



Noviembre 2020

Domingo	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes	Sábado
	2	3	4 Jornada Bankia	5 Asamblea Infacoop Jornada Bankia	6 Jornada Bankia Grupo Trabajo INTER	7
8	9	10	11 Convenio Almazaras Jaen	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					



Cómo evitar las discrepancias en el pago de la aceituna

El control óptimo de la aceituna, imprescindible para el pago justo

Coincidiendo con la apertura masiva de las almazaras para iniciar la molturación de la aceituna de esta campaña, el olivarero y la almazara se enfrentan, un año más, a las discrepancias de la liquidación entre ambas partes negociadoras a la hora de entregar el fruto.

Es por ello que en estos momentos se hace imprescindible contar con un buen servicio de [Control de Aceituna](#) con el que los agricultores y transformadores puedan acceder a un mejor conocimiento sobre la calidad y valor de la nueva aceituna.

En este contexto, el [Laboratorio Indlab](#) (Jerez de los Caballeros) ofrece de manera rápida, fiable y representativa, en un único ensayo, toda la información necesaria para valorar la aceituna.

¿Cuál es la información necesaria para valorar la aceituna?

- El rendimiento graso seco
- El rendimiento graso húmedo
- La acidez del fruto
- La humedad
- La calidad del fruto (índice de maduración y sanitario)

Hasta la fecha ningún sistema reunía en un solo ensayo toda esta información que, además de fiable, se entrega en 24 horas o menos y está testado en el día a día de decenas de almazaras y cosecheros.



El control óptimo de la aceituna permite a la almazara:

- 1.- Mayor rentabilidad al aumentar la calidad de los aceites producidos al recepcionar las partidas previamente analizadas y seleccionados según su calidad y rendimiento.
- 2.- Mayor seguridad y control entre la partida acordada y entregada.
- 3.- Extinción de las discrepancias en el patio de recepción al respaldar con datos fiables e independientes la decisión del responsable de patio.
- 4.- Alcanzar un consenso y evitar desacuerdos y problemas con los cosecheros al tener elementos objetivos con los que alcanzar un pago justo para ambas partes.

Y para el cosechero, conocer su aceituna le ofrece ventajas como:

- Ahorro de costes al poder optimizar la recolección de sus fincas atendiendo a la calidad de sus frutos.
- Aumento de la rentabilidad de sus entregas al recolectar en base a criterios de calidad y rendimiento.
- Y sobre todo la obtención de un pago justo por su cosecha.

En resumen, un sistema de control mucho más rápido, económico y con la información más completa para, de una vez por todas, terminar con las discrepancias en la valoración de la aceituna.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/como-evitar-las-discrepancias-en-el-pago-de-la-aceituna/ae22dc38aa85cb1f0261d52eab888c12>

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

Europa permite a las cooperativas en España regular la oferta

Después de años de cabildeo en Bruselas, las cooperativas españolas ahora podrán retirar voluntariamente el exceso de aceite de oliva del mercado.

Las cooperativas españolas de aceite de oliva han recibido luz verde para autorregularse voluntariamente por parte de la [Comisión Europea](#).



La medida permitirá a los miembros de la principal cooperativa agrícola de España, Cooperativas Agro-alimentarias, [retirar el aceite de oliva excedente](#) del mercado durante los años en los que la producción supera la demanda y las exportaciones.

Ver también: [El consumo de aceite de oliva está listo para superar la producción por un cambio](#)
El anuncio se produjo después de una reunión de ministros de agricultura de la Unión Europea y se codificará formalmente en el reglamento de la Organización Común del Mercado (OCM) de la [Política Agrícola Común](#) pendiente de la UE .

“ La Cooperativas Agro-alimentarias de España ha obtenido la aprobación de su propuesta de autorregulación voluntaria en el sector del aceite de oliva por parte de la Comisión Europea”, escribió la cooperativa en un comunicado en su sitio web, agregando que la decisión “ Permitiría a sus cooperativas asociadas para llegar a acuerdos para una retirada de productos del mercado, siempre y cuando las circunstancias específicas de cada campaña que sea necesario”.

Sin embargo, funcionarios de Cooperativas Agro-alimentarias, que representa a 3.600 cooperativas diferentes y cuenta con más de un millón de miembros, insinuaron que la nueva resolución no sería una herramienta de primer recurso para las cooperativas que buscan aumentar [los precios del aceite de oliva](#) persistentemente bajos .

“ El mecanismo aprobado podría activarse en aquellas campañas de excedentes, en las que la disponibilidad de producto supere con creces el volumen de aceite de oliva susceptible de ser absorbido, atendiendo siempre a la situación concreta del mercado en cada momento”, dijo la cooperativa.

La autorregulación fue solo una de las varias medidas introducidas por Luis Planas, el ministro de agricultura español, en la reunión que tiene como objetivo apoyar a los productores de aceite de oliva.

Los otros incluyeron promover la cosecha temprana, [aumentar la cantidad](#) de olivares orgánicos en el país y mejorar el etiquetado de los aceites de producción tradicional.

<https://www.oliveoiltimes.com/business/europe-allows-cooperatives-spain-regulate-supply/87090>

Andalucía. Estado de los cultivos, del 26 de octubre al 1 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 26 de octubre al 1 de noviembre de 2020.

