

NOTICIAS

8-03-2011



ALMAZARA ACEITES BAECULA BAILEN(JAÉN) www.aceitesbaecula.com



AGENDA DÍA 8/03/2011

TIERRA DE BARROS ES LA COMARCA CON MÁS OLIVAR Y MÁS ALMAZARAS

El olivar es uno de los cultivos estrella de Extremadura, con 253.000 hectáreas de cultivo y una producción cercana a las 300.000 toneladas de aceituna para almazara y aderezo. La región es la tercera de España en cosecha de aceite de oliva y la segunda en aceituna de verdeo, contando con 116 almazaras y 87 industrias entamadoras.

Y sin embargo, calculadora en mano, miles de olivares extremeños, desde la Sierra de Montánchez hasta Gata-Hurdes, desde los Ibores hasta Llerena, miran con desánimo el futuro del sector ante las bajas cotizaciones en origen. En esta campaña 2010-2011, el kilo de aceituna para almazara se está pagando entre 0,33 y 0,37 euros. Una ruina económica tras meses de trabajo y gastos: poda, fertilizantes, abonos, herbicidas... sin contar las inversiones en vibradores o sopladores para la recogida ni los jornales (a 36 euros el día).

Frente a este olivar de sierra y tradicional, emergen amenazadores los nuevos olivares superintensivos o en seto, capaces de agrupar entre 1.200 y 2.000 olivos por hectárea, casi totalmente mecanizados y con unos costes por kilo de aceite de oliva producido muy bajo.

En Extremadura, gigantes empresariales ya cuentan con grandes plantaciones como Innoliva (propiedad de la familia Del Pino) en Peraleda del Zaucejo o la

portuguesa Sovena en Gargáligas. Y el Alentejo portugués está plagado de ellas.

Un dato para el análisis: la región sólo dispone de 10.000 hectáreas de olivar de regadío, con 100 explotaciones con más de 100 hectáreas de olivar cada una. EXTREMADURA21

Científicos de la UAH diseñan un sistema para detectar adulteraciones en el aceite de oliva

El método más común de adulteración consiste en mezclar el aceite de oliva con aceites de girasol o soja, mucho más baratos

El aceite de oliva es conocido, valorado y producido principalmente en la cuenca mediterránea desde tiempos remotos y se extrae de la aceituna, fruto del olivo (*Olea europea* L). En la actualidad se pueden encontrar en el mercado numerosos tipos de aceites de oliva: aceites de oliva virgen que se clasifican según su grado de acidez y se obtienen mediante un tratamiento físico (prensado o centrifugación) que permite separar el aceite de la aceituna triturada; aceites refinados (de oliva o de orujo) que se obtienen mediante un proceso químico (extracción con disolventes) y el aceite de oliva, que resulta de mezclar el oliva virgen con el refinado. El más apreciado por su sabor y sus efectos beneficiosos sobre la salud, y en consecuencia el que alcanza precios más altos en el mercado, es el virgen extra.

Precisamente por ser el más caro es el más susceptible de sufrir adulteraciones para incrementar los beneficios económicos. El método más común de adulteración consiste en mezclar el aceite de oliva con aceites de girasol o soja, mucho más baratos. Esta adulteración, además de un fraude económico, supone un riesgo para la seguridad alimentaria porque existen aceites de materias primas, como la soja, que tienen un conocido potencial alergénico y pueden afectar a la salud del consumidor si se añade fraudulentamente. De hecho, la normativa vigente prohíbe expresamente la mezcla de aceite de oliva con los de semillas o con cualquier otro aceite o grasa. De ahí la importancia de desarrollar estrategias analíticas sencillas y económicas que permitan determinar posibles adulteraciones.

Investigadores del Grupo de Investigación de Técnicas de (Micro)-Separación de la Universidad de Alcalá – Antonio L. Crego Navazo, Carmen García Ruiz, María Luisa Marina Alegre y Laura Sánchez Hernández– han desarrollado y patentado un procedimiento para la detección de adulteraciones en aceites de oliva con aceites de semilla (soja y girasol) basado en la determinación de una

betaína, la trigonellina, por electroforesis capilar con detección UV. “Por primera vez se ha investigado la capacidad de las betaínas como marcadores selectivos de adulteraciones. Las betaínas son compuestos minoritarios del aceite, y tradicionalmente se han estudiado grupos de compuestos mayoritarios: ácidos grasos, lípidos, esteroides...”, explica Laura Sánchez, cuya tesis doctoral fue el germen del procedimiento analítico patentado. Éste permite determinar el contenido de trigonellina en semillas de soja y girasol y sus aceites, permitiendo establecer relaciones de trazabilidad aceite-semilla.

