

# Marzo 2021

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
1	2 Firma Convenio Jaen	3	4	5	6	7
8	9	10 Reunion INFAOLIVA / PCO	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



## La estabilidad se impone en los precios en origen del aceite

### Comentario de los mercados agrícolas del 1 al 7 de marzo de 2021

Los precios en origen del aceite de oliva se [mantuvieron estables](#) o con muy pocas variaciones en relación a la semana anterior.

Fuentes de **Oleoestepa** no recogen cambios e indican que se han cerrado operaciones en extra a 2.800 euros, en virgen a 2.550 y en lampante a 2.300 euros por tonelada.

Por su parte, la **Lonja de Extremadura** también anotó repeticiones salvo en extra donde los precios bajaron 50 euros, cotizando entre 2.550 y 2.850 euros por tonelada. El virgen se mantiene entre 2.300/2.400 euros y en lampante entre 2.200/2.250 euros por tonelada.

Finalmente el sistema **Poolred** de la Fundación del Olivar recogió pequeñas variaciones a la baja en extra donde fijó un precio medio de 2.702 euros frente a los 2.733 euros de la anterior semana. El virgen, sin embargo, repuntó ligeramente hasta los 2.473 euros (2.414 euros, la anterior) mientras que el lampante repitió a 2.292 euros por tonelada.

## Precios medios nacionales

Según el último **Informe semanal de Coyuntura** del [Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación](#) en la semana 8, que va del 22 al 28 de febrero, siguiendo con la tendencia de las últimas semanas, continúa la subida generalizada de los precios de todos los **aceites de oliva**, pero en menor medida el AOVE que sube por debajo del 0,5 %. En los **aceites de orujo** las subidas empiezan a ser menos acusadas que las de la semana pasada, por debajo del 4%.

En girasol, subida de nuevo de ambos aceites que, para el caso del aceite **convencional** supera el 6 %, y la del **alto oleico** se acerca del 5 %. Y en soja, subida de precios del aceite en un 4%. Han entrado los últimos mercados provinciales de producción.

<https://www.agropopular.com/estabilidad-aceite-07032021/>



The advertisement features the mNm solar logo on the left, which consists of a stylized sun and the text 'mNm solar'. Below the logo, it lists services: 'instalaciones Autoconsumo Fotovoltaico Industrial, Agropecuario y Bombeo Solar'. At the bottom, there are three icons with corresponding text: 'Instalaciones Proyecto y Obra "llave en mano"', 'Diseño de Soluciones Personalizadas', and 'Rentabilidad de la Inversión'. A red button with the text 'Descubre más' is positioned at the bottom center. The background of the ad shows a close-up of solar panels.

## Se bloquean los precios del aceite de oliva

Todos a la espera de conocer los últimos datos de la cosecha

Olimerca.- La primera semana del mes de marzo se podría considerar que ha sido de transición en el mercado del aceite de oliva. Sin grandes operaciones, con una oferta muy sostenida y una demanda que tampoco quiere arriesgar, con lo que los precios se pueden considerar se han movido en la misma línea que días atrás.

La razón de este estancamiento en la oferta sin duda que está en que los productores no saben muy bien todavía qué hacer, y ante la duda, lo mejor es esperar a conocer los próximos datos de la AICA sobre el balance, casi final, de la campaña actual. Saber si se sobrepasará 1.500.000 toneladas o se quedará en 1.450.000 toneladas pesa sobre las decisiones a adoptar por parte de las almazaras.

Llama la atención que todavía hay algunas almazaras en Jaén que están molturando a pleno rendimiento. Y no es de extrañar porque este año se van a recoger todas las aceitunas, incluso las del suelo, a tenor del mejor precio.

En este contexto de dudas e incertidumbres y con un día menos laborable en Andalucía por la fiesta de la comunidad, los distintos operadores se han mostrado muy tranquilos y con ello los precios no han registrado cambios en las distintas calidades.

Si hablamos del aceite lampante se puede afirmar que no hay ni siquiera operaciones, dado que mientras la oferta se posiciona en los 2,35€/kg, la demanda se resiste a pagar por encima de los 2,30€/kg. En el caso de las categorías virgen y extra la realidad es que nos estamos encontrando con un abanico de precios muy amplio, y que se mueve en función de las necesidades del envasador en cuestión.

Está claro que en estos momentos los factores psicológicos influyen más en el comportamiento del mercado que la propia ley de oferta y demanda.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/se-bloquean-los-precios-del-aceite-de-oliva/4e0cdf1aab2e5467621dc2d7855e5422>

## **Asoliva celebra la suspensión de los aranceles que han provocado pérdidas al aceite español de 1.200 millones**

### **Agencias**

[@DiarioSigloXXI](#)

Sábado, 6 de marzo de 2021, 13:55 h (CET)

## **Asoliva celebra la suspensión de los aranceles que han provocado pérdidas al aceite español de 1.200 millones**

El director general de la Asociación Española de la Industria y el Comercio Exportador del Aceite de Oliva (Asoliva), Rafael Pico, dijo este sábado que su entidad “celebra” la suspensión temporal de aranceles a productos europeos anunciada por Estados Unidos, y que ha ocasionado de manera especial pérdidas al aceite español.

Pico manifestó a Servimedia que “era una noticia muy esperada por el sector” porque los aranceles estaban haciendo mucho daño a la exportación de aceite a Estados Unidos.

Según los cálculos de Asoliva, los aranceles han ocasionado desde octubre de 2019 pérdidas al aceite español cercanas a los 1.200 millones de euros.

