



BOLETIN DE NOTICIAS GLOBAL

Julio 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



CITOLIVA INCREMENTA EN EL ÚLTIMO AÑO SU CARTERA DE CLIENTES

www.lavanguardia.com 02/07/2019

La Fundación Citoliva ha incrementado en el último año en más de un 30 % su cartera de clientes, y su laboratorio físico-químico ha logrado acreditar los principales parámetros de calidad reglamentada para el aceite de oliva y aceite de orujo de oliva según la norma UNE-EN ISO/IEC 17025.

Así lo ha puesto de manifiesto el presidente de Citoliva, Juan Gadeo, durante la reunión del Patronato de la Fundación, en la que se han aprobado las cuentas del ejercicio 2018 y se ha hecho balance de su actividad en este último año.

De la oferta integral y diferencial de servicios transversales de alto valor añadido, que ofrece Citoliva, han destacado los relacionados con el desarrollo de proyectos de I+D+i para la competitividad, mercados y estrategias, el asesoramiento para la elaboración de aceite de calidad y los prestados a través de Cooking Lab, los cuales suman más del 70 % de los ingresos facturados, con un incremento notable de estos últimos.

Asimismo, se ha consolidado el servicio para la obtención de aceites 'diferenciados' de alta gama, con un incremento del 30 % del número de empresas productoras que han apostado en 2018 por personalizar sus zumos con el particular Sello de Excelencia 'Citoliva'.

En materia de I+D+i, ha subrayado que Citoliva ha potenciado la línea estratégica de I+D+i 'Seguridad Alimentaria', que desarrolla en Cooking Lab, con la puesta en marcha de importantes actuaciones con empresas líderes agroalimentarias, focalizadas en reducir la presencia de acrilamida en los alimentos y desarrollar aceites que trabajen mejor en fritura.

Y ha añadido que ha apostado además por la línea de la de 'Economía Circular' en la aceituna de mesa, con la consecución del primer proyecto enmarcado dentro del Programa LIFE del Ministerio para la Transición Ecológica, que aportará una solución al tratamiento sostenible de las aguas residuales de la aceituna de mesa.

Gadeo ha apuntado también que en este último año, Citoliva ha continuado realizando una fuerte apuesta por potenciar la cultura del aceite de oliva y acercarla, en esta ocasión, al colectivo de discapacitados visuales.

Para ello han diseñado una iniciativa pionera en España, como es la primera cata de aceite de oliva especialmente pensada y dirigida a este colectivo que goza de un enorme potencial sensorial, contribuyendo así a su integración en el mundo de la cata profesional.

Asimismo, ha destacado el importante trabajo de cooperación empresarial desarrollado junto a la AEI INOLEO, que se ha traducido en más de 350.000 euros en ayudas del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo para empresas de la industria auxiliar oleícola española.

En el escenario internacional, esta labor ha dado como resultado una propuesta de proyecto transnacional promovida junto a Andaltec (Centro Tecnológico del Plástico), en la participa la multinacional estadounidense Ford, que pretende valorizar los restos de poda para obtener nuevos materiales principalmente para su uso en la industria del automóvil. EFE

CÓRDOBA ACOGERÁ EN OCTUBRE ÓLEOFORUM

www.mercacei.com 09/07/2019



El Palacio de Exposiciones y Congresos de Córdoba acogerá los días 9 y 10 de octubre de 2019 el [Congreso Óleoforum, el 4º Congreso Internacional del Aceite de Oliva](#), un encuentro que incluirá un programa de conferencias y ponencias para analizar el presente y el futuro del olivar. Además, aglutinará el primer punto de encuentro donde estarán presentes las empresas y agentes que interactúan con este sector a través de productos y servicios aplicados o utilizados directamente en el desarrollo y comercialización de este cultivo.

En su edición de 2019, Óleoforum centrará una parte destacada de su visión estratégica en la comercialización del aceite de oliva y la aceituna de mesa. En este sentido, la estructura de temas a desarrollar en el espacio de conferencias y ponencias se basa en nuevas variedades del olivar, innovación aplicada al sector del olivar, salud y consumo del aceite de oliva, retos en la comercialización del aceite de oliva, exportación y los nuevos mercados para el aceite de oliva, presente y futuro de la aceituna de mesa y la aceituna de mesa y el nuevo contexto internacional.

También incluirá una zona destinada a empresas del sector del olivar para la presentación de sus productos y/o servicios a los asistentes y participantes en Óleoforum, partiendo de un programa con contenidos definidos según empresa y actividad.

Además, contará con un espacio destinado a stands con participación directa de empresas e instituciones patrocinadoras y firmas expositoras vinculadas al cultivo del olivar, la producción o la comercialización del aceite de oliva y la aceituna de mesa, así como empresas de servicios que se relacionan directamente con este sector.

A su vez, Óleoforum acogerá en 2019 un espacio específico para la organización y desarrollo de catas de aceite de oliva, donde podrán participar empresas productoras de aceite de oliva virgen extra para poner en valor la calidad de sus productos tanto desde un punto de vista analítico como sensorial, así como los aromas y los gustos del zumo de la aceituna.

Asimismo, acogerá un programa de actividades complementarias, como un showcooking basado en la aplicación del aceite de oliva en la cocina o presentaciones exteriores en diferentes espacios de la ciudad de Córdoba.

Proyección internacional

La gran novedad de Óleoforum en esta edición será la creación del I Foro Empresarial de Nuevos Mercados, que tendrá a Egipto como primer país invitado.

En este foro, empresarios y directivos de empresas del sector del olivar podrán conocer las oportunidades de negocio que ofrece Egipto en áreas como el cultivo del olivar, la producción de aceite de oliva, la comercialización o las exportaciones; y contará con la presencia de representantes institucionales y empresariales egipcios, quienes participarán en un programa general de intervenciones y en encuentros específicos de trabajo.

