

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

26 de septiembre de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



El ICEX prevé una bajada de los precios del aceite.

Septiembre marca el inicio de la recolección.

QvExtra! Avanza en el reconocimiento nutricional del AOVE en la UE.

Olivares Vivos lanza un novedoso programa formativo dirigido a los olivicultores.

Argentina solicitó al Parlasur que proteja el aceite de oliva nacional ante la Unión Europea.



LIVINGSOILL
Healthy Soil to Permanent Crops Living Labs

**ACTO DE PRESENTACIÓN DEL
LIVING LAB ANDALUZ - LIVINGSOILL**

3 de octubre de 2024
Salón de Caja Rural de Jaén, IFEJA

**Programa e
inscripción**

PROGRAMA E INSCRIPCIÓN

Nuestras prioridades

- Impulsar soluciones para el aprovechamiento de coproductos emergentes del olivar y su aplicación para la mejora de la salud del suelo.
- Avanzar en los procesos de digitalización para facilitar la toma de decisiones mediante el uso de nuevas tecnologías e IA.
- Promover modelos de negocio a partir de buenas prácticas de manejo en suelo de olivar (créditos de carbono, cubiertas vegetales dirigidas, explotación de coproductos, etc.).
- Desarrollar soluciones innovadoras para paliar el problema estructural de la sequía en el olivar.
- Establecer y promocionar planes de actuación coordinados entre los principales actores de la cadena de valor en la producción del aceite de oliva (agricultores, almazaras, instituciones públicas y otras empresas relacionadas del sector).

El ICEX prevé una bajada de los precios del aceite

Todo apunta a que el precio del aceite de oliva va a bajar. El director territorial del ICEX en Castilla-La Mancha, Pedro Antonio Morejón, vaticina que «el aceite de oliva va a controlar fuertemente sus precios». Indicó que «ya se nota e los mercados internacionales y lo veremos nosotros como consumidores». Insistió en que «va a bajar, sin duda».

Morejón contó que el alza del precio del aceite, que calificó de «desproporcionado», ha tenido sus repercusiones en las exportaciones. «Cuando estás produciendo aceite tan caro, con la competencia brutal de la cuenca mediterránea, perdimos en exportación», explicó. Ahora ya no va a ser así. De hecho, avanzó que este año el comportamiento de ventas a Italia, el principal exportador de aceite, está «espectacular». Eso explica también que en el primer trimestre del año las exportaciones a Italia ya iban subiendo por encima del 40 por ciento.

El director territorial del ICEX resaltó la potencia que tiene el sector agroalimentario en las exportaciones castellanomanchegas. «Cuando las cosas se tuercen, ahí está el sector agroalimentario», comentó.

De hecho, señaló que aunque las cifras totales de exportaciones son buenas, «están siendo pocos sectores los que se están comportando especialmente bien» y uno de ellos es el agroalimentario. Indica que prácticamente los demás «están resistiendo».

«Nos falta mayor diversificación sectorial», reconoció. Durante la última década hubo un importante ascenso de las empresas del área industrial, pero Morejón apunta que en los últimos años de crisis han disminuido bastante.

Morejón asegura que las cárnicas y los lácteos están preparados para los vaivenes de China.

Morejón explicó que ante las medidas de EEUU y Europa para frenar la invasión de coches eléctricos chinos, el gigante asiático busca tocar los aranceles en dos de los sectores que más afectarían a Occidente: los lácteos y el sector cárnico. «Con China tenemos dos frentes», reconoció. Ahora bien, señaló que las empresas que suelen exportar en este ámbito llevan muchos años saliendo fueran y «saben cómo capear estos temporales».

Fuente: [La Tribuna de Ciudad Real](#)



Septiembre marca el inicio de la recolección

El mes de septiembre trae consigo un avance significativo en el desarrollo del fruto del olivar, marcando el inicio de la recolección de aceituna en la comarca de Cazorla. Durante este mes, la actividad del olivar se intensifica, favoreciendo una rápida lipogénesis, o formación de aceite, en los frutos.

Rendimiento graso

Uno de los indicadores clave para predecir el inicio de la recolección es el Rendimiento Graso en Base Seca (RGSB) del fruto, que mide el porcentaje de aceite sin tener en cuenta la humedad. Actualmente, el rendimiento promedio en la Sierra de Cazorla se sitúa en un 23,70%, un aumento considerable desde el 17,77% registrado a principios de septiembre. Este ritmo de formación de aceite, de aproximadamente 3 puntos porcentuales por semana, sugiere que, si se mantiene, podríamos alcanzar un 40% en cinco o seis semanas, lo que indicaría un momento propicio para abrir las almazaras a finales de octubre.

