

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

25 de marzo de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Se rompe el mercado del aceite de oliva en origen.

Castilla La Mancha almacena 72.670 ton de aceite de oliva.

La Denominación de Origen Poniente de Granada cumple veinte años premiando la calidad de su aceite.

Los avances en I+D+i mas que sustituir al panel de cata terminarán siendo un complemento al mismo.

El Centro Olivar y Aceite celebrará su 11º aniversario con una jornada de puertas abiertas el 30 de marzo.

El programa del OOWC: ciencia, empresa y mucho más.



Se rompe el mercado del aceite de oliva en origen

Se veía venir, pero había mucha resistencia a que llegara el momento. A pesar de que las almazaras industriales llevaban ya varios meses obligados a dar salida a sus producciones de aceite de oliva, presionados por las liquidaciones de sus socios agricultores, las cooperativas han ido gestionando sus salidas de aceite con cuentagotas para no provocar desajustes en los precios

Pero esta tercera semana del mes de marzo parece que se ha roto la cuerda, y justo antes del inicio de la Semana Santa, la mayor oferta de aceite en el lado de la producción cooperativa ha provocado que los precios hayan iniciado un descenso importante, prácticamente en todas las categorías.

Si hablamos del aceite lampante con destino a la refinería la oferta se movía entre los 7,40€/kg y los 7,30€/kg, aunque las operaciones no eran muy destacadas dado que la industria refinadora confía en que la línea actual de precios puede verse reducida a primeros del mes de abril.

En el caso de los aceites de oliva vírgenes los precios había para todos los gustos, en función de parámetros químicos, físicos y organolépticos. Así, se han visto ofertas en el entorno de los 7,50€/kg hasta los 7,90€/kg. Y finalmente, la categoría virgen extra parece que ya ha tocado el techo de los 9€/kg y ahora los intereses compradores se mueven en el abanico de los 8,30€/kg a los 8,70€/kg. Aunque no quita que algunas operaciones con destino a la exportación, principalmente Italia, se estén cerrando todavía en los 9,00€/kg

Y en este contexto de precios cediendo nos encontraremos en los próximos días con un nuevo frente de lluvias que, según las previsiones, van a regar generosamente Andalucía con lo que sin duda supondrá una buena fuente de agua para los olivares y para mejorar el estado del árbol de cara a la próxima floración.

Todavía es pronto para saber que nos va a deparar el cultivo de cara a la próxima cosecha, pero lo que es innegable es que el olivo se está recuperando y que si la climatología nos acompaña nada impedirá que podamos superar el 1,3 millón de toneladas. Y ¡OJO! Que no es tiempo de ponerse nerviosos y lanzarse al vacío a la hora de fijar los precios en los próximos meses.

Fuente: [Olimerca](#)



Castilla La Mancha almacena 72.670 ton de aceite de oliva

Tras el cierre de las almazaras en la comunidad de Castilla La Mancha, la producción final de aceite de oliva ha superado las 107.370 toneladas, lo que supone haber incrementado la producción en un 50 por ciento más que el pasado año, según los datos recogidos por el Ministerio de Agricultura

Aunque este volumen es importante para el sector agrario, la cantidad sigue estando por debajo de la producción media anual de los últimos diez años, pero está muy por encima de la producción del año pasado.

Por provincias, los datos manejados por el MAPA indican que la provincia de Ciudad Real ha sido la de mayor producción en esta campaña hasta alcanzar las 53.393 toneladas, seguida por la provincia de Toledo que ha conseguido un volumen de 37.712 ton, y Albacete con 10.307 ton.

Por último, a gran distancia, nos encontramos la provincia de Cuenca con 4.233 ton y Guadalajara con poco más de 1.723 ton.

Y con la campaña recién finalizada en elaboración del nuevo aceite de oliva ahora el sector entra en los meses claves de comercialización para llegar a la próxima cosecha en las mejores condiciones de rentabilidad y estabilidad de los precios

En este contexto dos provincias controlarán las mayores partidas de aceite de oliva almacenado: Ciudad Real y Toledo que guardaban a finales de febrero un volumen de 37.071 ton y 25.844 ton respectivamente.