ANÁLISIS DEMOGRÁFICO DE ARAGÓN EN BASE A LA GRAN CANTIDAD DE OLIVAS QUE CONSUME

www.heraldo.es 10/07/2019

Hay en [Aragón](#) un [pueblo llamado Cinco Olivas](#) en el que a sus vecinos, cómo no, se les llama cincolivianos. No está precisamente ubicado en una de las grandes zonas de olivos de la Comunidad, ni es que sus habitantes (112) tengan una especial afición por las aceitunas, pero el nombre de esta localidad parece un presagio de los resultados que el [Informe del Consumo Alimentario en España](#) que ha presentado este verano el Ministerio de Agricultura.

En Aragón comemos muchas más olivas que en ninguna otra región española. Concretamente **4,31 kilos anuales por persona de aceitunas envasadas.** Ya sea con hueso, sin hueso o rellenas de anchoa o pepinillos, los aragoneses consumimos más aceitunas que nadie y **un 71% más que el español medio.** ¿Qué ocurre pues para que en las casas aragonesas, representando tan solo el 2,92% de la población del país, se coma el 4,94% de todas las olivas que se consumen en los hogares? No es que Aragón sea precisamente la mayor productora de olivas del país, y tampoco de aceitunas de mesa, pero hay en la región una especial afición por este **característico fruto mediterráneo** que echamos sin reparos en la **ensalada aragonesa.** Que por cierto, también somos, y de lejos, los **mayores consumidores de lechugas, escarolas y endivias** del país, llegándonos a comer **5,75 kilos por cabeza al año** de estas hortalizas frente a los 3,39 kilos que representan el consumo medio por persona de los españoles.

El [informe del Ministerio de Agricultura](#) va más allá y analiza los **factores demográficos que influyen en el consumo de aceitunas**, concluyendo que **los jubilados lideran la ingesta media por persona** y año, llegando a comer un 74% más que la media nacional. Por lo que quizás, para explicar el elevado peso que tiene el **consumo de olivas en Aragón**, haya que valorar que el 21,65% de la población residente en la Comunidad tiene más de 65 años, frente al 19,4% que representa ese grupo de edad en el grueso del país.

Además, el estudio afirma que se perfilan como **'hogares consumidores de aceitunas'** aquellos formados por personas retiradas mientras que quienes menos olivas meten en su carro de la compra son los hogares formados por jóvenes independientes.

"El perfil consumidor (de olivas) por la edad del responsable de las compras se corresponde con un **hogar que supera los 50 años**, ya que son estos los responsables de la compra del 61,86% de los kilos de aceitunas - continúa este exhaustivo informe -, (...) de igual forma, son los retirados quienes tienen el consumo per cápita más alto, si tenemos en cuenta la edad del responsable de las compras, ya que es 1,58 kilos superior a la media nacional. Por el contrario, **son los menores de 35 años quienes en proporción realizan un menor consumo de este producto**".

¿Se puede, entonces, hacer una **radiografía del grado de envejecimiento** de la región en base a su consumo de aceitunas? Al parecer sí. Y también un **análisis socioeconómico.** Por lo visto, las personas de **clase media alta** tienen un consumo per cápita más elevado de este producto, con una ingesta un 10% superior a la media, seguidas de las de clase baja, mientras que las de clase media y media baja son las que menos incluyen las olivas en su dieta diaria.

Aceitunas autóctonas

Con 58.736 toneladas anuales entre las tres provincias, Aragón es la séptima comunidad productora de olivas (en total) pero la **tercera en producción de aceituna para aderezo (3.007 toneladas)**, solo por detrás de Andalucía y Extremadura, según la última encuesta sobre superficies y rendimientos de cultivo del Ministerio de Agricultura.

Las variedades más utilizadas para elaborar aceitunas de mesa de Aragón son las autóctonas: la [empeltre o aceituna de Aragón](#), la **negral o bolvina** y la **aceituna de Caspe o caspolina**. Las dos primeras son **negras** y mientras la empeltre se cultiva en zonas del **Bajo Aragón**, la negral, más dulzona, es característica de la zona de [La Almunia](#). Por contra, la **caspolina es verde**, más amarga, y como su propio nombre indica, se cultiva en la zona de Caspe.

El mismo informe sobre el consumo alimentario revela que los aragoneses también somos [los que más kilos de carne de pollo, ovino-caprino y conejo comemos por cabeza cada año](#). Concretamente, **14,89 kilos de pollo por persona al año** (frente a los 12,57 que representan la media española); **2,72 de carne de ovino-caprino** (frente a los 1,36 de la nacional) y **1,92 kilos de carne conejo**, frente a los 0,97 de la media en España.

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



EXPERTOS DEL GRUPO DE OLIVICULTURA DE LA SECH ABORDAN EL SECTOR DESDE UNA PERSPECTIVA DIFERENTE **www.mercacei.com 12/07/2019**



Investigadores procedentes de diferentes universidades y centros de investigación, técnicos y empresarios del sector oleícola participaron los pasados 26 y 27 de junio en las VI Jornadas Nacionales del Grupo de Olivicultura de la [Sociedad Española de Ciencias Hortícolas \(SECH\)](#).

El evento fue organizado por la Universidad Politécnica de Madrid (UPM) en colaboración con el Centro de Estudios e Investigación para la Gestión de Riesgos Agrarios y Medioambientales (CEIGRAM), y patrocinado por el IMIDRA y ocho empresas privadas: Hispatec agointeligencia, Multiscan, Regaber, CBN agricultura moderna y rentable, Agromillora, Todolivo, UTW y Álava Ingenieros.