Esas cifras son consecuencia de que se han dejado de exportar directamente a Estados Unidos 80.000 toneladas, a las que hay añadir que terceros países han dejado de comprar a España unas 150.000 toneladas de ‘oro verde’ porque no podían venderlo envasado a Estados Unidos por estos gravámenes derivados del conflicto de las ayudas a la industria aeronáutica. También hay que sumar el esfuerzo de promoción que ha tenido que hacer el

sector para abrirse a nuevos mercados como Asia para compensar el bloqueo de los anaqueles estadounidenses.

Asoliva espera que ahora “se abra una negociación seria” entre la UE y Estados Unidos para conseguir que la suspensión de cuatro meses de los aranceles se convierta en definitiva. Pico es optimista, aunque admite que el acuerdo “no va a ser fácil” porque sobre la mesa hay temas espinosos como el capítulo agrícola. “Creo que se llegará a un acuerdo y esperemos que el aceite y el vino no vuelvan a ser moneda de cambio”, añadió el director de Asoliva.

<https://www.diariosigloxxi.com/texto-s/mostrar/401563/asoliva-celebra-suspension-aranceles-provocado-perdidas-aceite-espanol-1200-millones>

## Se suspenden temporalmente los aranceles entre EE.UU y la UE

Supone un alivio al aceite de oliva y aceitunas de mesa

**Olimerca.-** El Gobierno de España acaba de comunicar en nota de prensa la decisión de suspender todos los aranceles impuestos entre los Estados Unidos (EE. UU.) y la Unión Europea (CE) en las disputas de Airbus y Boeing por un período de cuatro meses, según lo anunciado por la Comisión Europea (CE).

La ministra Reyes Maroto valora la suspensión de estas medidas como “un gran paso para llegar cuanto antes a una solución definitiva en el seno de la Organización Mundial del Comercio y lograr levantar definitivamente unos aranceles que están lastrando a la industria aeronáutica y agroalimentaria española, y poder retomar las exportaciones al mercado estadounidense, clave para nuestras empresas”.

En la misma línea se ha expresado el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas: “Se trata de una excelente noticia para el conjunto del sector agroalimentario que se ha visto injustamente afectado por estos aranceles que nada tienen que ver con el sector”. Sobre todo, en un contexto como el actual, en el que la recuperación del mercado estadounidense será fundamental para algunos productos agroalimentarios como el vino o el aceite de oliva.

Se inicia ahora un período de cuatro meses en el que ambas partes deberán negociar las futuras disciplinas para la concesión de apoyo oficial a los fabricantes de aeronaves, en lo que podría ser un embrión del marco para el apoyo a la industria aeronáutica en el futuro.

### Casos cruzados Airbus-Boeing

En noviembre de 2020 la Comisión aprobó el Reglamento de Ejecución y la lista de productos sobre los que se aplicaron las contramedidas arancelarias a EE.UU. por importe aproximado de 4.000 millones de dólares como contramedida a las subvenciones ilegales al fabricante de aviones estadounidense Boeing.

Esta decisión se basó en la resolución de la Organización Mundial de Comercio (OMC) del 13 de octubre por la que se reconocía a la UE la potestad para ejercer sus propios derechos a retirar concesiones o imponer contramedidas a EE. UU. La propuesta de Reglamento de Ejecución establecía la intención de la Comisión Europea de suspender la aplicación del futuro Reglamento en el momento que EE. UU. levantara sus contramedidas.

Los aranceles adicionales de EE. UU. son del 10 % para los productos de la industria aeronáutica y del 25 % para los productos agroalimentarios, que se aplican desde el pasado 18 de octubre de 2019. Afectan a importantes productos agroalimentarios, como el aceite de oliva envasado, vinos tranquilos envasados (con alcohol inferior a 14º), aceitunas verdes, quesos, cítricos, carne de porcino o conservas de moluscos

<https://www.olimerca.com/noticiadet/se-suspenden-temporalmente-los-aranceles-entre-eeuu-y-la-ue/f1c4038ce07f8e129c8dd1e23ceb356c>



## Presentada una "guía útil" para hacer el olivar jiennense más competitivo

Un trabajo promovido por la Diputación que "pretende ser una guía útil para garantizar el futuro del sector oleícola" de la provincia

La Diputación de Jaén ha acogido este viernes la presentación de la publicación 'Estrategias para una oleicultura jiennense más competitiva', un trabajo promovido por esta Administración que "pretende ser una guía útil para garantizar el futuro del sector oleícola" de la provincia.

Así lo ha puesto de relieve el presidente de la Diputación, Francisco Reyes, que ha participado en el acto junto al catedrático de la Universidad de Jaén y experto en materia oleícola, Manuel Parras. También han participado algunos de los coautores, entre los que están los investigadores y expertos Francisco José Torres, José Antonio Gómez-Limón, Antonio Ruz, Manuela Vega, Carlos Parra, Samir Sayadi y Sergio Colombo.

"El olivar que conocemos ahora poco o nada se parece al de hace un par de décadas en cuanto a productividad, mecanización del trabajo o las cotas de máxima calidad del aceite de oliva virgen extra que hoy producimos", ha dicho Reyes para explicar la realización de este estudio.

Al hilo, ha añadido que surge en parte como respuesta "a los retos del sector oleícola jiennense y a los problemas que lo aquejan" y en sus páginas se recogen "los pasos que en mayor o menor medida se están dando en el contexto de un mercado global que cada día es más competitivo".

Por ello, y partiendo de la situación actual, esta obra "va un paso más allá y establece los ejes estratégicos y las acciones que la oleicultura jiennense se debe fijar para ser más competitiva hoy y estar garantizada mañana".

Esta "hoja de ruta" será una herramienta que, a su juicio, permitirá al sector oleícola provincial "priorizar acciones e inversiones para que no solo sea más competitivo, sino también genere más renta y empleos y se haga de una forma sostenida en el tiempo, para lo cual será necesario que transite hacia una oleicultura más verde".

