

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

28 de mayo de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Los agricultores y ganaderos podrán presentar la solicitud única de las ayudas de la Política Agraria Común hasta el 15 de junio.

Concluye el Curso de Sumiller de AOVes desarrollado por el Centro de Interpretación Olivar y Aceite en colaboración con la Diputación de Jaén.

Compuestos fenólicos en el AOVE de Granada, clave para la neuroprotección.

San Juan (Argentina) celebra la Semana de la Olivicultura.

Mision directa y VP Feria Fine Food Melbourne Australia.



Los agricultores y ganaderos podrán presentar la solicitud única de las ayudas de la Política Agraria Común hasta el 15 de junio

- El objetivo es garantizar que todos los agricultores y ganaderos puedan presentar su solicitud de la PAC del año 2024.
- El ritmo de presentación de solicitudes ha sido más lento de lo habitual por la modificación en la norma europea y nacional para flexibilizar algunos aspectos de la política agraria a favor del sector.
- Para dotar de mayor seguridad jurídica a los agricultores y ganaderos que presenten su solicitud entre el 1 y el 15 de junio, hoy mismo se publica una resolución del Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA) que recoge de forma anticipada estos cambios.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha comenzado hoy la audiencia pública de la modificación del Real Decreto 1048/2022 que elimina las penalizaciones por presentaciones fuera de plazo de la solicitud única de la Política Agraria Común (PAC) para el año 2024 en el periodo entre el 1 y el 15 de junio.

De facto, este cambio permite a los agricultores y ganaderos continuar presentando la solicitud única de 2024 hasta el 15 de junio, en toda España.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha anunciado hoy esta modificación para garantizar que todos los agricultores y ganaderos puedan presentar su solicitud. El ritmo de presentación ha ido más lento de lo habitual por las modificaciones llevadas a cabo en la norma comunitaria y española para flexibilizar determinados aspectos de la PAC que benefician al sector agrario.



El pasado viernes, día 24, se publicó un reglamento comunitario que modifica los referentes a las buenas condiciones agrarias y medioambientales, los regímenes en favor del clima, el medio ambiente y el bienestar animal, las modificaciones de los planes estratégicos de la PAC, la revisión de los planes estratégicos de la PAC y las exenciones de controles y sanciones que modifica aspectos sustanciales de la condicionalidad reforzada.

La publicación de la norma que recoge estas modificaciones no será anterior al 1 de junio. Hoy mismo se ha publicado, además, una resolución del Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA) que recoge de forma anticipada estos cambios. El objetivo es dotar de mayor seguridad jurídica a los agricultores y ganaderos que presenten su solicitud única entre el 1 y el 15 de junio, así como a las autoridades competentes de las comunidades autónomas.

En torno a 625.000 agricultores y ganaderos presentarán en esta campaña 2024 su solicitud única de la PAC para recibir los pagos correspondientes a partir del próximo 16 de octubre. El importe total de las ayudas directas para la actual campaña asciende a 4.882 millones de euros.

Documentos

24.05.27 [Plazo PAC 1 al 15 junio](#)

Fuente: [MAPA](#)

Concluye el Curso de Sumiller de AOVEs desarrollado por el Centro de Interpretación Olivar y Aceite en colaboración con la Diputación de Jaén

El concejal de Agricultura del Ayuntamiento de Úbeda y presidente de la Asociación Olivar y Aceite, Javier Gámez, ha asistido, en compañía del diputado provincial de Empleo y Empresa, Luis Carmona, a la clausura del Curso de Sumiller de AOVEs para la hostelería y el turismo, que se ha desarrollado de febrero a mayo.



Gámez ha señalado que es una de las actividades que entran dentro de calendario del centro y que en los últimos años ha dado muy buenos resultados. “Desde el Centro de Interpretación Olivar y Aceite trabajamos en la promoción, divulgación y formación de la cultura del olivar y el aceite de oliva virgen extra. La mejor manera de extender esa cultura es, precisamente, esa formación que hacemos”, ha subrayado.

