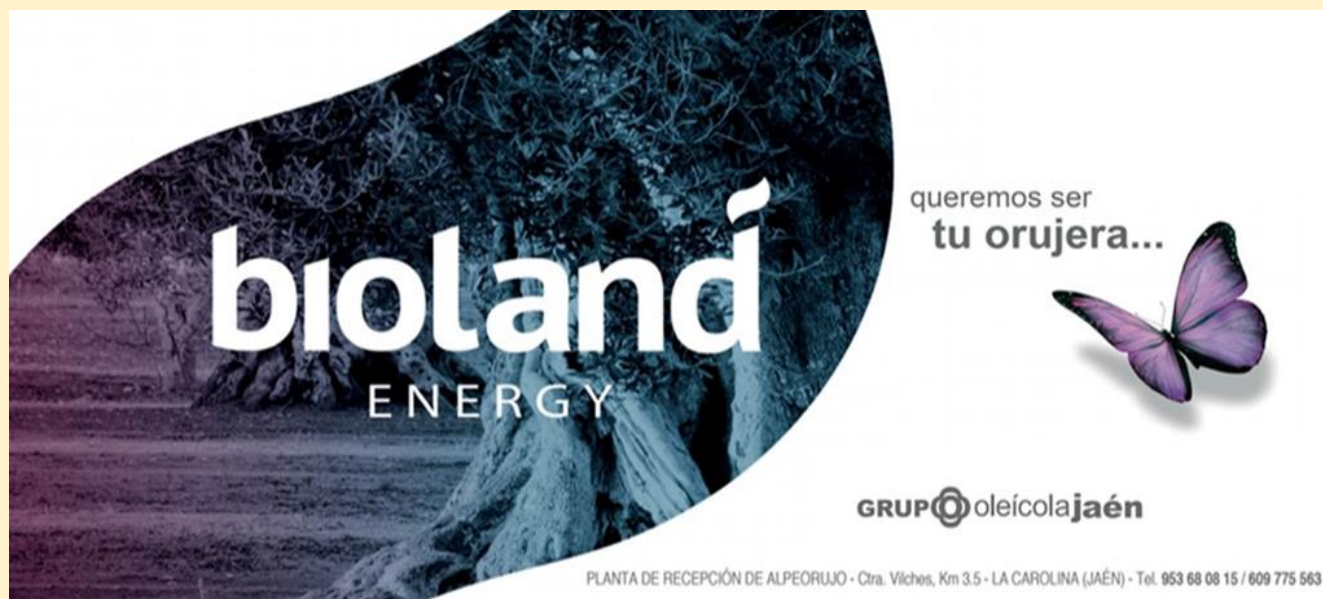




# Diciembre 2020

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
		1	2	3 Convenio Jaen	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



## Olivareros independientes de Jaén llaman a un paro total mañana y pasado en la provincia

**Habrán almazaras y cooperativas que permanecerán cerradas para protestar por los bajos precios del aceite de oliva en origen y no recogerán aceituna**

Nueva protesta en Jaén por los bajos precios del aceite de oliva en origen, el que se paga a agricultores y productores. Esta vez convocada por agricultores independientes y con el altavoz de las redes sociales, sin organizaciones agrarias ni cooperativas agroalimentarias detrás como en ocasiones anteriores, aunque sí ha mostrado su apoyo la Asociación de Defensa del Olivar Tradicional Asolite a quienes quieran seguirla «de forma pacífica y voluntaria». **Los olivareros independientes llaman «a parar la recolección de aceituna los días 1 y 2 de diciembre»**, esto es, este martes y miércoles «por unos precios justos y la supervivencia del olivar tradicional». Almazaras y cooperativas como la San Juan Bautista de Navas de San Juan ya han anunciado que refrendarán el cierre. **El paro se hace extensivo a las provincias de Granada y Córdoba, pidiendo a las almazaras que no vendan aceite por debajo de los 3 euros el kilo.**

Dado que «no puede haber movilidad entre pueblos», será «cada uno para su producción de recolección y de su tajo y permanecerá en su pueblo». «No habrá ningún piquete que no sea informativo y de concienciación de la unión del sector», señalan desde la organización, añadiendo que «se cumplirán todas las medidas anti Covid y **no se bloqueará ninguna vía pública, si alguien hace algo en contra de la ley todos actuaremos en contra de esa persona**».

«Precios justos para el aceite de oliva. No a la venta a pérdidas. Exigimos que nuestro buen aceite se promocione como se merece. Únete y lucha por lo que es tuyo, no esperes a que nadie lo haga por ti», reza el colectivo.

«Entendemos y compartimos la preocupación por los bajos precios del aceite de oliva que tenemos al inicio de la presente campaña y que, aunque Asolite no organiza esta iniciativa, muestra su apoyo a quienes quieran seguirla de forma pacífica y voluntaria, **deseando que**



**tenga éxito y sirva para remover la conciencia de aquellos poderes públicos y privados que intervienen en el mercado del aceite de oliva»,** señalan desde la organización. «Sólo deciros, que la asociación seguirá trabajando por defender nuestro sector y también llamamos a la esperanza de que un menor aforo de cosecha este año en los países de nuestro entorno se traduzca en una subida de precios a medio plazo», recalcan.

### **El kilo de aceite mantiene su repunte, a 2,56 euros de media**

El inicio de campaña ha traído un aumento del precio de oliva. Este lunes, según el sistema Poolred, se sitúa en 2,56 euros el kilo, más cerca de lo que se estima es su umbral de rentabilidad en el olivar tradicional (entre 2,5 y 2,7 euros de media). Eso sí, los rendimientos aún son bajos en muchas zonas en comparación con una recogida posterior, lo que aumenta la calidad del zumo pero reduce la cantidad que se obtiene por aceituna y, por ende, su rentabilidad. El virgen extra se paga a 2,68 euros en origen el kilo, el virgen a 2,01 y el lampante a 1,92.

El precio ha pasado de su «suelo» en verano de 1,79 euros el kilo a 0,77 euros más actualmente, un crecimiento del 43%.

«Produciendo la mejor grasa que consume el ser humano no entiendo por qué estoy en la ruina y los especuladores cada vez más ricos. Hago un llamamiento a todas las asociaciones de comerciantes de Andalucía a que secunden o den apoyo a nuestra lucha. Luchamos por una economía circular en nuestros pueblos que los mantenga con vida», asegura Rogelio Heredia, productor de Beas de Seguro y uno de los convocantes. «Si cae el olivar tradicional, mis empleados, mis tiendas de barrio, mis talleres, todos los que dependen de que tenga un buen precio, también caen. El olivar tradicional se muere. **Si nosotros no nos unimos y no luchamos nadie lo va a hacer por nosotros**», apostilla.

