



Estrategias para el ahorro de costes en las almazaras

Las industrias almazareras procesan en España de media 1.400.000 t de aceite, siendo uno de los pilares de la economía agraria nacional. En este artículo se describen las partidas de costes más relevantes y se proponen estrategias de abaratamiento que permitan la mejora de la eficiencia y por ende rentabilidad de las almazaras. También se pone en evidencia como el aumento de dimensión puede ser la mejor estrategia de ahorro de costes, máxime en campañas con escasa producción.

Introducción

El coste medio de molturación de la aceituna es función de diversas variables y entre ellas el tamaño de la almazara y el volumen de cosecha son muy importantes. Las almazaras más grandes tienen menores costes unitarios que las pequeñas, siendo más evidente esta diferencia en aquellas que obtienen menos de 5.000 t de aceite al año. Asimismo, mayores volúmenes de aceite permiten emplear y amortizar más eficientemente las instalaciones, maquinarias y personal y por ende se reducen su impacto por kg de aceite producido. El objetivo de este trabajo es de proponer estrategias para el abaratamiento de las principales partidas de costes.

Antecedentes

Según el estudio del MAPA el coste medio de molturación en la campaña 2018/2019 fue de 0,24 €/kg de aceite, y osciló entre 0,14 y 0,38 €/kg de las almazaras más grandes a las más pequeñas respectivamente. (MAPA, 2021).

En la campaña 2019/2020 el coste medio de molturación fue de 0,27 €/kg de aceite, y osciló entre 0,16 y 0,43 €/kg. (MAPA, 2021).

En los costes de molturación de las campañas anteriores se observan tres fenómenos:

- Las almazaras más grandes tienen menores costes unitarios que las pequeñas, siendo más evidente esta diferencia en aquellas que obtienen menos de 5.000 t de aceite al año.
- Hay un incremento de los costes producción por kg en la campaña 2019/2020 que se justifica por el descenso de la cosecha (1.125.700 t de aceite frente a 1.790.309 t de la campaña 2018/2019).
- Las partidas que más influyen en los gastos son amortización, gastos de personal, reparaciones y conservación y suministros.

Estrategias de abaratamiento de costes

El coste de amortización, que aparece por la necesidad de disponer de maquinaria e instalaciones donde procesar la aceituna, supondrá un porcentaje importante del coste total de molturación, no solo por el coste diferido en el tiempo de la adquisición de este inmovilizado, sino también porque la distribución de la maquinaria e instalaciones necesitará de la atención del personal necesario para la buena gestión de la misma. Es por ello, que la estrategia inicial debe ser el buen diseño de estas industrias.

Ver artículo completo [aquí](#)

Fuente: [Interempresas](#)

El sector agrario pide al Gobierno un plan de choque económico

Las organizaciones agrarias ASAJA, COAG y UPA han reclamado al Gobierno un plan de choque económico con más inversiones y rebajas impositivas durante la reunión del Consejo Asesor Agrario, que ha tenido lugar este miércoles -17 de septiembre-.

El presidente de ASAJA, Pedro Barato, ha reclamado al ministro Planas un plan económico y financiero para «corregir las deficiencias económicas». Además, ha denunciado subidas de más del 38 % en el precio de la energía y en los fertilizantes y, por ello, ha solicitado créditos ICO o la aplicación de la doble tarificación para el regadío.

Asimismo, Barato ha instado a destinar más fondos europeos para inversiones hídricas ya que la perspectiva de futuro sobre la sequía no es favorable y prevé que «se puede dejar de cultivar más del 25% de los cultivos continentales». En cuanto al plan de la PAC, ha reclamado «flexibilidad» sobre los eco-regímenes y «hacerlos atractivos».

Desde la COAG, su secretario general, Miguel Padilla, ha advertido de que si no son posibles nuevas medidas, el sector «va a tener muchas dificultades de rentabilidad». Al igual que ASAJA, también ha reclamado la reducción del 21% al 10% del IVA para las comunidades de regantes porque es un impuesto que «termina por perjudicar a los agricultores».

Además, Padilla considera que la Ley de la Cadena está «mostrando deficiencias» por lo que ha reclamado «más infraestructura para su cumplimiento» y un análisis de los costes de producción de toda la cadena.

La COAG también ha apoyado esta petición de medidas económicas. Su secretario general, Lorenzo Ramos, ha instado al Ejecutivo a poner en marcha «un plan de apoyo distinto» al del verano.

Para que este nuevo plan «fortalezca» las medidas ya activas, Ramos ha exigido una «mayor implicación de las comunidades autónomas». También ha pedido que se aplique la Ley de la Cadena para que el aumento del precio en el consumidor repercuta en el precio que se le paga a los ganaderos.