OLIVAR

Almería: Los estados fenológicos dominantes son I2 (Envero manchas rojas) y J1 (Fruto maduro pulpa blanca). Muchas explotaciones siguen presentando estrés hídrico. En el **Bajo Almanzora**, sigue la recolección de las variedades tempranas. En las comarcas de **Campo de Tabernas** y **Alto Andarax** la campaña de la **aceituna de molino** lleva un adelanto de unos 15 días debido a la falta de frío. Algunas variedades en la zona son: **Lechín, Hojiblanca, Malteña** y **Arbequina**. Por los aforos realizados este año habrá una campaña media en cuanto a producción. Ha faltado dotación de riego (tan solo dando riegos de apoyo) y ha llovido poco en los últimos meses.



Cádiz: En la comarca de **la Sierra** sigue la recolección de la **aceituna de molino**, presentando los frutos falta de turgencia y arrugándose. Las perspectivas son buenas tanto en producción como en calidad. Algunas variedades en la zona son **Manzanillo, Hojiblanco, Malteño y Zorzaleña**. **Córdoba:** Se están recolectando parcelas de intensivo y súper intensivo desde hace unos 10 días en la comarca de **la Campiña Baja**. Se obtienen rendimientos algo peores de los esperados.

Granada: Se observa como aumenta la producción de **aceite verde**, esperándose el inicio de la campaña en los próximos días.

Huelva: Está comenzando la campaña de la **aceituna de molino** con los primeros **aceites en verde**. Las últimas lluvias han sido de gran ayuda para el engorde del fruto aunque son insuficientes todavía debido al déficit hídrico acumulado durante estos meses atrás. En las parcelas verdeadas se procede a la poda y eliminación de ramas.

Jaén: En los **olivares** de la comarca de **La Loma y Sierra de Segura** comenzará la recolección en unos 15 días aproximadamente. Las explotaciones de regadío se encuentran en mejor estado aunque con falta de rendimiento y poca pulpa por falta de agua. Los secanos comenzarán antes la recolección según las zonas donde se ubiquen, principalmente zonas frescas y húmedas empezarán antes. Se le dio en estas últimas semanas una aplicación con cobre al 70% y potasa más quelatos. No se aplican herbicida en estos meses.

Málaga: En la comarca **Centro Guadalhorce**, la campaña del verdeo ha finalizado. Se han dejado para mesa sólo las parcelas de riego, por estar en mejores condiciones, rondando los rendimientos los 3.500 kg/ha. El **olivar de molino** está próximo a la recolección en los secanos de la comarca **Centro Guadalhorce**. En la zona no ha habido ataques severos de mosca y hay **aceitunas** arrugadas por la falta de lluvias pero se encuentra sana, sin daños por plagas.

Sevilla: El **olivar** se encuentra en estado fenológico dominante I1 (Envero amarilleo) empezando el I2 (Envero manchas rojas), mientras que en las parcelas más adelantadas nos podemos encontrar con estados J1 (Fruto maduro pulpa blanca) y en J2 (virando a negro). Está finalizando la recolección de la **aceituna de mesa** en **Sierra Sur** donde se alarga algo más la campaña con la recolección de la **Hojiblanca**. Continúa la recolección de la **aceituna de almazara**.

<http://valenciafruits.com/andalucia-estado-cultivos-26-octubre-1-noviembre-2020/>



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/



Comienza la campaña de recogida de aceituna en El Bierzo

Varios productores han apostado por este sector, especialmente para la elaboración de aceite de gran calidad

En El Bierzo comienza la campaña de recogida de aceituna. Parece un producto propio del sur, pero desde hace más de una década varios productores han apostado por este sector, especialmente para la **elaboración de aceite de gran calidad**. Un aceite que cuesta de media 20 euros por litro.

Estos olivos tienen diez años de historia. Aún están creciendo, pero los 1.200 de esta explotación podrían generar al año más de 4.000 litros de aceite. Un aceite especial nacido de la **variedad "Redondilla de la Rioja", pero en el suelo y el microclima mediterráneo de El Bierzo**.

Es un sector poco invasor de medioambiente, con pocas enfermedades y que ya es una realidad alternativa para la agricultura de El Bierzo.

[https://www.cyltv.es/Noticia/C8F173BD-D833-F5AA-](https://www.cyltv.es/Noticia/C8F173BD-D833-F5AA-92AD8FAA635CC2DF/20201109/comienza-la-campana-de-recogida-de-aceituna-en-el-bierzo)

[92AD8FAA635CC2DF/20201109/comienza-la-campana-de-recogida-de-aceituna-en-el-bierzo](https://www.cyltv.es/Noticia/C8F173BD-D833-F5AA-92AD8FAA635CC2DF/20201109/comienza-la-campana-de-recogida-de-aceituna-en-el-bierzo)

Las Arribes comienza a extraer su oro líquido

La cosecha de aceituna rondará en Aldeadávila los 700.000 kilos, 250.000 en Ahigal de los Aceiteros y 240.000 en Villarino

Dos de las **tres almazaras del Parque Natural Arribes**, en la vertiente salmantina, están estos días en plena producción. La de **Aldeadávila de la Ribera**, de propiedad municipal, y la de la SAT Aceiteros del Águeda, en **Ahigal de los Aceiteros**, comenzaron días atrás las labores de molturación, mientras que la de **Villarino** comenzará el próximo fin de semana.

A diferencia de los dos últimos años, 2020 se presenta con una cosecha por encima de la media, como señalaba a LAS ARRIBES AL DÍA el alcalde de Aldeadávila, **Santiago Hernández**, que cifraba en 700.000 kilos la cosecha de este año, aunque se prevén rendimientos algo inferiores por el agua acumulada en el fruto los últimos días.

