



BOLETIN DE NOTICIAS GLOBAL

Abril de 2019

Global Olive
consulting

Soluciones avanzadas
para el sector de la aceituna de mesa

Advanced solutions
for the table olive industry

Soluciones avanzadas para el sector de la aceituna de mesa Advanced solutions for the table olive industry



AGRICULTURA PREVÉ UN AUMENTO DEL 38% DE LA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA Y ACEITUNA DE MESA ESTA CAMPAÑA

www.lavanguardia.com 29/03/2019

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación prevé que la producción de aceite de oliva y aceituna de mesa en España durante la campaña 2018-2019 experimente un aumento del 38% con respecto a la anterior campaña, hasta las 1,7 millones de toneladas.

Este incremento de la producción nacional contrasta con la reducción del 5% en todo el mundo, sobre todo del 59% en Italia, del 57% en Túnez, del 42% en Grecia o del 20% en Portugal, lo que favorecerá a la producción española.

De hecho, mientras el consumo de aceite y aceitunas de mesa se mantenga constante, la mayor producción en España "propiciará" un incremento de las exportaciones españolas, lo que también repercutirá en un aumento de los precios.

La previsión de balance global realizada por el Ministerio en la 37ª Mesa Sectorial, reunida este jueves en Madrid, apunta a que existe un "equilibrio" de mercado que deberá permitir que las cotizaciones se estabilicen y recuperen.

Para recuperar el precio, el secretario general de Agricultura y Alimentación, Fernando Miranda, ha detallado una serie de medidas que pasan por el almacenamiento privado de aceite de oliva, la autorregulación del sector, o actuar a través de las organizaciones de productores, asociaciones o con los acuerdos adoptados por las organizaciones interprofesionales.

ARAHAL PRESUME DE GASTRONOMÍA EN SU III RUTA

www.elcorreoweb.es 30/03/2019

La tercera edición de la Ruta de la Tapa y Cocktail «Arahal Dgusta» se celebrará desde el 29 de marzo al 7 de abril con 20 establecimientos participantes.

Arahal es conocida por la gran calidad de su gastronomía. Sus buenos bares y restaurantes tienen fama tanto dentro como fuera de la provincia de Sevilla, siendo este municipio sevillano lugar de culto para los amantes del buen comer y beber.

Conscientes de la importancia de potenciar el sector de la hostelería, el consistorio arahalense ha organizado, por tercer año consecutivo, la ruta de la tapa y cocktail "Arahal Dgusta", un evento donde participan 20 establecimientos: 17 de ellos dedicados a la comida y 3 bares de copas, que harán las delicias de los amantes de un buen cocktail.

Las concejalas de Turismo, Ana María Barrios y de Festejos, Inmaculada González, han presentado la tercera edición de la Ruta de la Tapa y Cocktail "Arahal Dgusta" que se desarrollará desde el 29 de marzo al 7 de abril. Diez días intensos donde se pueden degustar los mejores sabores de Arahal. Tapas tradicionales, aunque también innovadoras, a las que le siguen un buen combinado.

El viernes a mediodía se daba el pistoletazo de salida al evento, realizando el reparto de los primeros "Tapaportes" a los establecimientos participantes, quienes se encuentran ante el reto de realizar la mejor tapa.

Diferentes premios

En la presentación, la concejala de turismo, Ana María Barrios hacía hincapié en la importancia de la gastronomía con el cambio que se dio a la feria de la tapa por el modelo actual con "una gran aceptación". Todo está preparado para recibir a unos paladares exigentes "la localidad está de acogida a todos los visitantes", manifestaba Barrios.

Para incentivar a participar en este evento, se han preparado una serie de premios a aquellos que sellen sus "tapaportes" tras degustar las delicias. Inmaculada González ha detallado que "una vez sellados, se entregan en los diferentes establecimientos, para diferentes sorteos establecidos a los que sellen hasta el 70%".

Además, de estos premios, este año también animan a subir a las redes sociales un selfie, bajo el hashtag #ArahalDgusta19, optando a un premio de 100 euros, la misma cantidad que se puede conseguir al votar al mejor aliño de aceituna.

