



Somos conscientes del valor de las **materias primas**

Visítenos en



22 - 25 septiembre 2021
Stand 17

La campaña de comercialización de aceite se mantiene en niveles de récord

Las principales organizaciones agrarias valoran las más de 1,5 millones de toneladas vendidas hasta el 31 de agosto

UPA Andalucía destaca que la "gran campaña de comercialización" de aceite de oliva, con 1.508.000 toneladas vendidas a 31 de agosto, sumado al "poco aceite de enlace" entre campañas y las previsiones de una cosecha más baja que la pasada deben mantener los precios por encima de los costes en el olivar tradicional.

Así lo ha indicado en una nota el secretario general de la organización y responsable de la Sectorial de Olivar y Aceite de UPA, Cristóbal Cano, una vez analizados los datos hechos públicos por la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA).

"Un informe del que se desprende que, a pesar de producirse una ligera ralentización puntual de las salidas, por otra parte normal y recurrente en el periodo estival, nos dirigimos a la tan deseada estabilización de los precios", ha afirmado.

No obstante, ha advertido que "los especuladores todavía pueden tirar por tierra el buen trabajo de la producción", de ahí que haya reclamado a las administraciones medidas que impidan una "nueva banalización" del aceite y la consiguiente venta a pérdidas y el uso como producto reclamo.

"A falta de un mes para que concluya la campaña de comercialización de aceite de oliva y arranque una nueva, estamos viviendo un periodo dulce, con las ventas a buen ritmo y con el precio estable por encima de los costes de producción en el olivar tradicional. De continuar así nos encontraremos con uno de los enlaces entre campañas más bajo de la última década", ha dicho Cano.



Esto demuestra, según ha resaltado, que no hay problemas de excedente de aceite de oliva y que la comercialización no se resiente a unos precios superiores a los costes de producción en el olivar tradicional. En este punto, ha reiterado que "no sobra aceite, lo que sobran son especuladores".

El secretario general de UPA-A ha insistido en que esta "magnífica" marcha de la comercialización "confirma que el olivar tradicional tiene vida y un futuro más que prometedor". Este cultivo, el modelo mayoritario de Andalucía, que "es sostenible social, medioambiental y económicamente".

"Somos imprescindibles para cubrir la creciente demanda mundial y demostramos que, a precios razonables, somos rentables. Pero necesitamos ayuda de las administraciones, que se cumpla la Ley de la Cadena Alimentaria que tanto nos ha costado modificar, que se controlen las importaciones y que el decreto de calidad incluya medidas reales de apoyo al olivar tradicional", ha declarado.

Cano ha manifestado que los datos publicados por la AICA confirman que, después de once meses de campaña de comercialización, las exportaciones se mantienen fuertes y consolidan la tendencia al alza de las ventas del aceite de oliva, con un incremento de un 1,1 por ciento más sobre el comercializado el año pasado, cuando ya se registró una comercialización de récord histórico.

Reflejan una producción acumulada de aceite de oliva de 1.387.868 toneladas; una salidas en agosto de 111.000 toneladas, con unas existencias totales de 543.000 toneladas. Por su parte, Asaja-Jaén resalta también el "buen dato" de las salidas de aceite del pasado mes de agosto, con cerca de 100.000 toneladas, según la Agencia de Información y Control Alimentario (AICA).

"Entendemos que esto responde a que el mercado está muy fluido. Y aunque no estén los aforos oficiales, al acercarse una cosecha más corta y quedar un enlace que previsiblemente será justo, los envasadores tratarán de acaparar cierto volumen de aceite para abastecer a la red comercial durante este periodo que llamamos de enlace --octubre y noviembre--", ha explicado en una nota el gerente y portavoz de la organización, Luis Carlos Valero.

El ritmo de comercialización durante estos once meses de la actual campaña se sitúa en las 137.020 toneladas mensuales, "lo que hace que se mantengan niveles de récord, equivalente a la campaña 2013-2014".

Con respecto a las existencias totales a final de agosto, son de 543.550 toneladas, que se reparten de la siguiente manera: las almazaras tenían 291.764 toneladas almacenadas, mientras que los industriales envasadores guardaban 226.562 toneladas y en los almacenes del PCO un total de 25.230 toneladas.

Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, en el mismo sentido, pone de relieve que la campaña de comercialización de aceite de oliva "enfila su último mes en busca del récord de ventas".



Así lo ha señalado tras conocer los últimos datos provisionales elaborados por la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA), referentes al mes de agosto y que “confirman el buen ritmo de comercialización” del ejercicio oleícola 2020-2021.