Este grupo de trabajo se creó en 2006 y se ha ido consolidando a largo de los años como un foro para el intercambio de conocimientos y debate sobre temas de interés acerca del olivar, el aceite de oliva y la aceituna de mesa. Las jornadas, celebradas en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas (ETSIABB) de la UPM, estuvieron dedicadas a los compuestos fenólicos del aceite y la aceituna de mesa, moléculas bioactivas con alto poder antioxidante, beneficiosas para la salud humana, y también para la estabilidad del aceite.

El miércoles día 25 se dividió en cuatro sesiones plenarias, cada una con varias ponencias y una mesa redonda.

La primera sesión estuvo moderada por el David Pérez-López (UPM) y en ella el Ricardo Gucci (Universidad de Pisa, Italia) habló de los fenoles en la planta y sus funciones fisiológicas y de defensa frente a plagas y enfermedades; Ana Gracia Pérez (Instituto de la Grasa, CSIC) explicó la composición fenólica de la aceituna y el aceite de oliva y las enzimas implicadas; y Lorenzo León (Ifapa Alameda del Obispo) completó la primera sesión con su ponencia sobre la mejora genética de olivo, variabilidad y selección para componentes fenólicos.

En la segunda sesión, moderada por Blanca Sastre (IMIDRA), David Connor, de la Universidad de Melbourne (Australia), abordó la influencia del diseño de las plantaciones en seto en la intercepción de la radiación y la temperatura y su impacto sobre la aceituna. A continuación, María Gómez del Campo (ETSIABB, UPM), responsable en la organización de estas jornadas, explicó la influencia del riego en la formación de los fenoles del aceite de oliva virgen; y Amadeu Arbonés (IRTA Fruitcentre) trató la influencia de la fertilización en el contenido y perfil fenólico del aceite.

En la primera sesión de la tarde se abordó el efecto del momento y el método de recolección en la composición fenólica de la aceituna y del aceite; el efecto de los tratamientos postcosecha; y la formación de los compuestos fenólicos durante la extracción y la conservación del aceite. Las ponencias fueron impartidas por Ana Morales (ETSIA, Universidad de Sevilla), José María García (Instituto de la Grasa, CSIC) y Gabriel Beltrán (IFAPA Venta del Llano), respectivamente. La sesión estuvo moderada por Agustí Romero (IRTA Mas Bové).

La última sesión, moderada por Isabel Mathieux (UPM), comenzó con la ponencia de Eduardo Medina (Instituto de la Grasa, CSIC) sobre la evolución de los compuestos fenólicos en distintos tipos de elaboraciones de aceituna de mesa. Asimismo, Alegría Carrasco (Facultad de Ciencias, Universidad de Granada) presentó la evolución de los fenoles en el aceite de oliva durante la conservación y el envasado. Finalmente, Javier Perona, del Instituto de la Grasa (CSIC), disertó sobre los estudios experimentales de los efectos de los compuestos fenólicos del aceite de oliva virgen asociados a funciones fisiológicas beneficiosas para la salud.

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



...continuación...

Como en cualquier otro evento científico, los investigadores presentaron más de 30 comunicaciones en formato de pósteres científicos, que se estructuraron en cuatro bloques temáticos y que fueron presentados por Daniel Martín Vertedor. El primer bloque fue destinado a material vegetal y mejora genética. Concretamente se presentaron trabajos sobre el estudio de nuevas variedades de olivo obtenidas en el programa de mejora genética Universidad de Córdoba-IFAPA, y caracterizadas por la precoz entrada en producción, elevada productividad, alto rendimiento graso, adaptación a la alta densidad de plantación y a la recolección mecanizada. También se presentaron resultados relacionados con la resistencia de diversos genotipos a la *verticilosis* y a la *Xylella fastidiosa*. El Gobierno de La Rioja ha trabajado en la identificación y conservación genética de variedades autóctonas de olivo en La Rioja, y la Universidad de Sevilla en la obtención de nuevas variedades de aceituna de mesa de calidad.

Dentro del bloque biología y fisiología se expusieron las características y calidad de inflorescencias y flores en 16 genotipos de olivos silvestres del Banco de Germoplasma Mundial de Olivo (BGMO) del IFAPA de Córdoba (CSIC Córdoba y Universidad de Córdoba), el IFAPA Alameda del Obispo, CSIC, Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola y UPM detallaron una escala de clasificación de resistencia del hueso al corte manual, también se establecieron pautas del desarrollo de los tejidos de las aceitunas frente a un estrés hídrico (UPM, CSIC y Universidad de Sevilla) y finalmente la Universidad de las Islas Baleares y de Túnez presentaron las respuestas bioquímicas y fisiológicas frente a un estrés hídrico en arbequina y empeltre.

En el bloque de diseño y manejo del cultivo, la Universidad de Extremadura (UEX), CICYTEX, IMIDRA y la UPM, en colaboración con el IRTA, la Universidad de Lleida, el IVIA, el INTIA y el IFAPA Centro Alameda del Obispo, presentaron varios trabajos de aplicación de diferentes riegos deficitarios contralados en distintos periodos del ciclo vegetativo del olivo y su efecto sobre la actividad fisiológica de la planta, calidad de la aceituna y aceite elaborado.

En líneas generales, los resultados mostraron que la aplicación del riego deficitario provocó aceites con mayor concentración de polifenoles y pigmentos, una reducción del contenido en ácidos grasos monoinsaturados, un ligero aumento del picor y amargor de los aceites y un aumento medio del 5% del contenido graso.

Las nuevas tecnologías han sido claves en el desarrollo de estas jornadas con el uso de vehículos aéreos no tripulados (drones) para caracterizar por un lado el estrés hídrico (UPM) y por otro el contenido en nitrógeno foliar en un olivar en seto mediante imágenes multiespectrales con drones (IMIDRA y Universidad Carlos III).