Asolite es una asociación agraria legalmente constituida que fue recibida por todos los parlamentarios de la Junta de Andalucía para escuchar sus protestas y aportar posibles soluciones el 10 de septiembre en el parlamento andaluz con todos los grupos políticos.

<https://www.ideal.es/jaen/provincia-jaen/olivareros-independientes-jaen-20201130134748-nt.html>

## **La mayoría de las Almazaras de Sierra Mágina ya apuestan por el AOVE de cosecha temprana**

Estiman que se alcanzará una producción de 120.000 litros de aceite de oliva virgen extra de recolección temprana

Cada vez son más las almazaras y cooperativas inscritas al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra Mágina las que abren de forma anticipada para elaborar partidas de Aceite de Oliva Virgen Extra de recolección temprana de gran calidad organoléptica. Este año son 15 las entidades, lo que supone un 68% del total de entidades (22), estrenándose la SCA La Unión del Santo Cristo de Cabra, y la SCA Nuestra Sra. del Rosario de Arbuniel. Desde el punto de vista de las marcas, son 20, de un total de 50 marcas activas, las que comercializan cosecha temprana, haciéndolo la mayoría **en botellas de cristal de 500 mililitros** cuyos **precios oscilan entre los 8 y los 12 euros**. Incluso **aceites de programas como Masterchef y Canal Cocina también son tempranos de Sierra Mágina**



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra Mágina estima que **se alcanzará una producción de 120.000 litros de aceite de oliva virgen extra de recolección temprana**, lo que supone un 5% del volumen total de AOVE comercializado con la etiqueta de la DO, una cifra significativa, ya que se trata de AOVE de una calidad excepcional. Prueba de ello son los importantes premios que han recibido varias de nuestras marcas en la última década como son los **Premios Alimentos de España del Ministerio de Agricultura, Mario Solinas del COI, Jaén Selección, Premios Expoliva-Terra Oleum, Evooleum y diferentes galardones nacionales e internacionales.**

A día de hoy han elaborado su aove temprano: Melgarejo, Oleozumo, Monva, Nuestra Señora de los Remedios de Jimena, La Unión del Santo Cristo de Cabra, SCA Santa Isabel de Torres, SCA San Francisco de Albánchez y SCA San Sebastián de La Guardia. En los próximos días lo iniciarán SCA Bedmarese, SCA San Isidro Labrador de Huelma, SCA Nuestra Sra de la Cabeza de Campillo de Arenas, SCA San Roque de Carchelejo, SCA Nuestra Sra. del Rosario de Arbuniel, SCA Santísimo Cristo de la Misericordia de Jódar y SCA Trujal de Mágina de Cambil. Estas entidades tenían previsto haberlo hecho esta semana pero la lluvia de los últimos días ha retrasado su comienzo, aún así se espera que todos los AOVES de recolección temprana estén elaborados para el próximo fin de semana del 31 de octubre.

Todos los aceites verdes elaborados son **monovarietales picual**, con la excepción de la cooperativa de Carchelejo que realiza también un monovarietal Manzanillo de Jaén. Desde el Consejo Regulador apoyamos con nuestro equipo técnico y panel de cata a las almazaras y cooperativas que producen estos aceites, de forma que nuestro personal está en las almazaras trabajando con los maestros y molineros para lograr la mayor calidad posible de estos aceites.

En definitiva cada vez son más las entidades que se suman a producir un aceite de oliva virgen extra de calidad excepcional puesto que cada vez son más demandados y porque al diferenciarse mejoran la posición de sus marcas en el mercado, lo que les ayuda posteriormente a comercializar el resto de sus aceites.

<https://www.periodistadigital.com/por-todo-lo-alto/20201130/aove-cosecha-temprana-689404401835/>

**CONTRIBUYE A MEJORAR LA CALIDAD DEL AOVE PRODUCIDO**

**AJUSTA EL TIEMPO ÓPTIMO DE BATIDO**

**OPTIMIZA LA TEMPERATURA DE LA MASA**

**MENORES COSTES DE INVERSIÓN Y MAYOR EFICIENCIA ENERGÉTICA**



## LA NUEVA ERA DEL BATIDO SE LLAMA **PROTOREATTORE®**

**Un sistema único** en el mercado oleícola mundial que revoluciona el proceso tradicional del batido.

GRUPPO  
**PIERALISI**  
INNOVADORES POR PASIÓN

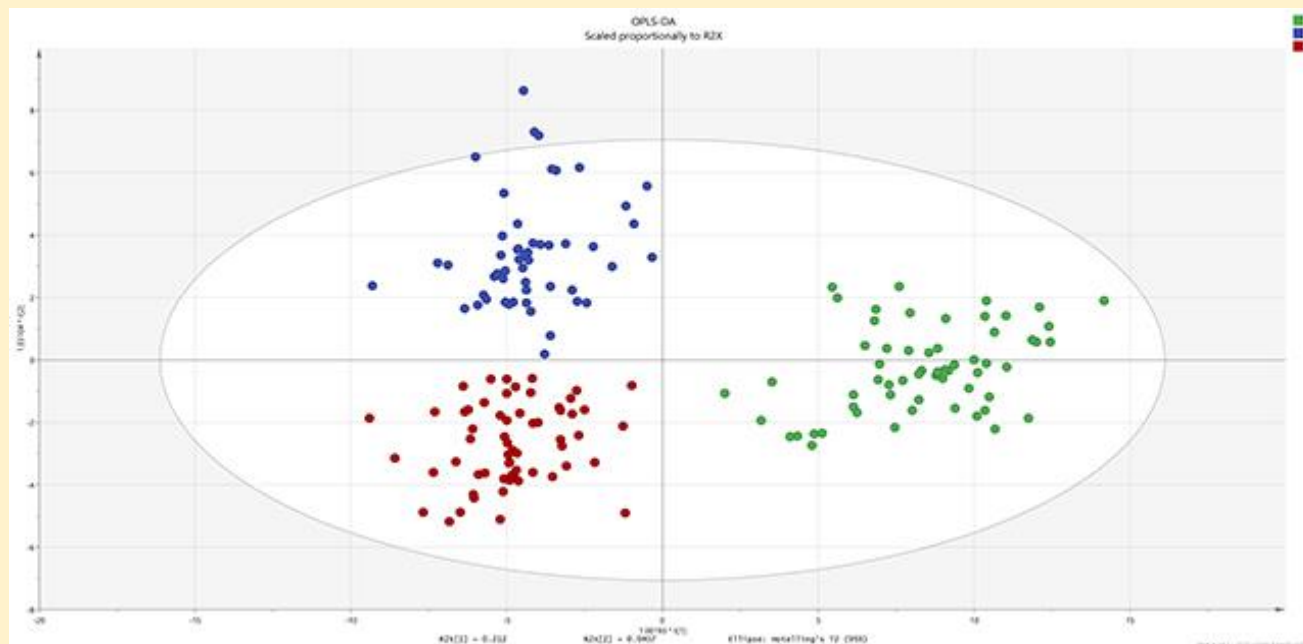
[www.pieralisi.com](http://www.pieralisi.com)