Planas defiende las medidas aprobadas

Por su parte, el ministro de Agricultura, Luis Planas, ha defendido las ayudas públicas aprobadas para paliar la situación de falta de rentabilidad en el campo.

En el encuentro con el sector han abordado dos grandes bloques temáticos: la Política Agrícola Común (PAC) y la coyuntura económica por la que pasa el sector agroalimentario. Según Planas, las ayudas públicas, las medidas fiscales y la normativa desarrollada han permitido mantener la

viabilidad de las explotaciones en un momento «complicado» para el sector por la sequía, por las consecuencias de la guerra y la «volatilidad» en los mercados.

El ministro ha cifrado en más de 1.000 millones de euros el impacto entre ayudas directas y fiscales para afrontar toda esta situación. También ha valorado el incremento del anticipo de las ayudas de la PAC, hasta los 3.400 millones, que podrán pedir próximamente los agricultores.

En el plano legislativo, Planas cree que la modificada Ley de la Cadena Alimentaria ha tenido un efecto «muy positivo» en este contexto aunque aún no ha desplegado todo su «potencial».

En relación con la sequía, les ha trasladado las medidas coyunturales adoptadas por el Gobierno para paliar esta situación, estimadas en unos 450 millones de euros en los ámbitos fiscal, laboral, financiero e hidrológico, las rebajas de impuestos o el papel de los seguros agrarios.

Finalmente, sobre el plan estratégico de la PAC ha pedido a las organizaciones que desarrollen campañas de información y asesoramiento para explicar sus «muchas novedades».

Fuente: [Agropopular](#)

María Elena Escuderos, Investigadora UJA: “El Panel Test es un método objetivo sometido a una normativa Europea y a una estadística severa”

María Elena Escuderos es Investigadora de la Universidad de Jaén y especialista en evaluación sensorial de aceites de oliva vírgenes.

Por vuestra experiencia ¿cómo creéis que ha cambiado la elaboración de aceites de oliva virgen en estos últimos años?

Sin duda alguna, yo destacaré dos aspectos en lo que hemos mejorado: primero, la mayor concienciación, por parte del olivicultor, de que un olivar es un ecosistema en el que pueden conciliar la agricultura y la biodiversidad. Quiero resaltar el proyecto LIFE Olivares Vivos, que es un excelente ejemplo de cómo el desarrollo de buenas prácticas agroambientales puede recuperar la biodiversidad en el olivar y ser rentable para el agricultor, ya que no disminuye la productividad, supone un ahorro en fertilizantes y fitosanitarios y proporciona un valor añadido a los aceites obtenidos. Y segundo, la mejora en el trato del fruto tanto en el campo como en la almazara, y eso se ha fomentado la obtención de aceites de mejor calidad.

¿En qué habría que mejorar más?

Destacaría tres aspectos:

-La limpieza en la almazara durante la campaña con la frecuencia necesaria para evitar la pérdida de calidad de los aceites y evitar que el exceso de suciedad se convierta en otro riesgo laboral. El intenso ritmo de trabajo en campaña dificulta que las tareas de limpieza se lleven a cabo, en general, con menor frecuencia de la deseable. Un aspecto imprescindible para una almazara nueva es que sea diseñada para facilitar su limpieza con frecuencia.

-El adelanto en la fecha de recolección de la aceituna. Recomiendo la lectura del informe "Determinación del Momento Óptimo de Recolección en Olivo" (Molina, F., Cano, J., Navas, J-F., De la Rosa, R., León, L. IFAPA 2021): "Cada vez más es recomendable la recolección temprana, siempre y cuando se haya alcanzado casi la totalidad de aceite producido en fruto (sobre mitad de noviembre), debido a que tendremos un contenido mayor en fenoles, evitando heladas y otros riesgos ambientales, y permitiendo al olivo un mayor descanso y menor vecería el próximo año.

-La liquidación al agricultor en RGS (rendimiento graso en seco): todavía hay numerosas almazaras que toman como criterio el RGH (rendimiento graso en húmedo) para hacer la liquidación, lo que incita a que el agricultor retrase la recolección para entregar la aceituna con mayor RGH. Una aceituna que gane o pierda humedad va a variar su RGH sin que realmente haya una variación del contenido de aceite en dicho fruto.

En los últimos años has realizado diferentes catas. ¿Qué es lo que le sigue sorprendiendo más al consumidor final medio?