Por su lado, el alcalde, Miguel Ángel Márquez destacaba "la gran calidad de la restauración en Arahal", poniendo el énfasis en la "excelencia de la gastronomía y la coctelería". Por ello, invitaba a los vecinos de Arahal a "conocer nuevos sabores, al igual que a los visitantes". Además, esta ruta coincide con dos eventos importantes que llenarán la localidad: la media maratón "La Cal y el Olivo" este domingo 31 de marzo y los mundiales de la escuela de fútbol el próximo fin de semana.

Tres preparaciones por bar

Cada bar y restaurante ha preparado tres tapas, con un solo denominador común: un aliño de aceituna, algo que no podía faltar en la localidad productora de aceituna de mesa por excelencia. Más allá de estas perlas verdes, los participantes pueden optar por sabores más clásicos como alcauciles rellenos o carne en salsa del Bar Andalú a innovadores platos como bizcochos de prietas de Arahal con cabeza de lomo mechada de El Pulpejo o un trampantojo de pantera rosa en La Mazaroca. Y para terminar la jornada gastronómica, un cocktail en alguno de los tres bares participantes.

Sabores únicos de la provincia que harán disfrutar a los amantes del comer y buen beber. Lugares donde los sentidos disfrutarán de una experiencia gastronómica.

Soluciones avanzadas para el sector de la aceituna de mesa Advanced solutions for the table olive industry



ALMACENAMIENTO PRIVADO Y AUTORREGULACIÓN, SOLUCIONES ANTE EL POSIBLE HUNDIMIENTO DE PRECIOS EN EL ACEITE DE OLIVA

www.interempresas.net 1/04/2019



Las condiciones meteorológicas han propiciado un retraso de la cosecha que ha marcado la campaña de producción de aceite en España, con una elevada concentración de la producción de aceite entre diciembre y febrero. En este contexto, el incremento significativo de la oferta durante estos meses ha traído consigo una reducción muy importante de las cotizaciones en todas las categorías. Sin embargo, la previsión de balance global de campaña permite apuntar que existe un equilibrio de mercado y que la normalización de los volúmenes de salida, por la demanda interna y, sobre todo, por los principales países importadores, deberá permitir que las cotizaciones se establezcan y recuperen. Este fue el análisis realizado el pasado viernes durante la 37ª Mesa sectorial de aceite de oliva y aceituna de mesa, presidida por el Secretario General de Agricultura y Alimentación, Fernando Miranda.

A este respecto, y según lo indicado durante la reunión, la situación productiva española e internacional y las previsiones de mantenimiento de consumo suponen un escenario propicio para continuar la buena marcha de las exportaciones (han aumentado un 26% respecto a la campaña anterior), que pueden favorecer el cambio favorable en la dinámica de los precios. Durante el transcurso de la reunión, el secretario general ha descrito las medidas disponibles que pueden coadyuvar a la recuperación de las cotizaciones del mercado:

Almacenamiento privado del aceite de oliva: Se trata de una medida cuya activación corresponde a la Comisión Europea, particularmente cuando las cotizaciones del mercado se encuentran por debajo del precio de referencia comunitario. En estos momentos, si bien las cotizaciones han bajado significativamente durante las últimas semanas, aún se encuentran por encima del umbral de referencia.

El Ministerio informó de las gestiones que se han realizado ante la Comisión Europea para que, en el caso en que las cotizaciones del mercado del aceite de oliva continúen descendiendo y, por ello, se den las condiciones para su aplicación, la Comisión active esta medida con la mayor celeridad posible.

Autorregulación del sector: Se analizaron conjuntamente con el sector las posibles posibilidades que ofrece el reglamento de la Organización Común de los Mercados Agrarios (OCMA) para que el sector del aceite de oliva lleve a cabo medidas de autorregulación que permitan recuperar los precios.

