Nº 40
1er Trimestre
Año 2022

Olimerca

10 AÑOS

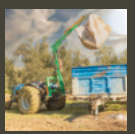
Información Oleícola Independiente

Aragón, Cataluña, Comunidad Valenciana y Navarra: nuevas apuestas de futuro para el aceite de oliva

EDICIÓN ESPECIAL OLIMERCA

MERCADOS
El valor de las DOPs en el aceite de oliva

INVESTIGACIÓN
El repaso del aceite de oliva en la almazara



AGRONOMÍA
Avanza la nutrición sostenible

ANTICIPA TU

PAC

Contigo desde el principio

Nuestros especialistas te ayudarán en todo lo que necesites para que gestiones de la forma más fácil y rápida, el anticipo de tu PAC[1].

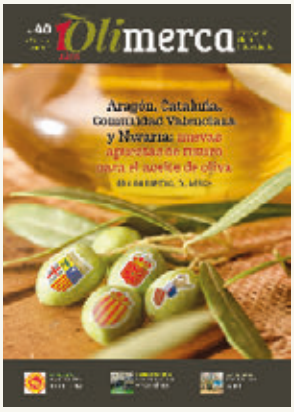
Santander, por ti los primeros.

Consigue una **suscripción al cuaderno de campo digital**[2] solo por anticipar un mínimo de 2.500€.

Santander Agro

1. Operación sujeta a previa aprobación por parte del banco. Consulta condiciones en tu oficina o en bancosantander.es
2. Oferta válida hasta el 31.12.2022, una suscripción por cada NIF/CIF. Suscripción válida hasta el 31.12.2022. La promoción no incluye retribución en efectivo. Retribución en especie a efectos fiscales y sujeta a ingreso a cuenta según normativa fiscal vigente.

STAFF



© 2012 REVISTA OLIMERCA
Información de mercados para el sector del Aceite de Oliva y otros aceites vegetales

EDITA
Ágora Comunicación y Análisis, S.L.
Calle Cristóbal Bordiú 35 - 5ª
28003 Madrid
Teléfonos 91 683 59 73

CONSEJO EDITORIAL
Antonio F. Herranz
José Martínez Reneses

DIRECCIÓN
Nieves Ortega
(olimerca@olimerca.com)
Teléfono 91 760 87 69

REDACTORA JEFE
Verónica Fernández
(redaccion@olimerca.com)

REDACCIÓN
Ana Julián

RESPONSABLE COMERCIAL
José Antonio Parra
(comercial@olimerca.com)

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Signo Comunicación Consultores
(correo@signocomunicacion.es)

DEPÓSITO LEGAL: M-11639-2012
ISSN 2660-9703

Publicación asociada a CLABE
Club Abierto de Editores

Prohibida la reproducción total o parcial de textos o fotografías sin la autorización expresa de la empresa editora.La revista Olimerca no se identifica con las opiniones de sus colaboradores recogidas en su publicación, ni con los mensajes publicitarios de empresas privadas o públicas.

El despegue de los nuevos olivares en Navarra, Aragón, Cataluña y Comunidad Valenciana

La gran diversidad de territorio que tiene la geografía española es algo tan único y especial que en el caso del olivar y del aceite de oliva nos encontramos con un cultivo que ha arraigado prácticamente en todas las Comunidades Autónomas, exceptuando en aquellas zonas donde las condiciones climatológicas o problemas orográficos han impedido su desarrollo.

Buena prueba de ello es que, aunque tradicionalmente hablamos de Andalucía, Castilla-La Mancha o Extremadura como las principales zonas productoras, en España nos encontramos con otro gran territorio olivarero que a lo largo de muchos años ha evolucionado y ha implantado una nueva forma de mejorar sus cultivos y sobre todo mejorar la producción y la comercialización de sus mejores aceites de oliva virgen extra.

Hablamos de comunidades como Aragón, Cataluña, Comunidad Valenciana o Navarra. Cuatro comunidades que, salvando sus diferencias en relación a los volúmenes de aceite de oliva que mueven, han sabido adaptar sus estructuras productivas a los nuevos cánones que exige el consumidor y sobre todo los mercados. Territorios como Navarra o Aragón han evolucionado de manera espectacular al ritmo que la tecnología se ha introducido en este sector y miran al futuro con una gran ilusión y con nuevos proyectos renovados.

Hablamos de profesionales y de empresas, que en estas dos comunidades no superan las 20 almazaras, que han sabido conjugar la tradición olivarera con otras actividades agrarias como es el sector del vino, con lo que se han creado importantes sinergias de cara a la promoción de ambos productos agroalimentarios.

Hoy desde Olimerca queremos rendir un pequeño homenaje a aquellas empresas que desde sus limitaciones han hecho una clara apuesta por este importante sector que es el aceite de oliva, que han hecho una clara apuesta por el envasado y donde sus pequeñas DOP han adquirido un especial protagonismo.

Por último, queremos destacar en este número la publicación de un artículo de gran interés para muchos operadores de las almazaras: El repaso del aceite de oliva. Elaborado por el equipo de profesionales e investigadores del IFAPA Mengíbar de Jaén, los lectores van a encontrar en dicho artículo una información muy útil y actualizada para conocer cómo abordar las prácticas del repasado; sobre todo después de la publicación de la nueva Norma de Calidad para el aceite de oliva.

Nieves Ortega
Directora

www.2lifep.com

LA PLANTA DE AYER, **EL NEGOCIO DE MAÑANA.**

MAQUINAS SEMINUEVAS CON GARANTÍA PIERALISI

Reacondicionado con Garantía de Fábrica

Las maquinas 2life están reacondicionadas con estándares de máxima calidad.

100% repuestos de fábrica y asegurando una máquina seminueva de larga vida.

Servicio Postventa

Amplia red de servicio técnicos expertos en nuestra marca atendiendo directamente en tu fábrica.

Taller de reparación altamente cualificado y con garantía de fábrica.

Disponible los 365 días del año.

Piezas de Repuestos

Amplio stock disponible y entregas en toda la península ibérica.

2LIFE BY PIERALISI

Nuevo de Nuevo

Asistencia técnica de 7:30 a 22:00 h. 365 días al año **953 794 700** REPUESTOS ORIGINALES • GARANTÍA DE FABRICA

Parque Tecnológico y Científico Geolit • Avda. de la Innovación, manzana 41 • 23620 MENGÍBAR, JAÉN (España) • Tel. +34 953 794 700 • Fax +34 953 281 715 • E-mail: info.spain@2lifep.com

SUMARIO

Olimerca Nº 40

NO SE LO PIERDA

8 EN PROFUNDIDAD

> Entrevista a la Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente de Navarra

66 COMERCIO Y CONSUMO

> El consumo de aceite de oliva cayó un 7% en 2021

70 INVESTIGACIÓN APLICADA

> Implicaciones del Nuevo RD de Nutrición Sostenible de Suelos Agrícolas

83 ESPECIAL DOP

> Cuando la calidad se vincula a un territorio

Editorial 3

En Positivo 6

En Profundidad

Entrevista a la Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente de Navarra 8

Evolución y estructura del olivar en Navarra 16

El INTIA investiga el trampeo masivo con fitosanitarios contra la mosca del olivo 22

Hacienda Queiles, trabajo constante por obtener el AOVE de la máxima calidad 26

En Profundidad Especial Comunidad Valenciana

Entrevista a la Consellera de Agricultura, de la Comunidad Valenciana 30

La riqueza varietal del olivar en la Comunidad Valenciana 34

Las líneas de investigación en olivicultura de la Comunidad Valenciana 38

La manera de mantener vivo el sector oleícola valenciano es la diferenciación 43

"Hemos hecho de la recuperación de variedades autóctonas una seña de identidad" 44

En Profundidad Especial Cataluña

En Profundidad Especial 48

Solo los mejores AOVEs del territorio consiguen la certificación DOP Siurana 52

El AOVE temprano de la DOP Les Garrigues despierta interés internacional 54

En Profundidad Especial Aragón

Entrevista al Consejero de Agricultura del Gobierno de Aragón 56

La evolución del olivar aragonés 59

Cooperativa del Mezquín trabaja para aumentar sus ventas de AOVE envasado 62

Comercio y consumo

El consumo de aceite de oliva cayó un 7% en 2021 66

Investigación Aplicada

Implicaciones del Nuevo RD de Nutrición Sostenible de Suelos Agrícolas 70

Bioestimulación en el olivar: estrategias de manejo y optimización de rendimientos 74

Segunda extracción o 'repaso' en continuo 76

Especial DOP 83

Aceituna de Mesa 94

Actividades del sector 96

Directorio de Empresas 120

Fichas de Almazaras 121

Agenda 122

EN PROFUNDIDAD | ENTREVISTA

"Los olivareros navarros solo tienen un camino para rentabilizar el cultivo: demostrar la máxima calidad"

8 EN PROFUNDIDAD

> En este número de Olimerca hemos querido destacar la evolución del cultivo del olivar y el gran futuro que depara a este sector en las regiones de Navarra, Comunidad Valenciana, Cataluña y Aragón, donde han sabido adaptar sus estructuras productivas a los nuevos cánones que exige el consumidor y sobre todo los mercados.

EN POSITIVO

El sector del aceite de oliva necesita de ciertas dosis de positivismo en un contexto donde en muchas ocasiones las noticias no ayudan a generar ese optimismo necesario para afrontar los retos diarios en la producción y la comercialización. Olimerca quiere contribuir a ver esa botella medio llena con las noticias más positivas del sector.

Extremadura se convierte en una potencia en el aceite de oliva

Si hay una comunidad que está destacando en los últimos años en el mundo del olivar y del aceite de oliva, esta es Extremadura. De hecho, se puede decir que se pone fin a hablar del potencial en este sector a convertirse en una potencia.

Según estudios realizados por Alfonso Montaño, esta comunidad superará en esta campaña las 100.000 toneladas de aceite de oliva gracias a la expansión de los cultivos superintensivos y la implantación del regadío en otros modelos de olivares tradicionales.

Por provincias, Badajoz se ha posicionado en esta campaña como la 5ª provincia productora, con 90.000 toneladas, con datos al mes de enero; mientras que Cáceres sigue aumentando discretamente su producción campaña tras campaña. Otra parte positiva es que en ambas provincias ya se lleva comercializada el 50% de la producción.

El alpeorujo pasa a ser valorado como subproducto

El sector orujero español está de enhorabuena. El pasado 15 de febrero salió publicada en el Boletín Oficial del Estado la Orden TED/92/2022, de 8 de febrero, a través de la cual se considera al OGH, orujo graso húmedo (alpeorujo), como subproducto, cuando su destino sea una orujera para obtener aceite de orujo de oliva. Desde la Asociación Aneo han mostrado su satisfacción por este gran paso, tras más de seis años reivindicando este cambio, dado que en algunas comunidades como Extremadura o Cataluña se le consideraba un residuo.

Esta orden establece únicamente los requisitos para que los orujos grasos procedentes de las almazaras que son destinados a la industria extractora, ya sea directamente o tras paso previo intermedio por otras instalaciones como son los secaderos o las instalaciones de almacenamiento, puedan ser considerados como subproducto acorde a la Ley 22/2011, de 28 de julio.

Cuando los orujos se destinen a alimentación animal también serán considerados como subproducto tal y como establece en su artículo único la Orden APM/189/2018, de 20 de febrero, por la que se determina cuando los residuos de producción procedentes de la industria agroalimentaria destinados a alimentación animal, son subproductos con arreglo a la Ley 22/2011, de 28 de julio.

Para otros usos potenciales de los orujos tendrán que gestionarse bajo el régimen jurídico de residuos, con el fin de asegurar su correcta gestión y proteger adecuadamente la salud humana y el medio ambiente.

Esta nueva clasificación mejorará la visibilidad y la percepción industrias del alpeorujo, gracias a que se sustenta con una mejor reglamentación.

Acesur reduce sus emisiones un 17,21%

Las plantas productivas de Acesur han reducido sus emisiones un 17,21% en los últimos cinco años, algo que ha conseguido en un contexto de crecimiento del grupo, que se refleja en un aumento medio superior al 50% en sus actividades industriales (producción de aceite de oliva en sus almazaras, extracción de aceites de semillas, aceites procesados en sus refinerías, o unidades envasadas y comercializadas de aceites, vinagres y salsas en los más de 120 mercados en los que están presentes).

A ello han contribuido medidas como: análisis energéticos para la reducción del consumo en los propios procesos industriales y de envasado, reducción del peso de los envases o la optimización de las rutas de transporte mediante la construcción de dos plataformas logísticas propias.

Morainsa lleva la cultura del aceite de oliva a Madrid

Los consumidores de Madrid y provincia tienen un nuevo punto de encuentro para conocer más y mejor sobre la calidad y diversidad de los aceites de oliva que se producen en en la comunidad de Castilla-La Mancha.

Concretamente, la firma Morainsa ha abierto en el centro de Madrid, un punto de venta y de información en el que el consumidor tiene la oportunidad de conocer las distintas categorías de aceites de oliva, aceites de orujo, aceites aromatizados, etc., y además podrá adquirir un AOVE adaptado a sus gustos gracias a que también puede seleccionar el coupage con las variedades más importantes del país (picual, cornicabra, arbequina, etc.) y puede llevarse el mismo elaborado al momento.

Para reforzar la importancia de esta iniciativa, el consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, Francisco Martínez Arroyo, ha visitado este punto de venta acompañado por la directora general de la empresa toledana, María Teresa Cabeza, y por el viceconsejero de Medio Rural, Agapito Portillo.

En este marco el consejero no ha dudado en destacar la importancia de promocionar los AOVE acogidos a la DOP Montes de Toledo en un punto estratégico como Madrid y el apoyo que desde la Consejería siempre se destina a los productores y comercializadores del oro líquido de esta comunidad que cada año se expande más su cultivo y que poco a poco está ganando el merecido reconocimiento en todo el mundo.

Agrosevilla comienza la comercialización de compuestos bioactivos

Hace ya casi un año que Agrosevilla puso en marcha la empresa BIOACTIVE OLIVE PRODUCTS, especializada en el aprovechamiento de subproductos de la aceituna de mesa para la obtención de compuestos bioactivos muy útiles para su aplicación en diferentes ámbitos de la alimentación humana y animal.

A día de hoy, la compañía está al 100% operativa y de hecho desde hace unos meses ya están comercializando triterpenos de alta pureza (80%), principalmente ricos en ácido maslínico (60%) y ácido oleanólico (15%).

El proceso patentado permite obtener un producto de alta concentración, pureza, libre de compuestos de extracción o disolventes y validado, tanto para alimentación humana como para animal, como extracto botánico. Como demuestran numerosos artículos de investigación a nivel internacional los triterpenos y concretamente, el consumo de ácido maslínico, es conocido por sus efectos beneficiosos para la salud, como por ejemplo el de la mejora de la masa muscular y funciones de movilidad en personas mayores.

Acuerdo entre el **ICEX e Interaceituna** para la promoción en China

ICEX España Exportación e Inversiones y la Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa, Interaceituna, han formalizado recientemente un convenio de colaboración para la promoción internacional del sector, concretamente en China.

Ambas partes están interesadas en mejorar el posicionamiento del sector de la aceituna de mesa en el mercado internacional y especialmente en China para hacer más visible la presencia española en dicho mercado a través de diferentes actividades.

Entre dichas actividades figuran la realización de campañas de publicidad y relaciones públicas en medios tradicionales, redes sociales, cadenas de distribución, etc.; promociones en punto de venta; o la selección de profesionales internacionales (importadores, periodistas, prescriptores, etc.) que puedan ser de interés para la promoción del sector en el mercado de destino.

Itziar Gómez López, Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente de Navarra

"Los olivareros navarros solo tienen un camino para rentabilizar el cultivo: demostrar la máxima calidad"

El olivar en Navarra apenas supone un 0,5% de la producción nacional, de modo que los olivareros navarros solo tienen un camino para rentabilizar al máximo el cultivo y ocupar un lugar en el mercado nacional e internacional: demostrar la máxima calidad diferenciada. Así lo explica la consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente de Navarra, en esta entrevista para Olimerca.

Olimerca.- ¿Qué peso tiene el olivar y la producción de aceite de oliva en la región de Navarra?

Itziar Gómez.- El olivo es un cultivo mediterráneo que está presente en la historia y el paisaje de Navarra desde hace dos mil años.

A lo largo de los siglos, la extensión e importancia de nuestros olivares han sufrido altibajos. Durante la década de los ochenta y parte de los noventa, la situación del sector almazarero se complica extraordinariamente y muchos trujales tuvieron que cerrar sus instalaciones por falta de materia prima, obligando, con intervención de la Administración Navarra, a establecer un sistema de reestructuración de las almazaras cooperativas existentes, reduciendo su número a las nueve que actualmente funcionan. La reestructuración fue radical.

En 1995, el olivar de Navarra toca fondo y entre 1966 y 1995 había desaparecido el 68% de la superficie de cultivo de olivo pero, a partir de este año la tendencia se invierte; poco a poco, la superficie plantada de olivar va aumentando. En 24 años (1996-2020) se ha pasado de 2.279 ha a 7.200 ha productivas, más del 60% en regadío y la superficie cultivada en ecológico se incrementa año a año las 813 has. En cuanto al aceite de 0,75 millones de Kg de aceite se ha pasado a casi 6 millones de kilos.

La superficie cultivada se ha multiplicado por 3 y la producción se ha multiplicado por 8, alcanzando así un techo histórico nunca antes igualado. No obstante, una buena parte del sector olivarero navarro sigue muy atomizado y disperso en pequeñas explotaciones familiares.

En las dos últimas décadas se han incorporado plantaciones de olivo de cierta entidad, con criterios de calidad y rentabilidad, sujetas a las modernas técnicas de cultivo: son plantaciones más intensivas, en terrenos más productivos y con riego por goteo en muchos casos. El olivo es un árbol muy resistente a la sequía, con capacidad para reducir la pérdida de agua, de ahí su cultivo tradicional en zonas agrícolas marginales. Con todo, la posibilidad de aportarle agua en las zonas más áridas y en la época estival, mediante instalaciones de riego localizado (por goteo, fundamentalmente) supone una gran mejora.

En cualquier caso, el olivar siempre ha formado parte de nuestro paisaje como un cultivo rústico, adaptado a terrenos áridos. Su producción, orientada al consumo local, se ha cuidado con mimo artesano, el aceite ha sido parte de nuestra cultura y nuestra dieta familiar.

Otro aspecto relevante tiene que ver con la aportación que supone el olivar en el mantenimiento del paisaje, la fauna y el medio ambiente en su conjunto. En lo

> Las cooperativas más pequeñas destinan la totalidad de su producto al autoconsumo, mientras que las cooperativas de mayor tamaño comercializan el 50%

Itziar Gómez, consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente de Navarra.

social cabe destacar el gran número de familias que participan de forma activa en su cultivo y recolección.

Más del 90% de los olivares son de las variedades Arróniz, Arbequina, Empeltre.

Más del 11% de la superficie es ya en ecológico.

Un gran porcentaje de nuestro aceite, aproximadamente el 80%, se consume dentro de la Comunidad foral. Las cooperativas más pequeñas destinan la totalidad de su producto al autoconsumo, mientras que en las cooperativas de mayor tamaño se comercializa aproximadamente el 50% del mismo. En el caso de las empresas privadas, una parte de su producción se comercializa en otras regiones cercanas – País Vasco, Aragón, Cantabria y la Rioja – y hay un porcentaje que se exporta a otros países, donde el aceite navarro empieza a darse a conocer.

Olimerca.- ¿Cómo valora la investigación que se hace en torno a este sector en su Comunidad?

Itziar Gómez.- Desde la sociedad pública Instituto Navarro de Tecnologías Infraestructuras Agrícolas (INTIA), dependiente de departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, se presta asesoramiento a agricultores, cooperativas y empresas y se promueve y participa en diferentes ensayos. Si mencionamos los directamente relacionados con el sector olivarero:

- Selección clonal de la variedad Arróniz y de la variedad Empeltre junto con las comunidades de Aragón, Baleares, Cataluña, Comunidad Valenciana y La Rioja. Así mismo se ha participado en proyectos INIA con otras comunidades autónomas sobre adaptación de variedades.
- Realización de estudios para la determinación del momento óptimo de recolección teniendo en cuenta el grado de maduración, rendimientos y la calidad del aceite obtenido.

En los últimos años, las experiencias se están centrando en la aplicación de sistemas más sostenibles, incidiendo en el ahorro del agua, las aportaciones de abono o la reducción de tratamientos.

- Realización de ensayos aplicando sistemas de riego deficitario. Este tipo de riego consiste en reducir el aporte de agua, en los momentos y en la cantidad justa en los que el árbol puede prescindir de ella, sin perjuicio para el cultivo ni para el fruto, pero si consiguiendo un ahorro de agua, que además de ser un bien medioambiental, reduce costes del cultivo. Estos ensayos incluyen distintas formas de conducción y marcos de plantación y en concreto el cultivo del olivo en seto.
- Seguimiento de los abonados en zonas sensibles de nitritos, para obtener una correcta nutrición sin per-

Más del 90% de los olivares navarros son de las variedades Arróniz, Arbequina y Empeltre.

juicio del medio ambiente y cumpliendo la normativa medioambiental.

- Viabilidad de la combinación en el control de poblaciones de la mosca del olivo "Bractocera oleae" del trampeo masivo (método de control de captura y muerte de la mosca del olivo mediante feromonas en estado sólido) y el apoyo de tratamientos fitosanitarios para la reducción de daños en aceituna.

El apoyo que se ofrece al sector desde el Gobierno con la investigación que se hace desde INTIA es fundamental. La investigación y el desarrollo de nuevas tecnologías, así como la transmisión de todo ese conocimiento al sector son pilares básicos para reforzar su competitividad, máxime en una era tan globalizada como la actual.

Olimerca.- ¿Cómo se verá afectado el olivar de su región con los nuevos retos que propone Bruselas en cuanto a la producción ecológica?

Itziar Gómez.- La Comisión Europea presentó el 25 de marzo de 2021 el Plan de Acción para el Desarrollo de la Producción Ecológica 2021–2027, cuyo objetivo general es impulsar la producción y el consumo de productos ecológicos, alcanzar el 25% de las tierras agrícolas dedicadas a la agricultura ecológica de aquí a 2030.

A este respecto, la superficie de cultivo de olivar en producción ecológica ofrece los datos más altos en cuanto a proporción de la superficie de producción ecológica sobre el total de la superficie de producción agraria de Navarra. Concretamente, el cultivo de olivar ecológico presenta la siguiente evolución entre los años 2015 y 2020:

AÑO	SUPERFICIE OLIVAR ECO	SUPERFICIE OLIVAR TOTAL	% ECO SOBRE TOTAL
2015	543,43	5921	9,18
2016	538,84	5923	9,1
2017	668,19	6162	10,84
2018	745,16	6513	11,44
2019	782,04	6917	11,31
2020	813,15	7282	11,17

A pesar de la evolución positiva del peso del cultivo ecológico sobre el total de cultivo de olivo para aceite (en Navarra no hay producción ecológica de olivar para mesa), debería incrementarse en más de un 100% para poder alcanzar el objetivo del 25%, lo que requeriría de un desarrollo muy importante de la producción ecológica de este cultivo, que la proyección de su evolución hasta 2030 en base a la seguida en este periodo no la hace prever. En este periodo de tiempo se implementará el Plan Estratégico de la Producción Ecológica de Navarra 2021-2030, con acciones dirigidas al desarrollo de la producción primaria y agroindustria en producción ecológica.

Olimerca.- ¿Cuál considera que es el principal reto que tiene que afrontar el sector en su Comunidad?

Itziar Gómez.- Dada su pequeña superficie y escasa producción, en comparación con otras regiones, Navarra apenas supone un 0,5% de la producción nacional, los olivareros navarros solo tienen un camino para rentabilizar al máximo el cultivo y ocupar un lugar en el mercado nacional e internacional: demostrar la máxima calidad diferenciada.

Algunos de nuestros aceites se encuentran entre los mejor valorados por su calidad, obteniendo los más destacados galardones, permios como Mario Solinas, Flos Olei o Biol, o formando parte de destacadas guías.

En 2005 se crea el "Panel de catadores de aceite de Oliva Virgen de la Comunidad Foral de Navarra" que sirvió como de punto de encuentro entre los diversos actores que componen el sector olivarero y como elemento dinamizador.

En 2006 se constituyó a la Asociación Navarra del Aceite de Oliva Virgen (ANAOLIVA), que presento la solicitud de tramitación de inscripción en el registro comunitario de las Denominaciones de Origen Protegida de la D.O.P. "Aceite de Navarra" cuyo reconocimiento por la Comisión Europea con la publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea, el Reglamento 898/2013 por el que se inscribe en el Registro de DOP el Aceite de Navarra (octubre de 2013).

La Comunidad Foral se encuentra situada en el límite septentrional de la zona de cultivo. El clima, más frío, y las características de nuestros suelos confieren a las olivas que se producen un sabor diferente, muy frutado y peculiar.

Los aceites acogidos a la Denominación de Origen, son obtenidos de la aceituna de vuelo de las variedades: Arróniz, Empeltre y Arbequina. El porcentaje de Arróniz debe ser superior al 10%.

El "Aceite de Navarra" organolépticamente, es un aceite con frutado de medio a intenso, con notas verdes, con un amargor y un picante característicos, muy equilibrado, de ligero a medianamente intenso, pero no dulce. Su composición varietal, el grado de madurez con que se recoge la aceituna, la latitud y las condiciones climáticas de la zona, son los factores que afectan a la composición en ácidos grasos del "Aceite de Navarra", determinando la elevada proporción de ácido oleico superior a 72%.

Esto se consigue con unas buenas prácticas culturales en el campo, con una ausencia total de residuos en las aceitunas a la hora de cosechar, con unas prácticas de recolección y un transporte hasta la almazara que sean cuidadosos con el fruto, y siguiendo unas condiciones específicas de molturación y extracción del aceite en el trujal o almazara.

El departamento considera que se debe continuar apoyando el proceso de reconversión iniciado en 2006, que garantizaba su viabilidad y rentabilidad con un doble objetivo: primero, asegurar el futuro de la empresa cooperativa en competencia con las demás figuras em-

SERVICIOS DE TRANSFORMACIÓN INTEGRAL

AGRICULTURA MODERNA, RENTABLE Y SOSTENIBLE.

BALAM.ES

La producción en Navarra está orientada al consumo local.

presariales y, segundo, el mantenimiento de un tejido empresarial en el medio rural y el asentamiento de población en él.

Olimerca.- ¿Cuáles son las principales líneas de ayudas que ofrece su Consejería al sector del olivar?

Itziar Gómez.- Las ayudas al sector se orientan por una parte a apoyar las acciones de información y promoción de la Denominación de Origen que realizan los consejos reguladores, y por otra a reducir los costes de control y certificación que tienen que asumir los productores por la participación en la Denominación de Origen.

- En las ayudas a información y promoción la ayuda cubre el 60% de los gastos que realicen los Consejos Reguladores en estas actividades. En la campaña 2021-2022 la DOP presentó un plan de promoción por un importe de 16.635,30 €, y tiene concedida una ayuda de 9.981,18 euros.

En la campaña 2021/22 se espera una producción de aceituna de 24.129,9 tn y 4.534,6 tn de aceite de oliva

- En las ayudas a control y certificación, la ayuda cubre el 25% de los gastos correspondientes a control y certificación y gestión de registros. En 2021 se le han abonado 9.522.83 euros.

Olimerca.- ¿Qué apoyos les ofrecen?

Itziar Gómez.- Aparte de lo anterior, la DOP Aceite de Navarra está incluida en las acciones de promoción conjunta que se realizan con Reyno Gourmet, y que probablemente tienen un impacto promocional más importante. Reyno Gourmet acoge bajo su sello a más de 2.650 referencias de 113 empresas de la Comunidad Foral. Nuestra firme apuesta por Reyno Gourmet, es el apoyo a todas y cada una ellas, que hacen que seamos un referente en el mundo de la gastronomía y el consumo de alimentos. Una marca, Reyno Gourmet, que se ha convertido en seña de identidad de nuestros productos de calidad y que garantizan certificación de calidad cumpliendo con los más altos estándares europeos de certificación y calidad por un lado con sus controles respectivos por otro, en definitiva, certificación de Calidad Diferenciada. Etiquetas, tan importantes, que distinguen a nuestros productos, les ampara legalmente dentro y fuera de nuestras fronteras y les otorgan el reconocimiento que merecen: tanto por sus cualidades propias (diferenciadas de otros productos de la misma naturaleza) como por las materias primas y, por supuesto, la forma de elaboración.

Además, todos los años se convocan ayudas para el desarrollo de proyectos piloto sobre nuevos productos, prácticas procesos y tecnologías en el marco del Progra-

De las 21 almazaras de Navarra siete están certificadas dentro de la Denominación de Origen Protegida Aceite de Navarra y diez están certificadas en ecológico

El Aceite de Navarra, organolépticamente, es un aceite con frutado de medio a intenso, con notas verdes, con un amargor y un picante característicos.

ma de Desarrollo Rural de Navarra. Han surgido iniciativas muy interesantes como la valorización de subproductos agrícolas del olivo para su inclusión en productos de la industria alimentaria y nutracéutica (que combina propiedades nutritivas y otras beneficiosas para la salud).

INTIA, de la que ya hemos hablado, es también un gran apoyo para todo el sector primario y desarrolla una importante labor en numerosas áreas. De esta forma, y a modo de ejemplo, en agricultura y ganadería está estudiando cómo reducir la vulnerabilidad y aumentar la adaptabilidad de los sistemas agropecuarios al cambio climático. A través del proyecto europeo LIFE NAdapta, está realizando proyectos de gestión silvopastoral; ensayos para conseguir un uso más eficiente del agua de riego; planes de gestión de suelos; experimentación e identificación de especies vegetales mejor adaptadas; creación de una colección de semillas de más de 40 variedades locales hortícolas de Navarra; monitoreo y detección precoz de plagas y enfermedades emergentes, así como ensayos con productos alternativos a los fitosanitarios clásicos.

Desde hace 10 años INTIA trabaja en la integración de conocimiento en una plataforma digital denominada AGROasesor, que permite a los agricultores acceder a información sobre el suelo, el clima y el cultivo a escala de parcela, gracias a diferentes redes de sensores, satélites de observación de la tierra y bases de datos.

Olimerca.- ¿Qué opina sobre la estructura actual del sector cooperativo?

Itziar Gómez.- El 53% de las almazaras de la Comunidad Foral son cooperativas. Uno de los objetivos del departamento es el fomento del cooperativismo agrario, como elemento de cohesión del sector. Apoyo a su desarrollo técnico y económico, y base de un desarrollo rural sostenible en la medida que contribuye al mantenimiento del equilibrio territorial. El sector cooperativo agrario constituye la mejor vertebración social existente en el sector agrario y la mejor herramienta para aplicación de cualquier política agroalimentaria que pretenda ser eficaz.

El impulso a la cooperación entre los diferentes agentes de la cadena alimentaria es de vital importancia para la modernización y viabilidad futura del sector primario. La búsqueda de soluciones demostrativas y novedosas a problemas concretos que padecen las explotaciones, el apoyo que demanda el sector y el trabajo colaborativo entre agricultores, organizaciones profesionales, cooperativas, centros de innovación y universidades se han convertido en una herramienta básica en el camino del progreso hacia la sostenibilidad, la biodiversidad, el bienestar animal, la eficiencia en el consumo de insumos, agua y energía, la economía circular o la reducción de desperdicio alimentario.

EL OLIVAR DE NAVARRA EN CIFRAS

En la actualidad hay 21 trujales o almazaras activos.

El aceite navarro tiene una producción pequeña, de calidad diferenciada. En este momento, de las 21 almazaras:

Siete están certificadas dentro de la Denominación de Origen Protegida Aceite de Navarra.

Diez están certificadas en Ecológico.

La superficie de olivar en el año agrícola 2020 es de 8.431 hectáreas (7.282 has en producción y 1.149 has que todavía no han entrado en producción). Del total, 3.346 has en secano (un 39,7%) y 5.085 has en regadío (un 60,3%). La superficie de olivo representa un 2,9% de toda la superficie cultivada (un 1,8% de la superficie cultivada en secano y un 4,7% de la superficie cultivada en regadío).

La producción de aceituna en 2020 fue de 32.668,9 toneladas y la producción de aceite 5.381,7 toneladas. Fue un año record en cuanto a producción de aceituna. En 2021 se espera una producción de aceituna de 24.129,9 toneladas y una producción de aceite de oliva de 4.534,6 toneladas.

En las Cuentas Económicas de la Agricultura (que se elaboran en el Departamento) únicamente se considera la producción de cooperativas (la parte industrial correspondería a la Rama Industria). En 2019 (último año disponible), el valor de la producción de aceite en cooperativas fue de 5.653,4 miles de euros. Si se extrapola a todo el aceite producido en Navarra (cooperativas+industria), sería aproximadamente de 10.640 miles de euros.

Nº RGSEAA	Razón Social	DomIndl.	Localidad	Provincia
16.00338/Na	Urzante S.l.	Pg La Serna. Ciudad Agr Calle A	Tudela	Navarra
16.00961/Na	Trujal Cooperativo Nuestra Señora Del Villar	Pol. Ind. De Corella	Corella	Navarra
16.01252/Na	Trujal Cooperativo Nuestra Señora De Ujue, S.coop.	Carretera De Beire, S/N	Olite/ Erriberri	Navarra
16.02147/Na	Bodega Cooperativa Nuestra Señora Del Rosario	Camino Viejo De Cascante, S/N	Ablitas	Navarra
16.02299/Na	Trujal Cooperativo San Miguel	Cno. De Ablitas S-N,	Barillas	Navarra
16.02599/Na	Trujal Mendia Sociedad Cooperativa	Ctra. Allo, S/N	Arroniz	Navarra
16.02782/Na	Trujal Cooperativo Nuestra Señora De La Barda	Pol. Ind. Dehesa De Ormiñen, S/N	Fitero	Navarra
16.03032/Na	La Casa Del Aceite, S.l.	Ctra. Tudela-Tarazona, Km.10	Cascante	Navarra
16.03039/Na	Sociedad Cooperativa San Miguel Trujal De Larraga	Cr. Estella S/N,	Larraga	Navarra
16.03252/Na	Agricola La Maja, S.l.	Carretera Local Na-8411 Km.4	Mendavia	Navarra
16.03314/Na	Almazara Del Ebro Sociedad Cooperativa	Carretera Na-8708, Km. 1	Cintruenigo	Navarra
16.03395/Na	Hacienda Queiles, S.l.	Finca Moral, Pol. 004, Parcela 1529	Monteagudo	Navarra
16.03551/Na	Hacienda Ortigosa, S.l.	Carretera Recajo, Km. 1	Viana	Navarra
16.03682/Na	Suministros Agroebro, S.l. (Artajo)	Finca Los Llanos Apdo. 297	Fontellas	Navarra
16.03743/Na	Ékolo Productos Ecológicos, S.a.	Camino San Andres, 35-36	Arroniz	Navarra
16.04029/Na	Sociedad Cooperativa Nequeas	C/ Las Huertas S/N	Añorbe	Navarra
16.004282/Na	Ardoiz, S.a.	Cerro Amurdi, S/N	Cizur Menor	Navarra
16.004660/Na	Vinecultor S.l.	Pj Argonga Parcela 3, Poli. 6	Dicastillo	Navarra
16.004759/Na	Biosasun S.a.	Carretera Allo-Arróniz 0	Dicastillo	Navarra
16.004812/Na	Gorostiza Yunta, Estibalitz	C/ San Isidro, 32	Ujue	Navarra
16.004837/Na	Isanatur Spain, S.l.	Pol. Ind. Aloa, Nº 41, Nave 1-2	Puente La Reina/Gares	Navarra

IFAMENSA

INDUSTRIAS DE FABRICACION DE MAQUINAS ENVASADORAS, S.L.

EN ENVASADORAS NO ARRIESGUE,
IFAMENSA APUESTA SEGURA

En Ifamensa llevamos más de 50 años fabricando máquinas envasadoras de aceite.

CALIDAD DE PRINCIPIO A FIN

Su producto y usted se merecen lo mejor

REGISTERED FIRM
ISO 9001

IFAMENSA - Industrias de Fabricación de Máquinas Envasadoras, S. L.
Pol. Ind. San Miguel, Sector 4-A - c/ Galileo Galilei, 23 - 50830 Villanueva de Gállego (Zaragoza)
Teléf.: +34 **976 186 311** - Fax: 34 976 185 846
ifamensa@ifamensa.com - **www.ifamensa.com**

Análisis de superficie, producción, cultivo y rendimientos

Evolución y estructura del olivar en Navarra

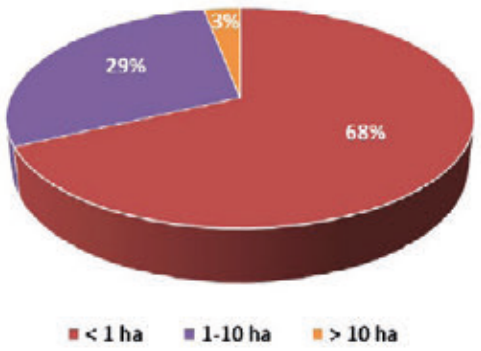
Por José Francisco Doncel, vocal del aceite de oliva en el Consejo Rector de Cooperativas Agro-alimentarias de Navarra.

El sector del aceite de oliva en Navarra cuenta con en torno a 7.200 ha de olivar de almazara en producción, esto representa únicamente el 0,34% de la superficie total de España y el 0,43% de la producción total. Estas cifras se deben principalmente a dos factores, la reducida superficie de la Comunidad Foral en relación a otras CCAA, y a que en Navarra el olivar no es un cultivo mayoritario.

Aunque el cultivo del olivar representa únicamente en torno al 3% de la superficie agraria de Navarra, es un cultivo muy arraigado, siempre ha formado parte del paisaje como un cultivo adaptado a los terrenos áridos y su cultivo siempre ha tenido un carácter muy social, ya que muchos olivicultores han solido destinar sus producciones principalmente para el consumo familiar.

