



CONTIGO

Financiación
para seguir creciendo

Nº: 3492-2020/09681



AgroBank

Arranca el verdeo con las dudas por cómo fijar los costes del olivar y el Covid-19

Los olivares no saben cómo aplicar la prohibición de vender aceitunas por debajo de los costes y tendrán que dotarse de un obligado plan para la prevención del virus

Arranca tímidamente esta semana el verdeo en la provincia de Sevilla, con la recolección de la aceituna gordal. La campaña llega **cargada de incertidumbre entre los olivares**, con muchas incógnitas por desvelar en el ámbito laboral, comercial o incluso agronómico y climático. **El verdeo 2020 estará marcado por el Covid-19** y por toda la batería de medidas para hacerle frente con carácter preventivo, «lo que puede ralentizar la recolección y sin duda **incrementará los costes de las explotaciones**», señala Asaja Sevilla, costes que pueden oscilar **«desde los 150 euros hasta los 2.500, dependiendo del tamaño de la explotación»**, apunta **Felipe Gayoso**, responsable del Departamento Jurídico Laboral de la patronal agraria.

No obstante, **Asaja valora positivamente la orden por la que se adoptan medidas preventivas de salud pública en las explotaciones agrarias andaluzas con trabajadores temporales**, en vigor desde el pasado 2 de septiembre, ya que «permite afrontar el verdeo con garantías de prevención, **sin necesidad de paralizar la actividad en caso de un supuesto y puntual brote**, ya que está encaminada a la detección temprana de casos, el aislamiento y el control de la transmisión mediante rastreo de contactos estrechos».

Para ello, **las fincas olivares deberán dotarse de un plan de contingencia específico frente a Covid-19**, adicional al plan de prevención de riesgos laborales que debe tener vigente la explotación agrícola. Este plan preventivo tendrá que estar listo **antes de la contratación de los trabajadores**, y para aquellas explotaciones que ya tenían contratado personal antes de la entrada en vigor de la orden, el plazo finalizará el **15 de septiembre**.

La orden supone asumir una mayor carga burocrática de la que ya soporta el sector al inicio de una campaña agrícola, «pero es necesaria», insiste Gayoso. No obstante, adelanta que **«muchas de las medidas son de difícil cumplimiento** por la propia idiosincrasia del sector



agrario, como todo lo relacionado con la señalética». Igualmente **pide «flexibilidad» respecto a los plazos.**

En el campo, **las cuadrillas que recojan las aceitunas tendrán que ser estables**, estando cada persona perfectamente identificada. Dentro de una explotación, los integrantes de una cuadrilla estarán físicamente separados tanto como sea posible y **las cuadrillas no deben mezclarse entre sí.**

Los **geles hidroalcohólicos** deberán estar disponibles y habrá que **desinfectar las herramientas de trabajo.** En cuanto al **uso obligado de las mascarillas durante el desarrollo del trabajo** en la explotación, el asesor laboral de Asaja Sevilla explica que **la orden recoge una excepción** cuando su uso sea incompatible, por ejemplo, por las condiciones climatológicas, pero siempre que se garantice la distancia de seguridad. **Respecto a la hora del bocadillo**, las indicaciones son escalonar los descansos mediante turnos correspondientes a las diferentes cuadrillas.

Novedades en los contratos

A la hora de formalizar los **contratos de compraventa de aceitunas** también hay importantes novedades. Cabe recordar que desde el año 2013, la **Ley de la Cadena Alimentaria obliga a formalizar contratos de compraventa**, estableciendo un precio referenciado entre agricultores, industriales y puestos de compra previos a la entrega de la aceituna cuando las ventas sean superiores a 2.500 euros.

«**Esto no se ha venido cumpliendo**», lamenta el técnico de olivar de Asaja Sevilla, **José Pedro Guzmán**, por lo que ante el inicio de la campaña, la patronal agraria solicita a la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) **«un refuerzo especial para controlar y garantizar el cumplimiento de la Ley 12/2013».**

Además, como novedad este año, en plena oleada de protestas de los agricultores españoles, se aprobó el **Real Decreto 5/2020**, de 25 de febrero, por el que **se modifica la Ley de la Cadena Alimentaria.** Así, se incorpora como cláusula obligatoria la inclusión en los contratos de la **indicación expresa de que el precio pactado** (entre el productor primario agrario o una agrupación de los mismos y su primer comprador) **cubra los costes de producción.** El problema es que **el Ministerio no se ha pronunciado todavía respecto a cómo se calculan esos costes.**

«El sector del olivar tiene **muchas dudas respecto a cómo aplicar el Real Decreto 5/2020.** El punto de partida es bueno, pues se ha planteado para solucionar la insuficiente remuneración del producto al agricultor. El papel lo sostiene todo, pero **en la práctica parece de difícil aplicación**, al menos, sin generar otros problemas a quienes se pretendía defender».

Muchas variables

El tipo de olivar, la modalidad de cultivo, la variedad, el tamaño de la explotación o si es de secano o regadío son algunas de las **muchas variables que hacen difícil establecer con claridad un coste de producción único.**

Asaja explica que **existen estudios que recogen costes referenciados.** Así, para la aceituna de mesa, en un diagnóstico del sector realizado por el **Ministerio de Agricultura en 2016 se fijaba un coste de 0,75 euros/kilo**, para un olivar de secano y de baja densidad. Por su parte, la Junta de Andalucía fijó los costes para el mismo tipo de olivar en **0,84 euros/kilo en la**



campaña 2009-2010. Y un estudio realizado por la patronal agraria establece los costes medios del verdeo en las campañas 2014-2018 en **0,81 euros/kilo**.