Sin embargo, es importante resaltar que este cálculo es aproximado y puede verse afectado por factores climáticos, como temperaturas extremas o la escasez de lluvias, que podrían ralentizar el proceso de lipogénesis. En comparación con el año pasado, donde el RGSB alcanzó el 25,02% durante la tercera semana de septiembre, el dato actual refleja que la lipogénesis está ligeramente menos avanzada en 2024, lo que puede atribuirse a un aumento en la producción de aceituna, que ha puesto una carga adicional sobre la planta.

Además del rendimiento, el peso medio del fruto en la comarca se encuentra actualmente en 1,64 gramos, en comparación con 2,58 gramos en el mismo período del año anterior. Esta disminución se debe a la mayor producción en 2024 y a las condiciones de sequía que afectan el desarrollo del fruto, lo que exige cautela en las estimaciones.

Fertilización

Para optimizar la calidad del fruto, los agricultores deben continuar con la fertilización potásica, esencial para un desarrollo adecuado. Asimismo, es fundamental que se tomen medidas para mitigar



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



el estrés hídrico en el olivar, especialmente en parcelas donde las lluvias han sido escasas. Esto incluye eliminar varetas o “chupones” del tronco que, aunque no son productivos, consumen recursos vitales para la planta.

Con la recolección a la vista, los productores de aceite de oliva en Cazorla están atentos a los próximos desarrollos y condiciones climáticas que impactarán en la calidad y cantidad de la cosecha. La comunidad olivarera sigue comprometida en implementar prácticas sostenibles y eficientes para asegurar una cosecha exitosa.

Fuente: [Oleorevista](#)

QvExtra! Avanza en el reconocimiento nutricional del AOVE en la UE

Ayer, Córdoba se convirtió en el epicentro del debate sobre el futuro del aceite de oliva virgen extra (AOVE) en Europa. En la II Jornada de Etiquetado Nutricional Saludable de los Aceites de Oliva Vírgenes en la UE, organizada por QvExtra!, más de 100 profesionales del sector se reunieron para discutir los avances en el dossier presentado a la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria), que **podría otorgar por primera vez una alegación de salud vinculada al riesgo de enfermedades cardiovasculares.**

Una jornada exitosa para el sector oleícola

El evento contó con la participación de 33 empresas miembro de QvExtra!, así como importantes figuras del sector como la Consejo Oleícola Internacional, Interprofesional del Aceite de Oliva, Patrimonio Comunal Olivarero, Infaoliva, Acora, Almazaras Federadas y varias denominaciones de origen. Además, empresas patrocinadoras como Vetreria Etrusca y Arola también estuvieron presentes.



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@grupoleicolaJaen.com



Avances en el proyecto de alegación saludable

Durante la jornada, Isabel Pérez, responsable de Salud y Nutrición de Danone en España, destacó la importancia de la inversión en investigación y desarrollo para lograr alegaciones saludables. Esto refleja la apuesta de grandes compañías por ofrecer productos que beneficien la salud del consumidor.

El subdirector de gestión de seguridad alimentaria de AESAN, Álvaro Lancharro, proporcionó una formación detallada sobre las guías y procedimientos de la EFSA, clave para avanzar en la validación del dossier presentado.

Un panel de expertos analiza los siguientes pasos

La mesa redonda, moderada por Herminia Millán, gerente de QvExtra!, estuvo compuesta por destacados expertos del sector. Miguel Ángel Martínez, catedrático de medicina preventiva en la Universidad de Navarra, y María del Carmen Millán, del CSIC, explicaron en detalle el proceso y los logros alcanzados hasta ahora. El proyecto se encuentra en la fase 3 de validación administrativa por parte de EFSA, con la esperanza de pasar a evaluación técnica en las próximas semanas.

Entre los datos presentados, se destacaron más de 350 analíticas certificadas y 100 estudios científicos que relacionan el AOVE con la reducción de enfermedades cardiovasculares.

Apoyo institucional para el proyecto

La clausura del evento estuvo a cargo de José Miguel Herrero, Director General de Alimentación del MAPA, quien expresó el apoyo del Ministerio de Agricultura a la iniciativa de QvExtra!. Destacó la generosidad de las 33 empresas miembro al ceder los derechos de propiedad intelectual futuros sobre la alegación presentada, un gesto que beneficiará a todo el sector oleícola.

Un futuro prometedor para el aceite de oliva virgen extra

El evento concluyó con un cóctel en el patio de la Diputación de Córdoba, donde los asistentes compartieron impresiones en un ambiente de optimismo y esperanza. La consecución de una



alegación de salud para los aceites de oliva vírgenes supondría un gran impulso para el crecimiento del mercado del Virgen Extra a nivel internacional.

