

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

29 de diciembre de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Balance AEMO 2023: España enlaza una segunda campaña reducida que hace tambalearse al mercado mundial.

El Nutriscore estrena en 2024 método de cálculo y prepara nuevo logo para ultraprocesados.

Asaja Toledo denuncia los problemas del sector olivarero en 2023.

El Gobierno amplía los plazos de entrada en vigor del Cuaderno Digital.

La Fundación Certióleo se consolida como entidad certificadora de los aoves de calidad de la provincia de Jaén.

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

PUBLICIDAD

Balance AEMO 2023: España enlaza una segunda campaña reducida que hace tambalearse al mercado mundial

Para despedir el año 2023, la **Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)** ha realizado un balance de los difíciles momentos en que se encuentra el sector oleícola español. Según ha subrayado, los últimos 12 meses han sido realmente complicados para todos los actores implicados en el sector del aceite de oliva en nuestro país, por lo que ha analizado las circunstancias que han conducido a esta situación.

Así, AEMO ha precisado que España finalmente produjo en la campaña 2022/23 la cantidad de 648.712 toneladas, siendo la cosecha más corta del siglo y la menor desde hace 26 años, "cuando en la campaña 1996/97 no alcanzamos las 400.000 toneladas".

A esto se unió, según ha destacado, un año hidrológico muy negativo, con un déficit de precipitaciones cercano al 40%, y una ola de calor a finales de abril que arrasó parte de la flor, lo que confirmó la baja cosecha que se está recolectando en estas semanas. Por ello, prevé que España probablemente no superará las 750.000 toneladas en la actual campaña 2023/24, "la mitad de una campaña de crucero".

Además, la asociación ha precisado que con un enlace históricamente corto, de 246.000 toneladas, y las bajas previsiones de la actual campaña, el precio del aceite de oliva virgen en origen se sitúa en torno a 8,5 euros/kg. y en posición firme. "A la espera de las lluvias en los próximos meses y de las temperaturas en etapas críticas como abril o mayo, no parece que los precios se vayan a relajar", ha añadido.

Ante estos antecedentes, según AEMO, "tenemos que decir que ningún actor de la cadena de valor del aceite de oliva gana y más bien todos pierden". En este sentido, ha explicado que, en general, "el oliviero, o productor de aceituna, lo está pasando mal porque aunque hay un precio alto para su producto, tiene poco producto". Además, los costes de producción son coyunturalmente muy altos debido a esa baja producción -hasta un 60% superiores por kilo de aceite producido-.



A su vez, ha considerado que las almazaras, ya sean cooperativas o industriales, mantienen los costes fijos de personal, energía, etc., derivados de abrir sus puertas, y sin embargo se encuentran con la mitad de aceituna que molturar, lo que implica que sus costes unitarios también están disparados.

Por su parte, los envasadores, con un precio alto del producto en origen, "no tienen más remedio que trasladar estos precios a sus clientes, distribuidores y lineales, lo que les genera tensiones y dificultades tanto en el mercado nacional como internacional", según AEMO, que ha precisado que "la distribución disminuye al máximo sus márgenes ante el alto precio del producto envasado y reducen las ventas de todas las referencias de aceites de oliva".

Finalmente, cree que el consumidor es otro gran perdedor porque, ante los altos precios, no tiene más remedio que reducir el consumo, si bien "se está resistiendo a hacerlo demostrando su fidelidad hacia nuestro producto. Pero, sí o sí, se reduce el consumo porque no hay más remedio que regular salidas para poder enlazar con la siguiente campaña, eso sí, vía precios nunca vistos".

"Ante todo esto, y dejando constancia de que estamos ante una situación desfavorable para todos, no nos queda sino desear que en 2024 lleguen las ansiadas lluvias y las lógicas temperaturas estacionales para que nuestra España y sus vecinos mediterráneos podamos producir aceite de oliva virgen extra suficiente para satisfacer al mercado mundial, que en los últimos años está reconociendo nuestro zumo de aceituna como la grasa más sana y más rica de todas las conocidas", ha concluido.

