que ve recompensada la paciencia en la que está llamada a ser una “buena cosecha”. Los aforos para el marco de Úbeda son prometedores y fijan un 110% más de aceituna respecto a la campaña pasada, lo que se traduce de media en doblar la producción para las cooperativas ubetenses. Manuel Sánchez, presidente de la cooperativa La Carrera, se muestra cauto, pues si bien el rendimiento graso también se sitúa tres puntos por encima de los valores del año pasado, el fruto, señala, se encuentra en una situación de estrés hídrico importante.

Este lunes precisamente se retomaba con intensidad la actividad en La Carrera, con el arranque de la campaña de tempranos. También ha informado Sánchez de la fecha consensuada por todas las cooperativas para el inicio formal de la campaña de recogida de aceituna. Será el próximo lunes 18 de noviembre.

Buenos pronósticos también para Higinio Castellano, presidente de la Cooperativa Santa Eulalia, con el objetivo de alcanzar los 4 millones de kilos.

Los aforos se cumplen, y el olivar es muestra de ello. Así lo atestigua Joaquín Morillo, Director Operativo de Grupo Oleícola Jaén, que espera cerrar la campaña con 40 millones de kilos de cosecha final. Según ha explicado Morillo Ruiz, el 3 de octubre Oleícola Jaén arrancaba la cosecha de tempranos, con la intención de no detener la producción hasta el cierre de campaña. La tendencia también se confirma en Baeza en cuanto a rendimiento graso, situado ahora 3 o 4 puntos por encima respecto a 2023.

Tendencia similar en el marco de Sabiote, con una cosecha "media – alta", como ha indicado el presidente de la Cooperativa de San Ginés y San Isidro, Antonio Cano. Se espera cosechar en torno a 22 millones de kilos de aceituna, entre 12 y 14 más que en la campaña 23-24. Las previsiones son menos prometedoras que hace dos meses, al sufrir una amplia zona de la cooperativa las



consecuencias de una granizada en el mes de agosto. La fecha prevista para el arranque formal de campaña sería en torno al 4 de noviembre. Este pasado fin de semana comenzaban a cosechar tempranos.

Hay aceituna en el olivo, pero en situación de estrés hídrico, a falta de las lluvias de octubre y noviembre. Las preocupaciones para el olivar de la comarca están en el aumento de producción, y la consecuente bajada de precio.

Fuente: [Cadena Ser](#)

## Bruselas aclara la metodología de muestreo para evaluar las características de los aceites de oliva

El Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE) publicó ayer un reglamento que modifica otro anterior por el que se establecen las normas relativas a los controles de conformidad de las normas de comercialización del aceite de oliva y a los métodos de análisis de las características del aceite de oliva.

El reglamento detalla que la mediana del defecto organoléptico es uno de los parámetros que distinguen la categoría de aceite de oliva virgen extra de la de aceite de oliva virgen. Según añade, los defectos organolépticos pueden surgir durante el proceso de elaboración del aceite de oliva, pero también pueden deberse a unas condiciones inadecuadas de transporte y almacenamiento. Por lo tanto, “es necesario especificar las formas de notificación entre los distintos Estados Miembros de los defectos organolépticos que se detecten en un aceite etiquetado como aceite de oliva virgen extra”.

El texto recoge que los métodos de análisis que deben usarse para evaluar las características de los aceites se actualizan periódicamente en función de la opinión de expertos químicos y en consonancia con los trabajos efectuados en el Consejo Oleícola Internacional (COI).

**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 / @kubotaspain / #kubota



“A fin de garantizar la correcta aplicación a escala de la Unión Europea de los métodos de análisis más recientes establecidos por el COI, procede incluir dichos métodos”, precisa.

Asimismo, el reglamento apunta que debe aclararse la metodología de muestreo, “dadas las diferentes interpretaciones que hacen las autoridades que realizan controles de conformidad”.