Fuente: [Oleorevista](#)

Olivares Vivos lanza un novedoso programa formativo dirigido a los olivicultores

La mejora de la sostenibilidad y la recuperación de la biodiversidad son importantes retos para las explotaciones agrícolas europeas, si bien pueden convertirse en oportunidades de crecimiento y aumento de la rentabilidad. Para ello, el [LIFE Olivares Vivos +](#), proyecto coordinado por SEO/BirdLife, lanza la convocatoria 24/25 de cursos formativos en materia de aprovechamiento de los recursos naturales y los servicios ecosistémicos. El programa está especialmente diseñado para olivicultores y, con un formato adaptado a sus necesidades, ya tiene abierto el [proceso de matriculación](#).

La presentación de estos cursos se enmarcó en el evento “Olivar y Biodiversidad: afrontando los retos del campo”, celebrado ayer en Jaén, en el auditorio del edificio 123 Emprende, de la Fundación Fulgencio Meseguer. El acto sirvió, además, para poner en valor los resultados obtenidos a partir de la prospección de biodiversidad en las principales regiones olivareras de Europa, así como para repasar los avances de Olivares Vivos en cuanto a sus estudios sobre la restauración de la flora y la fauna en los campos de cultivo y el incremento de rentabilidad agrícola.

Asimismo, se habló de su proceso de certificación y de sus avances en replicación y transferencia a otros cultivos a través del LIFE Olivares Vivos+ y de otros proyectos como Secanos Vivos y Montes Vivos, coordinados también por SEO/BirdLife.

El diseño de los programas formativos Olivares Vivos responde a las principales cuestiones en cuanto a agricultura y biodiversidad. El curso destinado a olivicultores le prepara para la implementación de prácticas que favorecen la recuperación de servicios ecosistémicos (como la reducción de la erosión, la mejora de la fertilidad del suelo o el control de plagas), así como para la adecuación de sus fincas a los criterios medioambientales exigidos por los ecorregímenes de la PAC



Asimismo, la realización del curso y la puesta en marcha de las prácticas descritas, acerca a los agricultores a la Certificación Olivares Vivos, un sello de garantía que aporta valor añadido a los Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVE) en el mercado. En este sentido, cabe destacar la importancia que están adquiriendo los productos respetuosos con la biodiversidad en la decisión de compra de los consumidores europeos. Además de los cursos dirigidos a olivaderos, también se están desarrollando otras formaciones orientadas, en este caso, a docentes.

“Con esta formación logramos que se incluya en las aulas la importancia de conservar la biodiversidad agrícola. Ayudamos al profesorado a aprender y aplicar en sus clases contenidos innovadores donde la sostenibilidad sea el eje vertebrador, así como a crear materiales didácticos que puedan emplear en su desempeño”, indicó Paula Martín, técnica de SEO/BirdLife y encargada de Formación en el proyecto LIFE Olivares Vivos +.

El valor ecológico del olivar europeo

Durante el mismo encuentro, se han dado a conocer los resultados del estudio más importante realizado en todo el mundo sobre la biodiversidad del olivar. A lo largo de 2022 y 2023, los investigadores de la Universidad de Jaén y la Estación Experimental de Zonas Áridas del CSIC, extendieron la investigación sobre la flora y fauna del olivar desarrollada en el LIFE Olivares Vivos, desde Andalucía hasta otras regiones de España, Portugal, Grecia e Italia. De este modo, se estudiaron las aves, los murciélagos, las hormigas, las arañas, los polinizadores y las hierbas de dieciséis fincas repartidas por Europa, a la que hay que sumar otras tres, situadas en las provincias de Almería y Granada, en áreas especialmente sensibles al cambio climático.

Los resultados obtenidos confirman que el olivar mediterráneo sigue siendo un refugio vital para la flora y fauna de Europa, actuando como un cultivo estratégico para la conservación del patrimonio natural a nivel nacional y continental. En los cuatro países, se han obtenido más de 330.000 registros que abarcan más de 1.600 taxones (especies y género), incluyendo 990 géneros y 279 familias.

“El estudio revela que la biodiversidad en el olivar aumenta de este a oeste, alcanzando su máximo en la península ibérica. Factores como el manejo de la cubierta herbácea y la complejidad del paisaje son determinantes en la variación de los niveles de biodiversidad, incluso en condiciones de creciente aridez debido al cambio climático. Estos hallazgos refuerzan la eficacia del modelo agroambiental de Olivares Vivos para recuperar y mantener la biodiversidad en diferentes condiciones climáticas y geográficas”, señala Pedro Rey, catedrático de ecología de la Universidad de Jaén y director del equipo investigador del LIFE Olivares Vivos +.

Coragro
Correduría de Seguros S.L.

**Especialistas en
Seguros Agroalimentarios**

www.coragro.es



Afrontando los retos del campo

El encuentro continuó con los grandes desafíos ambientales que en la actualidad está enfrentando la agricultura, como el cambio climático, la escasez de agua, la pérdida de suelo fértil y la dependencia de insumos químicos. Algo a lo que puede ayudar el modelo Olivares Vivos, ya que no sólo recupera biodiversidad, sino que también la convierte en rentabilidad.