El marco normativo actual permite que las organizaciones de productores o sus asociaciones lleguen a acuerdos, decisiones o prácticas concertadas relativas al uso de instalaciones comunes de almacenamiento, tratamiento o transformación. Para que esta práctica sea efectiva, se requiere la existencia de organizaciones de productores y asociaciones de organizaciones de productores reconocidas, y que las mismas realicen una actuación coordinada que sea aprobada por la Comisión Europea. Para que esta posibilidad pueda llevarse a cabo, el Ministerio ha iniciado la tramitación de un real decreto de reconocimiento de organizaciones de productores y sus asociaciones, para los sectores agrícolas y ganaderos, que incluirá al sector del aceite de oliva. Este proyecto se encuentra en fase de consulta pública, como primer paso para posibilitar una futura actuación de esta naturaleza.

Otra posible vía de actuación es a través de acuerdos adoptados por las organizaciones interprofesionales. El sector del aceite de oliva dispone de una Organización Interprofesional reconocida, que hasta ahora lleva a cabo campañas de promoción de carácter internacional. Se ha emplazado al sector a que, en el transcurso de las próximas semanas, se convoque la Organización Interprofesional para que pueda trasladar al Ministerio una propuesta de posibles acuerdos o prácticas a adoptar, con el objeto de realizar una consulta a la Comisión acerca de si tales acuerdos pueden ser objeto de una extensión de norma y, con ello, permitir realizar acciones de autorregulación al sector. El Ministerio ha propuesto asimismo que la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva avance en otras posibles actuaciones que mejoren la transparencia en los precios pagados a los productores para las distintas categorías de aceite.

Soluciones avanzadas para el sector de la aceituna de mesa Advanced solutions for the table olive industry



UGT Y ASEOGRA FIRMAN CONVENIO DE LA INDUSTRIA DE ACEITUNA DE MESA DE SEVILLA

www.lavanguardia.com 03/04/2019

Sevilla, 2 abr (EFE).- La UGT FICA Sevilla y la patronal Aseogra han firmado este martes el convenio colectivo extraestatutario provincial de aderezo, relleno, envasado y exportación de aceitunas de Sevilla que regirá el sector para los años 2018 al 2022, han informado el sindicato y la patronal en un comunicado conjunto.

El convenio recoge una subida salarial de un 2 % para cada uno de los años de vigencia.

Al tener un carácter extraestatutario, dicho convenio será de aplicación para las empresas asociadas a Aseogra -183 empresas del sector-, y a los trabajadores afiliados a la UGT y a todo aquel trabajador que desee adherirse.

El sector aglutina a un colectivo a unos 12.000 trabajadores en la provincia de Sevilla.

CCOO no se ha adherido al convenio y lleva a cabo ocho jornadas de huelga, que arrancaron el pasado 26 de marzo y continuarán el 9, 10, 11 y 12 de abril.

Aseogra y la UGT han pedido a CCOO que se adhiera al convenio, lo que permitiría que tuviese carácter de eficacia general y, por tanto, de aplicación a todos los trabajadores que actualmente se encuentran sin convenio colectivo desde finales del año pasado.

El acuerdo de convenio también recoge un incremento de la antigüedad de un 10% (5% por el primer cuatrienio y otro 5 % por un posterior trienio) que se devengará para todos los trabajadores sin distinción de la fecha de ingreso en la empresa.

Esto supone, según la UGT, que tanto los trabajadores de nuevo ingreso como los que tenían topada su antigüedad y que conforme al convenio colectivo anterior no generaban ningún derecho por este concepto, también verán incrementada su retribución por este nuevo devengo de la antigüedad a partir de la firma del convenio.

José Berjano, secretario general de la UGT FICA Sevilla, considera una mejora muy importante para los trabajadores con un importante incremento salarial de un diez por ciento durante su vigencia y recuerda que el anterior convenio, firmado por CCOO, recogía una subida del "2,2 % en cinco años y supuso la pérdida de antigüedad para los trabajadores de nuevo ingreso que se recupera con el nuevo".

En la misma línea se ha manifestado, Jaime García, presidente de Aseogra, que ha subrayado "su deseo que los trabajadores sean consciente del gran esfuerzo realizado con este nuevo convenio colectivo, en unos momentos realmente difíciles entre otras causas por los aranceles impuestos desde Estados Unidos". EFE

LAS ACEITUNAS DE MESA, UN PRODUCTO CUYO CONSUMO NO PARA DE CRECE

www.elconfidencial.com 04/04/2019

Su producción triunfa en España y no cesa de crecer en todo el mundo. Sus excelentes cualidades nutricionales y su increíble sabor tienen convencidos a los consumidores.



