

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

10 de enero de 2022



HOY ES NOTICIA:

Alerta ante los posibles bajos stocks de enlace entre campañas

Lourdes Fuster (Ifapa): "La olivicultura actual se encuentra en un proceso de cambio que va a transformar el sector en las próximas décadas"

Extenda organizará una misión directa a Chile y Perú

Aceite de oliva: nuevos tiempos y tendencias

FINANCIACIÓN

**SER LOS PRIMEROS
EN APOYARTE**

Con soluciones de financiación para impulsar tu explotación



AgroBank

NRI: 3887-2021/09681

Alerta ante los posibles bajos stocks de enlace entre campañas

Cuando el sector del aceite de oliva en los principales países productores del arco mediterráneo se encuentra prácticamente en el ecuador de la campaña actual de producción, los técnicos de la Comisión Europea han elaborado un nuevo informe sobre la evolución y previsiones de futuro del comercio del aceite de oliva y sobre todo como llegaremos al enlace entre cosechas.

Así, tal y como se puede apreciar en la tabla adjunta, de mantenerse las cifras estimadas de producción en los principales países productores (España, Italia, Grecia, Portugal) en torno al 1,9 millón de toneladas de aceite de oliva y un consumo de 1,5 millón de toneladas, el stock de enlace entre campañas (31 de septiembre) podría situarse en niveles en torno a las 465.000 toneladas, muy inferior a los stocks que se han manejado en las cuatro campañas anteriores a la actual. Un dato relevante que sin duda muchos industriales envasadores podrán compensar con las importaciones de aceite de oliva de terceros países, principalmente de Túnez, donde la producción de aceite de oliva esta campaña aumentará del orden el 70%.

Por último, mencionar como otro hecho relevante el que en dicho informe de evaluación de la Unión Europea se desprende el aspecto muy positivo de las exportaciones extracomunitarias donde se estiman que se llegarán a las 830.000 toneladas, superior a las cifras alcanzadas en las cuatro últimas campañas.

Fuente: [Olimerca](#)

Lourdes Fuster (Ifapa): "La olivicultura actual se encuentra en un proceso de cambio que va a transformar el sector en las próximas décadas"

A principios de 2021 Lourdes Fuster (Sevilla, 1977) era nombrada nueva presidenta del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (Ifapa), un cargo que afronta con "ilusión, motivación y espíritu de entrega", según reconoce. En una entrevista con Mercacei Magazine 109 -de la que publicamos un extracto-, Fuster destaca los proyectos de este organismo -referente en materia de investigación- en aras de impulsar la competitividad del sector oleícola, así como los retos a los que debe hacer frente y que, a su juicio, son la innovación en el proceso de extracción, la adaptación al cambio climático, el aprovechamiento de los subproductos y la comercialización.



Una apuesta sectorial por la calidad
DESCUBRE AQUÍ EL PROYECTO



El Ifapa mantiene alianzas con las universidades andaluzas en materia de investigación, así como con entidades y empresas privadas. ¿Cómo seguirá apostando por esta colaboración?

El Ifapa, desde su creación, tiene como eje fundamental la realización de una investigación de excelencia que aporte soluciones al sector por medio de canales consolidados de transferencia y formación. Para llevar a cabo estas actividades, el Ifapa realiza proyectos y contratos de colaboración con universidades andaluzas y empresas privadas, y promueve numerosos programas formativos y de transferencia.

El sector del olivar y del aceite de oliva es una buena muestra de ello. Son múltiples las investigaciones en las que se trabaja en la actualidad integrando investigadores del Ifapa y de las universidades andaluzas en proyectos nacionales e internacionales. Igualmente, el Ifapa ha suscrito un gran número de contratos y convenios de colaboración con empresas del sector en aspectos clave como el riego, la fertilización, la lucha contra enfermedades (incluyendo la Xylella fastidiosa), la digitalización y el ensayo de nuevas variedades de olivo.

¿Tiene previsto este organismo potenciar proyectos de investigación en colaboración con las empresas del sector oleícola?