## Sovena y la Universidad de Córdoba avanzan en una metodología analítica pionera para clasificar aceite de oliva virgen

Basado en el aprovechamiento de la Espectrometría de Movilidad Iónica (IMS)



Esta línea de trabajo está enmarcada también en el Grupo Operativo SENSOLIVE\_OIL/Foto: Sovena

La Universidad de Córdoba y la empresa Sovena, avanzan en la consolidación de un método pionero de clasificación de aceite de oliva. Basado en el aprovechamiento de la Espectrometría de Movilidad Iónica (IMS), este nuevo sistema, en el que trabajan desde 2011, es un **método analítico claramente complementario al actual panel de catas** del que depende la clasificación del aceite de oliva, cuya incorporación contribuye a agilizar la obtención de resultados para determinar si un aceite es virgen extra (AOVE), virgen (AOV) o lampante (L), a incrementar el volumen de muestras analizadas y a minimizar los elementos subjetivos derivados de las catas.

La metodología, desarrollada por un grupo de investigación perteneciente al [Departamento de Química Analítica de la Universidad de Córdoba, liderado por Lourdes Arce](#), ha sido testada con un porcentaje de acierto en la clasificación del 90%, lo que ha permitido a Sovena incorporar hace dos años este sistema a sus procesos de clasificación de aceites y aprovechar su eficiencia. De hecho, la metodología basada en el uso de la IMS aporta numerosas ventajas al proceso, pues **tiene la capacidad de detectar compuestos volátiles a muy baja concentración**; y permite analizar un gran número de muestras de forma simple, rápida, a bajo coste y sin tratamiento previo de la muestra.

Esta línea de trabajo está enmarcada también en el [Grupo Operativo SENSOLIVE\\_OIL](#), promovido por la Interprofesional del Aceite de Oliva, el Gobierno de España y la Junta de



Andalucía, junto a empresas del sector. En este contexto, Sovena forma parte de este esfuerzo colectivo, promovido desde hace más de 7 años por la Interprofesional, de búsqueda de herramientas que ayuden al sector en sus procesos internos de autocontrol y la incorporación de métodos instrumentales que complementen al panel test.

**En el caso de Sovena**, su puesta en marcha ha supuesto una **importante inversión**, tanto en la adquisición de equipos como en la realización de actividades, que se suma a las aportaciones realizadas desde 2011 por la compañía a la Universidad de Córdoba a través de diferentes acuerdos de colaboración en el marco de esta investigación. Gracias a ello, Sovena se ha convertido en **la primera empresa de su sector en implementar internamente esta metodología**, lo que le ha permitido analizar más de 3.000 muestras en los últimos dos años, paralelamente al sistema de catas, y alcanzar un índice de acierto en la línea al realizado en los estudios de la UCO, de un 90%.

**Para Luis Aparicio, director de Calidad de Grupo Sovena**, “el trabajo realizado por el equipo de investigación de la Universidad de Córdoba tiene una relevancia muy profunda para nuestro sector, al haber sido capaz de aportar una herramienta pionera que complementará a los tradicionales paneles de cata. Esta nueva metodología analítica puede contribuir a reforzar la seguridad jurídica en el ámbito de la clasificación del aceite de oliva, que actualmente es muy costosa y lenta, y que además finalmente depende de un análisis sensorial de un panel de expertos, con las limitaciones que ello implica”. Por otra parte, esta herramienta tiene un enorme potencial de desarrollo, que posibilitará implementar otras aplicaciones para diferentes áreas operacionales.

**Para Lourdes Arce, catedrática de Química Analítica de la Universidad de Córdoba que lidera este proyecto desde 2011**, “cuando desde el sector y desde Sovena nos trasladaron la urgencia de categorizar el aceite mediante una forma complementaria al análisis sensorial, decidimos apostar por esta nueva metodología, que se basa en analizar la fracción aromática del aceite (los compuestos químicos volátiles) como si fuera la nariz de un catador humano mediante el empleo de la cromatografía de gases acoplada a la espectrometría de movilidad iónica, que es una técnica que separa y detecta los iones en fase gaseosa. Prácticamente diez años después hemos sido capaces de desarrollar la metodología y propiciar su incorporación a los procesos internos de las empresas para ofrecer mayores garantías de calidad y una mayor seguridad en el etiquetado”.

<https://www.oleorevista.com/?p=381791>

## Las DO, marca de calidad en el AOVE

Con el objetivo de llevar al consumidor final los mejores aceites de oliva virgen extra, su presente, su futuro, sus variedades, sus singularidades desde Mg Talent Consultoría Estratégica de Empresas, la mesa de trabajo [«Aceites de Oliva Virgen Extra con Denominación de Origen «Marca de Calidad»»](#).

Evento online dedicado a las **Denominaciones de Origen de España**, y que tendrá lugar el próximo 3 de diciembre de 17:30h a 19:00h. En dicha mesa de debate se hablará **de las variedades, el olivar de montaña y la riqueza de nuestra cultura oleícola**. Se recorrerá el paisaje del olivar íbero con sus distintas denominaciones y variedades autóctonas: DO Poniente de Granada, DO Montes de Toledo, DO Baena, DO Sierra de Segura, DO Gata-Hurdes, IGP de Aceites de Jaén, DOP Les Garrigues y DOP Montes de Granada, para compartir una tarde llena de aromas a buenos aceites de oliva.



Las jornadas han sido patrocinadas por la Interprofesional del Aceite de oliva, Agrobank, Gea Wesfalia en colaboración con Smurfit Kappa, Ifamensa, Olmos, Filtros y Procesos Steryfil, Dorsan, Olimarker y Agrama.

<https://www.oleorevista.com/?p=381788>



## Andalucía amplía el plazo de solicitud de ayudas al olivar

Hasta el 9 de enero de 2021

**Olimerca.-** Se amplía un mes el plazo para la presentación de las ayudas dirigidas a inversiones materiales e inmateriales en transformación, comercialización o desarrollo de nuevos productos agrícolas, entre las que se encuentran las destinadas a la industria del olivar, incluidas en el marco del Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014-2020. De este modo, los interesados tendrán hasta el 9 de enero de 2021 para realizar su solicitud.

La Consejería de Agricultura ha considerado pertinente dicha ampliación debido al actual contexto de dificultades derivadas de la crisis sanitaria del Covid-19.

