

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*26 de septiembre de 2023*



## HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Carmen Crespo destaca ‘Auténtica Premium Food Fest’ como una “cumbre para sumar” que nace con vocación de crecer.

Suspendida la recogida nocturna de aceituna a máquina en Andalucía.

Tres nuevas variedades de olivo resistentes contra la verticilosis.

Nuevos retos de la olivicultura portuguesa a debate.

Túnez desafía a España con un plan a diez años para ampliar y mejorar su producción de aceite de oliva.

El Ifapa lleva lo último en investigación del olivar a California.

PUBLICIDAD

### 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 AgroBank en CaixaBank.es

paralimpicos

AgroBank

# Carmen Crespo destaca ‘Auténtica Premium Food Fest’ como una “cumbre para sumar” que nace con vocación de crecer

La consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Carmen Crespo, y el alcalde de Sevilla, José Luis Sanz, han inaugurado la primera edición del congreso ‘Auténtica Premium Food Fest’, que se celebra en la capital andaluza del 25 al 26 de septiembre. Crespo ha calificado este evento como “una cumbre para sumar; para sumar alimentación y salud; congreso y feria; sumar agricultores, pescadores y comercializadores con el canal Horeca y el comercio; y sumar chefs, científicos y sanitarios”. En cuanto a su horizonte, ha apuntado que “hoy acaba de nacer uno de los congresos de la alimentación más importantes del mundo, que tiene vocación de crecer de forma importante”.

La representante del Gobierno andaluz ha afirmado que eventos como este son “la mejor forma de impulsar un sector que en estos momentos sufre problemas de sequía y de costes de producción”. Además, ha apuntado que el encuentro contribuye también a “intentar mejorar, en la medida de nuestras posibilidades, la comercialización de un sector económico que, como tal, tiene que ser competitivo para que se incorporen a él las nuevas generaciones”.

Carmen Crespo ha subrayado que en el congreso se “muestra ante todos” la marca de calidad ‘Gusto del Sur’, que ejerce un papel como “revulsivo” para el sector y que “hoy es una realidad”; y ha afirmado que la celebración de ‘Auténtica Premium Food Fest’ convierte a Andalucía en el escenario de la “cumbre agroalimentaria y gastronómica más importante de España”. “La agricultura, la ganadería y la pesca andaluza son símbolos indiscutibles de la Dieta Mediterránea”, ha apostillado la consejera, quien ha definido a la región andaluza como “la cuna de la alimentación” y ha señalado que sus productos “se caracterizan por su baja huella hídrica y su carácter saludable”. Además, Crespo ha hecho hincapié en que la Junta trabaja para que “todos los consumidores, y especialmente los más jóvenes, sepan identificar la Dieta Mediterránea, que es Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad desde 2010”.

En su discurso, la consejera ha recordado también la importancia de la soberanía alimentaria, “un concepto que tiene que estar presente en esta cumbre que se celebra en Andalucía” porque desde esta región “alimentamos a 500 millones de europeos”. “Y lo hacemos con sostenibilidad y salud y



trabajando además con nuestros agricultores y pescadores en unas materias primas que son ‘Top 10’”, ha recalcado.

De hecho, Carmen Crespo ha anunciado que “pronto” se sumará una nueva figura de calidad a las 67 denominaciones del sector agroalimentario con las que actualmente cuenta Andalucía y ha resaltado que los alimentos con calidad diferenciada “tiran de las exportaciones” del territorio. Al respecto, ha detallado que las ventas internacionales de estos productos alcanzaron los 552 millones de euros, cantidad que supone un aumento del 17% en los dos últimos años. “El año pasado, las exportaciones de todos los productos agroalimentarios de Andalucía llegaron a los 14.000 millones de euros”, ha añadido la consejera.

### Datos de Auténtica 2023

Carmen Crespo ha valorado que ‘Auténtica Premium Food Fest’ reunirá estos días en Sevilla a 5.000 profesionales encargados de decidir los productos que se adquieren en grandes superficies, distribuidores, cocineros de alta gastronomía y profesionales de retail, tiendas gourmet y del canal Horeca (Hostelería, Restauración y Catering). Asimismo, también se espera que visiten el congreso más de 290 expertos y se organizarán 130 ponencias y 21 workshop de gran interés.

El evento reúne en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Sevilla (Fibes) más de 70 stands; y en el caso de los profesionales de la cocina, congrega a medio centenar de chefs de España y Portugal que, como ha comentado Crespo, “están combinando la salud y la alimentación”. A ellos se sumará, como ha apuntado la consejera, “científicos y sanitarios de relevancia”.