En concreto, se han vendido 109.550 toneladas, cantidad que se sitúa en la media comercializada en un mes de agosto, según ha indicado en una nota. Ha añadido que, a pesar de registrar un ritmo más lento en las ventas durante julio y agosto, el mantenimiento de las salidas ha permitido sacar al mercado más de 1.507.000 toneladas.

De este modo, a un mes de cerrar la comercialización, la campaña 2020-2021 es ya la segunda con más aceite vendido del histórico, sólo por detrás del ejercicio récord 2013-2014, cuando se contabilizaron 1.520.300 toneladas. El ritmo medio de salidas durante la campaña sigue a niveles máximos con 137.020 toneladas mensuales.

Al respecto, el presidente del Consejo Sectorial de Aceite de Oliva de Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía, Cristóbal Gallego, ha apuntado que la 2020-2021 es, por tanto, “una campaña sin precedentes en materia comercial, pues se ha vendido más aceite de oliva del producido (1.387.800 toneladas)”.

“El esfuerzo para abrir nuevos mercados, las acciones de promoción, la apuesta por la calidad y los nuevos formatos han favorecido la fluidez del mercado de aceite de oliva incluso con unos precios superiores a los de la campaña récord”, ha manifestado.

Por otro lado, la organización se ha mostrado “expectante” por conocer el aforo realizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, que se presentará en el marco de la Feria Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra e Industrias Afines (Expoliva).

En todo caso, prevé que “los datos no serán buenos”, dado que las precipitaciones acumuladas en agosto fueron un 25% inferiores al valor normal en Andalucía, así como en parte de Extremadura y de Castilla-La Mancha.

<https://www.diariojaen.es/especiales/expoliva/la-campana-de-comercializacion-de-aceite-se-mantiene-en-niveles-de-record-MB8021538>



FINANCIACIÓN

SER LOS PRIMEROS EN APOYARTE

Con soluciones de financiación para impulsar tu explotación



AgriBank

NRI: 3887-2021/09681



Acusan a Planas de discriminar el olivar tradicional de CLM

Organizaciones agrarias y cooperativas se quejan del diseño de reparto de fondos que ha hecho el ministro para la nueva PAC, pues alertan de que se quiere primar al olivar en pendiente para beneficiar otras regiones

Las tres organizaciones profesionales agrarias castellano-manchegas (ASAJA?CLM, UPA?CLM y COAG?CLM) y Cooperativas agroalimentarias de Castilla-La Mancha anuncian su oposición a que el MAPA haga un reparto “de despacho” y al servicio de intereses territoriales, del futuro programa sectorial del olivar español cuya primera propuesta será presentada a las comunidades autónomas en los próximos días y que distribuirá 30 millones de euros anuales para apoyar al olivar tradicional. El sector agroalimentario regional teme que, al igual que con la convergencia y los ecoesquemas que se negocian en la actualidad, se pretenda hacer una interesada definición de las ayudas para este tipo de olivar que desvirtúe el objetivo final de la medida y solo se busque un *status quo* en el reparto de los fondos de la PAC.

Ayudas al olivar tradicional más necesitado de reconversión

Las cuatro organizaciones exigen que estas ayudas específicas vayan dirigidas al olivar más necesitado de reconversión, independientemente de dónde esté ubicado el mismo, dado que deben primar los criterios dirigidos a proteger al olivar de secano de menor rendimiento histórico, con menor número de árboles por hectárea, de mayor antigüedad y, por tanto, el que ha venido sufriendo las mayores e injustas penalizaciones desde hace décadas. Hasta el punto de que en Castilla-La Mancha dejó a este cultivo con los menores pagos por hectárea de toda España, siendo el claro perdedor desde la implantación de la ayuda a la producción y, por tanto, del pago único y, posteriormente, del pago básico.

Oposición a las “pendientes” como criterio de reparto

Las organizaciones castellano-manchegas confían en que el criterio de las “pendientes” que interesadamente ha diseñado el MAPA para fijar los tramos de pago en la propuesta de ecoesquemas en cultivos leñosos (sobre el que Castilla-La Mancha ha manifestado su rotunda oposición, a la espera de que sean modificados en la propuesta final) no sea, de nuevo, el criterio para el reparto de las ayudas del programa sectorial para el olivar tradicional. Sobre todo si tenemos en cuenta que un altísimo porcentaje del olivar tradicional castellano-manchego no está en terrenos con elevada pendiente pero, sin embargo, sí está en claro riesgo de abandono por sus escasos rendimientos, la ausencia de regadío, sus problemas de mecanización al ser árboles de varios pies y sus reducidos pagos de la PAC comparados con otras regiones, lo que demuestra que en modo alguno puede ser la pendiente el criterio relevante para proteger a este tipo de cultivos tradicionales y de evidente valor medioambiental y paisajístico.

