

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

25 de mayo de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Las existencias de aceite de oliva no peligran el abastecimiento.

Llega MUNDOLIVAR, el mayor congreso mundial sobre olivicultura y elaiotecnia.

Dos aceites marteños consiguen medalla de oro en China.

“La próxima campaña ya habrá marcas de AOVE con la certificación de Olivares Vivos”

Nueva edición del Programa PAAS.



Siéntete parte de la agricultura del futuro

En CaixaBank queremos apoyar a todas las personas que transformáis el sector agroalimentario. Por ello, hemos creado el mayor **ecosistema de innovación agro** con el que podremos poner en marcha nuevos proyectos de digitalización, dar un impulso a jóvenes y mujeres a través de la innovación y ofrecer acceso a Fondos Next Generation EU para una agricultura sostenible.

Entra en cualquiera de nuestras más de 1.600 oficinas, que cuentan con más de 3.000 gestores especializados, o en [CaixaBank.es/agrobank](https://www.caixabank.es/agrobank) y siéntete parte de la nueva era del mundo agro.



AgroBank

Las existencias de aceite de oliva no peligran el abastecimiento

La comercialización de aceite de oliva se mantiene estable en los primeros meses de 2023, tras una campaña marcada, nuevamente, por un descenso de la producción. Un hecho que va a quedar lejos de la media productiva del olivar nacional.

Cristóbal Cano, responsable de la Sectorial de Olivar y Aceite de Oliva de UPA y secretario general de UPA Andalucía confirma que los datos hechos públicos por la AICA, referentes al mes de marzo, últimos disponibles al cierre de esta revista, demuestran que la comercialización se estabiliza pese a “aquellos que, intencionadamente insisten en afirmar que no se vende aceite de oliva porque los precios para el consumidor están muy altos. En seis meses de campaña se han comercializado ya 585.000 toneladas, lo que supone una media de 97.500 toneladas mensuales.

Eso demuestra que el consumidor es fiel a la grasa más saludable que existe, pero también, confirma la baja producción en España”, apunta Cano.

El precio se encuentra, en la actualidad, estabilizado en unos niveles razonables para el olivar tradicional.

Marzo entró con unas existencias totales de aceite de oliva de 796.827 toneladas, que se reparten en 462.550 toneladas en poder de las cooperativas y almazaras; 266.051 toneladas en manos de los envasadores y 10.208 toneladas en el Patrimonio Comunal Olivarero.

Asimismo, un mes después, en abril, se entró con unas existencias totales que se reparten en 399.751 toneladas en poder de las cooperativas y almazaras; 261.784 toneladas en manos de los envasadores y 8.749 toneladas en el Patrimonio Comunal Olivarero.

Garantía al consumidor

«El consumo sigue estando garantizado. Hay aceite suficiente disponible para garantizar el abastecimiento. Y el precio se encuentra, en la actualidad, estabilizado en unos niveles razonables para el olivar tradicional. El problema lo vamos a encontrar con la próxima campaña, porque si se mantiene esta sequía extrema y no llueve en primavera, la situación va a estar muy complicada”, concluye el secretario general de UPA Andalucía

Ello demuestra que existe una fidelidad del consumidor al aceite de oliva, a pesar de los precios, que no están incidiendo en que se resientan las salidas al mercado. Además, “se han estado poniendo medidas para un horizonte de producción de dos millones de toneladas en España, que, dados los niveles de producción en la actualidad, se quedan muy alejados”.



Con el nivel de disponibilidad, sumando existencias, importaciones, etcétera, superior a 1,37 millones de toneladas, “no creemos que, este año, haya problemas de desabastecimiento de aceite de oliva”, asegura Cristóbal Cano. No obstante, de cara al futuro, “habrá que esperar que no se repita el año que viene el mal resultado en producción de este. Pues, entonces, sí estaríamos entrando en problemas para cubrir la demanda de aceite de oliva”.

Fuente: [E Comercio Agrario](#)

Llega MUNDOLIVAR, el mayor congreso mundial sobre olivicultura y elaiotecnia

El sector del olivar vive una auténtica revolución. Asistimos a un cambio de paradigma que engloba a todos los niveles de la cadena productiva. Bajo esta premisa nace MUNDOLIVAR, el I Congreso Mundial de Olivicultura y Elaiotecnia, un evento único sin precedentes en el sector que reunirá los próximos 22 y 23 de junio en el Aula Magna de la Universidad de Córdoba a los principales actores de la cadena productiva y a los grandes referentes de la olivicultura internacional para dar forma a un encuentro pionero con un formato innovador que no va a dejar indiferente a nadie. Desvelamos todos los detalles a continuación.

Sostenibilidad, calidad, salud, comercialización, digitalización y automatización, tecnología y robótica aplicadas, mejora genética... son sólo algunos de los temas que protagonizarán MUNDOLIVAR.