A lo largo de mi vida profesional he trabajado con diferentes públicos (desde los 6 años hasta edad avanzada) y con motivaciones diferentes para recibir la formación (por interés profesional; por interés como consumidor; por pasar el rato...). Y en todos los ámbitos mi principal sorpresa es el gran desconocimiento en las categorías de aceites de oliva: qué es AOVE y AOV; qué es Aceite de Oliva (sin apellido); y qué es Aceite de Orujo. En Jaén, lógicamente, estamos acostumbrados a comprar el aceite en la cooperativa, y, o no nos hemos parado a mirar la etiqueta, o no sabemos que en el supermercado existen otras dos categorías que desconozco. Pero, de Despeñaperros hacia el norte o en otras provincias de Andalucía, sí se compra el aceite de oliva en el lineal de un supermercado. Y el consumidor se encuentra con tres categorías de aceites de oliva y una de orujo de oliva. Si este consumidor no conoce sus diferencias, evidentemente su único criterio de selección va a ser el precio.

Yo explico la diferencia comparando el aceite de oliva con el zumo de naranja.

-Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE): es el zumo obtenido de una naranja sana, con la piel totalmente naranja y sin heridas, y contiene todos los componentes saludables de la aceituna. Es el zumo que le doy a mi hija.

-Aceite de Oliva Virgen (AOV): es el zumo que extraigo de una naranja que puede tener un poquito de moho, o la piel rota, o pinticas, o zonas descoloridas.... El zumo sabe a naranja, pero no está dulcecito, agradable... Es el zumo que yo me como para no tirar estas naranjas.

-Aceite de Oliva: es el zumo de tetrabrick, que ha pasado por un proceso industrial, por lo que pierde todos los componentes minoritarios (polifenoles, tocoferoles, pigmentos, volátiles...) que le dan muchas de las propiedades saludables al AOVE y al AOV.

-Aceite de Orujo de Oliva: a la pulpa de la naranja le extraigo el poquito zumo que aún le queda, a través de un proceso industrial (= también pierde los componentes minoritarios).

Dicho esto, también quiero dejar claro que, aunque el Aceite de Oliva y el de Orujo de Oliva hayan pasado por un proceso de refinación, tienen la misma base grasa de la aceituna, esto es, los ácidos grasos. Por lo que, son mucho más saludables que cualquier aceite de semillas.

¿Qué diferencias hay entre un monovarietal y un coupage en la elaboración?

En el mundo, existen más de 200 variedades de olivos. Y cada variedad de aceituna tiene su propia características químicas y sensoriales, igual que cada uno de nosotros tenemos nuestro propio olor corporal (por el que un bebé reconoce a su madre).

Un AOVE monovarietal es aquel aceite extraído de aceitunas de una sola variedad. Y un AOVE multivarietal es el obtenido de aceitunas de diferentes variedades. Hay dos tipos de composiciones:

-Frutos co-molturados: aceitunas de distintas variedades se molturan a la vez, y la pasta multivarietal continúa el proceso de la almazara hasta bodega.

-Extracción individual: permite controlar mejor el perfil sensorial deseado. Este sistema sigue este proceso: se extraen los AOVes monovariales; cada AOVE monovarietal se almacena en un depósito pequeño; se evalúan sensorialmente por separado y se mezclan en diferentes proporciones hasta conseguir las características sensoriales que exige el cliente.

Existe un debate en el sector sobre las diferencias entre los AOVes de olivar superintensivo y los de olivar tradicional. ¿Son diferentes en cata?

En la cata, es difícil identificar si el AOVE ha sido obtenido de superintensivo o tradicional. Pero sí es cierto, que por las características del sistema, en una plantación superintensiva no es rentable cualquier variedad. Por ejemplo, la variedad Picual es un árbol vigoroso que desarrolla mucha rama, por lo que, no es económicamente adecuado para este sistema de plantación.

Desde parte del sector se lleva tiempo cuestionando parte de la exactitud del Panel Test. ¿Qué opinión tiene?

El Panel Test identifica si un aceite de oliva tiene o no defectos sensoriales y en qué intensidad. Es un método objetivo sometido a una normativa europea y a una estadística severa. Para

responder a esta pregunta, doy datos objetivos: en un proyecto de investigación trabajé con 385 muestras, analizadas química y sensorialmente. De éstas, la calificación global fue: 161 AOVE, 124 AOV y 100 Lampantes. Pero si elimináramos la evaluación sensorial, el resultado sería (gráfico 3): de la categoría Virgen, 122 cumplen las características químicas de Extra; de la categoría Lampante, 66 cumplen las características químicas de Extra, a pesar de tener defectos sensoriales de más de 5 puntos. Y por mi experiencia, un aceite con un defecto sensorial mayor de 5 puntos no es agradable al paladar.

Por tanto, el Panel Test tiene muchos aspectos mejorables, en los que se está trabajando; pero, a día de hoy, el Panel Test es la única metodología que defiende al consumidor.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

El MAPA se abre a facilitar la elaboración en España de una gama más amplia de aceites vegetales comestibles

El ministro de Agricultura, Luis Planas, anunció este martes 20 de septiembre en el Senado que el Gobierno trabaja en una norma para facilitar la elaboración de otros aceites vegetales en España, que ahora no se pueden producir, pero sí importar, como son lo de avellana o nuez, entre otros.