La presencia de muchos de estos olivicultores con pequeñas producciones han sido el germen de las almazaras cooperativas que existen actualmente en Navarra y que, en un principio, su principal función ha sido la transformación de la aceituna en aceite que posteriormente se dedicaba al consumo familiar. Hoy en día este modelo aún está presente en Navarra y convive con el de los agricultores profesionales que apuestan por el cultivo del olivar como una alternativa más dentro de su explotación. Estos agricultores en los últimos años están realizando inversiones importantes en nuevas plantaciones y en la transformación de las parcelas de secano a regadío.

Nº OLIVICULTORES EN FUNCIÓN DE SUPERFICIE



Fuente: Registro explotaciones Agrarias de Navarra

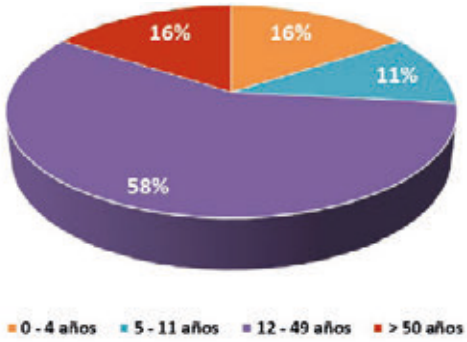
Actualmente en Navarra existen en torno a 9.000 olivicultores, el 68% de los olivicultores tienen menos de una hectárea de olivar, un 29% cuentan con entre 1 y 10 ha, y únicamente un 3% tienen una explotación mayor de 10 hectáreas. Además, el carácter social y familiar de este cultivo ha provocado que estos olivares, localizados principalmente en la zona media y sur de Navarra, estén muy dispersos a lo largo de toda la geografía.

Comarca agraria	Nº de municipios en la Comarca	Nº municipios con cultivo de olivar	% municipios con cultivo de olivar
Noroeste	53	0	0%
Pirineos	46	4	9%
Cuenca de Pamplona	41	19	46%
Tierra Estella	60	48	80%
Navarra Media	30	27	90%
Ribera Alta	23	23	100%
Ribera Baja	19	19	100%

Fuente: Registro explotaciones Agrarias de Navarra

Esta dualidad del sector del olivar en Navarra también puede comprobarse al observarse las edades de los olivares de la Comunidad Foral. Por un lado, se cuenta con un 27% de olivares con menos de 12 años, que son plantaciones que principalmente se han realizado en regadío, en intensivo y superintensivo, por parte de agricultores profesionales que están apostando fuerte por este cultivo, y por otro lado existe todavía una superficie importante de olivares con edades cercanas y superiores a los 50 años que está en manos de pequeños olivicultores.

Edad de olivar de almazara

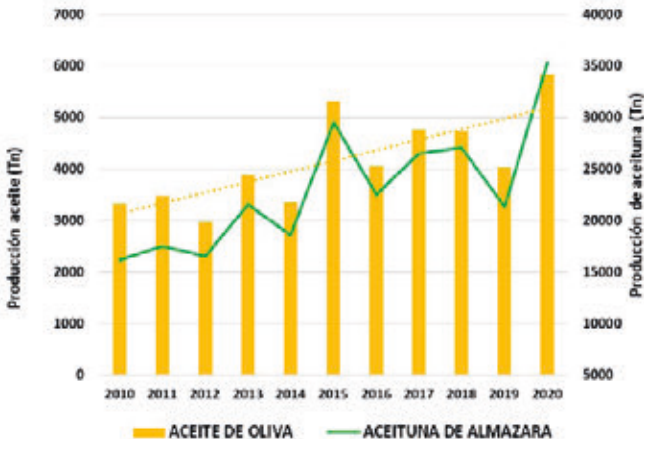


Fuente: Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación

Evolución de la producción de aceite en Navarra

En los 10 últimos años la producción de aceite en Navarra se ha incrementado de manera importante, llegando casi a 6.000 toneladas, lo que implica que casi se ha duplicado entre los años 2010 y 2020.

Evolución de la producción en Navarra

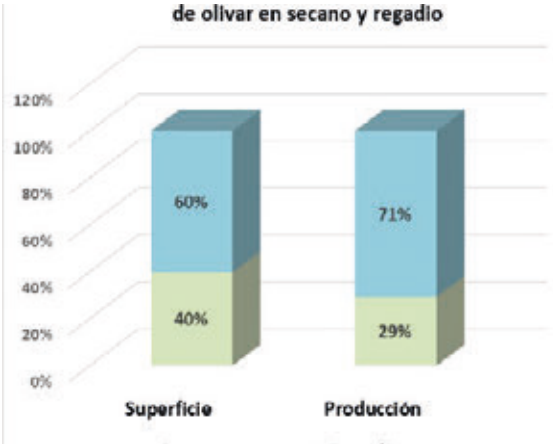


Fuente: Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación

Este incremento productivo de los últimos años se ha debido principalmente a tres motivos:

- **Aumento de la superficie productiva del olivar de almazara:** Aunque desde 2010 la tendencia de la superficie productiva ha sido ascendente, entre 2014 y 2020 esta tendencia se ha incrementado notablemente, pasando de las 5.700 ha que había en 2014 a las 7.200 ha con las que se cuenta en la actualidad, lo que supone un incremento del 26% en tan solo 6 años.

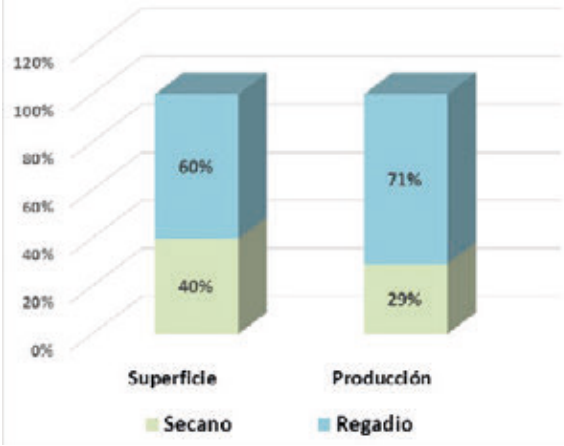
Evolución de la superficie de olivar en Navarra (ha)



Fuente: Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación

- **Incremento de la proporción de olivar de almazara en regadío:** El aumento de la superficie ha sido mucho más acusado en el caso del olivar en regadío. En el año 2010 el regadío suponía el 53% de la superficie del olivar de almazara, y en 2020 ha pasado a representar más del 60% de la superficie total. La puesta en regadío del olivar de almazara está permitiendo obtener unos rendimientos mucho más elevados por hectárea. Actualmente el 71% de la producción de aceite proviene de olivares en regadío.

Relación entre superficie y producción de cultivo de olivar en secano y regadío

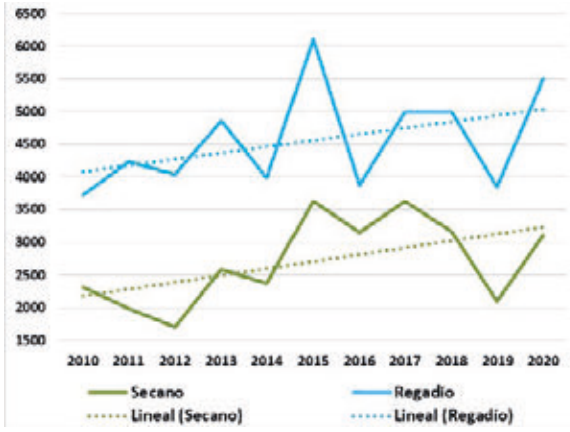


Fuente: Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación

Todas las almazaras con actividad en Navarra dedican la totalidad de su producción para elaborar únicamente aceite de oliva virgen y virgen extra

- **Mejora en el manejo de las explotaciones:** En los últimos años la mecanización del cultivo, especialmente de las labores de recolección, ha permitido incrementar de manera notable los rendimientos tanto en los cultivos en secano como en los regadíos. La utilización de vibradores ha permitido modificar las técnicas de poda que se utilizaban habitualmente para poder realizar el vareo de los olivos. Con las nuevas técnicas de poda se consigue que la superficie foliar que recibe radiación solar directa sea mayor, esto se ha traducido en un incremento de la producción y una mejora de la calidad de los frutos obtenidos.

Evolución de los rendimientos en Navarra (Kg./ha)

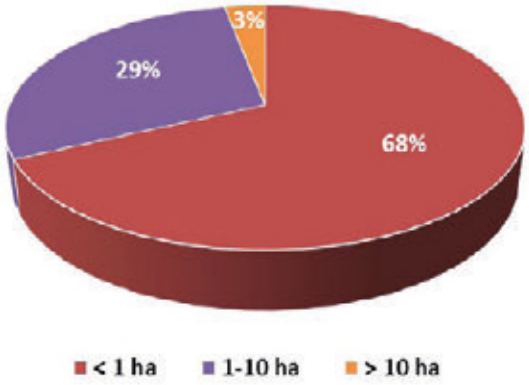


Fuente: Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación

Las almazaras de Navarra

Actualmente Navarra cuenta con veintiuna almazaras, nueve de ellas cooperativas, que cuentan con tipologías y producciones distintas. Tal y como se comentaba anteriormente al describir la situación del cultivo del olivar en Navarra, el carácter social y familiar de este sector es algo que ha influido de manera importante en la tipología de las almazaras existentes.

Nº de olivocultores en función de su superfice



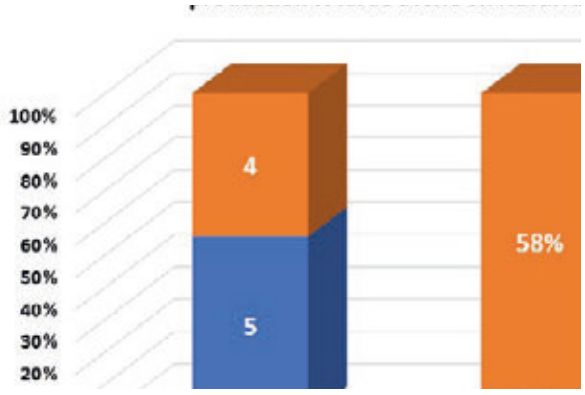
Fuente: Datos propios

Por un lado, hay que destacar la presencia de trujales cooperativos en los que sus producciones se dedican principalmente para el consumo de sus socios, y que surgieron para dar respuesta al carácter social que tiene el cultivo del olivar en Navarra. De las nueve almazaras cooperativas que hay actualmente en Navarra, cinco de ellas todavía responden a este modelo, y a pesar de contar con un número importante de socios tienen producciones muy reducidas, por debajo de las 100 Tn y la mayor parte no superan las 30 Tn.

Las cuatro cooperativas restantes sin embargo tienen producciones más elevadas, ya que cuentan entre sus socios con agricultores profesionales con superficies de olivar relevantes, y dedican un volumen importante de su producción a la venta de aceite tanto al canal HORECA como al canal de alimentación. Entre estas cuatro cooperativas aglutinan el 58% de la producción de aceite de toda Navarra.

Entre las doce empresas de capital privado, existen dos almazaras con producciones por encima de las 500 Tn, la mayor parte elabora volúmenes comprendidos entre 100 y 200 Tn y finalmente existe un grupo de pequeñas almazaras que no superan las 10 Tn.

Relación entre el modelo de cooperativa y su relevancia en la producción total de aceite



Fuente: Datos propios

Europa
invierte en las zonas rurales

ANTEQUERA
DENOMINACION DE ORIGEN

ACEITE ES PATRIMONIO
D.O.P. ANTEQUERA ES SABOR

WWW.DOANTEQUERA.ORG

Dólmenes de Antequera, peña de los Enamorados y Torcal de Antequera.
Declarados Patrimonio de la Humanidad por la Unesco.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

José Francisco Doncel, vocal del aceite de oliva en el Consejo Rector de Cooperativas Agro-alimentarias de Navarra.

No obstante, a pesar de los distintos modelos de almazaras existentes en Navarra, una característica común de todas ellas es su compromiso por la producción de aceites de gran calidad. Todas las almazaras con actividad en Navarra dedican la totalidad de su producción para elaborar únicamente aceite de oliva virgen y virgen extra, siendo calificados la mayor parte del volumen como virgen extra en todas las campañas. De acuerdo a las estadísticas del MAPA en las cuatro ultima campañas entorno al 70% del aceite producido en Navarra ha sido calificado como virgen extra.

Este hecho demuestra la firme apuesta que ha hecho el sector del aceite en Navarra por la producción de aceites de alta calidad, haciendo de esta su principal herramienta para diferenciar sus aceites en el mercado y poder generar un mayor valor añadido, algo fundamental debido al reducido tamaño de estas almazaras en comparación con los grandes operadores del mercado, con los que no pueden competir en volumen ni en el presupuesto dedicado a acciones de marketing y comunicación.

Denominación de Origen Aceite de Navarra

Fruto también de esta apuesta por la calidad, surgió la iniciativa para la creación de la Denominación de Origen Aceite de Navarra, la cual lleva funcionado desde el año 2008. El objeto de esta Denominación es poner en valor los aceites de Navarra y ayudar a diferenciar estos aceites, elaborados con variedades autóctonas de Navarra como Arróniz, Arbequina y Empeltre, teniendo que estar siempre presente sola o en coupage, la variedad autóctona Arróniz. Actualmente son más de 1.400 olivicultores los que están inscritos en esta Denominación y siete las almazaras que se encuentran certificadas para comercializar estos aceites, y aunque únicamente el 13% de la producción de aceituna recepcionado en las almazaras proviene de parcelas inscritas, esta Denominación puede ser una herramienta importante para que las almazaras de Navarra puedan seguir avanzando en la diferenciación de sus productos en un mercado tan competitivo como es el del aceite de oliva.

Actualmente Navarra cuenta con 21 almazaras, nueve de ellas cooperativas, que cuentan con tipologías y producciones distintas

TU TRABAJO GENERA un imPACto muy positivo

2022

Día a día contribuyes a conservar la **biodiversidad**, los **recursos** de nuestra tierra y a mantener **población** en **zonas rurales** »

Confíanos tu PAC y déjanos ayudarte

- **Agilidad en el servicio**
- **Especialistas en la tramitación**
- **Personalización en la gestión**

CAJA RURAL JAÉN

> www.cajaruraldejaen.com

Con unos primeros resultados satisfactorios

El INTIA investiga el trampeo masivo con fitosanitarios contra la mosca del olivo

Por Carmen Goñi Górriz*, Joaquín Garnica Hermoso*, Sandra Aldaz del Burgo*, Noelia Telletxea Senosiain* Rodrigo Lasa Covarrubias **, Trujal Mendía de Arróniz.
***INTIA (Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, Navarra) ** INECOL (Instituto de Ecología AC, México).**

Demostrar el control de poblaciones de mosca del olivo mediante trampeo masivo con apoyo de tratamientos fitosanitarios para la reducción de daños en la aceituna en el ámbito de influencia del Trujal Mendía de Arróniz. Este es el objetivo de una investigación coordinada por el Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, INTIA, que realiza en colaboración con el Instituto de Ecología AC, de México.

La sociedad pública INTIA (Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras de Navarra) coordina un proyecto piloto PDR para el control de la mosca del olivo *(Bactrocera oleae)* mediante la colocación masiva de trampas con cebo atrayente y con apoyo de tratamientos fitosanitarios para la reducción de daños en la aceituna.

El proyecto, desarrollado junto con el Trujal Mendía de Arróniz, surge después de que en los últimos años se hayan incrementado notablemente los daños en las plantaciones y, a su vez, se hayan reducido los fitosanitarios autorizados y efectivos contra esta plaga, por lo que son necesarias otras soluciones alternativas para el control de este dañino insecto. El objetivo principal de esa iniciativa consiste en demostrar la viabilidad de combinar un método de captura más sostenible medioambientalmente mientras la cantidad de tratamientos fitosanitarios clásicos para el control de estas moscas disminuye.

Con una superficie olivarera de unas 7.000 has, la producción de aceite de oliva en Navarra supone en torno al 0,5% de la producción nacional y es una actividad importante en la Comunidad foral tanto desde el punto de vista económico como social. Igualmente, esta actividad implica a muchos ámbitos: desde quienes cuentan con olivares en su propiedad, personal de cooperativas y trujales, hasta las personas consumidoras fieles a los aceites que en Navarra se producen.

La popularmente conocida como mosca del olivo *(Bactrocera oleae)* se ha convertido, en los últimos años, en el principal problema sanitario de este tipo de cultivo. Esta plaga está extendida por toda el área mediterránea, occidente de Asia y varios países de África, así como en zonas de California y México.

Daños importantes en las plantaciones

El olivo es su único huésped y causa daños importantes y muy variables en las plantaciones según las condiciones climatológicas, orográficas y la variedad de aceituna. Varios estudios mencionan que las hembras pueden ovipositar entre 200 y 300 huevos a lo largo de su vida, con un promedio de hasta 19 huevos por día, lo que es un indicativo del importante impacto económico que puede tener sobre el cultivo.

Así, las aceitunas afectadas por la alimentación de las larvas de mosca caen al suelo con la consiguiente pérdida de cosecha. La cantidad de aceitunas que llegan al suelo es variable dependiendo de la intensidad del ataque, de los eventos de viento fuerte y de la sensibilidad de la aceituna a la caída. No es fácil predecir cuánta aceituna puede caer, pero es un riesgo real.

Por otra parte, se produce una pérdida de la calidad del aceite por aquellos frutos atacados por la mosca. Dentro de las aceitunas afectadas se desarrollan varios tipos de microorganismos que contribuyen a que el aceite procedente de estos frutos tenga atributos negativos como una mayor acidez y que perjudican la calidad del aceite de oliva.

En Navarra, esta especie tiene tres generaciones al año y sus efectos negativos son bien conocidos en la

El objetivo de este estudio es demostrar la viabilidad de combinar un método de captura más sostenible medioambientalmente con una menor cantidad de tratamientos fitosanitarios en la lucha contra la mosca del olivo

El trampeo masivo consiste en la disposición de un número de trampas por hectárea para capturar el mayor número posible de moscas.

zona sur de la Comunidad, pero pasaban desapercibidos en los olivares distribuidos más al norte, en los límites establecidos para su cultivo (Zona Media y Tierra Estella). En los últimos 5 años, los niveles poblacionales de esta mosca han incrementado considerablemente y los daños originados por la plaga se han hecho notar también en estas últimas zonas.

El trampeo masivo como solución alternativa

El control de la plaga mediante estrategias basadas únicamente en el empleo de productos fitosanitarios ya no parece factible; los productos autorizados y efectivos disponibles van disminuyendo y se ha notificado por parte de la IRAC una alerta sobre el riesgo de resistencia de *Bactrocera oleae* a algunas de las materias activas empleadas en su control. Ante este escenario, se hace necesaria una gestión diferente, y en este sentido, el trampeo masivo ha demostrado ser eficaz en el control de otras especies de moscas de la fruta y resulta complementario con otros sistemas de manejo integrado de plagas, como la aplicación de insecticidas.

El trampeo masivo consiste en la disposición de un número determinado de trampas por hectárea en el cultivo con la finalidad de capturar el mayor número posible de adultos (fundamentalmente hembras) de moscas de la fruta. Para que estas trampas sean altamente efectivas, deben ser cebadas con atrayentes específicos, generalmente con compuestos amoniacales de larga duración.

En este proyecto se evaluó durante dos años consecutivos la viabilidad de la combinación de los tratamientos fitosanitarios clásicos con el método de control de trampeo masivo de la mosca del olivo *(Bactrocera oleae)* mediante el uso de un modelo de trampa cónica y un atrayente alimenticio en estado sólido de larga duración. Este atrayente es considerada efectiva durante 6 meses, y a partir de este tiempo va disminuyendo su poder de atracción. Para que el sistema sea efectivo, es muy importante colocar las trampas antes de que la aceituna esté receptiva a la puesta de huevos de la mosca (tamaño guisante) con la finalidad de eliminar las hembras desde sus primeras generaciones.

Una condición imprescindible para que este sistema funcione bien (en combinación con los tratamientos fitosanitarios) es su implementación en amplias zonas de cultivo. Implantado a gran escala, el impacto del uso continuo de esta herramienta de captura y muerte es la bajada de la población de mosca del olivo. A medio plazo, se traduce en la reducción del número de tratamientos fitosanitarios necesarios, ya que únicamente se tratará en los momentos en los que se detecten aumentos importantes de capturas de adultos y de daños en frutos.

Con la introducción del sistema de trampeo masivo, al eliminar una proporción importante de la población de hembras, los niveles de daño han disminuido y se han mantenido en límites que, en base a los umbrales definidos, han requerido de control fitosanitario. Los niveles de daño alcanzados han permitido que este control fitosanitario haya podido realizarse mediante la técnica del parcheo. El parcheo es una técnica de control con la que no se realiza el tratamiento total a la parcela, sino que se aplica el insecticida con un cebo sobre determinados puntos estratégicos de la parcela. Para ello, se emplea una proteína hidrolizada (atrayente) mezclada con un insecticida que se aplica a una superficie de 1-3 m2 en la copa del árbol a todos los árboles de la parcela (plantaciones tradicionales) o

se realizan tratamientos a todo el árbol alternando filas tratadas con filas sin tratar (plantaciones intensivas o superintensivas). Este sistema consigue buenos resultados, permite reducir el gasto de producto y en caso de necesidad, por elevada presión de mosca, se puede combinar con la realización de tratamientos totales.

Primeros resultados satisfactorios

Los resultados observados sobre la población y el daño en las aceitunas se han reducido de manera importante después de la instalación a nivel de área de un sistema de trampeo masivo. Mientras las poblaciones iban al alza entre 2017 y 2019, con niveles de daños del 35-40%, la instalación de un trampeo masivo a 35 trampas/ha en una superficie cercana a las 500ha ha permitido reducir hasta el 1% los daños en estas parcelas con sistema de trampeo masivo. Esta reducción de daños se ha visto también en parcelas de la zona en las que no se ha instalado este sistema.

> **Los resultados observados sobre la población y el daño en las aceitunas** se han reducido de manera importante después de la instalación a nivel de área de un sistema de trampeo masivo

La mosca del olivo se ha convertido en el principal problema sanitario para el olivar.

Con una superficie olivarera de unas 7.000 has, la producción de aceite de oliva en Navarra supone en torno al 0,5% de la producción nacional.

Si bien es necesario esperar al desarrollo del proyecto en este 2022, todo parece indicar que el uso complementario de esta estrategia de control de la mosca del olivo permitirá mantener los niveles poblaciones más bajos, repercutiendo de manera favorable a su control mediante aplicaciones puntuales de insecticida con parcheo. Esto conlleva a una considerable menor aplicación de insecticidas y el consiguiente beneficio para los enemigos naturales y medio ambiente.

Con los datos de estos dos años de proyecto, el sistema de trampeo masivo utilizando una combinación de trampa con un atrayente alimenticio sólido de larga duración, se muestra como un sistema válido para reducir los niveles poblacionales de mosca. Permite mantener los niveles de daños en unos valores que, por ahora, solo necesitan de una ayuda puntual mediante el empleo de productos fitosanitarios pero que pueden ser incorporados mediante otras técnicas de aplicación (parcheo) que no impliquen el tratamiento total de la parcela.

Un conocimiento preciso de la biología y ecología de la plaga en la región es clave para obtener buenos resultados en el control de la plaga mediante el empleo de sistemas de trampeo masivo. La densidad de trampas por hectárea, la distribución y superficie del área de control, así como respetar las fechas de colocación, orientación, altura, etc., pueden variar entre unas regiones y es importante considerarlas para que sea efectiva y que tenga continuidad a lo largo del tiempo.

Estos proyectos de investigación en los que participa INTIA se desarrollan en el marco del Convenio entre el Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente e INTIA, S.A. para el fomento de la I+D+i en el ámbito agrario.

Herpasur sa

CALDERERÍA INOX

LA CALIDAD NUESTRA RAZÓN DE SER LÍDER

SECOVISA GRUPO

Polígono Industrial El Portal / C. Sudáfrica, Parcela 83 / 11408 Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tlf: + 34 956 14 32 71 / Fax: + 34 956 14 36 27
Email: info@herpasur.com / www.herpasur.com

DESDE SUS INICIOS, EN EL AÑO 2000, SIEMPRE HA APOSTADO POR LA COSECHA TEMPRANA

Hacienda Queiles, trabajo constante por obtener el AOVE de la máxima calidad

Hacienda Queiles fue fundada en 1994 por Alfredo Barral.

Fundada en 1994 por Alfredo Barral, Hacienda Queiles pasó en 2021 a formar parte de la Familia Cirsus – Bodegas y Viñedos, cuya cultura familiar de trabajo en equipo continúa con la filosofía de excelencia elaborando solo AOVEs de primerísima calidad. Esta firma ha sido pionera, entre otras cosas, en la elaboración de vírgenes extra de cosecha temprana. Nos lo explica su gerente, David Solana, en esta entrevista para Olimerca.

Olimerca.- ¿Nos podría explicar en qué ha consistido el acuerdo con el Grupo Cirsus?

David Solana.- En 2021 Hacienda Queiles pasó a formar parte del Grupo Cirsus, compuesto hasta ese momento por varias bodegas en Navarra y la Ribera del Duero, y en esta integración siempre se ha respetado la identidad y filosofía de cada una de las empresas.

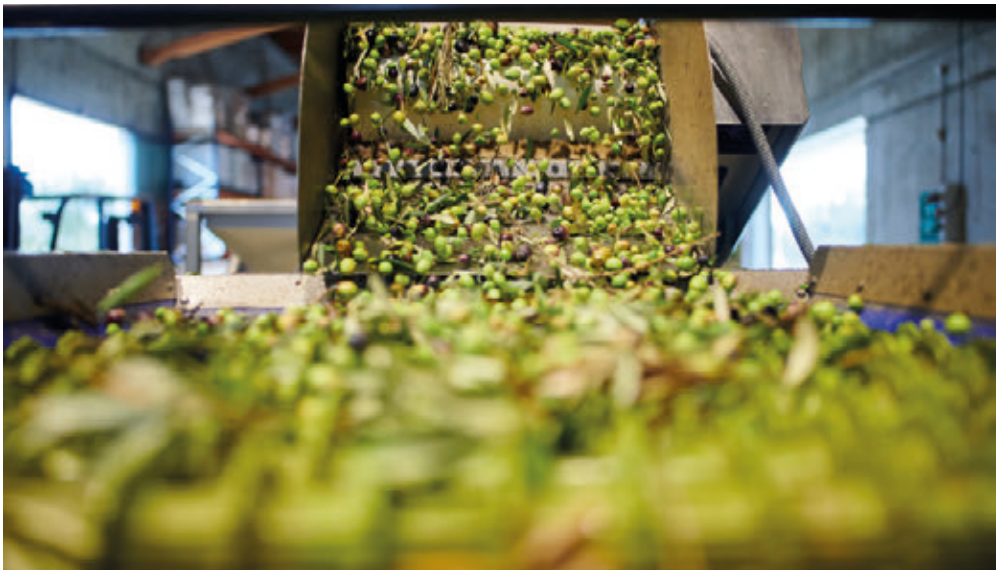
En concreto, la pasión que tenemos en Hacienda Queiles por la excelencia, por el control de todos los procesos, por el cuidado de los olivos, por hacer un aceite de oliva virgen extra ecológico de altísima calidad, va en línea con el concepto de Pago de las bodegas de la familia Cirsus.

Olimerca.- ¿Qué valor aporta a Hacienda Queiles este acuerdo?

David Solana.- Hacienda Queiles, a parte de una diversificación en los productos, aportamos una serie de marcas que tienen un prestigio y un valor consolidado en el sector. No hay

En la finca, Hacienda Queiles tiene todo monitorizado, con lo que pueden controlar de manera remota cualquier necesidad del olivar.

Aunque hasta hace poco el oleoturismo no era algo relevante para Hacienda Queiles, han decidido apostar por ello.



Hacienda Queiles ha apostado siempre por trabajar la olivicultura en modo ecológico.

En breve, esta compañía lanzará un varietal de Arróniz.

que olvidar que nosotros fuimos pioneros en la elaboración de aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana, y eso nos ha dado un reconocimiento y una trayectoria en línea con los vinos que producen las bodegas de la familia Cirsus. Es por ello que podemos decir que tenemos una misma filosofía y eso genera sinergias y hace que nuestras marcas se complementen y se refuercen.

Olimerca.- ¿Qué nuevos proyectos van a emprender en el corto plazo?

David Solana.- El hecho de integrarnos en la familia Cirsus facilita una palanca y una fuerza para tener estructura de comunicación, de ventas y de marketing, que además nos va a facilitar la ampliación de la gama de productos.

En breve lanzaremos un varietal de Arróniz, variedad autóctona de Navarra, y un aceite infusionado en trufa blanca. Además, en materia de I+D estamos desarrollando una serie de productos que relacionen el mundo del vino con el del aceite de oliva.

Olimerca.- ¿Cómo ha evolucionado su producción y su apuesta por la calidad a lo largo de los años?

David Solana.- Hacienda Queiles, desde sus inicios, siempre ha apostado por la máxima calidad en la producción, de ahí no nos hemos movido nunca. Por tanto, nuestras fincas se han consolidado, y más allá de años puntuales con menores cosechas por motivos agronómicos, justifica el haber trabajado para obtener un producto de muchísima más calidad, que ha sido bien acogido por un mercado que está dispuesto a pagar esa diferencia. Nosotros siempre hemos apostado por un perfil de aceite de bajo rendimiento, fresco, aromáticos

Hacienda Queiles ha realizado recientemente una inversión importante en maquinaria de almazara.

con personalidad que van ligadas a una producción menor con un valor añadido y un precio que lo justifica.

Olimerca.- ¿Cuáles han sido los hitos más destacables en la historia de Hacienda Queiles?

David Solana.- Sin duda, uno de los grandes hitos que hemos conseguido es haber sido pioneros en la elaboración de aceites de oliva vírgenes extra de cosecha temprana, algo que llevamos haciendo desde el año 2000. Empezamos con este concepto de aceite de oliva, recogiendo la aceituna en envero y sin tener en cuenta los rendimientos, apostando únicamente por la máxima calidad del producto. También es cierto que, al elaborarlo con aceituna arbequina, el tipo de perfil que se daba eran aceites amables y frescos y nada agresivos.

Además, hemos apostado siempre por trabajar la olivicultura en modo ecológico y obtener un producto de calidad, obtenido desde el respeto al medio ambiente. Esto, que antes era una dificultad, ahora es un valor que el cliente aprecia y valora.

También, a efectos de reconocimientos internacionales, nuestro aceite ha sido galardonado con premios de reconocido prestigio, como el otorgado por el Consejo Oleícola Internacional, con el que hemos sido reconocidos hasta en tres ocasiones, y con el Premio Alimentos de España, que también hemos obtenido varios años.

Además, quiero destacar también que hemos sido fundadores de Grandes Pagos de Olivar, junto con Marqués de Griñón y Dauro y que ahora está formada por seis socios. Esta asociación nace para defender la calidad de los aceites españoles, tanto a nivel de calidad de producto, como de posicionamiento en el mercado, y hemos conseguido que el AOVE que se produce en España tenga el mismo reconocimiento o incluso más que el de otros orígenes como puede ser Italia o Francia.

Olimerca.- ¿Cuáles han sido las inversiones más relevantes que han realizado en la última década?

David Solana.- Hemos realizado una inversión importante en maquinaria de almazara para la producción de aceite con procesos cortos, a baja temperatura y libres de oxígeno. Asimismo, en la finca tenemos todo monitorizado, lo que nos permite controlar, de manera remota, la humedad, la pluviometría y detectar cualquier necesidad que pueda tener el olivar.

Olimerca.- ¿Se han marcado llegar a nuevos mercados?

David Solana.- Una vez tenemos el control del proceso de producción del producto y lo obtenemos con la calidad que queremos, uno de los fines de la unión a la familia Circus es tener mayor capacidad para abarcar más mercados. A corto/medio plazo, nos gustaría llegar al sudeste asiático y hacer nuestra marca más presente en EEUU.

Olimerca.- El oleoturismo es una de sus apuestas ¿Cuál es su propuesta de cara a atraer la atención del turista?

David Solana.- Hasta hace poco, el oleoturismo no era algo relevante para Hacienda Queiles, pero, es algo que trabaja muy bien la familia Cirsus, que ya lo hace en sus bodegas, y hemos decidido apostar por ello. Hemos habilitado una zona para hacer catas de aceite junto con visitas guiadas a la almazara y nuestra finca de olivos, que nos va a permitir hacer también talleres de formación con degustación. Actualmente, estamos equipándolo y empezaremos a recibir turistas en breve.

calidad1
Del lat. qualĭtas, -ātis.

1. f. Propiedad o conjunto de propiedades inherentes a algo, que permiten juzgar su valor.
2. f. Buena calidad, superioridad o excelencia.
3. f. Adecuación de un producto o servicio a las características especificadas. Control de la calidad de un producto.
4. f. Carácter, genio, índole.

En Coreti nos esforzamos por cumplir las cuatro definiciones.
Somos humanos, a veces sólo llegamos a cumplir tres.

GARANTIZAMOS
TUS ETIQUETAS CON
NORMATIVAS ALIMENTARIAS
BRCGS Packaging Materials CERTIFICATED
IFS SECURE

CORETi ETIQUETAS ADHESIVAS
Good Labels for Good People by Coreti
www.coreti.com
e-mail: coreti@coreti.com Teléfono: +34 981 795 622

Mireia Mollà, Consellera de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica de la Comunidad Valenciana

"El principal reto del sector oleícola valenciano es dar el salto en materia de competitividad"

El olivar es el tercer cultivo con mayor superficie en la Comunidad Valenciana, con una producción media de 25.202 toneladas del que se exporta casi la mitad. Actualmente, su principal reto pasa por dar el salto de calidad en materia de competitividad. Así lo explica la Consellera de Agricultura, Mireia Mollà, en esta entrevista para Olimerca en la que además aborda las oportunidades que tiene el sector oleícola en su región.

Olimerca.- ¿Qué peso tiene el olivar en la Comunidad Valenciana?

Mireia Mollà.- El olivar en términos cuantitativos ocupa unas 94.000 ha, el tercer cultivo del territorio valenciano en cuanto a superficie, con una producción de 134.136 toneladas. La producción de aceite de oliva alcanza las 25.202 toneladas del que se exporta casi la mitad con un valor superior a los 30 millones de euros.

Al margen de la aportación cuantitativa, en términos económicos y productivos, destaca por sus propiedades cualitativas de riqueza varietal, con una gran diversidad y presencia de variedades autóctonas como por ejemplo la Villalonga, la Blanqueta o la Farga, por citar algunas. Otra particularidad del olivar en nuestro territorio es la tendencia creciente en producción y superficie en el último lustro (2015-2020) de casi 3.000 ha.

Olimerca.- ¿Qué opina sobre la estructura actual del sector cooperativo?

Mireia Mollà.- El cooperativismo es una herramienta importante de conexión, apoyo y acompañamiento de estructuras minifundistas como la valenciana, además de ser una herramienta muy nuestra, que está muy arraigada en nuestro tejido primario, precisamente por ese músculo que ofrece a los pequeños agricultores y agricultoras y a todos aquellos profesionales que se dedican a la agricultura como una manera de complementar sus ingresos.

Olimerca.- ¿Cómo valora la investigación que se hace en torno a este sector en su Comunidad?

Mireia Mollà.- La Comunitat Valenciana es un territorio que se ha convertido en los últimos años en referencia en materia de lucha biológica gracias a la

> En los últimos años el incremento de la demanda de AOVE ecológico se ha visto reforzado a través de las ayudas a la certificación del Plan Valenciano de Producción Ecológica en referencia en materia de lucha biológica

Mireia Mollà, Consellera de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica de la Comunidad Valenciana.

inversión destinada al Servicio de Transferencia Tecnológica y a la recuperación de dotación y personal en un centro puntero como el IVIA. La investigación con métodos limpios y sostenibles contra las plagas abarcan también al olivar con buenos resultados en lo que respecta a la mosca del olivo y a los ensayos de patogenicidad en el conocimiento de cómo podrían afectar las distintas cepas de Xylella fastidiosa en nuestras variedades autóctonas.

Las líneas de investigación se orientan también a la Economía Circular a través de la gestión y reaprovechamiento del alperujo, un proyecto, que además repercute en la competitividad de las cooperativas y que cumple con todos los requisitos para ser un modelo de éxito exportable a otros territorios.

Sin olvidar el trabajo referente al mapa varietal y su caracterización, hasta configurar un banco de variedades, la selección y multiplicación vegetal de variedades autóctonas, la gestión hídrica del olivar y las estrategias en innovación para una agricultura sostenible.

Olimerca.- ¿Qué retos cree que tiene de cara al futuro?

Mireia Mollà.- El sector agroalimentario, en términos generales, está muy implicado en el reto que supone la evolución y transición hacia una producción sostenible. En el caso del olivar el reto es añadido al tratarse de un producto que lleva aparejada la producción de un residuo, el alperujo, cuya gestión debe adaptarse a los criterios de la economía circular a través del agrocompostaje o de experiencias de reaprovechamiento ya en marcha. A este reto se suma el de la mejora de la competitividad (mecanización de procesos, mayores rendimientos...) para impulsar un salto de calidad que repercuta en la rentabilidad de las explotaciones; un reto al que puede contribuir el desarrollo de la Ley de Estructuras Agrarias dado el carácter minifundista del sector en la Comunitat Valenciana.

La Comunitat Valenciana es un territorio que se ha convertido en los últimos años en referencia en materia de lucha biológica

Olimerca.- ¿Cuál considera que es el principal reto que tiene que afrontar el sector en su Comunidad?

Mireia Mollà.- Como comentaba creo que el principal reto que tiene que afrontar el sector a nivel autonómico es el del salto de calidad en materia de competitividad. Es cierto también que el carácter eminentemente minifundista (hablamos de unos 60.000 titulares en apenas 95.000 ha) y de diversidad varietal de nuestro sector debe verse reconocido y apoyado por las políticas comunitarias europeas. Por eso ya hemos presentado alegaciones al Plan Estratégico de la PAC en lo que se refiere al plan sectorial del olivar para que modifique la definición de olivar tradicional y permita una mayor flexibilidad en la gestión de los programas operativos.