No hay nada más español que las [aceitunas](#). Pero no somos los únicos que les profesamos una especial devoción, algo que queda reflejado en su **consumo mundial**, que ha crecido desde 1990 un 178,7%, según se desprende de un reciente informe publicado en el boletín del **Consejo Oleícola Internacional** (COI). A día de hoy, Argelia se sitúa a la cabeza con un consumo de 7,2 kilos anuales por habitante. A continuación, nos topamos con Egipto y Turquía, con 4,1 kilos cada uno, y el Líbano, con 3,6 kilos por habitante. “El resto de países se encuentran por debajo de los 3 kilos por habitante y año”, añaden en este organismo.

Para abastecer semejante antojo, son precisos unos **850 millones de árboles** que ocupan una superficie de más de **10 millones de hectáreas**. Sin embargo, no todos se dedican a proveer aceitunas. Así, según datos del Consejo Oleícola Internacional, un millón de hectáreas se destinan a la producción de **aceitunas de mesa**.

La aceituna en España

España es toda una potencia en la producción de este rico aperitivo, pues estamos a la cabeza mundial en lo que a aceitunas de mesa se refiere, seguidos a mucha distancia de otros países como Egipto, Turquía, Argelia, Grecia, Siria y Marruecos. Las principales zonas productoras se concentran en Sevilla, aunque también destacan Badajoz, Córdoba, Málaga y Cáceres. Es obvio que estas no se consumen tal y como se cosechan del árbol, sino que es preciso someterlas a un proceso que difiere entre las distintas regiones de la península. También la variedad empleada afecta al resultado.

Pero ¿cómo empezó esta pasión unánime por las aceitunas? Lo cierto es que los egipcios fueron los primeros en percatarse de las posibilidades del aceite de oliva y, poco tiempo después, adquirieron los conocimientos necesarios para empezar a consumir la aceituna.

Esta cultura empezó a experimentar preparando las aceitunas con la incorporación de potasa cáustica. Posteriormente, los romanos mejorarían dichas técnicas para lograr desprender el amargor de las aceitunas y hacerlas comestibles. Así, se habla de los conocidos escritos del célebre gaditano Columela, que incorporaba elaboraciones con aliños de hinojo e incluso hojas de lentisco allá por el siglo I.

Esta perspicaz civilización descubrió que el amargor de las aceitunas desaparecía al remojarlas en repetidos cambios de agua, un proceso que se podía alargar durante meses y que requería una paciencia infinita. Pero la recompensa a tales esfuerzos llegaba en forma de alimento sabroso y nutritivo, ya que en las aceitunas encontramos todos los aminoácidos esenciales y, además, previenen las enfermedades cardíacas y gozan de gran poder antioxidante. Además, en el interior de las aceitunas hallamos ácido oleico, que ayuda a regular los niveles de colesterol, así como calcio, hierro, provitamina A, vitamina C y tiamina, entre otros nutrientes.

Diferentes tipos de aceituna

En España se cultivan más de 200 variedades de aceitunas, de modo que hablar de todas ellas resulta imposible, pero sí podemos destacar tres tipos basándonos en el momento en el que se recolectan:

Verdes. Son aquellas aceitunas que han sido cosechadas en su punto óptimo de maduración.

De color cambiante. Son las que se han recogido antes de que maduraran por completo.

Negras. Proceden de frutos que no están totalmente maduros y que después suelen recibir un tratamiento.

Soluciones avanzadas para el sector de la aceituna de mesa Advanced solutions for the table olive industry



...continuación...

Mientras, por su presentación podemos hablar de aceitunas enteras, rellenas, rotas o deshuesadas, entre otras denominaciones. Sin embargo, es posible que nos apetezca dar una vuelta de tuerca al consumo de la aceituna de mesa y lanzarnos a preparar nuestras propias olivas, con el objetivo de confeccionar un aperitivo 100% casero a partir de aceitunas vírgenes. Vamos a ello.