El Instituto Politécnico de Bragança y el CITAB trató cuestiones relacionadas con las enfermedades y plagas del cultivo, adición de micorrizas comerciales, enmiendas orgánicas y otros acondicionadores del suelo al cultivo del olivo y la evaluación de la abundancia y diversidad de Artrópodos.

En el bloque de calidad de la producción, la UPM y la empresa Multiscan Technologies han establecido procedimientos para la clasificación rápida en línea para la evaluación del índice de madurez y la presencia o no de defecto de la aceituna para la producción de aceites de calidad. Otro de los trabajos presentados por el Instituto de la Grasa (CSIC) diferencia variedades en función de la fracción de esteroides y eritrodiole. También mostraron un método para la determinación de los compuestos fenólicos mediante cromatografía gaseosa alternativo a los métodos tradicionales. La Universidad de Barcelona afirma en uno de sus trabajos que las aceitunas de mesa son una excelente fuente de compuestos bioactivos. En este sentido, el IRTA, la Universidad de Barcelona y la Universidad Carlos III de Madrid, evalúan en la almazara el contenido de oleocantal, un compuesto fenólico con características antiinflamatorias como el ibuprofeno. Finalmente, el CICYTEX y la UEX desarrollan un método para inhibir la formación de la acrilamida (sustancia tóxica) en aceitunas negras oxidadas al estilo Californiano.

El jueves 27 se realizó una visita al ensayo de orientaciones, anchos de calle y distancia entre árboles en la línea, que María Gómez del Campo lleva a cabo desde 2008 en una plantación en seto perteneciente a la empresa Casas de Hualdo (El Carpio de Tajo, Toledo). También se visitó su almazara donde se cataron cuatro de sus aceites de oliva vírgenes extra.

LAS DOS COOPERATIVAS OLIVARERAS DE LA PUEBLA DE CAZALLA VOTARÁN A FINALES DE JULIO SU FUSIÓN

www.andaluciacentro.com 12/07/2019

Las asambleas con los socios decidirán si quieren unirse en una nueva entidad: Oleand

El sector del **aceite de oliva** que afronta una **crisis de precios** busca en la unión de las cooperativas una forma de afrontar los retos del mercado, el comercio y ser más fuerte.

En La **Puebla de Cazalla**, **las dos grandes cooperativas: Las Virtudes y San José** –que además del aceite de oliva se dedican a la aceituna de mesa- están **estudiando** un **proceso de fusión** para constituirse en una gran entidad denominada Oleand.

El próximo miércoles, 17 de julio, hay una jornada informativa para los socios sobre el proyecto y a finales de este mes de julio, los próximos días **23 y 24**, **los productores de ambas cooperativas votarán en asambleas** si quieren unirse y formar una nueva entidad que se convertiría, según los promotores, en la mayor cooperativa olivarera de Andalucía.

La idea de la fusión de estas cooperativas lleva tiempo fraguándose ante la necesidad de hacer frente a la competencia real: países productores como Italia. Con esta integración, los productores pueden optimizar recursos y ganar fortaleza en el mercado. La decisión de la integración depende de los socios, que votarán en asamblea la propuesta.

Entre tanto, en las comarcas de **Estepa y Puente Genil, Oleoestepa, integrada por 17 cooperativas** y 5.500 agricultores, ha visto incrementado el interés en el último año de entidades de fuera que buscan integrarse. Al margen de estas conversaciones, la entidad ha incrementado su tamaño con el **aumento de la producción** en la última campaña hasta alcanzar las 53.000 toneladas de aceite de oliva. La cooperativa de segundo grado está a punto de concluir la obra para ampliar su planta de envasado, lo que le permitirá envasar y transformar el 100% de su producción.

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



LA RIOJA EN LA 15ª EDICIÓN DE LA FERIA CAMINOS Y SABORES

fenix951.com.ar 14/07/2019

Una vez más empresas riojanas participaron de la emblemática Feria Caminos y Sabores que se realizó el último fin de semana en el Predio de la Rural en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Es así que la Directora General de Comercio Exterior de la Provincia, Tatiana Ochoa dependiente del Ministerio de Planeamiento e Industria, en representación del Gobierno provincial y con el valioso apoyo del Consejo Federal de Inversiones, acompañó a empresas riojanas a promocionar y vender los alimentos y bebidas de calidad de excelencia que se producen y se industrializan en nuestra provincia. También visitó a los productores el Secretario de Industria, Comercio y Promoción de Inversiones, Ing. Luis Bustillo, quien destacó la gran presencia de productos riojanos.

En esta oportunidad nuestra provincia participó con una isla denominada "LA RIOJA GOURMET" liderando de esta manera la oferta y demanda de aceites de oliva extra virgen, aceitunas de mesa, pastas de aceituna, acetos, conservas, aceites de nuez, nueces, mix de frutos secos y vinos.

Es importante destacar que La Rioja es la provincia con mayor producción y exportación olivícola del país, condiciones que marcan la diferencia con otras regiones.

Las empresas que promocionaron y vendieron sus productos en la Feria Caminos y Sabores 2019 son MORIXE S.A., PROMAS S.A. PETRUS S.A., INDUSTRIAS ALIMENTICIAS EL MATUCHO S.A., DON SALIM SRL, OLIVOS RIOJANOS SRL, VALLE DE LA PUERTA S.A., BODEGA SAN HUBERTO, COOPERATIVA LA RIOJANA, BODEGA Y FINCAS DE AMINGA S.A. NOGALES S.A. Cada empresa con lo más característico y exquisito de su producción deleito a personas de todo el país en esta oportunidad.