Con un enfoque transversal de 360°, y bajo ocho ejes temáticos -el aceite de oliva en el mundo, el Pacto Verde Europeo, la revolución genética, el olivar del futuro, el arte de elaborar un gran AOVE, Almazara 5.0, los polifenoles como parámetro de calidad y Marketing y Comercialización-, [el Congreso](#) presenta un atractivo formato que conjuga ponencias, mesas redondas y talleres prácticos -olivicultura moderna, la nueva PAC, enfermedades del olivar, cata de AOVes o un duelo entre maestros de almazara- donde se abordarán asuntos de máximo interés para el sector y se expondrán diversos casos de éxito.

Todo un acervo de conocimiento en torno al olivar y el aceite de oliva a disposición de todo el sector que surge gracias a la colaboración entre Grupo Agromillora -a través de la revista Olint- y

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



Grupo Editorial Mercacei, organizadores del evento y líderes en sus respectivos ámbitos de actividad.

¿Estamos preparados para hacer frente al Pacto Verde Europeo? ¿La mejora genética, la robótica o la digitalización compensarán la posible pérdida de rentabilidad que supondrá la limitación en el uso de fertilizantes o fitosanitarios? ¿Disponemos de formación e información suficientes para gestionar eficazmente nuestras empresas en un entorno de trabajo tan cambiante como el actual? ¿Cuál es el siguiente paso en el camino hacia la excelencia en la elaboración de aceites de oliva vírgenes extra? ¿Es el nivel de polifenoles un parámetro cada vez más reconocible por el consumidor como sinónimo de calidad y salud en un AOVE? ¿Cómo podemos mejorar la extractabilidad de aceite en las nuevas variedades?

Son algunas de las cuestiones que se abordarán en **MUNDOLIVAR, el I Congreso Mundial de Olivicultura y Elaiotecnia** cuya primera edición tendrá lugar los próximos 22 y 23 de junio en el Aula Magna del Campus de Rabanales de la Universidad de Córdoba (UCO), una institución que es toda una referencia en el mundo del olivar. Hablamos de un evento internacional único que nace con vocación de permanencia y aspira a convertirse en punto de encuentro anual de todo el sector oleícola y olivarero. Un espacio de diálogo y análisis donde escuchar y aprender de la mano de los principales actores del sector, profesionales y expertos de reconocido prestigio que durante dos intensas jornadas opinarán y debatirán acerca de estos y otros muchos temas de interés. Dos días para que olivicultores, productores, consumidores, industria, empresa auxiliar y Administración intercambien experiencias bajo el convencimiento de que el futuro del aceite de oliva es ciertamente prometedor, de que lo mejor aún está por llegar.

Con más de 40 ponentes confirmados -procedentes de países como EEUU, Portugal, Italia, Chile, Marruecos o Australia, además de, claro está, España- y la presencia de las principales empresas del sector -con un área específica para expositores-, en el encuentro está prevista la asistencia del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, y del presidente de la Junta de Andalucía, Juanma Moreno.

En definitiva, MUNDOLIVAR se antoja la ocasión perfecta no sólo para adquirir -y actualizar- conocimientos y conocer las últimas tendencias, sino para establecer contactos comerciales y hacer networking en un evento multidisciplinar que abarca todos los eslabones de la cadena de valor. Una cita ineludible para olivareros y productores, responsables de almazaras y cooperativas, envasadores, inversores y consultores, ingenieros agrónomos y técnicos, asociaciones profesionales,



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

instituciones y centros de formación e I+D+i, administraciones. Por que todo el sector tiene cabida en MUNDOLIVAR.

Pincha [aquí](#) para Inscribirte.

Fuente: [Mercacei](#)

Dos aceites marteños consiguen medalla de oro en China

Las almazaras marteñas de Olivasur Natural y la Cooperativa del Sagrado Corazón de Las Casillas han conseguido sendas medallas de oro en el 18º Concurso Internacional de Aceite de Oliva de China.

Las empresas marteñas Olivasur Natural, con su aceite «Luz del Olivar» y la Cooperativa del Sagrado Corazón de Las Casillas, con su ceite O.Live, han conseguido sendos premios en el Concurso Internacional de Aceite de Oliva de China 2023 en su decimoctava edición. Olivasur Natural ha conseguido la medalla de Oro en la categoría de Medium Flavor Extra y O.Live se alzó con otra medalla de oro en la categoría de aceite orgánico.

Entre los objetivos del certamen está impulsar el consumo de aceite de Oliva en el mercado chino.

Los aceites participantes han sido valorados por un panel de cata oficial, con expertos procedentes de los principales países productores.

El aceite de Olivasur Natural, se exhibirá en el “área de exhibición de aceite de oliva” en el Oil China 2023, que se celebra en Shanghái, además el premio esta publicado en los medios de comunicación más representativos del país asiático.