En Aldeadávila comenzaron la campaña el 4 de noviembre, aunque las lluvias frenaban la recolección este fin de semana, si bien a partir de este martes ya se prevén colas a las puertas de la almazara.

En cuanto a la almazara de Villarino, de la Soc. Coop. San Roque, su responsable, **Ramón Martín**, anuncia que comenzarán la recogida el próximo fin de semana, una campaña que prevé cerrar con unos 240.000 kilos, pues cabe señalar que este año molturarán aquí también productores de otras localidades que antes no lo hacían. A ello se suma una gran cosecha de la variedad Cornicabra, siendo el 80% de la recogida en esa localidad de esta varietal, mientras que los olivos de Manzanilla presentan una menor carga de aceituna.

Por ese motivo, una de las particularidades de esta almazara es la producción de aceite de la variedad Cornicabra, de propiedades organolépticas bien distintas a la Manzanilla, más adaptada a las peculiaridades del suelo y condiciones climáticas de la zona, y que ha ido recuperando cultivos en algunas localidades frente a la Manzanilla.

Aceite ecológica en Ahigal de los Aceiteros

La almazara de la SAT Aceiteros del Águeda, en Ahigal de los Aceiteros, única en la producción de aceite ecológico en Castilla y León, espera alcanzar los 250.000 kilos el próximo



30 de noviembre. De ellos, 50.000 kilos ya han ido destinados a la producción de 5.000 litros de aceite ecológica, además de 13.000 kilos de la variedad autóctona Zorzal, que por segundo año se ha molturado aparte.

Como señalaba **Loli Sánchez**, responsable de esta almazara, “queremos potenciar la variedad Zorzal, la autóctona de aquí. Hemos pasado de 4.000 kilos el año pasado a 13.000 este 2020, el aceite tiene éxito y es un gran producto”. De este modo, Aceiteros del Águeda contará en 2021 con 1.300 litros de Zorzal, aceite de unas características organolépticas únicas.

Por otro lado, la elaboración de aceitunas de cultivos ecológicos se realiza mediante prensado en frío, lo que permite extraer el agua y dejar únicamente el zumo de aceituna. Su recolección durante el invierno, y que este año comenzaba el 24 de octubre, permite, además, que conserve todas las propiedades del fruto, obteniéndose así un aceite de alta calidad.

<https://salamancartvaldia.es/not/251707/arribes-comienza-extraer-oro-liquido/>



CONTIGO | Financiación para seguir creciendo

Nº: 3492-2020-09681



«Seguirá habiendo crecimiento mientras siga también la reconversión de olivares tradicionales en modernos»

Entrevista a Juan Carlos Cañasveras Sánchez, jefe de I+D en Elaia

«Seguirá habiendo crecimiento mientras siga también la reconversión de olivares tradicionales en modernos»

Portugal ha hecho los deberes, y bien hechos. En la actualidad con el proceso de transformación de sus olivares tradicionales nos encontramos ante un fuerte competidor en territorio ibérico. Empresas olivareras como Elaia, aportan el sabor de la modernidad y la



preservación al sector portugués, y se convierte en una de las grandes. Óleo entrevista al jefe de I+D de Elaia, Juan Carlos Cañasveras Sánchez y nos ofrece la visión del olivar portugués. Han pasado más de 10 años desde vuestros comienzos en el sector del aceite de oliva, **¿ha cambiado el sector oleícola en Portugal? ¿Qué evolución está teniendo?**

En los últimos 20 años, Portugal ha pasado de un país importador para estar en el top 10 de los mayores productores de aceite de oliva en el mundo. En la década de 90, solo una de cada dos botellas de aceite vendidas en Portugal era de producción nacional. Hoy, no solo están cubiertas las necesidades internas, sino que el sector contribuye positivamente en el saldo de la balanza comercial portuguesa. Actualmente, el Alentejo se produce más del 70% de la producción nacional. Todo gracias a la inversión en olivares modernos de regadío y almazaras. Ante estos datos, podemos afirmar que sí, el sector cambió radicalmente de forma positiva en los últimos años.

¿Qué perspectivas de crecimiento?, ¿puede convertirse en uno de los grandes operadores en el medio plazo?

Se prevé que, manteniendo el ritmo de crecimiento del sector, Portugal tiene el potencial para alcanzar el top 3 de la producción de aceite de oliva a nivel mundial en 10 años, aunque será difícil mantener el crecimiento exponencial vivido por el sector en los últimos años. Seguirá habiendo crecimiento mientras siga también la reconversión de olivares tradicionales en olivares modernos.

Probablemente Portugal destacará no solo como operador de mercado, sino que además por la calidad de sus aceites de oliva.

¿Cuáles son las ventajas competitivas del modelo de Alentejo?, ¿es exportable a otras zonas de Portugal? ¿Y de España?

La región del Alentejo tiene los mejores recursos para la olivicultura. El clima, los suelos y la disponibilidad de agua de regadío permiten que produzca los primeros aceites del año, llamados aceites frescos. Son aceites de alta calidad y son los primeros aceites del año a llegar al mercado, por eso, son bien valorados.

No será fácil replicar este modelo en otras zonas de Portugal, sobre todo con la misma dimensión porque en las restantes regiones tienen más limitaciones en términos de orografía y clima.