Cómo preparar aceitunas de mesa

Ingredientes:

Aceitunas

Un recipiente de barro esmaltado

Agua dulce

Sal

Es primordial eliminar el amargor de la aceituna. Un trámite que podemos finiquitar en tan solo 10 horas empleando sosa cáustica. Aunque es posible que nos apetezca hacerlo como antaño y realizar sucesivos lavados a la aceituna. Para ello podemos emplear cualquier tipo de agua, siempre que no esté muy clorada. Si optamos por usarla caliente, aceleraremos el proceso.

Empezamos colocando las aceitunas en un recipiente de barro esmaltado que permita que queden totalmente cubiertas de agua. Si las queremos rajadas, les haremos un corte previamente. También podemos machacarlas con un mazo de madera. Recordad cambiar el agua diariamente durante diez días. Al décimo, añadimos sal al líquido y lo renovamos cada tres.

Debemos hacer una cata para cerciorarnos de que las aceitunas han perdido su amargor. En el caso de que así sea, ya podemos aliñarlas. Pero ¿con qué? Podemos agregar una rama de tomillo, otra de romero, cuatro de hinojo y cuatro dientes de ajo pelados y aplastados. Únicamente tendremos que aguardar un día o día y mediopara empezar a disfrutar de estas aceitunas de mesa tan genuinas.

CÓMO COMER LAS ACEITUNAS PARA NO ENGORDAR

www.mujerhoy.com 05/04/2019

Existe la creencia popular de que la aceituna es un alimento que engorda mucho. Desmontamos esta tesis con la ayuda de una nutricionista y te contamos como disfrutar de las aceitunas sin miedo a ganar peso.

Existe la creencia popular de que la aceituna de mesa es un alimento que engorda mucho. "Las aceitunas no engordan, engordamos nosotros...". Ésta es la base de la que parte Belén Rodríguez Doñate, doctorada en Nutrición, cuando tiene que contestar a una pregunta a la que se enfrenta a menudo: "**¿Es cierto que la aceituna engorda mucho?**". La experta explica que en realidad lo que engorda es el **exceso de calorías en la dieta** (independientemente del alimento que tomemos) por lo que si introducimos las aceitunas como parte de la dieta, [sustituyendo otros alimentos](#) y en cantidades moderadas, éstas **no aportarán un extra de energía y por tanto no repercutirán en el peso.**

En este sentido, asegura que las aceitunas se podrían tomar a diario siempre como parte de una dieta equilibrada y que la cantidad diaria recomendada sería de **7 aceitunas al día**, que aportarían unas 37 kcal. La diferencia calórica entre las aceitunas verdes y negras es pequeña al igual que las diferencias en función de la procedencia de la aceituna, según explica la nutricionista. Si bien destaca que lo que sí que importa es el aliño con el que esté preparada, por lo que aconseja consumir aceitunas con aliños bajos en calorías. "Un ejemplo sería una salsa a base de limón, verdura y alguna especia, que aportaría muchas menos calorías que si se aliña con frutos secos, quesos o trozos de embutido", comenta. No obstante, la experta insiste en que el hecho de ganar peso no depende de las aceitunas sino de las calorías totales ingeridas a lo largo del día. "Si el aliño de aceitunas es más calórico podemos preparar un plato de comida más ligero o viceversa", añade.

Nutritivas y saludables

La aceituna aporta nutrientes saludables como las grasas monoinsaturadas, en concreto el ácido oleico. Según explica Belén Rodríguez, se ha demostrado que la sustitución de las grasas saturadas (embutidos, fritos, bollería...) de la dieta por grasas insaturadas (aceite de oliva, aceitunas, frutos secos, pescado azul,...) puede ayudar al mantenimiento de unos niveles normales de colesterol.

Además, la aceituna aporta fibra y es una fuente importante de vitamina E (con poder antioxidante). En el caso de las aceitunas negras son también una buena fuente de hierro, por lo que es aconsejable combinarlas con alimentos ricos en vitamina C como el jugo de limón o el pimienta crudo para mejorarla absorción del hierro.