Y es que, desde el Centro de Interpretación Olivar y Aceite se desarrollan numerosos cursos y talleres, para todos los públicos y desde todos los niveles, en los que se colabora con otras administraciones, entidades y empresas, para su puesta en marcha. Además, ha puntualizado, las formaciones no solo transcurren en la ciudad, sino que también se han celebrado en otros municipios, para conocer otras experiencias, como recientemente ha ocurrido en Badajoz, Mérida o el país vecino de Portugal.

Así las cosas, el presidente de la asociación ha concretado que esta formación es esencial para que las personas que son profesionales de sala adquieran conocimientos sobre la cata y la oferta de variedades de AOVES en el mercado, con la intención de atender y aconsejar de una manera más detallada a los comensales que atienden.

Gámez Mora ha aprovechado para poner en valor la colaboración de la Diputación de Jaén en este tipo de iniciativas, que promueven la cultura del olivar y el aceite de oliva. “Este tipo de formación favorece la profesionalización en la hostelería en materia de AOVES, factor que, sin duda, es diferenciador”, ha expresado.

El presidente de la asociación ha hecho hincapié en que no debemos perder de vista que somos una provincia en la que el aceite de oliva tiene mucho peso, que apuesta por una estrategia promocional en el ámbito del oleoturismo y que en casos como el de Úbeda, la agricultura basada en el olivar es fuente de riqueza para la economía local.

APUESTA DE LA DIPUTACIÓN

Por su parte, el diputado provincial de Empleo y Empresa ha comentado que son muchas las iniciativas en las que la Diputación de Jaén colabora con la ciudad de Úbeda y ésta era una de ellas, que beneficiaba no solo a la ciudadanía ubetense, sino al resto de la provincia, por su proyección.



Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland
ENERGY

GRUPO oleicolajaén

Av. Vilches, KM 3.5 - La Carolina (Jaén)
(+34) 953.68.08.15 - bioland@grupooleicolajaen.com



Así las cosas, Carmona ha puntualizado que es esencial que pongamos en valor el producto estrella de nuestra provincia, que no es otro que el aceite de oliva virgen extra. “Se trata de crear sinergias entre la formación, hostelería, turismo y patrimonio, para conocer mejor ese oro líquido que tenemos y hacerlo desde ese centro de referencia como es el Centro de Interpretación Olivar y Aceite”, ha declarado.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

Compuestos fenólicos en el AOVE de Granada, clave para la neuroprotección

El aceite de oliva virgen extra (AOVE), componente esencial de la dieta mediterránea, ha sido objeto de un estudio que destaca su potencial neuroprotector y antiinflamatorio. Investigadores del CIDAF, del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos "José Mataix Verdú" y de la Universidad de Granada han evaluado el contenido de compuestos fenólicos en AOVE de dos denominaciones de origen protegidas (DOP) de la provincia de Granada, España, y su relación con la inhibición de enzimas clave en procesos neurodegenerativos.

Metodología y resultados del estudio

El estudio se centró en la caracterización de 15 muestras de AOVE, utilizando cromatografía líquida acoplada a espectrometría de masas (HPLC-MS) para determinar las cantidades de compuestos fenólicos. Entre las principales familias de compuestos identificadas se encuentran los alcoholes fenólicos, secoiridoides, lignanos, flavonoides y ácidos fenólicos.

Se evaluó la actividad inhibidora de las enzimas acetilcolinesterasa (AChE) y ciclooxigenasa-2 (COX-2), relacionadas con enfermedades neurodegenerativas e inflamatorias, mediante ensayos espectrofotométricos y fluorimétricos. Las muestras de AOVE con mayor concentración de compuestos fenólicos y actividad inhibidora fueron las de las variedades Picual y Manzanillo.