## **EJES**

En este sentido, el presidente de la Diputación ha aclarado que "la principal novedad que aporta este trabajo es precisamente que se han priorizado los ejes y acciones a adoptar a corto y medio plazo", para los próximos cinco o diez años.

Para definir estas líneas de acción, se ha contado con la opinión de más de 70 expertos del mundo de la investigación y del tejido productivo jiennense, que han fijado seis ejes estratégicos y 18 acciones.

Entre ellos, Manuel Parras ha señalado como principales las referidas a incrementar la rentabilidad de las explotaciones olivareras y aumentar la orientación al mercado para mejorar la comercialización, "lo que pone de manifiesto que la actual crisis de este sector es de carácter económico".

Junto a estas dos necesidades preferenciales, en este estudio también se estima necesario incrementar la rentabilidad de las industrias oleícolas mediante alianzas entre operadores de la cadena de valor de los aceites o diversificar la actividad económica, para lo que se plantea el impulso del oleoturismo y el desarrollo de cultivos complementarios al olivo intercalados en los campos de olivares.

Igualmente, se plantea mejorar la sostenibilidad ambiental y mitigar el cambio climático, fomentando especialmente la producción ecológica así como la trazabilidad de los aceite de oliva y la digitalización del conjunto del sector oleícola mediante una agricultura inteligente que aplique las tecnologías de la información y la comunicación al sector oleícola.

## **NUEVOS MERCADOS Y MEJOR COMERCIALIZACIÓN**

Por otro lado, este libro aborda otras cuestiones básicas de cara a lograr una oleicultura jiennense más competitiva y sostenible en el tiempo: "La apuesta por la calidad del producto, en el que ya somos también referentes mundiales; la conquista de nuevos mercados a través de una mejor comercialización y un mayor envasado con el fin de obtener más valor añadido para nuestro producto estrella; la conservación de la biodiversidad del olivar; y la falta de relevo generacional en el campo", ha citado Reyes como ejemplos.

La obra 'Estrategias para una oleicultura jiennense más competitiva' viene a completar la que se presentó el pasado diciembre sobre los costes del olivar jiennense, en la que "se ponía negro sobre blanco el coste real que tiene producir un kilo de aceite de oliva en diferentes zonas de nuestra provincia".

Para el presidente de la Administración provincial, este indicador "es clave en la actual crisis de precios y a la hora de afrontar medidas para solventar este problema endémico", como la nueva Ley de Cadena Alimentaria en la que trabaja el Gobierno o el decreto de autorregulación del sector del aceite de oliva, recientemente aprobado.

"Con estos dos estudios, desde la provincia de Jaén, como referente mundial en todo lo que concierne al cultivo del olivar, damos un paso más para seguir liderando la investigación en un sector que es fuente de riqueza y empleo y que con el tiempo se ha consolidado como el mejor pegamento de la población en el mundo rural y que, incluso, puede atraer a más gente a vivir aquí", ha resaltado.

En esta línea, Parras ha valorado "la progresión experimentada en los últimos años por el sector oleícola al abrigo de la PAC y gracias al esfuerzo de los agricultores". Así, ha destacado que "con solo un 25 por ciento de la superficie de olivar en España", Jaén produce el 40 por ciento del aceite total.

"Pero esta realidad no debe hacernos caer en la autocomplacencia, sino hacernos conscientes de que si hemos liderado la producción y la calidad del producto también podemos hacerlo en aspectos como la comercialización, el envasado o la sostenibilidad", ha asegurado el experto.

### **AGENDA PARA AGENTES PÚBLICOS Y PRIVADOS**

Para lograrlo, este libro contempla una agenda de ejes estratégicos que deben ser aplicados por los agentes públicos y privados ligados al sector, porque marcan el camino que se deben "seguir para afrontar con garantías el complejo proceso de transformación al que tendrá que hacer frente".

Al respecto, ha aludido a cuestiones como la nueva PAC y su estrategia de la granja a la mesa y la protección de la biodiversidad; la "vuelta al proteccionismo" de algunos mercados, como ha ocurrido con los aranceles de Estados Unidos; los cambios normativos que está preparando el Gobierno de España o la proliferación de olivares intensivos, que "serán una competencia seria para nuestros aceites".

Las propuestas que se recogen en este trabajo se trasladarán ahora a los agricultores, cooperativas y almazaras de la provincia jiennense a través de la realización de nueve vídeos. "Porque, aunque este libro es muy didáctico y sintético, creemos que estas líneas estratégicas llegarán mejor para su aplicación usando el formato audiovisual", ha concluido.

<https://www.diariojaen.es/provincia/presentada-una-guia-util-para-hacer-el-olivar-jiennense-mas-competitivo-1F7722875>



**PLAN DE MANTENIMIENTOS PROGRAMADOS**  
**ANTICÍPESE Y AHORRE DINERO**

**20% DESCUENTO**  
ENTRE ENERO Y ABRIL

**15% DESCUENTO**  
ENTRE MAYO Y JUNIO

EN SERVICIO DE REPARACIONES EN TALLER Y REVISIÓN TÉCNICA DE ALMAZARAS

976 466 020  
953 284 023

@ posventa@pialisi.com  
info.spain@pialisi.com

GRUPPO **PIERALISI**  
INNOVADORES POR PASIÓN

www.pialisi.com

## Las últimas innovaciones en olivar y aceite de oliva estarán en Folive

Regístrate y consulta la agenda de conferencias

Olimerca.- El próximo mes de marzo, durante los días 17 y 18, se celebrará la 1ª Feria Virtual de la Industria de Aceite de Oliva, FOLIVE. Un encuentro virtual donde las empresas, los organismos y asociaciones podrán compartir conocimiento con todos los visitantes virtuales que quieran conocer las soluciones y novedades de este importante sector del olivar y del aceite de oliva, además de establecer posibles contactos y disponer de la información más valiosa.