En Elaia también gestionamos fincas en España, en Extremadura y Andalucía, y en Marruecos siguiendo el mismo modelo de negocio. Por eso, creo que sí que es un modelo exportable para España, siempre que existan las condiciones edafoclimáticas necesarias y agua de riego disponible.

Pueden leer la entrevista completa está disponible en el número 182 de Óleo.

<https://www.oleorevista.com/?p=381707>

Qué significa que el aceite de girasol sea alto oleico, ¿es equivalente al aceite de oliva?

Cada vez es más común encontrar en los supermercados **productos de aceite de girasol alto oleico**, así como información en las etiquetas de los alimentos que indican que está enriquecido con un alto contenido de omega 3, 6 o 9. Pero, ¿por qué está compuesto este tipo de aceite? **¿Es igual de saludable que el de oliva?**



En primer lugar, el **aceite de girasol** es la grasa que proviene de las semillas del girasol y es fuente de nutrientes y sustancias no nutritivas como **ácidos grasos poliinsaturados, insaturados y vitamina E**, tal y como explican en la [Fundación Española de la Nutrición \(FEN\)](#).

Entre las grasas poliinsaturadas **cabe destacar su alto contenido en ácido linoleico (omega 6)**, mientras que el [aceite de oliva](#) es rico en ácidos grasos monoinsaturados y destaca por su alto nivel de ácido oleico. Así, los expertos recomiendan el consumo de [aceite de oliva virgen extra](#) (AOVE) por sus múltiples beneficios para la salud.

En este sentido, **el aceite de girasol se utiliza generalmente para freír alimentos al no ser tan resistente a altas temperaturas**, mientras que el de oliva "es utilizado como aderezo en crudo para ensaladas y comidas, pero no es común su uso en frituras", aunque lo cierto es **"que resiste muy bien a altas temperaturas sin dañar sus propiedades"**, destacan desde la empresa productora de aceite de oliva, [Oleo Palma](#), por lo que es más saludable cocinar con este aceite.

¿Cuáles son sus características?

De esta manera, **el aceite vegetal con una elevada cantidad de ácido oleico** hace que sea más similar al aceite de oliva a la hora de consumirlo y reportar beneficios en la salud.

"Recientemente se han seleccionado variedades con un contenido mayor en ácidos grasos monoinsaturados (84% del total de la grasa, frente al 25% anterior) y menor de ácidos grasos poliinsaturados (4% frente al 62%), que le dan al aceite una composición global con semejanzas notables con el aceite de oliva, y consecuentemente, **mayor resistencia a la oxidación y posibilidades de uso**", añaden desde la FEN, en relación al aceite de girasol alto oleico.

Para ello, se seleccionan pipas de girasol que contienen un alto porcentaje de este tipo de ácido graso monoinsaturado presente en la composición del aceite de oliva. Por tanto, **es capaz de soportar mejor las altas temperaturas, tiene más estabilidad y sus propiedades son más similares** a las del aceite de oliva que las del girasol convencional.

<https://www.20minutos.es/noticia/4468149/0/que-significa-aceite-girasol-alto-oleico-equivalente-aceite-oliva/?autoref=true>

<p>ANÁLISIS DE ACEITE DE OLIVA</p> <p>Con acreditación ENAC y reconocimiento del COI</p> 	<p>ANÁLISIS DE ACEITUNA</p> <p>Único laboratorio con acreditación ENAC para la técnica NIR</p> 	<p>ANÁLISIS AGRONÓMICOS</p> <p>Suelos: Caracterización y fertilidad. Hojas: Diagnóstico nutricional. Aguas: Aptitud para el riego.</p> 	 <p>OLIVARUM Fundación para el desarrollo</p> <p>LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO</p>   <p>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)</p>
---	---	--	--



Castillo de Tabernas embotella su aceite AOVE en vidrio por la sostenibilidad y el sabor

- Es un material 100% reciclable, y los expertos lo recomiendan porque no sufre proceso de oxidación y es inerte al contacto con los alimentos

La **sostenibilidad no es una opción**, es el único camino a seguir. La sociedad está cada vez más concienciada con este hábito y en el caso de **Castillo de Tabernas**, el cuidado del medio ambiente es un propósito que la compañía tiene grabado en su ADN desde que plantó los primeros olivos en el Desierto de Tabernas. Por eso, desde el principio ha optado por el envase de botella de vidrio, que es 100% reciclable.

EJEMPLO DE SOSTENIBILIDAD Y ECONOMÍA CIRCULAR

Así lo explica **Rafael Úbeda, CEO de la compañía**: “cuando comenzamos la comercialización en el año 1999, la tendencia generalizada era el plástico para el aceite de oliva. Nosotros tuvimos claro desde el principio que el proceso de embotellado debía ser con el vidrio, un material que es reciclable, y además conserva intactas las propiedades del aceite de oliva virgen extra”.

En efecto, **el vidrio es un material 100% reciclable**, que puede volver a transformarse en materia prima e introducirse en la cadena productiva para fabricar nuevos envases. Por tanto, es un gran ejemplo de sostenibilidad y economía circular. Los datos aportados por la asociación ‘Ecovidrio’ indican que 7 de cada 10 envases de vidrio se reciclan en España, y cada habitante recicla 19 kilos y 65 envases de vidrio al año. Por tanto, por conciencia, Castillo de Tabernas decidió desde el primer momento envases plastic free y optó por el vidrio.