En su intervención, Carmen Crespo ha destacado especialmente la colaboración de la Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía Landaluz, que reúne a 200 firmas en este evento y es uno de los “compañeros de viaje” de la Junta en el impulso de ‘Auténtica Premium Food Fest’ junto a la empresa Nebext. Además, la consejera ha valorado también la participación del Ayuntamiento de Sevilla y de otras entidades que están presentes en este evento como, por ejemplo, la Confederación Andaluza de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas (CADO) o Asemesa.

Fuente: [Junta de Andalucía](#)



# Suspendida la recogida nocturna de aceituna a máquina en Andalucía

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible ha publicado en el [Boletín Oficial de la Junta de Andalucía \(BOJA\)](#) la suspensión, en la campaña 2023-24, de la recogida nocturna de aceituna en olivares superintensivos para evitar daños a las aves silvestres.

Dicha medida, no obstante, está pendiente del desarrollo de estudios «que permitan conocer realmente los posibles efectos que la recolección nocturna de la aceituna en el olivar superintensivo pudiera tener sobre las aves migratorias y de ensayos que evalúen si existen o no alternativas o métodos que pudieran hacer compatible esta práctica agraria con la conservación de la biodiversidad».

## Último estudio de Ifapa

Uno de estos estudios fue llevado a cabo Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa) desarrollo, a petición de la Secretaría General de Agricultura, llevó a cabo el proyecto denominado «Impacto de la recolección mecanizada nocturna de olivar en seto sobre la avifauna». Durante la ejecución del proyecto realizaron un total de 44 controles de campo en un total de 137 hectáreas representativas del olivar en seto actualmente en producción en Andalucía. Se han avistado un total de 8.127 aves de 66 especies diferentes.

De esta forma, se determinó que la recolección nocturna en olivares en seto produce efectos negativos sobre determinadas especies de aves y que estos efectos no se han reducido con las medidas disuasorias que se han experimentado hasta ahora. En el 30% de la superficie controlada dichos efectos fueron nulos o muy bajos.

Por otro lado, la campaña 2022-23 se realizaron unas pruebas de campo de la «solución tecnológica (...) para la protección de la avifauna durante la recolección nocturna de olivar en seto» por parte de Agronomus Smart Farming, S.L. Colaboraron la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural; la Consejería de Sostenibilidad, Medio Ambiente y Economía Azul; Andalucía



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



Agrotech; Balam Agriculture. El diseño de la prueba estuvo supervisado por el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA) y por la Agencia de Medio Ambiente y Agua (AMAYA). Los resultados fueron evaluados por el Grupo de Rehabilitación de la Fauna Autoctona y su Habitat (GREFA).

Aunque la muerte de aves fue significativamente menor, aproximadamente la mitad de las aves detectadas por el sistema tuvieron que ser espantadas por personal auxiliar, la mayor parte de ellas agitando las ramas del seto manualmente.

### Periodo de vigencia

El periodo de vigencia de la suspensión será de un año, e incluye toda la recolección nocturna de aceituna en olivar en seto mediante el uso de cosechadoras cabalgantes entre la puesta de sol y la salida del mismo. Quedan exceptuadas las parcelas de campo donde se lleven a cabo proyectos puestos en marcha por la Consejería y, se avisa de que, si como consecuencia de futuros estudios se consiguen métodos seguros para evitar los daños, la resolución podrá quedar sin efecto.

Además, avisan que, si como consecuencia de futuros estudios específicos se consiguen métodos suficientemente contrastados y seguros para evitar los daños producidos por las cosecha nocturna en olivar en seto, esta resolución podrá quedar sin efecto mediante otra resolución donde se contemple el uso obligatorio de dichos métodos.

Fuente: [Sevilla ABC](#)

## Tres nuevas variedades de olivo resistentes contra la verticilosis

Investigadores de las universidades de Jaén y Córdoba han descubierto tres nuevas variedades de olivo resistentes contra la verticilosis, el hongo causante de una de las principales plagas en el olivar y para el que no existe un tratamiento efectivo hasta el momento.

**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@ayainet.es | basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central | www.nutrinav.es

Los resultados de la investigación, en la que han participado también técnicos del centro Alameda del Obispo del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), destacan tres opciones idóneas para evitar esta infección sin perder la calidad y nivel de producción de aceite.

En concreto, han demostrado que las tres nuevas variedades obtenidas en un programa de mejora genética, junto con otras de la Colección Mundial de Germoplasma de Olivo del Ifapa, son una buena opción para la producción de aceite de oliva de calidad y evitar así la verticilosis.

Los agricultores que sufren la llegada de *Verticillium dahliae* a sus tierras tienen pocas opciones para el manejo de esta enfermedad actualmente, por lo que los investigadores buscan variedades que de por sí sean resistentes a este patógeno.

En un artículo publicado en la revista *Scientia Horticulturae*, los investigadores andaluces destacan tres genotipos capaces de enfrentarse al hongo de manera natural manteniendo la calidad y productividad del aceite.