También estuvo presente el cocinero Gastón Drogo Torres, representando a La Rioja invitado por el gobierno provincial, realizó riquísimos platos elaborados con productos de La Rioja acompañados por los vinos más característicos de nuestra provincia.

Tatiana Ochoa dijo al respecto, "Hace nueve años que acompañó a las empresas riojanas a la Feria Caminos y Sabores y este año la verdad se superó toda expectativa ya que los visitantes de la feria reconocen perfectamente los alimentos y bebidas de La Rioja, distinguen su calidad de excelencia por ser exportados y los compran."

Sin duda los productos de nuestra provincia están muy bien posicionados en el mercado interno y el mercado externo".

También agregó "Todo esto es posible gracias a las políticas que sigue implementando nuestro gobernador, el Cr. Sergio Casas, que continúa apoyando incansablemente la producción, industrialización y comercialización de los productos de las empresas que se desarrollan en nuestro medio":

Ochoa terminó diciendo, "Creemos firmemente que esta es la mejor forma de trabajar, el Estado junto al Sector Privado, para lograr el continuo crecimiento y fortalecimiento de nuestros sectores productivos

EL MUNDO QUIERE 'SEVILIAN OLIVES'

www.elcorreoweb.es 27/08/2018

Sevilla sigue perdiendo cuota de mercado en EEUU pero el volumen de aceituna de mesa exportado crece a nivel mundial. Argentina y Egipto, entre los países que más repuntaron.

En plena gresca comercial con Estados Unidos por las barreras a la aceituna negra en forma de aranceles, los productores y exportadores de este fruto siguen teniendo un futuro prometedor. A pesar de la caída de compras del país norteamericano, este **sigue siendo el primer cliente de la aceituna de mesa española**, principalmente procedente de la provincia de Sevilla.

Mientras que en el primer semestre de 2017, cuando todavía las empresas californianas no habían señalado las prácticas de los exportadores españoles, Sevilla **colocó cerca de 43.000 toneladas en territorio yanqui** (más del 84 por ciento de las exportaciones nacionales); hasta junio de este año, la entrada de aceituna apenas alcanzó las 36.800 toneladas. Una caída que traducida en dinero implicó un descenso del 17,7 por ciento de la facturación relativa a las exportaciones de aceituna de mesa sevillana a Estados Unidos. En total, **la provincia anotó 58,8 millones de euros hasta junio** por estas ventas, según las estadísticas de comercio exterior del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.

Estados Unidos es clave para la aceituna de mesa sevillana: un tercio de las ventas mundiales se destinan a este país. Pero no el único. La pérdida de volumen vendido al mercado estadounidense no ha supuesto una caída en las exportaciones. Todo lo contrario. **Aunque poco, Sevilla colocó (hasta junio) en el mundo más aceituna de mesa** que en el mismo periodo del año pasado: un uno por ciento más, hasta alcanzar las 139.970 toneladas. Este repunte no se ha trasladado a la factura mundial, que ha descendido en el último año un 3,7 por ciento, hasta situarse en los 185,73 millones.

Italia y Francia –segundo y tercer país que más aceituna de mesa sevillana compran– han asumido parte del fruto que iba destinado al otro lado del charco. El mercado galo especialmente. Entre un año y otro, **las compras francesas de aceituna de mesa sevillana casi se doblan** (crecieron un 91 por ciento, pasando de las 9.000 toneladas a más de 17.400).

Sin embargo, dicho crecimiento no es parejo si se habla en billetes, ya que la facturación por las exportaciones a Francia solo subió un 35 por ciento, **hasta superar los 13,5 millones** en el primer semestre del año. Dentro de los diez primeros destinos, también es destacable el creciente interés de Egipto por el fruto sevillano, que triplicó las compras entre enero y junio de este ejercicio en relación al mismo periodo de 2017. Así, pasó de las 1.107 toneladas a 3.351.

Fuera del *top 10* existen **otros mercados que, aunque pequeños, resultan de lo más interesantes** para productores y exportadores por su recorrido. Ejemplo de ello es Argentina. El país compraba hace un año 12 toneladas; hasta junio de este año el volumen exportado superó las 211 toneladas (un 1.500 por ciento más de diferencia en doce meses). Este repunte también se reflejó en la factura, que creció más de un 660 por ciento (de los 30.000 euros a los 230.000 euros). La isla de Cuba es otro de los casos. A pesar de ser uno de los mercados colistas con sus escasas siete toneladas de aceituna adquiridas hasta mediados de año, el país multiplicó por diez sus compras con respecto al primer semestre de 2017. La provincia también triplicó la cantidad de aceituna que envía a Kenia (de las nueve toneladas hasta junio de 2017 a las 35 de este primer semestre).

Esta buena trayectoria –saltando el capítulo de Estados Unidos– es, en parte, **fruto del intenso trabajo que realizan las organizaciones Asemena e Interaceituna, en colaboración con Extenda** (la Agencia Andaluza de Promoción Exterior), para poner en valor este fruto fuera de las fronteras españolas. Una veintena de empresas sevillanas (la mitad de las participantes andaluzas) ha acudido de la mano de Extenda a ferias y misiones de comercio exterior que han puesto el foco en mercados como Polonia, Brasil o Emiratos Árabes.

Otro de los destinos a los que se está prestando especial atención es India –aunque los datos indican una leve bajada en las exportaciones al país–. Hace una década, Interaceituna y Extenda iniciaron una campaña que ya ha pasado por Rusia, Reino Unido, Hungría o la República Checa, entre otros, y que, desde hace un lustro, ha puesto el foco en India, donde pretenden **consolidar la imagen de marca Olives from Spain** a través de demostraciones gastronómicas o acciones formativas. Hasta la fecha, los resultados han sido positivos, pues en cinco años las ventas se han duplicado.