Los **precios de la aceituna para esta campaña parece que se moverán en la misma línea que la campaña anterior o ligeramente superior**, cuando se liquidó la aceituna manzanilla en la horquilla de 0,85-0,90 euros/kilo. Por tanto, «los precios estarían por encima de cualquiera de esos costes referenciados», apunta José Pedro Guzmán, que vaticina que «los grandes problemas vendrán en campañas con hundimiento de precios».

Por otro lado, voces representativas del sector del olivar **alertan «del peligro» de fijar costes mínimos**, lo que «podría desembocar en una competición de precios a la baja», señala el presidente de **Dcoop, Antonio Luque**. A este respecto señala que «el comprador lo tendría muy fácil, pues sabiendo los costes de cada cual, se iría lógicamente a los más baratos, lo que en caso de excedentes **sacaría definitivamente del mercado a aquellas explotaciones con mayores costes productivos**».

Además, «hay que tener en cuenta que **tanto la aceituna de mesa como el aceite de oliva se mueven en un mercado global**, en el que tienen que competir con otros países productores donde los costes laborales son mucho más bajos».

Comercialización

A nivel comercial, el **mantenimiento de los aranceles a la aceituna** en un mercado estratégico para el sector como es **Estados Unidos** suponen «importantes inquietudes al sector productor e industrial».

Así, la Asociación Española de Exportadores e Industriales de Aceitunas de Mesa (Asemesa) recuerda que este verdeo es «el primero en el que tanto la aceituna negra (con un impuesto del 35% desde mediados de 2018 por antidumping y antisubvención) como la verde (gravada con un 25% por el caso Airbus desde octubre de 2019) estarán perjudicadas por un duro arancel a su entrada en Estados Unidos», un mercado «escaparate» que supone **más del 20% de las exportaciones de aceituna de España**».

Para la aceituna verde, además, este año será crucial, pues «en la campaña anterior otros países productores como Grecia tuvieron muy poca cosecha. Eso hizo que en las exportaciones a Estados Unidos de aceituna verde **no hayamos visto todavía los efectos del gravamen del 25%**, porque la aceituna española sustituyó a la griega y a la de otros países por la escasez de oferta. Pero esta circunstancia no se va a repetir este año».

El secretario general de Asemesa, **Antonio de Mora**, insiste además en que la prolongación por más tiempo de este arancel «impulsará el **proceso de deslocalización de la industria ya iniciado, con el traslado de gran parte de la producción y de la elaboración** a Estados Unidos, Marruecos, Portugal, Grecia y Argentina, e igualmente, la sustitución de las variedades españolas por las de países no afectados por los aranceles como Egipto, Marruecos, Grecia o Portugal, entre otros».

Fuera de norteamérica hay también **otros mercados en los que la comercialización de las aceitunas españolas se puede complicar** con nuevos aranceles, como son el Reino Unido tras el Brexit y los países del Mercosur, según avancen a lo largo de esta campaña 2020-2021 las negociaciones con la Unión Europea.

Aforo de cosecha



El **segundo aforo** de la Interprofesional de la Aceituna de Mesa (Interaceituna) certifica que la cosecha verdeable de la presente campaña, si bien será superior a la pasada, que fue la más baja de los últimos diez años, no solamente **estará ligeramente por debajo de la media, sino que será la segunda más baja de las últimas ocho**.

Así, el aforo estima que **la producción nacional de aceituna de mesa de la campaña 2020-2021 será de 546.000 toneladas**. No obstante, la cosecha final verdeable a fecha de hoy **está enormemente condicionada a la evolución climática** que tengamos durante el periodo de recolección y en función de ello quedará la cosecha que finalmente se entame.

El informe refleja que ya **se empiezan a observar síntomas de agostamiento en parcelas de secano** y problemas por falta de agua en los riegos deficitarios, por lo que «**si no llueve ni hay blandura en el campo** como consecuencia de temperaturas más frescas en las próximas semanas **bajará aún más la estimación de cosecha** en el próximo aforo, previsto para finales de septiembre», señala el técnico de olivar de Asaja Sevilla, José Pedro Guzmán.

Los datos vaticinan una **cosecha superior a la media para la aceituna manzanilla**, pero en el resto de variedades (gordal, hojiblanca, cacereña, carrasqueña y otras) la producción será inferior o muy inferior a la media de las campañas 2016-2019.

<https://sevilla.abc.es/agronoma/noticias/cultivos/aceituna-de-verdeo/verdeo-dudas-costes-covid/>



La escasez de agua preocupa al olivar portugués

Y los precios para los AOVE nuevos llegan a los 2,80€/kg

Olimerca.- A muy pocas semanas para que los olivareros portugueses inicien la recolección de sus cultivos, principalmente olivos intensivos y superintensivos, la necesidad y disponibilidad de agua se está convirtiendo en un verdadero problema.

Y es que las reservas están este año muy bajas, sobre todo en la zona del Alentejo, debido principalmente al aumento de la demanda para cultivos en regadío, lo que está provocando que algunas poblaciones se puedan ver amenazadas en un futuro, incluyendo recortes para el suministro doméstico. En esta misma línea de problemas se encuentran la zona norte y costera. En paralelo, cabe mencionar que este año las olas de calor han afectado de manera importante los cultivos intensivos de la variedad Arbequina y Arbosana, que se caracterizan por su dulzura, por lo que este año podrán ver mermadas sus intensidades organolépticas.