Asistiremos a un nuevo concepto de feria 100% digital, en un entorno virtual con múltiples posibilidades de comunicación y networking

¡Con tu ordenador, tablet o un móvil y conexión a internet podrás disfrutar de los dos días de feria!

Si quieres conocer más acerca de FOLIVE [pincha aquí](#)

Y si quieres participar como visitante virtual – [regístrate aquí](#)

Disfruta de la agenda de conferencias

La agenda de conferencias y mesas redondas para los días 17 y 18 de marzo está compuesta por más de 20 conferencias y 4 mesas redondas.

¡Será en entorno virtual y en un solo clic se podrá participar de ellas!

Los temas de las mesas redondas han sido cuidadosamente seleccionados y tratarán asuntos tan actuales como Cosecha Temprana, Economía Circular y Sostenibilidad, Calidad en el Aceite de Oliva o Desafíos en la comercialización del aceite de oliva.

Participarán de ellas expertos del sector tanto de España como de Portugal. Entre otros, contaremos con la participación de

- José Miguel Herrero Velasco, Director General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación con la ponencia sobre Política de Calidad en el Aceite de Oliva y

- Jaime Lillo, Director Ejecutivo del COI, Consejo Oleícola Internacional, en el acto de apertura.

¿Quieres ver la agenda en detalle? [Está disponible aquí](#)

¡Resérvate los días 17 y 18 de marzo y prepara tu viaje por FOLIVE!

<https://www.olimerca.com/noticiadet/las-ultimas-innovaciones-en-olivar-y-aceite-de-oliva-estaran-en-folive/bfb5f1e9a511605435a65d3b97f36d9b>

## Se investiga un tratamiento natural que mejora la calidad y cantidad del aceite de oliva

El estudio científico [«Evaluación de la incidencia de la aplicación del producto Omyapro Calcium en olivar. Indicaciones, uso y efectos»](#) llevado a cabo por [Juan Vilar Consultores Estratégicos](#), la [Universidad de Jaén \(UJA\)](#) y el [laboratorio Olivarum](#), y promovido por la compañía multinacional [Omya](#), pone de manifiesto que mediante el tratamiento de los olivos con *Omyapro Calcium* es posible mejorar la cantidad y la calidad del aceite de oliva obtenido. El objetivo principal ha sido comprobar la respuesta del olivo al mejorar el rendimiento graso y la calidad del aceite, pero también se evaluó la respuesta del árbol frente al estrés térmico e hídrico y la protección frente al ataque de determinadas plagas. El objetivo principal ha sido comprobar la respuesta del olivo, al mejorar el rendimiento graso y la calidad del aceite, pero también se evaluó su respuesta al estrés térmico e hídrico, y la protección frente al ataque de determinadas plagas, según ha informado Juan Vilar Consultores Estratégicos.

El estudio ha culminado tras dos campañas de ensayo que se ha llevado a cabo en diferentes parcelas de España y Portugal, de diferente tipología y densidad de plantación, realizándose en olivar superintensivo de variedad arbequina en Portugal y en olivar tradicional de la variedad picual de producción convencional y ecológico de la provincia de Jaén, donde se han determinado y evaluado parámetros morfológicos del fruto, de producción y de calidad del aceite obtenido, así como la dosis de aplicación óptima.

Según los resultados obtenidos, el tratamiento con *Omyapro Calcium* ejerce una serie de efectos beneficiosos en el olivo como la mejora del vigor de la planta, con lo cual la salud y la producción del olivo; y la reducción del estrés hídrico, ya que el producto ejerce también una función como protector solar preservando en cierta medida la humedad del olivo y del fruto, ayudando a un mayor desarrollo en condiciones de normalidad del mismo.

Igualmente, se pudo observar que el tratamiento reduce la incidencia de las distintas plagas analizadas, lo que contribuye a minimizar e incluso anular la actividad enzimática dentro del proceso de molturación. Su uso está permitido en agricultura ecológica, biorregenerativa, biodinámica, olivares vivos, etc.

De los resultados obtenidos en el estudio, según Juan Vilar Consultores Estratégicos, se concluye que la aplicación del producto incrementa el rendimiento, a través de una mayor cantidad de fruto, tamaño y morfología del mismo; proporciona estabilidad en las cosechas, una reducción del estrés hídrico y una mayor extractabilidad del aceite, vía efecto coadyuvante; contribuyendo de forma indirecta a la mejora cualitativa del aceite de oliva obtenido por la anulación de la actividad enzimática debida al efecto de las plagas.

<https://www.asajajaen.com/actualidad/se-investiga-un-tratamiento-natural-que-mejora-la-calidad-y-cantidad-del-aceite-de-oliva>

## Concurso Ibérico de AOVES Premios Mezquita

- Se ha celebrado la VIII edición de este certamen de aceites de oliva virgen extra Premios Mezquita en la ciudad de Córdoba

**Los Premios Mezquita vinos cumplieron en 2020 veintiséis años ininterrumpidos.**

Nacieron en el seno de ExpoCórdoba, aquella feria de muestras que se celebraba en el recinto de San Carlos. Hoy es el certamen de calidad más importante que se celebra anualmente en la mitad sur de España, el más veterano de los ibéricos y quizá también de España. Por añadidura, es uno de los concursos más valorado por las empresas bodegueras de España y Portugal, sin duda por contar con un excelente jurado procedente de ambos países y estar organizado por una asociación cultural.