Asimismo, pone de manifiesto los bajos niveles de concentración o ausencia de esta betaína en aceituna (Picual, Hojiblanca y Arbequina) y en aceite de oliva virgen extra de estas tres variedades de aceituna, lo que la convierte en un interesante marcador de adulteraciones de aceites de oliva con aceites de semilla y, por tanto, en una valiosa herramienta para los laboratorios de control de calidad de aceites. La principal ventaja del método propuesto es que sólo utiliza un compuesto –trigonellina– como marcador de adulteración.

La patente se ha tramitado a través de la OTRI (Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación) de la Universidad de Alcalá. Cualquier empresa interesada en explotar comercialmente este procedimiento puede contactar con la OTRI.

Los investigadores responsables de este trabajo, que se ha publicado en el Journal of Agricultural & Food Chemistry, han ampliado su investigación a otras betaínas y aminoácidos como posibles marcadores de adulteraciones de aceites de oliva. Esta investigación se lleva a cabo en el marco del programa ANALISYC II, financiado por la Comunidad de Madrid.PORTALLOCAL

Mercado de Futuros del aceite quiere expandirse por Portugal e Italia

El presidente del Mercado de Futuros del Aceite de Oliva (MFAO), Manuel León, ha fijado como objetivo para este año seguir con la expansión de esta sociedad fuera de España, preferentemente en Portugal e Italia, entre productores, almacenes y cooperativas, y aumentar el número de clientes.

León ha dicho a Efe que otra de las prioridades del MFAO es continuar haciendo contactos con el sector fuera del país y la "reestructuración técnica y modernización de los medios operativos que faciliten una mayor aproximación de los clientes".

Se ha felicitado de que el MFAO "haya dejado atrás los números rojos de 2010", ejercicio en el que la sociedad rectora presentó un beneficio de casi 116.000 euros, aunque a su juicio el beneficio "más importante" es que el sector "haga suya esta herramienta a la hora de comercializar nuestro aceite de oliva".

Desde 2004 el Mercado de Futuros del Aceite de Oliva ha incrementado cada año el volumen negociado, así como el volumen medio diario de contratos y el número de clientes finales.

Cerró el ejercicio de 2010 con 230 clientes, en el que el volumen medio diario de contratos negociados alcanzó los 760 y el volumen total negociado totalizó los 190.085 contratosFINANZAS

Agricultura concede a Torres Morente una ayuda para innovar en la elaboración de aceite

La consejera de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Clara Aguilera, ha entregado a la empresa Torres Morente SA una subvención relativa a su proyecto de aumento del valor añadido e innovación tecnológica en las instalaciones de esta empresa ubicadas en el Parque Metropolitano de Escúzar (Granada). El importe de esta ayuda cofinanciada por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader) al 70 % y la Junta de Andalucía al 30 %, supera los 500.000 euros, el 22 % de la inversión necesaria para llevar a cabo el proyecto

Entre las acciones a las que se destina esta subvención se encuentra la instalación de una nueva línea de envasado de aceite y la incorporación de equipos más eficientes en las líneas ya existentes para llevar a cabo el proceso de molturación y envasado. Además, la empresa invierte también en mejorar su almacén mediante la implantación de un nuevo sistema de gestión.

Agricultura apoya así el esfuerzo inversor de esta empresa andaluza que trabaja de forma continua por ofrecer una producción de calidad que responda a las actuales demandas de los consumidores, un aspecto que, en opinión de la consejera, refleja la buena orientación comercial de esta aceitera granadina. A esta subvención aprobada en 2011 se suma el apoyo de la Consejería en su proyecto de mejora y traslado de la actividad productiva al Parque Metropolitano de Escúzar en 2008, actual ubicación de las instalaciones de la empresa. En esta ocasión, la empresa recibió más de 2 millones de euros, el 20 % de la inversión realizada por Torres Morente.

La comercialización anual de Aceites Maeva alcanza aproximadamente las 50.000 toneladas distribuidas en más de 40 países, incluyendo entre sus clientes a las principales cadenas distribuidoras no sólo de España, sino también de Europa. Destacan en el ámbito internacional las 10.000 toneladas de aceite envasadas en sus instalaciones de México y la oficina comercial con la que cuenta esta marca en Estados Unidos.OLEO

Continúa la caída de precios del aceite de oliva

La escasa demanda de los industriales envasadores ha provocado nuevos recortes de los precios en origen de los aceites de oliva en el mercado durante la última semana, una mala noticia para los olivareros, en plena crisis por la falta de rentabilidad.