Muchos operadores en los mercados exteriores ya están avisando de que paneles europeos están empezando a rechazar aceites elaboradas con aceitunas más maduras, aunque no tengan defectos.

En este contexto la próxima campaña en Portugal, que oficialmente se inicia el 1 de octubre, podría situarse este año en el entorno de las 100.000 toneladas, frente a una capacidad actual de producción de 160.000

Con estos elementos, la nueva campaña de aceite de oliva en Portugal volverá a tener una importante incidencia las importaciones de aceite, para poder cubrir sus necesidades de exportación, que cada año van en aumento. (Ver [noticia relacionada AQUÍ](#)).

Respecto al posicionamiento de las cotizaciones en origen de los nuevos aceites virgen extra en Portugal, éstas se sitúan para la segunda quincena de octubre entre los 2,50€/kg y los 2,80€/kg; mientras que para la primera quincena de noviembre la horquilla de precios se mueve entre los 2,40€/kg y los 2,65€/kg; todo ello en función de variedades y fechas de entrega.

Los olivareros portugueses quieren aprovechar las primeras semanas de recolección temprana en septiembre para adelantarse a la llegada masiva al mercado de los aceites tempranos españoles. La estrategia del Ministerio de Agricultura de animar a los olivareros españoles a apostar por producir menos, pero con mayor calidad, va a suponer una mayor recolección en el mes de octubre y por ello se va a tener muy en cuenta en Portugal.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/la-escasez-de-agua-preocupa-al-olivar-portugues/55dbeffc4d233e52e5fa4c3031c3274c>

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 OLIVARUM 2016

LABORATORIO
CENTRO DE ASESORAMIENTO
TÉCNICO AGRARIO

ENAC
ENSAYOS
CERTIFICADOS

Laboratorio reconocido por el Consejo Oleícola Internacional (COI) para el análisis físico-químico de aceites de oliva y aceites de orujo (Tipo A/B/C) (para periodo vigente)

LA DO SIERRA MÁGINA SUSPENDE DE FORMA DEFINITIVA LA ENTREGA DE PREMIOS DE LA XXI FIESTA DEL OLIVAR Y DEL AOVE

[Asensio López](#)

La Denominación de Origen Protegida (DOP) de Sierra Mágina ha suspendido de forma definitiva la entrega de premios de la XXI Fiesta del Olivar y del Aceite de Oliva Virgen Extra de esta



comarca que tenía previsto celebrar el próximo día 11 de septiembre en Albánchez de Mágina como consecuencia de la situación derivada de la pandemia del Covid-19.

En este municipio también se aplazó la celebración prevista inicialmente para el pasado mes de mayo con un amplio programa de actividades y que tenía como acto central la entrega de los Premios Alcuza a los mejores aceites que destacan por su calidad y por su excelencia en esta campaña oleícola 2019/2020. De esta forma, las empresas y cooperativas premiadas recibirán de forma individualizada su galardón en su propio centro productivo.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra Mágina fue reconocido en 1995, y ampara una superficie de 60.000 hectáreas de olivar, con unos 13.000 olivareros censados, en 15 términos municipales, siendo la variedad picual la principal. Cuenta con 55 marcas de aceite de oliva 100% virgen extra amparadas por su certificación, que han obtenido los galardones más prestigiosos a la calidad de sus aceites, tanto nacionales como internacionales. Sus aceites son muy frutados, con picor y amargor equilibrados, destacando notas de tomate, higuera y verde hierba.

<https://www.oleumxauen.es/la-do-sierra-magina-suspende-de-forma-definitiva-la-entrega-de-premios-de-la-xxi-fiesta-del-olivar-y-del-aove/>

Con el fin de las vacaciones, los precios del aceite en origen se recuperan al alza al haber menos existencias

Se acabaron las vacaciones y bodegas y almazaras que habían permanecido cerradas a lo largo del pasado mes de agosto han vuelto a abrir, lo que ha provocado en el arranque de septiembre un aumento de los [precios en origen del aceite de oliva](#), en algunos casos por la escasez de existencias en algunas categorías.

Fuentes de Oleoestepa, han señalado que se cerraron operaciones en extra a partir de 2.350 euros, pero dependiendo de la calidad pueden llegar a pagarse hasta 2.750 euros por tonelada porque las existencias están muy limitadas. En virgen, los precios se mantienen a partir de 1.800 euros por tonelada. Mientras que el lampante sube hasta los 1.750 euros frente a los 1.735 euros por tonelada de la semana anterior.

Por su parte, el sistema [Poolred](#) de la Fundación del Olivar también ha contabilizado subidas generalizadas tras las vacaciones, en el periodo que va del 28 de agosto al 4 de septiembre. En aceite extra se fijó un precio medio de 2.166 euros frente a los 1.981 euros por tonelada de la semana anterior. El aceite virgen quedó a 1.835 euros (1.753 euros, la semana anterior) y el lampante a 1.786 euros por tonelada (1.711 euros, la anterior).

Por su parte, el [Observatorio de precios y mercados de la Junta de Andalucía](#) destaca que los precios en origen se mantienen en niveles muy similares a los de la semana anterior, sin mostrar apenas variación, mientras que las cantidades comercializadas por las entidades que colaboran con el Observatorio de Precios y Mercados volvieron a ser reducidas.