El olivar en términos cuantitativos ocupa unas 94.000 ha y es el tercer cultivo del territorio valenciano en cuanto a superficie.

Olimerca.- ¿Cómo se verá afectado el olivar de su región con los nuevos retos que propone Bruselas en cuanto a la producción ecológica?

Mireia Mollà.- Lo cierto es que la nueva normativa no supone grandes cambios para nuestros productores de olivar ecológico en lo que se refiere al cultivo, ya que introduce unas prácticas de abonados en verde, aplicación de compost y cuidado de diversidad que ya venían realizando los olivicultores. En materia de gestión sí introduce una novedad interesante como es la certificación de grupos de operadores, una vía de entrada a la certificación de pequeños productores que, bajo la estrategia de la agrupación, les permitiría reducir cargas administrativas y económicas.

Olimerca.- ¿Cuáles son las principales líneas de ayudas que ofrece su Consejería al sector del olivar?

Mireia Mollà.- El olivar, al igual que otros cultivos, es beneficiario de las ayudas de la Agencia Valenciana de Fomento y Garantía Agraria de mejora de las condiciones de transformación y comercialización de los productos agrícolas. Estas ayudas ascienden a 14 millones de euros para el periodo 2021-2024. A estas se añaden también el importante impulso de la Conselleria a la certificación ecológica. En global, el I Plan Valenciano de Producción Ecológica ha destinado, en el periodo 2016-2020, 76,7 millones de euros con el objetivo de impulsar el sector ecológico, con cifras de crecimiento que sitúan la Comunitat Valenciana entre las autonomías más destacadas de todo el territorio.

Las ayudas, sin embargo, no son la única línea económica, ya que la inversión dedicada a la investigación repercute directamente en la mejora, viabilidad y rentabilidad del sector.

Olimerca.- ¿Qué recomendaciones haría a las empresas de su región para mejorar su presencia en los mercados?

Mireia Mollà.- En materia comercial, el sector abordó un salto importante, con el apoyo de la Generalitat, con la constitución de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de la Comunitat Valenciana que pone en valor las variedades únicas del territorio destacando sus cualidades organolépticas y adaptando la oferta al mercado. Esto ha permitido diferenciar el aceite valenciano ante el consumidor como producto de calidad. En los últimos años el incremento de la demanda de AOVE ecológico se ha visto reforzado a través de las ayudas a la certificación del Plan Valenciano de Producción Ecológica que en 2021 ya era el 7,5% de la superficie, creciendo un 23% respecto a 2020.

HACE QUE SUS AOVES SEAN ÚNICOS Y DIFERENTES

La riqueza varietal del olivar en la Comunidad Valenciana

Con cerca de 94.000 hectáreas de olivar, la Comunidad Valenciana se caracteriza por tener una gran diversidad varietal, muchas de ellas autóctonas, como la Villalonga, la Blanqueta o la Farga, que dan lugar a unos aceites de oliva virgen extra únicos, a lo que contribuye también el clima mediterráneo. Cabe destacar que esta región cuenta con la mayor concentración de olivos milenarios, lo que la hace especialmente atractiva para los turistas.

El olivo en la Comunidad Valenciana ocupa una superficie de 93.953 hectáreas (con datos de 2020 facilitados por la Consellería de Agricultura de la región), la mayoría de ellas (93.492 ha) destinadas a la producción de aceite de oliva, y 461 hectáreas a aceituna de mesa, con una producción total de 134.136 toneladas de aceituna.

La mayor parte de dicha superficie, 79.784 hectáreas, corresponde a cultivo de secano, mientras que las 14.169 hectáreas restantes son de regadío.

Por provincias, tal y como se puede observar en la tabla que podemos ver en páginas posteriores, Castellón es la que mayor superficie de olivar posee, con un total de 32.743 hectáreas, de las que 30.682 son de secano y las 2.061 restantes de regadío. En segundo lugar está Valencia, con una superficie de olivar de 32.197 hectáreas, 26.054 en secano y 6.143 en regadío. Finalmente, la provincia de Alicante contabiliza 29.013 hectáreas de olivar, de las cuales 23.048 son de secano y 5.965 de regadío.

Variedad Blanqueta.

Variedad Callosina.

Changlot Real.

Variedad Farga.

Serrana de Espadán.

Variedad Villalonga.

Además, cabe destacar la tendencia creciente en producción y superficie, que entre 2015 y 2020 ha aumentado en cerca de 3.000 hectáreas en toda la región.

Como veremos a continuación, la Comunidad Valenciana se caracteriza por tener una amplia gama de variedades de aceituna, muchas de ellas autóctonas y únicas, que se siguen manteniendo gracias a que la explotación de los olivares más antiguos ha pasado de padres a hijos, y a que las nuevas plantaciones se hacen con variedades tradicionales.

Y es que los conocimientos artesanales que se transmiten de generación en generación, con estructuras de procesamiento pequeñas, a menudo de propiedad familiar, tienen como máxima el trabajo artesanal.

Además, en los últimos años, la Comunidad Valenciana ha desarrollado una cultura de olivicultura de calidad, apostando por la sostenibilidad, lo que ha llevado a que muchos de sus olivares se han convertido en ecológicos.

En cuanto a producción, destacamos los datos de la última campaña 2020/21 (últimos datos definitivos

Tabla: Superficie por provincias en hectáreas.

	ALICANTE	CASTELLÓN	VALÈNCIA	COMUNITAT VALENCIANA
SECANO	23.048	30.682	26.054	79.784
REGADÍO	5.965	2.061	6.143	14.169
TOTAL	29.013	32.743	32.197	93.953

Fuente: Consellería de Agricultura de la Comunidad Valenciana.

en el momento de la elaboración de este reportaje) las almazaras de la Comunidad Valenciana molturaron un total de 138.139,4 toneladas de aceitunas, de las que 53.110,2 fueron en Alicante, 43.394,2 toneladas en Valencia y 41.635 toneladas en Castellón.

Variedades

De las 23 variedades principales cultivadas en España, seis son autóctonas de la Comunidad Valenciana: Villalonga, Blanqueta, Farga, Serrana de Espadán, Changlot Real y Alfafara. En esta región también se producen otras que son menos predominantes, como Nana o Callosina, las cuales son consideradas probablemente como variedades autóctonas con plantaciones diseminadas en ciertas comarcas del territorio valenciano.

La Villalonga es la variedad más extendida por la Comunidad Valenciana. Tiene origen en el sur de Valencia y de todas las variedades autóctonas de la región es la más reconocida a nivel internacional. Aunque su principal cultivo se da tanto en Valencia como en Alicante, también se encuentra en Portugal y en Italia. Su aceite es buena calidad y algo dulce con matices afrutados.

La variedad Blanqueta es originaria del municipio Muro de Alcoy, en la Comarca del Comptat. Ésta es famosa por ser una de las variedades más productivas del levante. Su nombre hace referencia al color claro de la aceituna. Otras zonas por donde se ha extendido el cultivo de esta variedad son las comarcas de La Costera, Canal de Navarrés y Vall d´Albaida (Valencia). Esta variedad, a pesar de ser sensible a los cambios bruscos de temperatura y a los inviernos gélidos, permite obtener un aceite de muy buena calidad y sabor afrutado.

La variedad Farga es originaria del norte de Castellón y es la más antigua de las variedades en la Comunidad Valenciana. Se encuentran extensos cultivos de esta variedad en gran parte de la provincia, especialmente en el Baix Maestrat y al sur de Tarragona donde representa más del 70% de la superficie total. A partir de este fruto se obtiene un aceite de primera calidad, aunque de difícil extracción, su aroma es muy frutado, poco amargo y algo picante. De la variedad Farga son los olivos más antiguos de la Comunidad Valenciana, que cuentan con miles de años.

Otra de las variedades de esta región es la Serrana de Espadán, su cultivo predomina en las comarcas castellonenses del Alto Palancia y Alto mijares, ubicadas al sur de Castellón. Esta variedad es originaria del Parque Naturale Sierra de Espadán, pero también se puede encontrar en la Sierra Calderona.

La Changlot Real, a pesar de ser descubierta en la sierra de Enguera y estar considerada como una variedad autóctona valenciana, su origen es realmente desconocido. Su producción es reciente, de inicios del siglo pasado, y su cultivo se extiende principalmente por las comarcas de la cuenca del Vinalopó y en menor medida en el Valle de Ayora y la Plana de Requena Utiel.

Como curiosidad, el significado de la palabra Changlot significa “porción de racimo de uvas” y es una variedad muy apreciada por los agricultores. En la actualidad, no se amplía su superficie y es posible encontrar plantaciones en otras regiones de España como Córdoba y Jaén. Su aceite de oliva virgen tiene una intensidad de picante media, con un toque ligeramente amargo y un aroma muy afrutado.

Nana es otra variedad valenciana que actualmente se encuentra en regresión, ya que no se realizan nuevas plantaciones, sino que los agricultores la injertan sobre otras variedades predominantes como Farga para aumentar su vigor. De origen incierto, las investigaciones realizadas apuntan a que pertenece al municipio castellonense de Canet Lo Roig y su cultivo se extiende por el norte la provincia de Castellón y la zona sur de Tarragona.

La Alfafara es otra variedad de origen valenciano que según algunos expertos debe su nombre a la localidad alicantina de Alfafara. Sus plantaciones se extienden por las comarcas del Comtat, Alt Vinalopó (Alicante), en el Valle de Ayora, Canal de Navarrés y Vall d´Albaida (Valencia). Su cultivo también se encuentra presente en el sudoeste de la provincia de Albacete.

Conocida también como Alfafareña, Alfarenca y Morruda en la zona del Alt Vinalopó, esta variedad es resistente al frío, muy apreciada en su zona de cultivo por su regularidad productiva, realizándose nuevas plantaciones. De este fruto se obtiene aceite de buena calidad con tonos dorados y equilibrado en amargo y picante.

Finalmente, la Callosina, que como su nombre indica es, probablemente, originaria de la Callosa del Segu-

ra (Alicante) cultivándose en la Vega Baja, L´Alacantí y en la cuenca del Vinalopó, llegando a extenderse hasta las zonas limítrofes de Murcia.

Otras denominaciones para esta variedad son Cornicabra Callosina, Grossal Callosina, Cornicabra Fina, Parda y De Agua. En ocasiones suele confundirse con el sinónimo erróneo de Cornicabra, debido a las similitudes entre ambas variedades, tanto en el aspecto general del árbol como el del fruto.

Se trata de una variedad muy apreciada en la zona y considerada como propiamente de mesa por su extraordinaria calidad, tanto en verde, como en negro. También se cultiva como productora de aceite, siendo este de buena calidad. Se realizan nuevas plantaciones incluso fuera de su área de cultivo, ya que es una variedad de gran interés para aceituna de mesa.

Los AOVEs

Gracias a su riqueza varietal, el aceite de oliva producido en la Comunidad Valenciana tiene unas características que lo hacen diferente, tanto por su composición en ácidos grasos, como por sus cualidades organolépticas.

Se trata de un AOVE con un alto nivel de ácido oleico, niveles medios de linoleico, una elevada relación entre ácidos grasos insaturados y saturados y un elevado nivel de tocoferoles.

Desde el punto de vista organoléptico, destaca por sus aromas frutados de aceitunas verdes y de otras frutas, como el plátano, también la almendra o la hierba verde. Tienen una intensidad elevada, y los matices de amargor y picante están entre niveles medios y ligeros. Destacan, asimismo, por su gran equilibrio entre el sabor y las intensidades de amargor y picante.

Oleoturismo

En la Comunidad Valenciana el oleoturismo tiene mucha importancia y una relevancia especial, ya que cuenta con la mayor concentración de olivos milenarios en el denominado Territorio del Sénia, que alberga un total de 6.358 ejemplares catalogados que se distribuyen por un total de 27 municipios: 15 valencianos, 9 catalanes y 3 aragoneses, situados a ambos lados del río Sénia y alrededor del Tosal del Rey, punto de encuentro de Aragón, Cataluña y la Comunidad Valenciana. Esta es una zona que cada año recibe un elevado número de turistas que se acercan a descubrir los impresionantes olivos milenarios, que además producen un aceite de oliva virgen extra diferente y especial.

Y es que el aceite de oliva proveniente de estos olivos, gracias a su ácido oleico que controla el colesterol y su poder antioxidante, previene el envejecimiento celular.

UN EXTRA DE SUR EN TU VIDA

Coosur, aceite de oliva virgen extra de máxima calidad, trae toda la luz, energía e intensidad del sur a tu cocina.

coosur.com

Variedades, riego, técnicas de cultivo y enfermedades

Las líneas de investigación en olivicultura de la Comunidad Valenciana

Por Sergio Paz[1], Luis. Bonet[2], Eduardo Badal[2], Amparo Martínez-Gimeno[2], Juan Gabriel Pérez-Pérez[3], Antonio Olmos[4], Ana B. Ruiz-García[4]
[1] Servicio de Transferencia de Tecnología (STT). Moncada (Valencia)
[2] Servicio de Tecnología del Riego (STR) Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA). Moncada (Valencia)
[3] Centro para el Desarrollo de la Agricultura Sostenible (CDAS). Moncada (Valencia)
[4] Laboratorio de Virología de especies vegetales leñosas. Centro de Protección Vegetal y Biotecnología (IVIA).Moncada (Valencia)

El olivar, cultivo milenario que ocupa la quinta posición con mayor superficie en la Comunidad Valenciana, es el centro de muchas investigaciones llevadas a cabo por la Consellería de Agricultura. Sus variedades, el riego, las técnicas de cultivo o las enfermedades que le afectan han sido estudiadas por científicos valencianos.

La Comunitat Valenciana, con algo más de 100.000 ha cultivadas, apenas representa el 5% del total de la superficie del olivar español, siendo la quinta en superficie por detrás de Cataluña, Extremadura, Castilla-La Mancha y Andalucía, poseyendo no obstante una gran riqueza varietal, proporcionalmente por encima de otras. El olivo, vertebrado por todo el territorio, de norte a sur y de este a oeste -excepto en las zonas más frías de las comarcas interiores de Castellón- sorprende encontrarlo en casi todas las comarcas. Hoy día ocupa el cuarto lugar en importancia por superficie cultivada, detrás del almendro, la viña y los cítricos.

Este cultivo milenario comenzó un proceso de modernización desde el auge experimentado en la década de los 80 del pasado siglo, que se ha traducido en diversos proyectos de investigación y experimentación.

A continuación, describiremos algunas de las líneas de trabajo llevadas a cabo por la Conselleria de Agricultura.

Banco de Variedades

Los trabajos de prospección e identificación varietal iniciados por la Conselleria de Agricultura se iniciaron en 1.994 y han permitido establecer el Banco de Variedades Cultivadas en la Comunitat Valenciana.

El proyecto tuvo por objeto la prospección, identificación, catalogación y experimentación de las variedades cultivadas en la Comunitat Valenciana, que junto con los estudios realizados anteriormente por Barranco y Rallo en 1984, sobre "Variedades de olivo cultivadas en Andalucía" y por Tous y Romero en 1.993, sobre "Variedades de olivo en Cataluña", han permitido clarificar y normalizar el panorama varietal de esta especie en nuestro territorio, estableciendo los diversos nombres, sinónimos y homónimos con que se conoce a una misma variedad, según su zona de cultivo.

De aquí nació el mapa varietal de las distintas comarcas olivareras de la Comunitat Valenciana, recopilando una gran cantidad de datos, sobre el área de difusión y las características agronómicas de las variedades localizadas, que tras una exhaustiva identificación varietal y la reproducción en vivero del material vegetal recopilado, sirvió de base para el establecimiento de la Colección Varietal.

Este material seleccionado fue reproducido en la Estación Experimental de Elche y a partir del año 2000 se plantó en una parcela de regadío de la Generalitat en el término de Llíria (Valencia), cuyo fin ha sido la conservación, caracterización, determinación de las características de adaptabilidad, productividad y calidad oleícola, con vistas también a una posible selección de genitores a utilizar en futuros programas de mejora.

El número total de cultivares diferentes es de 69, de ellas tan sólo 6 ('Villalonga', 'Blanqueta', 'Farga', 'Serrana de Espadán', 'Morrut' y 'Cornicabra') suponen casi el 80% del olivar valenciano. Otras variedades importantes son 'Alfafara', 'Arbequina', 'Changlot Real', 'Canetera', 'Empeltre', 'Callosina' y 'Picual'. Del total de variedades que conforman el Banco, un 66% serían consideradas autóctonas de la Comunitat.

Foto 1. Desarrollo del injerto del nuevo Banco de Variedades-Moncada (Autor Sergio Paz, STT).

Foto 2. Selección de clonal de 'Fargas' monumentales-Moncada (Autor Sergio Paz, STT).

Foto 3. Ensayo RDC en olivar superintensivo-Villena (Autor Sergio Paz, STT).

Foto 4. Sondas de riego del ensayo de RDC en olivar superintensivo en Tratamiento Control – Villena (Autor Eduardo Badel, STR-IVIA).

En 2020 se decidió trasladar esta colección varietal a las instalaciones del Servicio de Transferencia de Tecnología en Moncada. Para ello se optó por el reinjerto de una parcela del cultivar 'Villalonga' (plantada en 2001) mediante la técnica del injerto de púa en corona (Foto 1) realizado en primavera. Contamos con dos árboles por variedad en la nueva colección.

Selección clonal de 'Fargas' monumentales

La variedad 'Farga' ocupa una amplia superficie de cultivo al norte de la provincia de Castellón y al sur de la de Tarragona (Ninot, A. 2018). En la Comunitat Valenciana se cultivan unas 13.000 ha que representan el 40% de la superficie de olivar castellonense.

Se trata de una variedad en franca regresión debido al excesivo envejecimiento de las plantaciones existentes, que provoca una irregular productividad y dificultades en el manejo del cultivo. Hoy en día está siendo reemplazada por variedades a priori más productivas y que presentan menor dificultad recolectora.

Tradicionalmente se ha considerado una variedad de producción elevada pero irregular, con marcada tendencia a la vecería, así como rústica y de lenta entrada en producción. Sin embargo, los datos arrojados por el Banco de Variedades de la Comunitat Valenciana muestran que se trata de una variedad con una pronta entrada en producción, siendo esta bastante regular y elevada.

Hoy en día se encuentran catalogados más de 4.000 de olivos monumentales entre el sur de Tarragona y el norte de Castellón (dos terceras partes en esta provincia), la inmensa mayoría correspondientes a la variedad 'Farga'. Dado el gran valor genético que representan estos árboles monumentales, se decidió realizar un trabajo de selección y multiplicación vegetal de 20 clones procedentes de estos ejemplares (Foto 2), para su conservación ex situ y su estudio posterior. Al final la selección quedó reducida a 17 clones que una vez reproducidos en la Estación Experimental de Elche, se plantaron en 2014 en la finca de Moncada del Servicio de Transferencia.

Ensayos de riego

Los ensayos se centran determinar las dotaciones de riego, efectos de la aplicación de restricciones hídricas y la influencia del sistema de riego, teniendo especial atención en los rendimientos grasos y la calidad de los aceites obtenidos.

Riego Deficitario Controlado en olivar superintesivo

En 2014 se inició un proyecto financiado por el INIA para estudiar los diferentes aspectos relacionados con

Foto 5. Recolección con cosechadora cabalgante ensayo RDC en olivar superintensivo - Villena (Autor Sergio Paz, STT).

Foto 6. Ensayo de riego en 'Serrana de Espadán' – Viver (Autor Juan Gabriel Pérez, CDAS).

el Riego Deficitario Controlado (RDC) en plantaciones superintensivas, con más de 1.000 árboles por ha (Tous, 2010). El proyecto se desarrolló en plantaciones de olivo cv 'Arbequina' en cuatro localidades (Villena, Alicante; Aranjuez, Madrid; Cadreita, Navarra y Torres de Segre, Lleida). Nuestros trabajos se centraron en una plantación en Villena (Alicante) y su objetivo fue aplicar estrategias de RDC, reducciones lineales y riego de apoyo para mejorar la producción y calidad del producto final, definir la función de producción para plantaciones en plena producción y transferir los resultados al sector mediante actividades de divulgación.

La aplicación del RDC realizada desde dos semanas después del inicio del endurecimiento del hueso hasta su finalización no supone ningún efecto negativo en producción y calidad del aceite (Tovar et al., 2002), siempre que no se superen los límites fisiológicos de este tipo de plantaciones. El ensayo de Villena (Foto 3), se realizó sobre una superficie de 1,45 ha, a un marco de 4 x 1,5 m, con una distribución del riego en tuberías portagoteros integrados a 0,5 m. y de un caudal de 2 litros/hora, diferenciándose cuatro tratamientos: el Control según la ETc, el Tratamiento 3500 (dotación anual de 3500 m^3/ha), el T2500 (2500 m^3/ha) y el T1500(1500 m^3/ha). La fertilización aplicada fue la misma para todos los tratamientos, así como las técnicas de poda, si bien la intensidad de esta varió según el desarrollo del arbolado, íntimamente ligado a la aportación hídrica realizada, de ahí también la importancia del control del riego (Foto 4).

Anualmente se tomaron datos de producciones (Foto 5), muestreo de frutos, extracción de aceite para analíticas y rendimientos grasos, medición del desarrollo del arbolado, control de la poda y pesado de los restos de esta, análisis de hojas para comprobar niveles de nutrientes, además de los trabajos de la programación del riego de los distintos sectores, descarga de datos de consumos, evaluación de uniformidad del riego, datos de potencial hídrico, etc.

El proyecto finalizó en 2019 y de la evaluación e interpretación de los resultados obtenidos han permitido establecer unas pautas en el manejo de las dotaciones de riego para este tipo de plantaciones, permitiendo transferir al sector mediante charlas, artículos divulgativos, jornadas y cursos.

Readaptación de 'Serrana de Espadán'

Dentro de las ayudas al fomento de la innovación tecnológica a través de fincas o explotaciones colaboradoras, la Cooperativa de Viver como solicitante de las mismas desarrolla un proyecto en el que pretende estudiar la adaptación de la variedad 'Serrana de Espadán' (la más representativa de la zona) al sistema de riego por goteo enterrado, por ser la opción más competitiva y tecnificada, que mejore la eficiencia hídrica.

El ensayo de riego en olivo de Viver (Foto 6) se enmarca en el proyecto europeo PRIMA "HANDYWATER", amparado con un convenio de colaboración Coop. Viver-IVIA. Comenzó el 1 junio 2021 y tiene una duración de 3 años. Actualmente se están estudiando 5 tratamientos de riego distribuidos en 3 tratamientos en riego por goteo subterráneo y 2 en riego por goteo superficial. También se está evaluando el uso de una estrategia de riego deficitario controlado (RDC), basada en la reducción de la dosis de riego en la fase II de crecimiento de fruto.

Por otra parte, el modelo de producción de la finca va a estar basado en medidas que favorezcan la biodiversidad y el equilibrio agroecológico sostenible, mediante el mantenimiento de cubierta vegetal natural controlada periódicamente por siega mecánica.

El sistema de poda se realizará buscando el equilibrio de la copa con la disponibilidad de agua, y forma una estructura buscando la verticalidad, que mejora enormemente la eficacia recolectora de los vibradores de troncos multidireccionales.

La lucha contra plagas se realizará mediante métodos de control biológicos. El aporte de estiércoles y/o compost, junto con el abono en verde del control de la vegetación espontánea más los restos de poda, serán los aportes de materia orgánica de la explotación.

Epidemiología y síndrome del amarilleamiento foliar

Entre las líneas de trabajo del IVIA hay una centrada en

el estudio de las virosis que infectan el olivo causando enfermedades. En concreto, una línea abierta es la del estudio de la epidemiología y el control del síndrome de amarilleamiento de la hoja del olivo. Este síndrome está asociado a un virus, el virus asociado al amarilleamiento de la hoja del olivo, OLYaV.

Los síntomas de este síndrome se traducen en diferentes patologías, como por ejemplo una decoloración amarillenta de las hojas que da lugar al nombre de la enfermedad (Foto 7). En casos más severos se acompaña de una defoliación intensa del árbol que puede llegar a producir la caída de fruto y, en los casos más extremos, la muerte del árbol. El virus asociado a esta enfermedad, OLYaV, es un miembro no asignado a género de la familia Closteroviridae y se ha observado que está ampliamente distribuido por diferentes países productores de olivo. Aunque la presencia de OLYaV en olivares españoles ya había sido sugerida con anterioridad, su presencia nunca había sido confirmada. El grupo de Virología del IVIA recientemente detectó la presencia del virus en árboles con sintomatología de este síndrome y logró la caracterización completa del genoma del virus (Ruiz-García et al., 2020).

En el año 2020, investigadores del IVIA, junto con técnicos superiores de los Servicios de Sanidad de Jaén detectaron en prospecciones rutinarias un aumento de árboles con sintomatología de amarilleamiento de la hoja y defoliación (Foto 8). Muestras de estos árboles se analizaron por secuenciación masiva (HTS) y en el año 2021 se identificó y confirmó la presencia de OLYaV tanto en la principal zona productora de oliva del país (Jaén), como en una pequeña zona productora de oliva en Castellón (Fotos 9 y 10) (Ruiz-García et al. 2021). La presencia del virus en plantas no sólo sintomáticas sino también asintomáticas sugiere la posibilidad de la existencia de cepas agresivas y suaves, como ocurre con otros closterovirus, como el de la tristeza de los cítricos (CTV) o el virus de la cereza pequeña 1 (LChV-1).

Con estos antecedentes se ha iniciado una activa colaboración entre el equipo de virología de leñosas del IVIA, el Servicio de Sanidad Vegetal de Jaén y el Servicio de Transferencia de Tecnología (STT) de la Conselleria de Agricultura de la Generalitat Valenciana, para abordar la epidemiología y el control de este síndrome.

Los trabajos que se están realizando en el IVIA y en el STT para conocer la epidemiología y control del amarilleamiento foliar del olivo abordan varios objetivos: el aumento del conocimiento de la diversidad genética de OLYaV; el desarrollo de métodos de detección fiables y rápidos para la detección universal de OLYaV que sirvan como herramientas esenciales para los estudios epidemiológicos y estrategias de control; la generación de nuevos conocimientos sobre la transmisión mediada por vectores y los reservorios naturales del virus, para el control y prevención de la propagación de la enfermedad; la identificación de la posible existencia de cepas OLYaV agresivas y suaves, que podrían proporcionar la base para estrategias de control de protección cruzada; el aumento

Todos consumimos aceite.

...sólo aceite?

indlab laboratorio agroalimentario industrial s.l.

Laboratorio acreditado
en la detección de contaminantes.

...y comamos tranquilos!

ilac-MRA ENAC ENSAYOS Nº 1089/LE2141

ER-0552/2004

- CON LA CONFIANZA DEL SECTOR -

Foto 7. Amarilleamiento foliar, olivo afectado por OLYaV (Autora Dra. Ana Belén Ruiz-García, IVIA).

Foto 8. Defoliación intensa de olivo afectado por OLYaV (Autora Ing. Magdalena Herrera, Servicio de Sanidad Vegetal de Jaén).

Foto 9. Inicio de la sintomatología severa en julio 2020 (Autor Dr. Antonio Olmos,IVIA).

Foto 10. Muerte de árbol afectado en agosto de 2020 en olivo infectado por OLYaV (Autor Dr. Antonio Olmos, IVIA).

en el conocimiento del viroma presente en los árboles afectados por la enfermedad, para descubrir supuestos sinergismos virales y virus emergentes del olivo; y la aplicación de la nanotecnología para la inducción de la resistencia natural de la planta contra la infección por OLYaV.

Con todo ello se pretende prevenir y controlar una virosis emergente en los olivares españoles.

Referencias:

- Barranco, D. y Rallo, L. (1984) Las Variedades de olivo cultivadas en Andalucía. Ministerio de Agricultura y Junta de Andalucía.
- Tous, J y Romero, A. (1993) Variedades del olivo. Con especial referencia a Cataluña. Fundación La Caixa.
- Barranco, D. (1994) Caracterización del material vegetal en olivo. Revista Olivicultura. Fundación "La Caixa". Agrolatino.
- Salazar, D.; López, I.; Carot, R. (1998) Selección genética y caracterización agronómico-pomológica del olivo en la Comunitat Valenciana. Revista Phytoma nº. 102.
- Barranco, D. et al., (2000) Catálogo Mundial de Variedades de Olivo. Consejo Oleícola Internacional.
- Iñiguez, A. Paz, S. Illa, F. (2001) Variedades de olivo cultivadas en la Comunitat Valenciana. Sèrie Divulgació Tècnica de la Conselleria d´Agricultura, Pesca i Alimentació. Generalitat Valenciana.
- Ninot, A. et al., (2018) Survey of over 4500 monumental olive trees preserve don-farm in the northeast Iberian Peninsula, their genotyping and characterization. Scientia Horticulturae.
- Fernández J (2014) Understanding olive adaptation to abiotic stresses as a tool to increase crop performance. Environmental and Experimental Botany, 103(0): 158-179. doi: 10.1016/j.envexpbot.2013.12.003.
- Gómez-del-Campo, M. (2013). Summer deficit irrigation in a hedgerow olive orchard cv. 'Arbequina': relationship between soil and tree water status, and growth and yield components. Span. J. Agric. Res. 11 (2), 547–557 https://doi.org/10.5424/sjar/2013112-3360.
- Gucci R, et al. (2019) Fruit growth, yield and oil quality changes induced by deficit irrigation at different stages of olive fruit development. Agricultural Water Management, 212: 88-98. doi: 10.1016/j.agwat.2018.08.022.
- Ruiz-García, A.B.; ...; Olmos, A. Characterization of Spanish Olive Virome by High Throughput Sequencing Opens New Insights and Uncertainties Viruses 2021,13, 2233. https://doi.org/10.3390/v13112233
- Ruiz-García, A.B.; ...; Olmos, A. Molecular Characterization of the Complete Coding Sequence of Olive Leaf Yellowing-Associated Viruses. Plants 2020, 9, 1272. https://doi.org/10.3390/plants9101272

Intercoop Consultoría trabaja para mostrarlo al personal productor

La manera de mantener vivo el sector oleícola valenciano es la diferenciación

El 90% de la producción de aceite de oliva en la Comunidad Valenciana es autoconsumo. Su producción se mantiene estable desde hace décadas porque no hay posibilidades de grandes extensiones libres de tierra y la única manera de mantenerlo vivo es la diferenciación por calidad.

La producción de aceite de oliva en la Comunidad Valenciana, se mantiene estable desde hace décadas, debido principalmente a que el 90% de la producción es autoconsumo, constituyéndose, junto con otros cultivos, como el sostén del sector agrario de las zonas de interior. Tampoco hay un incremento significativo de la producción porque no hay posibilidad de grandes extensiones libres de tierra, que se puedan ampliar con grandes plantaciones en sistemas intensivos y superintensivos más rentables, como se dan en otras zonas productoras.

En esta región coexisten 73 variedades diferentes, 23 de las cuales son autóctonas y el resto, introducidas y naturalizadas, y 6 de las variedades autóctonas, son principales a nivel de España.

El cultivo del olivo y la producción de AOVE, en la Comunidad Valenciana, es una de las actividades económicas que persisten junto con el almendro y algarrobo. Éstos 3 cultivos fundamentan la esperanza para el desarrollo rural de las zonas más desfavorecidas y con menor densidad poblacional, siendo el salvavidas contra el abandono masivo de tierras de cultivo y manteniendo la vida de la Comunidad Valenciana vaciada.

Apuesta por la calidad

Desde la Comunidad Valenciana, Intercoop Consultoría ha hecho un enorme esfuerzo por mostrar al personal productor, que la única manera de mantener vivo el sector oleícola de región es la diferenciación por calidad, además de la conservación de sus variedades autóctonas, y por la apuesta hacia la sostenibilidad y el cultivo en ecológico.

Así lo afirman desde Intercoop Consultoría, que reconocen también que no pueden competir en cantidad con otras zonas productoras que disfrutan de una mayor extensión territorial y una orografía mucho más benigna a la hora de la mecanización y la optimización de costes de producción. Una vez las y los productores han apostado por la calidad, empiezan a recoger sus frutos y la producción de AOVE pasa de ser de subsistencia, a empezar a generar beneficios.

Una vez plantada la semilla del buen saber hacer, todo el sector se va movilizando al ver los resultados. Todo esto también ha sido posible gracias a la formación y especialización del sector oleícola de la Comunidad Valenciana que también han intentado potenciar desde la Intercoop, "trayendo a nuestras tierras a expertos renombrados del sector y enseñando que el control en la elaboración para la producción de AOVE de alta gama es posible", aseguran.

Mercado

El mercado principal de los AOVE de la Comunidad Valenciana, es el de proximidad, pero gracias a sectores como el turístico y gastronómico de gran importancia en el PIB autonómico, nuestros AOVE son conocidos a nivel nacional e internacional. Esta interacción entre el turismo, restauración y el sector productor de AOVE, ha propiciado ele establecimiento de vías comerciales a nivel internacional, por lo que nuestros AOVE están presentes en países como Reino Unido, Alemania, Francia e incluso Japón.

Desde Intercoop consultoría se ha apostado desde siempre por la difusión, por educar al consumidor sobre las características de los AOVE, su correcto uso y sus propiedades nutricionales. Se han emprendido numerosas acciones desde escuelas a asociaciones gastronómicas y de restauración, asociaciones de consumidoras y consumidores, para mostrarles los AOVE de la Comunidad Valenciana, su versatilidad a nivel gastronómico y su gran capacidad para complementar, proporcionar aromas e incrementar la palatabilidad de los alimentos.

También se han desarrollado acciones formativas en escuelas de hostelería y la red de centros de turismo de la Comunidad Valenciana y han apostado por dar visibilidad al esfuerzo de las y los productores por elaborar un AOVE de calidad y diferenciado.

Toda esta labor de difusión, la desarrollan desde el club AOVELOVERS, formado por productoras, productores, y los técnicos de Intercoop Consultoría,, aprovechando la capacidad de difusión y el empuje que tienen las redes sociales y con la celebración de catas y ponencias orientadas a distintos tipos de público.

Paco Ribelles y Cati Corell, director de Agro y directora de Producto en la Cooperativa de Viver

"Hemos hecho de la recuperación de variedades autóctonas una seña de identidad"

En sus más de tres décadas de vida, la Cooperativa de Viver, ubicada en el municipio que le da nombre, en Castellón, ha evolucionado hacia una producción de aceite de oliva de mayor calidad, apostando por poner en valor la variedad autóctona de su zona, la Serrana de Espadán, con la que elaboran diferentes tipos de AOVE. Así, están consiguiendo aumentar su producción de aceites de alta gama que permita que sus socios tengan una compensación mejor y que les permita mantener el territorio y el paisaje. Lo abordan en esta entrevista la directora de Agroturismo y Producto, Cati Corell, y el director de Agro, Paco Ribelles.

Aceituna Serrana de Espadán.

Olimerca.- ¿Cuáles son los hitos más destacables en la evolución de la cooperativa a nivel de estructura empresarial?

Paco Ribelles.- Hemos tenido una gran evolución en la Cooperativa debido al crecimiento en el número de socios, trabajadores y línea de productos. Actualmente, la Cooperativa está formada por 60 trabajadores y más de 500 socios, un gran cambio teniendo de referencia el número de trabajadores y socios que había cuando se fundó en 1990, 1 trabajador y alrededor de 200 socios.

Con el paso de los años hemos ido aumentando nuestra línea de productos, comenzamos elaborando aceite, continuamos con los frutos secos (almendra y nuez Marcona); Alubia del Confit que triplica su tamaño y es muy suave y muy sabrosa. La última aventura en la que nos iniciamos fue en 2015 que nos iniciamos en el mundo del vino.

También tenemos diferentes servicios como Charter en Viver, Altura, Almenara y Mora de Rubielos para dar servicio a nuestros vecinos; diferentes actividades de Agroturismo donde damos a conocer la elaboración tanto de nuestros aceites como de nuestros vinos y otros servicios como telefonía, seguros, etc.

Centrándonos en el mundo del aceite comenzamos elaborado un virgen extra para nuestros socios y el resto lo vendíamos a granel hasta que decidimos aumentar la calidad de ese aceite, envasar el aceite, bajo demanda, y comercializarlo para dignificar la vida del agricultor.

Esa evolución ha conllevado que la Cooperativa de Viver tenga uno de los aceites virgen extra más emblemáticos, Lágrima. Este monovarietal de Serrana elaborado en frío se puede encontrar en diversas tiendas de la Comunidad Valenciana, así como en algunos de los grandes restaurantes.

Elaboración del AOVE Vivarium.

AOVEs elaborados por la Cooperativa de Viver.

Además, con la elaboración de los diferentes aceites hemos conseguido apostar claramente por la variedad autóctona de la zona, la Serrana de Espadán, que a pesar de las dificultades que tiene su cultivo a nivel de kilos, rendimiento, vecería, etc., hemos conseguido tener un aceite único.

Olimerca.- ¿Qué representa la Cooperativa de Viver en el conjunto del sector cooperativo de la Comunidad Valenciana?

Cati Corell.- Representa la diversificación y su puesta en valor llevada a sus máximas intenciones que permite a una cooperativa, en un entorno pequeño y rural, mantenerse y no solo eso, también crecer en el número de socios, en la facturación, revierte en la venta de los socios, etc.

Olimerca.- ¿Podría decirnos cuáles son las cifras y los datos más importantes de la cooperativa en materia de olivar?

Paco Ribelles.- La cosecha de olivas es de una media de 1.500.000 de kilos, aproximadamente 160.000 litros de aceite, un rendimiento del 18%. De este millón y medio de kilos recogidos el 70-80% son de la variedad Serrana y el otro 20% a las demás variedades secundarias como la Arberquina, Villalonga, Picual, etc.