Fuente: [Vivir Jaén](#)

NUTRI NAV

¿Sacas hasta la última gota
a tu software de gestión?
Nosotros te decimos cómo

Solicita una demo

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

“La próxima campaña ya habrá marcas de AOVE con la certificación de Olivares Vivos”

José Eugenio Gutiérrez es el Coordinador del LIFE Olivares Vivos y Delegado de SEO/BirdLife en Andalucía. Un proyecto europeo que arrancó a mediados de la década pasada con la colaboración del CSIC y la Universidad de Jaén, y que en la pasada Expoliva ha presentado su guía de certificación y su sello que cuenta ya con más de 1.000 productores interesados.

La obtención de dicho sello, que pretende ser complementario al de agricultura ecológica o producción integrada, “dependerá de la biodiversidad de partida de cada finca y del paisaje en el que se ubique. Cuanto mayor sea la biodiversidad de partida de un olivar se precisarán menos actuaciones de recuperación y por tanto la inversión necesaria para alcanzar los niveles de biodiversidad en el Reglamento de certificación será menor”.

Las investigaciones realizadas por LIFE Olivares Vivos por la Universidad de Jaén y por la Estación Experimental de Zonas Áridas (CSIC) demuestran que es posible recuperar biodiversidad en olivares grandes y pequeños, independientemente del estadio inicial de la biodiversidad.

Siguiendo la metodología específica de Olivares Vivos, los indicadores se miden desde estaciones de muestreo previamente establecidas, tanto en zonas productivas como improductivas de la finca, El número de estaciones variará en función del tamaño de la finca, Se medirá la riqueza y abundancia del número especies de aves. Se mide el porcentaje de suelo cubierto y la diversidad de especies. Se complementa con imágenes satélites mediante SIG para los índices de vegetación. En invierno se colocan nidadas estandarizados de abejas solitarias que se recogen durante el verano para ver sus tasas de ocupación y comprobar así el número de insectos polinizadores.

¿Qué supone para Olivares Vivos la presentación de su sello de certificación?

Es un hito muy importante tras muchos años de estudiar el modelo de Olivares Vivos. Todo este trabajo ya se materializa con la puesta en marcha de la certificación. Nos permite ver que es un modelo real. Cualquier olivarero puede pedir entrar en el proceso de certificación en marcha. Para ello hemos editado una guía para que sepan qué pasos deben seguir.



¿Qué ventajas aporta para los productores y las marcas de AOVE que lo consigan?

La certificación sirve para llevar y trasladar al mercado el valor de la biodiversidad y para cualquier olivicultor además de ya de por sí tener un olivar vivo, se añade la posibilidad de trasladar con garantías ese valor de biodiversidad. Es el primer sello que lo hace con base científica. Hemos tenido una gran acogida, con más de 1.000 solicitudes para entrar en el programa. El sello de certificación ya se puede solicitar.

Ya hay 36 marcas no solo de España sino de otros países como Italia que llevan trabajando con nosotros varios años. Tienen un sello que su aceite procede de olivares demostrativos del proyecto. A partir de la próxima campaña ya algunas marcas que llevan muchos años con nosotros ya tendrán el sello definitivo de Olivares Vivos, y otras lo tendrán en transición.

Para las explotaciones olivareras que ya trabajan en ecológico o producción integrada, ¿qué diferencias habría del sello Olivares Vivos?

Nuestra certificación se puede pedir estando también en ecológico o en producción integrada. Es complementaria a ambas. Olivares Vivos quiere ser el summum de la calidad. Me garantiza que en la producción de esos aceites ha habido una recuperación real de flora y fauna del olivar del que proceden las aceitunas. Es un sello que no va de buenas prácticas ni intenciones solo. Se ha conseguido en la realidad. Es un poco la prueba del algodón. Todo lo demás está en regla. Además de contribuir a frenar los efectos negativos del Cambio Climático. Lo veo como muy sinérgico con el ecológico y producción integrada. Se complementa, no solo suman.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

Nueva edición del Programa PAAS

El Programa Intensivo en Perfeccionamiento y Actualización en Análisis Sensorial de los aceites de oliva, PAAS, arranca en unos días una nueva edición. Será del 29 de mayo al 3 de junio y del 19 al 24 de junio y está dirigido a profesionales del sector del aceite de oliva.

Se trata de un sistema de entrenamiento cualitativo en la cata de aceites de oliva vírgenes dirigido a profesionales del sector oleícola y basado en una metodología de aprendizaje activo de alto



rendimiento específicamente desarrollada por la Fundación del Olivar para la asimilación de conocimientos de nivel avanzado.

La metodología PAAS está basada en el aprendizaje extensivo y tiene en cuenta especialmente la necesidad de un entrenamiento más espaciado en el tiempo y un carácter reiterado de las catas que permite alcanzar un alto grado de memorización de las percepciones sensoriales.

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