Según el último [Informe semanal de Coyuntura del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación](#) en la semana 35, que va del 24 al 31 de agosto, predominaron las subidas, destacan el aceite de oliva lampante (1,06%), el aceite de oliva refinado (0,84%) y en menor medida el aceite de oliva virgen (0,39%). El resto repite cotización o con menores subidas. El aceite de girasol refinado repite cotización esta semana.

<https://agroinformacion.com/con-el-fin-de-las-vacaciones-los-precios-del-aceite-en-origen-se-recuperan-al-alza-al-haber-menos-existencias/>



ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA

LAS PIEZAS SOMETIDAS AL DEGASTE ESTÁN REVESTIDAS CON MATERIAL ANTIDEGASTE

ARRANQUE GRADUAL MEDIANTE INVERTER

AISLAMIENTO DEL TERRENO MEDIANTE SOPORTES ANTI-VIBRADORES



Decanter SPI 888, entre las líneas de mayor capacidad productiva en el mercado.
Alta producción y Máxima calidad.

DECANTER SERIE SPI, LA SERIE MAS VENDIDA EN EL MUNDO

GRUPPO **PIERALISI**
INNOVADORES POR PASION

www.pieralisi.com

Zoido pide a la UE que los productores de aceite tengan más seguridad jurídica en los controles de conformidad por cata

El eurodiputado del PP y portavoz de agricultura del Grupo Popular Europeo (PPE) en el Parlamento Europeo, Juan Ignacio Zoido, ha defendido este lunes ante la Comisión Europea la necesidad de que los productores de aceite de oliva tengan mayor seguridad jurídica respecto a los controles de conformidad realizados con pruebas organolépticas o catas.

El eurodiputado del PP y portavoz de agricultura del Grupo Popular Europeo (PPE) en el Parlamento Europeo, Juan Ignacio Zoido, ha defendido este lunes ante la Comisión Europea la necesidad de que los productores de aceite de oliva tengan mayor seguridad jurídica respecto a los controles de conformidad realizados con pruebas organolépticas o catas. Durante una reunión de la Comisión de Agricultura del Parlamento Europeo en la que se ha abordado este asunto a raíz de un informe de la Comisión Europea, Juan Ignacio Zoido, según informa el PP, ha recordado que actualmente hay problemas de armonización respecto a la valoración de los resultados de las pruebas.

Además, ha señalado que algunos ensayos han demostrado que se pueden obtener resultados diferentes de una misma muestra en función del panel que realiza la cata y del momento en que se realiza.

Por tanto, ha pedido a la Comisión Europea que "dé mayores garantías a los productores de un sector tan fundamental para España y para toda la Europa mediterránea como es el aceite de oliva" y que se reforme el reglamento comunitario que regula estos controles, una petición que ha recibido el respaldo de eurodiputados del PSOE, de Ciudadanos y de Podemos. En concreto, Zoido ha reclamado que la discrepancia de resultados entre dos pruebas por el procedimiento de cata no siga calificándose de "fraude", ya que "no existe ninguna voluntad de engaño por parte del productor" y además la utilización del concepto "fraude" tiene "un coste económico injusto para muchos operadores y desprestigia al sector en su conjunto". El eurodiputado popular ha recordado también que "el aceite de oliva es el único alimento a nivel mundial cuyo control oficial está basado en un análisis sensorial". Asimismo, y durante la misma reunión y en presencia del comisario de Agricultura europeo, Janusz Wojciechowski, Zoido ha defendido la necesidad de dotar con más ayudas al sector agrícola y ganadero, sin esperar a 2022, para afrontar el importantísimo impacto del coronavirus.



"Muchos agricultores y ganaderos de diferentes sectores y de diferentes regiones españolas están atravesando por un momento de grave crisis y muchos se sienten abandonados tanto por el gobierno de España como por la UE", ha explicado.

"A las graves caídas de precios en sectores como el aceite de oliva o la almendra o los problemas de las exportaciones del sector vitivinícola o de los espirituosos se suman ahora los costes operativos adicionales para evitar los rebrotes", ha añadido el eurodiputado andaluz. Además, ha señalado Zoido también, "agricultores y ganaderos han tenido que hacerse cargo de instalar pantallas de separación, adquirir equipos de protección individual y sufragar las pruebas PCR necesarias, lo que supone de un sobrecoste que supone de media cerca de 3.000 euros al mes".

Por todo ello, Zoido ha pedido al comisario de Agricultura que "busque esa voluntad política para aumentar la ayuda financiera en estos duros momentos, y no esperar al año 2022".

<http://www.gentedigital.es/sevilla/noticia/2957559/zoido-pide-a-la-ue-que-los-productores-de-aceite-tengan-mas-seguridad-juridica-en-los-controles-de-conformidad-por-cata/>



El futuro de la industria de alimentación y bebidas tras el Covid-19

El Covid-19 continúa protagonizando todas las esferas de nuestra sociedad. En este contexto, no podemos olvidar el problema de fondo que ha provocado el coronavirus: una crisis sanitaria. Las consecuencias han sido muy dolorosas y, por eso, queremos mostrar nuestro respeto a las víctimas de la pandemia y mandar todo nuestro apoyo a sus familiares. Como ciudadanos y como industria, tenemos que seguir siendo responsables, tal y como hemos demostrado serlo durante el confinamiento, y respetar las medidas de seguridad que marcan las autoridades para frenar los contagios que, lamentablemente, están aumentando durante estas últimas semanas.