Recordamos que estas ayudas ascienden a un total de 82 millones de euros y contemplan tres líneas de ayudas, una para pequeñas y medianas empresas, otra línea para grandes empresas y otra específica para el sector del olivar.

A las industrias del sector del olivar, que incluyen tanto a la oleícola como a la aceituna de mesa, se destinan otros 32 millones de euros; a las pymes agroalimentarias con excepción del olivar y de las pesqueras (que tiene sus convocatorias de líneas de ayudas específicas), cuenta con un montante total de 30 millones, mientras que las ayudas a las grandes empresas disponen de una partida de 20 millones.

En esta convocatoria se han modificado las bases reguladoras para que se puedan incentivar más proyectos tanto del sector cooperativo como de empresas privadas. El Gobierno andaluz ya amplió el presupuesto de la resolución definitiva de la convocatoria de 2018 para que entraran las que habían quedado en lista de espera y solo quedaron sin atender ocho proyectos del sector cooperativo y cuatro del sector privado.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/andalucia-amplia-el-plazo-de-solicitud-de-ayudas-al-olivar/d91327ecc591b228d9f124438f260f80>



**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  
LA BARRALIA

**LABORATORIO**  
CENTRO DE ASESORAMIENTO  
**TÉCNICO AGRARIO**

ENAC  
LABORATORIO

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 período vigente)

## Asaja asegura que las ayudas a modernización de explotaciones marginan a los agricultores y ganaderos de Granada

Las Ayudas para Inversiones en Explotaciones Agrícolas y Ganaderas (conocidas como Ayudas a Modernización de Explotaciones) convocadas por la Junta de Andalucía mediante la Orden de 23 de octubre de 2020, financiadas con fondos europeos en un 75%, están resultando un "fiasco" para los agricultores y ganaderos de Granada, que las esperaban "con gran expectación" tras cuatro años sin salir.

Fuentes de Asaja Granada explicaron que los técnicos de la organización agraria llevan desde el día 5 de noviembre, fecha en la que se abrió el plazo para su solicitud, "recibiendo a numerosos interesados que finalmente tienen que desistir porque, según los Indicadores Técnico Económicos (ITE) que propone la Junta de Andalucía para la viabilidad de las explotaciones en la provincia de Granada, es decir, márgenes brutos y netos, salarios pagados, no cumplen los mínimos exigidos para la elaboración de un plan empresarial".

De esta forma, van a quedarse excluidas de estas ayudas producciones tradicionales como el olivar, el almendro y cereal, así como las granjas avícolas, fundamentalmente.

Desde Asaja Granada han trasladado este problema detectado a la Delegación Provincial de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, exigiendo que se corrijan los ITE de los cultivos "para que se ajusten a la realidad de nuestras explotaciones, o bien se dé otro tipo de solución permitiendo trabajar con márgenes netos y salarios de cada explotación en particular".

"Nuestra provincia no puede verse marginada de estas ayudas a la inversión destinadas a acometer mejoras en las explotaciones para hacerlas más rentables, así como a la creación de nuevas empresas, y quedar relegada con respecto al resto de Andalucía en la generación de más riqueza y empleo en el medio rural", concluyeron desde la organización agraria.

<https://www.agrodiario.com/texto-diario/mostrar/2182783/asaja-asegura-ayudas-modernizacion-explotaciones-marginan-agricultores-ganaderos-granada>





# CONTIGO | Financiación para seguir creciendo

NR: 3492-202009681



## Andalucía. Estado de los cultivos, del 16 al 22 de noviembre 2020

Resumen informativo de la situación del estado de los cultivos, por grupos y provincias, facilitada por el Servicio de Estudios y Estadísticas de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Datos del 16 al 22 de noviembre de 2020.

### OLIVAR

**Almería:** Prosigue la labor de recolección, aumentando en algunas zonas el ritmo, no limitándose ya solo a la recolección de las variedades tempranas.

**Cádiz:** La recolección de las explotaciones de **olivar** súper intensivo en la comarca de **La Campiña** está finalizando. La variedad **Arbequina** es la predominante y los rendimientos se sitúan entre los 7.500-8.500 kg/ha para plantaciones de 4 años y marcos de 2x0,7m.

**Córdoba:** El estado fenológico dominante de este cultivo se encuentra entre I2 (Envero-manchas rojas) y J1 (Fruto maduro-pulpa blanca). Se procede a la poda de las parcelas de **olivar de mesa** una vez finalizada la recolección de la misma. Continúa la recolección de la **aceituna de almazara**, aunque todavía a un ritmo lento. Se está recolectando primero el **olivar** superintensivo de la variedad **Arbequina**, aunque ha comenzado también la de la variedad **Picual** en los secanos.

**Granada:** En algunas zonas está comenzando la recolección en los secanos, observándose mucha **aceituna** pequeña y en el suelo. Se están obteniendo **aceites tempranos** con buenas calidades. El estado fenológico dominante I1 (Envero amarilleo) y el más adelantado J1 (Fruto maduro).

**Jaén:** La recolección comenzó en la provincia sobre el 5 de octubre, con 15 días de adelanto respecto a una campaña normal. Hasta el momento, los rendimientos oscilan entre el 19 o 20%. No ha habido un desarrollo completo del fruto y los **aceites afrutados** son escasos ya que la **aceituna** se ha quedado pequeña. La falta de lluvias en los meses anteriores ha



perjudicado a la **aceituna de seco** y la falta de frío hace que se acelere la maduración como ha ocurrido esta campaña.

**Málaga:** Se está cogiendo la variedad **Marteña** en la comarca del **Guadalhorce**, zona de **Coín**, presentando una buena carga. La recolección va en fecha normales y hay parcelas que están dando una media de 2.500-3.500 kg/ha para fincas en seco.

**Sevilla:** Finalizada la recolección de la **aceituna de mesa** en la provincia, se procede a la poda de las parcelas y a la destrucción de los restos de poda. Continúa la recolección de la **aceituna de almazara**, aunque todavía a un ritmo lento a la espera de que bajen las temperaturas y se incremente el rendimiento graso.

### CAMPAÑA ESPECÍFICA PARA EL SEGURO DEL OLIVAR 2020

La *Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible*, a través del *Servicio de Seguros Agrarios y Adversidades Climáticas* ha puesto en marcha una campaña de información y divulgación de los seguros agrarios combinados para las explotaciones de **olivar**, con el fin de fomentar su contratación. Con este seguro, el olivicultor puede cubrir las pérdidas y daños en su producción, plantación e instalaciones, provocadas por diversas adversidades climáticas. Además, para el cultivo de **aceituna de mesa** también cubre los daños en calidad por el riesgo de pedrisco y la pérdida de aptitud por el riesgo de resto de adversidades climáticas, según variedad. El seguro agrario combinado se considera una de las herramientas de gestión de riesgos más exitosa y eficaz, que permite salvaguardar las rentas de las explotaciones frente a las adversidades meteorológicas, las enfermedades o los accidentes de los animales. Estas circunstancias pueden llegar a producir daños con pérdidas económicas de grandes dimensiones para los productores, que pueden aumentar su endeudamiento e incluso conllevar el abandono de la actividad agrícola o ganadera. Desde las Administraciones, tanto a nivel estatal como autonómico, se fomenta la contratación del seguro agrario, por medio de una subvención que cubre parte del importe de la póliza del productor, poniendo de manifiesto así la apuesta de los Gobiernos por este tipo de herramienta de gestión del riesgo, que se encuentra en unos niveles muy bajos en **Andalucía**.