Injusticia con Castilla-La Mancha desde hace décadas

Denuncian que “no es un secreto que el olivar tradicional de Castilla-La Mancha lleva más de dos décadas abandonado por el MAPA en las sucesivas reformas de la PAC que han



precedido a la que ahora se está negociando". Ahora, que por fin se establecerá en la PAC un programa sectorial (de presupuesto claramente insuficiente), Castilla-La Mancha no puede permitir que, de nuevo, el Ministerio haga prevalecer los intereses políticos y territoriales y abandone al olivar tradicional de la región, relegándolo a un segundo plano y condenándolo a su progresiva e irremediable desaparición.

Por ello, las organizaciones castellano-manchegas y las cooperativas agroalimentarias demandan al Ministerio que cumpla con su plan anunciado de proteger a este tipo de olivar con medidas para la recuperación de su rentabilidad, que pasan por una correcta y justa definición del mismo.

<https://www.latribunadeciudadreal.es/Noticia/Z4FE7D2D7-B076-4EFA-79374EA4699525CF/202109/Acusan-a-Planas-de-discriminar-el-olivar-tradicional-de-CLM>



Interóleo abordará el presente y el futuro del sector en Expoliva

La empresa convertirá su stand en un foro de debate sobre el aceite de oliva en Jaén, Andalucía y España

Grupo Interóleo llega a Expoliva con los deberes bien hechos. Doce años de crecimiento continuado y apuesta constante por la profesionalización del sector y la mejora de la rentabilidad de nuestros socios avalan el trabajo realizado por una empresa que está más que consolidada como referente mundial en la comercialización del aceite de oliva. Y, en esta edición de la feria internacional del olivar, Interóleo convertirá su stand C-23 en el foro de debate y análisis sobre el presente y el futuro del aceite de oliva en Jaén, Andalucía y España. Grupo Interóleo volverá a presentar un stand abierto a todos los socios, a los oliveros en general que quieran visitarnos, a todos nuestros clientes nacionales e internacionales, así como a todos aquellos que colaboran con nosotros. Un punto de encuentro en el que se abordarán las últimas cuestiones más relevantes para el sector, desde la PAC a partir de 2023 hasta el decreto de calidad y trazabilidad, pasando por el Plan Estratégico que está elaborando



el Ministerio, por las normas de etiquetado, el aforo que presentará la Junta de Andalucía en el marco de Expoliva, la próxima campaña de comercialización o la situación de los mercados. Pero, además, Grupo Interóleo aprovechará el marco de la feria internacional del aceite de oliva para participar en diversos foros de opinión y debate, para reforzar la implantación de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) en el sector agroalimentario, así como para presentar el proyecto Cooperalive, del que formamos parte y que se desarrollará en los próximos dos años con el objetivo de incrementar la rentabilidad del olivar tradicional andaluz y, por consiguiente, jiennense. Para ello impulsa la expansión del modelo de olivicultura de Olivares Vivos en el sector de las cooperativas oleícolas de Andalucía.

<https://www.diariojaen.es/jaen/interoleo-abordara-el-presente-y-el-futuro-del-sector-en-expoliva-GA8031844>



Las cuatro figuras de calidad diferenciada del aceite de oliva virgen jiennense acuden juntas a Expoliva

Las denominaciones de origen protegidas (DOP) Sierra de Cazorla, Sierra Mágina y Sierra del Segura y la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Aceite de Jaén acudirán juntas a la Feria Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra e Industrias Afines, que se inaugurará el próximo miércoles 22 de septiembre.

Las cuatro figuras de calidad diferenciada del Aceite de Oliva Virgen Extra de Jaén estarán presentes en un stand conjunto, tal y como vienen haciendo las tres DOP desde 2009, aunque en esta ocasión y por primera vez se suma la IGP.

En el espacio que compartirán mostrarán sus entidades como garantes de origen y calidad en los aceites de oliva virgen extra, siendo como es habitual punto de encuentro de los olivareros, almazaras y cooperativas inscritas en los cuatro consejos reguladores, así como de profesionales del sector del aceite de oliva.

Durante la feria se ofrecerán catas de los aceites de Oliva Virgen Extra de las tres DOP, de la IGP no será posible puesto que comenzará a certificar aceite de oliva virgen extra en la próxima campaña. Debido a las restricciones impuestas por el covid-19 no se realizarán degustaciones gastronómicas como en ediciones anteriores.



La colaboración entre estas cuatro entidades es habitual y de hecho forman parte de la Fundación Certióleo, el órgano de control común de los cuatro consejos reguladores. El objetivo principal de Certióleo es el control y verificación de los requisitos exigidos por las cuatro figuras de calidad diferenciada del AOVE de la provincia de Jaén para la certificación de sus aceites.