El ministro señaló que, antes de final de año, saldrá a consulta pública una normativa que permita a la industria poder elaborar una gama más amplia de aceites vegetales de la que existe ahora mismo. No obstante, al tratarse de una norma de impacto comunitario, tendrá que ser trasladada a la Comisión Europea.

En respuesta a una pregunta formulada por el senador del Grupo Parlamentario Esquerra Republicana-Euskal Herria Bildu, Josep Rufá i Gràcia, Planas aseguró que el sector de los aceites vegetales de nuestro país precisa de una actualización de la normativa, con fin de adaptarla a los procesos de producción actuales, a las necesidades del sector productor y a las demandas de la sociedad.

En este sentido, Planas apuntó que el Gobierno es consciente de la demanda de los consumidores de aceites vegetales de materias primas variadas, que en la actualidad no se pueden producir en España, por lo que los que se consumen son únicamente de importación.

El ministro recordó que, hasta la aprobación de la Norma de Calidad del aceite de oliva en agosto de 2021, el aceite de oliva y el resto de los aceites vegetales estaban reglados por la

reglamentación técnico-sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles, aprobada por el Real Decreto 308/1983, de 25 de enero.

Este RD es el que será modificado con una nueva norma para ampliar la gama de aceites vegetales comestibles de otras materias primas distintas a las existentes (girasol, colza, soja...etc.).

Fuente: [Agronegocios](#)

La Universidad de Perugia pone en marcha una especialización en olivicultura y elaiotecnia

El Departamento de Ciencias Agrarias, Alimentarias y Ambientales de la [Universidad de Perugia](#) (Italia) ha incluido en el Grado de Tecnología y Biotecnología de los Alimentos [una especialización en olivicultura y elaiotecnia](#) para el año académico 2022-23.

Según ha informado la asociación [Italia Olivicola](#), las técnicas, tanto en campo como en la industria, requieren de un conocimiento profundo y nuevas tecnologías. Por tanto, a su juicio, la formación específica de los futuros técnicos no sólo es importante sino que es imprescindible de cara a los futuros retos a afrontar tales como cambio climático o la defensa frente a nuevas enfermedades vegetales.

“Se trata de una propuesta valiente. Hemos aprovechado la reelaboración de la oferta formativa, lo que nos ha permitido ofrecer una nueva oportunidad de elección a los jóvenes que eligen el Departamento de Agricultura para sus estudios universitarios. Sin embargo, es un primer paso muy importante, gracias al cual dedicaremos más de 270 horas lectivas a lo largo de dos años con nuestros compañeros de Economía y Marketing, Cultivos Arbóreos, Patología Agrícola y Tecnologías de los Alimentos”, ha explicado el profesor Maurizio Servili.

En concreto, esta formación se dividirá en diferentes áreas que se impartirán durante el primer y segundo año. Así, durante el primer año y en “Olivicultura I” se abordarán los usos y biología del olivo; su ciclo de vida, vegetativo y productivo; las técnicas de propagación y de cultivo; el control de cantidad y calidad del producto; los costes e impacto ambiental; y la valorización de subproductos.

En “Olivicultura II” se analizará el diseño, construcción y técnicas de cultivo de olivares, según el destino del producto y el método de cultivo utilizado: convencional, integrado y ecológico; mientras que en “Defensa del olivo” se tratarán los conocimientos básicos y aplicados sobre insectos y otros organismos animales nocivos para el olivo y potenciales plagas, aportando información sobre la biología y los daños cuantitativos y cualitativos causados por las distintas especies sobre las distintas técnicas de seguimiento y estrategias de defensa.

Asimismo, en “Patología Agrícola” se formará a los alumnos sobre las principales enfermedades de las plantas que afectan al olivo; las técnicas de diagnóstico que permitan el reconocimiento de los patógenos; las técnicas de manejo de enfermedades de las plantas; el desarrollo de un protocolo de diagnóstico para la identificación de los principales patógenos del olivo; y las estrategias de gestión integrada de las principales enfermedades vegetales.

Finalmente, durante el segundo año tendrá lugar la formación sobre legislación y marketing de la industria alimentaria, así como las tecnologías avanzadas en la cadena de suministro de aceite de oliva.

Fuente: [Mercacei](#)



22 septiembre 2022

Formulario de inscripción, [aquí](#)



22 septiembre 2022

Inscripciones en: jovenes@alicanteasaja.com o en el
teléfono 965 123 201



centroliva

Asociación de Industriales de aceite de oliva
del centro de España

RESUMEN DE PRENSA

22 de septiembre de 2022



27 al 28 octubre 2022

Formulario de inscripción, [aquí](#)