EL MUNDO QUIERE 'SEVILIAN OLIVES'

www.elcorreoweb.es 27/08/2018

Sevilla sigue perdiendo cuota de mercado en EEUU pero el volumen de aceituna de mesa exportado crece a nivel mundial. Argentina y Egipto, entre los países que más repuntaron.

En plena gresca comercial con Estados Unidos por las barreras a la aceituna negra en forma de aranceles, los productores y exportadores de este fruto siguen teniendo un futuro prometedor. A pesar de la caída de compras del país norteamericano, este **sigue siendo el primer cliente de la aceituna de mesa española**, principalmente procedente de la provincia de Sevilla.

Mientras que en el primer semestre de 2017, cuando todavía las empresas californianas no habían señalado las prácticas de los exportadores españoles, Sevilla **colocó cerca de 43.000 toneladas en territorio yanqui** (más del 84 por ciento de las exportaciones nacionales); hasta junio de este año, la entrada de aceituna apenas alcanzó las 36.800 toneladas. Una caída que traducida en dinero implicó un descenso del 17,7 por ciento de la facturación relativa a las exportaciones de aceituna de mesa sevillana a Estados Unidos. En total, **la provincia anotó 58,8 millones de euros hasta junio** por estas ventas, según las estadísticas de comercio exterior del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.

Estados Unidos es clave para la aceituna de mesa sevillana: un tercio de las ventas mundiales se destinan a este país. Pero no el único. La pérdida de volumen vendido al mercado estadounidense no ha supuesto una caída en las exportaciones. Todo lo contrario. **Aunque poco, Sevilla colocó (hasta junio) en el mundo más aceituna de mesa** que en el mismo periodo del año pasado: un uno por ciento más, hasta alcanzar las 139.970 toneladas. Este repunte no se ha trasladado a la factura mundial, que ha descendido en el último año un 3,7 por ciento, hasta situarse en los 185,73 millones.

Italia y Francia –segundo y tercer país que más aceituna de mesa sevillana compran– han asumido parte del fruto que iba destinado al otro lado del charco. El mercado galo especialmente. Entre un año y otro, **las compras francesas de aceituna de mesa sevillana casi se doblan** (crecieron un 91 por ciento, pasando de las 9.000 toneladas a más de 17.400).

Sin embargo, dicho crecimiento no es parejo si se habla en billetes, ya que la facturación por las exportaciones a Francia solo subió un 35 por ciento, **hasta superar los 13,5 millones** en el primer semestre del año. Dentro de los diez primeros destinos, también es destacable el creciente interés de Egipto por el fruto sevillano, que triplicó las compras entre enero y junio de este ejercicio en relación al mismo periodo de 2017. Así, pasó de las 1.107 toneladas a 3.351.

Fuera del *top 10* existen **otros mercados que, aunque pequeños, resultan de lo más interesantes** para productores y exportadores por su recorrido. Ejemplo de ello es Argentina. El país compraba hace un año 12 toneladas; hasta junio de este año el volumen exportado superó las 211 toneladas (un 1.500 por ciento más de diferencia en doce meses). Este repunte también se reflejó en la factura, que creció más de un 660 por ciento (de los 30.000 euros a los 230.000 euros). La isla de Cuba es otro de los casos. A pesar de ser uno de los mercados colistas con sus escasas siete toneladas de aceituna adquiridas hasta mediados de año, el país multiplicó por diez sus compras con respecto al primer semestre de 2017. La provincia también triplicó la cantidad de aceituna que envía a Kenia (de las nueve toneladas hasta junio de 2017 a las 35 de este primer semestre).

Esta buena trayectoria –saltando el capítulo de Estados Unidos– es, en parte, **fruto del intenso trabajo que realizan las organizaciones Asemena e Interaceituna, en colaboración con Extenda** (la Agencia Andaluza de Promoción Exterior), para poner en valor este fruto fuera de las fronteras españolas. Una veintena de empresas sevillanas (la mitad de las participantes andaluzas) ha acudido de la mano de Extenda a ferias y misiones de comercio exterior que han puesto el foco en mercados como Polonia, Brasil o Emiratos Árabes.

Otro de los destinos a los que se está prestando especial atención es India –aunque los datos indican una leve bajada en las exportaciones al país–. Hace una década, Interaceituna y Extenda iniciaron una campaña que ya ha pasado por Rusia, Reino Unido, Hungría o la República Checa, entre otros, y que, desde hace un lustro, ha puesto el foco en India, donde pretenden **consolidar la imagen de marca Olives from Spain** a través de demostraciones gastronómicas o acciones formativas. Hasta la fecha, los resultados han sido positivos, pues en cinco años las ventas se han duplicado.

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



LA MESA SECTORIAL DEL ACEITE DE OLIVA Y LA ACEITUNA DE MESA ANALIZA LA SITUACIÓN DEL SECTOR Y LAS ACTUACIONES DEL MINISTERIO EN RELACIÓN CON LOS MECANISMOS DE AUTORREGULACIÓN

www.agronewscastillayleon.com 16/07/2019

La directora general de Producciones y Mercados Agrarios, Esperanza Orellana, ha presidido hoy, 16 de julio, la Mesa Sectorial del aceite de oliva y la aceituna de mesa, en la que se ha analizado la situación del sector y las actuaciones realizadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en relación con los mecanismos de autorregulación solicitados por el sector.

En este sentido la directora general ha informado sobre los contactos entre el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Comisión Europea. El Ministerio ha mostrado su apoyo a los trabajos desarrollados por parte del sector cooperativo del aceite de oliva, encaminados a establecer un mecanismo de autorregulación de la oferta en este sector, en el marco del artículo 209 de Reglamento de la Organización Común de Mercados de los sectores agrarios.