Se han registrado precios a la baja en la última semana para el aceite de oliva virgen extra (-0,43 %, hasta algo más de dos euros), vírgenes (-0,01 %, hasta 1,83 euros), lampantes (-1,01 %, hasta 1,69 euros) y de calidad inferior (-0,58 %, hasta 1,54 euros), según el Sistema de Información de Precios en Origen del Aceite de Oliva (POOLred).

Del 26 de febrero al 4 de marzo, este sistema ha registrado 56 operaciones, con un volumen de 3.581 toneladas y un precio medio de 1.792 euros/tonelada.

Respecto a las mismas fechas de 2010 -con datos del 27 de febrero al 5 de marzo-, acumula una devaluación para las principales categorías (-6,32 % para el virgen extra, -7,58 % para el virgen y -7,47 % para el lampante), a excepción de los de inferior calidad, que se aprecian ligeramente desde entonces (+0,43 %).

Entre el 4 de febrero y el 4 de marzo de 2011, POOLred recoge 554 operaciones, con un volumen de 47.939,76 toneladas comercializadas, a un precio medio 1,84 euros por kilo.

Aumenta el valor en este período para los vírgenes extra (+1,27 %), vírgenes (+2,68 %) y lampantes (+0,05 %), aunque descienden ligeramente los aceites de menor calidad (-0,55 %).

Descensos en la lonja de Asaja-Córdoba

La lonja del aceite de la organización agraria Asaja-Córdoba recoge en su sesión del viernes descensos en el mercado, con cotizaciones de entre 1,89 y

algo más de 2 euros por litro para el virgen extra; 1,80 euros para el virgen botella de 1 grado y de 1,68 euros para el lampante para refino hasta 1 grado.

Caída también para el aceite de orujo crudo 10 grados en refinерías de la provincia, que se dejó un 7,68 % y se sitúa en 841 euros por tonelada, mientras que se mantiene el aceite de girasol, que repite esta semana a 1.145 euros/t.

Del 24 de febrero al 2 de marzo de 2011 se han realizado en el Mercado de Futuros del Aceite de Oliva (MFAO) un total de 325 contratos, equivalente cada uno a una tonelada de aceite de oliva, a precios de entre 1.720 y 1.810 euros/t.

en niveles similares o ligeramente a la baja respecto a la semana anterior, cuando se situaban entre 1.700 y 1.820 euros.

Por su parte, el último informe de coyuntura del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM), con datos del 21 al 27 de febrero, han informado sobre caídas de un 0,26 % para el virgen de 0,8 a 2 grados a salida de almazara (179,80 euros/100 kg) y alzas de lampantes (+0,82 %, hasta 170,58 euros/100 kg) y orujo crudo (+1,72 %, hasta 78,60 euros/100 kg).

El aceite de girasol refinado también sufrió un correctivo del 0,85 %, hasta 117,25 euros/100 kg, rompiendo la estabilidad de la que gozó en la semana precedente, en la que subió además un 0,21 %, para situarse en los 118,25 euros/100 kg.

Mercados representativos

En cuanto a la evolución en los mercados representativos españoles en el citado periodo, destacan las subidas del virgen extra, especialmente intensas en Granada, Toledo y Málaga, en una semana en la que sólo se depreció esta categoría en Córdoba y Jaén.

Ganancias para todas las categorías de los olivas en las principales plazas de referencia, salvo contadas excepciones, mientras que otras grasas comestibles, como el aceite de girasol -tanto crudo como refinado-, de devaluaron en mercados como los de Córdoba y Tarragona.

Dispares resultados, por otra parte, en cuanto a la comercialización de los olivas.

La patronal de envasadores Anierac ha confirmado una subida del 0,32 % de las ventas de aceites de oliva en lo que va de campaña de comercialización -de octubre de 2010 a enero de 2011-, con el dato llamativo de los vírgenes, que

casi duplican las cifras respecto al mismo período de la campaña anterior y rebasan los 2,1 millones de litros comercializados (+91,72 %).

En enero, sin embargo, la situación empeora respecto al mismo mes de 2010, con caídas de ventas para los aceites de oliva vírgenes (8,74 millones de litros, -24,65 %); para los olivas (21 millones de litros -13,75 %) y también para el orujo de oliva (un millón de litros, -21,71 %).GINESMENA.EFEAGRO.

INEFA OLIVA