Alrededor de 300 socios son los que aportan las olivas para elaborar nuestros aceites y eso se traduce a unas 800 hectáreas, aproximadamente.

Hemos hecho de la recuperación de variedades autóctonas una seña de identidad. En el tema del olivar hemos puesto en valor la Serrana de Espadán elaborando los diferentes tipos de aceite con ella, además de elaborar uno de nuestros aceites más emblemáticos solo con esta variedad Serrana, Lágrima.

Por otro lado, hemos hecho la primera elaboración de aceite ecológico elaborado con Serrana y Arbequina a partir de producciones ecológicas de dos de nuestros socios.

Además, una parte importante hablando de materia agrícola es el regadío de los olivos, pese a que existe secano todavía, aunque no es lo habitual.

Olimerca.- ¿Cuáles han sido las inversiones más relevantes que han realizado en la última década aplicadas a la producción de aceite de oliva?

Cati Corell.- Las últimas grandes inversiones que hemos realizado han sido un equipo de enfriado forzado de la pasta de la aceituna. También hemos llevado a cabo una reforma integral de la almazara para adecuarla a las visitas de agroturismo, con el fin de conseguir unas experiencias más atractivas y hacerlas únicas.

Olimerca.- ¿Cuáles son los principales retos a los que tienen que hacer frente?

Cati Corell.- Uno de los retos más importantes que hemos afrontado en relación al aceite es conseguir un aceite virgen extra ecológico, Ohsade. Este AOVE cuenta con certificación ecológica y está elaborado a partir de dos explotaciones de dos de nuestros socios.

Por otro lado, otro reto que hemos afrontado en esta última campaña de elaboración de aceite ha sido reducir en el aceite de cosecha Vivarium el tiempo de espera en el frutero. En esta campaña hemos conseguido terminar

las olivas para elaborar Vivarium el mismo día en el que entraban. Con esto queríamos aumentar la calidad de este virgen extra.

Asimismo, gracias al Agroturismo, estamos acercando nuestros productos agroalimentarios al consumidor a través de las diferentes actividades. Un ejemplo de esto es nuestra experiencia Tiempo de Olivas donde enseñamos a la gente cómo recogen los agricultores las olivas, qué significa para ellos la elaboración de aceite y cuál es el proceso de elaboración.

En esta actividad vamos al campo, recogemos la oliva de forma manual visitamos la almazara en funcionamiento y los visitantes conocen de primera mano cómo es la elaboración de este aceite tan preciado.

LA COOPERATIVA DE VIVER EN CIFRAS

Número de socios: Más de **500**.

Superficie de olivar: 800 hectáreas.

Producción media: 1,5 millones de kilos de aceituna. La producción de AOVE depende.

Capacidad de almacenamiento: 270.000 kilos.

Cifras de ventas a nivel nacional: 11 millones facturación anual de la Cooperativa.

Olimerca.- ¿Qué objetivos se han marcado a corto/medio plazo?

Paco Ribelles.- Tenemos fijados varios objetivos, algunos ya los estamos llevando a cabo y otros los tenemos como futuros proyectos.

Uno de los que estamos actualmente trabajando junto al IVIA es el sistema de riego por goteo enterrado. Vamos a estudiar la influencia de diferentes dosis de riego, cómo afectan al crecimiento del olivo, a las olivas, materia grasa, etc.

Otro objetivo es aumentar la recepción de olivas ya que tenemos la capacidad suficiente como cumplir con este objetivo, esta medida nos permitiría reducir costes fijos.

A nivel agronómico, hemos llegado a un momento que necesitamos un cambio en la explotación del olivo debido a la existencia de plantaciones antiguas, algunos de los olivos son de grandes dimensiones y eso dificulta la recogida mecanizada de las olivas. Tenemos como objetivo arrancar esas fincas viejas y plantarlas nuevamente de tal forma que facilite y se permita esa mecanización además de conseguir ser más sostenible desde el punto de vista medioambiental y conseguir una agricultura ecológica a largo plazo.

Olimerca.- ¿Se han marcado llegar a nuevos mercados con su AOVE?

Cati Corell.- Tenemos una producción muy limitada, por lo que estamos centrándonos y afianzándonos en el mercado nacional. Nuestros productos están distribuidos por varias tiendas y restaurantes de la Comunidad Valenciana, sobre todo en Valencia.

Por el momento no buscamos expandir nuestros productos al mercado internacional. Como he comentado, nuestra producción es muy limitada y posiblemente no consiguiéramos abarcar tanto mercado, optamos por dignificar la agricultura y ayudar al agricultor.

Nos planteamos producir cada vez más aceites de alta gama que permita que nuestros socios tengan una compensación mejor y que les permita mantener el territorio y el paisaje.

Olimerca.- ¿Cómo valora la situación del sector oleícola en la región valenciana?

Cati Corell.- Estamos notando como poco a poco la percepción del aceite de oliva virgen extra elaborado en la Comunidad Valenciana está mejorando. Hace unos años se tenía la creencia que solo los buenos aceites se elaboraban en otras zonas de la península, pero poco a poco esa creencia fue cambiando y se está comenzando a valorar más la producción local.

Es un sector muy atomizado, las elaboraciones cada vez están más cuidadas y se comunica mejor. Estos son algunos de los argumentos por los que se está valorando más al AOVE de la Comunidad Valenciana. Además, un punto fundamental para conseguir este cambio es contar con el apoyo del consumidor y de la restauración que hacen posible enseñar que los productos locales son muy valiosos.

Jaén
PARAÍSO INTERIOR

Jaén selección | 2022

Aceites de oliva virgen extra

Balcón del Guadalquivir
www.balcondelguadalquivir.com

Dominus Cosecha Temprana
www.monva.es

Esencial Picual
www.scaencarnacion.es

Esencial Olive
www.oleicolasanfrancisco.com

Olibaeza
www.olibaeza.com

Oro Bailén Picual
www.orobailen.com

Oro Magnasur
www.magnasur.com

Melgarejo Ecológico Premium
www.aceites-melgarejo.com

DIPUTACIÓN DE JAÉN

www.dipujaen.es

ACTUALMENTE, SE CULTIVAN UNAS 110.000 HECTÁREAS DE OLIVAR DE LAS CUALES, APROXIMADAMENTE, 25.000 SON EN REGADÍO

La importancia del sector oleícola en Catalunya

El sector del aceite de oliva tiene una importancia destacable tanto a nivel de producción como también de consumo en Catalunya. Se trata de un producto con una gran tradición en nuestro territorio, de alta calidad, asociado a propiedades saludables debido a su composición y con mucha implantación dentro de la dieta mediterránea.

Por Antoni Galceran
Responsable de aceite de oliva de la Federación de Cooperativas Agràrias de Catalunya (FCAC).

En cuanto a la producción, su importancia no se encuentra solamente en términos económicos, sino que, también, se debe valorar en términos sociales y territoriales. Desde el punto de vista industrial, hay que tener en cuenta la industria elaboradora (almazaras) en que se encuentran las cooperativas, pero, también, la industria envasadora. Respecto a la producción total de Catalunya, las cooperativas representan entre un 70 y un 75% y su principal objetivo sigue siendo elaborar, envasar y valorizar la producción de aceituna de los socios.

Uno de los grandes retos sigue siendo poner en valor dichas producciones, mantener la viabilidad de las explotaciones e incrementar la competitividad del sector oleícola. En este sentido, cabe destacar que cada vez están surgiendo nuevas iniciativas empresariales interesantes en el sector relacionadas con la mejora de la calidad de producto, nuevas estrategias de comercialización, nuevos usos del aceite de oliva o de sus subproductos, oleoturismo, etc...

> Actualmente, la mayor parte de producción de aceite virgen extra DOP catalán se comercializa, principalmente, en el propio territorio

La transformación del olivar

Respecto al cultivo, existe una trasformación lenta pero constante en los últimos años a medida que en las zonas de producción se dispone de riego, se reestructuran las parcelas o se realizan nuevas plantaciones y va creciendo la producción con el sistema de olivar intensivo/superintensivo. Actualmente, se cultivan unas 110.000 hectáreas de olivar de las cuales, aproximadamente, 25.000 son en regadío.

En las principales zonas productoras de aceite, se encuentran las cinco Denominaciones de Origen Protegidas de aceites de oliva virgen extra reconocidas que actualmente hay en Catalunya: Les Garrigues, Siurana, Aceite de Terra Alta, Aceite del Baix Ebre-Montsià y Aceite del Empordà. Todas ellas tienen una reputación unida a su origen y unas características de calidad vinculadas a la zona donde se producen y elaboran los aceites. A lo largo del territorio, encontramos unos aceites de oliva excelentes, diferentes en color, sabor y aroma. La variedad de la aceituna, el entorno natural, las características del territorio, el clima, el cultivo y la elaboración son los factores que determinan la personalidad de estos aceites. Las principales variedades cultivadas son: arbequina, empeltre, morruda, sevillenca, farga y argudell.

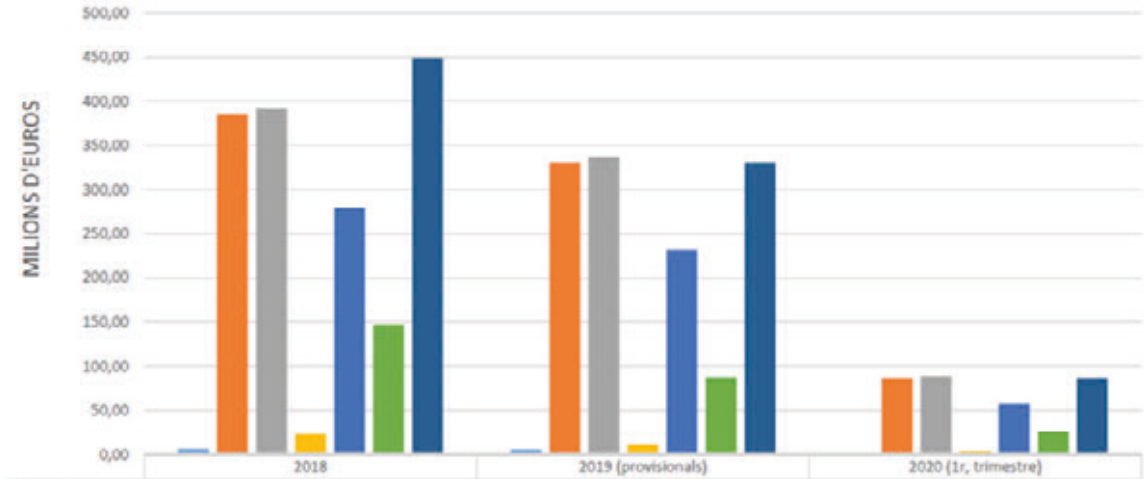
Actualmente, la mayor parte de producción de aceite virgen extra DOP catalán se comercializa, principalmente, en el propio territorio. Aunque se encuentra en crecimiento, por el momento, el mercado exterior, tanto dentro de la UE como, también, en países terceros, no está muy consolidado, pero sí se exporta, también, parte de la producción a granel.

Datos de la producción en Catalunya (en toneladas)

2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22 (estimación FCAC)
36.849	20.636	35.796	31.451	38.000

Producción media anual aproximada de Catalunya: 32.500 toneladas de aceite de oliva.

Comerç exterior: Exportacions d'oli d'oliva (2018 - març de 2020) - Milions €



	2018	2019 (provisionals)	2020 (1r. trimestre)
Olives	6,53	5,87	1,43
Oli	385,90	330,76	86,26
Oli+olives	392,43	336,63	87,69
Llampant	23,05	11,85	3,05
Verge extra	279,16	232,19	57,43
Altres olis d'oliva	147,31	86,72	25,78
TOTAL OLI	449,52	330,76	86,26

Comerç exterior: d'oli d'oliva (2015 - març de 2020) - Tones

	EXPORT 2015	IMPORT 2015	EXPORT 2016	IMPORT 2016	EXPORT 2017	IMPORT 2017	EXPORT 2018	IMPORT 2018	EXPORT 2019 (provisional)	IMPORT 2019 (provisional)	EXPORT 2020 /1r trimestre)	IMPORT 2020 /1r trimestre)
TOTAL OLIVES	4.114,70	2.440,41	3.217,14	2.298,49	4.906,72	2.684,59	4.476,90	3.255,03	3.255,03	2.591,20	708,51	834,84
TOTAL OLI	115.609,07	20.326,81	136.791,93	17.234,76	120.989,71	10.684,42	103.993,46	23.107,77	122.828,18	21.528,17	31028,17	7556,22
TOTAL OLI I OLIVES	119.723,78	22.767,23	140.009,07	19.533,26	125.896,43	13.369,01	108.470,36	26.362,80	126.083,21	24.119,37	31736,68	8391,06

El consumo per cápita en hogares en Catalunya es de unos 10 kg. anuales

El consumo per cápita en hogares en Catalunya es de unos 10 kg. anuales del conjunto de las categorías de aceite de oliva.

El consumo doméstico global en Catalunya supone prácticamente el doble de la producción de aceite que se obtienen de media anualmente, con algo más de 60.000 toneladas.

Aunque pueden oscilar, motivados principalmente por el precio, los datos por categorías son:

- Virgen + virgen extra: 4,5 kg./persona año
- Aceite oliva: 5,7 kg./persona año

Se observa, debido a la entrada en producción mediante riego o riego de soporte de una parte significativa del territorio de Lleida, una estabilización de la producción de la provincia alrededor de las 9.500 toneladas de aceite de oliva de media. En Tarragona (zona de mayor producción de aceite de Catalunya), en cambio, la oscilación es mayor. Entre las provincias de Barcelona y Girona se obtienen de media unas 1.500 toneladas de aceite de oliva. Tarragona concentra casi el 70% de la producción y en la zona del Baix Ebre y Montsià es donde se obtiene más aceite.

El sector del aceite de oliva en Catalunya: 347 empresas, 1.500 trabajadores y 863M€ de facturación anuales

Catalunya cuenta actualmente con 347 empresas productores de aceite de oliva que facturan 873 millones de euros de manera agrupada y ocupan 1.459 trabajadores. Son los datos que se desprenden del estudio elaborado por ACCIÓ y Prodeca en el 2020 y que dimensiona el conjunto del sector del aceite de oliva en Catalunya, uno de los más importantes en el ámbito agroalimentario.

Según el informe, la inmensa mayoría de las empresas catalanas dedicadas al aceite de oliva son pymes (en un 99% de los casos). Se trata de un sector consolidado, en que más del 60% cuentan con más de 10 años de experiencia y un 25% superan los 50 años. Por territorios, el 51% de estas empresas se concentran a Tarragona (179), mientras que, en Lleida, que ocupa la segunda posición por número de empresas (89), se concentra el 64% de la facturación (554,63M€).

En relación con la cadena de valor del sector del aceite de oliva, en Catalunya, el 49% de las empresas son proveedoras para el mercado masivo (mass market); el 23% son productoras artesanales y el 20%, del segmento gourmet. Destaca también el hecho que un 37% son cooperativas.

Además de empresas, el ecosistema del sector del aceite de oliva catalán agrupa también diferentes clústeres (Clúster oleícola de Catalunya, Catalonia Gourmet, Innovi, Food Service Cluster...), que trabajan en proyectos vinculados con este producto; centros de interpretación y museos y otras entidades y asociaciones (Federación de cooperativas agrarias de Catalunya, Centro de cultura del aceite de Catalunya en La Granadella, Centro de Interpretación del Aceite y de las Economías Productivas de Montsant, etc). También se acogen ferias y acontecimientos en que el aceite tiene un protagonismo relevante, como Alimentaria o BioCultura.

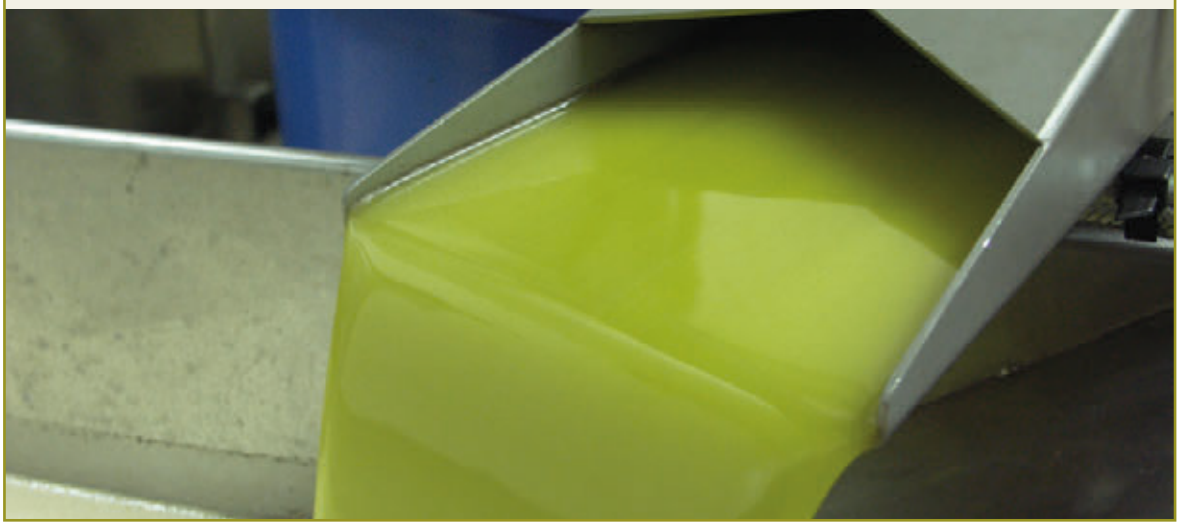
Proyección internacional

El estudio también subraya que un 30% de las empresas exporta sus productos a otros mercados, mientras que las exportaciones catalanas de aceite alcanzan cerca de 2.000 millones de euros en el periodo de 2015 a 2019. Los principales países receptores de aceite de oliva catalanes durante este periodo son Francia, Italia y los Estados Unidos, que suman un 43,4% del total de las ventas catalanas de este producto al exterior.

De la producción a la comercialización

En los últimos 7 años (2013-2019), de media en Catalunya se producen 29.226 Tn de aceite, concentrado en un 95% en Lleida y Tarragona. El 85% del aceite producido en Catalunya es de la categoría OOVE, si bien en el Baix Ebre-Montsià la producción mayoritaria es la del llampant (15% en el conjunto de Catalunya).

En lo relativo a la comercialización, en los últimos años se han comercializado de media unas 210.267 Tn de aceite de aceite: solo un 15% del aceite comercializado desde Catalunya es producido en Catalunya. Del total del aceite de oliva comercializado, el 63% es AOVE, con una fuerte focalización al mass market, mientras que el 37% del volumen restando corresponde a aceite refinado (lampante). Hay que destacar que el canal industrial (como ingrediente por elaborados alimentarios, cosmética o conservas) representa el 20% del volumen comercializado.



SIURANA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA

CADA AÑO OCUPA LOS PRIMEROS PUESTOS EN COMERCIALIZACIÓN

Solo los mejores AOVEs del territorio consiguen la certificación DOP Siurana

Un total de siete comarcas del Camp de Tarragona son las que abarca la DOP Siurana, que cuenta con 12.000 ha de olivar, 6.066 productores y 34 entidades inscritas. La variedad que define a sus aceites es la arbequina y está cada año entre las primeras de las DOPs españolas en cifras de comercialización certificada.

La DOP Siurana abarca tres millones de olivos.

La DOP Siurana abarca siete comarcas del Camp de Tarragona: desde el Priorat, Ribera d'Ebre, Alt i Baix Camp, Conca de Barberà, Tarragonès y Baix Penedès, de mar a montaña es una zona privilegiada por el clima y el terroir, donde convive con 6 DO de vino (DOQ Priorat, DO Montsant, DO Conca, DO Tarragona, DO Penedès, DO Catalunya) y la DO cava, aparte de otras DOP e IGP.

La variedad que define a sus aceites es la arbequina, mínimo en un 90%, (se autoriza la rojal y la morrut como máximo en un 10%). Esta variedad es una de las más apreciadas en los mercados internacionales y también cada vez más, por cocineros de prestigio y consumidores, ya que no enmascaran otros alimentos, sino que los potencian. Los aceites DOP Siurana son muy equilibrados, de frutado medio a intenso, con notas verdes y maduras que les confieren complejidad, en boca es delicado, de entrada suave y dulce que se complementa con un toque ligeramente amargo y picante. Con el tiempo las notas verdes se van suavizando.

Solo los mejores AOVEs del territorio consiguen la certificación DOP Siurana, calidad avalada por el sello DOP y por los numerosos premios nacionales e internacionales que ganan año tras año.

Esta DOP catalana abarca 123 municipios, tres millones de olivos, 12.000 ha de olivar, 6.066 productores, cuenta con 34 entidades inscritas, principalmente cooperativas (2 nuevas el último año) y 148 marcas autorizadas.

Su producción media es de 5.500.000 kg de aceite, aunque esta campaña, estiman que estará en unos 4.500.000 de kg, "de altísima calidad", reconocen desde el Consejo Regulador. La comercialización de AOVE certificado y envasado con marca y sello DOP ha pasado aproximadamente del 40% en 2009 al 70-85% estos últimos años, en función de la producción final, siendo la exportación entre un 25-30% del total.

La DOP Siurana está cada año entre las primeras de las DOPs españolas en cifras de comercialización certificada, llegando algún año a ser la primera. Y es que, desde sus inicios, "las entidades hicieron una apuesta clara por la calidad y acciones para mantener el prestigio de nuestros aceites", señalan.

En 1973 unos pioneros comenzaron a trabajar en la creación de la DOP que se materializó en el 1977 para

proteger la calidad del aceite de la zona, que tenía mucha fama y se vendía a granel y era exportado.

En este sentido, "las entidades son muy activas en la búsqueda de mercado y en venta directa, basando su estrategia en la calidad, calidad que viene avalada en los premios obtenidos en los más prestigiosos concursos nacionales e internacionales; la participación en ferias de ámbito local, nacional e internacional, directamente o a través de distribuidores; la diversificación de canales de venta, como la venta online ha significado un revulsivo, y cada vez más se valora la sostenibilidad del producto y de todo el proceso. Fue la primera en certificar un AOVE ecológico y la demanda no ha parado de crecer", destacan desde el Consejo Regulador.

La variedad que define los AOVEs de la DOP Siurana es la arbequina, mínimo en un 90%.

La DOP Siurana otorga cada año una beca para la mejor propuesta gastronómica con el AOVE como protagonista, dotada con 1.000 euros.

Promoción

El Consejo Regulador actúa de paraguas promocionando el sello DOP Siurana, y visibilizando a todas las entidades inscritas, promocionando el valor añadido de las marcas con el sello DOP. Su estrategia pasa por ganar visibilidad, reconocimiento y prestigio.

Las acciones externas se basan en fomentar la cultura del aceite para poner en valor la calidad y el origen; "solo si aumentamos el conocimiento y la percepción del valor real del AOVE por parte de la sociedad, vamos a aumentar el consumo de nuestros aceites dentro y fuera de la DOP; nuestro objetivo es que nuestros productores, vecinos, restauradores, turistas y visitantes sean los principales embajadores de nuestros aceites, que los conozcan y valoren su calidad y propiedades en la gastronomía, y también y especialmente sobre la salud, su contribución a la sostenibilidad y como parte de nuestra tradición; el valor de la dieta mediterránea", destacan.

Así, entre las acciones que realizan figuran eventos durante todo el año para generar impactos informativos en los medios y redes (webinars, showcookings, entrevistas, colaboraciones, reconocimientos, etc.); también ha abierto la tienda on line olisiurana.com para visibilizar a sus entidades y sus marcas, facilitando la primera compra de AOVE DOP Siurana, totalmente complementario a los canales propios de cada una; organización de ferias muy tempranas, en noviembre, con la participación de sus entidades presentando la nueva cosecha; talleres de cata de aceite en las escuelas de primaria de los entornos más urbanos del territorio y también en las comarcas de Barcelona; masterclass de cultura y cata de aceite a prescriptores; cuentan con una beca DOP Siurana para la mejor propuesta gastronómica con el AOVE como protagonista, dotada con 1.000 euros y un curso profesional de cata aceites; y colaboración con las DOs y entidades para aprovechar sinergias dentro y fuera del sector, realizando acciones conjuntas que amplifican la visibilidad, y nos posicionen y den prestigio.

También llevan a cabo acciones internas dirigidas a sus asociados, relacionadas con la formación, información, promoción conjunta en ferias/eventos, producción de material propio que se promocionan desde los canales del CR para fomentar la "pertenencia a Siurana".

Oleoturismo

Atraer a visitantes a conocer el origen, las personas y paisajes que imprimen personalidad a los aceites DOP Siurana es el objetivo de las experiencias de oleoturismo, que van creciendo en número y diversidad por parte de sus entidades y empresas locales relacionadas.

Realizan desde las tradicionales visitas a los molinos en campaña, a fiestas del "aceite nuevo" de celebración de la nueva cosecha, catas de vino y aceite, jornadas gastronómicas, centros de interpretación y espacios museísticos, maridajes, visitas teatralizadas, escapadas y rutas, experiencias con desayunos, almuerzos entre olivos, hacer la cosecha, etc. Cada vez la oferta es más variada, personalizada y en más idiomas.

Además, desde el CR se ha impulsado una ruta cicloturística circular del aceite, junto con el Consell Comarcal del Baix Camp y la entidad Bicicamp, que enlaza sus pueblos a través de los caminos rurales y tiene parada en nueve almazaras.

Generalitat de Catalunya
Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural
Europa inverteix en les zones rurals
PDR.cat 2020

DENOMINACIÓ D'ORIGEN protegida LES GARRIGUES
Amb la col·laboració de: PDR.cat 2022
Actuació del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2022 cofinançada per: Unió Europea Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural: Europa inverteix en les zones rurals
Generalitat de Catalunya Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

ESTÁN PRESENTES EN BÉLGICA, DINAMARCA, FRANCIA, REINO UNIDO, ANDORRA, RUSIA Y JAPÓN

El AOVE temprano de la DOP Les Garrigues despierta interés internacional

Procedentes al 100% de la variedad Arbequina, los AOVEs de la DOP Les Garrigues cada vez son más apreciados en los mercados internacionales, especialmente los de cosecha temprana, que año tras año van ganando más adeptos. Para esta campaña, su Consejo Regulador, se ha propuesto alcanzar nuevos países, especialmente en el mercado europeo.

La Denominación de Origen Protegida Les Garrigues es la primera Denominación de Origen alimentaria reconocida en España (1975), certificada el año 1996 por la UE como DOP y desde el año 2012 el Consejo Regulador está acreditado por ENAC como órgano de certificación del aceite protegido.

El total de hectáreas inscritas en los registros del Consejo Regulador es de 16.087, situadas al sur de la provincia de Lleida, en la comarca de Les Garrigues y el sur de las comarcas del Segrià i del Urgell, ámbito geográfico protegido.

Cuenta con 21 operadoras Inscritas, que representan 27 entidades en total, ya que en los últimos años algunas de ellas se han fusionado entre sí. Asimismo, forman parte de esta DOP un total de 2.285 productores, con sus correspondientes familias, arraigadas al territorio.

Entre todos producen una media de 4.500.000 kilos de aceite, y según señala Enric Dalmau, presidente del Consejo Regulador, "esta producción podría alcanzar una media de 6.500.000 de kilos si estuviera implantado el riego de soporte en todo el territorio, ya la sequía es el principal problema para que el total de la producción llegue a buen fin". Esta campaña han certificado un total de 4.300.000 kilos de aceite.

Enric Dalmau, presidente del Consejo Regulador de la DOP Les Garrgues

La DOP Les Garrigues espera comercializar esta campaña dos millones de litros de AOVE envasado.

El AOVE

Los aceites vírgenes extra emparados por la DOP Les Garrigues proceden de la variedad Arbequina, al 100%. Son aceites frutados, de oliva fresca, con aromas complementarios que recuerdan la hoja y la hierba, la almendra verde, el tomate y la alcachofa, como atributos más característicos. La entrada en boca es dulce, manifestándose los atributos amargo y picante de forma persistente y equilibrada.

Esta campaña esperan comercializar unos dos millones de litros envasados. La mayor parte de las ventas se realizan en origen, es decir, directamente desde las propias cooperativas y molinos inscritos, así como a través de la venta on-line, "sistema que va en aumento, y de forma importante en estos dos últimos años. También se comercializa en diferentes supermercados y pequeñas tiendas", explica el presidente del Consejo Regulador.

Internacionalización

El AOVE de la DOP Les Garrigues se comercializa, actualmente, en países como Bélgica, Dinamarca, Francia, Reino Unido, Andorra, así como también en Rusia y Japón. Sin embargo, el objetivo es poder estar presente en nuevos países, incidiendo de forma más importante en el mercado europeo. A su vez, reconocen que se está notando un aumento de la demanda de aceite de cosecha temprana, muy apreciado en el mercado internacional.

En cuanto a las iniciativas de promoción, Dalmau señala que, actualmente, se está promocionando a través de radio y televisión en el ámbito autonómico. También se hace promoción a través de las redes sociales, incidiendo de forma especial en la garantía de origen y calidad que ofrece la DOP, y en los beneficios para la salud de un aceite de oliva virgen extra.

OIL REVOLUTION

OLIO REALE · OLIENA · RAJA · MORESCA

Hybrid **Packaging** Supplier®
Proveedor Híbrido de Envases

Conoce nuestro estudio de diseño:
creamos un packaging a tu medida

info.es@berlinpackaging.com
berlinpackaging.es

berlin® PACKAGING

bruni glass

Joaquín Olona, Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de Aragón

"El sector del olivar necesita ganar dimensión para competir en el exterior"

"En Aragón casi todo agricultor tiene un olivar". Con estas palabras, el consejero de Agricultura de Aragón, Joaquín Olona, describe el fuerte arraigo y tradición que tiene el sector del olivo en su región, formado por pequeñas explotaciones, que necesitan ganar dimensión para poder competir en los mercados internacionales. Lo explica en esta entrevista para Olimerca.

Olimerca.- ¿Qué importancia tiene en Aragón el sector agroalimentario, en general, y el del aceite de oliva en particular?

Joaquín Olona.- El sector agroalimentario, entendido como complejo productivo, en el que se engloba la agricultura, ganadería, agroindustria y servicios conexos, representa el 10% del PIB. Estamos hablando de un pilar absolutamente fundamental de nuestra economía.

En cuanto al olivar y al aceite de oliva, es un sector que tiene fuerte arraigo. Contamos con una superficie de cerca de 50.000 hectáreas de olivos, con una producción media de 70.000 toneladas de aceite de oliva. Del total de esa superficie, el 26% es regadío y concentra alrededor del 60% de la producción.

Cabe destacar que en Aragón este sector se estructura en dos ámbitos, el tradicional y el de regadío. El primero copa el 74% de la superficie, está muy ligado a las explotaciones familiares, tradicionales, enfocado al autoconsumo y, por tanto, muy fragmentado. Además, está absolutamente vinculado al mundo cooperativo, que tiene como virtud el concepto de tradición y cultura, pero como inconveniente o debilidad una gran fragmentación que dificulta la llegada a los mercados del producto y su valorización.

En el caso del de regadío, también son explotaciones de carácter familiar, pero orientadas a la producción y al mercado y con un carácter muy profesional.

Y aunque conviven las dos figuras, en Aragón el olivar tiene un fuerte componente tradicional muy vinculado al autoconsumo. Podríamos decir, exagerando un poco, que en Aragón casi todo agricultor tiene un olivar.

Información sobre Olivar de aceituna de Almazara

CANTIDAD(t)			
	Huesca	Zaragoza	Teruel
Extra	2177,9	4.694	1.792
Virgen	242	414	199
Lampante	510	1.498	1.098
TOTAL	2929,9	6.605	3.089

Fuente: Gobierno de Aragón.

Olimerca.- ¿Qué importancia tiene el sector cooperativo?

Joaquín Olona.- El sector cooperativo en el olivar tiene un peso determinante en nuestra región. Hay algunas almazaras privadas, pero más del 90% son almazaras cooperativas.

Además, me gustaría destacar que contamos con dos Denominaciones de Origen Protegidas, la DOP del

"Las ayudas, como la de la Política Agraria Común, deberían concederse teniendo más prevalencia la renta"

"Abogamos y animamos a la colaboración entre las pequeñas cooperativas para llegar a los mercados internacionales".

Bajo Aragón y la DOP Aceite Sierra del Moncayo, ambas con una clara y absoluta proyección comercial, ubicadas en dos zonas donde el olivar tiene especial importancia dentro de la tradición.

Además, tenemos en proyecto el reconocimiento de otra Denominación de Origen en otra zona de arraigo del olivar, como es el Somontano.

Olimerca.- ¿Qué retos cree que tiene de cara al futuro?

Joaquín Olona.- Sin duda, uno de los grandes retos que tenemos es la valorización de nuestro aceite de oliva. En Aragón somos conscientes de que tenemos aceites de extraordinaria calidad, pero no explotamos todo el valor que tienen. Nuestras estructuras comerciales están todavía muy alejadas del consumo final y tenemos un gran mar-

ACEITE DE OLIVA POR PROVINCIAS

CULTIVO	SUPERFICIE EN PLANTACIÓN REGULAR					RENDIMIENTO		PRODUCCIÓN (tn)	DESTINO DE LA PRODUCCIÓN	
	TOTAL			EN PRODUCCIÓN		DE LA SUPERFICIE EN PRODUCCIÓN			Aceituna para aderezo (tn)	Aceituna para almazara (tn)
	Secano	Regadío	TOTAL	Secano	Regadío	Secano	Regadío			
	ha	ha	ha	ha	ha	kg/ha	kg/ha			
Huesca	7.476	2.076	9.552	6.563	2.016	1.283	4.200	16.887	0	16.887
Zaragoza	6.594	8.114	14.708	6.581	8.087	1.280	3.000	32.684	735	31.949
Teruel	22.768	2.198	24.966	21.565	2.068	530	3.000	17.633	2.028	15.605

gen de generar valor añadido, vinculado al consumo final, comercializando en formatos envasados, con marcas y sacando más partido a las Denominaciones de Origen.

Es por eso que, poner en valor el valor que tiene nuestro aceite de oliva es, sin duda, nuestro principal reto. A éste se une la fragmentación que hay en la comercialización. Hacen falta almazaras de mayor dimensión empresarial o que aborden acciones de cooperación entre ellas. En este sentido, creo que tenemos mucho margen para avanzar en ese objetivo de conseguir mayor valor y que se refleje con la dimensión.

Esto es algo aplicable a todos los sectores, pero especialmente en el del aceite de oliva considero que llevamos cierto retraso.

Olimerca.- La propuesta de Europa de aumentar la producción ecológica es otro de los retos ¿Cómo esperan alcanzarlo?

Joaquín Olona.- En Aragón tenemos el propósito de aumentar la producción ecológica, no solo porque nos obliga el marco comunitario, sino porque creemos que es una estrategia muy eficaz para mejorar el valor añadido de los productos de agrícolas, como es el caso del olivar. Además, por nuestra estructura, considero que tenemos realmente fácil la adaptación al ecológico, sin embargo, nos falta información y formación de cara a nuestros productores, que son quienes finalmente tienen que apostar por este tipo de cultivo.

Desde el Gobierno estamos decididos a actuar como catalizadores, tanto para los propios agricultores, como para los consumidores que son otro eslabón importante, puesto que de nada sirve que los productores apuesten por producciones de alta calidad y que conllevan mayores costes, si no viene acompañado del consumo. Hay que ser consecuentes y estar dispuesto a asumir los costes que tiene este tipo de producciones.

Olimerca.- ¿Cuáles son las principales líneas de ayudas que ofrece su Consejería al sector del olivar?

Joaquín Olona.- En materia de política agraria, soy partidario de políticas transversales. Considero que las políticas sectoriales generan muchos problemas y pocas soluciones. En España tenemos una aplicación de la PAC excesivamente sectorializada, cuando tenemos esta política en Europa desde 1992. Considero que es una política no de mercados y no de sectores, sino de renta, porque el problema final es de renta y éste le tienen todos los agricultores y ganaderos.

Soy partidario de que las ayudas, como la de la Política Agraria Común, deberían concederse teniendo más prevalencia la renta. Y es que considero que tenemos el problema de que esta ayuda es excesivamente sectorializable. A partir de ahí, trato de ser coherente conmigo mismo y aplicar políticas de manera transversal.

> "En Aragón tenemos el propósito de aumentar la producción ecológica porque creemos que es una estrategia muy eficaz para mejorar el valor añadido de los productos de agrícolas"

Olimerca.- ¿Qué recomendaría a aquellas empresas que quieran dar el paso de exportar su producto?

Joaquín Olona.- El reto que tenemos en Aragón es aumentar las exportaciones de aceite de oliva directamente desde nuestras almazaras, en formatos de mucho más valor comercial. Somos conscientes de que nuestros aceites terminan siendo exportados, pero en muchos casos lo hacen a través de agentes que no siempre operan en Aragón.

En este sentido, nuestra aspiración, reto y obligación es contribuir, facilitar y fomentar la exportación directamente desde nuestras empresas, y en formatos en los que el producto adquiere un mayor valor comercial. Sabemos que gran parte de nuestros aceites terminan en otros países y siendo exportados pero nuestras empresas no participan y si lo hacen es una mínima parte, de esa exportación, y eso nos hace perder valor.

Olimerca.- ¿Qué apoyos les ofrecen para ello?

Joaquín Olona.- No tenemos una línea específica para apoyar la exportación pero sí la insistencia de que para exportar hay que tener dimensión, que la fragmentación excesiva no es buena compañera de viaje para exportar, porque limita la internacionalización.

Defiendo el carácter familiar de la agricultura, pero hay que ser consciente de que, en el caso del olivar y el aceite de oliva, para que pueda operar y acceder a los mercados internacionales, tiene que estar ligado a estructuras comerciales con dimensión y capacidad real de internacionalización. Y siendo realistas, muchas de nuestras pequeñas almazaras no tienen esa capacidad, por lo que abogamos y animamos a la colaboración entre las pequeñas cooperativas.