<https://www.20minutos.es/noticia/4827439/0/las-cuatro-figuras-de-calidad-diferenciada-del-aceite-de-oliva-virgen-jiennense-acuden-juntas-a-expoliva/?autoref=true>



Cogollos Vega (Granada) conservará la biodiversidad del olivo de países del mundo

- El principal objetivo de este proyecto es crear un olivar en el municipio y conservar los recursos genéticos

El Ayuntamiento de Cogollos Vega y la Cooperativa Agrícola de San Antonio inaugurarán en octubre el 'Jardín de la Paz', un proyecto que espacio que recolecta y **conserva la biodiversidad del olivo en los diferentes países que lo cultivan** y que tiene ejemplares de países como Israel, Líbano, Grecia o Chipre.

Un espacio que se abrirá al público **el próximo 1 de octubre** y servirá para dar forma a un proyecto dedicado a blindar las características de diferentes variedades de olivo.

La iniciativa **ha sumado la participación de España y otra veintena de países** como Francia, Grecia, Italia y Portugal, pero también Argelia, Siria, Croacia, Chipre, Israel, Líbano, Argentina, Montenegro o Uruguay.

Este nuevo espacio de Cogollos contará con más de una veintena de colecciones nacionales y otras tres internacionales donde los países participantes están enviando sus variedades para que alberguen la variedad genética de **la especie 'Olea europea'**.

La iniciativa garantiza así la **conservación de los recursos genéticos** al diferenciar tres colecciones internacionales ubicadas en aéreas geográficas diferentes, según ha informado el [Ayuntamiento de Cogollos](#).



El proyecto, que **cuenta con el apoyo de la Diputación de Granada y de la Junta**, pretende preservar la riqueza y la variabilidad de los recursos genéticos del olivo, recuperar el germoplasma perdido o no identificado y aprovechar este patrimonio genético para ayudar a mejorar la calidad del aceite de oliva.

Además, busca adecuar las variedades que se **cultivan en el entorno medioambiental y lograr que el olivo actúe como herramienta** frente a la erosión y la desertización.

https://www.gradahoy.com/provincia/Cogollos-Vega-Granada-biodiversidad-olivo_0_1612940745.html



El maestro de almazara vuelve a ser protagonista en Expoliva

[Expoliva](#) se pone en marcha y los maestros de almazara vuelven a estar presentes en la principal cita mundial del sector del olivar y el aceite de oliva e industrias afines. La [Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara](#) y la publicación [Almazaras](#), editada por Interempresas Media y medio difusor de AEMODA, vuelven a poner una vez más el foco sobre uno de los principales protagonistas en la producción de aceite de oliva, el maestro y operario de almazara.

Desde sus stands en el Pabellón Caja Rural (stands a-16 y d-18b, respectivamente), recibirán e informarán a todos los asistentes de las actividades y novedades relacionadas con el sector.

El 24 de septiembre: Día de Maestro de Almazara

El acto central tendrá lugar el viernes 24, el Día del Maestro de Almazara, a partir de las 10.00 horas en el Sala Guadalbullón del Palacio de Congresos de Jaén, en el propio recinto de IFEJA. AEMODA e Interempresas Media presentarán conjuntamente el cartel y los primeros detalles del IV Congreso de Maestros y Operarios de Almazaras que se tendrá lugar el 26 de marzo de 2022 en el Antiguo Hospital de Santiago en Úbeda (Jaén).



A continuación, se hará la presentación de un curso específico para maestros y operarios de almazaras, el único que se imparte actualmente con todos los contenidos para poder acceder a la obtención del certificado de profesionalidad que ha vuelto a convocar la Junta de Andalucía.

El broche de oro lo pondrá la entrega anual de los Premios AEMODA, un reconocimiento a todas aquellas entidades o personas que han aportado valor a la profesión de maestro de almazara. Este año los galardones recaen en el [CTAEX](#) (Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura), que desempeña una labor de formación en colaboración con AEMODA en la zona de Extremadura; [INTERCOOP](#) (Grupo Empresarial Cooperativo de la Comunidad Valenciana), que también colabora en la formación de maestros de almazara en toda la zona de Levante; y en la persona de [JUAN VILAR](#), persona que desde que ha apoyado a la asociación desde su fundación y con el que se han realizado varias acciones formativas así como publicaciones conjuntas.

<https://www.interempresas.net/Produccion-Aceite/Articulos/367522-El-maestro-de-almazara-vuelve-a-ser-protagonista-en-Expoliva.html>

The infographic is divided into four main sections. The first section, 'ANÁLISIS DE ACEITE DE OLIVA', features a funnel pouring olive oil and mentions ENAC accreditation and COI recognition. The second, 'ANÁLISIS DE ACEITUNA', shows olives and mentions ENAC accreditation for NIR. The third, 'ANÁLISIS AGRONÓMICOS', includes a photo of an olive grove and lists services for soil, leaves, and water. The fourth section, 'LABORATORIO TÉCNICO AGRARIO', features the OLIVARUM logo and lists various accreditation logos (ENAC, etc.) and recognition by the COI.