Como he comentado anteriormente, el Ifapa mantiene una estrecha colaboración con el sector oleícola, lo que se traduce en el desarrollo de numerosos contratos y convenios con empresas. Así, en la actualidad se trabaja conjuntamente con empresas punteras del sector en la optimización de los sistemas de plantación, en el manejo del suelo empleando técnicas de agricultura de conservación, o en la obtención de nuevas variedades mejor adaptadas al medio.

Además de estos contratos en curso, ante la nueva campaña, estamos preparando nuevos contratos con empresas del sector para abordar diversas problemáticas como el empleo de coadyuvantes tecnológicos para la mejora de la extracción del aceite, así como la evaluación, desarrollo y optimización de nuevas tecnologías aplicadas a las diferentes etapas del proceso de extracción del aceite de oliva.

Además, participa en numerosos proyectos de investigación e innovación nacionales e internacionales. ¿Cómo está contribuyendo esta labor investigadora en el desarrollo y modernización del sector del olivar y del aceite de oliva?

La investigación realizada desde el Ifapa en relación con el sector del olivar y del aceite de oliva se centra en la resolución de problemáticas que el propio sector nos transmite.

Así, en la actualidad el Ifapa centra su investigación, entre otras muchas, en líneas de “Evaluación



bioland
ENERGY

GRUPO oleícola jaén

PLANTA DE RECEPCIÓN DE ALPEORUJO - Ctra. Vilches, km 3,5 - LA CAROLINA (JAÉN) - TEL. 953 68 08 15 / 609 775 563

queremos ser
tu orujera...



de estrategias de manejo de suelo en olivar ecológico y su influencia sobre la respuesta productiva”; “Evaluación del estado nutricional de los árboles y su repercusión sobre la producción y calidad de los aceites obtenidos”; “Estudio de la resistencia a plagas y enfermedades en condiciones de campo de nuevas preselecciones varietales”; “Evaluación de nuevos herbicidas frente a los problemas de malas hierbas de difícil control”; “Evaluación de la productividad, los costes de cultivo, los sistemas de poda de formación y recolección específicos para los sistemas intensivo, alta densidad y seto”; “Determinación de la respuesta productiva y de calidad de frutos y aceites producidos mediante el uso de riegos deficitarios”; “Selección de genotipos adaptados al cultivo ecológico”; “Determinación del impacto del cambio climático sobre el olivar andaluz e identificación de medidas de adaptación para asegurar la sostenibilidad de estos sistemas”; y “Caracterización del aceite de oliva virgen de montaña para su diferenciación”.

Todo este conocimiento se pone a disposición del sector por medio de una intensa labor de transferencia y formación realizada desde los centros que dispone el Ifapa en la totalidad del territorio andaluz.

El fin último de todo este proceso de investigación, transferencia y formación es asegurar la sostenibilidad de los sistemas olivareros andaluces en el tiempo por medio del incremento de la rentabilidad de las explotaciones, pero siendo respetuosas con el medio ambiente.

¿Qué proyectos relacionados con este sector se están llevando a cabo en la actualidad?

Son múltiples los proyectos que en la actualidad se llevan a cabo desde el Ifapa en el sector del olivar y del aceite de oliva. Entre estos proyectos destaco, por ejemplo, los de “Experimentación, Cooperación y Transferencia de Tecnología en Olivar (Transforma 2019-2021)”, “Investigación e innovación en mejora genética de olivo (Inmegeo)”, “Aceite de oliva virgen: Calidad y diferenciación” e “Innova-Clima: Impacto del cambio climático y medidas de adaptación”.

Todos estos proyectos son coordinados por investigadores y técnicos del Ifapa y se centran en la mejora de la gestión del cultivo del olivo, así como de la genética, en la producción de aceite de oliva virgen de calidad y en aspectos relacionados con el cambio climático. Anteriormente ya comenté algunas de las actividades específicas que se realizan en estos proyectos.

El Ifapa juega un papel fundamental en el desarrollo de nuevas variedades de olivar...