También se constató el interés de los servicios de la Comisión por colaborar con las cooperativas españolas y el Ministerio en el desarrollo de un mecanismo, absolutamente novedoso, que permitirá evitar los desequilibrios tan graves del mercado del aceite como los que se están produciendo este año.

Se ha informado a los representantes del sector sobre los trámites y consultas, establecidos por la reglamentación, que se están realizando tanto frente a la Comisión Europea, como ante las autoridades de competencia, en relación con las propuestas planteadas por la Organización Interprofesional, en el marco del artículo 164 del Reglamento comunitario sobre extensión de norma.

En cuanto a la situación de mercado, se ha destacado que, por cuarta semana consecutiva, se ha constatado la tendencia a la recuperación de los precios, lo que consolida el favorable cambio de trayectoria que se viene produciendo en el último mes.

La Mesa Sectorial también ha examinado el comportamiento de la comercialización y se han intercambiado informaciones muy preliminares sobre el estado del cultivo en las fechas actuales, que apunta a previsiones de cosecha significativamente inferiores a las registradas en la actual campaña.

Se han abordado también otras cuestiones comerciales, como el acuerdo Mercosur, que abre oportunidades al sector del aceite de oliva, al liberalizar la entrada de los aceites españoles en un mercado potencial de 264 millones de habitantes, de los que casi 55 millones son hispanohablantes.

En este ámbito se ha trasladado a los representantes sectoriales la necesidad de estar preparados para lograr, en un escenario en el que la producción nacional se está incrementando, ganar presencia en estos mercados, deficitarios en producción.

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



“HOY NOS CUESTA LLEGAR A BRASIL Y ESO QUE FORMA PARTE DEL MERCOSUR”

www.diarioelzondasj.com.ar 18/07/2019

La empresaria opinó sobre como afectaría al sector el acuerdo entre el bloque del sur y la UE. “Hoy no podemos competir por los costos que tenemos nosotros”, indicó.

El sector olivícola local manifestó sus reparos ante el Acuerdo de Libre Comercio entre la UE y el Mercosur y plantean que aún hay muchos aspectos que resolver para las economías regionales antes de lograr ser competitivos y poder competir con los productos europeos.

Patricia Calderón, miembro de la comisión directiva de la Cámara Olivícola de San Juan expresó en comunicación con Canal 35 HD, indicó que “en Europa hay practicas muy distintas a las nuestras ellos tienen muchos subsidios y por eso desde el momento uno nosotros pedimos que no nos incluyeran porque nos parecía muy difícil competir con ellos”. “Se logró con las presentaciones que hicimos a nivel nacional que la aceituna de mesa quedara excluida, ellos para traer aceitunas al Mercosur van a tener que seguir pagando el 14% como lo hacen hoy. Para exportar aceituna de mesa el arancel que hoy está a 7,8% va a tender a 0. No estamos seguros si será en 7 años o en 10 porque va bajando escalonado. Por lo que para la aceituna de mesa que quiera ingresar al país el efecto va a ser neutro y favorable para exportar”, comentó la empresaria.

Sin embargo remarco que la situación no es igual para el aceite de oliva. “Nosotros tenemos un gran problema de competitividad para desarrollar el mercado fraccionado. Tenemos costos muy grandes de logística”, comentó la empresaria y a la vez señaló a las retenciones a las exportaciones y la reducción de los reintegros de exportaciones como otros de los temas que afectan la producción. Añadió que las retenciones están afectado la rentabilidad del productor. “Pagamos muchos impuestos internos en el flete o el combustible de los tractores en fincas, todo eso lo devolvían con los reintegros a las exportaciones que se bajaron al 0,75% exportado con lo que otra vez estamos en la situación de que exportamos muchos impuestos internos.

“La posición de hoy es complicada porque en Europa tienen muchos subsidios y nosotros pagamos muchos impuestos”, detalló.

A la vez destacó que en el caso del aceite de oliva le otorgaron un plazo de 15 años para la reducción del arancel. “Nadie puede saber como vamos a estar en 15 años. Si la amenaza va a ser nuestro país o el propio tratado porque no logramos mejorar la economía local. Si en 15 años logramos recibirnos de un país serio este tratado va a ser maravilloso sino traerá mas problemas que hoy”, dijo Calderón.

“Hoy nos cuesta llegar a Brasil y eso que forma parte del Mercosur. Hoy no podemos competir por todos estos costos que tenemos nosotros. La Unión Europea

nos asusta porque es un bloque que produce muchísimo aceite y aceitunas subsidiado. Pero también estamos tratando de abrir nuevas puertas en Canadá, en China, y habrá un agregado comercial en India”, remarcó. Y a modo de resumen, Calderón señaló que “el acuerdo debería ser bueno para todos los graneles pero el que esta complicado es el sector fraccionado”.

“San Juan hoy es el primer productor de aceite de oliva del país. Entre un 90 y 95% del aceite que se elabora se exporta a granel y se obtienen aceites de muy buena calidad que se exportan a España y EEUU. Con ayuda la olivicultura podría crecer un montón. Si creciera nuestra producción sería exportable a mercados que cada vez consumen mas”, completó

Producción actual

Sobre la cantidad de hectáreas con plantaciones dedicadas a la olivicultura, la empresaria recalco que habría actualmente unas 15 mil hectáreas en producción, aunque esperan los datos oficiales del Censo Agropecuario para conocer el número fino.