Fuente: [Olimerca](#)



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIENE

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life Kubota

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



La Denominación de Origen Poniente de Granada cumple veinte años premiando la calidad de su aceite

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Poniente de Granada ha celebrado la vigésima edición de los Premios a los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra Poniente de Granada, en la que se ha homenajeado la trayectoria de estos galardones, nacidos para apoyar la promoción y calidad del AOVE de esta zona productora, donde 7.000 familias viven del olivar.

Autoridades, productores, cooperativistas y almazaras asistieron a la gala celebrada en el Auditorio Cívico Adolfo Suárez de Loja. El presidente del Consejo Regulador, Francisco Marino Cano Pérez, dio la bienvenida a los asistentes, felicitando la apuesta por la calidad de productores, cooperativas y almazaras, "cuyo trabajo excepcional nos permite disfrutar de un AOVE referente para miles consumidores". "Este producto premium nace de la profesionalidad de un sector oleícola competitivo, que saca el mayor partido a un producto saludable, natural y sostenible", afirmó el presidente, destacando la enorme contribución social, económica y ambiental del olivar a este territorio.

Durante la gala intervinieron José María Zafra Bailón, director de Área de Negocio de Caixabank de Granada Provincia Oeste; Antonio Díaz Sánchez, diputado de Fondos Europeos, Desarrollo, Industria y Empleo de la Diputación de Granada y Joaquín Camacho Borrego, alcalde de Loja y Senador nacional. Todos coincidieron en elogiar el trabajo y el tesón de agricultores, almazaras y cooperativas para conseguir el mejor AOVE, apostando por el buen hacer, la innovación y la sostenibilidad tanto en el campo como en las instalaciones oleícolas.

El presidente de la DOP Poniente de Granada agradeció el compromiso del panel de cata del Consejo Regulador y del Laboratorio Agroalimentario de Atarfe, a la hora de certificar la calidad virgen extra de este afamado aceite de oliva, además de participar como jurado en estos galardones, en la que este año han resultado ganadores, en la categoría frutado maduro, Roldán Oliva 1895 S.L. logró el primer premio y diploma al maestro de molino, entregado por Antonio Díaz. Se trata de un aceite con frutado medio a aceituna madura, con notas verdes a hierba, tomate maduro e higuera, con recuerdos a la manzana madura y las hierbas aromáticas. Con toques amargos y picantes, este AOVE se comercializa con marca Molino de la Calzada D'Origen.

Santa Ana de Salar S.Coop.And. recibió el segundo premio por su AOVE Santa Ana y Aceites Morales S.A. recibió el tercer por su AOVE con marca Aliño, cuyo galardón fue entregado por el presidente del Consejo Regulador, Francisco Marino Cano.

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



En la categoría frutado verde, el primer premio fue para Aceites Algarinejo, entregado por José María Zafra Bailón, por su AOVE Orodeal. Este AOVE destaca por su sabor frutado intenso de aceituna verde que recuerda a hierba verde, alloza, alcachofa y tomatera. El diploma al maestro de molino de esta categoría fue para San Isidro de Loja S.Coop.And., entregado por Rodrigo Fanor Jaén, director de Perialisi España. El segundo premio fue para San Francisco de Asís S.Coop.And. por su AOVE Chorreao, entregado por el delegado de Empleo, José Javier Martín. Agraria Cerro Gordo S.Coop.And. recibió el tercer premio por su AOVE Cerro Gordo Selección, de manos de Rodrigo Fanor.

En AOVE Ecológico, Almazara Casería de la Virgen S.L se alzó con el primer premio, entregado por José María Zafra. Oleosalar Cosecheros S.L. resultó finalista, recibiendo este reconocimiento de manos de Joaquín Camacho.

Durante el evento, el Consejo Regulado reconoció a María José Pedregosa García como Joven Agricultora del Poniente 2024 por su trayectoria académica en el Módulo FP Agraria del IES Iponova, “siendo un claro ejemplo del relevo generacional que precisan las explotaciones agrícolas”.