El análisis estadístico reveló una correlación positiva entre el contenido de compuestos fenólicos y la inhibición de las enzimas AChE y COX-2, excepto en el caso de los lignanos. Estos resultados subrayan el potencial del AOVE como neuroprotector, confirmando su acción beneficiosa más allá de la nutrición.

Implicaciones y futuras investigaciones

El estudio destaca la variabilidad en la composición fenólica entre diferentes DOP de Granada, indicando diferencias estadísticamente significativas. Este hallazgo resalta la importancia de la procedencia del AOVE en sus propiedades biológicas.

Los investigadores señalan que aunque estos resultados son prometedores, se requieren estudios adicionales para explorar más a fondo la relación entre los compuestos fenólicos, las DOP y el potencial neuroprotector del AOVE. Ampliar la muestra a más variedades de AOVE permitirá fortalecer las conclusiones y proporcionar una visión más completa de sus beneficios para la salud.

"Nuestros hallazgos confirman que el AOVE de Granada, rico en compuestos fenólicos, posee un considerable potencial neuroprotector y antiinflamatorio," afirmó uno de los principales investigadores del estudio. "Estos resultados refuerzan la hipótesis de que los compuestos fenólicos son esenciales en la prevención de enfermedades neurodegenerativas, lo que abre nuevas oportunidades para su uso terapéutico."

Fuente: [Oleorevista](#)

San Juan (Argentina) celebra la Semana de la Olivicultura

La localidad argentina de [San Juan](#) acoge desde el 24 hasta el 31 de mayo la Semana de la Olivicultura, una iniciativa que incluye una serie de actividades y experiencias en torno al aceite de oliva que tienen lugar en distintos escenarios locales y sirven también para celebrar el Día Nacional de la Olivicultura.



 **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](#)



La conmemoración de esta fecha es el 24 de mayo y se estableció en 1953 para homenajear a todo el sector olivícola y a quienes trabajan para impulsar esta actividad. En este marco se pretende concienciar a la sociedad sanjuanina y turistas sobre las propiedades del aceite de oliva y sus beneficios para la salud.

Así, el pasado 24 de mayo la fiesta del Día Nacional de Olivicultura comenzó con una exposición y degustación de productos derivados del olivo. En este acto, el secretario de Agricultura, Ganadería y Agroindustria, Miguel Moreno, destacó la importancia de la olivicultura en el desarrollo de la provincia. “San Juan es referente nacional en el cultivo del olivo. Más de 15.000 hectáreas cultivadas avalan esta posición, convirtiendo a esta industria en uno de los pilares básicos para el desarrollo económico de San Juan. Es por ello que durante los próximos días hemos organizado distintas actividades como degustaciones, el stand móvil del ArgOliva y la plantación del Olivo de la Paz. Todas estas acciones sirven para resaltar esta gran industria de la provincia”, detalló.

Por su parte, el ministro de Turismo, Cultura y Deportes, Guido Romero, resaltó el potencial de la olivicultura para la Ruta del Olivo y la economía de San Juan.

Cabe destacar la distinción del municipio de la Ciudad de San Juan, a través de la concejal Mirtha Ríos, quien hizo entrega al presidente de la Cámara Olivícola de San Juan, Gonzalo Lenzano de la ordenanza por la cual se declara de interés municipal al “Día Nacional de la Olivicultura”.

Dentro del marco de la Semana de la Olivicultura, se llevó a cabo el lanzamiento de ArgOliva 2024, “uno de los eventos del sector más importante a nivel mundial que tiene a San Juan como protagonista” y que se celebrará del 2 al 8 de septiembre.

Sobre este evento, el secretario de Coordinación para el Desarrollo Económico, Alfredo Laciari, destacó que “ArgOliva es una marca registrada que tiene la provincia de San Juan y que busca año a año mejorar nuestra olivicultura”.

La Semana de la Olivicultura acogerá, en diversas localizaciones, catas de aceite de oliva y aceitunas, exposiciones y charlas sobre eficiencia energética en el sector y en las que se mostrarán las experiencias de diversas empresas.