Aceituna negra

De cara a posibles precauciones a la hora de consumir aceitunas, la experta señala que como aportan una cantidad importante de sodio (en la salmuera que se utiliza para conservarlas) su consumo debería controlarse en especial cuando existe hipertensión. En estos casos, aconseja usar la aceituna para dar sabor a los platos y no añadir sal común.

En general, la experta aconseja combinar las aceitunas con alimentos que no estén presentes en el plato principal para así conseguir una comida completa y equilibrada. Por ejemplo si la comida es a base de carne y patata guisada podemos aliñar la aceituna con un poco de queso (enriquecemos la aceituna con calcio). Además, recomienda comer aceitunas en lugar de otros aperitivos más calóricos y ricos en grasas saturadas como fritos y snacks.

CAJA RURAL DEL SUR RESPALDA AL CONSEJO REGULADOR DE LAS IGP DE LAS ACEITUNAS MANZANILLA Y GORDAL DE SEVILLA Y HUELVA

www.lavanguardia.com 06/04/2019

Caja Rural Del Sur ha mostrado su respaldo a la actividad del recientemente creado Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) de las aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla y Huelva cuya producción representa un destacado volumen de actividad en este sector económico de la provincia sevillana.

Caja Rural del Sur ha mostrado su respaldo a la actividad del recientemente creado Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) de las aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla y Huelva cuya producción representa un destacado volumen de actividad en este sector económico de la provincia sevillana.

El director de la Unidad de Negocio (DUN) de Caja Rural del Sur, Juan Luis Lobato, ha mantenido un encuentro de trabajo con Juan Luis Oropesa de Cáceres, presidente del Consejo Regulador de las IGP de la Manzanilla y Gordal de Sevilla y Huelva, para impulsar la colaboración con este organismo poniendo a su disposición los productos y servicios de la entidad que ayuden a dinamizar la actividad de este sector, clave para el agro sevillano.

Caja Rural del Sur considera que en estos momentos, tras los recientes acontecimientos vividos con la aceituna de mesa, es más necesario que nunca apoyar al sector aceitunero y así sumar fuerzas para dar solidez a este mercado y garantizar su actividad futura.

El ámbito geográfico de actuación de este Consejo Regulador abarca para la aceituna Manzanilla a la provincia de Sevilla y once municipios limítrofes de Huelva, Hinojos, Chucena, Almonte, Bollullos Para del Condado, Escacena del Campo, La Palma del Condado, Manzanilla, Paterna del Campo, Rociana del Condado, Villalba del Alcor y Villarasa. Por parte de la aceituna Gordal Sevillana, abarca la producción de la provincia de Sevilla al completo y tres municipios de Huelva, Hinojos, Chucena y Almonte.

El pasado mes de octubre el BOE recogía la concesión de la protección nacional transitoria a la IGP para las Aceitunas Sevillanas Manzanilla y Gordal, un trámite que llegaba días después de que la Junta de Andalucía hubiera aprobado el reglamento de funcionamiento del Consejo Regulador de ambas menciones. Además, en esta semana como un paso más, se han abierto los registros del Consejo Regulador, para poder formar parte de él todo agricultor, industria entamadora, puesto de compra o bien industria envasadora - comercializadora.

Con la diferenciación de la aceituna de mesa tradicional de verdeo, a través de las etiquetas de Calidad de las IGP *s de la Manzanilla y Gordal se pretende luchar por el posicionamiento estratégico de estas variedades y todos los beneficios sociales y económicos, que esto aporta a nuestro territorio y su visualización en el exterior.

Desde el Consejo Regulador se hace un llamamiento para que todos aquellos implicados en el sector, Productores, Entamadores, Operadores y Envasadores/Comercializadores se unan a esta realidad y así poder trabajar todos juntos para devolver a las Aceitunas de las variedades Manzanilla y Gordal el prestigio que por calidad y reputación se merecen.



Global Olive
consulting

GLOBAL OLIVE CONSULTING S.L.

Contacto: Rafael Pleite Gutiérrez

Contador, 7 - 41530. Morón de la Frontera
(Sevilla) - España

Tlf: 00-34-954-851949

Móvil: 00-34-607-194108

E-mail: info@global-olive.com