Mensaje a la distribución: “El sistema no se sostiene sobre unos precios en origen permanentemente tensionados a la baja”

[Unión de Uniones](#) ha abierto un ciclo de reuniones tanto con asociaciones de la distribución, como con las principales firmas para buscar implicaciones entre los principales operadores y corregir los desequilibrios de la cadena agroalimentaria, que perjudican sobre todo a los agricultores y ganaderos. Y ha mandado un mensaje muy claro: “El sistema agroalimentario no puede sostenerse sobre unos [precios en origen](#) permanentemente tensionados a la baja”. Unión de Uniones recuerda que este miércoles, día 22, la Comisión de Agricultura del Congreso abordará las enmiendas al proyecto de revisión de la Ley para mejorar el funcionamiento de la [Cadena Alimentaria](#). En este contexto y, con una situación crítica para



agricultores y ganaderos que no alcanzan ni a cubrir sus costes de producción en sectores básicos para la alimentación, la organización ha planteado esta problemática en sendas reuniones mantenidas hasta ahora con ASEDA, ANGED y Mercadona. La organización tiene previsto también reunirse con ACES, así como con Lidl y espera cerrar encuentros próximamente con otras importantes empresas de la distribución para dejar claro que no se puede seguir con unos precios en origen permanentemente tensionados a la baja.

Unión de Uniones considera que el sistema agroalimentario no puede sostenerse sobre unos precios en origen permanentemente tensionados a la baja y así se lo ha trasladado a los representantes de la gran distribución, poniendo como ejemplo el sector lácteo. “Cada día hay ganaderos que tiran la toalla porque no aguantan más”, señalan y recuerdan que cada año dejan su explotación unos 1.000 activos y que la destrucción del tejido productivo “es malo para toda la cadena, para el medio rural y para todo el país”.

PIDEN UNA LEY NO SOLO PARA PERCIBIR PRECIOS SUPERIORES LOS COSTES SINO “HAY QUE INCLUIR MEDIDAS QUE FAVOREZCAN LAS CONDICIONES PARA ELLO”

Unión de Uniones ha explicado que la Ley de la cadena alimentaria debería servir para que todos sus actores puedan mantener su actividad, fundamental para el abastecimiento alimentario, en parámetros rentables y de estabilidad, pero “hasta ahora, no ha sido así, al menos para los productores”, que sufren unos precios en origen permanentemente tensionados a la baja.

La organización considera, y así lo está haciendo llegar a la gran distribución y también a los grupos parlamentarios en estos días, que la definición en la Ley de la posición de dominio y la prohibición de la reventa a pérdidas son herramientas imprescindibles para que la Ley cumpla su objetivo. “No se trata simplemente de poner en una ley que debemos percibir precios superiores a nuestros costes” opinan, “hay que incluir medidas que favorezcan las condiciones para ello”. Por eso apela a todos los grupos políticos que apoyen la inclusión de estas dos medidas en la ley “o será una norma fallida, como hasta ahora”.

En este sentido, la organización ha apuntado que la gran distribución así como la rama industrial, tienen una responsabilidad clara en el buen funcionamiento de la cadena. “Los agricultores y ganaderos también debemos hacer bien nuestro trabajo y producir lo que la sociedad nos pide y como nos lo pide” señalan “pero no cabe duda que nuestra capacidad para influir, equilibrando o distorsionando, la cadena es minúscula en relación a la agroindustria y distribución”.

Unión de Uniones reclama por lo tanto un ejercicio responsable de esa capacidad y la complicidad de todos los agentes en beneficio común.

Por otra parte, Unión de Uniones estima que, existen otras importantes cuestiones que abordar también en materia de consumo, de defensa de nuestras producciones e información al consumidor que exigen de una colaboración de todas las partes.

<https://agroinformacion.com/mensaje-a-la-distribucion-el-sistema-no-se-sostiene-sobre-unos-precios-en-origen-permanentemente-tensionados-a-la-baja/>



Una apuesta sectorial por la calidad
DESCUBRE AQUÍ EL PROYECTO

Felipe VI inaugura hoy Expoliva

La vigésima edición de la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines arranca a El Rey Felipe VI será el encargado de inaugurar hoy, a las 11:00 horas, la vigésima edición de Expoliva, la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, que se desarrollará hasta el día 25 en Jaén capital y que convertirá a la provincia jiennense durante cuatro días en el epicentro mundial del sector oleícola.