Como sabemos, la crisis sanitaria ha provocado también una grave crisis económica y los efectos del virus han impactado de forma directa en la industria de alimentación y bebidas. Por un lado, el sector ha demostrado su resiliencia y su carácter estratégico, dando respuesta a las demandas de los consumidores en las circunstancias más difíciles y garantizando en todo momento el



abastecimiento de productos, a través del esfuerzo de los empresarios y los casi medio millón de trabajadores que componen el sector. Sin embargo, los perjuicios económicos han afectado al conjunto de nuestra economía y, como es lógico, a la industria de alimentación y bebidas que, a pesar de su empeño, sufre las fatídicas consecuencias económicas derivadas de la pandemia por el funcionamiento inestable de algunas ramas de las que depende íntimamente su facturación: la hostelería y el turismo, prácticamente paralizados durante meses. Si el año pasado recibimos la visita de más de 80 millones de turistas que comen y beben en nuestro país, las cifras de visitantes que tenemos hasta ahora dan idea de la magnitud del impacto.

El puntual repunte del consumo que se produjo durante las primeras semanas del estado de alarma en los principales puntos de distribución no ha logrado compensar en ningún caso las pérdidas que ha generado la paralización de estas dos actividades. Muchos de nuestros sectores dedican una importante parte de su producción al canal horeca y, de hecho, muchas empresas destinan la totalidad de su producción a estos establecimientos, por lo que se han visto muy afectados por la caída del consumo en este canal.

Afrontamos el otoño con incertidumbre y a la espera de las medidas legislativas que marcarán el calendario y nuestra actividad. No podemos dejar de lado que esta crisis es global y que, por tanto, ha alcanzado a todos los mercados, por lo que a este escenario cabe sumarle las dificultades en las exportaciones de nuestros productos a otros países, que según nuestros datos podrían caer entre un 6% y un 11% en 2020.

Para salir de la crisis y poder competir en igualdad de condiciones con otros países, hay que tomar medidas. Pedimos al Gobierno que no haya aumentos impositivos en nuestro sector, por su carácter estratégico. Entre otros países, Alemania o Reino Unido han optado por bajar el IVA en sectores como el turismo y la hostelería para tratar de recuperar los niveles anteriores a la crisis. Además, demandamos la flexibilidad de los ERTE hasta que se recupere al 100% la actividad y el apoyo de la Administración al trinomio Alimentación-Gastronomía-Turismo, cuyo normal funcionamiento es imprescindible para la buena marcha de nuestra industria. Según datos de nuestro Informe Económico, podrían desaparecer hasta 800 empresas, en su mayoría pymes, y están en juego entre 4.000 y 11.000 puestos de trabajo.

Todo este clima marcado por la incertidumbre se ha visto agravado por las complicaciones previas en materia de aranceles a determinados productos españoles impuestos por la Administración Trump, que dificultan las ventas internacionales al segundo país de destino para las exportaciones de alimentos y bebidas fuera de la Unión Europea y al que España exportó productos por un valor de 1.838 millones de euros en 2019. También cabe añadir las tensiones en las negociaciones del Brexit, dado que también podrían comprometer nuestras ventas al Reino Unido.

No obstante, la industria seguirá trabajando para garantizar el abastecimiento de productos y el flujo constante de la cadena alimentaria. Para hacerlo, las empresas han estado adaptando sus estrategias de negocio a las nuevas necesidades. Por ejemplo, aplicando los protocolos pertinentes para garantizar la seguridad y la integridad de sus trabajadores, que además ya eran muy estrictos antes de la crisis: el sector alimentario español cuenta con uno de los sistemas más regulados y exigentes del mundo en cuestiones de seguridad y calidad.

Las consecuencias de la crisis son graves, pero con el esfuerzo de todos esperamos recuperar entre 2021 y 2022 los niveles anteriores a la crisis. Para ello, continuaremos trabajando para satisfacer las necesidades de los consumidores con sistemas productivos cada vez más sostenibles y eficientes. Y apostaremos también por la internacionalización del sector, así como



por la innovación y la digitalización como herramientas transversales para garantizar la variedad y riqueza de nuestros productos, así como las máximas condiciones de seguridad y calidad que siempre nos ha caracterizado como industria.

<http://www.qcom.es/alimentacion/periodico-digital-qcom.es-el-punto-de-encuentro-de-la-cadena-agroalimentaria/el-futuro-de-la-industria-de-alimentacion-y-bebidas-tras-el-covid-19-41407-0-0-0-1-525489-13687591125754-in.html>



La Gran Distribución aprieta con ofertas de derribo por debajo de 1,90 euros/litro a menos de un mes de la nueva campaña

Publicado por [Revista Almaceite](#)

A menos de un mes para que comience oficialmente la campaña olivarera 2020/2021, el baile de cifras de previsión de campaña –nacional y en el Arco Mediterráneo- las salidas mensuales y el enlace previsto marcan la agenda del sector. Y con ello los precios que la gran distribución sigue manteniendo en los lineales, con ofertas de derribo que aprovechan la necesidad de muchas almazaras privadas y sobre todo cooperativas de dar salida a la producción de la campaña anterior y hacer hueco a la nueva. Que se prevé más temprana en el inicio de la producción por el creciente interés en lograr mejores precios con los aceites tempranos.