Dentro de las estrategias que van a permitir al olivar avanzar con los nuevos tiempos, destaca el desarrollo de nuevas variedades de olivo que estén adaptadas a la olivicultura moderna. El Ifapa trabaja en el desarrollo de estas nuevas variedades con diversos objetivos como son la adaptación

Somos conscientes del valor de las materias primas
Aprovechando al máximo los recursos, sin desperdiciar recursos.



al cultivo en seto, la resistencia a enfermedades como verticilosis y la Xylella, una composición del aceite mejorado y adaptado al cambio climático y al cultivo ecológico. Son retos muy ambiciosos, que necesitan de una investigación continua, pero que ya han dado sus primeros frutos. Por un lado, se han obtenido las variedades Sikitita, Sikitita-2 y Martina, especialmente adaptadas al seto y con una gran variabilidad entre ellas en la composición de sus aceites; estas variedades se han obtenido fruto de un convenio de colaboración con la Universidad de Córdoba. Por otro lado, en el Ifapa acabamos de registrar otras tres variedades de olivo con alto nivel de resistencia a verticilosis, que es el mayor problema agronómico del olivar en la actualidad. Para la obtención de estas tres variedades, la colaboración con empresas privadas, donde se han realizado ensayos de resistencia, ha sido fundamental.

Pero esto es solo el principio. En el Ifapa seguimos trabajando de manera continua para seguir obteniendo nuevas variedades que respondan a la demanda del sector. Nos preocupa especialmente, la obtención de variedades adaptadas al cultivo ecológico y también al cambio climático. Consideramos que, en este proceso de obtención de nuevas variedades, el establecimiento de alianzas con distintos agentes del sector, y especialmente con empresas productoras va a seguir siendo de vital importancia.

¿Qué nuevas líneas de investigación han abierto relativas a asuntos de especial relevancia como la adaptación de los sectores estratégicos al cambio climático, la eficiencia hídrica y energética, la digitalización del campo o la valorización de los subproductos?

En referencia al cambio climático, desde el Ifapa trabajamos en la determinación de su impacto sobre el olivar mediterráneo para poder identificar aquellas zonas olivareras más vulnerables, y actuar sobre ellas. De igual modo trabajamos en la búsqueda y promoción de medidas de adaptación para hacer que los efectos negativos del cambio climático sean los menores posible. En relación a estas medidas, la introducción del regadío con estrategias de riego deficitario se presenta como una medida de adaptación que proporciona excelentes resultados. También se investiga la adaptación de las condiciones de elaboración del aceite de oliva virgen extra a frutos recolectados cada vez más temprano y la mitigación del efecto de las altas temperaturas mediante herramientas de bajo coste energético.

En relación con la mejora de la gestión del riego, desde el Ifapa se busca la promoción de estrategias de riego deficitario controlado que logran ahorros muy significativos de agua, sin un impacto importante sobre la producción. Para esta labor hemos desarrollado herramientas que optimizan el riego y la fertilización y que tienen gran aceptación entre los olivareros. En relación a la eficiencia hídrica en los procesos de extracción de aceite, los estudios del Ifapa sobre reducción de la aportación de agua son referentes tanto a nivel científico como de la propia industria. Con estos trabajos además se consigue una reducción de efluentes líquidos contaminantes de la almazara, con el consiguiente menor impacto medioambiental.



En relación a la digitalización, desde el Ifapa se ha iniciado un proceso de apoyo y potenciación empleando tecnologías punteras para la caracterización y manejo de los sistemas olivareros españoles. Así, se promueve la implantación de redes de sensores y el empleo de técnicas de teledetección para la mejora de la gestión de las explotaciones olivareras. Igualmente, tecnologías emergentes desarrolladas por el Ifapa, como es el caso de la aplicación de los ultrasonidos de potencia en la preparación de la pasta de aceituna, supone una reducción muy significativa en el gasto energético del proceso de extracción, gasto que, a su vez, se puede ver paliado en gran parte con el aprovechamiento de los subproductos del olivar y del aceite para la generación de electricidad.

Finalmente, habría que destacar los trabajos recientes que desarrolla el centro Ifapa “Venta del Llano” sobre digitalización del proceso de extracción del aceite de oliva como parte del desarrollo e implantación de la almazara 4.0 y el desarrollo de una plataforma digital para un comercio justo que interconecta de forma digital al productor con la almazara y el consumidor.