Fuente: [Mercacei](#)

## El Aceite Valle del Tiétar Aspira a la Denominación de Origen Protegida: Un Paso hacia la Excelencia

El reconocimiento del aceite del Valle del Tiétar como Denominación de Origen Protegida (DOP) avanza con fuerza. La reciente publicación en el Boletín Oficial de Castilla y León (Bocyl) de la solicitud de registro marca un hito en el proceso, impulsado por la Asociación de Olivareros del Sur de Ávila . Este paso no solo resalta la calidad del producto, sino que también promete elevar la reputación del aceite de oliva de esta región.

### El Proceso de Tramitación del DOP

La tramitación de la DOP se gestiona a través del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl). La próxima etapa consiste en enviar el expediente de registro a la Comisión Europea . Si la resolución es favorable, Castilla y León sumará su primera DOP en el ámbito del aceite, un logro significativo en una comunidad que ya cuenta con más de 70 cifras de calidad.

Este avance es especialmente relevante considerando la creciente demanda de productos auténticos y de calidad en el mercado europeo. La protección de la DOP ofrece a los agricultores locales la oportunidad de diferenciar su producción de oliva virgen extra y garantizar su origen.

Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland ENERGY

GRUPO oleícola jaén

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



## Características del Aceite Valle del Tiétar

La DOP ‘Aceite Valle del Tiétar’ se centrará en el Aceite de Oliva Virgen Extra , elaborado exclusivamente mediante procedimientos mecánicos que conservan las características organolépticas de la aceituna. En los últimos 11 años, seis almazaras fundadoras han producido, en promedio, más de 3.200 toneladas de aceituna y cerca de 462 toneladas de aceite anual.

### Perfil sensorial

El análisis organoléptico del aceite de oliva virgen extra del Valle del Tiétar revela un perfil sensorial excepcional. Este aceite destaca por sus intensidades claramente perceptibles, que incluyen:

- Frutados de aceituna sana y fresca
- Hierba
- Hoja
- Manzana
- Almendra
- Otras frutas

Estas características organolépticas se atribuyen a la riqueza del suelo y al clima particular de la región, que favorecen el cultivo de aceitunas de alta calidad.

### La Importancia de la DOP para los Productores Locales

Lograr la figura de calidad ‘Denominación de Origen Protegida’ representa un gran avance para los productores de aceite en el Valle del Tiétar. Esta distinción les permitirá:

1. Amparo en el ámbito de la Unión Europea : La DOP protege el nombre del producto contra imitaciones y garantiza que solo los aceites producidos en la zona delimitada pueden llevar esta etiqueta.



2. Incorporar el distintivo en su etiquetado : Este reconocimiento ofrecerá al consumidor la máxima garantía de calidad y origen, elevando la percepción del producto en el mercado.
3. Acceso a nuevos mercados : Con la DOP, los productores podrán posicionar su aceite en mercados más amplios, aumentando su competitividad y potencial de ventas.

### Beneficios Económicos de la DOP

La inclusión del Aceite Valle del Tiétar en la lista de DOP puede tener un impacto positivo en la economía local. Según un estudio realizado por el Instituto Nacional de Estadística (INE) , los productos con DOP suelen alcanzar precios más altos que sus homólogos sin este reconocimiento. Esto se traduce en:

- Aumento de ingresos para los agricultores: Un aceite reconocido por su calidad puede justificar precios más altos en el mercado.
- Fomento del turismo: La DOP puede atraer turistas interesados en la gastronomía y los productos locales, promoviendo un mayor interés en la cultura y tradiciones de la región.

### Retos en el proceso de DOP

A pesar de los beneficios, el camino hacia la obtención de la DOP no está exento de retos. Algunos de los desafíos que podrían surgir incluyen:

- Competencia con otros aceites : Los productores del Valle del Tiétar deberán competir con aceites de otras regiones que ya tienen una sólida reputación.
- Costos de certificación: El proceso de certificación y control puede generar costos adicionales que podrían afectar a los pequeños productores.
- Educación del consumidor : Es crucial educar a los consumidores sobre la importancia de la DOP y las características que hacen únicas al Aceite Valle del Tiétar .