Propiedades intactas del aceite AOVE

Pero es que además es el mejor material para conservar las propiedades del aceite de oliva virgen extra Castillo de Tabernas. Por un lado, es un material que no sufre ningún proceso de oxidación a lo largo del tiempo y, por otro, es inerte al contacto de los alimentos. En esta línea, el aceite de oliva virgen extra es un producto vivo y su composición cambia desde el momento en el que se produce. Por esto, la mejor forma de conservarlos es con **envases elaborados con elementos inertes y opacos**, que no alteren su composición y no permitan que pase la luz que acelera el proceso de oxidación. Es decir, las botellas de vidrio ópalo y de color oscuro como el verde, que es el material que utiliza Castillo de Tabernas, y que comercializa en su tienda online www.aceitecastillodetabernas.es

La empresa almeriense elabora un aceite de oliva virgen extra de máxima calidad, en un magnífico pulmón verde en el centro de la provincia de Almería, junto al Desierto de Tabernas, el lugar con más horas de sol al año de toda Europa, donde mima a más de 100.000 olivos. En este espacio natural, y uniendo tradición e innovación, elabora tres variedades de aceites de oliva virgen extra, picual, hojiblanca y arbequina, así como las variedades de coupage personalizados, obteniendo un zumo de oliva con solo 0,1 grados de acidez natural, suave y frutado y con una gran cantidad de antioxidantes y componentes naturales beneficiosos para la salud. El aceite de oliva AOVE lo comercializa en botellas de vidrio. Y también tiene envases de mayor tamaño en latas, revestidas para que los componentes del metal no pasen al aceite de oliva virgen extra, un material que también es reciclable.

https://www.diariodealmeria.es/finanzas/agricultura/Castillo-Tabernas-embotella-AOVE-sostenibilidad_0_1518448465.html



Mercadona mejora sus envases de aceites de oliva

En busca de una mejor manejabilidad y funcionalidad

Nuevo tapón de AOVE en Mercadona

Olimerca.- Las mejoras también tienen hueco en el lineal de los aceites de oliva de los supermercados Mercadona. En esta ocasión, las últimas apuestas, siempre pensando en el Jefe, se han centrado en mejorar los tapones de la botella de AOVE Gran Selección y las asas de las garrafas de tres y cinco litros del aceite de oliva Virgen Hacendado.

En opinión de Marta Ramírez Espinosa, especialista de aceite de oliva de Mercadona, "hemos mejorado el diseño del asa de las garrafas para hacer más cómodo el desplazamiento de la misma al evitar que se clave en la mano. Al mismo tiempo hemos procedido por una mejor opción en el tapón que llevaba la botella de AOVE de Gran Selección eliminando las piezas metálicas, que podían producir algún corte, para apostar por uno de plástico, más cómodo y versátil".

Según la especialista de Mercadona, con estas mejoras el "Jefe" consigue mejoras importantes en el uso diario de las botellas y garrafas del aceite de oliva virgen extra.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/mercadona-mejora-sus-envases-de-aceites-de-oliva/8f3161d8d88a7373ba5f1f8b210798ae>



Paula Lopes : "La cosecha de cada año produce un aceite Carbonell Magna Oliva completamente único"

- Ha recibido el 'Superior Taste Award'. "No es posible producirlo en grandes volúmenes porque su elaboración es artesanal"

La apuesta por la calidad es constante en el ciclo de producción de Carbonell y lo que se exige en todas las fases de la producción. Es por ello que el Carbonell Magna Oliva, aceite de oliva virgen extra de origen español, concretamente de Andalucía, ha obtenido 15 distintivos de



gran prestigio internacional en lo que llevamos de año. Entre los galardones recibidos, destaca Superior Taste Award, considerado como la Guía Michelin de la alimentación.

–Carbonell Magna Oliva ha obtenido 15 galardones de gran prestigio internacional en lo que va de año ¿Cómo lo han logrado?

–Carbonell Magna Oliva representa la excelencia y el saber hacer en una botella. Su última edición se caracteriza por haber alcanzado un perfil equilibrado y complejo, fruto de una minuciosa combinación de los zumos de la primera prensada en frío de las aceitunas de las variedades Picual, Hojiblanca y Picudo. Además, está elaborado con el mayor cuidado para conservar al máximo sus propiedades.

–¿Qué características tienen esos tipos de aceitunas que emplean?

–El perfil de sabor de la variedad Picual presenta olor a higo, todavía verde en el árbol y un sabor amargo persistente, mientras el perfil de sabor de Hojiblanca es ligeramente amargo u ocasionalmente picante y dulce, con un ligero toque de manzana. En boca es suave y con un regusto a almendra. Por último, la variedad Picudo tiene un sabor afrutado con notas de manzana verde y hoja de olivo.

–¿Cómo definiría el sabor del aceite Carbonell Magna Oliva?

–Su acento equilibrado entre lo amargo y lo picante le otorgan un sabor aún más intenso y duradero. En la composición única y especial de Carbonell Magna Oliva se pueden distinguir notas de hojas verdes, hierba recién cortada, tomate, toques de hierbas aromáticas, manzana y nueces.

–¿La cantidad de premios que ha recibido este año puede deberse a las características de la cosecha, a la calidad de la aceituna de ese año o eso no afecta tanto?