Grandes y expertos catadores y catadoras avalan la calidad de los vinos premiados. **A partir de 2014 se vienen celebrando los Premios Mezquita de aceites de oliva virgen extra, AOVE.** Vino y aceite, dos productos bíblicos eminentemente mediterráneos y por ende españoles y portugueses, que las raíces de nuestras cepas y olivos se enredan en los más remotos vestigios de la civilización. El sector oleícola ha confiado en este concurso, que pronto se ha situado en altas cotas de participación.

**AOVE son las siglas de Aceite de Oliva Virgen Extra**, y en líneas generales es el zumo de aceitunas de mayor calidad que se produce en una almazara o molino de aceite. Hasta hace muy poco, este acrónimo tenía un uso bastante exclusivo reservado a técnicos, expertos y profesionales del sector. Sin embargo, a día de hoy ya se ha popularizado y extendido su uso también a los consumidores más ilustrados. Como seguramente ya sabrá, detrás del término aceite de oliva se pueden esconder productos muy variopintos y de calidades radicalmente diferentes.

Sin ir más lejos, **cuando compras aceite de oliva (a secas), no estás comprando ni mucho menos el aceite de oliva de mayor calidad**, ya que como podrás ver en su etiqueta, se trata de una mezcla de aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes. Además, estos productos suelen llevar claramente identificada su acidez máxima que es un indicativo de calidad en los aceites de oliva vírgenes y vírgenes extra.

Pero no nos confundamos, estos aceites refinados han perdido ya su virginidad, y la acidez se ajusta artificialmente, extrayendo los ácidos grasos libres y en algunos casos añadiendo compuestos químicos. **Este proceso industrial, también elimina gran parte de los polifenoles y vitaminas presentes en el zumo de forma natural, por lo que su valor nutritivo y sensorial queda bastante reducido.** Pero seamos justos, el aceite de oliva desvirgado comparado con otros aceites vegetales como el de palma o girasol, presente en la mayoría de alimentos procesados, es mucho mejor.

Desde el punto de vista saludable, aunque el aceite de oliva se refine, sigue siendo una grasa principalmente monoinsaturada con un alto contenido en ácido oleico. Además, es un producto necesario desde el punto de vista comercial, ya que no existiría suficiente AOVE en las almazaras para atender la creciente demanda de aceite de oliva que hay en el mercado.

No obstante, no hay color si lo comparamos con el AOVE, empezando precisamente por su color y terminado por su sabor. Por ello, en este caso el AOVE no es sólo una abreviatura de un término relativamente largo, **se trata de acuñar un término unívoco con unos atributos diferenciados que no pueda dar lugar a confusiones originadas por intereses comerciales**, igual que ha ocurrido con el término aceite de oliva.

Dicho esto, los atributos más característicos y diferenciales de un buen AOVE, son su equilibrado frutado, picor y amargor presentes de forma natural en casi todos los aceites de oliva virgen extra de calidad superior, y en especial en aquellos que provienen de aceitunas más verdes recogidas al inicio de la cosecha. **El zumo resultante tiene una mayor concentración en ciertos compuestos naturales como la oleuropeína y el oleocantal**, responsables directos de su sabor algo amargo y picante. Estos antioxidantes naturales, se desarrollan en mayor o menor medida dependiendo del fruto (variedad y estado de madurez), pero también de la climatología y del tipo de cultivo.

**El Ayuntamiento y la Diputación de Córdoba han sido los principales patrocinadores de ambos concursos a lo largo de estos años**, a los que el Aula y la Academia del Vino de Córdoba agradece su apoyo incondicional y la confianza depositada en ellos y su buen hacer.

**Esta VIII Edición ha tenido un carácter especial pues ha sido dedicada a Francisco Nuñez de Prado**, ya fallecido, a quien el Presidente del Consejo Regulador de Aceite de Baena, presente en el certamen, Javier Alcalde de la Moneda, dedicó unas palabras, así como su hermano Felipe Núñez de Prado. Ambos calificaron como un acierto hacer este memorial, pues Núñez de Prado fue un gran enamorado del olivar y del aceite. Dio una visión diferente del aceite envasado y comenzó la búsqueda de nuevos mercados.

**Se presentaron 161 AOVES de España y Portugal**, catados en siete mesas compuestas de cuatro catadores cada una y guardando todas las medidas de seguridad anticovid (solo nos retirábamos la mascarilla unos segundos para oler y saborear cada aceite). **Y el ganador de esta edición fue el AOVE Rincón de la Subbética, de la DOP Priego, elaborado con la variedad hojiblanca**. Un aceite extra ecológico realmente exquisito.

[https://www.granadahoy.com/comete\\_granada/concurso-iberico-AOVES-Premios-Mezquita\\_0\\_1553245752.html](https://www.granadahoy.com/comete_granada/concurso-iberico-AOVES-Premios-Mezquita_0_1553245752.html)

## Un componente del aceite de oliva virgen extra protege frente a la esclerosis múltiple en ratones

Investigadores del Instituto de Biología y Genética Molecular (IBGM), centro mixto Universidad de Valladolid-CSIC, y de la Universidad de Atenas (Grecia) han comprobado el efecto protector de la administración inyectada de olaceína, un compuesto orgánico presente en el aceite de oliva virgen extra, en un modelo de ratón de esclerosis múltiple. Estos resultados prometedores abren la puerta al estudio de esta molécula en seres humanos.