“Con Olivares Vivos incorporamos la biodiversidad como una vía de mejora de la competitividad de las explotaciones agrícola. Aprovechando los servicios ecosistémicos de la biodiversidad ahorramos costes y, trasladando este valor añadido al mercado, logramos una diferenciación comercial cada vez más buscada por los consumidores. Esto mejora la competitividad de las explotaciones al incorporar la biodiversidad como parte fundamental en su modelo de negocio”, detalla José Eugenio Gutiérrez, delegado de SEO/BirdLife en Andalucía y director del LIFE Olivares Vivos +.

Asimismo, afirma Gutiérrez: “Es el momento de pasar de las palabras a la acción y el modelo Olivares Vivos la herramienta más eficaz para iniciar este camino”. La biodiversidad se presenta, así, como el mejor indicador de sostenibilidad —una sostenibilidad que se ve se huele, se oye y se siente— ofreciendo soluciones viables a los retos socioeconómicos y ambientales que enfrenta el sector agrícola.

LIFE Olivares Vivos+

Desde 2015, y con la financiación de dos proyectos LIFE, Olivares Vivos ha desarrollado y puesto en marcha un modelo de olivicultura innovador nacido del consenso entre agricultores, científicos y conservacionistas. Ahora, desde el proyecto LIFE Olivares Vivos+ (2021-2026), se trabaja en acelerar la difusión del modelo por las principales regiones olivareras europeas, extenderlo a otros productos (como la aceituna de mesa) y transferirlo a otros cultivos como el almendro, el viñedo y los cultivos herbáceos en secano (Secanos Vivos). También se trabaja en la adaptación del modelo al sector de las cooperativas mediante el Grupo Operativo Cooperalive y se estudia el efecto de las cubiertas herbáceas en el olivar con el Grupo Operativo Coverolive.

El proyecto LIFE Olivares Vivos+ está desarrollado por SEO/BirdLife como socio coordinador y la Diputación Provincial de Jaén, la Universidad de Jaén, la Estación Experimental de Zonas Áridas del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (EEZA-CSIC), la Universidad de Évora, la



cooperativa agraria y forestal DREAM-Italia, la Organización Agrícola Helena y Juan Vilar Consultores Estratégicos. El proyecto está financiado por el programa LIFE de la Comisión Europea y cuenta, además, con la cofinanciación de la Diputación de Jaén y la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, así como con el apoyo financiero de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha y la Caja Rural de Jaén.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

Argentina solicitó al Parlasur que proteja el aceite de oliva nacional ante la Unión Europea

Argentina le solicitó al Parlasur que cuide el aceite de oliva nacional ante la Unión Europea. Es que las negociaciones por parte del Mercosur y la UE, tras el acuerdo de libre comercio, exhibe todos los días las tensiones comerciales.

En el presente le toca a la producción de aceite de oliva. De esta manera Los representantes nacionales ante el Parlamento del Mercosur, conocido como Parlasur, solicitaron ante el órgano que se saque al aceite de oliva y a las aceitunas, entre demás productos que conforman la cadena de negociaciones.

Aceite de oliva: “producto sensible”

Dicho pedido lo hizo Federación Olivícola Argentina. En el mismo solicitan que reconozcan su status como “producto sensible”.

En este marco, desde el departamento de comunicación del Parlasur indicaron: “En este contexto, se instó a preservar las posiciones arancelarias actuales de aceitunas y aceite de oliva, evitando cualquier reducción de aranceles que afecte la producción local”.



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



Y acordaron potenciar “un acuerdo que incentive proyectos de desarrollo alternativo integral y sostenible, así como la apertura de un fondo fiduciario alineado con las metas de desarrollo sostenible de las Naciones Unidas”.

Además

“Otro punto relevante fue la solicitud al Fondo Monetario Internacional (FMI) para revisar los límites de acceso y la política de sobretasas, lo que podría facilitar una mejor respuesta ante las crisis económicas que afectan a los países de la región”, añadió el comunicado.

Los pedidos y gestiones se dieron en el marco de la Sesión Ordinaria en el Congreso Nacional de Paraguay, en Asunción, donde fueron aprobadas resoluciones sobre la defensa de los derechos humanos, la promoción de la democracia y el fortalecimiento de la participación femenina en la política.

Por último, la Vicecanciller de Paraguay, Embajadora Wilma Patricia Frutos, destacó en su informe que “es fundamental que nos reunamos para debatir las diversas aristas de la integración. Esto nos exige adaptarnos y dirigir nuestra atención a todo lo que aún queda por hacer. En este proceso, el PARLASUR desempeña un rol clave”.

Fuente: [Agrolink](#)