–La cosecha de cada año produce un aceite completamente único. Desde Carbonell, del Grupo Deoleo, estamos comprometidos e implicados con la olivicultura y el cliente final, al preservar indemnes las características propias del aceite de oliva, desde el campo hasta los hogares de los consumidores. Respecto a la calidad de la materia prima, es fundamental. Nuestro profundo conocimiento de las variedades de aceituna nos permite cumplir con un alto nivel de exigencia. Por ejemplo, sabemos dónde encontrar las aceitunas más adecuadas para ofrecer calidad y frescura en cualquier momento del año y también incentivamos la cosecha temprana. El suelo también es un elemento fundamental con gran impacto en la calidad y el sabor del fruto. Por ello, colaboramos con los agricultores para garantizar que las aceitunas sean cultivadas en suelos de alta calidad.

"EL SABOR DEL CARBONELL MAGNA OLIVA SE CARACTERIZA POR EL EQUILIBRIO ENTRE LO AMARGO Y LO PICANTE"

–¿En qué zonas concretas de Andalucía se cultivan los olivos a los que debemos Carbonell Magna Oliva?

–Al igual que cualquier otra fruta, en distintas regiones se producen variedades de aceituna con características de sabor únicas. Para Carbonell Magna Oliva se utilizan tres variedades de aceitunas clave, todas ellas de origen español. La Picual viene de olivares de Jaén, Córdoba y Granada, aunque su crecimiento se ha extendido a otras zonas como Castilla La Mancha. La Hojiblanca se cultiva en olivares de las provincias de Málaga, Córdoba, Granada y Sevilla. Y la Picudo en olivares de las provincias de Córdoba, Granada, Málaga y Jaén.

–¿Hacer una edición limitada de este aceite es una estrategia comercial o una necesidad para respetar sus características de producción?



–Es un producto de altísima calidad que requiere una elaboración casi artesanal, tanto en el proceso de búsqueda y selección de la materia prima, como en la obtención del perfil organoléptico objetivo, por lo que no es posible producirlo en grandes volúmenes. A nivel comercial, disponer de más unidades nos permitiría entrar en más clientes, pero por desgracia no es posible, circunstancia que ocurre en todos los productos que cumplen unos estándares de calidad muy por encima del resto.

–De los 15 premios que han recibido ¿cuáles destacaría y por qué?

–El Superior Taste Award es considerado como la “Guía Michelin de la alimentación”, donde un prestigioso jurado formado por 120 chefs y sumilleres europeos reconocidos mundialmente elige los mejores productos del mundo.

La opinión de los consumidores

–Por países en los que se demandan los aceites Carbonell ¿qué diferencia a los consumidores de los distintos países, qué se busca en cada lugar?

–Desarrollamos un análisis de la procedencia de nuestros aceites y trabajamos perfiles de sabor que coincidan con las preferencias del consumidor local de cada país. Esto nos permite elaborar “blends” equilibrados que satisfagan las preferencias de sabor de los consumidores de cada mercado en que operamos. Sabemos, por ejemplo, que el consumidor del norte de Italia prefiere aceites más ricos, con toques de pimienta y afrutados, mientras los consumidores americanos se decantan por un equilibrio más suave y delicado.

–Y en España, ¿qué valora más el consumidor: calidad o precio?

–El consumidor español es experto en la categoría, prima la calidad, pero evidentemente no deja de lado la variable precio. Este comportamiento se ha visto reflejado en estos últimos meses en los que el consumidor ha apostado por productos de marcas reconocidas como Carbonell o Maestros de Hojiblanca.

Cadena de valor

–¿Qué opina sobre las continuas quejas de los productores por los bajos precios que reciben en relación al precio que pagan los consumidores?

–Un aspecto fundamental en el que debemos enfocar nuestros esfuerzos es en revalorizar el aceite de oliva a través de la calidad, así como en conseguir el reconocimiento de España como el verdadero líder de la categoría en el mundo. El aumento de la demanda ha llevado a los productores de aceitunas a seguir aumentando la producción a un ritmo muy acelerado, y el modelo actual está condicionado por la sobreoferta que ha hundido los precios hasta el punto de que los productores no pueden cubrir los costes de producción. Es necesario recuperar el valor a través de la calidad. Carbonell-Deoleo sigue esta estrategia, lo que nos obliga a ser muy exigentes y selectivos con la materia prima que adquirimos. Esto se traduce también en el precio que pagamos por ella, que está considerablemente por encima del poolred.