La foto que ilustra este reportaje, tomada a mediados del mes de agosto en un hipermercado de la Cadena Alcampo (Grupo Auchan) de la Comunidad de Madrid ilustra a las claras la estrategia de gran parte de la distribución en estos últimos meses, usando como gran producto reclamo al aceite de oliva. Ver el litro de aceite de oliva por debajo de los 1,90 en los lineales produce casi sonrojo, y más teniendo en cuenta los precios medios PoolRed en origen del último mes, de 1,72 euros/kilo para el lampante. La media de todas categorías de oliva ofrece una media de 1,80 euros/kilo a un mes de que comience la campaña.



Una variable fundamental para los precios en la nueva campaña será en stock con la que se empiece. Hay que tener en cuenta que según los datos de AICA, en la anterior, el stock fue de 755.700 toneladas, y en esta será muy inferior. El sector espera que si las cifras de comercialización de julio (154.000 toneladas) se mantienen más o menos en agosto y septiembre, el stock puede estar en torno a las 500.000 toneladas, por debajo de lo esperado hace uno meses y más teniendo en cuenta la coyuntura mundial del Covid-19.

El problema radica en este caso en saber si las previsiones de campaña en España estarán más en la horquilla de una cosecha alta, o media-alta. Es decir se nos vamos cerca de los 1,7 millones de toneladas, o nos quedamos más cerca de los 1,5 millones de toneladas. Las previsiones en el Arco Mediterráneo, sobre todo con Italia y Túnez al frente, son bastante menores que en la pasada campaña.

Hay que tener en cuenta que en la actual campaña 2019/2020, España ha producido 1,12 millones de toneladas, por lo que el problema de los precios se arrastraba el stock anterior de aceites en las bodegas. A lo que se ha sumado las crecientes importaciones para mitigar el problema de los aranceles en Estados Unidos. Todo lo que fuera acercarse a las 500.000 toneladas de enlace de campaña sería un buen inicio para la campaña, vista la actual coyuntura. Mientras, la Gran Distribución se aprovechará durante todo el mes de septiembre del vaciado de las bodegas y de las prisas por comenzar de cero.

<https://revistaalmaceite.com/2020/09/07/la-gran-distribucion-aprieta-con-ofertas-de-derribo-por-debajo-de-190-euros-litro-a-menos-de-un-mes-de-la-nueva-campana/>



Las grandes firmas del aceite de oliva buscan unirse para vender graneles

Dcoop, Jaencoop e Interóleo vienen participando en las reuniones de un proyecto impulsado por Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía



Unificar la comercialización del aceite de oliva a granel bajo el mismo paraguas es el ambicioso objetivo que se ha marcado [Cooperativas Agro-Alimentarias de Andalucía](#), iniciativa que, a priori, cuenta con el visto bueno de los grandes grupos aceiteros.

[Dcoop](#) ha sido el primero en hacer público su incorporación a este **proyecto de concentración de la oferta**, aunque vienen participando otros grupos y cooperativas a título individual en los últimos meses como [Jaencoop](#) e [Interóleo](#), además de otras **17 cooperativas**, por lo que fruto de estas reuniones que se han venido manteniendo **se ha logrado reunir un volumen cercano a las 300.000 toneladas de aceite de oliva a granel**.

No obstante, Jaencoop llama a ser «cautos», ya que **«el proyecto está aún en fase de ejecución, con muchos parámetros por definir todavía**. Nosotros estamos aportando nuestro granito de arena, pero hasta que no esté cerrado, no nos pronunciaremos al respecto», afirma el presidente, **Cristóbal Gallego**.

En cualquier caso, lo que parece evidente es que la **crisis de precios que vive el aceite de oliva está empujando a muchas entidades a dar pasos hacia la concentración de la oferta**. «El momento es ahora», declara el director general de la federación de Cooperativas andaluzas, **Jaime Martínez-Conradi**, que confirma que «las cooperativas, ante los bajos precios en origen, **están más dispuestas a escuchar y a dejar suspicacias y rencillas a un lado**, abriéndose a un proyecto común».

Profesionalización

El objetivo de esta iniciativa es **«profesionalizar la comercialización de los aceites a granel y crear una estructura dimensionada, con mayor poder de negociación»**. Además, «se trata de un proyecto de ámbito nacional que se está gestando desde Andalucía, al ser la comunidad con mayor peso oleícola, pero se pretende una agrupación de todo el olivar español», destaca Martínez-Conradi.

A este respecto subraya que **«esta nueva entidad no nace para competir con nadie en los mercados** y no trata de sustituir a los grupos oleícolas existentes. La idiosincrasia de las distintas cooperativas seguirá existiendo», afirma el directivo.

La fórmula planteada es «flexible, transparente, participativa, abierta a la adhesión de más operadores y donde **cada entidad aporta su comercialización a granel con la ambición de alcanzar el mayor volumen posible para tener mejores oportunidades en el mercado**», señala Dcoop, cuya producción a granel puede rondar las 125.000 toneladas anuales de media. La forma jurídica aún está en el aire. **«No hemos definido si será una cooperativa de segundo grado o una sociedad mercantil»**, explica el director de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, pero asegura que en este grupo **«será tan fácil entrar como salir»**. Así, señala que «el compromiso inicial sería por un año, y no exige un capital social importante, solo poner aceite a disposición de la sociedad».

La idea que baraja Cooperativas es **aprovechar la estructura de comercialización que ya tienen los grandes grupos oleícolas** para profesionalizar la venta en común de los aceites a granel, con la intención de **arrancar en esta próxima campaña** que se iniciará en octubre.

Además de en el aceite de oliva, la **federación afirma que está trabajando en proyectos similares pero con otros sectores** (como podría ser aceituna de mesa o frutas y hortalizas) «buscando el encaje para que el cooperativismo se sienta cómodo», apunta Martínez-Conradi.