Fuente: [Mercacei](#)

El Nutriscore estrena en 2024 método de cálculo y prepara nuevo logo para ultraprocesados

El equipo del Nutriscore – sistema de etiquetado sobre el valor nutricional de los alimentos- estrena en 2024 un método de calificación que da peor nota a los cereales de desayuno y mejora la del aceite de oliva mientras prepara el lanzamiento de un nuevo logo que alertará sobre los alimentos ultraprocesados.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life Kubota

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



Así lo contó en una entrevista con EFE Mathilde Touvier, la responsable del programa Nutriscore en Francia y coordinadora de un proyecto europeos sobre el impacto para la salud de la alimentación industrial y aditivos.

“El Nutriscore no abarca los aditivos, pero hemos visto la relación entre ciertos aditivos y el riesgo de enfermedad (cáncer, hipertensión arterial). Por eso, hemos propuesto una versión 2 del Nutriscore, con un recuadro negro en torno al logo de cinco colores”, detalló Touvier, desde su despacho en la Universidad 13 de París-Bobigny.

Creado en Francia la década pasada, este conocido etiquetado multicolor con cinco letras, del verde (A) para los productos más saludables, al rojo (E) para los menos, busca así incluir en su escala cómo se ha elaborado el producto, más allá del valor nutricional.

“Tenemos -agregó- más de 75 estudios que muestran la vinculación de los alimentos considerados ultratransformados con problemas de salud. (...) De momento, hemos experimentado dos veces con un grupo de 10.000 personas en Francia ese nuevo cuadrado negro y ha dado buenos resultados, distinguían mejor los ultraprocesados”.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), este tipo de productos industrializados se caracterizan por tener plazos de caducidad largos, por ser apetecibles y por contar con ingredientes altamente adictivos.

Se pueden catalogar como ultraprocesados numerosos productos del día a día: sopas enlatadas o deshidratadas, margarinas, cereales de desayuno, patatas fritas, bebidas gaseosas, galletas, mermeladas, salsas, helados, chocolates, barritas “energéticas” y muchos tipos de panes, entre otros.

Touvier, no obstante, evitó dar una fecha concreta para la puesta en marcha de la nueva distinción sobre los ultraprocesados.

“Estamos todavía empezando con los primeros estudios en el ámbito internacional, en los que vemos la relación entre el consumo de nitritos, edulcorantes, emulsionantes, conservantes, colorantes y enfermedades crónicas”, anotó.

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

Aceite de oliva mejora; Chocapic, a la baja

El año 2024 comenzará con cambios en varios productos catalogados por la popular escala de colores adoptada de manera voluntaria por ciertas marcas en Francia, España, Alemania, Bélgica, Luxemburgo, Países Bajos, Luxemburgo y Suiza.

La actualización de una serie de variables del algoritmo conducirá al aceite de oliva a una mejora del 'C' al 'B' (la segunda mejor nota) y a los cereales Chocapic (Nestlé), que tenían la máxima nota 'A' por haber reducido azúcar y haber agregado trigo integral, a una caída hasta el 'C' por su contenido azucarado.

La progresión de la nota del aceite de oliva no ha satisfecho a los productores y distribuidores del sector en España, potencia exportadora de este producto emblema de la dieta mediterránea.

Touvier justificó el cambio: “Poniéndole una ‘B’, lo que decimos es que es un muy buen alimento en el contexto de un régimen equilibrado. Pero no hay que consumir litros todos los días, mañana, tarde y noche”.

Insistió en que es la mejor materia grasa, junto al aceite de colza o de nuez.

La responsable del Nutriscore -herramienta ideada por un francés, Serge Hercberg- refutó las críticas de ciertos sectores agroindustriales de países como España o Italia, que se sienten perjudicados por las malas notas que se otorgan a los embutidos y quesos.

“No hay ningún tipo de favoritismo, no se pone una mejor nota a un producto francés que a otros. Ese argumento es totalmente falso, basta calcular el Nutriscore uno mismo, es simple y transparente”, aclaró la investigadora, en alusión al algoritmo que tiene en cuenta las tasas de azúcares, la sal, los ácidos grasos saturados.

Mientras la batalla por convencer a la Comisión Europea (CE) a que haga obligatorio el dispositivo se prevé larga, al menos hasta después de las elecciones europeas de junio de 2024, algunas compañías le han dado la espalda.