Tal y como detalla a DiCYT la responsable del equipo de investigación, María Luisa Nieto, la Esclerosis Múltiple (EM) es una enfermedad degenerativa y crónica del sistema nervioso que, de momento, no tiene cura. **“Es una de las enfermedades neurológicas más**

## **comunes entre las personas jóvenes de entre 20 y 40 años y la segunda causa de discapacidad en los países desarrollados”, recuerda.**

Su origen es autoinmune, es decir, es el propio sistema inmune el que ataca las estructuras y moléculas del organismo, en este caso a la mielina, que es la sustancia que envuelve las fibras nerviosas o neuronas. Según explica la investigadora, la mielina **“favorece la conducción de los impulsos nerviosos por lo que, cuando resulta dañada, se produce una interrupción de esta transmisión y aparecen los síntomas y signos característicos de la enfermedad”**, aunque la evolución **“es diferente en cada persona”**.

Las lesiones originadas por la EM pueden producirse en cualquier parte del sistema nervioso central, lo que provoca que sus manifestaciones también puedan ser múltiples. En los lugares donde existe lesión se produce un reclutamiento de células del sistema inmune - como linfocitos, macrófagos y microglía-, que desencadenan una respuesta inflamatoria.

Esta respuesta implica la generación de mediadores de la inflamación como las citoquinas, así como la producción excesiva de radicales de oxígeno y nitrógeno, y la disminución en las defensas antioxidantes, que es lo que se denomina estrés oxidativo. **“Estos radicales son especies químicas que pueden actuar de forma directa sobre las moléculas celulares oxidándolas o bien indirectamente produciendo sustancias dañinas tras su oxidación, así va a tener lugar la oxidación de proteínas, lípidos, DNA e incluso de RNA. Todo ello contribuye al desarrollo y la progresión de la enfermedad”**, precisa Nieto.

En este contexto la oleaceína, un compuesto fenólico presente y aislado del aceite de oliva virgen extra, se caracteriza por su gran variedad de propiedades farmacológicas, como su actividad antiinflamatoria, antioxidante o vasculoprotectora. Efectos todos ellos demostrados mediante estudios en células y en modelos animales.

Conscientes de este importante potencial, los investigadores estudiaron el efecto de la administración de oleaceína en forma inyectable en un modelo de ratón de EM, denominado **“encefalomielitis autoinmune experimental”**.

El equipo observó una ralentización de los síntomas clínicos en los ratones enfermos: aquellos ratones tratados con oleaceína tenían menos grado de parálisis en las extremidades que los no tratados. Además, en aquellos ratones tratados, esta situación se acompañaba de una disminución de los parámetros inmuno-inflamatorios y de estrés oxidativo asociados a la enfermedad.

**“Sería muy interesante poder trasladarlo a la clínica. El estudio ha demostrado un efector neuroprotector de la oleaceína en el modelo animal que imita la esclerosis múltiple humana y pensamos que abre una puerta para su estudio en los seres humanos”**, avanza la investigadora del IBGM, quien subraya que **“el modelo de ratón que se ha empleado presenta una clínica bastante comparable con uno de los tipos de EM en humanos y, aunque no siempre los resultados preclínicos son los mismos en la patología humana, se trata de una molécula con mucho potencial”**.

Asimismo, los resultados de este estudio proporcionan nueva evidencia de los efectos protectores relacionados con el consumo de aceite de oliva virgen extra o AOVE, lo que sugiere que la oleaceína **“podría ser una nueva herramienta dietética para limitar la inflamación y el estrés oxidativo asociado con la enfermedad”**.

<https://21noticias.com/2021/03/un-componente-del-aceite-de-oliva-virgen-extra-protege-frente-a-la-esclerosis-multiple-en-ratones/>

## Helicópteros contra el robo de aceitunas: descubren a siete personas con más 1.600 kilos

- La Guardia Civil actúa en Puente Genil por diferentes robos

La Guardia Civil ha citado en calidad de investigados en Puente Genil a siete personas, como supuestos autores de tres hurtos de aceitunas, cometidos en fincas de la localidad. Según ha informado el instituto armado a través de una nota de prensa, las investigaciones se iniciaron tras tener conocimiento uno de los equipos Roca de la Guardia Civil, especializado en la prevención e investigación de robos y hurtos en explotaciones agrícolas y ganaderas, a través de la Guardería Rural, de la comisión de varios hurtos de aceitunas cometidos en fincas de la localidad de Puente Genil.

Ante ello y al sospechar los agentes de que los supuestos autores pudieran continuar con su actividad delictiva en la zona, se estableció un dispositivo de servicio orientado a la localización, identificación y en su caso detención de los supuestos autores de los hurtos, en el que se integraron patrullas de seguridad ciudadana del cuerpo, además de efectivos de la Guardería Rural y un helicóptero del Servicio Aéreo de la Guardia Civil con base en Granada.

Fruto del dispositivo establecido, la tarde del pasado día 17 de febrero, el equipo Roca recibió un aviso de la Guardería Rural de que en una finca próxima a la localidad de Puente Genil había dos vehículos, cuyos ocupantes al parecer se estaban dedicando al hurto de aceitunas.

Inmediatamente, se trasladó a la finca el equipo Roca, quienes comprobaron que los ocupantes de los dos vehículos sospechosos de transportar aceitunas sustraídas, pretendían abandonar la zona, logrando interceptar a uno de ellos, lo que les permitió comprobar que en el interior del mismo sus ocupantes, dos personas de nacionalidad extranjera, transportaban aceituna a granel de la que no pudieron acreditar su legítima procedencia, por lo que les fue intervenida.

Asimismo, por el servicio aéreo de la Guardia Civil fue localizado el otro vehículo que se había dado a la fuga en la A-318, en dirección a Estepa (Sevilla), siendo interceptado por el equipo Roca, que pudo comprobar que en el interior del mismo viajaban otras tres personas, de nacionalidad extranjera, quienes también transportaban en el interior del mismo aceituna a granel.