Cabe destacar que éste es el problema al que se enfrenta el sector agrario en general y la medicina es la misma para todos, apostar por estructuras comerciales con capacidad y con dimensión, porque no es malo tener dimensión, es necesario tenerla si se quiere operar en los mercados internacionales.

Tenemos como reto político la defensa de la compatibilidad de la agricultura familiar, pero para que eso sea viable y tenga futuro tiene que vincularse a estructuras comerciales con capacidad real de operar en los mercados. Esto para el aceite y para todos los sectores.

Ha conseguido que el 70% de su producción sea de la categoría virgen extra

La evolución del olivar aragonés

El aceite en Aragón supuso desde el inicio de las plantaciones un complemento a las economías de los agricultores, en algunos casos apoyado por las instituciones para asentar población. Existen pocas explotaciones dedicadas en exclusiva a este cultivo. La mayoría son de tipo familiar, con menos de 20 Ha. de cultivo por explotación y una gran parcelación.

Por Alicia Hernández Martínez
Presidenta de la Sectorial de Aceite de Oliva de Cooperativas Agroalimentarias Aragón.

Nuestra producción, comparándola con la de España, que es el país que más aceite produce en el mundo, supone en cantidad el 1%. Sin embargo, nos distinguimos por el saber hacer, por esa dedicación y esmero que ponemos para elaborar unos aceites de calidad. El 70% de nuestra producción es de la categoría virgen extra: la máxima categoría.

El sistema de cultivo de olivar más extendido en Aragón es el olivar tradicional de secano. Este tipo de cultivo necesita mucha mano de obra y en años de baja cotización del aceite, el umbral de la rentabilidad no se supera. Este problema se acrecienta con la vecería (el olivo produce año y vez). En los últimos diez años hemos visto desde el apadrinamiento de olivos (para evitar su desaparición), la transformación a cultivo intensivo (en las zonas donde el acceso al agua lo ha permitido), el abandono por falta de relevo generacional y, en el peor de los escenarios, el arranque.

Las producciones medias de aceituna por hectárea en Aragón no tienen comparación con las del resto de España, debido a nuestra orografía, tipo de suelo, condiciones climáticas, escasez de pluviometría y marco de plantación (en zonas deprimidas el marco de plantación aumenta para distribuir los nutrientes de la tierra). Mientras en España se obtienen unos rendimientos medios por hectárea de 2.200 kg de aceituna en secano y 5.400 kg de aceituna en regadío, en Aragón se obtienen 1.000 kg de aceituna en secano y 2.600 kg en regadío.

En Aragón, los subproductos (orujos y alpeorujos) se gestionaban en la planta de La Puebla de Hijar en Teruel, esta planta dejó de estar operativa hace más de diez años. Con la paralización de la actividad de esta industria, los orujos están siendo gestionados en su gran mayoría fuera de nuestra comunidad autónoma. Esta es la asignatura que Aragón tiene pendiente en lo referente a la gestión de los subproductos: conseguir la utilización circular de estos. Que la madera del hueso de la aceituna se pueda utilizar como combustible, que el agua del proceso de extracción una vez depurada sirva como agua de riego y que los restos de la piel y la pulpa se conviertan en abono.

En los últimos años, como sucede en el resto de España, se observa un adelanto en la fecha de recolección, empezando a recoger la aceituna la primera quincena de noviembre.

En Aragón, la mitad de las 103 almazaras que hay son cooperativas, el volumen del aceite producido por éstas, supone el 46% de todo el producido.

Variedades

Las variedades de aceituna más extendidas en Aragón, en orden de importancia son:

- Empeltre: árbol de gran desarrollo, de porte erguido y con ramas de fuerte tendencia a la verticalidad. Frutos de tamaño medio, alargados, asimétricos, ligeramente abombados por el dorso y planos en el lado opuesto. Tiene el pedúnculo largo y se desprende fácilmente al madurar, lo que favorece la recolección por medios mecánicos. El color es negro intenso en la maduración.
- Arbequina: árbol de tamaño medio, de poco desarrollo, de tronco rugoso y copa globosa. Frutos ovalados, cortos y asimétricos, con el ápice redondeado, la base ensanchada, poco truncada, de tamaño pequeño. De maduración temprana. Tiene el pedúnculo largo, ofrece resistencia media al desprendimiento. El color es negro intenso en la maduración.
- Royal: árbol vigoroso, de porte abierto con densidad de copa media. De maduración tardía. Los frutos tienen forma alargada, ligeramente asimétrica. La resistencia al desprendimiento es alta, lo que dificulta la recolección. El color es violáceo en la maduración.
- Verdial: árbol de vigor medio-alto, con porte erecto y copa espesa. De maduración tardía. Fruto de tamaño grande, con forma asimétrica, alargada y ovoide. Tiene el pedún-

culo muy largo y ofrece resistencia media al desprendimiento. El color es rojo vinoso en la maduración.

- Negral: árbol de vigor elevado y porte erecto. De maduración muy temprana y producción media. Frutos de tamaño medio, con forma elíptica y ligeramente asimétrica. De baja resistencia al desprendimiento. El color es negro en la maduración.

La densidad de plantación es diferente según el tipo de cultivo. En secano, que representa el 66% de la superficie (34.200 hectáreas), las variedades Empeltre, Negral, Royal y Verdial se distribuyen a razón de 60 a 100 árboles por hectárea, mientras que la Arbequina lo hace de 80 a 150 árboles por hectárea. En regadío (11.700 hectáreas), la densidad de las variedades de árboles vigorosos será de 200 árboles por hectárea, y de 1.000 en la variedad Arbequina.

Las plagas más comunes que nos afectan son: Mosca del olivo (Bactrocera oleae), Prays (Prays oleae), Barrenillo del olivo (Phloeotribus scarabeoides), Cochinilla del olivo (Saissetia oleae); así como las enfermedades criptogámicas: Repilo (Cycloconium oleaginum) y Negrilla (Capnodium elaeophilum). De todas ellas, la Mosca del olivo es la que más nos preocupa. Se han realizado diferentes estudios para intentar controlar esta plaga mediante trampeo para no tener que recurrir a métodos químicos que en nada benefician al medio ambiente. Aprovechamos la oportunidad que nos brinda esta publicación para darle mayor visibilidad a este problema.

El cultivo ecológico, impulsado desde Europa, va implantándose poco a poco. En España de los 2,75 millones de hectáreas totales de olivar censadas en el año 2020 (último ejercicio cerrado con datos definitivos), 217.800 se cultivaban ya de manera ecológica, de las que 4.420 correspondían a Aragón.

Las DO en Aragón

En España, actualmente existen 28 denominaciones de origen, que certifican la excepcionalidad de las diferentes zonas productoras. En Aragón tenemos dos y una tercera en ciernes.

La DO Aceite del Bajo Aragón

La Denominación de Origen Aceite del Bajo Aragón, constituida en octubre de 2001, se encuentra ubicada en el nordeste turolense y el sudeste de la provincia de Zaragoza, es una de las zonas productoras de aceite de oliva más importantes de la zona norte de España. La forman 36 miembros (4 envasadoras y 32 almazaras, de éstas, 17 cooperativas), la superficie cultivada suma 37.000 hectáreas en 77 municipios, con una densidad media de 70 olivos por hectárea.

Las cooperativas que forman parte de la denominación de origen son: San Isidro de Alcorisa, Aceites del Matarraña de Calaceite, San Miguel de Calanda, La Calandina de Calanda, Frutícola Compromiso de Caspe, San Isidro de Fabara,

En Aragón, la mitad de las 103 almazaras que hay son cooperativas, el volumen del aceite producido por éstas, supone el 46% de todo el producido

OLIVAR	2018	2019	2020	2021
HUESCA (TOTAL PROVINCIA)	**6774,97**	**6632,75**	**6425,23**	**6294,33**
Bajo Cinca	777,08	843,63	764,26	746,58
Hoya de Huesca	1241,25	1214,55	1205,43	1212,31
Jacetania	0,14	0,14	0,14	0,14
La Litera	1228,36	1171,48	1108,86	1076,52
Monegros	483,43	477,46	487,83	484,45
Ribagorza	366,19	363,22	374,68	348,90
Sobrarbe	134,60	131,31	121,78	119,81
Somontano	2543,92	2430,96	2362,25	2305,62
TERUEL (TOTAL PROVINCIA)	**22023,03**	**21995,85**	**22158,24**	**22223,26**
Bajo Aragón	21953,64	21935,40	22098,74	22165,87
Cuenca del Jiloca		0,43	0,43	1,35
Hoya de Teruel	0,09		0,22	0,22
Serranía de Montalbán	69,30	60,02	58,85	55,82
ZARAGOZA (TOTAL PROVINCIA)	**14757,40**	**14540,72**	**14687,10**	**14397,28**
Borja	1817,11	1774,07	1849,78	1780,32
Calatayud	740,88	704,93	719,91	696,14
Caspe	6021,96	5955,12	6019,00	5905,79
Daroca	14,82	15,07	15,84	15,35
Ejea de los Caballeros	630,39	663,62	671,13	673,72
La Almunia de Doña Godina	2314,41	2184,79	2071,62	1980,94
Zaragoza	3217,83	3243,12	3339,82	3345,02
TOTAL ARAGÓN	**43555,40**	**43169,32**	**43270,57**	**42914,87**

Ámbito geográfico de la D.O. Aceite del Bajo Aragón.
Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Aceite del Bajo Aragón.

Ámbito geográfico de la D.O. Aceite Sierra del Moncayo.
Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Aceite Sierra del Moncayo..

San Sebastián de Fayón, Del Mezquín de La Codoñera, Frutícola Maellana de Maella, San Lorenzo de Maella, San Isidro de Mazaleón, San Miguel de Nonaspe, Cooperativa de Valdealgorfa, Cooperativa de Valderrobres, San Antonio Abad de Valdeltormo, y San Miguel de Valjunquera.

La Denominación de Origen Aceite del Bajo Aragón reconoce las variedades Empeltre (con un mínimo de un 80%, por la especial protección de esta variedad autóctona), Arbequina y Royal.

El Aceite del Bajo Aragón se caracteriza por su aspecto limpio, su color amarillo, con matices desde el dorado al oro viejo y su sabor fluido y muy agradable en boca.

Producción media histórica: 32.000.000 kg. de aceituna y 6.000 Tm. de aceite.

- **DO Aceite Sierra del Moncayo**

La Denominación de Origen "Aceite Sierra del Moncayo", constituida el 9 de diciembre de 2009, se encuentra situada al oeste de Aragón, ocupando el noroeste de la provincia de Zaragoza, formando una unidad morfológica geográfica e histórica homogénea que comprende las comarcas de Tarazona, el Moncayo y Campo de Borja. La forman cinco miembros, cuatro de ellos son cooperativas con una superficie de más de 2.500 hectáreas de olivar en 34 municipios.

Las cooperativas que forman parte de la Denominación de origen son: Santo Cristo de Magallón, Cooperativa de Borja, San Atilano de Tarazona y Ntra. Sra. Del Pilar de Novallas.

La Denominación de Origen Aceite Sierra del Moncayo reconoce las variedades Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial y Royal.

La variedad principal Empeltre (que supone un mínimo de 75%) genera la estructura que es complementada con la presencia del resto de variedades. La armonía es la seña de identidad de sus aceites, que presentan frutados con matices tanto maduros como verdes dependiendo de la combinación de las diferentes variedades.

Producción media histórica: 4.000.0000 kg. de aceituna y 800 Tm. de aceite.

- **DO Aceite del Somontano (en proyecto)**

En la comarca del Somontano, con 3.500 hectáreas de cultivo de olivar, cinco almazaras, de ellas dos cooperativas, San Antonio de Barbastro y La Unión de Salas Altas, están gestionando la creación de esta denominación de origen. Esta comarca produce un aceite temprano de excelente calidad.

Ayudas PAC

Las ayudas que recibe el olivar de la PAC (Política Agrícola Común), vienen incorporadas en los derechos de ayudas totales que percibe cada explotación agrícola. Se calcularon en función de la producción media obtenida en los años 1999,2000,2001 y 2002, y para acceder a ellas es obligatorio mantener los cultivos en condiciones medioambientales óptimas para proteger la biodiversidad. (En los últimos años, las ayudas inferiores a 300 euros se han ido retirando paulatinamente, en un intento por parte de la administración de profesionalizar la actividad agraria; los datos de hectáreas reales de cultivo no coinciden con las declaradas para solicitar ayudas).

Las hectáreas declaradas en los últimos años en Aragón en la PAC, se muestran en el siguiente cuadro:

El precio que reciben los agricultores por su producción ha mejorado considerablemente los últimos dos años. Del año 2010 al 2014 el precio del aceite y de la aceituna de mesa no llegaba a cubrir costes de producción. Mejoró en los años siguientes hasta el 2019, año en el que el precio se desplomó tanto que desde las instituciones europeas se subvencionó el almacenamiento privado para retirar aceite del mercado. Aragón no participó activamente en dicho almacenamiento, pero indirectamente nos vimos beneficiados ya que se consiguió con dicha acción que el precio se mantuviera en unos mínimos razonables. Actualmente el precio del kilogramo de aceite de la máxima calidad es de 3,30 euros.

CON SU NUEVA MARCA REALES ALMAZARAS DE ALCAÑIZ YA LLEGA A EEUU Y EMIRATOS ÁRABES

Cooperativa del Mezquín trabaja para aumentar sus ventas de AOVE envasado

El 90% de los olivares de la cooperativa son tradicionales, y muchos de ellos centenarios.

La Cooperativa del Mezquín se crea en el año 1988 en La Codoñera (Teruel). Pertenece a la DOP Aceite del Bajo Aragón y dentro del sector cooperativo de esta zona representa alrededor del 20-25% de la producción total de aceite. Entre sus objetivos está aumentar las ventas de AOVE envasado y alcanzar nuevos mercados, para lo que cuentan con una nueva marca, Reales Almazaras de Alcañiz, con la que ya llegan a EEUU, Emiratos Árabes y Bahréin. Así lo explica Pedro Sancho, gerente de la Cooperativa en esta entrevista para Olimerca.

Olimerca.-¿Cuáles son los hitos más destacables en la evolución de la cooperativa a nivel de estructura empresarial?

Pedro Sancho.- El hito más importante en la evolución de la Cooperativa del Mezquín ha sido, sin lugar a duda, aglutinar las antiguas almazaras de las cooperativas de Belmonte de San José, Torrevelilla, Torrecilla de Alcañiz, Alcañiz y La Codoñera y crear una cooperativa con un volumen y unas infraestructuras muy importantes dentro de la comarca.

Olimerca.- ¿Qué representa esta Cooperativa en el conjunto del sector cooperativo de la región de Aragón?

La cooperativa cuenta con una extensión de olivar de entre 2.500-3.000 hectáreas, de cultivo principalmente tradicional en un 90%

Esta cooperativa produce una media de 100.000 kg de AOVE ecológico.

Pedro Sancho.- La Cooperativa del Mezquin dentro del sector cooperativo del Bajo Aragón representaría alrededor del 20-25% de la producción total de aceite. Respecto a la región de Aragón estaríamos entre las 3 o 4 cooperativas más importantes en cuanto a producción y comercialización de aceite.

Olimerca.- ¿Podría decirnos cuáles son las cifras y los datos más importantes de la cooperativa en materia de olivar?

Pedro Sancho.- La cooperativa cuenta con una extensión de olivar de entre 2.500-3.000 hectáreas. Se trata principalmente de cultivo tradicional en un 90% a un marco de plantación de entre 60 y 70 árboles por hectárea. El 10% restante son nuevas plantaciones de olivar de regadío canal Calanda-Alcañiz.

Olimerca.- ¿Cuáles han sido las inversiones más relevantes que han realizado en la última década aplicadas a la producción de aceite de oliva?

Pedro Sancho.- Las inversiones más importantes han sido la de acondicionar y modernizar los patios de recepción de la aceituna ya que los agricultores han mecanizado mucho sus sistemas de recolección y se ha reducido de una manera importante el tiempo de recogida de la cosecha.

La capacidad de almacenamiento de la Cooperativa del Mezquín es de 1.000 toneladas de aceite.

La cooperativa en cifras

- Número de socios: 350 socios
- Superficie de olivar: 2.500 -3.000 hectáreas
- Producción media: 700.000 kg de aceite
- Aceituna de mesa: 350.000 kg
- Aceite ecológico: 100.000 kg
- Capacidad de almacenamiento: 1.000 toneladas de aceite
- Cifras de ventas a nivel nacional: 1.600.000 €
- Cifra de ventas a nivel internacional: 1.600.000 €

Hace aproximadamente hace año y medio esta cooperativa se hizo con una nueva marca, Reales Almazaras de Alcañiz.

Olimerca.- ¿Cuáles son los principales retos a los que tienen que hacer frente?

Pedro Sancho.- Intentar mantener el volumen de producción (despoblación del medio rural y avanzada edad de nuestros socios). También afrontar cosechas inestables por tratarse de olivares de secano donde las pluviometrías son escasas (fomentar cultivo olivar en regadío) y la renovación constante de la maquinaria.

Olimerca.- ¿Qué objetivos se han marcado a corto/medio plazo?

Pedro Sancho.- A medio plazo nos gustaría intentar invertir nuestro tipo de venta. Actualmente estamos en un 30% envasado y 70% granel. A corto plazo, necesitaríamos la instalación de una nueva línea de envasado.

Olimerca.- ¿Se han marcado llegar a nuevos mercados con su AOVE? De ser así, ¿a cuáles y qué estrategias van a seguir para conseguirlo?

Pedro Sancho.- Si. Vemos que una de las salidas más importantes es la comercialización de envasado de los aceites virgen extra con el fin de obtener un mayor valor añadido. Para ello hemos adquirido, aproximadamente hace año y medio, una nueva marca que es Reales Almazaras de Alcañiz. Dicha marca nos ha permitido empezar a exportar nuestro aceite a Estados Unidos, Emiratos Árabes y Bahréin.

Olimerca.- ¿Cómo valora la situación del sector oleícola en Aragón?

Pedro Sancho.- Con optimismo y preocupación. Con optimismo porque el sector oleícola en los últimos diez años en Aragón se han incrementado las producciones, sobre todo por los nuevos olivares en regadío (provincia de Zaragoza) y porque creo que todo el sector está evolucionando para producir AOVE de máxima calidad con la mejora de las infraestructuras de las almazaras.

Y con preocupación por el aumento de costes, las escasas producciones en los olivares tradicionales de secano y la despoblación del medio rural factores que condicionan mucho la viabilidad del cultivo.

> La Cooperativa del Mezquín dentro del sector cooperativo del Bajo Aragón representaría alrededor del 20-25% de la producción total de aceite

AUTELEC®

ENVASADORA POR PESO
FILLING MACHINE

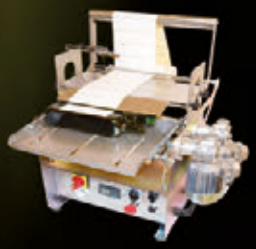
CONTROL DE PRODUCCIÓN
PRODUCTION CONTROL

MEDIDOR DE GRASA
FAT METER

MOLINO
MILL

TAPONADORA
CAPPER

PESAS
CALIBRACION
CALIBRATION
WEIGHTS



ETIQUETADORA
LABELER

BASCULAS
SCALES

AUTELEC Tecnología S.L
C/ PRAGA 4 . POLIGONO INDUSTRIAL MAS DE TOUS
46185 LA POBLA DE VALLBONA (VALENCIA) ESPAÑA
☎ +34 963751471 +34 628632992
comercial@autelec.es www.autelec.es

IGNACIO BIEDMA - RETAILER ACCOUNT DEVELOPMENT DE NIELSEN IQ

El consumo de aceite de oliva cayó un 7% en 2021

Año convulso para el sector de los aceites el 2021, tanto aceites de oliva como de girasol han experimentado fuertes subidas de precios en origen lo que ha provocado ajustes a la baja en el consumo doméstico.

Olimerca.- ¿Qué valoración nos puede hacer acerca del comportamiento del sector de todos los aceites, especialmente el del aceite de oliva y girasol?

Ignacio Biedma.- El sector del aceite alimentario en general ha cerrado el año 2021 con un incremento de facturación de un +8,7%, lo que le ha permitido alcanzar algo más de 1300 millones de euros. Esta subida de la facturación ha venido provocada por un incremento del precio promedio de los aceites, que cerraron el año con un alza de un +16,7%, tras un 2020 de mucha contención e incluso bajada de precio promedio (-5,6%).

El fuerte movimiento en precios ha impactado en la cantidad de litros que los españoles hemos introducido en nuestras cestas de la compra, y es por ello que el volumen en 2021 se contrajo un -6,9% respecto a 2020.

Todos estos movimientos en el sector, tanto de precios como de consumo, que se han visto favorecidos por la época tan extraordinaria que hemos vivido en estos dos últimos años, hacen interesante una visión más general y comparativa de cómo es el mercado actualmente respecto a una época anterior a la pandemia. Ciñéndonos a esta comparativa, podríamos hablar de un mercado con la demanda estabilizada (+0,1%) que crece básicamente por un alza del precio promedio cesta (+10,2%).

Olimerca.- ¿Qué categoría ha sido la más afectada en cuanto a incremento de los PVP en el aceite de oliva: virgen extra, virgen u olivas?

Ignacio Biedma.- Los movimientos que hemos visto a lo largo del pasado año en los aceites en general han sido muy transversales para todas las familias, si bien es cierto que el aceite de girasol es el

> A partir de la segunda mitad del año empezáramos a tener un entorno más estable de crecimiento del precio que nos llevará a recuperar la demanda cedida en este último año

2021 vs 2020	Evol Val	Evol Vol	Evol PVP
ACEITE	**8,70%**	**-6,90%**	**16,70%**
Girasol	25,30%	-3,90%	30,40%
Oliva aromatizado	12,90%	10,40%	2,20%
Oliva intenso	5,10%	-11,70%	19,10%
Oliva suave	5,10%	-11,20%	18,40%
Oliva virgen	14,50%	-2,00%	16,80%
Oliva virgen extra	3,10%	-9,50%	13,90%
Resto aceites	9,50%	14,40%	-5,10%

que más ha incrementado su precio medio, alcanzando un alza de un +30,4%. El aceite de oliva en todas sus variedades también ha experimentado un paulatino encarecimiento, siendo en las variedades de oliva intenso y suave donde más se ha notado el mismo, con un +18% y un +19%, respectivamente.

Es importante destacar que, en el caso del aceite de oliva, veníamos de un año 2020 en el que se habían producido bajadas de sus precios medios, con lo que en el comparable frente a 2019 nos encontramos con una fotografía ciertamente más normalizada (+6,3% vs 2019).

Olimerca.- Sin duda, el año 2021 ha sido un récord en la subida de precios de la materia prima en origen. ¿Se han trasladado estos aumentos de costes a la botella en la misma línea?

Ignacio Biedma.- En el año 2021 y sobre todo en la segunda mitad del mismo, hemo visto cómo aumentaba el ruido sobre el incremento de determinados costes que afectan a la industria de gran consumo -materias primas incluidas-. A cierre de año, en términos generales, no hemos visto un reflejo claro de ese incremento en el precio promedio de los artículos de gran consumo, pero sí claras diferencias entre categorías o productos. Los aceites, por ejemplo, han sido una de las categorías que mayor incremento de precios ha tenido en los distintos canales de venta y que han tenido un claro reflejo en la demanda, que se ha visto afectada en términos generales, descendiendo un -6,9%.

El consumidor español ha penalizado la compra de aceite y en especial, la de oliva, cuyo número de litros ha descendido en un -9,8% pasando de representar el 61% del total de litros vendidos al 59% en favor del aceite de girasol y de otras semillas, ambos con un precio/litro menor.

Olimerca.- ¿Cómo ven el futuro del aceite de oliva para este año 2022?

Ignacio Biedma.- Es muy complicado prever lo que pueda suceder en este próximo año, puesto que si algo hemos aprendido de esta experiencia pasada (y presente), es que todo puede cambiar en un momento y que debemos adaptarnos con mucha velocidad a los cambios a los que el entorno nos obliga. Siendo esto así, es evidente que el aceite de oliva seguirá siendo una pieza fundamental de nuestras dietas y que, si no se desliga del componente saludable que lo rodea, el aceite de oliva seguirá muy presente en nuestros hogares.

Respecto a la tendencia que podemos pensar para este año, y siempre y cuando la inflación no se dispare, podríamos pensar que, a partir de la segunda mitad del año, empezáramos a tener un entorno más estable de crecimiento del precio que nos llevará a recuperar la demanda cedida en este último año.

Olimerca.- ¿El equilibrio entre aceite de girasol y oliva podría romperse a favor de los aceites de semillas este año en el mercado interior?

Ignacio Biedma.- El incremento de la demanda de este tipo de aceites ha sido extraordinario, siendo muy favorecidos por una mayor contención del precio promedio de los mismos. En el cómputo de 2021 vs 2019 han aumentado su volumen en un +9,7%, pero todavía, con un 2,7%, representan una pequeña cantidad del total de litros de aceites vendidos en nuestro país, con lo que no parece que en un corto o medio espacio de tiempo vayan a suponer un factor diferencial a la hora de romper en equilibrio en nuestro mercado interior. La dieta mediterránea y el factor saludable del aceite de oliva siguen jugando a favor.

NUEVA PU

Ecomerca

Revista Eco Alimentaria Independiente

Ágora Comunicación y Análisis, SL, editorial especializada en la publicación de revistas profesionales prepara un nuevo medio de comunicación con el objetivo de contribuir al desarrollo y difusión del sector de la producción ecológica.

A **Olimerca** e **Inforetail**, dos acreditadas publicaciones especialistas en sus sectores y en el retail, se suma **EcoMerca**, una herramienta de comunicación para empresas y profesionales de la producción, la transformación y la comercialización de productos ecológicos.

EcoMerca pretende abrir nuevas puertas a este sector. Será una publicación independiente y con visión global, que facilitará el desarrollo de la industria ecológica, a nivel nacional e internacional, fomentando también la integración de la distribución comercial, con el comercio especializado, la distribución organizada y los operadores del canal Horeca.

Así llegaremos a los responsables de las industrias agroalimentarias e industria auxiliar, jefes de compra de la gran distribución y del retail, gerentes de tiendas especializadas, etc. de toda la geografía nacional.

Para alcanzar estos objetivos desde el número 0, vamos a llevar a cabo las siguientes acciones.

- Difusión de las principales informaciones de EcoMerca en las plataformas de Olimerca e InfoRetail (Revista, Web y Newsletter alcanzando más de 1 millón de impactos).
- Envíos personalizados (emailing) exclusivos a lectores interesados del sector agroalimentario.
- Difusión del enlace online de Ecomerca que permite descargarse la revista en papel.
- Distribución física en todos los eventos y ferias relacionadas del sector agroindustrial ecológico que se celebren en España a lo largo de todo el año.

Periodicidad en 2022 – Dos ediciones con el objetivo de que en 2023 se consoliden cuatro ediciones al año (periodicidad trimestral).

APUESTA POR UN NUEVO MEDIO, POR UNA NUEVA FORMA DE HACER PERIODISMO

BLICACION

Ecomerca

Especial nº 0 - Panorama del sector de la agricultura ecológica en España

- Olivar y aceite de oliva ecológico
- El pujante sector del vino ecológico en España

Presentación: Feria Organic Food
Madrid 8 de Junio 2022

EL MEJOR SOPORTE
PARA TU PUBLICIDAD

CONTENIDO EDITORIAL

EcoMerca quiere convertirse en un punto de referencia informativo, donde el conjunto de operadores ecológicos encuentre respuestas a las necesidades del día a día en sus diferentes ámbitos, producción, transformación y comercialización.

Así, contamos con un equipo de profesionales y expertos en la materia que nos permitirá abordar la línea editorial con todo el rigor, la veracidad y el compromiso ético demandados por el sector.

El enfoque editorial de la nueva publicación girará en torno a cuatro ejes claves para el futuro desarrollo del sector agroindustrial ecológico en nuestro país:

Sección 1
INDUSTRIA ECOLÓGICA

Sección 2
DISTRIBUCIÓN Y MERCADOS ECOLÓGICOS

Sección 3
CALIDAD Y CERTIFICACIÓN

Sección 4
INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD

Si desea más información acerca de esta nueva publicación, tanto para colaborar a nivel informativo como publicitario estamos a su disposición en el teléfono: 91 683 59 73 o bien en el mail: info@revistaecomerca.com

Pretende sentar las bases para poder alcanzar los acuerdos firmados por la UE para reducir en un 50% las pérdidas de nutrientes

Implicaciones del Nuevo RD de Nutrición Sostenible de Suelos Agrícolas

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha anunciado la presentación a consulta acera del futuro Real Decreto que regule la Nutrición Sostenible de Suelos Agrícolas, para poder publicarlo de forma definitiva antes de terminar 2022. Un tema de gran calado por la alta repercusión que va a tener sobre todos los cultivos en España.

Por José Luis Gabriel,
Científico Titular del INIA-CSIC.

Este Real Decreto sobre Nutrición Sostenible de Suelos Agrícolas regulará la cantidad de nutrientes que se puede aplicar a un cultivo, así como el momento y la forma de aplicarlos. Según el propio Ministerio, este Real Decreto pretende sentar las bases para poder alcanzar los acuerdos firmados por la UE para reducir en un 50% las pérdidas de nutrientes en forma de gases o por lavado, pero tratando de no perjudicar a los rendimientos, por lo que se deberían mejorar las rentabilidades de las explotaciones, al reducirse los costes asociados a fertilizantes. De esta forma, se enmarca dentro de la serie de medidas de la UE (y de España como miembro de esta misma) del Pacto Verde.

Los beneficios que busca el Pacto Verde que más afectan al sector agrario son los alimentos saludables y disponibles, así como aire/agua limpios, suelos sanos y su biodiversidad, pero también la menor dependencia de los productos importados. Y todo ello se plasma en la estrategia circular de la Granja a la Mesa que pretende una producción de alimentos más sostenible, que estos alimentos se distribuyan y procesen de forma sostenible, que a su vez se poten-

Las buenas prácticas se centrarán en los periodos en los que no se puede aplicar nitrógeno por haber alto riesgo de lavado de nitratos

cie un consumo más sostenible, generando menor desperdicio alimentario y que esos menores desperdicios sirvan de nuevo para producir alimentos de una forma aún más sostenible. Y lo más importante, todo esto tendrá implicaciones claras en la implantación de la Nueva PAC.

Objetivos y enfoques

Por tanto, los objetivos principales del Real Decreto son:

- 1) hacer una gestión más sostenible de la nutrición de los cultivos,
- 2) incrementar la producción agrícola (pero de nuevo de una forma más sostenible),
- 3) incrementar el contenido de materia orgánica de los suelos (que a su vez mejora la capacidad de retención de agua y nutrientes y, por tanto, su fertilidad),
- 4) reducir las emisiones de gases de efecto invernadero y amoniaco,
- 5) evitar la contaminación de aguas por nitratos y fosfatos de origen agrícola,
- 6) mejorar las propiedades biológicas de los suelos y su biodiversidad y
- 7) evitar la acumulación de metales pesados y otros contaminantes en el suelo.

En cualquier caso, también pretende regular que todo lo que se aplique en el campo tenga un beneficio agronómico (bien de aporte de nutrientes o bien de mejora de las propiedades físico-químico-biológicas del suelo), para evitar que se convierta sin más en un sumidero de otros subproductos.

Pero como los objetivos son ambiciosos, el proceso de elaboración de este Real Decreto está siendo largo y complejo, tratando de llegar a compromisos que por un lado sean eficientes medioambientalmente, pero también realizables a nivel técnico y económico y negociando con todas las partes afectadas.

En cualquier caso, como el Real Decreto se enmarca en un paquete amplio de medidas del Gobierno (incluyendo a varios ministerios), ya hemos ido

Guía de buenas prácticas agrícolas

Una parte del Real Decreto es que planteará una guía de buenas prácticas agrícolas generales mínimas. Estas buenas prácticas se centrarán en los periodos en los que no se puede aplicar nitrógeno por haber alto riesgo de lavado de nitratos, en las medidas de mitigación para las emisiones de gases de efecto invernadero y de amoniaco así como en posibles limitaciones al uso de urea, en la priorización de compuestos que permitan a la vez incrementar el contenido de materia orgánica del suelo, en las limitaciones a productos (orgánicos o sintéticos) con concentraciones elevadas de potenciales contaminantes (metales pesados y otros compuestos perjudiciales), así como (por primera vez) en el buen estado y la calibración de los equipos de aplicación de productos orgánicos y abonadoras. Estas normas generales de obligado cumplimiento podrán ser más específicas para cada Comunidad Autónoma, si esta lo considera oportuno, y tendrán una especial relevancia para las zonas declaradas como vulnerables al lavado de nitratos.

Aunque este Real Decreto aún no es definitivo y faltan muchos flecos por cerrar (como pueden ser el tamaño mínimo de la explotación, las cantidades máximas de algunos productos o las medidas de mitigación consideradas como más eficientes), ya se presentó de forma provisional hace unos meses en una Jornada Online organizada por la RUENA (Red de Uso Eficiente del Nitrógeno en la Agricultura), el INIA-CSIC y el CEIGRAM-UPM. En esta Jornada se debatieron las novedades e implicaciones de este Real Decreto para los agricultores y puso en común la perspectiva que tienen sobre su futuro impacto el MAPA, las empresas de fertilizantes y los propios agricultores. Además, también se presentaron distintas herramientas de gestión técnica para los agricultores como FaST (Comisión Europea), FertiliCalc o Sativum. Los vídeos de estas sesiones pueden encontrarse de forma gratuita en la web de la RUENA.

El enfoque del Real Decreto es global y plantea la necesidad de preparar planes de abonado multianuales

viendo algunas de estas líneas de acción en otras normativas como en el Real Decreto 980/2017, donde se regula la forma de aplicación de purines para reducir las emisiones de amoniaco, o en el reciente Real Decreto 47/2022, donde se protegen las aguas contra la contaminación difusa producida por los nitratos procedentes de fuentes agrarias.

Como hemos visto, el enfoque del Real Decreto es global y plantea la necesidad de preparar planes de abonado multianuales, integrando en el balance tanto las necesidades reales de cada cultivo, como los abonos aportados (sintéticos u orgánicos) y su composición, los momentos de aplicación de estos nutrientes, los contenidos actuales de nutrientes del suelo, los aportes de nutrientes de los residuos de cosechas anteriores o los nutrientes que puedan entrar por otras vías como el agua de riego u otras enmiendas.

Todos estos aportes de nutrientes (así como la forma de aplicación y los momentos) deberán registrarse en el cuaderno de campo. De esta forma, se debería facilitar también la justificación necesaria para otras normativas como la PAC o a de zonas vulnerables. La normativa también plantea la posibilidad de un asesoramiento bien por parte de técnicos especializados o bien mediante el uso de algoritmos y/o software que permitan ajustar estos planes de abonado. Finalmente, también se sugieren medidas de seguimiento para comprobar que el plan de abonado es el apropiado y rentable, aunque de momento no parece que vayan a ser obligatorias.

Health, Taste
and Sustainability

oliveheart.es

Co-developed with genosa I+D

Bioestimulación en el olivar: estrategias de manejo y optimización de rendimientos

La bioestimulación en los cultivos está emergiendo cada vez más como complemento necesario para el manejo del estrés vegetal y optimización del rendimiento en programas de agricultura integrada y sostenible. Asimismo, el uso de la teledetección como herramienta de diagnóstico y toma de decisión en el olivar también se ha ido instaurando en el marco de una agricultura de precisión.

Por Mauro Bernal, Juan Bueno y Anna Botta
Plant Health Bioiberica, S.A.U.

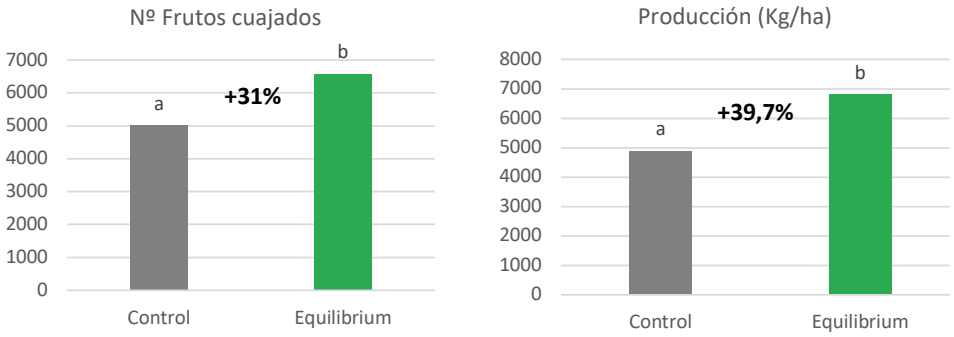


Gráfico 1 y 2. Número de frutos cuajados y Producción (Kg/ha) por tesis (Test estadístico Tukey, 95%).

En el presente trabajo se muestran experiencias de evaluación de la respuesta de un olivar cv. Picual a un programa específico de bioestimulación de Bioibérica mediante el uso de una herramienta de teledetección (Crop-Scan®) durante dos campañas consecutivas. Los resultados obtenidos son significativamente positivos para el tratamiento de bioestimulación en comparación al área no tratada, obteniendo más producción por hectárea, en concreto mayor peso de aceituna y aceite por árbol, y que estos incrementos se correlacionan bien con un menor índice NDVI en floración y en maduración de aceituna en estas zonas más productivas. Por otro lado, en un estudio en olivar intensivo cv. Arbequina, se evaluó específicamente el bioestimulante Equilibrium® en el aumento del cuaje y del rendimiento productivo, en un cultivo vecero y con bajas tasas de cuajado como es el olivar. Equilibrium® aplicado en floración mostró aumentos de cosecha estadísticamente significativos en relación con el no tratado, con incrementos de más del 35% en producción.