Se trata de nuevas variedades obtenidas a partir del cruce natural de 'Frantoio' y 'Koroneiki', resistentes al hongo, con otras grandes productoras, como 'Arbosana', ampliamente cultivadas por su productividad, pero susceptibles ante la infección.

Las variedades señaladas ya están en proceso de registro en la Oficina Comunitaria de Variedades Vegetales para su uso en nuevas plantaciones. EFEAGRO

Fuente: [Agropopular](#)

## Nuevos retos de la olivicultura portuguesa a debate

Bajo el tema "Nuevos desafíos para la olivicultura nacional", [Olivum](#), organizó en la feria Agroglobal 2023 (Santarém), una jornada donde se analizaron y discutieron temas cruciales sobre la olivicultura y la sostenibilidad en los olivares.

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

El acto fue inaugurado por el presidente de la asociación Olivum, Pedro Lopes, quien destacó la importancia del cultivo del olivo en Portugal y describió los desafíos y oportunidades a los que se enfrentan los profesionales actualmente. “El sector continúa transformándose. Cada vez es más moderno, tecnológico y sostenible. Pero para poder mantenerse al día con estos cambios y establecer altos estándares en el sector, es esencial reforzar la innovación, la cooperación y la resiliencia para enfrentar los desafíos en constante evolución del sector”, comentó el presidente de Olivum.

El primer panel de expertos, moderado por Gonçalo Moreira, coordinador del Programa de Sostenibilidad del Aceite de Oliva del Alentejo (PSAA), quién destacó la importancia de este proyecto pionero a nivel mundial, impulsado por OLIVUM, en colaboración con la Universidad de Évora.

En esta intervención, Gonçalo Moreira presentó valiosas reflexiones sobre la sostenibilidad en el olivar, destacando la importancia de las prácticas agrícolas responsables y su impacto positivo en la producción de aceite de oliva. “La PSAA se encuentra ahora en su segunda fase y los resultados no podrían ser más alentadores. Estamos hablando de una herramienta que empodera a los productores y fortalecerá la posición de Portugal como líder mundial en la producción de aceite de oliva de calidad, combinando tradición, innovación y sostenibilidad”, afirmó el coordinador.

Otro de los temas tratados fue el oleoturismo, en la segunda mesa redonda, donde Pedro Lopes explica como, “Portugal tiene un clima único para la producción de aceite de oliva. Este nicho turístico es una excelente oportunidad para demostrar prácticas sustentables que combinan los conceptos de modernidad, patrimonio, creatividad y tradición”.

Fuente: [Oleorevista](#)

## Túnez desafía a España con un plan a diez años para ampliar y mejorar su producción de aceite de oliva

- El país norteafricano exporta la mayor parte del aceite de oliva que produce, hasta 216.000 toneladas anuales de un total de 228.000.



**Coragro**  
Correduría de Seguros S.L.

*Especialistas en  
Seguros Agroalimentarios*

[www.coragro.es](http://www.coragro.es)



- La crisis del sector en España aviva los planes de Túnez, que pretende alcanzar las 250.000 toneladas y ser referente mundial.

España es el mayor productor del mundo de aceite de oliva y también el mayor exportador. Sus exportaciones suponen en torno al 65% de su comercialización total. Más de 350.000 agricultores se dedican al cultivo del olivar en nuestro país, en un sector que mantiene unos 15.000 empleos en la industria y genera más de 32 millones de jornales por campaña.

La producción española de aceite de oliva supone el 70% del total de la Unión Europea y el 45% de la mundial, lo que convierte a España en líder mundial en superficie cultivada, en producción y en comercio exterior, y eso se lo debe también a la calidad que propicia una tradición olivarera sólida y a una industria tecnológicamente avanzada y profesional.

Durante la temporada 2021/2022 esa producción se situó en torno al millón y medio de toneladas, pero la falta de lluvias y la consiguiente sequía, que no es solo de este año, animada por las olas de calor consecuencia del cambio climático, han reducido notablemente las cifras y han provocado una crisis en el sector aceitero español y una reducción drástica de la producción de hasta el 40% de las exportaciones que, sin embargo, no ha impedido que Andalucía alcance unas exportaciones por valor de 22.744 millones de euros entre enero y julio de este año. Esta cifra que supone su segundo mejor registro de la historia para los siete primeros meses de un año desde 1995, año desde el que existen datos oficiales.

Si bien registra una bajada del 9% interanual, significa hasta un 15,2% más (3.006 millones de euros) que las ventas al exterior que se contabilizaron en enero-julio de 2018, que hasta 2022 contaba con la mayor factura de los primeros siete meses de un año. Por tanto, el de 2023 es el segundo mejor registro histórico, sólo por debajo del récord del pasado año.