Sobre las 17:00 de aquel mismo día, también por el helicóptero del Servicio Aéreo de la Guardia Civil, en una finca de olivar próxima a la Aldea la Mina de Puente Genil, fue localizado un vehículo y varias personas en las inmediaciones, que supuestamente se encontraban sustrayendo aceitunas, quienes al detectar la presencia de la aeronave se dieron a la fuga en el vehículo por un camino agrícola, siendo también interceptado por el equipo ROCA, quienes pudieron comprobar que en el mismo viajaban dos personas, de nacionalidad extranjera, que transportaban en el interior del mismo aceituna a granel así como utensilios de los utilizados en la recolección de la aceituna, procediendo los agentes a la intervención de la aceituna y de los utensilios y maquinaria que transportaba.

Fruto de estos tres operativos, la Guardia Civil además de la investigación de siete personas, ha recuperado más de 1.600 kilogramos de aceituna que los ahora investigados supuestamente habían sustraído en fincas de Puente Genil.

[https://cordopolis.eldiario.es/cordoba-hoy/sucesos/helicopteros-robo-aceitunas-descubren-robo-1-600-kilos\\_1\\_7282535.html](https://cordopolis.eldiario.es/cordoba-hoy/sucesos/helicopteros-robo-aceitunas-descubren-robo-1-600-kilos_1_7282535.html)

## Los conflictos sobre la catalogación de los aceites de oliva centra una nueva edición de Expoliva Events

La ley de la Cadena de Valor, la Ley de Morosidad, la nueva Ley de Calidad, el panel test, precios actuales y evolución de la campaña son sólo algunos de los temas sobre los que se ha debatieron en el coloquio 'Retos actuales del sector de elaboración de Aceite de Oliva ante la turbulencia del entorno', en el que han participado más de 300 profesionales de 25 países entre los que destacan España, Argentina, Chile, Japón o Jordania, entre otros.

Este coloquio, enmarcado en la serie de [Expoliva Events](#) y moderado por el consultor estratégico internacional, Juan Vilar, analizó cuáles son los principales agentes que condicionan al sector de elaboración de aceite de oliva en España, tanto desde el punto de vista de producción, envasado, comercialización y venta. Para ello han participado dos profesionales de excepción y conocedores del tema en cuestión, como son Antonio Gallego, presidente de Asoliva y Gonzalo Guillén, presidente de Anierac. “En la actualidad, además de la realidad que es la globalización del sector internacional de elaboración de aceite de oliva, presente ya en 199 países desde la perspectiva del consumo, y 67, desde el punto de vista productivo, más que nunca el sector se ve afectado por la volatilidad que efectos externos le impregnan, sometiéndolo a situaciones de tensión, no solo difíciles de prever, sino que a veces, son imposibles de poder gestionar de forma eficiente y fiable”, indicó Vilar.



“A ello –ha comentado- se suma la actual pandemia que ha dejado sin efecto a potenciales clientes como lo son la hostelería, restauración y colectividades, aunque, por otro lado, ha afectado de forma positiva por el incremento del consumo en los hogares”.

Antonio Gallego, presidente de Asoliva, ha indicado que “para vender más hay que hacer más promoción, sobre todo porque las producciones van a seguir subiendo año tras año y hay que aumentar el consumo”. “El volumen de negocio que mueve el sector de elaboración de aceite de oliva supone entre 9.000 y 15.000 millones de euros anuales a nivel global, el 50% sería el volumen de negocio en España, y en el sector solo ponernos 9 millones de euros para promoción, que junto a ayudas europeas y nacionales, quizás lleguemos a 20 millones, una cantidad irrisoria”. Por otro lado ha comentado que “está claro que el panel test es necesario, pero creo que hay que mejorarlo. No puede haber diferencias entre el panel de cata en origen y destino. Hay que defender la calidad, pero estas discrepancias generan inseguridad jurídica que no beneficia en nada al sector, ya que las distintas catalogaciones según los distintos paneles, hacen que algunas empresas, sean acusadas injustamente de fraude”.

Gonzalo Guillén, presidente de Anierac, que aglutina en torno a 60 industrias aceiteras de España, ha manifestado durante su intervención que “cada vez se produce más aceite en más países y cada vez son más productivas las hectáreas”. Y añadía que “a veces este crecimiento va descompensado con el consumo. Se sigue plantando, se sigue modernizando y hay que ser capaces de acompañar el crecimiento de producción con el incremento del consumo; por un lado, bajando el coste de producción y por otro lado, subiendo los precios”. Ha concluido incidiendo que “la pandemia ha propiciado el aumento del consumo en los hogares de la cuenca mediterránea. Al consumidor hay que educarlo, no

es verdad que el aceite virgen extra sea bueno y los demás aceites sean malos, son aceites distintos, pero con muy buenas virtudes todos”.

<https://www.interempresas.net/Produccion-Aceite/Articulos/327673-conflictos-sobre-catalogacion-aceites-oliva-centra-nueva-edicion-Expoliva-Events.html>

## Impulso a la FP en el sector agroalimentario

La Fundación Bankia elabora un informe con propuestas de actuación

Olimerca.- Tras consultar a medio centenar de profesionales agroalimentarios, sindicatos, universidades y administración, la Fundación Bankia ha elaborado el primer informe con propuestas de actuación para impulsar la Formación Profesional en el sector agroalimentario. Se trata de un estudio cuyo objetivo es conocer las necesidades y opiniones sobre las principales vías de mejora para el sector agrario, y analizar cómo puede responder la Formación Profesional a dichas necesidades.

Todos han coincidido en fijar un total de 35 acciones para comenzar a realizar de inmediato con el fin de impulsar el futuro del sector agrario.

Entre ellas destaca la necesidad de promocionar la profesión para hacer llegar a los jóvenes la realidad de un sector que incorpora las últimas mejoras en tecnologías a nivel mundial, drones, sensores de temperatura, domótica, que se desarrolla de acuerdo con los principios de sostenibilidad y que supone un valor al alza para el arraigo de la población.