<http://valenciafruits.com/andalucia-estado-cultivos-16-22-noviembre-2020/>

## El sector agroalimentario logra frenar la caída del PIB nacional por la pandemia, pese a la dificultad para encontrar trabajadores

El sector agroalimentario ha sido un ejemplo de resiliencia en los últimos meses ante la crisis provocada por la pandemia y ha logrado amortiguar la caída del PIB nacional, aunque afronta dificultades como la de atraer mano de obra para poder jugar un papel clave en la recuperación de la economía.

Así se desprende de un informe publicado por la división agroalimentaria del sindicato UGT que analiza el comportamiento del sector, y que incluye encuestas a empresas y trabajadores tanto del campo como de la industria alimentaria para conocer cómo les ha afectado en su día a día y cuáles son las perspectivas de futuro.

"Ha sido el único sector principal que ha incrementado su producción, por lo que ha paliado un retroceso mayor del PIB y del empleo y ha seguido actuando como un motor de la economía en el comercio exterior", resalta el documento.



El estudio recuerda que en el primer y el segundo trimestre de 2020, el Valor Añadido Bruto (VAB) aportado por el sector creció un 1,6 y un 4,4%, respectivamente, en contraste con la caída generalizada de la economía.

Pese a que la repercusión fue menor, el número de afiliados bajó un 2% en el primer semestre del ejercicio y la cifra de parados subió un 18%, de acuerdo con sus cálculos.

Entre las empresas participantes en la encuesta, el 75% aseguró seguir manteniendo el empleo e incluso un 10 % dijo que lo está reforzando, mientras que un 7% ha recurrido a algún tipo de Expediente de Regulación Temporal de Empleo (ERTE).

Además, tres de cada cuatro ha tenido problemas a la hora de recibir productos de sus proveedores, y la mayoría ha tenido que afrontar una subida de los precios a cambio de estos servicios.

Para un 45% de las compañías agroalimentarias la crisis no ha tenido casi impacto, frente a un 20% que considera que éste ha sido "moderado" y un 35 % restante que sí se ha visto muy afectado.

Los responsables de UGT-FICA han apuntado a que la recuperación del sector "se producirá a partir de 2021 y se alargará hasta bien entrado 2022" y se caracterizará por ser un proceso "más progresivo y menos acelerado" que en otras áreas económicas debido en gran parte a que su caída ha sido menor y "no tan abrupta".

Para jugar un rol clave en la mejora de la economía española, el sindicato detecta que existen retos en materia laboral pendientes de abordar.

"Durante la pandemia ha quedado visible la carencia de mano de obra disponible por diferentes motivos, destacando la falta de interés por trabajar en el sector, especialmente en la rama agraria", han apuntado los autores del estudio, que han insistido en que hubo dificultades para reforzar las plantillas cuando fue preciso.

"Desde el 2013 se observa una temporalización del sector en detrimento de la contratación indefinida, con incrementos en la rotación y el número de contratos por trabajador", lo que en su opinión no ayuda a atraer mano de obra, especialmente en la parte más vinculada a la agricultura y el campo.

<https://www.agrodiario.com/texto-diario/mostrar/2182773/sector-agroalimentario-logra-frenar-caida-pib-nacional-pandemia-pese-dificultad-encontrar-trabajadores>



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



## Plena actividad en los olivares y almazaras españolas

«Afortunadamente, llegaron las lluvias en los últimos días y bajaron las temperaturas, imprescindible para la obtención de aceites de calidad»

Comenzamos el mes de diciembre con **plena actividad en las tareas de recolección de aceitunas** en los olivares españoles, con prácticamente la totalidad de las **1.800 almazaras ya abiertas para molturar** la importante cosecha que se espera.

Producción de aceite que **el sector productor no cree alcance el aforo de la Consejería de Agricultura y Pesca de 1.348.000 toneladas (Tm) de aceite de oliva para Andalucía** y no alcance 1.600.000 Tm para España, que de cumplirse equivaldría a un +43% superior a la campaña 2019/2020.

Las producciones de **kilos de aceitunas por hectáreas están siendo inferiores a las aforadas** y los rendimientos grasos en aceitunas hasta la fecha ligeramente inferiores. **La variedad arbequina en fincas de secano es la que muestra peor resultado** con rendimientos grasos sobre seco que en algún caso extremo apenas han superado el 30%.

A otras variedades tempranas en explotaciones igualmente de secano como la **manzanilla o picual** les llegó **tarde las lluvias** y poco han podido mejorar sus rendimientos. Por el contrario la variedad **hojiblanca** que ha comenzado recientemente su recolección **sí que ha ganado en humedad** y, con ello, continúa haciendo grasa que supera ya de manera generalizada el 40% sobre seco, cifras normales para estas fechas.

Afortunadamente, **llegaron las lluvias en los últimos días y bajaron las temperaturas, imprescindible para la obtención de aceites de calidad** que son los más demandados hoy para el comercio nacional e internacional.

### Cotizaciones

Los **precios** en origen de los aceites de oliva vírgenes extras, en su totalidad de la nueva campaña 2020/2021, muestran un **descenso en las últimas semanas en la medida que hay una mayor disponibilidad** procedente de toda la península ibérica y a estas fechas de todas las variedades de aceitunas. Así, se cierran operaciones para esta calidad virgen extra a partir de los **2.600 €/Tm** que ganan precio cuanto mayor intensidad de frutado y singularidad sensorial tenga el zumo y que pueden llegar a pagarse precios superiores a los 3.000 €/Tm.

Los precios en origen para los aceites de oliva de **calidad lampante se aferran a la cifra de los 1.900 €/Tm** la base 1º tras perder, con una cada vez mayor oferta, 100 €/Tm en las últimas semanas. Son **precios similares** con los que arrancamos hace un año en **octubre de 2019**. Para la calidad aceite de oliva virgen, en su mayoría procedentes de las existencias de la pasada campaña 2019/2020, los precios vienen determinados en función de los parámetros físico químicos y muy especialmente en su contenido en ésteres etílicos y acidez, así partiendo de los 2.000 €/Tm pueden tener una prima de hasta 400 €/Tm.