El uso de bioestimulantes en agricultura ha ido aumentando en los últimos años como herramienta esencial en el manejo del estrés vegetal en los cultivos, en especial aquellos basados en L-α-aminoácidos. Sin embargo, evaluar en campo específicamente el efecto del bioestimulante no siempre es factible. El uso de los índices de teledetección ofrece una herramienta de precisión para evaluar el estado del cultivo, y en el caso concreto del olivar, representa una estrategia de anticipación del rendimiento futuro del cultivo. Uno de los principales objetivos de estos estudios ha sido cuantificar la acción bioestimulante en el olivar mediante nuevas herramientas de diagnóstico como es la teledetección (Crop-Scan®).

El uso de bioestimulantes en agricultura ha ido aumentando en los últimos años como herramienta esencial en el manejo del estrés vegetal en los cultivos

El ensayo se llevó a cabo en una misma finca de olivar cv. Picual en Sorihuela del Guadalimar (Jaén).

Tabla 1
Resultados de producción (Kg/olivo) e incremento de producción en porcentaje (%) y Kg de aceite por olivo para las 2 campañas.

	2019/20	2020/21	2019/20	2020/21	Promedio años	Promedio años	Promedio años	Promedio años
	Kg/árbol	Kg/árbol	Δ%	Δ%	Kg/árbol	Incremento %	Kg aceite/árbol	Incremento %
Zona B testigo)	67,2	55,2	0%	0%	61,2	0%	12,6	0%
Zona A (estándar)	77	72,5	+14,6%	31,3%	74,8	22,9%	16,0	+27%
Zona C (doble dosis)	88	75,7	+30,9%	+37,1%	81,9	34,0%	17,1	35,7%

Para ello se ha llevado a cabo durante 2 años consecutivos (campañas 2019/2020) y 2020/2021) un programa de bioestimulación completo de aplicación vía radicular y foliar (Terra-Sorb® complex, AminoQuelant®-K y B y Equilibrium®) a dosis estándar, comparándolo con el mismo programa a doble dosis, para conocer su efecto en el cultivo y la sensibilidad del sistema de teledetección. El ensayo se llevó a cabo en una misma finca de olivar tradicional cv. Picual en la localización de Sorihuela del Guadalimar (Jaén). Se ha utilizado como herramienta de evaluación la plataforma de teledetección Crop-scan® (https://crop-scan.e-stratos.eu/) evaluando el índice de la vegetación normalizada (NDVI) de la plantación y evolución de éste en todos los estados fenológicos durante 2 años. Por otro lado, para el estudio de parámetros cuantitativos se ha estudiado la producción (Kg aceituna/árbol) y el rendimiento en aceite en destino (almazara) para las tres zonas de estudio.

Rendimientos Productivos

Con el seguimiento de los datos de teledetección mediante CROP-SCAN®, se observa una correlación entre la aplicación de los programas de bioestimulación y el índice NDVI, siendo éste menor para las zonas más productivas, principalmente en los estadios de floración-cuaje y maduración de la aceituna en los 2 años. Asimismo, el promedio de los resultados productivos muestra una correspondencia clara entre la aplicación del programa de bioestimulación Bioibérica y el rendimiento obtenido en el olivar. Estos resultados se muestran tanto a nivel de producción, obteniendo de media un incremento del 33,8% (doble dosis bioestimulación) y del 22,9% (dosis estándar), como en el incremento en kilos de aceite por árbol, siendo de un 36,2% y un 27% mayor respectivamente en comparación al testigo durante los dos años de estudio (Tabla1).

En el caso del estudio específico del efecto del bioestimulante Equilibrium® aplicado en prefloración realizado en una finca de olivar intensivo cv. Picual de Gibraleón (Huelva), se aprecia como la bioestimulación influye directamente sobre el número de frutos cuajados con un incremento del 31% de la parcela tratada en relación con el testigo (Gráfico 1). En el momento de la cosecha estos resultados se confirman, dado que en la zona tratada obtenemos 1.935 kg/ha más que en la testigo, suponiendo un incremento del 39,7% en producción.

Ambas experiencias confirman que el uso de bioestimulantes en el olivar no sólo es rentable a nivel productivo si no que es esencial para el manejo de posibles afectaciones del rendimiento causadas tanto por condiciones ambientales adversas como por posibles fluctuaciones en las fases fenológicas más críticas para el olivar.

AGRADECIMIENTOS: Los autores quieren agradecer a Ramón Gómez (Jaén), Maite Salamanca y Antonio Valera (Sevilla) por el soporte y el seguimiento ofrecido para la realización de los estudios de bioestimulación en parcelas de olivar.

Efecto de la adición de microtalco en el rendimiento del proceso y las características del aceite

Segunda extracción o 'repaso' en continuo

En el proceso de extracción del aceite de oliva virgen mediante el sistema de dos fases el orujo, una vez extraído, contiene aun una cantidad variable de aceite que depende en gran medida de las características del fruto y las condiciones de elaboración. Existen dos estrategias para la recuperación total o parcial de este aceite residual: el repaso (doble centrifugación o segunda extracción) y/o la extracción con disolventes.

Por Gabriel Beltrán, Abdeljabbar El boubekri, Abraham M. Gila, Araceli Sánchez, María de la Paz Aguilera, Antonio Jiménez.
IFAPA Centro Venta del Llano. gabriel.beltran@juntadeandalucia.es

El 'repaso' o segunda centrifugación se puede llevar a cabo en la propia almazara y es una práctica muy extendida en el sector oleícola. El orujo de primera extracción es sometido a un batido, durante un tiempo variable y en general, a elevadas temperaturas, y posterior separación sólido-liquido en centrifugas horizontales o decanters. En este proceso se puede llegar a recuperar hasta el 33 % del aceite que contiene el orujo de partida. Sin embargo, esta cifra puede alcanzar porcentajes mayores si el orujo es almacenado previamente varios días (Hermoso et al., 1995).

El aceite que se obtiene en este proceso se caracteriza por una cierta alteración del aceite desde el punto de vista oxidativo ya que hay un incremento del índice de peróxidos, K232 y K270. Asimismo, se registra un incremento de los procesos hidrolíticos con un aumento de la acidez, del contenido en alcoholes grasos y el contenido en eritrodiol + uvaol y ceras, principalmente cuando el orujo es almacenado a la espera de ser repasado (Hermoso et al., 1995). En cualquier caso, el aceite obtenido debe ser clasificado como aceite de orujo crudo y sometido al proceso de refinación ya que no es apto para el consumo humano.

En el año 2021 se aprobó en el Real Decreto 760/2021, de 31 de agosto, la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva en la que se recoge que 'Se prohíbe en las almazaras la re-centrifugación en proceso no continuo de las masas procedentes de los sistemas de obtención de aceite de oliva virgen, para evitar su fermentación. Únicamente podrá realizarse la re-centrifugación de las masas procedentes de los sistemas de obtención de aceite de oliva virgen después del termobatido de las mismas, en proceso continuo y, en ningún caso se permi-

te la re-centrifugación de las masas u orujos procedentes de depósitos o balsas de almacenamiento diferentes a las descrita '. Con esta normativa el proceso ha de ser en continuo para evitar los procesos fermentativos, lo que modificaría la práctica de dejar almacenado el orujo por un periodo de tiempo para mejorar su extractabilidad. Por tanto, este nuevo escenario limitaría la rentabilidad del proceso a la vez que implicaría aumentar la capacidad de los sistemas de 'repaso' de las almazaras para garantizar el procesado del orujo en un menor tiempo.

En este sentido existe escasa información sobre el repaso o segunda centrifugación en continuo del orujo de primera extracción. Asimismo, habría que evaluar el empleo de coadyuvantes tecnológicos para mejorar el rendimiento industrial limitado por la ausencia de almacenamiento del orujo.

En este trabajo se ha estudiado el rendimiento del proceso de repaso en continuo y la posibilidad de emplear microtalco natural para mejorar la extractabilidad. Asimismo, se han evaluado las características del aceite de segunda extracción.

Metodología

▪ Material vegetal

Los trabajos se han llevado a cabo durante la campaña 2020/21. La aceituna empleada fue de la variedad 'Picual' procedente de la finca experimental del Centro IFAPA Venta del Llano en Mengíbar (Jaén). Los ensayos se realizaron en cuatro épocas (Tabla 1), con objeto de incluir las diferentes tipologías de fruto que se emplean para su posterior repaso durante una campaña. En las dos primeras épocas, el fruto fue recolectado del árbol mediante vibrador autopropulsado, mientras que en las dos últimas épocas el fruto fue recolectado directamente del suelo.

Tabla 1. Fecha de recolección de los frutos empleados en los diferentes ensayos y procedencia del fruto

Ensayo	Fecha de recolección	Procedencia del fruto
1	23/12/2020	Árbol
2	19/01/2021	Árbol
3	03/02/2021	Suelo
4	23/02/2021	Suelo

▪ Extracción del aceite

Primera extracción: se ha realizado en la Almazara del IFAPA (Mengibar, Jaén) con una línea de extracción de dos fases de la marca Pieralisi (Pieralisi, España) equipada con un molino de martillos, batidora de tres cuerpos en línea, de 600 kg cada uno, y una centrifuga horizontal de dos fases SPI111.

Segunda extracción o repaso: se llevó a cabo mediante el sistema de extracción 'Molinetto' (Pieralisi, Esapaña) equipado con una batidora de 300 kg y una centrifuga horizontal de dos fases.

Diseño experimental. La primera extracción del aceite se llevó a cabo con un tamaño de criba de 6 mm, y un batido a 18- 20 °C durante 40 min. A la salida de la centrifuga horizontal, el orujo de primera extracción fue bombeado hasta la segunda línea donde se batió a 40 °C durante 40 minutos. Durante el batido se ensayó el efecto de la adición de microtalco natural en una dosis del 0.5 % respecto a un testigo.

Se realizó la toma de muestras de aceituna para su caracterización en cada ensayo. Asimismo, se tomaron por triplicado muestras de orujo de primera extracción, orujo de segunda extracción y aceite a la salida de las centrifugas horizontales de primera y segunda extracción.

▪ Determinaciones analíticas

Fruto: Índice de madurez (Uceda y Frias, 1975), Peso medio del fruto (g), Humedad (%), Contenido graso sobre materia seca y húmeda (%).

Orujo: Humedad (%) y contenido graso sobre materia húmeda y seca (%).

Aceite: Parámetros de calidad reglamentada (Acidez libre, Índice de peróxidos, Absorbancia en el ultravioleta a K232 y K270, Esteres alquílicos y ceras) (UE, 2016), Polifenoles totales (Vázquez-Roncero et al.,1973) y Tocoferoles (IUPAC, 1992).

▪ Análisis estadístico.

Se ha llevado a cabo el análisis de la la Varianza (ANOVA) de los resultados mediante el software Statistix 8.0. Para establecer diferencias entre tratamientos se aplicó el Test de Tukey para un valor de p:0.05.

Resultados y discusión

En la Tabla 2 se muestran las características del fruto empleado en cada ensayo. Habría que destacar el fruto del ensayo 1 que se caracterizó por una elevada humedad lo que limitó en gran medida la extractabilidad de la primera extracción. El resto de los frutos se caracterizaron por niveles de humedad acorde a las características de los frutos de cada época.

Tabla 2. Características de los frutos empleados en los ensayos

Ensayo	Peso medio (g)	I.M*	Humedad (%)	MGH (%)**	GMS (%)***
1	4.82	2.37	56.14	18.19	32.40
2	1.48	6	40.87	21.47	36.30
3	3.11	6.06	45.13	25.87	47.15
4	2.11	6.64	41.17	23.70	40.30

IM. Indice de madurez **MGH, contenido graso sobre materia húmeda*Contenido graso sobre materia seca*

Tabla 3. Porcentaje de humedad y contenido graso de los orujos de primera y segunda extracción.

Tratamiento		Contenido graso sobre materia húmeda (%)		Humedad (%)	
		1ª Extracción	2ª Extracción	1ª Extracción	2ª Extracción
Ensayo 1	Testigo	2.76 ± 0.02A*	2.14 ± 0.09Ba	61.09 ± 0.11A	62.61 ± 1.50Aa
	Talco	3.69 ± 0.01A	1.98 ± 0.08Ba	61.22 ± 0.20A	61.98 ± 0.50Aa
Ensayo 2	Testigo	5.71 ± 0.02A	1.98 ± 0.03Ba	57.92 ± 0.10B	63.22 ± 1.65Aa
	Talco	6.04 ± 0.3A	2.06 ± 0.04Ba	60.85 ± 0.78A	63.12 ± 1.29Aa
Ensayo 3	Testigo	2.40 ± 0.05A	1.38 ± 0.05Ba	62.50 ± 0.50B	66.27 ± 0.20Aa
	Talco	2.38 ± 0.02A	1.45 ± 0.02Ba	64.61 ± 0.61B	70.78 ± 2.42Aa
Ensayo 4	Testigo	3.42 ± 0.03A	1.47 ± 0.01Ba	62.61 ± 0.64B	68.09 ± 1.64Aa
	Talco	2.77 ± 0.07A	1.48 ± 0.04Ba	64.65 ± 0.44B	68.15 ± 0.09Aa

Valores medios ± SD (n=3). Letras mayúsculas diferentes indican diferencias significativas entre 1ª extracción y 2ª extracción por cada tratamiento para un valor P<0.05. Letras minúsculas diferentes indican diferencias significativas entre tratamientos en 2ª extracción. para un valor P<0.05.

En la Tabla 3 se muestran los valores de humedad y contenido graso de los orujos de primera y segunda centrifugación para los cuatro ensayos llevados a cabo.

El contenido graso sobre materia húmeda del orujo descendió con la segunda extracción con diferencias significativas respecto al orujo de primera extracción. La aplicación de microtalco en la segunda extracción no tuvo un efecto significativo en el contenido graso sobre materia húmeda para el conjunto de ensayos.

En general, no se observa efecto significativo de la adición de microtalco natural en la segunda centrifugación sobre el contenido graso sobre materia húmeda de los orujos para el conjunto de ensayos llevados a cabo a lo largo de la campaña.

En la Figura 1 se muestra el efecto de la segunda centrifugación y el empleo de microtalco durante la misma en el contenido graso sobre materia seca del orujo. La eficacia del proceso de segunda centrifugación se determinó mediante el cálculo del porcentaje de aceite recuperado a partir del contenido graso sobre materia seca del orujo de primera y segunda extracción. A partir de los resultados obtenidos, la segunda centrifugación permite una recuperación media del 41.30% del aceite presente en el orujo de primera extracción (Figura 2), este porcentaje varía en función de la época y del empleo o no de microtalco. Estos resultados son más elevados que los observados por Moyano et al. (1996) que describen como la segunda centrifugación permite obtener una recuperación aproximadamente del 30%.

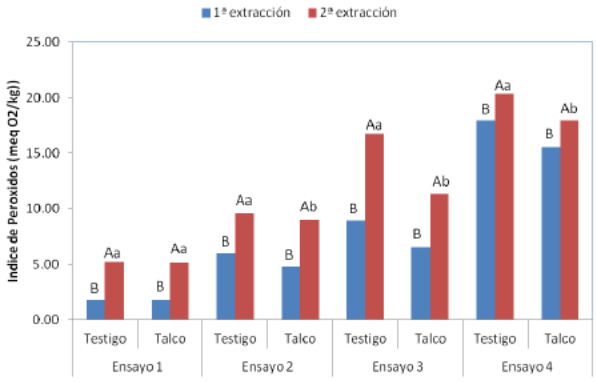


Figura 1. Efecto de la segunda extracción en continuo y de la adición de talco en el contenido graso sobre materia seca del orujo de segunda extracción respecto del orujo de primera extracción. Letras mayúsculas diferentes en el mismo ensayo indican diferencias significativas (p: 0.05) entre primera y segunda extracción. Letras minúsculas diferentes en el mismo ensayo indican diferencias significativas (p:0.05) por la adición de microtalco.

Habría que destacar el escaso porcentaje de recuperación observado en el primer ensayo sin adición de coadyuvante, inferior al 20 %, lo que se podría explicar por el estado de madurez y la humedad del fruto de partida y por tanto, del orujo de primera extracción. Con el uso de microtalco natural se alcanzó un porcentaje de recuperación del 45.30%. En el segundo ensayo con fruto de humedad mucho más baja el porcentaje de recuperación de aceite de repaso obtenido en el testigo fue del 60.28 % mientras que con el uso del talco alcanzó un 63.69%.

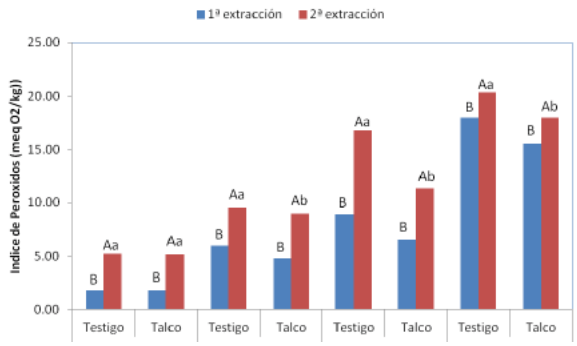


Figura 2. Efecto de la segunda extracción en continuo y de la adición de talco en el porcentaje de recuperación de aceite respecto del orujo de primera extracción. Valores medios ± SD (desviación estandar)

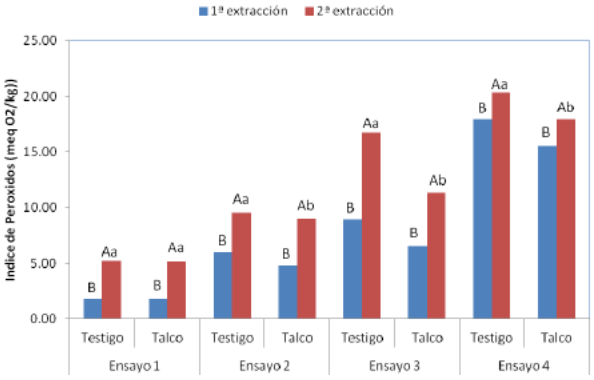


Figura 3. Efecto de la segunda extracción en continuo y de la adición de talco en la acidez del aceite de segunda centrifugación respecto del aceite de primera extracción. Letras mayúsculas diferentes en el mismo ensayo indican diferencias significativas (p:0.05) entre primera y segunda extracción. Letras minúsculas diferentes en el mismo ensayo indican diferencias significativas (p:0.05) por la adición de microtalco.

Resultados similares fueron obtenidos por Caponio et al. (2015) que encuentran que el contenido graso sobre materia seca en el orujo disminuyó significativamente después de la segunda centrifugación hasta alcanzar 50% en ausencia de talco, mientras que la adición de talco mejoro su eficiencia.

En el tercer y cuarto ensayo, con aceitunas de recolección tardía y del suelo, se observa como el porcentaje de recuperación para la segunda extracción sin adición de coadyuvantes fue de 49.49 y del 35.84%, respectivamente. Este porcentaje fue más elevado que los obtenidos cuando se empleó talco, 40.62 y 25.64 % en los ensayos 3 y 4, respectivamente. En definitiva, la aplicación de microtalco durante la segunda centrifugación es recomendable solo en las épocas tempranas ya que en el caso de fruto maduros y procedentes del suelo no mejoraron la recuperación del aceite obtenido en la segunda centrifugación.

Características del aceite

En la Figura 3 se muestra la variación de la acidez del aceite de segunda centrifugación respecto al aceite de primera extracción para los diferentes tratamientos desarrollados en cada uno de los ensayos llevados a cabo.

En general, se produce un incremento significativo de la acidez de los aceites como consecuencia de la segunda extracción para el conjunto de los ensayos analizados. Habría que indicar que este incremento, de media está por encima del 46 %. Este aumento de la acidez está de acuerdo con los resultados descritos previamente (Hermoso et al., 1999; Alba et al., Moyano et al., 1996), que podría deberse a la hidrólisis de triacilgliceroles como consecuencia de la acción hidrolítica de la enzima lipasa presente en la pasta de aceituna (Olias et al., 1990), así como al efecto del batido que favorecería la solución de los ácidos grasos libres en el aceite.

El incremento de la acidez durante la segunda extracción varió en función del ensayo. Así, en el primer y segundo ensayo caracterizado por fruto procedente del árbol se registró un incremento de acidez considerable, aunque por debajo del límite de 0.8% para la categoría virgen extra (UE, 2016).

En el tercer ensayo, el fruto procede del suelo. Se observa como los aceites procedentes de la primera extracción mostraron valores de acidez en torno al límite de 0,8 % para la categoría virgen extra; sin embargo, los procedentes de la segunda extracción mostraron valores significativamente mayores y próximos a 2 %, límite establecido para la categoría virgen.

En el cuarto ensayo, el fruto procedía del suelo observándose como en general, los aceites de la primera centrifugación mostraron una acidez de más de 0,8 % por lo que fueron catalogados como aceites de oliva vírgenes. Sin embargo, los aceites de segunda centrifugación fueron clasificados como aceites de oliva lampantes ya que superaron el límite de 2 %. En definitiva, se produce una degradación del aceite, medida como acidez, como consecuencia de la segunda extracción, que tiene un efecto más marcado fundamentalmente cuando el fruto empleado muestra alteraciones graves.

En general, y como en el caso de la acidez, se observa que siempre después la segunda centrifugación existe un incremento significativo (p: 0.05) en el Índice de Peróxidos del aceite. Habría que indicar que este incremento de media está por encima del 50%. Este se debe a las altas temperaturas (40 °C) y a la exposición al oxigeno durante este segundo batido. Resultados similares fueron obtenidos por Moyano et al. (1996) que describen valores más elevados de índice de peróxidos en los aceites de repaso.

Los valores de índice de peróxidos obtenidos para los aceites de segunda centrifugación están por debajo de los límites establecidos por la normativa para la clasificación del aceite de oliva como virgen extra (<20 meq de O2/kg), excepto el aceite de repaso del testigo obtenido en el ensayo 4

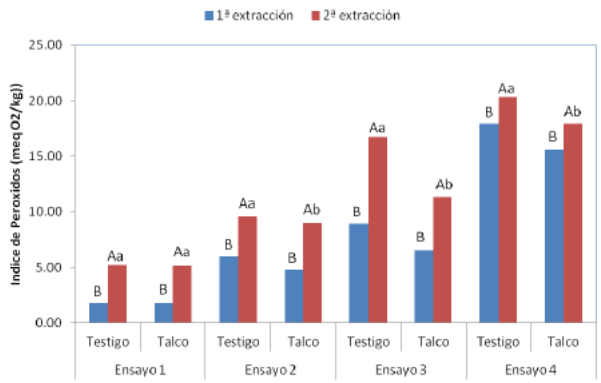


Figura 4. Efecto de la segunda extracción en continuo y de la adición de talco en el Indice de peróxidos del aceite de segunda centrifugación respecto del aceite de primera extracción. Letras mayúsculas diferentes en el mismo ensayo indican diferencias significativas (p: 0.05) entre primera y segunda extracción. Letras minúsculas diferentes en el mismo ensayo indican diferencias significativas (p: 0.05) por la adición de microtalco.

que es Virgen. Se observa que en general, el empleo del talco en la segunda centrifugación da lugar a una reducción de los valores de este parámetro de calidad respecto del testigo, con diferencias significativas en los ensayos 2,3 y 4. Los resultados obtenidos coinciden con los resultados de Caponio et al. (2015) que en el caso del índice de peróxidos observa una disminución cuando se aplica talco en la segunda centrifugación.

En general, se observa que durante la segunda extracción se generan procesos oxidativos tanto en cuanto a los estados de oxidación iniciales K232 como en los más avanzados K_{270}, registrándose diferencias significativas respecto de los aceites de primera extracción para los cuatro ensayos. Esto podría explicarse por la formación de dienos y trienos conjugados durante el batido a alta temperatura durante 40 minutos que favorece los procesos oxidativos fundamentalmente, en los aceites procedentes de frutos en un estado avanzado de maduración y con alteraciones (Santos et al., 2014).

Los valores de K_{232} de los aceites de segunda centrifugación estuvieron por debajo del límite de 2.50 establecido para la categoría virgen extra (UE, 2016). En el caso de K_{270}, los valores obtenidos estuvieron por debajo del límite establecido para la categoría virgen extra en los dos primeros ensayos, a excepción del tratamiento con talco del primer ensayo. Este valor anormalmente alto podría explicarse por la interferencia de los pigmentos en la medida del K_{270} ya que se trataba de un aceite muy verde. En los dos últimos ensayos los aceites fueron clasificados como vírgenes o lampantes dados los elevados valores de este parámetro.

Para los valores de K_{270} no se observa un efecto significativo del empleo del talco, resultados similares se obtuvieron para el K_{232}. Estos coinciden con los resultados de Caponio et al. (2015) que en el caso de segunda centrifugación el talco no afectó a los valores de K_{232} y K_{270}.

Los ésteres etílicos son la unión de un ácido graso libre

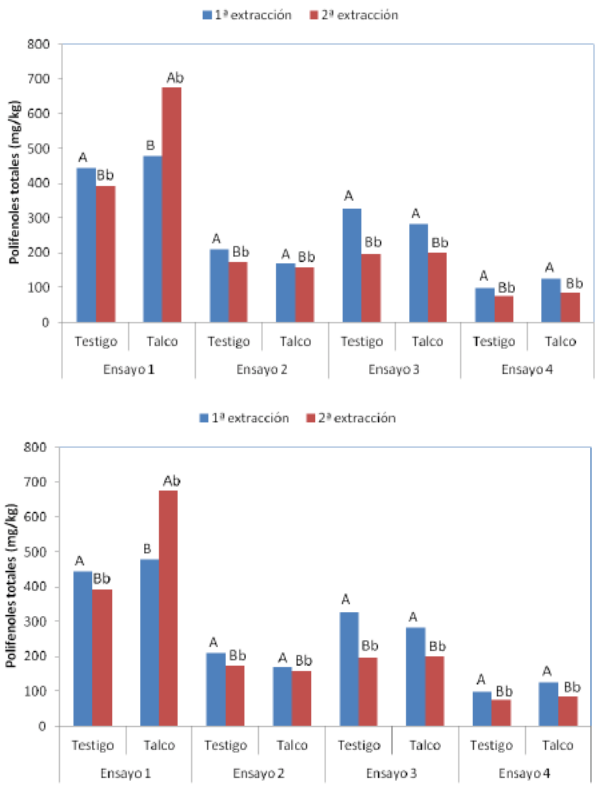


Figura 5. Efecto de la segunda extracción en continuo y de la adición de talco en los valores de K232 y K270 del aceite de segunda centrifugación respecto del aceite de primera extracción. Letras mayúsculas diferentes en el mismo ensayo indican diferencias significativas (p:0.05) entre primera y segunda extracción. Letras minúsculas diferentes en el mismo ensayo indican diferencias significativas (p:0.05) por la adición de microtalco.

y una molécula de etanol. Es un parámetro de calidad que permite discriminar sólo a los aceites de oliva vírgenes extra. Estos compuestos se han asociado a aceitunas con daños y defectos y a los procesos fermentativos durante la extracción y almacenamiento del aceite que puedan dar lugar a la formación de etanol y la presencia de acidez.

En la Figura 6 se muestra el efecto de la segunda centrifugación y el empleo de microtalco en los niveles de esteres etílicos del aceite respecto del de primera extracción. La segunda extracción tuvo un efecto diferente sobre estos compuestos en función de las características del fruto. Así, en los dos primeros ensayos con fruto procedente del árbol se produce un descenso del contenido de esteres etílicos del aceite de segunda extracción, aunque sin diferencias significativas entre tratamientos. En los ensayos 3 y 4, llevados a cabo con aceituna del suelo, se observa un efecto contrario ya que en la segunda extracción se registró un incremento significativo de esteres en el aceite. Este incremento podría explicarse por el aumento de la acidez de los aceites de segunda centrifugación y los valores más elevados de acidez y etanol asociados a los aceites procedentes de frutos recolectados del suelo (Beltrán et al., 2015).

En cuanto al empleo del talco, en general, no tuvo un efecto significativo en los niveles de esteres etílicos de los aceites de segunda centrifugación. En cualquier caso, se observa en los ensayos con frutos del árbol un ligero descenso mientras que en los ensayos con frutos del suelo se registró un aumento.

Los aceites de segunda extracción del primer y segundo ensayo, mostraron niveles de esteres etílicos por debajo de 35 mg/kg, límite establecido para la categoría virgen extra. Los aceites de segunda centrifugación de los ensayos 3 y 4 mostraron valores muy por encima de límite correspondiente a la categoría virgen extra alcanzando valores de hasta 400 mg/kg en el ensayo 4. Este incremento podría explicarse por la presencia de una acidez más alta en los aceites procedentes de frutos del suelo que favorecería, junto con los valores de etanol más elevados asociados a frutos procedentes del suelo, la síntesis de esteres etílicos.

En general, se observa que después de la segunda centrifugación existe un incremento significativo (p: 0,05) del contenido de ceras (Figura 7). El incremento medio para el conjunto de ensayos fué del 60 %, mostrando valores de entre el 13 y el 84 %. Este aumento se debe a la elevada temperatura y al tiempo de batido que facilita la solubilización en un mayor grado de las ceras. Resultados similares han sido descritos previamente (Alba et al., 1996 ; Hermoso et al., 1999) que indican que las ceras de los aceites de segunda centrifugación son superiores a los de aceites de oliva vírgenes. En general, se aprecia una concentración de ceras en los aceites de segunda extracción con talco más elevada que en los testigos, si bien solo se observan diferencias significativas en los ensayos 2 y 3.

Los aceites de segunda centrifugación de los ensayos 1 y 2 mostraron valores por debajo de 150 mg/kg para este parámetro, por lo que serían clasificados como vírgenes extra. Los aceites procedentes de fruto recolectado del suelo (ensayos 3 y 4) extraídos sin adición de coadyuvantes mostraron valores por debajo de 150 mg/kg al igual que el obtenido con microtalco del ensayo 4, sin embargo, los aceites extraídos con microtalco en el ensayo 3 fueron clasificados como lampantes (UE, 2016).

En cuanto a la presencia de compuestos bioactivos (saludables), se ha estudiado el efecto de la segunda centrifugación y el empleo de microtalco en los compuestos fenólicos y los tocoferoles. Los compuestos fenólicos son componentes minoritarios con propiedades saludables, que además protegen al aceite frente a la oxidación y que son responsables del amargo, picante y sensación de astringencia de los aceites de oliva vírgenes. Los tocoferoles también son compuestos minoritarios con propiedades saludables (vitamina E) que presentan actividad antioxidante protegiendo al aceite de procesos oxidativos.

La Figura 8 muestra como se ve afectada la concentración de Polifenoles del aceite después la segunda centrifugación y también, en función de la adición de talco. Se puede observar cómo en general la segunda extracción da lugar a una reducción del contenido en fenoles del aceite que es significativa para el conjunto de ensayos y tratamientos, a excepción del ensayo con talco del primero. Este descenso podría explicarse por la ligera dilución de la pasta previa a la segunda extracción y el carácter hidrofilico de estos compuestos, sin bien en este caso la separación no se llevó a cabo mediante sistema de tres fases como se ha descrito previamente (Alba et al., 1996; Hermoso et al., 1999; Caponio et al., 2015). Además de este efecto por dilución, el descenso también podría explicarse por los procesos autoxidativos y la acción de enzimas presentes en la pasta (peroxidasa y

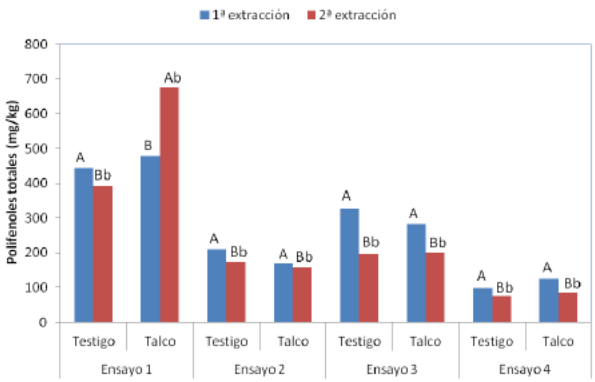


Figura 6. Efecto de la segunda extracción en continuo y de la adición de talco en la concentración de esteres etílicos del aceite de segunda centrifugación respecto del aceite de primera extracción. Letras mayúsculas diferentes en el mismo ensayo indican diferencias significativas (p:0.05) entre primera y segunda extracción. Letras minúsculas diferentes en el mismo ensayo indican diferencias significativas (p:0.05) por la adición de microtalco.

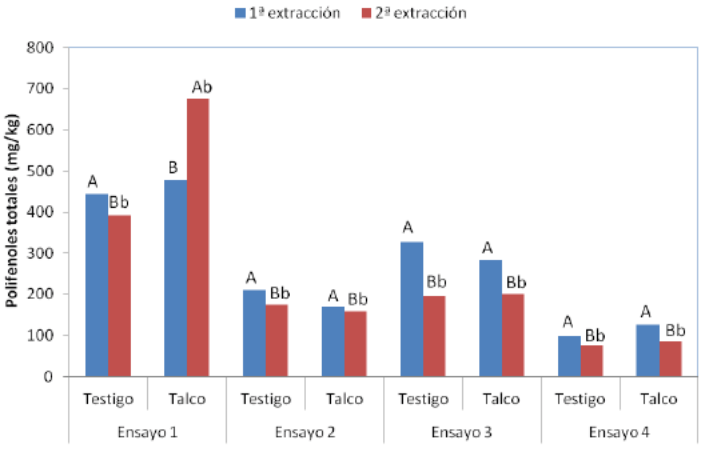


Figura 7. Efecto de la segunda extracción en continuo y de la adición de talco en la concentración de ceras del aceite de segunda centrifugación respecto del aceite de primera extracción. Letras mayúsculas diferentes en el mismo ensayo indican diferencias significativas (p.0.05) entre primera y segunda extracción. Letras minúsculas diferentes en el mismo ensayo indican diferencias significativas (p:0.05) por la adición de microtalco.

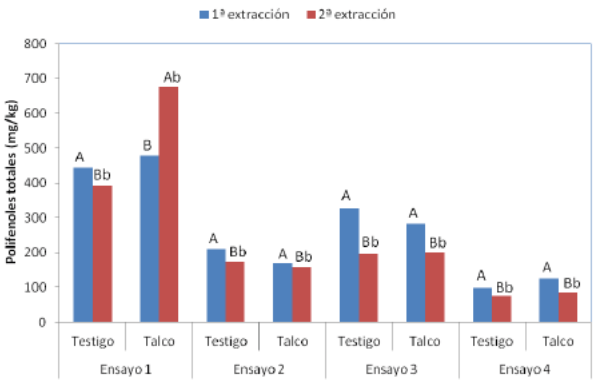


Figura 8. Efecto de la segunda extracción en continuo y de la adición de talco en la concentración de compuestos fenólicos del aceite de segunda centrifugación respecto del aceite de primera extracción. Letras mayúsculas diferentes en el mismo ensayo indican diferencias significativas (p.0.05) entre primera y segunda extracción. Letras minúsculas diferentes en el mismo ensayo indican diferencias significativas (p:0.05) por la adición de microtalco.

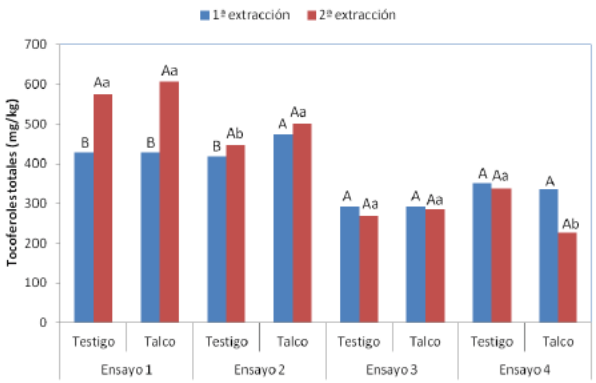


Figura 9. Efecto de la segunda extracción en continuo y de la adición de talco en la concentración de tocoferoles del aceite de segunda centrifugación respecto del aceite de primera extracción. Letras mayúsculas diferentes en el mismo ensayo indican diferencias significativas (p.0.05) entre primera y segunda extracción. Letras minúsculas diferentes en el mismo ensayo indican diferencias significativas (p:0.05) por la adición de microtalco.

polifenoloxidasa) que se registran durante el batido y que inciden negativamente en el contenido de fenoles del aceite.

En general, se observa como el empleo de microtalco da lugar a un incremento del contenido de polifenoles del aceite de segunda extracción respecto al testigo. Este incremento es significativo sólo en el primer ensayo, de acuerdo con lo descrito en la elaboración de aceites tempranos por Aguilera et al. (2015), mientras que en el resto no se obtuvieron diferencias significativas de acuerdo con trabajos previos en los que el contenido de polifenoles no se vio afectado por el empleo de talco en la segunda extracción (Caponio et al., 2015).

En la Figura 9 se muestra el contenido total de tocoferoles de los aceites obtenidos en los diferentes ensayos.

Para el contenido total de tocoferoles no se observa un claro efecto de la segunda centrifugación aunque si hay un comportamiento asociado a las características del fruto empleado. Así en los ensayos 1 y 2 con aceitunas procedentes del árbol, en general se aprecia cómo se registra un aumento significativo en el contenido de estos compuestos en los aceites de segunda centrifugación. Este incremento podría explicarse por la mayor solubilización de estos compuestos lipofílicos al aumentar la temperatura de batido, con un comportamiento similar al descrito para primera extracción. En el ensayo 3 no se aprecian diferencias significativas entre los aceites de primera y segunda centrifugación mientras que en el ensayo 4 se produce un descenso significativo de la concentración de tocoferoles en los aceites de segunda centrifugación. Esta reducción podría estar relacionada con la elevada tasa de oxidación de los aceites de los ensayos 3 y 4 y las propiedades antioxidantes de estos compuestos (Liebler et al., 1990).

La utilización de microtalco durante la segunda extracción en los tres primeros ensayos da lugar a un incremento del contenido de tocoferoles del aceite, que solo es significativo en el primer y segundo ensayo. En el último ensayo esta tendencia se invierte observándose concentraciones más bajas en los aceites extraídos empleando talco.

Conclusiones

El porcentaje de recuperación de aceite durante la segunda centrifugación osciló entre 19,48 y 63,69 %, aunque depende del aceite residual de la primera extracción, la adición de talco y las características del fruto.