<https://sevilla.abc.es/agronoma/noticias/cultivos/aceites-de-oliva/aceite-unirse-vender-graneles/>



La sede de la Fundación Oleícola Jaén acogió el concurso Peque Chef del AOVE de la Feria de Maquinaria de Úbeda

El pasado sábado 5 de septiembre se celebró la final de la IV Edición del Concurso de Cocina Infantil "Pequechef del AOVE", dentro del marco de la Feria de Maquinaria Agrícola de Úbeda y que organiza Olivar y Aceite Centro de Interpretación junto al Ayuntamiento de Úbeda, con la colaboración de Diputación Provincial de Jaén, Degusta Jaén y de la Fundación Grupo Oleícola Jaén.

La final del concurso este año se desarrolló en la sede de la Fundación Oleícola Jaén, ubicada en la Torre Aliatares de Baeza, en un espacio adaptado y con un estricto protocolo de medidas de seguridad.

Las finalistas de este año fueron: Ana Casas, Irene Espinar y Ana Rascón y ejerció de presentadora nuestra querida Concepción Conxy Jiménez Sánchez.

El jurado estuvo compuesto por Merche Caño Sanchez, de Catering Delicias, el presidente de la Asociación Olivar y Aceite Javier Gámez Mora y el Diputado de Agricultura, Ganadería, Medio Ambiente y Cambio Climático, Pedro Bruno Cobo.

Todos los platos fueron elaborados con AOVES de diferentes variedades de Oleícola Jaén Olivar y Aceite, ya que la entidad, socia del Centro de Interpretación "Olivar y Aceite", fue patrocinadora principal de la cita culinaria.

Una vez degustados los platos por los miembros del jurado y tras una difícil deliberación, se dio a conocer la ganadora de la cuarta edición del Concurso de Cocina Infantil "Pequechef del AOVE":

Primer premio: Ana Rascón (10 años), por su "Sashimi de salmonete en su jugo con AOVE".

Mejor Receta con AOVE: Ana Casas (12 años), con "Pannacota de AOVE".

Mejor Receta Degusta Jaén: Irene Espinar (12 años), con "Mar, Huerta y AOVE".

Como premio las finalistas recibieron lotes de juegos de mesa, libros de cocina, material escolar y deportivo y productos Degusta Jaén, así como otros artículos que han aportado las empresas colaboradoras de la cita como son: Biedma, Quesos Cumbres del Segura, Papelería- Librería Studio, Carrefour Úbeda, Hiperpapelería Carlin Úbeda y Congana Conservas.



<https://9laloma.tv/2020/09/07/la-sede-de-la-fundacion-oleicola-jaen-acogio-el-concurso-peque-chef-del-aove-de-la-feria-de-maquinaria-de-ubeda/>



Los aceites de oliva monovarietales y su incidencia en alta cocina

El aceite de oliva es un ingrediente imprescindible dentro de la dieta mediterránea, uno de los grandes tesoros de nuestra gastronomía... Y también uno de los productos más maltratados en una gran parte de los restaurantes de nuestro país. Así lo asegura con contundencia [María José San Román](#), que lleva años reivindicando un uso del aceite de oliva virgen extra mucho más concienciado y con sentido. De la mano de la cocinera del restaurante Monastrell abordamos los principales problemas a los que se enfrenta el AOVE y nos adentramos en las particularidades gastronómicas que puede aportar cada varietal de aceituna.

El principal problema al que se enfrenta el aceite de oliva es la falta de conocimiento sobre sus variedades y particularidades, lo que ha llevado a toda clase de mantras y errores. María José San Román lo tiene claro: “Es fundamental dejar de ningunear al aceite de oliva virgen extra. Duele ver cómo de forma generalizada trabajamos por encontrar el mejor producto para después mal acompañarlo con el aceite”.

Y es que, aunque reconoce que nos encontramos “en un momento bueno para el aceite, porque cada vez se valora y conoce mejor, sigue quedando un largo camino. Lo primero que tenemos que hacer es luchar contra el uso masificado de ese aceite de oliva refinado y suave que viene de procesar aceitunas podridas y está vacío nutricionalmente”. Un aceite de oliva que además se clasifica según su acidez, cuando ésta no debería ser un parámetro. “Esa clasificación es sencillamente marketing. Aceiteras de prestigio como Oro de Bailén no ponen la acidez de sus aceites”.

Hay que tener claro que existen AOVE con defectos. El hecho de que sea virgen extra no da una garantía, sino que hay que aprender a reconocer el buen aceite. Es común encontrar defectos como notas de moho, de rancio, de estrujado



A este problema se une otro: el de la conservación. De entrada, María José San Román recuerda que el hecho de utilizar un aceite de oliva virgen extra no es necesariamente sinónimo de calidad. “hay que tener claro que existen AOVE con defectos. El hecho de que sea virgen extra no da una garantía, sino que hay que aprender a reconocer el buen aceite. Es común encontrar defectos como notas de moho, de rancio, de estrujado”.