En esta edición se entregaron reconocimientos a tres agricultores ejemplares. Ana Sánchez López, de Montefrío, fue distinguida por su liderazgo agrícola y cooperativo, al frente de una explotación olivarera familiar y como primera mujer incorporada al consejo rector de la cooperativa San Francisco de Asís.

Juan Antonio Moreno García, de Loja, fue reconocido por su larga trayectoria como vicepresidente y vocal de la cooperativa San Isidro de Loja, compatibilizada con su dedicación olivarera y ganadera, siendo firme defensor y promotor de la raza de ovina lojeña. En tercer lugar, Juan Antonio Jiménez Cruz, de Íllora, también recibió su distinción por su trabajo en la almazara Roldanoliva 1895 SL, tanto en tareas administrativas, de control de calidad y selección de partidas de aceituna a la recepción, paso clave para poder obtener un aceite de alta calidad.

Montserrat Godoy Macías recibió el Premio Embajador del Aceite del Poniente de manos del delegado de empleo, José Javier Martín. Este reconocimiento ensalza su “ejemplar trabajo y superación personal, búsqueda incansable de nuevos retos profesionales, excelente conocedora del sector del aceite de oliva de calidad, así como de los aceites que se producen en nuestra comarca, de los cuales ejerce como embajadora”.

Indalecio Cáceres entregó a ALODANE y Madres sin límite el reconocimiento a la Acción Solidaria en el Poniente de Granada.



Durante la clausura, el delegado territorial de Empleo, Empresa y Trabajo Autónomo, José Javier Martín, felicitó a los premiados, animando a todo el sector a seguir trabajando en esta línea de calidad para mantener la excelencia del AOVE granadino. El ámbito protegido de esta Denominación de Origen integra a 16 municipios granadinos y 71.000 hectáreas de olivar. Esta acción está subvencionada por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural de la UE, la Junta de Andalucía, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con el patrocinio especial de Agrobank y Peralisi y la colaboración de Caja Rural Granada, Ibérica Amenduni, Ayuntamiento de Montefrío y GEA.

Fuente: [Granada Hoy](#)

Los avances en I+D+i mas que sustituir al panel de cata terminarán siendo un complemento al mismo

Amparo Ruiz de Adana, Jefe Panel de Cata de Citoliva.

¿Qué representa para Citoliva el reconocimiento por parte del COI y sobre todo para las almazaras y marcas de la provincia de Jaén?

Para Citoliva el reconocimiento del panel por el COI ha supuesto culminar un ambicioso proyecto que comenzó hace más de 10 años con la formación del panel de cata. Citoliva apostó hace tiempo por este proyecto, y la culminación llegó el pasado diciembre con el reconocimiento del COI.

Para los productores y envasadores de la provincia, es un apoyo y un respaldo a la calidad y excelencia de los aceites de oliva vírgenes de Jaén. Siendo Jaén la mayor región mundial en producción de aceite de oliva virgen no tenía sentido que no existiera un panel de cata que contase con este reconocimiento internacional.

Desde Citoliva queremos ocupar un puesto destacado con el panel de cata en el reconocimiento de la calidad en la producción de aceites de la provincia y queremos ofrecer a las empresas una garantía de calidad frente a sus clientes

En los últimos meses se van conociendo distintos proyectos tecnológicos y de I+D que intentan sustituir o al menos complementar al denominado «Panel Test». ¿Qué opina de ellos?



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](#)



No podemos dar la espalda a la tecnología, sino todo lo contrario, tenemos que encontrar en ella las mejoras que pueda aportar al desarrollo de nuestra actividad. Personalmente no me siento “amenazada” en mi trabajo por estos proyectos y avances en I+D+i, creo que no solo nos pueden complementar, sino que darán una mayor fiabilidad a los resultados de los laboratorios.

Más que sustituir al panel de cata creo que terminarán siendo un complemento al mismo. Existen varios proyectos muy avanzados en este sentido, y sería muy interesante ver la homogeneidad de resultados entre los diferentes proyectos que se están desarrollando.