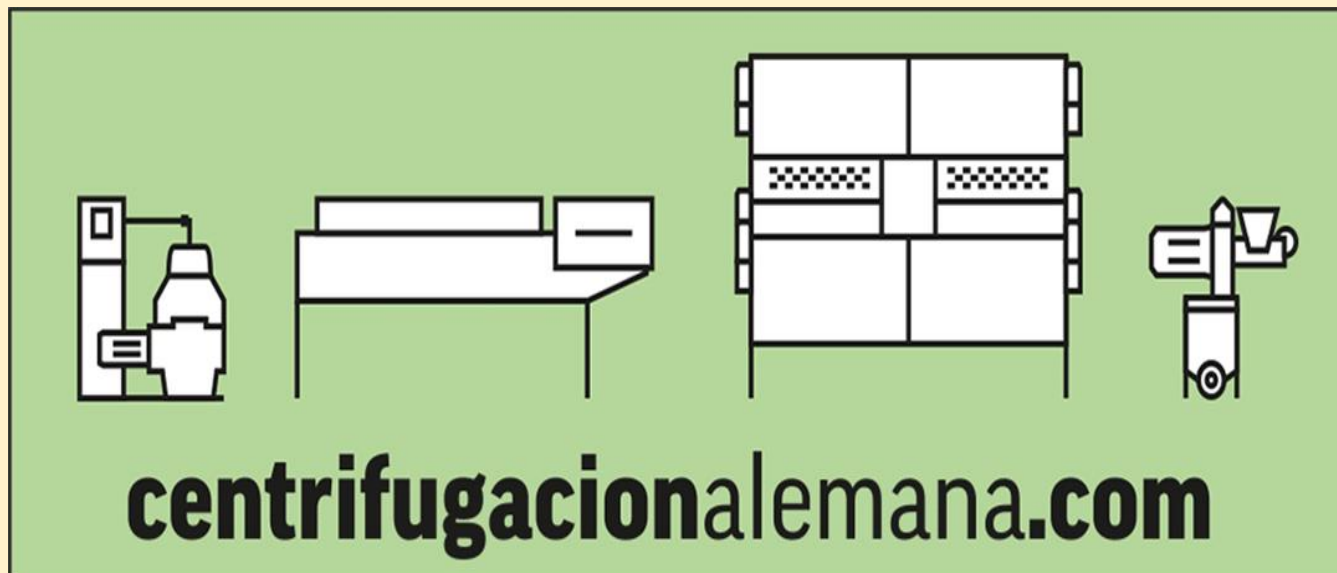
–¿Qué otros aceites de Carbonell nos recomendaría?

–Todos los productos de Carbonell cumplen con unos estándares y requisitos de calidad muy elevados y estrictos. Si tuviésemos que destacar uno en concreto sería nuestra gama de Vírgenes Extra que desde mediados de 2019 vienen exclusivamente de producción sostenible. Nuestra misión y responsabilidad como marca líder es ser el motor que contribuya al cambio, inspirando al sector hacia la sostenibilidad en la producción de Aceite de Oliva Virgen Extra y la valorización en el consumidor, asegurando la viabilidad a largo plazo de un cultivo y cultura milenarios en nuestro país. Para ello, es fundamental que todos los agentes de la cadena de



valor trabajemos en elevar los estándares de calidad e invirtamos en poner en valor el aceite de oliva.

https://www.diariodesevilla.es/agr_andalucia/agropecuario/Paula-Lopes-Carbonell-Magna-Oliva_0_1516948873.html



Evolución del precio del aceite de oliva en España

España es el principal productor de **aceite de oliva** en el mundo, y es que cerca de 2,5 millones de hectáreas de terreno son dedicadas al cultivo del olivar, que suman para esta temporada 2019/2020 una producción de más de **1.230.000 toneladas**.

Es una producción algo inferior al compararla con la obtenida el año anterior, pero que sigue manteniendo a España como **líder en las exportaciones** con un 60% de la demanda tanto en el continente europeo, como en el resto del mundo.

La evolución del precio aceite de oliva en España hasta finales del 2012 fue mínima y presentaba un coste relativamente bajo, ubicándose por debajo de 2,5 euros por kg, lo cual dificultaba a los productores del **aceite virgen extra** asumir los costes elevados de producción.

Un incremento sostenido de la **demand**a de consumo del producto, unido a una caída en la **oferta** de producción entre los principales productores del continente europeo, originó un **incremento del precio** por varios años alcanzando un máximo de **4,1 euros**.

España inicia un periodo de producción favorecida por condiciones climáticas **positivas**, lo cual impacta el precio con un **reajuste a la baja** en tan sólo 3 meses del inicio del año 2018, para fijarse en **2,77 euros** por kg.

Este escenario enciende las alertas de todos los eslabones en la cadena productiva del **famoso líquido de la aceituna**, pues esta tendencia en el precio continuó hasta el mes de junio, en donde se mantuvo estable, pero con una nueva caída para el mes de octubre.

La cosecha del 2018/2019 inició con buenas expectativas, mientras que el precio del **aceite proveniente de la aceituna** continuaba su tendencia decreciente, alcanzando un punto crítico para todos los miembros de la cadena productiva.



Este comportamiento en el precio lleva a la comunidad productiva, a plantear ante el parlamento sobre lo crítico para la industria la **caída del precio** y el **impacto en la rentabilidad** del sector.

Es importante recalcar que, el **precio del aceite de oliva** en todas sus categorías, es establecido por el libre juego de **la oferta y demanda**.

Sin embargo, para la comunidad afectada, no existen alteraciones en las variables que generen el **comportamiento actual en el precio**.

¿Qué se espera en el futuro para el precio del aceite de oliva?

Por el momento no se vislumbra un cambio hacia el alza del **precio** o ajuste por parte del parlamento, tal como el sector lo ha solicitado.

Un escenario de **confinamiento y emergencia sanitaria**, complica un cambio en el corto plazo. Por el contrario, el ajuste a una nueva era con mayores restricciones causadas por el **Covid-19**, puede afectar el comportamiento de todas las variables que afectan la cotización del producto.

La **economía mundial** ha sido afectada y por ende su estructura de consumo, aunque se siguen exportando miles de toneladas de **aceite de oliva desde España**, sin lugar a dudas es evidente un descenso con respecto a otros años.

Una variable que puede cambiar el juego a favor del precio en el **zumو de la aceituna**, es el aumento del **7% por encima** de la oferta del consumo mundial del aceite de oliva, lo cual sería una cifra record muy buena.