**Los precios del aceite de oliva en Portugal no difieren de los aceites españoles**, condicionados en su caso por la abundancia de oferta de la variedad arbequina. Por el contrario en **Italia** volvemos a ver dibujarse la característica campana de Gauss, cíclica en los años como este en el que sus producciones de aceites de oliva son bajas. Ya están experimentando **subidas importantes en origen** los aceites de oliva y cotizan los vírgenes extras a partir de 4.700 €/Tm.

En **Grecia** los precios dependen de la zona productora y variedad y se pagan la calidad virgen extra a partir de 2.600 €/Tm para la **calidad koroneiki** y los mejores aceites de Esparta en la





región del Peloponeso pueden superar los 3.000 €/Tm. **Los precios más bajos para la calidad virgen extra se encuentran hoy en Túnez** donde se pagan sobre 2.400 €/Tm. de media.

### Comercialización

El pasado mes de **octubre**, con datos aún provisionales, se dieron **salidas a 148.000 Tm de aceite de oliva en España**, resultado del comercio para el **consumo doméstico y las exportaciones**. Estas cifras nos llevan a unas salidas totales medias mensuales de los doce últimos meses de 136.000 Tm, la mejor media comercializada desde noviembre del año 2014. Ha sido gracias al buen ritmo de las ventas en el comercio internacional durante toda la campaña que nos ha llevado a **batir nuevo récord en las exportaciones**, superando 1.110.000 Tm y mejorando ligeramente la mejor cifra de la campaña 2013/2014.

Tras Italia, donde hemos exportado 325.000 Tm, el país de destino más importante en comercio ha sido **Estados Unidos** de América con **149.878 Tm**, de las que 97.794 Tm son de origen España y 52.084 Tm corresponden a otros países de origen para salvar el **arancel del 25%** en los aceites envasados españoles.

También se ha marcado **nuevo récord en las importaciones en España** en la pasada campaña 2019/2020, hasta las 248.000 Tm, procedentes en su mayoría de **Túnez y Portugal**, de donde hemos comprado 129.000 Tm y 79.000 Tm, respectivamente. Con este escenario **podemos prever que las importaciones seguirán siendo importantes en esta campaña**, aunque en cifras menores a las cerradas este año por menores producciones en Túnez y Portugal y las exportaciones será fácil que volvamos a obtener un nuevo récord debido al peso en las disponibilidades totales en el mundo de aceite de oliva que alcanza España en esta campaña.

<https://sevilla.abc.es/agronoma/noticias/analistas/actividad-olivares-almazaras/>



**IMS**  
PESAJE INDUSTRIAL

Líderes en instalación y mantenimiento de sistemas de pesaje industrial

Instalación, Mantenimiento y Sistemas de Pesaje, S.L. B-13.447.586  
Plg. Ind. "Los Cerros" C/Herrería, Nave 57 C.P. 23400 Ubeda (Jaén) [www.imsPesaje.com](http://www.imsPesaje.com) [info@imsPesaje.com](mailto:info@imsPesaje.com)



## Nutri-Score dañará el comercio de aceite de oliva, argumentan productores italianos

Los productores italianos de aceite de oliva virgen extra no creen que la etiqueta [Nutri-Score en el](#) frente del envase (FOPL) de origen francés ayude a los consumidores europeos a comprender los beneficios de adherirse a una [dieta mediterránea](#) basada en aceite de oliva virgen extra .

“ Por el contrario, su clasificación simplista podría incluso empujar a los clientes de los alimentos que tiene tantas científicamente probados [beneficios para la salud](#) ,” Anna Cane, un químico farmacéutico y presidente de la [Asociación de la Oliva industria petrolera italiana](#) (ASSITOL), dijo Aceite de Oliva Veces.

Es probable que la introducción de Nutri-Score en Alemania tenga un impacto en nuestro negocio junto con ' Made in Italy' marca de mercancía.- *Mario Rocchi, miembro de la junta directiva de Oleificio RM*

Caña y muchos de los productores de aceite de oliva de Italia creen que la eventual introducción de Nutri-Score tanto en los mercados internos y externos podría obstaculizar virgen extra [comercio del aceite de oliva](#) , sobre todo en aquellos países donde no hay nativa [cultura del aceite de oliva](#) que puede competir con ellos ven como información confusa. “ Si miramos el sistema de clasificación Nutri-Score con sus cinco colores y cinco letras, encontramos que el aceite de oliva virgen extra funciona incluso peor que algunos refrescos [dietéticos]”, dijo Cane. “ Y eso ocurre incluso si los efectos beneficiosos del aceite de oliva virgen extra en la salud son objeto de una variedad cada vez mayor de los descubrimientos científicos.”

Vea también: [Noticias de Nutri-Score](#)

Nutri-Score, que está [ganando terreno en Europa](#) y ha sido [presentado formalmente por](#) Alemania en las últimas semanas, atribuye al aceite de oliva virgen extra un “ Grado C”.

“ Esa etiqueta no ofrece de ninguna manera una identificación del producto, que tiene la etiqueta C por su contenido de grasa”, dijo Dora Desantis, gerente de control de calidad de [Agridè Terra di Bari DOP](#) , a Olive Oil Times. “ Esto significa que décadas de investigación científica y de las muchas virtudes de un alimento tan especial ni siquiera son considerados por el FOPL francés.”

“ Cuando miras Nutri-Score puedes creer que podría ayudar a reducir algunos problemas de obesidad en un futuro cercano, pero para los productores de aceite de oliva virgen extra, inhibe el mercado”, agregó.

Según Serge Hercberg, profesor de nutrición en la Universidad de París y jefe del equipo que ideó Nutri-Score, el objetivo del FOPL es comparar las cualidades nutricionales de los alimentos de la misma categoría. Sostiene que no pretende ser el único factor utilizado por los consumidores en sus opciones de compra.

“ [La C para el aceite de oliva] es la mejor puntuación posible para las grasas añadidas e incluso para los aceites vegetales”, dijo a Olive Oil Times en una entrevista de julio de 2020. “ Las recomendaciones de salud pública no sugieren el consumo de aceite de oliva sin límites, sino que alientan a los consumidores a favorecerla con respecto a otros aceites vegetales y en especial sobre las grasas animales.”

Sin embargo, muchos de [los críticos de Nutri-Score](#) argumentan que la FOPL no será utilizada de esta manera por muchos de los consumidores que vienen a través de ella. Desantis, que



también es miembro de Assitol, cree que esta diferencia se debe a las diferentes culturas culinarias de Europa.

“ En países como Italia o España, el aceite de oliva virgen extra es parte de nuestra cultura alimentaria y cultura popular”, dijo. “ Tal variedad un producto no puede ser fácilmente marcada con un color en un paquete.”