## Conclusiones y Perspectivas Futuras

El avance hacia la Denominación de Origen Protegida del aceite del Valle del Tiétar es una oportunidad única para fortalecer la identidad y la calidad del producto. Con la solicitud de registro publicada en el BocyL, los productores locales están más cerca de alcanzar un reconocimiento que podría transformar su futuro económico y consolidar su presencia en el mercado.

El éxito de este proceso no solo depende de los agricultores y almazaras, sino también del apoyo institucional y la colaboración entre todos los actores del sector. La obtención de la DOP podría marcar el inicio de una nueva era para el aceite de oliva de la región, poniendo en valor la tradición, la calidad y la excelencia de un producto que promete conquistar paladares tanto a nivel nacional como internacional.

Fuente: [Agronews Castilla y León](#)

## Creta acogerá el 6º Simposio Internacional de Yale sobre Aceite de Oliva y Salud

Heraklion (Creta) acogerá del 1 al 5 de diciembre el [6º Simposio Internacional de Yale sobre Aceite de Oliva y Salud](#), cuyo programa reunirá a académicos, miembros de asociaciones y organizaciones profesionales, productores, comercializadores y representantes de la industria.

Este simposio profundizará en cuestiones actuales y emergentes, abarcando temas tales como el impacto del aceite de oliva y las aceitunas en la salud pública y planetaria (Dieta Mediterránea y resultados de salud, recomendaciones nutricionales y alimentarias y futuros sostenibles); la calidad, la autenticidad y la química del aceite de oliva; las estrategias de marketing; el reciclado de subproductos del olivar para la alimentación animal; la bioeconomía (circularidad y sostenibilidad); y los desafíos y oportunidades que plantea el cambio climático.



El programa incluirá presentaciones, mesas redondas, catas y reuniones, y contará con un enfoque específico para estimular la participación activa y fomentar la colaboración entre los asistentes.

Fuente: [Mercacei](#)

## Aceite de oliva: oportunidades y desafíos en el mercado europeo para Chile

La dieta mediterránea, reconocida por sus múltiples beneficios para la salud, ha situado al aceite de oliva en una posición destacada a nivel global, no solo como un ingrediente esencial en la cocina, sino también como un producto de valor nutricional incomparable. Este creciente reconocimiento ha impulsado su consumo en diversos países, tanto en aquellos con una tradición histórica de producción y consumo, como en otros que están adoptando este saludable hábito alimenticio. En este contexto, Chile ha emergido como un actor significativo en el mercado del aceite de oliva de alta calidad, respaldado por numerosos premios internacionales y un aumento constante en las exportaciones.

Chile, con una industria olivícola en expansión, ha logrado posicionarse entre los productores de aceite de oliva más destacados del mundo. Desde sus primeros pasos en el valle central hasta el actual despliegue de olivos a lo largo de diversas regiones del país, la evolución de esta industria ha sido notable. La implementación de tecnologías avanzadas y técnicas de cultivo modernas ha permitido a los productores chilenos alcanzar rendimientos comparables o incluso superiores a los de Europa, consolidando su reputación en el mercado internacional. El presente escrito ofrece una visión detallada del mercado nacional e internacional del aceite de oliva, destacando tanto la situación actual como los desafíos y oportunidades para la industria en Chile.

Se explorarán diversos aspectos de la producción, el consumo y el comercio de aceite de oliva, con un enfoque particular en la evolución histórica de la industria en Chile y las tendencias globales que están moldeando el futuro de este sector. Este escrito no solo presenta datos cuantitativos sobre la producción y las exportaciones, sino que también contextualiza el lugar de Chile en el panorama



global del aceite de oliva, subrayando las perspectivas y oportunidades. De esta manera, se busca proporcionar una comprensión integral de la dinámica de la industria del aceite de oliva, ofreciendo una base sólida para la toma de decisiones estratégicas en un mercado en constante cambio.

Descargue el artículo completo, [en versión PDF, AQUÍ](#)

Fuente: [Oficina de Estudios y Políticas Agrarias de Chile](#)

**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**