Así mismo la ausencia en el mercado español del **aceite extra virgen de oliva** ha logrado impulsar el precio de la categoría y para lograr el mismo efecto en el **aceite lampante**, la industria impulsa estrategias para **incrementar su demanda** que provoque una subida en su precio.

La influencia del precio del zumo de oliva se puede observar en los principales productores, pues la temporada inicia con **Portugal** y posteriormente Italia con su oferta de los primeros **aceites vírgenes extra** de la temporada a un excelente precio hacia arriba.

España y Túnez, el primero líder en la **producción masiva**, y por ende orientada a **competir por precios con sus competidores**, teniendo un control sobre la posición de su producto en el mercado.

<https://cbh.es/evolucion-del-precio-del-aceite-de-oliva-en-espana/>



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

LABORATORIO unaproliva

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

NUESTRO COMPROMISO EFICACIA Y RAPIDEZ



RESUMEN DE PRENSA

	Produccion Total				Produccion Mes				Aceites Salida				Existencias Envasadores				Existencia PCO			Existencias Almazaras				Existencias Disponibles					
	16/17	17/18	18/19	19/20	16/17	17/18	18/19	19/20	16/17	17/18	18/19	19/20	16/17	17/18	18/19	19/20	16/17	17/18	18/19	19/20	16/17	17/18	18/19	19/20	16/17	17/18	18/19	19/20	
Octubre	9.7	26.4	7.0	44.4	9.3	16.4	7.0	42.1	105.5	88.5	122.4	156.1	122.5	111.5	137.3	193.7	4.6	3.6	6.0	26.1	117.0	110.7	128.3	421.3	244.1	584.2	271.6	641.1	
Noviembre	103.1	218.6	101.8	208.6	93.4	189.6	94.6	165.9	118.9	101.6	102.7	116.5	115.6	115.7	126.4	213.1	2.5	2.6	5.1	26.9	110.2	204.5	136.7	463.5	228.3	323.2	268.2	703.5	
Diciembre	559.2	635.0	732.4	665.1	456.1	410.7	616.2	453.3	121.2	77.4	93.2	94.2	113.9	144.5	146.1	245.4	3.3	7.8	11.2	40.1	461.6	509.1	636.1	779.4	578.8	661.0	793.4	1.064.9	
Enero	1085.0	1049.9	1413.6	997.4	525.8	396.3	681.2	327.3	139.7	95.9	120.9	106.9	158.6	181.5	227.8	281.6	17.3	23.3	74.9	67.4	793.6	765.0	1062.3	942.5	969.5	969.9	1365.1	1.291.6	
Febrero	1243.5	1209.3	1690.6	1102.7	154.9	153.7	271.4	99.4	135.5	92.1	122.7	97.3	181.9	213.4	271.4	303.1	32.5	27.9	96.8	70.5	767.4	816.2	1152.9	926.4	995.2	1054.6	1521.1	1.299.9	
Marzo	1270.1	1227.9	1766.9	1116.2	36.4	8.5	70.77	11.9	135.3	83.4	126.26	126.4	195.6	216.5	273.1	295.6	31.5	25.4	89.51	69.1	666.6	751.3	1.107.1	822.2	893.7	993.2	1.469.7	1.186.8	
Abril	1281.2	1246.2	1780.9	1118.5	9.5	15.0	10.2	2.1	94.1	96.8	121.2	96.3	197.9	215.7	263.6	296.1	28.0	21.3	70.7	65.6	576.7	674.9	1.027.7	730.5	805.2	911.8	1.362.1	1.092.1	
Mayo	1281.1	1251.3	1786.3	1119.9	0.7	2.2	2.5	1.2	109.3	104.0	121.1	102.8	198.6	209.6	261.7	288.2	24.0	17.8	55.2	59.2	470.8	582.6	928.8	646.1	693.4	810.1	1.245.7	991.1	
Junio	1282.4	1255.3	1786.9	1120.0	0.3	4.0	0.1	0.4	101.1	116.6	124.5	119.9	185.5	192.4	242.1	282.7	19.7	13.9	47.1	51.2	385.6	489.9	829.8	536.2	592.7	696.3	1.119.1	870.1	
Julio	1283.4	1256.3	1787.7	1120.1	0.9	0.7	0.1	0.4	108.0	121.2	132.5	137.4	155.7	177.9	229.5	269.6	10.2	11.8	37.9	42.3	318.2	390.1	719.2	418.9	484.1	579.9	986.6	730.9	
Agosto	1283.6	1256.8	1787.8	1121.7	0.7	0.1	0.1	0.5	96.6	94.2	101.1	110.3	134.2	164.8	210.2	252.1	8.2	9.9	33.1	35.1	256.1	310.6	641.1	333.2	398.5	485.6	884.4	620.4	
Septiembre	1283.6	1260.1	1798.8	1125.3	0.0	0.0	0.0	3.6	98.7	114.1	131.4	132.2	121.2	149.1	196.3	234.2	5.4	7.5	29.4	32.3	177.9	218.6	531.1	224.2	304.6	375.5	755.3	491.5	
	20/21				20/21				20/21				20/21				20/21				20/21				20/21				
Octubre	36.7				36.7				133.3				203.2				33.3				133.3				406.5				
Noviembre																													
Diciembre																													
Enero																													
Febrero																													
Marzo																													
Abril																													
Mayo																													
Junio																													
Julio																													
Agosto																													
Septiembre																													



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 info@imspesaje.com