Según el Gobierno de San Juan, el 24 de mayo de 1591 se radicó el primer asentamiento español en la ciudad de Aimogasta (La Rioja) donde se encuentra un olivo de 400 años que ha sido declarado árbol histórico nacional.

Según cuenta la historia, a partir de este árbol se comenzó a expandir la olivicultura no solo en Argentina, sino también en Chile y Perú. Por esta razón, a este árbol se le denomina "Padre de la Olivicultura".

Fuente: [Mercacei](#)

Mision directa y VP Feria Fine Food Melbourne Australia

ANDALUCÍA TRADE, la Agencia Pública Empresarial para la Transformación y el Desarrollo Económico, dedicada a apoyar a las empresas andaluzas, convoca la participación del sector agroalimentario a la próxima misión directa que tendrá lugar del 2 al 6 de septiembre de 2024 en Australia, coincidiendo con la feria internacional Fine Food Australia, que se desarrolla en Melbourne del 2 al 5 de septiembre.

Esta actuación contará con el apoyo de la Antena de ANDALUCÍA TRADE en Australia.

Breve reseña sectorial

Australia es un destino atractivo para las empresas del sector de la alimentación y las bebidas tanto por su sólida economía como por el crecimiento constante de su población. Destaca la amplia base de consumidores de origen multicultural que se identifica con una marcada predilección por los productos de alta calidad.

Los consumidores australianos valoran la innovación, la calidad y la diversidad en sus experiencias culinarias. El auge de la dieta mediterránea unido al creciente interés por la gastronomía española ha potenciado la demanda de ingredientes y productos procesados de origen español.



Los efectos de la pandemia, así como la ralentización del consumo por el efecto inflacionario, han sido contrarrestados por el sector con el impulso de nuevos canales de distribución, evitando así la concentración que se da en el canal tradicional de supermercados. De esta manera, nacen nuevos canales como el importador especializado en comida étnica, el canal delicatessen, o incluso el almacenista cuya venta es online. Todas estas vías, ofrecen buenas oportunidades de entrada al país para productos de las siguientes categorías: ecológicos, saludables, con denominación de origen y/o insumos (tanto para minoristas como para mayoristas).

OBJETIVOS

- Fomentar la internacionalización de las empresas andaluzas del sector.
- Buscar oportunidades y ampliar el conocimiento en el mercado australiano.
- Potenciar la diversificación de mercados para los productos andaluces.
- Introducir nuevos productos con demanda creciente en Australia.
- Consolidar la presencia de productos ya presentes.

ACTIVIDADES PREVISTAS

Durante la semana de la misión se celebra la feria Fine Food* en Melbourne (del 2 al 5 de septiembre).

(*) En esta actividad Andalucía Trade no dispone de espacio expositivo propio. Las reuniones se mantendrán en los stands de los importadores o en los espacios disponibles en el recinto ferial. Cada empresa deberá hacerse cargo de la gestión y abono de su pase de entrada al recinto ferial.

El programa previsto** es el siguiente:

- Lunes 2 y martes 3 de septiembre: Visita a la feria y reuniones con empresas.
- Miércoles 4 a viernes 6 de septiembre: Reuniones con empresas y/o visita a puntos de venta locales. En función de la agenda definitiva, las reuniones podrán desarrollarse en otras ciudades importantes como Brisbane o Sidney.



(**) El programa podrá ser modificado en función de las necesidades logísticas /disponibilidad de los importadores u otras causas justificadas.

El **plazo de admisión** de solicitudes será el comprendido entre la fecha de envío de la convocatoria y el viernes 31 de mayo de 2024 (inclusive).

CONTACTO: Javier Domínguez Benjumea, javier.dominguez.b@andaluciatrade.es y teléfono 671.53.01.38

BASES Y SOLICITUD

Fuente: [Andalucía TRADE](#)

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