Está previsto que el monarca a su llegada salude a las autoridades, entre las que habrá representantes del Gobierno de España, de la Junta de Andalucía, así como de ámbito provincial y local. Seguidamente, Felipe VI procederá a la inauguración de la feria y recorrer parte de la misma.

La muestra se desarrollará en el Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén, con la ocupación del cien por cien del espacio disponible y la presencia de 18 países. Con carácter bienal, es la principal muestra mundial para la promoción y el desarrollo del sector oleícola.

En concreto, 266 expositores directos ocuparán más de 13.300 metros cuadrados, que es todo el espacio disponible este año para la feria comercial. Del total del 'stand', 28 acogen a empresas internacionales procedente de una decena de países.

Más allá de los expositores directos, en esta vigésima edición de Expoliva también están presentes 950 empresas, 4.500 marcas están representadas y se cuenta con la asistencia de representantes de 18 países, doce comunidades autónomas y 25 provincias españolas.

Además, en el marco de esta feria tiene lugar el XX Symposium Científico Técnico, donde se han inscrito 460 investigadores. Está estructurado en cinco foros vinculados a olivar y medio ambiente; industria oleícola, tecnología y calidad; economía y sociedad; alimentación y salud; y cultura del aceite y tecnología aplicada. Entre otros temas, se van a abordar iniciativas de economía circular en el sector del aceite de oliva, la huella digital de este producto y cuestiones relativas a la nueva Política Agrícola Común (PAC).

Igualmente, vuelve a estar presente en Expoliva el 'Salón del aceite de oliva virgen extra', en el que se han previsto diversas actividades, como charlas o demostraciones de cocina en vivo (showcooking), y la celebración de diversos premios, como los dedicados a la calidad del aceite de oliva, comunicación o innovaciones técnicas.



SEGURIDAD Y MOVILIDAD

La presente edición se celebrará con todas las medidas de seguridad y sanitarias. Junto a las ya habituales como la distancia social, toma de temperatura o uso obligatorio de mascarilla, hay venta de entradas digitales para evitar el tratamiento en papel mediante lectura de códigos QR, lo que posibilita también un control más riguroso en las entradas y salidas de visitantes. También entre las novedades de este año sobresale la incorporación de nuevas herramientas informáticas. Se renovado completamente la red wifi para dar más cobertura y velocidad en los pabellones y se ha instalado una red de cámaras que permite el conteo para controlar los aforos e impedir las concentraciones masivas de personas.

De otro lado, desde Ferias Jaén y el Ayuntamiento de Jaén se ha establecido un dispositivo de movilidad con el objetivo de facilitar la fluidez de la circulación en el entorno de la feria, que en anteriores ediciones ha recibido más de 55.000 profesionales, sin contar visitantes.

Al respecto y, debido a la demanda de las empresas expositoras, se ha decidido que el aparcamiento de Expoliva en el Recinto Provincial de Ferias y Congresos se destine única y exclusivamente a expositores, medios de comunicación y personal autorizado. Sí se puede acceder peatonalmente por las tres entradas habilitadas: Pabellón Caja Rural, Carpa Paisajes del Olivar y Pabellón Jeep.

Por este motivo, se ha dispuesto una superficie de 50.000 metros cuadrados para habilitar unas 4.300 plazas de aparcamiento regulado y vigilado divididas en cuatro emplazamientos cercanos al citado recinto. El parking 1 está en el campo de fútbol de La Victoria con 1.500 plazas; el segundo en el entorno del Cementerio San Fernando con 150 aparcamientos; el tercero en los alrededores de la jefatura de la Policía Local (550 plazas) y el cuarto en el Recinto Ferial Alfonso Sánchez Herrera, con más de 2.000 plazas.

Estas áreas de aparcamiento están comunicadas con el Ifeja a través de autobuses lanzadera, con un mínimo de dos vehículos y hasta un máximo de seis para las horas punta. El coste fijado es de cuatro euros por toda la jornada, incluido el servicio de transfer.

La XX Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, Expoliva 2021, está organizada por Ferias Jaén y la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva. Cuenta con el respaldo de la Junta de Andalucía y la Diputación de Jaén y la colaboración de la Caja Rural de Jaén, el Ministerio de Agricultura y el Ayuntamiento de Jaén.

ANTERIORES VISITAS DEL MONARCA

Las anteriores visitas de Felipe VI a Jaén capital se remontan al 11 de diciembre de 2017 cuando inauguró el Museo Íbero. Seguidamente, el 19 de julio de 2018, junto a Doña Letizia, visitaría Bailén (Jaén) con motivo de las fiestas conmemorativas del 210 aniversario de la victoria del ejército español ante el francés durante la Guerra de la Independencia. Más recientemente, el 4 de abril de 2019 regresaría a Jaén para clausurar la segunda edición del Congreso Nacional de Jóvenes Agricultores, que organizó Asaja.