Fuente: [Mercacei](#)

Extenda organizará una misión directa a Chile y Perú

Extenda-Empresa Pública Andaluza de Promoción Exterior ha convocado la participación del sector agroalimentario en la próxima misión directa a Chile y Perú, que tendrá lugar del 30 de marzo al 6 de abril en Santiago de Chile y Lima en modalidad presencial u on line, dependiendo de las medidas sanitarias por el COVID-19. El objetivo de esta iniciativa, dirigida a productos agroalimentarios transformados, es fomentar la presencia de marcas andaluzas en ambos países.

A través de esta misión directa, cuyo plazo de inscripción finaliza el 19 de enero, Extenda también pretende facilitar la comercialización de los productos de las empresas participantes en Chile y Perú a través de la prospección del mercado e identificación de posibles clientes, importadores o distribuidores.

Chile pese a no ser uno de los países más grandes del continente americano, su población gira en torno a los 19 millones de personas, se ha convertido en un mercado de enorme potencial para las empresas exportadoras españolas. Un fuerte atractivo del país andino es su apertura al exterior, siendo uno de los países más aperturistas de América Latina y habiendo generado numerosos acuerdos internacionales, incluyendo el que tiene con la Unión Europea que es especialmente relevante para las empresas andaluzas, ya que esto les permite exportar productos alimentarios sin arancel.

Tras las limitaciones que hubo durante el año 2020 en el comercio internacional, Chile se ha recuperado de

ANÁLISIS DE ACEITE DE OLIVA
Con acreditación ENAC y reconocimiento del COI

ANÁLISIS DE ACEITUNA
Único laboratorio con acreditación ENAC para la técnica NIR

ANÁLISIS AGRONÓMICOS
Suelos: Caracterización y fertilidad.
Hojas: Diagnóstico nutricional.
Aguas: Aptitud para el riego.

OLIVARUM
Fundación
Asesoramiento Técnico Agrario

LABORATORIO
CENTRO DE ASESORAMIENTO
TÉCNICO AGRARIO

Accredited by ENAC
Accredited by COI

Laboratorio reconocido por el Consejo Oleoalimentario (COI) para el análisis físico-químico de aceites de oliva y aceites de orujo (Tipo AAO) (para periodo vigente)



forma rápida, habiendo aumentado las importaciones en un 46% en el periodo de enero a septiembre de 2021, comparado con las importaciones del mismo periodo del año anterior. Las exportaciones españolas a este país han venido aumentando progresivamente de forma anual desde 2016, retrocediendo solo el año 2020 pero volviendo a recuperarse en 2021, esta recuperación ha sido especialmente reseñable para el sector de los alimentos en los que las importaciones chilenas hasta la fecha del último registro de aduanas han alcanzado los 133 millones de euros.

Según Extenda, Chile es un mercado competitivo en lo que respecta a las marcas de alimentación, con una fuerte competencia nacional e internacional, no obstante, es un mercado que despierta muchas oportunidades a empresas de alimentación de diferentes productos como quesos, conservas vegetales, alimentos procesados, dulces o alimentos saludables en general.

Por su parte, Perú destaca por el crecimiento continuado de su economía en la última década y presenta una expansión por encima del promedio latinoamericano siendo varios los indicadores que marcan la diferencia con otros países de la región. Y, aunque, como todos los países, se ha visto afectado por la pandemia, después de la caída de un 8% en 2020, hubo una recuperación en el 2021 de un 10% (uno de los mejores ritmos de recuperación de Latinoamérica, detrás de Chile).

Para el organismo andaluz, en este entorno favorable, y con una población de 32 millones de personas, se ha ido incrementando la clase media, lo que promueve el crecimiento del consumo interno y afecta de manera positiva al sector de la alimentación y bebidas, al tener esta clase media nuevas pautas de consumo. Asimismo, la política de estado es de apertura comercial contando con numerosos acuerdos comerciales incluido el acuerdo entre Perú y la Unión Europea.