La adición de talco es efectiva sobre la extractabilidad de la segunda extracción para frutos tempranos y sanos, momento en el que se pueden esperar mayores pérdidas de aceite en la primera extracción.

En general, la segunda centrifugación induce un aumento de la acidez del aceite, índice de peróxidos, K232, K270 y contenido de ceras, siendo este aumento más notable en aceitunas de mala calidad. Los ésteres etílicos solo mostraron un aumento cuando se utilizaron aceitunas procedentes del suelo.

Los aceites de segunda centrifugación o 'repaso' en continuo, elaborados en las condiciones ensayadas, procedentes de fruto recolectado del árbol mostraron un menor grado de alteración de los índices de calidad analizados.

En definitiva, se produce una alteración en la calidad del aceite en la segunda centrifugación y una disminución de las características bioactivas que es más acusada en frutos más maduros y de baja calidad.

Agradecimientos. Este trabajo ha sido financiado por el Proyecto PR.AVA.AVA2019-011 cofinanciado al 80 % por Fondos FEDER. Este trabajo forma parte del Trabajo Final de Master de Olivicultura y Elaioecnia de Abdeljabbar El boubekri . Nuestro agradecimiento a los maestros de la Almazara del IFAPA Justo Cárdenas y Cristóbal Cárdenas por su inestimable colaboración y al personal de laboratorio del IFAPA Centro Venta del Llano.

LA CALIDAD DE LOS AOVES CON DOP TAMBIÉN VIENE DADA POR EL MEDIO GEOGRÁFICO

Cuando la calidad se vincula a un territorio

Los aceites de oliva con Denominación de Origen Protegida (DOP) son aquéllos cuya calidad o características se deben al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración se realizan siempre en esa zona geográfica delimitada de la que toman el nombre.

El hecho de que un zumo de aceituna cuente con Denominación de Origen Protegida garantiza que se ha elaborado cumpliendo los máximos estándares de calidad y que cuenta con unas características que lo hace único, como una variedad de aceituna determinada, muy ligada a un territorio bien delimitado y a una tradición asentada en el tiempo. De hecho, el principal elemento diferenciador entre los distintos sellos es el lugar en el que se obtienen, elaboran o envasan esos aceites.

Como líder mundial en calidad y producción, España cuenta con un extenso catálogo de aceites de oliva virgen extra dotados de estos sellos de calidad, en dos de sus modalidades: DOP e IGP. La primera figura de calidad identifica a aquellos aceites en los que todas las fases de la producción se realizan en una zona geográfica determinada (cultivo, extracción del aceite y envasado), mientras que en la segunda (la IGP) tan sólo requiere que una parte de ese ciclo tenga lugar en el territorio, en concreto el cultivo y la elaboración de los aceites, no así el envasado.

Para que una zona geográfica cuente con una Denominación de Origen Protegida propia ha de cumplir una serie de requisitos que garanticen su calidad y someterse a una serie de controles y garantías que certifiquen la calidad y la autenticidad de los productos protegidos. En España existen DOP desde los años 70, aunque el gran impulso a este reconocimiento se realizó en los años 90.

Por tanto, los aceites de oliva virgen extra con Denominación de Origen Protegida certifican una serie de controles exhaustivos y rigurosos que garantizan que el producto que el consumidor adquiere goza de una calidad especial, de la que otros productos de gama más baja no disponen.

La adquisición de un aceite de oliva virgen extra con DOP garantiza que el producto disfruta de una autenticidad que lo erige como un aceite de oliva único, libre de cualquier tipo de imitación o devaluación del producto y vinculado a un territorio.

Como líder mundial en calidad y producción, España cuenta con un extenso catálogo de aceites de oliva virgen extra dotados de estos sellos de calidad

Un AOVE con DOP cuenta con garantías de calidad vinculadas al territorio donde se ha producido.

LAS IGP ACEITUNAS MANZANILLA Y GORDAL DE SEVILLA GARANTIZAN LA CALIDAD DE UN PRODUCTO ÚNICO

“Nuestro reto es defender el olivar tradicional de mesa”

Una tierra rica, profunda, de suaves lomas y campiñas. Un clima cálido, de largas horas de sol en verano que dan paso a las lluvias de otoño, 2.000 años de sabiduría, pueblos que a lo largo del mediterráneo trasmitieron, su valiosa herencia de conocimientos ancestrales. Y trabajo, mucho trabajo de hombres y mujeres en los campos, orgullosos del fruto de su esfuerzo, generando empleo rural y oficio tradicional... Todo eso hace falta para producir el tesoro verde de las aceitunas de mesa Manzanilla y Gordal de Sevilla.

Aceitunas que son recogidas de manera experta y cuidadosa, siempre a mano, en la época de verdeo, preservando toda su calidad, para después ser aderezadas al estilo sevillano, cocido y fermentado en salmuera, siguiendo el depurado arte de los maestros del oficio y favorecida por las condiciones edafo-climáticas del territorio.

Es así como llega al consumidor la aceituna de mesa Manzanilla y Gordal de Sevilla, un producto lleno de cultura, en equilibrio con el medio natural, que genera de miles de empleos, en el campo y en una industria de la que Sevilla es máximo exponente mundial.

El Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas Aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla, preserva ese legado y garantiza la calidad de un producto único, valorado en todo el mundo por su naturaleza saludable, máximo exponente de la dieta mediterránea, por su intenso sabor y su frescura, para formar parte de las gastronomías más clásicas o de las más innovadoras.

SOLO CERTIFICA AOVE OBTENIDO DE LAS PRIMERAS ACEITUNAS DE TEMPORADA

La DOP Aceite Monterrubio apuesta por la recolección temprana

La calidad y la diferenciación es la máxima apuesta de la DOP Aceite Monterrubio, que solo certifica el aceite de las primeras aceitunas de la temporada, en una apuesta por la recolección temprana por parte de las dos coopratívas que tiene como socios, donde se siguen unos estrictos controles de calidad y trazabilidad.

La Denominación de Origen Protegida Aceite Monterrubio fue reconocida oficialmente el 10 de mayo de 2001. Desde entonces, viene desarrollando su labor de comprobación y certificación del aceite de oliva virgen extra, producido por sus asociados con la única y exclusiva finalidad de garantizar su procedencia y sus características.

En esta DOP solo certifican el aceite de oliva virgen extra que se obtine de las primeras aceitunas de la temporada, en su gran mayoría verde y de olivar tradional, del que cuentan con unas 13.000 hectáreas de las variedades Cornezuelo y Jabata (Picual) en un 90% y el resto corresponde a las variedades Mollar, Corniche, Pico-limón, Morilla y Cornicabra.

Las características más sobresalientes de este virgen extra son su color amarillo verdoso, su sabor con matices que nos recuerdan a la almendra con aroma a tomatera, teniendo una gran estabilidad.

Aunque tienen previsto aumentar su número de socios, actualmente cuenta con dos entidades adscritas, las Sociedades Cooperativas La Unidad y La Milagrosa, entre ambas suman 1.150 olivicultores inscritos que han producido en la campaña 2021/22 8.000.000 de kilos de aceite de oliva virgen extra y 21.000 kilos de AOVE certificado en DOP Aceite Monterrubio.

Procesos muy rigurosos

La producción de aceite de oliva virgen extra de esta DOP sigue unos protocolos muy estrictos para garantizar su calidad. “La aceituna, al entrar en la almazara, sigue un proceso de trazabilidad y molturación muy rigurosos, necesarios para obtener un AOVE de muy alta calidad y que cumpla con los parámetros exigidos en el pliego de condiciones de la DOP Aceite Monterrubio”, señalan desde el consejo regulador.

Esta DOP abarca 13.000 hectáreas de olivar, en su mayoría, tradicional.

Eso les permite obtener un virgen extra diferenciado y apreciado, tanto que esta campaña esperan comercializar todo lo certificado. Y es que, son muchas las acciones que lleva a cabo el Consejo Regulador de esta DOP extremeña para crear cultura en torno a su AOVE y aumentar su comercialización.

Así, cada año realizan campañas de promoción directa con catas y degustaciones, participan con publicidad en medios destacados del sector y asisten a ferias especializadas en alimentación de alta calidad.

Las Sociedades Cooperativas La Unidad y La Milagrosa suman entre ambas 1.150 olivicultores inscritos, que han producido en la campaña 2021/22 8.000.000 de kilos de aceite de oliva virgen extra y 21.000 kilos de AOVE certificado en DOP Aceite Monterrubio

UN PRODUCTO CON UNAS CARACTERÍSTICAS ÚNICAS EN EL MUNDO

IGP Espárrago Huétor-Tajar, garantía de calidad y salud cada vez más presente en el mercado

Situado en plena ribera baja del río Genil, el pueblo de Huétor-Tájar se localiza en un extenso llano con una de las tierras más fértiles de Andalucía Oriental, así reconocido desde tiempos inmemoriales, proporcionado al municipio una importante riqueza agrícola, destacando el cultivo de espárragos. En el año 2000 la CE le reconoce como una Indicación Geográfica Protegida, por sus características únicas en el mundo.

En la provincia de Granada se cultiva un espárrago muy especial, el Espárrago Triguero de Huétor-Tajar. Un producto tradicional, cuyos orígenes se remontan más allá de los árabes, aunque no fue hasta 1947 cuando comenzó a cultivarse de forma comercial.

El triguero se diferencia del verde por su color más oscuro, con tonos verdes, morados y bronces, por ser más delgado y tener un porte más recto y sobre todo por su gran sabor. Esta variedad se selecciona de forma natural por los agricultores, que lo recolectan al amanecer para mantener su hidratación óptima y características propias. Menos de 24 horas después de su recolección, llega al mercado y a sus consumidores, garantizando así su máxima frescura y calidad.

El Consejo Regulador, con su presidente al frente, Ignacio Escobar Jiménez, es el órgano encargado de hacer el seguimiento de los operadores para asegurar la calidad y trazabilidad de los productos, además de impulsar un ambicioso plan de promoción. El origen y la calidad de este producto está avalada mediante un proceso de certificación, basado en la NE-17.065, realizado por la certificadora Agrocolor.

Su cultivo se realiza en la fértil vega de Granada, zona pionera del cultivo de espárrago que abarca los municipios de Huétor Tájar, donde se concentra su mayor producción, además de Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar y Villanueva Mesia. Actualmente, se está tratando de aumentar la misma así como el número de productores. De este modo, se está consiguiendo en los últimos años que su presencia en el mercado siga aumentando así como su precio para el productor sea más satisfactorio. En total son 35 los agricultores cultivan este vegetal gourmet en 21 hectáreas. Su volumen de producción es muy reducido y la recogida es en primavera, desde mediados de marzo a finales de mayo.

Comercialización

El espárrago con IGP Huétor-Tajar se comercializa principalmente en España, además de tener demanda en otros destinos europeos como Alemania y Dinamarca, en incluso se ha exportado a Singapur. La comercialización se realiza a través de la cooperativa especializada en espárrago verde, Centro-Sur SCA (Huétor-Tajar).

Desde el Consejo Regulador del Espárrago de Huétor Tajar, explica su presidente, "trabajamos para divulgar las excelencias de este producto selecto a través de la comunicación de sus valores esenciales: sabor genuino, propiedades organolépticas perfectas y un valor altamente nutricional. Resulta un alimento muy completo e indispensable para añadir en la dieta mediterránea. Su consumo garantiza una mejora de la salud de manera permanente. Nuestros objetivos se centran en conseguir la diferenciación de este producto frente al de importación, poner en valor su sabor, frescura, carácter sostenible y respetuoso con el medio ambiente.

El espárrago de Huétor Tájar se promocionará en la próxima edición de la Feria Internacional de Frutas y Hortalizas, Fruit Logística, que tendrá lugar en Berlín (Alemania) del 5 al 7 de abril. Será uno de los productos estrella de la Cooperativa Centro Sur, en el Pabellón 18 de Messe Berlín.

TRABAJA PARA SEGUIR CRECIENDO Y MEJORANDO, AÑO A AÑO, SU PRODUCCIÓN

DOP Montes de Granada, dos décadas a favor de la calidad y promoción del AOVE

Las entidades amparadas por esta DOP realizan la recogida de la aceituna cada vez más temprano para garantizar la calidad de su AOVE, algo en lo que viene trabajando su Consejo Regulador desde hace 20 años, con el objetivo de posicionar a Granada en el mercado oleícola como merece.

La Denominación de Origen Montes de Granada une a 7.700 agricultores y 16 empresas inscritas, que cuentan con 39.143 hectáreas de cultivos en 54 municipios granadinos de las comarcas de los Montes Orientales, Guadix, Baza, Huéscar y la Vega.

Estas empresas son Varaila S.Coop.And. (Domingo Pérez), San Isidro S.Coop.And. (Deifontes), Virgen de la Cabeza S.Coop. And. (Montejícar), San Sebastián S.Coop. And. (Benalúa de las Villas), Ntra. Sra. de los Remedios (Campotéjar), Campopineda SL (Píñar), Ntra. Sra. del Pilar S.Coop.And. (Colomera), Ntra. Sra. de los Remedios S.Coop.And. (Iznalloz), Almazara de Montillana, San Ildefonso S.Coop.And. (Peligros), San Sebastian S.Coop. And. (Alfacar), Santa Mónica S.Coop.And. (Píñar) Ntra. Sra. De la Cabeza de Zujar y Olibaza. Como envasadoras, forman parte de la Denominación de Origen, DCOOP y Maeva.

Las entidades amparadas por esta DOP realizan la recogida cada vez más temprano, "lo que permite obtener mejores aceites de oliva, con una óptima calidad y ese color verdoso tan característico y que tanto gusta al consumidor. Tenemos unos agricultores, cooperativas y almazaras muy comprometidos con la calidad. Se realizan grandes esfuerzos para incrementar el volumen de AOVE con Denominación y esta campaña vamos a crecer en producción", afirman desde su Consejo Regulador.

Esta Denominación de Origen cumple veinte años de trabajo a favor de la calidad y la promoción de un aceite de oliva virgen extra muy diferencial y valorado por los consumidores. "Desde el Consejo Regulador Montes de Granada trabajamos junto a nuestras empresas y almazaras para seguir creciendo y mejorando nuestra producción de AOVE. Queremos posicionar a Granada en el mercado oleícola como merece. Nuestra estrategia se centra en alcanzar la máxima calidad desde el origen, trabajando buenas prácticas con nuestros olivareros, mejorando protocolos en las almazaras para conseguir el mayor rendimiento y óptimas calidades. Tenemos que apostar por la calidad y la diferenciación. Debemos orientar nuestras empresas y cooperativas a alcanzar estos objetivos mediante la innovación y la digitalización", aseguran.

Retos de futuro

Entre los retos de futuro, el Consejo Regulador de la DO Montes de Granada seguirá apoyando a agricultores, cooperativas y almazaras para conseguir la máxima calidad de su AOVE. Además, intensificará las campañas de promoción dirigidas a consumidores, con la finalidad de fomentar el consumo de este aceite de oliva. Por último, la Denominación de Origen anima a los consumidores a que busquen el sello de la Denominación de Origen en las botellas de AOVE, ya que ese sello les garantiza el origen 100% granadino de este alimento tan completo y recomendado.

También seguirán promocionando y fomentando el consumo de este producto en eventos agroalimentarios, ferias profesionales y encuentros con consumidores. "Hemos reorientado nuestros planes de promoción, intensificando las acciones en los medios digitales para trasladar a la sociedad el compromiso de nuestro AOVE con su salud y calidad de vida" concluyen.

CON PROMOCIÓN Y MISIONES COMERCIALES EN EL CENTRO Y NORTE DE EUROPA

La DOP Poniente de Granada pone el objetivo en los mercados internacionales

La Denominación de Origen Protegida Poniente de Granada ha comenzado el año con varios proyectos encaminados, por un lado, a impulsar el conocimiento y el consumo de su AOVE en los mercados internacionales, donde quiere tener más presencia, y por otro a conservar y promocionar sus variedades locales, con especial énfasis en la lucio.

Con una superficie inscrita en su Consejo Regulador de 39.400 hectáreas, la Denominación de Origen Protegida Poniente de Granada cuenta con 14 almazaras inscritas y 7.000 explotaciones olivareras que producen una media de 32.000 toneladas de aceite de oliva virgen.

Durante 2021 se ha incorporado la cooperativa San Isidro de Loja, una de las más importantes de la provincia, junto a San Francisco de Asís de Montefrío, lo cual ha supuesto un importante revulsivo para la DOP. Además, avanzan desde el Consejo Regulador que están en conversaciones con otras empresas que han mostrado interés en unirse. Consideran que "el aumento de la dimensión y número de empresas inscritas nos va a permitir acometer proyectos de mayor entidad en la promoción de los aceites amparados, centrándonos en mercados internacionales, a los que hasta el momento no se les había dedicado la debida atención".

La singularidad del AOVE producido en la comarca del Poniente de Granada nace del reconocimiento por parte de la Unión Europea como Denominación de Origen Protegida, como consecuencia del tipo de aceituna que se da en la zona. En ella no sólo predomina una sola variedad de olivar, se dan la hojiblanca, picual, picudo y lucio, siendo algunas de ellas autóctonas, como el lucio, nevadillo de Alhama, chorreao o manzanillo de Montefrío.

"Nos encontramos en una comarca con un patrimonio monumental impresionante, con vestigios de asentamiento humano en la misma durante los últimos 10.000 años, circunstancia que representa un potencial turístico incomparable, que desde el Consejo Regulador estamos comenzando a poner en valor mediante el proyecto de creación de la Ruta del Aceite del Poniente, que se presentó unos días antes de que estallara la pandemia y que esperamos recuperar a partir del próximo año", explican desde la DOP.

La DOP Poniente de Granada cuenta con 14 almazaras inscritas y 7.000 explotaciones olivareras.

Promoción

De cara a este 2022 son varias las iniciativas y proyectos que tienen previstos poner en marcha desde el Consejo Regulador. Uno de ellos está enfocado a la promoción con la asistencia a ferias nacionales e internacionales, así como misiones comerciales directas a países de centro y norte de Europa. Su objetivo es que conozcan las empresas que ampara la DOP y la calidad de los AOVEs que producen.

Conservación de variedades

Por otro lado, se han propuesto conservar y promocionar las variedades locales de la DOP, como lucio, por ser la de mayor extensión en la actualidad y una de las más amenazadas en la actualidad.

Para ello se ha puesto en marcha un proyecto financiado con fondos Leader, a través GDR del del Poniente Granadino y durante el cual se han realizado jornadas informativas para la promoción de estas variedades, se ha editado folletos informativos y se ha establecido una plantación experimental en terrenos cedidos por la cooperativa San Francisco de Asís de Montefrío, para conservación de la importante riqueza genética del olivar del Poniente de Granada.

CON LA COMBINACIÓN DE OLIVARES MILENARIOS Y NUEVAS PLANTACIONES

Oli de Mallorca: apuesta por la calidad y la sostenibilidad

En la Serra de Tramuntana los olivares casi milenarios son testimonio de la conexión entre la isla y este árbol.

Dos décadas son las que cumple este año 2022 la Denominación de Origen Oli de Mallorca. Desde aquel 2002 , cuando fue reconocida, hasta ahora suma más de un millar de inscritos, que consiguen, a partir de aceitunas de las variedades mallorquina, arbequina, picual y empeltre, cosechadas recolectadas en su momento óptimo de maduración, para obtener vírgenes extra de la máxima calidad.

El Mediterráneo se respira por todos lados en la isla de Mallorca. El mar, el paisaje, la historia, los olores y sabores de una tierra que ha sabido mantenerlos vivos... y entre todas estas sensaciones, el olivo mallorquín y su fruto más preciado, aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen Oli de Mallorca.

El paisaje y Oli de Mallorca

En la Serra de Tramuntana los olivares casi milenarios son testimonio privilegiado de la conexión entre la isla y este árbol que, en la actualidad, ha conseguido recuperar su presencia gracias a nuevas plantaciones. Olivares jóvenes que sin duda enriquecen y contribuyen a la preservación del paisaje agrícola de la isla.

Obra del hombre y de la naturaleza a partes iguales, los olivos mallorquines son auténticas y vivas obras de arte de la naturaleza.

La DO Oli de Mallorca: garantía de origen y calidad

El arraigo del cultivo del olivo y de su transformación en aceite, da lugar a un producto con características propias y diferenciado propiciando la obtención en 2002 del distintivo de máxima calidad, la Denominación de Origen Oli de Mallorca.

Tras dos décadas de actividad y con más de 1.000 inscritos, la DO Oli de Mallorca suma en la actualidad 4.124,3 hectáreas, ampara 14 almazaras y 24 empresas envasadoras.

Los AOVE con denominación de origen Oli de Mallorca se consiguen a partir de aceitunas de las variedades mallorquina, arbequina, picual y empeltre cosechadas en su momento óptimo de maduración, en verde o en envero, con el fin de obtener vírgenes extra frutados y equilibrados en boca de la máxima calidad.

A través de las oleoexperiencias, elaboradores de la DO Oli de Mallorca ofrecen la oportunidad de conocer el mundo del aceite de oliva virgen extra a través de catas, visitas a olivares y almazaras, incluso desconectar pernoctando en alguno de los agroturismos que se esconden entre los olivos.

DONDE ESPERA VENDER TODO SU AOVE CERTIFICADO ESTA CAMPAÑA

La DOP Aceite Sierra del Moncayo apuesta por los mercados de proximidad

Con una producción media de 800.000 kg de aceite de oliva virgen extra, de las variedades Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial y Royal, la Denominación de Origen Protegida Sierra del Moncayo espera comercializar el 100% de su AOVE certificado, principalmente en los mercados de proximidad. Aun así, serán varios los eventos y las actividades que desarrollen a lo largo del año para aumentar su conocimiento y consumo.

La Denominación de Origen Protegida Aceite Sierra del Moncayo abarca una superficie de 2.500 hectáreas de olivar en la sierra aragonesa que da nombre a esta DOP. Cuenta con cinco entidades inscritas: Aceites Ambel SL (Bulbuente), Cooperativa Nuestra Señora del Pilar (Novallas), Cooperativa Agraria San Atilano, Cooperativa Agrícola de Borja y Cooperativa Santo Cristo de Magallón y entre todas producen una media de 800.000 kg de aceite de oliva virgen extra cada campaña, de las variedades Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial y Royal.

Estos AOVEs presentan una singular complejidad sensorial por sus caracteres multivarietales, con presencia de descriptores sensoriales frutados de aceituna verde y/o madura, y frutos secos. La caracterización organoléptica es completada con agradables percepciones de amargo y picantes.

En la campaña actual, esta DOP aragonesa espera comercializar todo el AOVE certificado, principalmente en mercados locales de proximidad, "que conocen la Denominación de Origen y tienen una excelente percepción de la figura de calidad diferenciada", explican desde su Consejo Regulador.

Se pueden encontrar estos AOVEs en las propias instalaciones de las cinco entidades asociadas a la Denominación de Origen Aceite Sierra del Moncayo, además de la tienda del Centro de Interpretación de la DOP Aceite Sierra del Moncayo, en el Monasterio de Veruela, en grandes superficies y tiendas especializadas en Zaragoza y comercios locales de los municipios acogidos en la zona de producción.

Y para aumentar el conocimiento sobre su AOVE y sus marcas, la DOP Aceite Sierra del Moncayo participa en ferias como el 35 Salón Gourmets y World Olive Oil Exhibition; también tiene un programa plurianual de desayunos saludables en todos los centros de primaria de la zona de producción, así como jornadas formativas con todas las escuelas de cocina de Zaragoza.

Estos AOVEs presentan una singular complejidad sensorial por sus caracteres multivarietales.

Además de todo esto, desde el Consejo Regulador confirman que "participaremos en eventos gastronómicos con productos locales y ecológicos en diversos foros, feria de la trufa del Moncayo y feria del producto agroalimentario local del Moncayo. Por último, desarro-

Esta DOP cuenta con cinco entidades inscritas y entre todas producen una media de 800.000 kg de aceite de oliva virgen extra cada campaña

La DOP Aceite Sierra del Moncayo abarca una superficie de 2.500 hectáreas de olivar.

llamos las jornadas territorio itinerantes con un programa anual de charlas, formación y degustación de los AOVE certificados de la Denominación de Origen 'Aceite Sierra del Moncayo'.

Primera Botella de Aceite Certificado Sierra del Moncayo.

Más de una década certificando AOVE

El 26 de marzo de 2.007 se constituye la Asociación de productores de Aceite de La Sierra del Moncayo que es el Organismo encargado de promover y solicitar el Consejo regulador de la Denominación de Origen Aceite Sierra del Moncayo.

El Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragón, publicó en el BOA en el mes de diciembre de 2009 la decisión favorable para la creación de la Denominación de Origen Aceite Sierra del Moncayo, en nº 238 del 09/12/2009 en la Orden de 18 de noviembre de 2009. El 15 de diciembre de 2010 se presentó oficialmente.

La Denominación de Origen se encuentra situada al oeste de Aragón, ocupando el noroeste de la provincia de Zaragoza formando una unidad morfológica, geográfica e histórica homogénea que comprende las comarcas de Tarazona y el Moncayo y Campo de Borja, con más de 2.500 hectáreas de olivo para un total de 34 municipios.

Asociados	Municipio
Soc. Coop. Comarcal Santo Cristo	Magallón
Soc. Coop. Agrícola de Borja	Borja
Soc. Coop. Agraria San Atilano	Tarazona
Coop. Agrícola Ntra. Sra. Del Pilar	Novallas
Aceites Ambel S.L.	Bulbuente

Zumos de oliva virgen extra que dan sabor a Ibiza

Ibiza tiene tradición oleícola, comprobada históricamente, desde el inicio de las invasiones que fue sufriendo la isla. Púnicos, romanos y árabes, entre otros, dejaron vestigios de la producción de aceite. Un zumo de oliva que incluso llegó a exportarse junto a la sal en la época del imperio romano, pero que con el paso de los siglos se convirtió en producciones de uso exclusivo familiar.

Desde hace tres décadas, propietarios de campos de las islas decidieron recuperar y actualizar la elaboración de sus zumos. Por un lado, como recuperación de una tradición y de sabores familiares y por otro, como una manera de mantener el paisaje Mediterráneo de la isla y el patrimonio natural de ésta. Esta IGP está significando un impulso de la actividad agraria en la isla. Ibiza viene de una desaceleración en la actividad agroalimentaria, perdiendo presencia en el territorio y provocando, una degradación continua del paisaje y por tanto, de la sostenibilidad.

La Indicación Geográfica Protegida inició su andadura en 2020 con unos parámetros de calidad excepcionales, haciendo especial incidencia en la cantidad de polifenoles y en la maduración verde del fruto como consecuencia de su recogida pronta que busca la obtención de unos matices determinados de afrutado. El grado de acidez máximo de estos aceites es de 0,3% o inferior, y el índice de maduración del fruto tendrá que estar entre el 1 y 3, en una escala máxima de 7. Es decir, los AOVE de la IGP son más "verdes", lo que significa que son más afrutados y con más amargo en boca. Las sensaciones olfativas y retronasales nos muestran que son más complejos, en los que se pueden encontrar matices de almendra verde, cítricos, tomate verde, hierbas aromáticas, hoja verde, entre otras. Sabores y olores mediterráneos.

Para que un AOVE pueda comercializarse como Aceite de Ibiza tiene que ser de las variedades Arbequina, Picual, y Koroneiki. Estas tres variedades juntas o por separado, tienen que representar como mínimo el 90% del aceite de cada productor. El 10% restante podrá ser de otra variedad, siempre que el zumo cumpla con los parámetros de calidad recogidos en el pliego de condiciones de la IGP.

Desde la IGP se ha diseñado un AOVE que pueda ser reconocido como Aceite de Ibiza y que se diferencie de otros que se puedan producir en otras zonas de España. "Lo que se ha pretendido es crear un producto que el consumidor pueda reconocer y que mantenga unos elevados controles de calidad a lo largo de la vida del aceite. Esta temporada se podrán comercializar 23.300 litros embotellados como Indicación Geográfica Protegida", ha declarado Mariano Tur, presidente del consejo regulador de la IGP ibicenca.

Las marcas que esta temporada podrán llevar en sus etiquetas "Aceite de Ibiza" son: Balanzat, Can Andreu, Can Caus, Can Garrovers, Can Domo, Can Maymó, Can Rich, Joan Benet, Miguel Guasch, Oliada, Plá den Ortiz, Salada y Ses Rotes des Falcó.

CON UNA COOPERATIVA COMO EL MEJOR ALIADO: EUROCAJA RURAL

Tradición e innovación, combinación clave del liderazgo

Por Javier López Martín • Presidente de Eurocaja Rural.

El sector oleícola y olivarero español es líder mundial en superficie, producción y exportación. España se ha alzado con esta posición, alcanzada merecidamente por la extraordinaria calidad de sus aceites, en especial, sus AOVEs, fruto del esfuerzo de generaciones de agricultores, almazaras, cooperativas y empresas. Imprescindible ha sido, también, contar con un soporte financiero sólido, de la mano de los mejores socios.

Este sector representa uno de los pilares fundamentales del sistema agroalimentario español, por su trascendencia económica, su implicación sociocultural, sus efectos saludables, su contribución al cuidado al medioambiente, y su efecto vertebrador y cohesionador del territorio.

Un sistema que se sustenta sobre un fuerte movimiento cooperativo que mantiene integrada una producción dispersa y de gran capilaridad. Las almazaras, cooperativas y empresas aúnan tradición familiar y tecnología, innovación y desarrollo industrial. Por eso, para seguir siendo competitivas, necesitan un soporte financiero férreo, y un asesoramiento profesional, cercano, especializado, de una entidad con presencia histórica en el ámbito rural que, al mismo tiempo, facilite las últimas herramientas digitales. En consecuencia, el mejor aliado es, también, una cooperativa: Eurocaja Rural.

Todas ellas podrán acceder a unas condiciones de financiación favorables para su inversión, recibirán un asesoramiento profesional, e importantes servicios añadidos que aportan valor a su trabajo y su producto final, como el laboratorio para el análisis de muestras o un asesoramiento especializado en la contratación de seguros agrarios.

Por otro lado, la tramitación de ayudas y subvenciones públicas es compleja, como demuestra el acceso a los Fondos Europeos Next Generation o las ayudas de la PAC. Eurocaja Rural se constituyó como Entidad Agraria Colaboradora de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, y ha vuelto a renovar, por octavo año consecutivo, su certificado de calidad ISO 9001 de AENOR a la tramitación de la PAC, en la que la eficiencia en la consecución de ayudas por estos expedientes tramitados en 2021 por Eurocaja Rural fue del 97,05%, 20 puntos más que la media del sector.

La cesión de derechos de pago básico, las alegaciones al Sigpac, la inscripción en el Registro General de la Producción Agraria y la solicitud de ayudas a la creación de empresas agrarias por jóvenes y pequeños agricultores, son algunos ejemplos de los servicios exclusivos que ofrece nuestra entidad.

Más de 350.000 olivareros dedican 7 días a la semana a mantener la calidad, valor y prestigio de nuestro 'oro verde'. Sus productos cuentan con la garantía que otorgan las Denominaciones de Origen o Indicaciones Geográficas Protegidas, en muchos casos reforzadas por un segundo sello de calidad, como la reciente 'Campo y Alma', promovida por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Eurocaja Rural estará siempre disponible para ayudar en esta tarea. Un ejemplo es el acuerdo de colaboración suscrito con la Fundación Consejo Regulador de la D.O.P. 'Montes de Toledo', para promover iniciativas en torno al sector, como los 'Premios Cornicabra', los 'Foros de Calidad del AOVE Montes de Toledo' o el proyecto de investigación sobre los efectos de los polifenoles en el sistema inmunitario, en el Hospital Nuestra Señora del Prado, de Talavera de la Reina, también junto al SESCAM.

Eurocaja Rural sigue al lado del sector en el origen, en los pueblos, grandes o pequeños, en los que se fragua el mejor aceite del mundo. Un aceite que parte de todos los rincones de España para ser disfrutado en más de 150 países en todo el planeta.

SE HAN OBTENIDO UN TOTAL DE 649.458 TONELADAS

La campaña de aceituna de mesa se salda con una producción superior a lo esperado

Ni las previsiones iniciales ni el balance provisional de final de campaña del pasado noviembre han acertado con lo que finalmente ha sido la campaña de aceituna 2021/22, que ha registrado cifras superiores a las aforadas, con un total de 649.458 toneladas. Esto que supone un incremento de más del 19% respecto a la campaña anterior.

Las salidas de aceituna de mesa cruda en el mercado interior hasta finales de diciembre han aumentado un 4,2%.

La campaña de aceituna de mesa ha finalizado con cifras superiores a las que se marcaron en el balance provisional y que publicamos en el número anterior de Olimerca y también a las cifras aforadas por Interaceituna.

Y es que, si entonces se hablaba de una producción (provisional) de 608.000 toneladas, finalmente lo recolectado ha sido 649.458 toneladas, frente a las 545.012 toneladas de la campaña anterior, lo que supone un incremento del 19,2%. Así se desprende de los últimos datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a 31 de diciembre de 2021.

Se trata de una producción récord, según el técnico de aceituna de mesa de Asaja-Sevilla, José Pedro Guzmán, aunque recalca que con unas disponibilidades similares a la campaña de 2018.

Por regiones, Andalucía ha producido 500.714 toneladas, esto es un 9,2% más que en la campaña anterior, con Sevilla a la cabeza, provincia en la que se han recolectado 356.198 toneladas, con un incremento del 11,1%.

Sin embargo, el gran incremento le tenemos en Extremadura donde se han producido 141.258 toneladas, frente a las 80.134 toneladas de la campaña anterior, esto es un aumento del 76,3%.

Y es que las lluvias caídas semanas antes de la recolección del fruto hicieron que éste tomara el calibre suficiente para ser consideradas como aptas para el verdeo, especialmente en Extremadura, tal y como hemos señalado anteriormente.

Producción por variedades

Por variedades, es la hojiblanca la que ha tenido mayores cifras, con un total de 306.380 toneladas, frente a

VARIEDAD	2021/22		2020/21		MEDIA 4		2021/22 vs 2020/21		2021/22 vs Media	
	Miles t	%	Miles t	%	Miles t	%	Miles t	%	Miles t	%
MANZANILLA	190,15	29%	180,09	33,0%	166,29	29%	10,06	6%	23,87	14%
GORDAL	40,23	6%	34,72	6,4%	36,28	6%	5,51	16%	3,95	11%
HOJIBLANCA	306,38	47%	284,97	52,3%	267,72	47%	21,41	8%	38,66	14%
CACEREÑA	64,81	10%	17,39	3,2%	29,16	5%	47,42	273%	35,65	122%
CARRASQUEÑA	25,05	4%	6,80	1,2%	16,62	3%	18,25	268%	8,44	51%
OTRAS	22,84	4%	21,03	3,9%	21,79	4%	1,81	9%	1,05	5%
TOTAL	649,46	100%	545,00	100,0%	573,04	100%	104,46	19%	76,42	13%

Fuente: MAPA.

las 284.970 toneladas de la campaña anterior, lo que supone un incremento del 8%; le sigue la manzanilla, de la que se han obtenido 190.150 toneladas, frente a las 180.000 de la campaña 2020/21, un crecimiento del 6%; en tercer lugar, la cacereña con 64.810 toneladas frente a las 17.390 tn es la que mayor crecimiento registra, un 273%.

Asimismo, a la variedad gordal le corresponden 40.230 toneladas, un 16% más que la campaña anterior, cuando se produjeron 34.720 toneladas, y a la carrasqueña, con una producción de 25.050 toneladas, el crecimiento ha sido del 37% frente a las 18.250 tn de la campaña anterior.

Salidas

Las salidas de aceituna de mesa cruda en el mercado interior hasta finales de diciembre han alcanzado las 44.460 toneladas, lo que supone un 4,2% más respecto a la campaña anterior, pero un 5,2% menos frente a la media de las últimas cuatro campañas.

En cuanto a exportaciones, con 115.660 toneladas, también han descendido sus cifras, en este caso un 3,4% frente a la campaña anterior y un 3% respecto a la media de las cuatro últimas.

No obstante, y a pesar de estos descensos, el técnico de aceituna de mesa de Asaja-Sevilla, José Pedro Guzmán, afirma que hay buenas perspectivas de cara a los próximos meses, con una tendencia favorable, por lo que no hay preocupación por parte de los industriales y envasadores.

Precios

El precio de las principales variedades (gordal, hojiblanca y manzanilla) se ha visto incrementado esta campaña, siendo el de la gordal el que más llama la atención, a 1,32 euros/kg frente a los 0,95 de la campaña anterior, con un incremento del 40% y del 58% si atendemos a la media de las últimas cuatro campañas, cuyo precio medio es de 0,84 euros/kg.

Por su parte, la hojiblanca está a 0,56 euros/kg esta campaña, esto es un 13% más que en la anterior y también que la media de las cuatro últimas campañas, cuando el precio era de 0,50 euros /kg.

En el caso de la manzanilla, a 0,89 euros/kg el incremento frente a la campaña anterior es del 8% (estaba a 0,82 euros/kg) y del 12% respecto a la media de las últimas cuatro campañas, (0,79 euros/kg).

Y si este año se han incrementado los precios es más que probable que continúen creciendo de cara a la próxima campaña, ya que según explica el responsable de Asaja-Sevilla, los agricultores están asumiendo importantes crecimientos en los costes de producción, por la subida en los insumos, que se han multiplicado. Pone como ejemplo el caso de la urea que se pagaba a una media en torno a 0,25-0,30 euros ahora se está pagando a 1 euro.

Previsiones

José Pedro Guzmán se atreve a hacer algunas previsiones de cara a la próxima campaña y afirma, ante un panorama marcado por una campaña récord, la correspondiente vecería y unido a la escasez de lluvias, si no cambia, la producción será menor y habrá que recurrir a las disponibilidades que haya almacenadas para hacer frente a la demanda.

Fuente: MAPA.