*El estudio resalta la necesidad de impulsar un concepto que tendría que ser común a toda la sociedad, el de formación a lo largo de la vida*

También coinciden en la necesidad de que esa promoción vaya acompañada de una orientación temprana para conducir vocaciones profesionales hacia el campo y una colaboración de las explotaciones con los centros educativos para avanzar en la elaboración de proyectos conjuntos en este ámbito.

### Formación Profesional

En el ámbito formativo, la FP se perfila como una modalidad que puede responder a las grandes necesidades del sector, ofreciendo las herramientas necesarias para dotar de una gestión empresarial a aquellas explotaciones que tienen por delante un amplio margen de mejora al seguir administrándose de modo familiar.

El estudio resalta la necesidad de impulsar un concepto que tendría que ser común a toda la sociedad, el de formación a lo largo de la vida, de un modo que nos permita seguir avanzando y adaptando nuevas capacidades a las nuevas necesidades que surgen en el mercado.

El proceso que ha permitido elaborar esta investigación de Fundación Bankia ha supuesto una primera toma de contacto entre algunos de los principales protagonistas del sector agrario, probando la capacidad para impulsar mejoras mediante la colaboración de todos.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/impulso-a-la-fp-en-el-sector-agroalimentario/663613267acb026858b8b81caed81071>

## **Asaja pide al ministro de Agricultura una transición más escalonada para la nueva PAC**

Así se lo ha trasladado la organización agraria durante una reunión de trabajo en Toledo Asaja Castilla-La Mancha ha pedido una transición escalonada para la aplicación de la nueva Política Agrícola Común (PAC) 2021-2027 en España con el fin de no perjudicar a los agricultores y ganaderos castellano-manchegos.

Para ello, se requiere que el proceso de convergencia interna para que el valor de los derechos de cada agricultor o ganadero se acerquen al valor medio de su región, se alargue el máximo de años posible, es decir, hasta el 2027, tal y como permite la Comisión Europea, y no de una forma tan abrupta como se ha planteado en el Real Decreto que regula la aplicación de la PAC en España para el periodo transitorio 2021 y 2022.

Así se lo ha trasladado el secretario general de la organización agraria, José María Fresneda, al ministro de Agricultura, Luis Planas, durante una reunión de trabajo mantenida en Toledo con el presidente de Castilla-La Mancha, Emiliano García-Page y los representantes del sector.

Según Asaja, la mejor opción para Castilla-La Mancha es establecer cinco regiones de pago para todo el territorio nacional, actualmente hay cincuenta, y la eliminación de su vínculo con las referencias históricas.

En esta línea, el secretario general ha recordado que “Castilla-La Mancha ya ha sido demasiado solidaria con las últimas reformas de la PAC, por lo que esperamos que esta vez se tengan en cuenta los intereses de nuestros agricultores y ganaderos”.

Otro de los temas abordados durante el encuentro ha sido el sector vitivinícola, que en estos momentos atraviesa una situación muy difícil como consecuencia del coronavirus.

Fresneda ha valorado que el ministro de Agricultura haya solicitado, junto a Francia e Italia, fondos extraordinarios a Europa más allá de los específicos del Programa de Apoyo al Sector Vitivinícola (PASVE), para hacer frente a las medidas excepcionales de gestión de la crisis, “una petición que hicimos desde Asaja para salvar la próxima campaña de vendimia y el mercado del vino a corto y medio plazo”.

En este sentido, Fresneda ha recordado a Planas que “los fondos del PASVE lo generó sobre todo Castilla-La Mancha, por lo que no debería haber mucho debate para ser corresponsable”.

Igualmente ha pedido al Gobierno regional que apoye al sector con fondos extraordinarios, recordando que se trata de un sector estratégico para Castilla-La Mancha.

En relación a la cadena agroalimentaria, el secretario general de la organización agraria ha sido muy contundente al explicar que “un agricultor no puede entregar su producto sin saber el precio”. Por ello, ha insistido en que “hay que mejorar la Ley de la cadena de tal forma que dote a los productores de seguridad jurídica y sin posibilidad de interpretaciones para que sean ellos quienes ponga el precio a sus productos. A todos les cuadran las cuentas, cooperativas, almacenistas, industrias, distribución, al agricultor no”.

En cuanto al Mecanismo de Recuperación y Resiliencia adoptado por el Consejo de la UE hace casi un mes para hacer frente a los efectos económicos y sociales de la pandemia de coronavirus, Asaja ha explicado que hay que gestionar esta financiación para conseguir revitalizar el medio rural, invirtiendo en infraestructuras de regadío, en ayudas para la

transformación sostenible de la ganadería, para el sector vitivinícola, la adaptación tecnológica de las explotaciones agrarias o la instalación de industrias agroalimentarias en las zonas rurales, entre otros.

Por último, Asaja Castilla-La Mancha ha valorado que el ministro de Agricultura se haya mostrado receptivo a los planteamientos de la organización agraria. “Ahora lo que queda es mucho trabajo por hacer”, ha concluido Fresneda.

Escucha en la parte superior de esta noticia toda la actualidad del mundo del campo en nuestro boletín informativo semanal.

[https://www.cope.es/emisoras/castilla-la-mancha/toledo-provincia/toledo/noticias/asaja-pide-ministro-agricultura-una-transicion-mas-escalonada-para-nueva-pac-20210305\\_1175127](https://www.cope.es/emisoras/castilla-la-mancha/toledo-provincia/toledo/noticias/asaja-pide-ministro-agricultura-una-transicion-mas-escalonada-para-nueva-pac-20210305_1175127)