Como experta en cata de aceites de oliva ¿observa que en los últimos años se elaboran aceites de oliva virgen extra (y del resto de categorías de aceite de oliva) más «estándar», es decir, para intentar agradar a un mayor número de clientes?

La mejora de los procesos de producción y la mayor concienciación sobre la calidad del producto en los últimos años ha mejorado significativamente los aceites de oliva vírgenes, y esa mejora no solo se ve en una mayor producción de aceite de oliva virgen extra, sino que también se cuidan aspectos como las intensidades de los diferentes atributos positivos como el amargo y el picante, de manera que encontramos aceites más equilibrados y armoniosos y a su vez con mayor aceptación en los consumidores.

Por otro lado, debemos entender que los diferentes mercados requieren distintos perfiles sensoriales, y en este sentido es normal que trabajen tanto los productores como los envasadores. La versatilidad que ofrecen el aceite de oliva virgen es muy alta, y algunos factores son determinantes respecto al perfil sensorial, como la variedad de aceituna, el índice de madurez del fruto o variaciones en el proceso productivo, esto permite adaptar la producción a la demanda del consumidor.

¿Los compuestos minoritarios del aceite de oliva virgen extra cada vez se cuidan y valoran más?

Sin duda, tenemos un producto natural con una serie de propiedades saludables avaladas, cada vez más, por infinidad de estudios e investigaciones, es increíble como esos compuestos que se encuentran en tan pequeña proporción son capaces de generar beneficios tan notables para nuestra salud.

Nos encontramos en una época en la que los consumidores están buscando alimentos que proporcionen beneficios para la salud más allá de la nutrición básica, y el aceite de oliva virgen extra es un buen ejemplo de ello. Además, el consumidor se preocupa cada vez más por estar informado



Coragro
Correduría de Seguros S.L.

**Especialistas en
Seguros Agroalimentarios**

www.coragro.es



sobre las propiedades saludables de cada alimento y como mejorar la salud a través de la alimentación.

Tanto los consumidores como los productores están prestando más atención a estos compuestos en la búsqueda de alimentos saludables y funcionales de alta calidad.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

El Centro Olivar y Aceite celebrará su 11º aniversario con una jornada de puertas abiertas el 30 de marzo

El Centro de Interpretación Olivar y Aceite de la provincia de Jaén celebrará su 11º aniversario con unas jornadas de puertas abiertas el próximo 30 de marzo, Sábado de Gloria de Semana Santa, como ya es tradición coincidiendo con la celebración del aniversario de su creación . Esta iniciativa promovida por la Asociación Olivar y Aceite, se realiza en colaboración con los socios, los restaurantes asociados de la ciudad de Úbeda y productos de Degusta Jaén.

Con esta celebración se persigue fomentar la promoción y el consumo de los aceites de oliva virgen extra en esta jornada, que cuenta con 11 socios participantes del Centro que son las marcas de aceite de oliva virgen extra: Verde Esmeralda, Puerta de Las Villas, cooperativa La Carrera, Óleo Rincón, Oro Quesada, Oleícola Jaén y Buensalud. En lo que se refiere a restaurantes participantes, que también son socios del Centro, podremos degustar la gastronomía de: Ermita Madre de Dios, Cantina La Estación, La Cultural y Antique Restaurante.

En dicha actividad las marcas de aceite participantes tendrán sus vírgenes extra premium en degustación y venta, productos de Degusta Jaén calidad, marca de calidad de la provincia de Jaén y cada restaurante participante elaborará y dará a degustar a los visitantes 100 tapas, por lo que se repartirán 400 tapas de alta cocina.

Aprovechando que la ciudad Patrimonio de la Humanidad recibe miles de visitantes durante la Semana Santa, desde el Centro del Olivar, su gerente, Soledad Román, piensa que “es un momento del año perfecto para atraer visitantes al Centro, al mismo tiempo que promovemos el aceite de oliva virgen extra y la gastronomía y restauración de nuestra ciudad, que sin duda es un gran reclamo turístico y seña de identidad, además de nuestro patrimonio y nuestra intensa y extensa vida cultural”.