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@navnet.es basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central www.nutrinav.es



Bjorg, una conocida marca francesa especializada en productos sin pesticidas, dejará el famoso logo multicolor, descontenta con la degradación de la nota de ciertos leches de origen vegetal.

En su lugar, la empresa ha puesto un distintivo propio llamado “Planet Score”, que mide el nivel de pesticidas, impacto en la biodiversidad y el clima en una escala casi calcada a la del Nutriscore.

“Hay una falta de transparencia ante los consumidores que tenemos que denunciar”, criticó Touvier en relación a ese dispositivo de Bjorg.

Fuente: [Efeagro](#)

Asaja Toledo denuncia los problemas del sector olivarero en 2023

La Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores (ASAJA) de Toledo ha hecho balance de lo que ha sido el año 2023 en el campo de la provincia, con una conclusión desoladora: malas cosechas en la mayoría de los cultivos principales a causa de la sequía y el incremento de los costes.

El año ha sido difícil desde el punto de vista hidrológico. “El futuro del sector agropecuario y poder asegurar a la sociedad alimentos suficientes, seguros y de calidad pasa, irremediablemente, por una buena gestión del agua”, ha concluido la presidenta de ASAJA Toledo, Blanca Corroto, quien ha defendido que la política hídrica no puede ser “la de prohibir y limitar”, sino que debe pasar por hacerse una buena gestión. En este sentido, ha defendido que los agricultores toledanos han hecho sus deberes reduciendo el consumo de agua. En este sentido, ha afirmado: “Si en los años 70, el consumo medio por hectárea de regadío en Toledo era de 4.000 metros cúbicos, en la actualidad está entre 1.600 y 1.800”.

En el sector del aceite de oliva se prevé para esta campaña una producción de entre 21.000 y 23.000 toneladas, ligeramente superior a las 18.000 del 2022, pero muy por debajo de una campaña media que, en la provincia, se sitúa en 38.000 toneladas. Con relación al precio de este producto, la presidenta provincial de ASAJA ha descartado que se deba a movimientos especulativos, sino a

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

“encadenar dos campañas muy cortas a nivel nacional y a un incremento de los costes de producción de entre el 30 y 40%”.

En la presente campaña de aceituna ha vuelto a quedar patente el grave problema de falta de mano de obra que tiene el campo, y no se han cubierto ni la mitad de las ofertas de trabajo que, para esta campaña, se cifran en unos 500 trabajadores. Esto sucede a pesar de que el pasado mes de noviembre había registradas en las listas del paro agrícola de la provincia 1.789 personas. Ante esta situación, ASAJA Toledo insiste en la necesidad de que los demandantes inscritos en el SEPE que estén cobrando algún subsidio puedan volver a recuperar esta ayuda una vez terminen sus contratos en la agricultura.

Fuente: [Olimerca](#)

El Gobierno amplía los plazos de entrada en vigor del Cuaderno Digital

El Consejo de Ministros ha aprobado ayer un real decreto por el que se modifican diversos reales decretos para clarificar la aplicación en España de la nueva Política Agrícola Común (PAC), a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Las modificaciones se realizan en base a la experiencia adquirida en el primer año de vigencia de la nueva PAC, que entró en vigor el 1 de enero de 2023, y tienen que ver con aspectos de índole técnica.

Así mismo, se adapta la normativa a los cambios introducidos en la modificación del Plan Estratégico de la PAC (PEPAC) de España 2023-2027, que fue aprobada el 30 de agosto de este año 2023, con precisiones y aclaraciones que no alteran los principios de la estrategia de intervención. El objetivo es facilitar una mejor comprensión de las normas y aportar seguridad jurídica a los agricultores y ganaderos.

En un solo texto se modifican los reales decretos sobre derechos de ayuda básica a la renta para la sostenibilidad (1045/2022), sobre gestión y control de la PAC (1047/2022), de las intervenciones de pagos directos y requisitos comunes del Plan Estratégico de la PAC y la solicitud única (1048/2022), de condicionalidad (1049/2022) y el relativo al Sistema de Información de



Explotaciones (SIEX) y el cuaderno digital de explotación (1054/2022); todos ellos de 27 de diciembre.