En el caso de productos andaluces, el país importa vinos, aceite de oliva extra virgen, aceitunas, productos en conservas, embutidos, galletas o dulces, entre otros.

Fuente: [Mercacei](#)

Aceite de oliva: nuevos tiempos y tendencias

La globalización que llegó a nuestras vidas en los albores del siglo XXI eliminó las distancias, atrajo lo lejano y cambió nuestros hábitos, por lo que el aceite de oliva entró en el panorama gastronómico internacional y continuó la expansión del cultivo del olivo, incluso en países que hasta hace poco no conocían ni la existencia ni la imagen del olivo como árbol. Así comienza el artículo elaborado por Maria Katsouli, sommelier de AOVE y vino y directora de Athena International Olive Oil Competition (ATHIOOC), con motivo del lanzamiento de la segunda



edición de la publicación Mercacei Especial Día Mundial del Olivo.

La expansión del olivo ha sido razonable y bienvenida, y todo parece indicar que continuará, no sólo por el aumento del consumo de aceite de oliva sino también ayudado, principalmente, por el cambio climático, llegando en el futuro a países que ni nuestros padres ni nosotros mismos hubiéramos imaginado. Así, se presentan nuevos tiempos en el mundo del aceite de oliva, en su uso y valores, con nuevos retos entre el viejo mundo tradicional mediterráneo y el nuevo mundo que lo está descubriendo.

Personalmente, estos cambios no me han sorprendido y, por el contrario, me han resultado esperados, puesto que reflejan los cambios que el mundo del vino ya había aceptado hace tres décadas, resultando ganador el viejo mundo tradicional europeo. Como dice un refrán griego: “o paliós einai allióis” (lo antiguo es diferente).

Sin embargo, creo que es una oportunidad única para nosotros, y los países tradicionales debemos reagruparnos, pero también preocuparnos, de manera individual, de nuestra propia base para resaltar nuestra herencia, nuestra historia y nuestras raíces. Porque para nosotros la presencia del olivo y el aceite de oliva es un bien valioso intangible y no sólo un producto alimentario, ya que refleja nuestra existencia como naciones y nuestros valores como personas y pueblos.

Para afrontar los nuevos retos, mi país, Grecia -completamente identificado con el aceite de oliva-, debe subrayar, además de su innegable patrimonio histórico y cultural en el cultivo del olivo, las grandes ventajas de su singularidad y diversidad.

Entre estas ventajas destacan:

- El surgimiento de una gran riqueza de variedades autóctonas, que superan las 120. Se trata de un número muy elevado en relación con el pequeño tamaño de nuestro país.
- La gran diversidad de nuestro territorio, con una gran abundancia de microclimas, debido al intenso relieve, la extensa línea costera y la aparición de los topónimos DOP e IGP.
- La salvaguarda ambiental y ecológica de los olivares centenarios y la promoción del paisaje arquitectónico que conforman, con medidas que eviten su abandono, protejan su material genético y fomenten su promoción como monumentos del patrimonio cultural.
- “Las rutas del olivo”, una red de caminos a nivel nacional y su promoción como destino vivencial.
- La llamada gran oferta de Grecia: la gastronomía, a través de la cual ofrecemos a la comunidad mundial la Dieta Mediterránea, un patrón alimentario que la Unesco reconoció como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Grecia es el



único país del mundo donde su cocina nacional se basa exclusivamente en el uso de aceite de oliva.

Mis objetivos personales se centran en un campo que conozco bien, la educación y la gastronomía, formando a productores para la elaboración de AOVEs de elevada calidad, así como a profesionales de la hostelería mediante la creación de una “carta de aceites de oliva” y un “menú de aceite de oliva”, con las mejores opciones de vino y AOVE que dan lugar a excelentes combinaciones culinarias.

Sé que para el restaurante griego que utiliza aceite de oliva en todas sus preparaciones es una tarea difícil, pero ¡mi lema es hacer del AOVE el nuevo “vino” del restaurante!

Fuente: [Mercacei](#)

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

The advertisement features a central image of a laboratory setting with a gloved hand holding a pipette over a test tube containing a yellow liquid. The background is a blurred array of colorful laboratory glassware.