Hacerlo en los muchos países donde no hay cultura del aceite de oliva seguramente “ Dejar de lado muchas cosas que hay que decir, cosas que no se pueden resumir,” añadió Desantis. Por estas razones, Desantis, junto con muchos de los otros detractores de Nutri-Score, creen que el sistema es demasiado simplista y los productores de aceite de oliva estarán entre las víctimas de esta simplificación excesiva.

“ En aquellos países donde los clientes son tradicionalmente consumidores de aceite de oliva, es cierto que puede que no sea tan malo tener aceite de oliva virgen extra clasificado como C o D”, dijo Cane, y agregó que los países en los que no hay cultura nativa del aceite de oliva son aquellos en los que la reputación del aceite de oliva virgen extra como grasa saludable es más probable que se vea dañada.

“ En esos mercados, el aceite de oliva no es barato, por lo que debemos contar con la motivación de compra”, dijo. “ Nosotros como productores duda lo ven mal ya que hemos dicho a aquellos consumidores que el aceite de oliva es uno de los mejores alimentos que puede poner en su mesa.”

Mario Rocchi, miembro de la junta de [Oleificio RM](#), un importante [envasador de](#) aceite de oliva de la Toscana que vende la mayoría de sus aceites a nivel internacional, está de acuerdo. Dijo que los productores habían estado enviando un mensaje claro sobre los muchos beneficios para la salud del aceite de oliva virgen extra durante años y Nutri-Score amenaza con socavar ese mensaje.

Ver también: [Los sistemas de etiquetado como Nutri-Score podrían salvar vidas, dicen los investigadores](#)

“ Ya sea que vea la televisión o lea revistas de comida o redes sociales, encontrará contenidos relacionados con la salud que se centran en el aceite de oliva virgen extra”, dijo a Olive Oil Times. “ ¿Qué mensaje será que ahora estará enviando poniendo una señal de advertencia en las botellas?”

Como muchos de sus colegas, Rocchi cree que “ Daños Nutri-Score [Hecho en Italia](#) productos”. Añadió que los mensajes contradictorios sobre los beneficios para la salud del aceite de oliva podrían provocar un retroceso de los consumidores en los principales mercados como Alemania, que es la séptima nación más consumidora de aceite de oliva en Europa.

A medida que el número de países que adoptan formal e informalmente Nutri-Score continúa creciendo, los productores italianos de aceite de oliva se preocupan de que el FOPL también pueda ser adoptado por las cadenas alimentarias más grandes de esos países, en cuyo caso cualquier producto que aparezca en sus estantes estaría sujeto a la etiqueta Nutri-Score.

“ Si las grandes cadenas de supermercados alemanes nos piden que etiquetemos nuestros envases con Nutri-Score, ¿cómo podrían evitarlo las empresas italianas?” Preguntó Rocchi. “ Ninguna empresa italiana podría permitir.”

“ Es probable que la introducción de Nutri-Score en Alemania tenga un impacto en nuestro negocio junto con toda la marca de productos Made in Italy”, agregó. “ Lo que no sabemos todavía es la extensión de los daños que va a producir.”



Rocchi dijo que en lugar de centrarse tanto en las etiquetas de los alimentos, las autoridades deberían concentrarse en la educación nutricional para niños y adultos jóvenes.

" Si la filosofía de Nutri-Score es ofrecer pistas de educación alimentaria a los consumidores, entonces deberíamos centrarnos en las escuelas, donde la educación alimentaria se puede enseñar de manera eficiente", dijo. " A partir de ahí, se podría invertir en una nueva cultura alimentaria para las generaciones futuras."

" Esto es educación alimentaria", concluyó Rocchi, " Un algoritmo no lo es."

<https://www.oliveoiltimes.com/business/nutri-score-will-damage-olive-oil-trade/87617?fbclid=IwAR2YWYPIkTNZ7RcIlaCHoSjuYxbMnnk914lp3GAG8jIEjFyj1ZixAIPFWE>



## Molino Las Torres lanza su primera gama de la variedad Arbosana

La almazara jienense [Molino Las Torres](#), inaugurada en 2015, con una producción propia de unos 8 millones de kilos de tres variedades diferentes, ha ampliado su proyecto con la incorporación en producción de la arbosana, una variedad con aroma afrutado y resistente a la oxidación que esta campaña se moltura y comercializa por primera vez. Se trata de una edición limitada, la más especial hasta el momento de la almazara de Alcaudete, presentada en un estuche con un diseño único, en el que se incluyen las tres variedades de AOVE gourmet: Picual, Arbequina y Arbosana.

Molino Las Torres es un proyecto familiar, basado en el empeño de la familia Rosales y en su cabeza visible, D. Alejandro Rosales, fallecido este año, una persona muy querida y admirada tanto por su trayectoria profesional como por su forma tan personal de involucrarse en cada una de sus iniciativas. La nueva gama Arbosana pretende reflejar el trabajo de todo el equipo





desde la recepción de la aceituna, su traslado hasta sus instalaciones, proceso de creación y almacenamiento.

<https://www.interempresas.net/Produccion-Aceite/Articulos/320303-Molino-Las-Torres-lanza-su-primera-gama-de-la-variedad-arbosana.html>



## “El sector olivarero español debe instar a su gobierno y a la UE a que negocien cuanto antes una resolución con los EE UU”

Entrevista a Joseph R. Profaci, director ejecutivo de la Asociación Norteamericana de Aceite de Oliva (NAOOA)

Con el recién elegido presidente Joe Biden aún preparando su entrada en la Casa Blanca, muchos productores españoles de aceite de oliva han depositado sus esperanzas en un cambio de rumbo que deje atrás la dura política de aranceles de la Administración Trump. ¿Se trata tan solo de una ilusión o se pueden esperar cambios considerables en la política comercial de Estados Unidos? Joseph R. Profaci lleva desde hace tres años al frente de [NAOOA](#) y explica qué puede cambiar realmente con el desembarco del nuevo inquilino en Washington.

¿Están justificadas las esperanzas que tiene puesto el sector del aceite de oliva y de la aceituna de mesa español ante la victoria de Joe Biden en las recientes elecciones?

Creemos que la Administración Biden querrá probablemente resolver las disputas comerciales con aliados próximos, y en general estará más dispuesta a honrar la histórica relación de confianza entre Europa y los Estados Unidos. Esto nos da motivos para esperar que las disputas entre Airbus y Boeing, que dieron lugar a los aranceles sobre el aceite de oliva español, puedan ser resueltas de forma que se eliminen dichos aranceles. Sin embargo, no está tan claro cómo se ocupará la Administración Biden de los impuestos sobre los servicios digitales que los países de la UE están imponiendo a las empresas estadounidenses. La Administración Trump ya ha puesto en marcha aranceles sobre los productos franceses como resultado de ello, y podría haber más en camino, incluyendo aranceles sobre productos de



Italia y España que podrían tener un impacto en el sector del aceite de oliva de la UE. Independientemente de ello, la industria debe seguir siendo paciente, se necesitará tiempo para que la Administración Biden desarrolle y ejecute sus políticas comerciales.