Ampliación de los plazos en el Cuaderno Digital

Las modificaciones relativas al cuaderno digital dan respuesta a las demandas del sector de disponer de un mayor periodo de adaptación para familiarizarse con las nuevas herramientas y prepararse para su cumplimentación. Así, la entrada en vigor del cuaderno digital de explotación se amplía al 1 de septiembre de 2024 para las explotaciones de mayor tamaño y un año más tarde -septiembre de 2025- para las explotaciones pequeñas.

Las explotaciones más pequeñas quedan exentas de su uso, lo que engloba a las que cuentan con una superficie igual o menor a 5 hectáreas, siempre que la superficie de regadío no supere una hectárea, así como aquellas explotaciones que únicamente dispongan de pastos en los que no se realicen aplicaciones de fertilizantes.

Este cambio queda recogido en el Real Decreto 1054/2022, de 27 de diciembre, por el que se establece y regula el Sistema de información de explotaciones agrícolas y ganaderas y de la producción agraria, así como el Registro autonómico de explotaciones agrícolas y el Cuaderno digital de explotación agrícola.

Además de ampliar los plazos de entrada en vigor del cuaderno digital de explotación y de eximir a las explotaciones más pequeñas de su uso, las modificaciones buscan fomentar la utilización voluntaria del mismo por parte de aquellos agricultores que ya se encuentran preparados para su utilización. Todo ello con el objetivo de garantizar la adecuada implementación de esta nueva herramienta.

Fuente: [Olimerca](#)



La Fundación Certióleo se consolida como entidad certificadora de los aoves de calidad de la provincia de Jaén.

La apuesta de las figuras de calidad diferenciada de la provincia de Jaén por unirse, para certificar en común el origen y calidad de sus aceites de oliva virgen extra, sigue avanzando con paso firme y va incrementando el número de operadores (cooperativas, almazaras privadas y envasadoras) que son certificadas en cualquiera de sus alcances (o en más de uno), llegando hasta 88 operadores con datos de final de 2023. Además es la única entidad de control exclusiva para calidad diferenciada en aceites de oliva.

Esta apuesta surgió de la necesidad de acreditar por ENAC la actividad de certificación, que venían haciendo los Consejos Reguladores de manera individual, en la norma 17065, y este fue uno de los principales fines con los que se constituyó la Fundación en 2019 por las tres Denominaciones de Origen de la provincia, consiguiendo la acreditación a finales de 2020 y sumándose seguidamente la IGP Aceite de Jaén.

Esto significa que los procedimientos y sistemas de control de origen y calidad son los mismos para cualquiera de los alcances auditados, ya sea Denominación de Origen o IGP, y por tanto la entidad está inscrita en el Registro de evaluación de la conformidad de productos agroalimentarios y pesqueros que operan en Andalucía, gestionado por la Consejería de Agricultura.

La presidencia de la Fundación es rotatoria, siendo actualmente Salvador Contreras, presidente de la DOP Sierra Mágina, quien la ostenta, y la sede está situada en las instalaciones de la DOP Sierra de Segura. Cuenta con 9 inspectores/auditores y dos directores técnicos cualificados para el desarrollo de las actividades de certificación indicadas. El patronato está compuesto por dos representantes de cada uno de los Consejos Reguladores, y cuenta con un convenio de colaboración con la Caja Rural de Jaén.



La doble certificación Denominación de Origen e IGP Aceite de Jaén es posible para una misma marca de aceites, siempre que se cumplan los requisitos de ambas figuras de calidad y el protocolo aprobado para el etiquetado, existiendo ya marcas que comercializan con ambos alcances.

Como objetivos de futuro la Fundación está trabajando para acreditarse en el alcance de agricultura ecológica y elaboración de aceites de acuerdo a esta normativa. También tiene prevista la realización de unas jornadas en 2024 dedicadas a temas de interés transversales referidos a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas. Igualmente, está desarrollando una colaboración con la Fundación de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía, compuesta por las Denominaciones de Origen de los vinos de Huelva, Málaga y Montilla-Moriles, participando mutuamente en los Comités de Partes y desarrollando actividades de formación conjunta de sus auditores.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

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