“Agradecemos a Diputación de Jaén su apoyo a través de su convenio anual que firmamos con el Centro, al Ayuntamiento de Úbeda, a Perialisi España como patrocinador principal del Centro y a todos los productores y restaurantes socios participantes para hacer posible esta actividad”, destaca Soledad Román.

Al acto de presentación de la jornada ha acudido Javier Perales, diputado de Agricultura y Ganadería de la Diputación de Jaén, que ha destacado la importancia de todas las actividades que lleva a cabo el Centro en pro de la promoción, divulgación, comercialización y formación a lo largo de todo el año.

La jornada de puertas abiertas se celebrará en el exterior del Centro en la calle Corredera de San Fernando, 32 y plaza del Torreón en horario ininterrumpido, de 11:00 h a 19:30 h en función de la meteorología.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

El programa del OOWC: ciencia, empresa y mucho más

El [Olive Oil World Congress \(OOWC\)](#), un encuentro en el que se darán cita todos los operadores del sector y se celebrará del 26 al 28 de junio en el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en Madrid.

Ayer, la Secretaría Técnica junto a el Comité Científico y Organizador del OOWC se reunió con el fin de ultimar un exhaustivo programa de ponencias, centrado en presentar las novedades e innovaciones en la cadena de valor de la industria del olivar y del aceite de oliva.

Por el momento, el OOWC ofrece un adelanto de los protagonistas del evento, aunque solo es una muestra de lo que está por venir. En las próximas semanas dará a conocer al resto de ponentes, un conjunto de expertos de diversas partes del mundo que incluye centros tecnológicos, de investigación, universidades y operadores que no dejará indiferente a nadie.

Jaime Lillo, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI), será el encargado de inaugurar el 26 de junio con la ponencia plenaria: “Situación actual, retos y perspectivas del sector oleícola mundial”.



Este congreso se estructurará en ocho bloques temáticos y, el primer día, se tratarán 'El aceite de oliva frente al cambio climático'; 'Genética y producción de cultivos'; y 'Retos en los procesos de fabricación: transformación digital y valorización de subproductos'.

En él, contaremos con personalidades internacionales tales como: Georgios Koubouris, investigador y jefe del Laboratorio de Olivicultura en el Instituto del Olivo, Cultivos Subtropicales y Viticultura de Grecia; Concepción Muñoz, investigadora del proyecto 'Gen4Olive' de la Universidad de Córdoba; o Juan Antonio Polo, jefe de Tecnología del Aceite de Oliva y Medio Ambiente del COI.

La jornada del 27 de junio comenzará con el bloque destinado a 'Calidad y seguridad del producto', seguido de 'Propiedades sensoriales' y concluirá con la temática 'Comunicación y marketing'. Destacando las ponencias de Plácido Pascual Morales, jefe del Panel de Cata de Aceite de Oliva Virgen del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba; Mercedes Fernández, encargada de la Unidad de Normalización e Investigación del COI; Wenceslao Moreda, jefe de Panel del Consejo Oleícola Internacional, miembro del comité de expertos COI e investigador del CSIC; y representantes de empresas líderes del sector.

Además, este segundo día finalizará con una cena de gala en el Real Casino de Madrid.

Por último, el viernes 28 de junio estará dedicado al 'Comercio y consumo' y al 'Aceite de oliva, salud y gastronomía', donde destacados expertos como David Valmorbidá, presidente de la Asociación Australiana del Aceite de Oliva (AOOA); Antonio Escribano, Catedrático de Nutrición Deportiva de la Universidad Católica de Murcia (UCAM); Di Yang, experto en aceite vegetal en la División de Mercados y Comercio de FAO; y Yousra Antit, responsable del Departamento de Química Oleícola del COI, compartirán sus conocimientos y experiencias en sus respectivos campos de especialización.

Para poder asistir al Congreso, que ya cuenta con más de 100 inscritos. Además, hasta el 1 de abril, los interesados podrán beneficiarse de un descuento del 15% por pronto pago en las distintas modalidades previstas: general, estudiante o medio congreso, con o sin cena de gala.

Fuente: [Oleorevista](#)

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