Además indicó que en muchas de las plantaciones hubo reconversión. “Se han perdido plantaciones antiguas que tenían manejos que no los hacían productivos y han sido reemplazados por campos nuevos, mecanizados con mayor tecnología. Pero a pesar de estas transformaciones hoy estamos trabajando fuera del punto de equilibrio porque entre las retenciones a la exportación más los costos de energía, la cuenta se nos da vuelta”, completó.

“Los impuestos provinciales y municipales sobre la energía eléctrica son abusivos”

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



INTERFISH-ESPAÑA OBTIENE EL RECONOCIMIENTO DEL CONSEJO GENERAL DE ORGANIZACIONES INTERPROFESIONALES AGROALIMENTARIAS

www.agrodiario.com 24/07/2019

El secretario general de Agricultura y Alimentación, Fernando Miranda, ha presidido la XXXVII reunión del Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias, que ha reconocido la nueva Organización Interprofesional de productos pesqueros, Interfish-España, constituida para representar de manera integrada a toda la cadena de valor de los productos pesqueros: sector extractivo, transformador y comercializador.

Asimismo, el Pleno del Consejo ha aprobado la segunda extensión de norma de la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE), con aportación económica, cuyo objetivo es realizar actividades de promoción e información del sector vitivinícola y sus productos, fomentar la inteligencia económica, vertebración sectorial, investigación, desarrollo, innovación tecnológica y estudio del conjunto del sector. Esta extensión de norma tendrá una duración de cuatro años.

Igualmente el Consejo ha autorizado la propuesta de extensión de norma, con aportación económica, de la Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa, Interaceituna.

Fuentes ministeriales indicaron que esta norma permitirá la realización de actividades de promoción de la aceituna de mesa, mejorar la información y el conocimiento de las producciones y los mercados, y poner en marcha programas de investigación, desarrollo, innovación tecnológica y estudios, durante las tres próximas campañas.

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



NACE OLEAND, LA MAYOR COOPERATIVA DEL SECTOR OLIVARERO DE ANDALUCÍA

www.20minutos.es 25/07/2019



Andalucía ha asistido al nacimiento de Oleand, la mayor cooperativa del sector olivarero de la comunidad, surgida de la fusión de dos importantes cooperativas agrícolas radicadas en La Puebla de Cazalla (Sevilla) desde hace 60 años, y con una facturación conjunta de más de 60 millones de euros. Los socios de la Cooperativa Agraria Nuestra Señora de las Virtudes aprobaron en la noche del miércoles en asamblea el proyecto de fusión con la Cooperativa Agrícola San José planteado por los consejos rectores de ambas entidades. Fruto de este proyecto, el próximo 1 de septiembre comenzará a operar la que por volumen será la mayor cooperativa del sector olivarero en Andalucía. Culmina así la primera fase de un proceso que ha sido avalado por un 85 y un 86% de los votos de los socios agricultores, respectivamente, y que abre una nueva etapa en la historia de las dos empresas, fundadas entre 1959 y 1961 en La Puebla de Cazalla, y que ya cuentan en conjunto con más de 5.000 socios de distintos municipios de la provincia de Sevilla. Estrategia de futuro La fusión de las dos cooperativas persigue "seguir generando riqueza y valor en el territorio, garantizando los empleos y aspirando a crecer, liderando el imparable proceso de fusiones", en palabras del presidente de la Cooperativa Nuestra Señora de las Virtudes, Antonio Candil, que se convertirá en septiembre en presidente de la nueva entidad, Oleand. Por su parte, Diego Gallego, actual presidente de la Cooperativa Agrícola San José y que se convertirá en el presidente de Manzanilla Olive, cooperativa de segundo grado a la que pertenecen ambas entidades, subrayaba la relevancia estratégica de la operación, asegurando pretender "ser el tractor y no el remolque en nuestro sector, ganar dimensión estratégica para afrontar los retos en posición de ventaja frente a competidores, y en las negociaciones que surjan".

De hecho, la operación sometida a la consideración de los socios plantea el mantenimiento de las plantillas de ambas cooperativas y sus estructuras salariales, centrando sus esfuerzos en la racionalización de los procesos y la búsqueda de nuevas oportunidades de mercado que beneficien a los socios, según reza el informe conjunto de ambos consejos rectores. Mejorar los procesos operativos y afrontar los desafíos a los que se enfrenta el sector han sido por tanto las principales motivaciones para la fusión de las dos cooperativas. La fusión, en cifras En la actualidad, la suma de la producción de ambas sociedades alcanza los 13 millones de kilos de aceite anuales y los 25 millones de kilos de aceituna de mesa, y cuentan con un balance conjunto de 104 millones de euros. Cuentan con 125 empleados de media anual y con un total de 5.000 socios.

Las proyecciones de las distintas magnitudes económicas y operativas de la nueva sociedad arrojan una previsión de volumen de facturación de 78 millones de euros para 2024, frente a los 63 millones actuales de facturación conjunta. Asimismo, se prevé un ahorro de costes de en torno a 1,2 millones de euros anuales, derivado de la optimización de los recursos con los que actualmente cuentan ambas entidades. Las estimaciones indican igualmente que en el plazo de cinco años se alcanzará la cifra de 6.000 socios y de 2.400 expedientes de ayudas de la Política Agraria Común (PAC) de la Unión Europea gestionados anualmente. Con el objetivo de garantizar la consecución de un proceso de fusión ya intentado sin éxito en anteriores ocasiones, los presidentes, gerentes y consejos rectores de las dos cooperativas fusionadas se han apoyado en un equipo de profesionales de distintos ámbitos. Así los auditores de ambas compañías han contado además con el asesoramiento de MA Abogados, personalizado en Lucas Fernández de Bobadilla y Manuel Guardiola, y con el plan de comunicación presentado por la firma Ingevents, diseñado y dirigido por los periodistas Juan Carlos Blanco y Óscar Gómez.



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