**¿Hasta qué punto puede ayudar el hecho que la Organización Mundial del Comercio haya dado luz verde para que la UE también pueda imponer aranceles a productos estadounidenses?**

Esperábamos que la UE utilizara la luz verde de la OMC como palanca para reiniciar las negociaciones sobre la controversia relativa a Airbus, en particular una vez que resultaba evidente que pronto llegaría una nueva administración. Nos preocupa mucho que la UE decidiera en cambio poner el pie en el acelerador e imponer inmediatamente los aranceles, aunque la Administración Trump advirtió de que esa medida daría lugar a un aumento de los aranceles contra los productos de la UE. Creemos que esta acción ha puesto al sector del aceite de oliva en riesgo de sufrir más y mayores aranceles si el Representante Comercial de los Estados Unidos reacciona ante esta táctica.

**¿Cuales han sido las principales consecuencias en la comercialización y consumo de aceite de oliva español tras este año de aranceles?**

Los aranceles sobre el aceite de oliva de origen español embotellado han tenido un impacto devastador, tanto en las grandes marcas como en las etiquetas artesanales más pequeñas que hacen su negocio en los EE.UU. Los comercializadores de aceites de oliva españoles han tenido que cambiar de enfoque. Las grandes empresas han tenido que cambiar la oferta y reformular los productos para minimizar el contenido español en mezclas de varios países. Las empresas más pequeñas que venden marcas especializadas de aceite de oliva no han tenido esa opción, y muchas de ellas están sufriendo realmente mientras esperan poder seguir en el mercado. Las estadísticas de importación de los Estados Unidos muestran el impacto: las importaciones de aceite de oliva embotellado de España desde que se impusieron los aranceles se encuentran a niveles inferiores a los de Italia, por supuesto, pero también por debajo de los volúmenes de Portugal y Túnez, mientras que las importaciones de aceite español a granel se han disparado. Para evitar los aranceles sobre los productos embotellados en el futuro, las empresas españolas, tanto grandes como pequeñas, están considerando opciones para envasar sus productos en Estados Unidos.

**¿Han observado movimientos significativos por parte de la industria oleícola europea para sortear la disminución de ventas causada por esos aranceles?**

Las ventas de aceites de oliva europeos han aumentado en los EE.UU., no han disminuido. Esto se debe a la pandemia que dio lugar a un aumento en la cocina casera, y un aumento en el número de consumidores de aceite de oliva. Una de las razones es que los consumidores se han centrado más en el cuidado personal y en los productos de salud, y los estadounidenses consideran que el aceite de oliva es uno de los productos alimenticios más saludables. Lamentablemente, debido a los aranceles, los productores españoles no han podido beneficiarse del aumento del consumo en la misma medida que los productores de otros países.

**¿Cuál debe ser la estrategia a seguir por parte de la industria oleícola española a partir de ahora?**

El sector olivarero español debe instar a su gobierno y a la UE a que cumplan claramente con la resolución de Airbus y negocien una resolución con los Estados Unidos. Este es el único camino para que se levanten estos aranceles, independientemente de quién esté en el cargo.



## **El pasado año la NAOOA presentó una petición de identidad estándar ante la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA). ¿En qué situación se encuentra la misma?**

Desde la presentación de la petición, hemos recogido comentarios en apoyo de una norma de identidad del aceite de oliva de más de 300 consumidores y otros interesados, incluidos los profesionales de la salud. Las razones ofrecidas por estos interesados varían desde la necesidad de aumentar la transparencia de las etiquetas y las clasificaciones de las calidades hasta el aumento de la protección contra el fraude. Una gran proporción de los encuestados solicitaron a la FDA que actuara porque compran aceites de oliva para su salud, lo que hace que la necesidad de un SOI para proteger a los consumidores sea mucho más crítica. La FDA está obligada a dar una respuesta a los demandantes de nuevas regulaciones en un plazo de seis meses, por lo que deberíamos tener pronto algunas noticias sobre si la FDA puede avanzar en la elaboración de una normativa.

## **Para realizar esa petición realizaron una encuesta que demostró que el consumidor estadounidense aún no diferencia las distintas categorías de aceite de oliva. ¿Qué se puede hacer en este sentido? ¿O influyen también otros factores de comportamiento en el consumo?**

Para ayudar a los consumidores a entender y diferenciar entre las diferentes calidades de aceite de oliva, estamos tratando de establecer una Interprofesional, que con suerte estará lista a finales de 2022. Dicha junta se financiaría mediante una evaluación de todos los aceites de oliva importados y/o producidos en los Estados Unidos. Esto permitiría a la industria lanzar campañas educativas a nivel nacional, que esperamos puedan ser modeladas a partir del excelente trabajo realizado por la Interprofesional en España. Creemos que el establecimiento de una Interprofesional es la clave para el aumento del consumo en los Estados Unidos. Ningún producto agrícola tiene una historia más convincente que la del aceite de oliva en lo que respecta a la historia, la autenticidad, la cultura, la diversidad, la versatilidad, el sabor, la salud y la sostenibilidad. En la medida en que debería existir un SOI en el momento en que se establezca una junta de comercialización, hará que este esfuerzo educativo sea sustancialmente más eficaz.

## **¿En qué otros objetivos está trabajando actualmente desde la dirección ejecutiva de la NAOOA?**

Además del SOI y la Interprofesional, la NAOOA ha puesto en marcha una iniciativa interna para diversificar sus miembros. En una categoría históricamente dominada por los grandes productores, la junta de la NAOOA está explorando formas de reconocer y dar voz a los pequeños productores de aceites de oliva virgen extra. Hemos visto el impacto positivo que las pequeñas marcas especializadas en categorías de bienes de consumo como la cerveza, el café y el vino han tenido en toda su industria, aumentando la innovación, la diversificación, la demanda de los consumidores y, no menos importante, los precios. Queremos apoyar esfuerzos similares en el sector del aceite de oliva en los Estados Unidos. De hecho, estas empresas de todo el mundo añaden una riqueza y autenticidad únicas a la historia del aceite de oliva que pueden ayudar a aumentar el interés y la demanda de aceite de oliva entre los consumidores estadounidenses.

<https://www.interempresas.net/Produccion-Aceite/Articulos/319812-Entrevista-Joseph-R-Profaci-director-ejecutivo-Asociacion-Norteamericana-Aceite-Oliva.html>