No obstante, la vinculación del actual Rey con Jaén arrancó en 1989 cuando acudió como invitado a la boda de un compañero de promoción en la Academia General del Aire de Murcia. En abril de 2002, el entonces Príncipe de Asturias recorrió Andújar, Úbeda y la capital jiennense. El 14 de enero, acompañado por Doña Letizia, inauguró el Nuevo Teatro Infanta Leonor, en la capital jiennense.

<https://www.diariojaen.es/especiales/expoliva/felipe-vi-inaugura-hoy-expoliva-CY8032206>



El agro alavés analiza las nuevas normas para el aceite de calidad

APRORA INFORMA A SUS SOCIOS DE LA NORMATIVA MINISTERIAL QUE AFECTA A LA ELABORACIÓN, ENVASES, Y MOVIMIENTOS DEL PRODUCTO PARA CERTIFICAR LA TRAZABILIDAD DE LA FABRICACIÓN

La Asociación Profesional del Olivo de Rioja Alavesa (Aprora), que mañana recibe en la comarca a los junteros de la Comisión de Agricultura de las Juntas Generales de Álava para conocer *in situ* su trabajo y sus necesidades, ha procedido al análisis de la nueva normativa aprobada por el Ministerio de Agricultura sobre el aceite de oliva y ya lo ha transmitido a sus asociados.

Explican que la norma pretende ser más garantista y diferenciadora de la calidad del aceite de oliva de primera calidad. A partir de ahora habrá términos como AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra) y AOV (Aceite de Oliva Virgen), de modo que solo los aceites de oliva de esta calidad podrán utilizar en sus etiquetados los términos *virgen* o *virgen extra*.

En cuanto a las mezclas, Aprora informa que se ha establecido que no se pueden comercializar aceites de oliva y de orujo de oliva mezclados con otras grasas o aceites y, además, en el caso de hacerse mezclas de aceites de oliva de diferentes categorías el producto resultante tendrá la categoría más baja de los utilizados independientemente de la proporción. En cuanto a los envases, la asociación profesional indica a sus asociados que el de máxima capacidad autorizado para autoconsumo será el de cinco litros pero que para colectividades se podrán utilizar envases de hasta 50 litros. A esto se añade que la norma exige garantizar que los aceites se almacenan, transportan y comercializan al abrigo de la luz y del calor.

Pero lo más importante y que más afecta al sector en Euskadi es la obligatoriedad de llevar todos los registros de trazabilidad en tiempo real. Hay que anotar todos los detalles desde que las aceitunas son recepcionadas en las almazaras y todos los movimientos dentro de la almazara, tanto para la obtención, clasificación, cambio de depósito y envasado. Se ha establecido que en las salidas tienen que ir el documento de acompañamiento y los certificados que garantizan la categoría del producto.

<https://www.noticiasdealava.eus/araba/2021/09/22/agro-alaves-analiza-nuevas-normas/1127582.html>



LABORATORIO
unaproliva

Especializados en el análisis físico químico y organoléptico del Aceite de Oliva

NUESTRO COMPROMISO EFICACIA Y RAPIDEZ

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

Las envasadoras de aceite de oliva reclaman una cata previa y anual

- Es fundamental determinar si es virgen o virgen extra. Grupo Joly organiza hoy “La noche del aceite” en Expoliva



Degustación de aceite de oliva.

La determinación de la fórmula que permite la clasificación del **aceite de oliva en virgen o virgen extra**, una diferencia sustancial, tanto para el consumidor como para el productor y el envasador, es continuo alimento para el desacuerdo y no acaba de encontrarse el modo de



satisfacer a todos los agentes implicados en un sector fundamental del [mercado agroalimentario](#) andaluz y español.

La Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (**Anierac**) y la Asociación Española de la Industria y Comercio Exportador de Aceite de Oliva (**Asoliva**) consideran que el aceite de oliva virgen español necesita mejores sistemas de catalogación y valoración que los vigentes o, al menos, otros que los complementen.

MÁS INFORMACIÓN

Este debate se reaviva en la víspera de la Feria Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra e Industrias Afines "**Expoliva**", que se inaugura mañana día 22 en Jaén y tendrá su previo hoy mismo con la celebración de "La noche del aceite", jornada que organiza el [Grupo Joly](#) con el patrocinio de la Consejería de Agricultura, **La Caja Rural de Jaén** y [AGR+ Andalucía](#) y la colaboración de la Diputación de Jaén, MG Talent, Amenduni y Puerto de Algeciras.