En todo caso, de las 1.412.000 toneladas producidas en España el año anterior hemos pasado en 2023 a apenas 780.000 toneladas, lo que supone una reducción del 47,7%, según el Consejo Oleícola Internacional (COI), y "la peor campaña desde 1995-96", según la Coordinadora de Agricultores y Ganaderos (COAG). La consecuencia más directa de este descenso es el incremento de los precios y la reducción de las exportaciones.

Pese a los datos que muestra Andalucía, España ha exportado mucho menos aceite de oliva este año. Según el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, fueron 281.000 toneladas hasta el pasado





mes de mayo, un 39,5% menos, por valor de 1.471 millones de euros, con una reducción del 11,9%.

La mala cosecha de este año está causando estragos en el sector olivarero español y favorece a competidores como Italia, pero también a otros productores mediterráneos como Grecia, Turquía y Túnez.

### **La crisis en España aviva el plan de Túnez**

Hace décadas que Túnez decidió apostar por la producción y exportación de aceite de oliva que apenas consume el país, y hasta ahora no suponía demasiado problema para España, pero la crisis está animando aún más al sector tunecino, y mucho más si tenemos en cuenta que Túnez ya se había marcado la producción y exportación de aceite de oliva como uno de sus objetivos a fomentar.

Ahora, el país norteafricano, que sabe de las dificultades de España, se ha propuesto ampliar su producción y convertirse en un escaparate en el que puedan fijarse los tradicionales compradores mundiales de aceite de oliva.

La estrategia del sector olivarero tunecino pasa por desafiar a España ampliando su producción de unas 228.000 toneladas anuales a más de 250.000 en la próxima década. El plan a diez años diseñado por el Ministerio de Agricultura, Recursos Hídricos y Pesca de Túnez está enfocado a producir más materia prima que poder exportar y a apostar por nuevos países a los que vender su aceite, entre ellos tradicionales clientes de España como Estados Unidos y Europa.

### **Compromiso público y privado**

Túnez exporta la mayor parte del aceite que produce, hasta 216.000 toneladas de ese total el pasado año de 228.000. Sus nuevos objetivos pasan por modernizar el sector, comenzando por renovar hasta mil hectáreas de olivar cada año y convertir 10.000 hectáreas de zonas de secano por nuevas plantaciones, capaces de ofrecer una mayor producción, para lo cual no solo cuenta con la supervisión y el apoyo financiero del Gobierno tunecino, sino que ha logrado el respaldo del sector privado.



Túnez quiere consolidarse en los próximos diez años como un competidor real de España. Su producción sigue estando a años luz de la de nuestro país aunque en España se haya reducido este año a la mitad. Pero los adquirentes potenciales de aceite de oliva en el mundo no le van a hacer ascos al aceite tunecino, pese a que aún está lejos de alcanzar la calidad del español.

Eso lo saben en tierras tunecinas y confían en explotar su potencial, también para ganar en calidad, y convertirse en una referente en el mercado internacional. De hecho, no se conforman con los países europeos y Estados Unidos, sino que han visto la seria posibilidad de exportar a países asiáticos como China, India y Japón, e incluso a algunos africanos.

Fuente: [El Economista](#)

## El Ifapa lleva lo último en investigación del olivar a California

Cuatro investigadores del Ifapa han participado en el IX International Olive Symposium 2023 que tuvo lugar entre el 10 y el 15 de septiembre en la Universidad de California, Davis. Este evento, de periodicidad cuatrimestral y organizado por la International Society for Horticultural Science (ISHS), representa una oportunidad para que investigadores y grupos interesados en el sector compartan las últimas novedades en investigación en torno al olivar y el aceite de oliva.

En el congreso, que ha contado con la participación de congresistas de quince países y en el que se han presentado un total de 47 comunicaciones orales y 37 en formato póster, el Ifapa ha tenido una participación muy activa en varias de las sesiones, presentando un total de tres comunicaciones orales y tres pósteres.

Así, se han expuesto los resultados de las líneas de investigación que desarrolla el Ifapa relacionados con los recursos genéticos y la mejora genética de olivo, como los trabajos sobre la resistencia a la verticilosis, sobre la composición y calidad de los aceites de oliva de diferentes variedades y condiciones ambientales, sobre diversidad y relaciones de parentesco entre las variedades cultivadas en España, o sobre el uso de patrones como herramienta para adaptación de variedades al cultivo

**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**



en seto, así como sobre la diversidad genética de variedades en Cataluña y sobre la variabilidad sensorial y en compuestos fenólicos en una colección nuclear.

Además de las sesiones científicas, los investigadores del Ifapa han participado en dos vistas de campo que han permitido conocer la olivicultura de la zona y las principales actividades de investigación en torno al olivar que se realizan en el UC Davis Olive Center de la Universidad de California.

Fuente: [Olimerca](#)