Defectos que surgen porque el aceite de oliva es un producto vivo, un zumo que se va deteriorando y que necesita un cuidado en la conservación, tal y como pasa con el vino. “Pero a diferencia de un tinto, que mejora con el tiempo, el AOVE va a la inversa: un aceite probado en julio no tiene nada que ver si se prueba meses más tarde. Uno de los argumentos que más escucho es el hecho de que el aceite de oliva virgen extra da un sabor demasiado invasivo. El problema de verdad tras ese argumento es que se utiliza AOVE que no se ha cuidado, o que ha envejecido y se está pudriendo. Ya pasaba lo mismo con el azafrán, que había quien lo rechazaba porque sabía a amoniaco”, nos destaca la chef antes de remachar apuntando que “el aceite del año anterior se vuelve plano. Sirve para freír y poco más”.

Por si estos argumentos más culinarios no fueran suficientes para apostar bien por el aceite de oliva, San Román apunta también a otros argumentos. “Los olivos son nuestros bosques en gran parte del país. Si no apostamos por ellos, perderemos no solo el campo sino también nuestro medio natural”.

APOSTAR POR MONOVARIETALES

La chef de Monastrell tiene claro que el futuro está en los aceites monovarietales, esto es, extraídos de una variedad de aceituna concreta. “Llevo ya tiempo trabajando con los monovarietales, intentando ir más allá del virgen extra. Tenemos en España un gran privilegio, nuestros campos de olivos suelen ser de una variedad en concreto. Tenemos muchos campos monovarietales. Es nuestra gran riqueza, una pureza de raza en el aceite”.

Y con ello en mente, se ha puesto a estudiar qué aromas y matices logra en cada plato según la variedad de aceite con el que se acompaña. “Tenemos que explicar que en platos como el pulpo con patatas la clave está en el aceite de oliva más que en otro lugar. Que para freír un huevo mejor apuesta por la variedad picual, que te permitirá obtener unas puntillitas excelentes. Que la patata combina de maravilla con la variedad cornicabra. Un aceite de oliva puede llevar al plato a otro nivel”.

Tenemos que explicar que en platos como el pulpo con patatas la clave está en el aceite de oliva más que en otro lugar. Que para freír un huevo mejor apuesta por la variedad picual, que te permitirá obtener unas puntillitas excelentes. Que la patata combina de maravilla con la variedad cornicabra. Un aceite de oliva puede llevar al plato a otro nivel

Esa búsqueda del maridaje oleico más adecuado lo ha realizado San Román con todos los productos que usa en el restaurante, llegando a contar así con entre 8 y 10 variedades de aceite de oliva. Todo no vale para todo se convierte así en una máxima para la cocinera. “Es increíble descubrir hasta qué punto un varietal puede cambiarte un plato, también a peor. Por ejemplo, la zanahoria con la picual no funcionan para nada”.

Uno de los aspectos para acertar está en la cantidad de ácido oleico de cada variedad. “Varietales como la hojiblanca, la cornicabra o la picual tienen un 80% de ácido oleico y muestran una gran estabilidad frente a las temperaturas elevadas. Sin embargo, la arbequina cuenta con un 50% y se quema con más rapidez. Por eso, es más adecuada para acompañar al pan, por ejemplo”.



En este sentido, destaca la picual por permitir trabajar a 200°C sin que se queme el aceite. “Además, evita que el producto se impregne excesivamente de aceite. Una fritura con picual apenas necesita ser escurrida”.

También apunta a una máxima de apariencia evidente, “el aceite, cuanto más crudo, más cualidad tiene”, pero que luego no se traslada a los procesos culinarios. Porque, si esto es así, ¿por qué un sofrito empieza por el aceite? En Monastrell una elaboración base como esta o como la salsa de tomate se han modificado para preservar las cualidades del aceite. “Nosotros hacemos el sofrito a la inversa, agregando el aceite al final. También evitamos freír el tomate, triturándolo con el aceite y emulsionándolo para conseguir una salsa distinta y excelente”.

CURSO ESPECIAL SOBRE DERECHO AGROALIMENTARIO

Análisis jurídico exhaustivo de todas las variantes actuales de la agroalimentación analizada en su conjunto.

https://www.epj.es/oferta-formativa/cursos_especiales/derecho_agroalimentario/

Los precios en origen del aceite de oliva registran una «ligera subida» y caen las operaciones

El precio en origen del aceite de oliva virgen extra ha sido de 2.134 euros/tonelada, frente a los 2.031 euros/tonelada de la semana anterior

Los precios en origen del aceite de oliva han registrado una «ligera subida» en la última semana, según los últimos datos del sistema poolred a los que ha tenido acceso [Asaja Jaén](#). En concreto, en la semana del 31 de agosto al 6 de septiembre, el precio en origen del aceite de oliva virgen extra ha sido de 2.134 euros/tonelada, frente a los 2.031 euros/tonelada de la semana anterior.

Por otro lado, el aceite de oliva virgen ha cotizado a 1.835, es decir, ha aumentado su precio desde los 1.782 euros/tonelada a los que se vendía, y el lampante a 1.786 euros/tonelada. En cuanto a **las operaciones, se han registrado 44**, con la salida de 3143 toneladas.

Aceite picual de Jaén

En cuanto al **picual de Jaén**, el virgen extra se ha situado a 1.968 euros/tonelada, importe prácticamente similar al que ya registraba (1.986 euros/tonelada). Por su parte, el virgen a 1.844 euros/tonelada y el lampante a 1788 euros/tonelada.

En este caso las **operaciones** realizadas han caído desde las **83 de la semana previa hasta las 17**, al igual ha ocurrido con las salidas, que han descendido desde las 7963 toneladas hasta las 1256 toneladas.

<https://sevilla.abc.es/agronoma/noticias/cultivos/aceites-de-oliva/aceite-asaja-jaen-5/>