En este momento los envasadores reclama una **cata oficial** previa al envasado del aceite de oliva y cuyos resultados tengan una vigencia legal de un año. Consideran que de esta manera, se añadirían garantías a los consumidores y, a la vez, reduciría la inseguridad jurídica y la incertidumbre que conlleva un proceso tan subjetivo como el del análisis organoléptico.

Así lo explica el informe "Los **falsos mitos** sobre el aceite de oliva virgen español", elaborado por ambas asociaciones.

Anierac y Asoliva aseguran que agricultores, productores, cooperativistas, envasadores y exportadores, todos los eslabones de su **cadena de valor**, coinciden en que la forma actual de aplicar la cata "desestabiliza el mercado y daña su reputación".

El sector ha propuesto a la Administración que se permita al operador que lo introduce en los [canales de venta](#) contar con un aval en su responsabilidad mediante "una cata oficial realizada al producto antes de su envasado, cuyos resultados deberían tener una vigencia legal de un año". Durante este plazo de tiempo, indica, "se practicarían controles periódicos para verificar la autenticidad del producto distribuido: que el aceite en el mercado sea el mismo que en su día se analizó". Así se mejoraría más, si cabe, la **calidad** al tiempo que se reforzaría la seguridad jurídica. "Sería una solución temporal porque esta, como cualquier otra cata, adolecería de los mismos defectos", concluye.

La "nariz electrónica"

Afirman que la búsqueda de un método científico de evaluación preciso también es una prioridad y reconocen que la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español, el **Ministerio de Agricultura** y las comunidades autónomas, especialmente la Junta de Andalucía, han impulsado durante los últimos seis años proyectos de [investigación e innovación](#) "con el objeto de desarrollar tratamientos de datos a partir de señales instrumentales que puedan proporcionar al panel test un plus de objetividad". Se trata de perfilar una metodología científica y equilibrada –conocida como "**nariz electrónica**"- que complemente o sustituya la de los paneles-test.

El sector del aceite de oliva genera anualmente un **valor** estimado de más de 4.000 millones de euros para la economía nacional, de los que aproximadamente el 40% lo aporta el producto estrella de máxima calidad, el AOVE.



Datos del sector

Está integrado por 1.755 almazaras, 1.500 envasadoras y 22 refinerías, así como 400.000 olivicultores repartidos en 35 de las 50 provincias españolas donde se cultivan 2,7 millones de hectáreas (5,5 millones en la Unión Europea).

Además, el estudio realizado por Asoliva y Anierac pone de relieve algunos “**falsos mitos**” y el primero de ellos es el de la creencia de que en los lineales de los supermercados se encuentra en ocasiones aceite de oliva falso. “No existe fraude –afirma tajantemente-, sino discrepancias de valoración subjetiva entre distintos paneles, aun siendo todos oficiales”. Resulta esencial, apunta el informe, que “la catalogación del aceite de oliva, virgen o virgen extra, se efectúe teniendo en cuenta conjuntamente todas las pruebas realizadas, las **organolépticas** y las **fisicoquímicas**”.

Estas últimas, realizadas con equipos de alta precisión, “confirman continuamente que nuestros aceites de oliva son auténticos y genuinos, **no se mezclan** con otros de inferior calidad y cumplen al cien por cien los requerimientos de pureza y calidad que exige la normativa europea vigente”, sostienen.

ASOLIVA Y ANIERAC AFIRMAN QUE EL SISTEMA ACTUAL DE CATA DESESTABILIZA EL MERCADO

Dicen que también está extendida, sin ninguna base real, la idea de que “los **paneles de cata** son infalibles”. Sin embargo, reiterados estudios e investigaciones ponen en evidencia que “son habituales los casos en los que una misma muestra presenta diferencias en la clasificación, en función del panel de cata que la valore”.

Otra creencia que rechazan es la de que “no hay alternativas al panel de cata”. Dicen que se está avanzado en metodologías científicas objetivas que acaben con estas incertidumbres o las palíen. Estas propuestas están orientadas a complementar y elevar el nivel técnico y la objetividad de los sistemas de clasificación de las categorías del aceite comercializado –y sobre todo del **AOVE**–.

Pero mientras, el [sector](#) demanda con unanimidad a las **administraciones** una aplicación que ofrezca garantía jurídica a los operadores, como sería el del sometimiento a los aceites de oliva vírgenes a una **cata previa** antes de su envasado y comercialización y que, en caso de ser apta, tenga una validez de 12 meses.

Garantía para el consumidor

De esta manera entienden que se obtendría una garantía más sólida al consumidor y una mayor **seguridad jurídica** a los operadores de la cadena de suministro pues se podrían garantizar las buenas prácticas y calidad.

https://www.diariodesevilla.es/agr_andalucia/mercados/envasadoras-aceite-oliva-reclaman-previa_0_1611740123.html