Las lluvias caídas semanas antes de la recolección del fruto hicieron que éste tomara el calibre suficiente para ser consideradas como aptas para el verdeo

Sergio Fernández Polo - Head of Marketing de Alfa Laval

#FOLIVE2022 seguirá apostando por la innovación, que es lo que nos representa

La innovación está presente en el ADN de Alfa Laval y por ello #FOLIVE2022 seguirá apostando por ella. Este congreso de la industria del aceite de oliva se celebrará del 5 al 7 de abril y Sergio Fernández Polo, Head of Marketing de Alfa Laval, nos avanza los últimos detalles.

Olimerca.- Arranca una nueva edición de Folive con muchas novedades. ¿Qué nos puedes contar sobre ellas?

Sergio Fernández.- Una de las primeras novedades de esta segunda edición es que la feria virtual #FOLIVE2021 pasa a ser el Congreso Virtual #FOLIVE2022. Mantendremos su principal esencia, su virtualidad y modalidad online y las ponencias y mesas redondas en las que se compartirán y debatirán gran parte de las novedades que se están presentando en el sector oleícola. Será un congreso de tres mañanas del 5 al 7 de abril y contaremos con representación del olivar, de la almazara y sobre todo de la innovación en todas sus formas en la industria oleícola.

Olimerca.- Sin lugar a dudas que Alfa Laval se caracteriza por su apuesta por la innovación. ¿Cómo se va a trasladar este enfoque en Folive?

Sergio Fernández.- La innovación está presente en el ADN de Alfa Laval y por ello #FOLIVE2022 seguirá apostando por la innovación, que es lo que nos representa. Hemos intentado cubrir y animar a participar a las empresas que creemos pueden aportar un valor diferenciador y que apuestan por la continua innovación en el sector.

Nuestra participación en el congreso se centrará en compartir cómo nuestras nuevas soluciones contribuyen a maximizar la rentabilidad y calidad en la elaboración del aceite de oliva. Rentabilidad y calidad, esas son las claves que busca la industria en este momento. Una de las soluciones que mejor representan esa calidad y rentabilidad es la solución “Olive Oil Booster” de Alfa Laval.

Olimerca.- Háblanos de Folive Innova y del nuevo concurso se startup en un sector tan especial como el olivar y el aceite de oliva.

Folive Innova apoyará a las empresas que apuestan por el big data, la inteligencia artificial o la circularidad para transformar la industria oleícola en un sector más moderno, sostenible y eficiente en todas sus etapas

Sergio Fernández.- Creo que 2022 se presenta como el año de las "Foodtech" y de las startups en la industria alimentaria. Llevamos años viendo cómo se apoyan a las "Fintech" al sector "IT" pero desde hace pocos años empieza a oírse hablar del sector "Foodtech".

España se posiciona como cuarta potencia agroalimentaria a nivel europeo y décima a nivel mundial y primer productor mundial de aceite de oliva. En nuestra opinión España debería ocupar puestos similares en cuanto a relevancia del ecosistema emprendedor a lo largo de toda la cadena agroalimentaria de la industria oleícola.

Por todo ello, Folive Innova pretender cubrir una pequeña parte de ese sector, apoyando empresas que se apoyan en el big data, en la biotecnología, en el IoT, la inteligencia artificial o la circularidad para transformar la industria oleícola en un sector más moderno, sostenible y eficiente en todas sus etapas.

Para ello contaremos con un jurado excepcional, que cubre la investigación, la producción, la comercialización y el emprendimiento en todas sus formas. Los premios no sólo son económicos, sino que el apoyo al emprendedor abarca premios de difusión, promoción y análisis para un lanzamiento acelerado de la empresa.

De hecho, las dos empresas ganadoras del concurso tendrán un hueco especial en el Congreso #FOLIVE2022 con una presentación de su empresa y solución a lo largo del mismo.

Olimerca.- Por último, ¿qué aportará la nueva edición de Folive a las empresas participantes?

Sergio Fernández.- En 2021 tuvimos la experiencia del Covid-19 y los argumentos de #FOLIVE2021 apenas tenían que ser explicados, pero sí teníamos que contar una historia para que el cliente asistiera al evento y se animara a participar. Nadie lo conocía, era su primera edición y, a pesar de estar todos en casa, sin poder viajar, la apuesta no dejaba de ser arriesgada.

Un año después, los clientes valoran muy positivamente las ponencias y calidad de las mesas redondas y la comodidad de asistir a las mismas y estar al día de las últimas novedades.

En 2022 siguen vigentes los argumentos de 2021 y se añade la experiencia y marca generada como principal evento online del sector. No obstante, hay que seguir haciéndolo atractivo para los clientes...y qué mejor manera que acercarles las principales novedades del sector sin necesidad de salir de casa, invertir varios días de preparación y viaje y los costes que conlleva asociados.

Cuando, cómo y donde quiera, el cliente podrá acceder desde su casa o desde su oficina a la hora de la ponencia o mesa redonda o repetir y volver a visualizarla una vez pasada la feria pues estarán grabadas durante varias semanas accesibles para cualquier cliente registrado. Podrá visualizarlo desde su móvil, pc o desde cualquier dispositivo.

#FOLIVE2022 CONTINUA INNOVANDO Y CRECIENDO

FOLIVE

CONGRESO ONLINE

INDUSTRIA DE ACEITE DE OLIVA
5-7 DE ABRIL 2022

✓ Espacio virtual innovador
✓ Programa de conferencias
✓ Mesas redondas

CONOCE #FOLIVE2022
Y REGÍSTRATE
WWW.FOLIVE.ES
WWW.FOLIVE.PT

ORGANIZA PATROCINA Y PARTICIPA PARTICIPAN

Tanto en el cultivo del olivar como en otros alternativos

Olivamente ofrece nuevos servicios a los agricultores y olivareros

El proyecto de integración para el sector del olivar y del aceite de oliva que vio la luz en octubre de 2020 bajo el nombre de Olivamente sigue dando nuevos pasos para convertirse en todo un referente de servicio y profesionalidad en este campo gracias a su servicio de asesoramiento/recolección de explotaciones, la posibilidad de entregar sus aceitunas y la elaboración del aceite de oliva en un mismo centro de referencia y todo ello al precio justo.

Un año después, más de 150 agricultores han confiado la gestión de sus explotaciones y producciones a Olivamente, con lo que se les ha facilitado no sólo la gestión de sus fincas sino también la recogida de sus aceitunas, la elaboración de sus aceites e incluso la posibilidad de envasarlos para cerrar el círculo.

Todos estos servicios son posibles gracias a que cuentan con un grupo de expertos y profesionales que con muchos años de experiencia quieren servir de ayuda a aquellos olivareros que busquen un mejor futuro para su aceite de oliva.

Tras estos meses de experiencia, Miguel Melida, socio del Grupo Inversor Ecológico Bormar y Gonzalo Murillo, consideran que esta almazara está preparada para absorber parte de la aceituna que ahora se moltura en Andalucía y Portugal y facilitará la gestión de las nuevas explotaciones de olivar en régimen intensivo y superintensivo que están proliferando en estas zonas. Una ventaja es la ubicación geográfica en Extremadura que se encuentra muy centralizada y lo que supone un ahorro de costes, y hace el cultivo más sostenible.

Olivamente y Dalmadel juntos mirando al futuro

Tras un año y medio de actividad de la almazara Olivamente y gracias a los servicios prestados por la firma Dalmadel a las principales empresas del sector se han

Tras un año y medio de actividad de la almazara Olivamente y gracias a los servicios de Dalmadel a las principales empresas del sector se han conseguido recolectar más 8.500 ha entre España y Portugal

conseguido en esta campaña recolectar más 8.500 ha entre España y Portugal, gracias a sus 42 cosechadoras. En esta línea, y gracias a las sinergias entre ambas compañías, la empresa se encuentra en estos momentos en una nueva inversión que le permitirá consolidar y aumentar la capacidad de 34.000.000 kilos de aceitunas molturadas en esta campaña, pasando de los 800.000 kg/día actuales a 1.300.000 kg/día. A esta inversión se unirá la ampliación de la bodega hasta los 3.400.000 kilos de aceite para poder seguir creciendo en los próximos años.

Murillo ha mostrado su satisfacción por los resultados de la campaña actual, donde la calidad del aceite de oliva conseguido ha sido excelente, lo que propicia que muchos agricultores se estén decantando por transformar sus cultivos de tomate y maíz por nuevos olivares.

Y mirando al futuro, la firma vuelve a dar un nuevo paso con un proyecto de puesta en marcha de una planta para gestionar los residuos procedentes de la almazara (alpeorujo) y otros subproductos agrícolas y ganaderos. Con ello, hay una clara apuesta por un proceso de economía circular y que va a suponer una inversión de 12 millones de euros.

Miguel Melida refuerza su actividad en Castilla y León

Miguel Melida, socio de Gonzalo Murillo en Olivamente, es todo un referente como especialista en ofrecer servicios agrícolas en Castilla-León. En la actualidad es propietario de la firma vitivinícola Mayor de Castilla, ubicada en Serrada La Seca, Valladolid y en sus instalaciones envasa el vino de rueda de los socios de sus explotaciones y además envasa todo el vino de Rueda que comercializa al 100% García Carrión. Cabe destacar que esta empresa cuenta con la bodega más grande de la DO Rueda, habiendo incrementado su capacidad de almacenaje de vino hasta los 28 millones de litros.

Por otra parte, a través de la firma de Dalmadel, de la que es propietario Miguel Melida, se han adquirido 3 New Holland Olive y 5 recolectoras multi. Una máquina polivalente para almendros y olivar lo que coloca a la empresa a la vanguardia de servicios agrícolas. siendo en la actualidad, la que mayor número de cosechadoras cabalgantes posee.

Otorgados por la Diputación de Jaén

Cuatro cooperativas y cuatro almazaras ganan los Jaén Selección 2022

AOVEs con el distintivo Jaén Selección 2022.

Un año más, ocho aceites de oliva virgen extra lucirán durante todo 2022 el distintivo Jaén Selección concedido por la administración provincial a los mejores AOVEs jiennenses de la campaña. En esta ocasión, los galardonados provienen de cuatro cooperativas y de cuatro almazaras.

Aceite Esencial, de la SCA Nuestra Señora de la Encarnación (Peal de Becerro); Oro Bailén Reserva Familiar Picual, de Aceites Oro Bailén Galgón 99 SL (Villanueva de la Reina); Esencial Olive, de Oleícola San Francisco (Begíjar); Olibaeza, de la SCA El Alcázar (Baeza); Aceite Balcón del Guadalquivir, de la SCA San Felipe Apóstol (Baeza); Oro Magna Sur, de la SCA Bedmarense (Bedmar); Dominus Cosecha Temprana, de Monva (Mancha Real); y el ecológico Aceites Campolivo, de Melgarejo (Pegalajar).

Estos ocho AOVEs, siete convencionales y uno ecológico, lucen ya en su etiqueta el distintivo de calidad Jaén Selección 2022 otorgado por la Diputación jiennense un año más, tras ser evaluados por un panel de cata dirigido por Brígida Jiménez.

Durante la presentación de los ganadores, el presidente de la Administración provincial, Francisco Reyes, se refería a los comienzos de esta iniciativa, allá por el año 2003, afirmando que "poco nos podíamos imaginar que una propuesta de estas características iba a conseguir este éxito, ayudando a que el sector oleícola provincial haya evolucionado tanto". "No hace muchos nos hubiera parecido impensable que en noviembre se hubiera producido tanto aceite de calidad como las cifras que hemos conocido estos días".

Récord de participación

El interés por obtener el sello de calidad Jaén Selección se confirma con un dato. Este año se ha vuelto a batir el récord de almazaras y cooperativas presentadas a esta cata concurso, ya que han sido 77 AOVEs de 42 municipios, "13 más que el año anterior", recalcaba Reyes, quien también valoraba que "el 43% de los presentados provienen de cooperativas, lo que confirma que la apuesta por la calidad ha calado en todo el sector, que ha entendido que el futuro del olivar en la provincia pasa por diferenciarnos en la calidad y apostar por lograr el mejor aceite".

Este año se ha vuelto a batir el récord de almazaras y cooperativas presentadas a esta cata concurso, ya que han sido 77 AOVEs de 42 municipios

En esta línea también resaltaba el crecimiento en los aceites ecológicos, 16, "más que nunca antes", y ponía de manifiesto que "todos estos datos positivos de más AOVEs presentados y mayor calidad se convierten en un problema para el panel de catas, porque no es fácil diferenciar entre estos aceites". Por ello, agradecía a su presidenta, Brígida Jiménez, y al resto de sus integrantes su labor, "por la gran dificultad que conlleva elegir a ocho entre los mejores de la provincia".

La entrega de los Jaén Selección se llevó a cabo en Fitur.

Jurado encargado de elegir a los Jaén Selección 2022.

Jurado

Por su parte, Brígida Jiménez, aseguraba que "este año la calidad ha sido increíble, ha sido más difícil que en ediciones anteriores porque los aceites de oliva no presentaban defectos, eran equilibrados, han obtenido una puntuación muy buena". De hecho, para tomar la decisión final explicaba que "todos los candidatos se han catado 3 veces, no podíamos quedarnos con la primera elección y hemos seguido hasta seleccionar los mejores". Por todo ello, enfatizaba que "como jiennense, es una maravilla encontrarme aceites como estos, que demuestran que estamos preparados para conseguir una cantidad mayor de AOVEs buenos".

Entrega de galardones

Estos 8 AOVEs serán los que la Diputación Provincial de Jaén lleve como abanderados en aquellos eventos que puedan celebrarse en 2022, siempre condicionados a la evolución de la pandemia.

De hecho, la Feria Internacional de Turismo, Fitur, celebrada el pasado mes de enero, fue la primera parada y el stand de Jaén lugar elegido para la entrega de los galardones, como cada año, de la mano del presidente de la Diputación jiennense, Francisco Reyes.

Durante el acto de entrega, Reyes destacó que estos selectos aceites de oliva, que son la representación de la calidad que se produce en Jaén, también son un atractivo turístico singular de la provincial. "Esa singularidad de 66 millones de olivos, del aceite de oliva de calidad, es fruto del esfuerzo del sector en los últimos 20 años y merecen este reconocimiento. De ahí, que hoy sea la fiesta del olivar y del aceite de oliva en la Feria Internacional de Turismo, y lo hacemos aquí para reconocer la labor de los olivareros y olivareras de la provincia de Jaén", manifestaba.

A lo largo del año, los Jaén Selección pasarán también por otros eventos gastronómicos, como Madrid Fusión, San Sebastián Gastronómika o la Gala Michelín. Además, serán protagonistas de citas como AOVE Bloguer o el Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva "Jaén Paraíso Interior", entre otras acciones previstas.

El distintivo Jaén Selección fue creado por la Diputación jiennense en 2003 para fomentar la promoción, la comercialización y el consumo de los aceites jiennenses y también estimular a los productores a obtener aceites de calidad. Un total de 36 marcas habían obtenido hasta este año este sello de calidad, a cuya cata concurso se han presentado cerca de 700 aceites de oliva virgen extra en todas las ediciones celebradas.

La Feria Internacional de Turismo, Fitur, celebrada el pasado mes de enero, fue la primera parada y **el stand de Jaén lugar elegido para la entrega de los galardones**

Para rentabilizar los subproductos de las almazaras

Secaderos de La Loma, la mejor solución para el secado, limpieza y transporte de hueso de aceituna

Con apenas un año de vida, Secaderos de La Loma, con sede en Úbeda (Jaén) ofrece todo tipo de maquinaria para secado y limpieza de hueso de la aceituna. Al frente de la misma está Joaquín Molina, que cuenta con una experiencia acumulada de 15 años en el sector de la biomasa y, en concreto, en la valorización del hueso de aceituna para rentabilizar los subproductos de las almazaras.

Tras detectar el interés del sector por valorizar todos los subproductos generados en el proceso de fabricación del aceite de oliva y, en especial, el hueso de aceituna para usos térmicos y otros, Joaquín Molina Chamorro decide poner en marcha el proyecto de Secaderos de la Loma, a finales del año 2020.

Así, tras varios meses de trabajo, el resultado es un secadero compacto de hueso de aceituna de última generación, una limpiadora de hueso única en el mercado y un innovador sistema de impulsión neumático de hueso. Todo ello conforma un completo kit capaz de responder con eficacia a las labores de secado, limpieza y transporte neumático de un hueso de aceituna de máxima calidad, que resulta perfecto para su certificación.

Tras 15 años de experiencia en el sector, Joaquín Molina ha desarrollado un sistema integral que es pionero en el sector, caracterizado por una alta producción, rendimiento, eficiencia y, en definitiva, rentabilidad.

La fabricación de maquinaria y dispositivos está enfocada a satisfacer las necesidades que demanda el mercado: secaderos de hueso de aceituna, limpiadoras de

hueso de aceituna y el sistema neumático de distribución y transporte de hueso, tres campos muy necesarios para la valorización de este subproducto.

En este sentido, esta compañía jiennense fabrica sistemas compactados en Kit, que resultan de fácil instalación y transporte, destacando limpiadora de hueso móvil, ideada para la limpieza de hueso en puerto y consumidores que necesiten embarcar o consumir grandes cantidades de hueso de aceituna limpio.

De este modo, es posible desplazar la limpiadora a cualquier lugar para limpiar el hueso: puertos, fábricas, grandes consumidores, almazaras, industriales, etc. En cuanto al secadero, formado por dos módulos, de fácil transporte e instalación, es premontado, cableado y testado en fábrica, y destaca por su gran fiabilidad.

Por último, el sistema de distribución y transporte neumático es construido con material antidesgastable de alta calidad y planificado al milímetro. De esta forma, se consigue una instalación rápida y precisa, capaz de transportar la cantidad necesaria de hueso en las condiciones deseadas a la ubicación exacta, con decantación del acopio automático, algo totalmente novedoso y muy eficiente.

Secadero de hueso de aceituna

El estado y las condiciones en las que llega el hueso de aceituna a una planta de secado y procesado, así como la cantidad de pulpa y humedad que lo acompañan, viene determinado por varios factores. Entre ellos, figura el tipo de deshuesadora, la criba, el almacenaje, la variedad de aceituna o incluso las costumbres en el almacenamiento en las diferentes regiones olivareras.

Para responder a todas estas necesidades, los equipos de secado de hueso de aceituna fabricados por Secaderos de La Loma están preparados para secar y eliminar las impurezas de todo tipo de huesos. Además, son capaces de eliminar toda la humedad, polvo y pellejo, aportando con ello importantes ventajas, tanto en lo que se refiere a la calidad de la combustión del hueso, como al mantenimiento y durabilidad de los equipos en los que se utiliza. Un sistema integral único dotado de las mejores prestaciones del mercado y una producción que oscila entre 2 y 14 t/hora de producto seco.

Limpiadora de hueso de aceituna

Las limpiadoras de hueso de aceituna fabricadas por Secaderos de La Loma son el resultado de un estudio pormenorizado del proceso y un diseño vanguardista, junto con la fabricación más fiable. Con una capacidad de producción de hasta 10 t/hora, hablamos de equipos únicos en el mercado por su eficiencia, movilidad, funcionamiento y diseño, concebidos para ofrecer el mejor rendimiento y trabajar con grandes producciones en las condiciones más extremas, tanto climáticas como referidas a las características del hueso.

Esta nueva generación de limpiadoras de hueso de aceituna está equipada de serie con el dispositivo de impulsión de hueso limpio y pulpa -hasta 50 metros de distancia- de forma neumática con control integral, incorporando un sistema separador de aspiración de pulpa en la entrada del hueso que elimina todo el material no deseado antes de que el sistema neumático distribuya el hueso hacia el lugar de almacenamiento. De esta manera se consigue un hueso limpio y más seco, minimizando la presencia de humedad en el mismo.

A continuación, el sistema de separación mejorado logra un empuje por separado tanto del hueso como de la pulpa y polvo, dejando un hueso completamente limpio y rozando el 100% de efectividad, incluso cuando la entrada del hueso es masiva.

Estos equipos pueden incorporar diferentes opciones, como sistema de pesado de material en continuo; kit de carro para transporte; sistema electrónico de control de atranques; cuadro eléctrico con pantalla táctil; canalizaciones para el transporte y decantación del material hasta a 50 metros de distancia; y sistema de triturado de hueso compactado.

Todas estas opciones están diseñadas para aportar una solución a cualquier tipo de instalación, transporte y almacenaje de hueso y pulpa. Todo el sistema está dotado de compuertas, puertas y tapaderas móviles y/o desmontables, así como de accesorios que facilitan y hacen seguro su uso y mantenimiento.

Sistema de impulsión neumático de hueso

Finalmente, con el innovador sistema de impulsión neumático se consigue transportar de forma eficiente y fiable el hueso de aceituna, tanto húmedo como seco desde la zona de producción hasta el área de almacenamiento en distancias de hasta 250 metros sin atranques y paradas innecesarias de las deshuesadoras, con la consiguiente pérdida de producción de hueso. Este sistema con material antidesgaste garantiza la durabilidad de los materiales empleados, así como un fácil y económico mantenimiento, dando respuesta a cualquier necesidad del mercado de transporte de hueso y decantación. Y es que nunca antes fue tan fácil y fiable transportar hueso de aceituna, alcanzando hasta 250 metros de distancia de impulsión para producciones de hasta 10 t/hora.

Secaderos de La Loma
joaquin@huesoaceituna.com
www.huesoaceituna.com

Esta compañía jiennense fabrica sistemas compactados en Kit, que resultan de fácil instalación y transporte

UNA EMPRESA DE SERVICIOS AGRÍCOLAS INTEGRALES PARA TODAS LAS NECESIDADES

Agro Jarico y Viveros Jarico, referentes en la producción y cuidado del olivar en el Sur de Europa

Agro Jarico y Viveros Jarico forman parte del grupo de empresas familiar Jarico. Especialistas en la producción y cultivo de olivos, cuentan con más de 30 años de experiencia en el sector, desde que nació la primera empresa de semilleros del Grupo, y posteriormente, Agro Jarico, en 1991. Las empresas de Grupo Jarico son un referente en el sur de Europa en la producción y tecnología del olivar. En sus instalaciones del municipio de Cuevas del Almanzora, Almería, cuentan con una red logística de servicios integrales: Viveros, servicios agrícolas, maquinaria de última generación y personal técnico cualificado para cumplir los máximos estándares de calidad.

Viveros de plantas certificadas

Jarico cuenta con varias hectáreas de zona productiva, naves de nebulización y de manipulación. Como especialistas en el olivar, la mayor parte de la producción en el vivero se concentra en la cría y cultivo de olivos, obtenidos por nebulización y posteriormente producidos en macetas con turba a partir de plantas madres certificadas.

Cuentan con un catálogo de 15 variedades. La multiplicación de olivos se realiza de forma vegetativa, a partir de la planta madre y en la reproducción vegetativa se utiliza solo la mejor planta madre para obtener la mejor procedencia y garantía.

El procedimiento de cultivo se realiza siguiendo técnicas de crecimiento optimizadas, fruto de la experiencia, dando a cada planta lo que necesita en condiciones de sol, humedad, riego y manteniendo la calidad en todo el proceso. Una de sus señas de identidad es la calidad y la solvencia de las plantas, tras una selección cuidada, garantiza que el futuro árbol se desarrollará de manera óptima y sana.

Servicios Agrícola Integrales

Agro Jarico es una empresa de servicios agrícolas integrales que cubre todas las necesidades que requiere una nueva plantación, o el mantenimiento de las ya existentes. Siendo sus principales servicios destacados:

- Análisis previo y asesoramiento técnico
- Plantación en fincas
- Plantación con GPS
- Formación o guiado de las plantas
- Mantenimiento de fincas y recolección de las cosechas
- Servicio de seguimiento

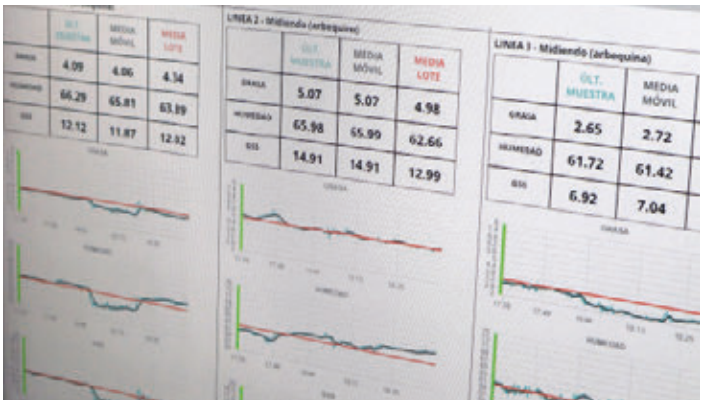
Una de las características diferenciadoras de Agro Jarico es la tecnología de las maquinas recolectoras, especializadas para trabajar en plantaciones de olivos en intensivo y súper intensivo. Todo ello permite cosechar una gran cantidad de oliva en un corto espacio de tiempo y con ello se garantiza la máxima calidad del fruto a la entrada de la almazara.

Grupo Jarico cierra el Ciclo Integral del Virgen Extra y del Olivar al llegar a producir el oro líquido en nuestra propia Almazara, Óleo Jarico. Además, contamos con semillero propio de otras variedades vegetales.

AGRO JARICO Y VIVEROS JARICO
C/ Las Canalejas, 19 - 04647 CUEVAS DE ALMANZORA (Almería) - Tel: 950 464 326

Olivescan 2 y OliviaPro

Los nuevos proyectos de FOSS para el sector oleícola



La irrupción del analizador de aceituna entera Olivescan 2 de FOSS Iberia ha sido toda una revolución para el sector oleícola. Con cerca de 100 equipos instalados en las principales comunidades autónomas productoras de aceite, ha llegado a ser un estándar global para el sector. Asimismo, esta compañía ha dado el salto a la Almazara 4.0 gracias al equipo OliviaPro.

Con una rápida respuesta y un fácil manejo, poco mantenimiento por parte del usuario, sin necesidad de tener unos conocimientos muy explícitos en la tecnología y sin apenas manipulación de la muestra, el Olivescan 2 de FOSS Iberia proporciona una información de valor en pocos minutos.

Poder obtener resultados fiables y precisos de parámetros como la grasa, la humedad, el grado de madurez o el estado sanitario de la materia prima que se entrega en los centros de molturación o almacenamiento, aporta un gran valor añadido, tanto a quienes hacen la entrega, que en pocos segundos pueden saber y estimar cual es valor real de la aceituna que entrega; y a quien recibe, que consigue información para tomar decisiones precisas buscando la mayor rentabilidad en la elaboración.

Según señalan desde la compañía, entre las principales ventajas de este equipo está la posibilidad de analizar aceitunas enteras sin tener que realizar ninguna preparación de la muestra. Además, el análisis es no destructivo por la que no genera residuos y no utiliza ningún disolvente o consumible.

OliviaPro, el salto a la Almazara 4.0

Por otro lado, con el equipo OliviaPro, la compaía consigue dar el salto a la Almazara 4.0, que permite tener un control del proceso productivo y poder reaccionar ante los cambios o problemas que surjan durante la jornada.

También se presenta como una solución para poder obtener información real y en directo sobre la tendencia de trabajo del decanter y ver como cada cambio que se realice, agua, talco, cribas, etc., tiene su efecto en la grasa, la humedad o la grasa sobre seco es una ayuda indispensable para todos los operarios de la almazara y una herramienta indispensable para la toma de decisiones del maestro.

Destacan sus responsables que una de las claves del éxito de las soluciones analíticas de FOSS es que año tras año van mejorando la fiabilidad de sus equipos mediante la incorporación de datos, mejora o lanzamiento de soluciones y, aprendizaje y correcciones de los errores. “Esa es la clave por la cual en la actualidad FOSS es un referente en lo que hacemos y por ello trabajan con las principales compañías del sector”.

La utilización del equipo OliviaPro es el verdadero salto a la Almazara 4.0, es la única forma real de poder tener un control del proceso productivo

Rufino Quirós – Presidente de Centroliva

Centroliva se prepara para nuevos proyectos a sus asociados

Olimerca.- ¿Cómo ve el sector del aceite de oliva de Castilla-La Mancha desde la perspectiva de presidente de Centroliva?

Rufino Quirós.- El sector del aceite de oliva en esta comunidad se muestra muy atomizado, aunque también es cierto que contamos con algunos actores que tienen un volumen de negocio importante, tanto en tamaño como en volumen. Es por ello que desde Centroliva creemos que podemos liderar los movimientos hacia una agrupación sectorial que en estos momentos necesita este sector, además de generar sinergias que ahora no se aprovechan. En esta línea buscamos favorecer una economía de escalas a través de una posible central de compras, tener una línea de aprovisionamientos, etc. Todo ello enfocado a mejorar la eficiencia de todas las almazaras.

Nuestro hándicap es que las almazaras industriales somos unos meros intermediarios que ayudan al agricultor en su gestión de la aceituna y que al mismo tiempo tenemos que comercializar, bien envasado o a granel. De alguna forma, estamos en el medio de la cadena de valor entre la distribución y el campo.

Olimerca.- ¿Qué destacaría de la labor que ha llevado a cabo esta asociación empresarial en los últimos años?

Rufino Quirós.- Centroliva siempre ha tenido como objetivo alcanzar la máxima representatividad en el sector, aunque quizás no lo hayamos comunicado siempre bien con nuestros asociados. Todas las almazaras pequeñas necesitan de un apoyo laboral, administrativo, legal, y eso era algo que cumplía muy bien la asociación. Hoy el mundo ha cambiado y el sector del olivar y el aceite también y por eso Centroliva quiere evolucionar al mismo compás de las necesidades de sus empresas asociadas, que en estos momentos son 49, aportando otros servicios nuevos que demande el asociado.

Olimerca.- ¿Y qué proyectos tiene previsto poner en marcha?

Rufino Quirós – El sector necesita marcos para poder compartir objetivos y proyectos. Así, se podría plantear un grupo de comercialización a granel modelo Oleotoledo para unificar las salidas de aceite y conseguir un mejor precio para nuestros socios.

En Castilla-La Mancha existen un total de 250 industrias almazaras, y en estos momentos Centroliva representa a casi el 20% de las mismas, lo que supone el 40% del aceite de oliva que se produce, con lo se pone de manifiesto que en esta comunidad todavía queda recorrido para impulsar el asociacionismo, ofreciendo al socio una estructura que facilite su trabajo, pero sin que cada uno pierda su personalidad.

Centroliva quiere evolucionar al mismo compás de las necesidades de sus empresas asociadas

Es el segundo país del mundo en superficie de olivar

Análisis ambiental de la producción olivarera en Túnez

El cultivo de olivar se extiende por todo el territorio de Túnez, abarcando desde los sistemas de producción tradicionales hasta los más innovadores (intensivo y súper-intensivo). Estos últimos tienen una alta productividad y una temprana producción. Sin embargo, también pueden tener un alto impacto ambiental y baja sostenibilidad debido al elevado uso de energía e insumos químicos.

Por Saker Ben Abdallah[1,2*], Carlos Parra-López[1], Saida Elfkih[2], Elisa M. Suárez-Rey[1], Mercedes Romero-Gámez[1]
[1] Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera - IFAPA (Granada, España)
[2] Institut de l'Olivier (Sfax, Tunisie) - sakerbenabdallah@yahoo.fr

Túnez es el segundo país del mundo en cuanto a superficie de olivar (1,85 millones de hectáreas) y el cuarto en cuanto a producción de aceite de oliva (193.700 t año-1) (COI, 2020). El sector del olivar en el país ha experimentado importantes cambios en cuanto a las prácticas agrarias utilizadas, que van desde las asociadas a los sistemas tradicionales de baja densidad, a las de nuevos sistemas innovadores de cultivo de alta densidad. Además, el riego y la producción ecológica juegan un papel cada vez más importante en este sector.

El objetivo de este estudio es evaluar el impacto ambiental de los sistemas de olivar innovadores y tradicionales existentes en Túnez para definir los más sostenibles y proporcionar posibles estrategias de mitigación de los impactos y mejora de las prácticas agrarias implementadas.

Los resultados indican que los sistemas tradicionales tienen menor impacto ambiental por hectárea cultivada y los sistemas innovadores por tonelada de aceituna. En general, las prácticas con mayor impacto ambiental en los sistemas tradicionales e innovadores son el manejo del suelo y los fertilizantes, respectivamente. Con el fin de mejorar la sostenibilidad ambiental del olivar se debería considerar una utilización más racional de las prácticas de mayor impacto, por ejemplo, mediante el desarrollo y aplicación de una gestión integrada similar a la de la UE, así como la definición de guías de buenas prácticas y la realización de programas de formación específicos sobre la temática para los agricultores.

Análisis de cultivos

La zona de estudio analizada corresponde a las regiones de Sfax y Sidi Bouzid (Gráfica 1), que, respectivamente, representan el 19% y el 15% de la superficie total de olivar del país y contribuyen con el 21,7% y el 10,2% de la producción (AgriDATA, 2020).

La metodología empleada para el cálculo de los impactos ambientales derivados de la producción de aceitunas es el Análisis de Ciclo de Vida (ACV), y se han seguido las fases de clasificación y caracterización que define la norma ISO 14040 (2006). Las categorías de impacto ambiental consideradas son: huella de carbono (HC), acidificación (AA), eutrofización (EU) y ecotoxicidad (EC). Se han considerado todos los flujos de entrada y salida de materiales y energía hasta que la aceituna es cosechada y transportada a la almazara y los árboles retirados al final de su producción. Los resultados del es-

Los fertilizantes y el manejo del suelo son las prácticas agrarias de mayor impacto ambiental en la mayoría de los sistemas de producción analizados

La zona de estudio analizada corresponde a las regiones de Sfax y Sidi Bouzid.

tudio se refieren a dos unidades funcionales (UF): impacto por tonelada de aceitunas (t) e impacto por hectárea de cultivo de olivar (ha).

En concreto, se han analizado 9 sistemas representativos de la producción olivarera actual en Túnez: 6 sistemas tradicionales, 2 sistemas intensivos y 1 sistema súper-intensivo (Tabla 1). Se ha considerado un ciclo de vida total del cultivo de olivar de 50 años aproximadamente y se ha dividido en 6 fases de cultivo: 1) fase de plantación, 2) fase joven, 3) fase de crecimiento, 4) fase de producción creciente 1, 5) fase de producción creciente 2, y 6) fase de plena producción (Ben Abdallah et al., 2021). Estas fases de cultivo se han estructurado en cinco prácticas agrícolas: 1) manejo del suelo, 2) fertilizantes, 3) pesticidas, 4) poda, y 5) recolección. Para realizar el ACV se ha elaborado un Inventario de Ciclo de Vida (ICV), que consiste en una recopilación de entradas y salidas relacionadas con las prácticas agrícolas utilizadas y los procedimientos de cálculo durante el ciclo de vida de cada fase de cultivo de los 9 sistemas analizados (organización y cuantificación de datos de consumo de materiales, energía, insumos y emisiones, etc.) (Ben Abdallah et al., 2021).

Resultados

Impacto ambiental de los sistemas de producción olivarera .

a) Impacto por tonelada

La Tabla 2 presenta el impacto ambiental de diferentes manejos del cultivo del olivar por tonelada (t) como unidad funcional (UF). En general, los sistemas innovadores (intensivo y súper-intensivo) tienen un menor impacto

Tabla 1. Sistemas representativos de la producción olivarera actual en Túnez.

Sistemas de producción en Túnez			Principales características de los sistemas de producción				
Tradicional/ Intensivo/ Súper-intensivo	Convencional/ Ecológico	Área total (%)	Riego / Secano	Fertilización/ Sin fertilización/ Fertirriego	Acrónimo	Densidad (arboles ha-1)	Variedad principal
TRADICIONAL	CONVENCIONAL	81,8	RIEGO	FERTILIZACION	TCIF	17-34	Chemlali
			SECANO	FERTILIZACION	TCRF	17-34	
				SIN FERTILIZACION	TCR	17-34	
	ECOLOGICO	13,6	RIEGO	FERTILIZACION	TOIF	17-34	Chemlali
			SECANO	FERTILIZACION	TORF	17-34	
				SIN FERTILIZACION	TOR	17-34	
INTENSIVO	CONVENCIONAL	4,6	RIEGO	FERTIRRIEGO	ICIF1	204-278	Chemlali
				FERTIRRIEGO	ICIF2	416-555	Arbosana
SUPER-INTENSIVO	CONVENCIONAL		RIEGO	FERTIRRIEGO	SICIF	1250-1666	Arbequina

Tabla 2. Impacto ambiental por tonelada de las principales categorías de impacto en los nueve sistemas de producción de aceituna en Túnez (valores caracterizados y normalizados).

Impacto por t UF	TCIF	TCRF	TCR	TOIF	TORF	TOR	ICIF1	ICIF2	SICIF
Caracterización									
HC (kg CO2 eq)	2,02E+04	3,07E+04	2,34E+04	1,95E+04	2,86E+04	2,32E+04	1,73E+04	1,23E+04	1,24E+04
AA (molc H+ eq)	2,09E+02	3,23E+02	1,92E+02	1,93E+02	2,84E+02	1,91E+02	2,15E+02	1,52E+02	1,54E+02
EU (kg P eq)	4,34E+00	6,16E+00	5,02E+00	4,22E+00	5,74E+00	4,91E+00	3,78E+00	3,01E+00	3,06E+00
EC (CTUe)	1,67E+05	1,86E+05	1,37E+05	1,70E+05	1,69E+05	1,34E+05	1,63E+05	1,32E+05	1,31E+05
Normalización									
HC	2,22	3,38	2,57	2,14	3,14	2,55	1,91	1,35	1,37
AA	4,41	6,82	4,05	4,07	6	4,02	4,54	3,2	3,26
EU	2,93	4,17	3,39	2,85	3,88	3,32	2,55	2,04	2,07
EC	19,07	21,21	15,58	19,4	19,28	15,28	18,6	15,08	14,97

por tonelada en comparación con los sistemas tradicionales. Los sistemas ICIF2 y SICIF (intensivo y súper-intensivo) muestran resultados similares y valores más bajos para todas las categorías, por ejemplo, hasta un 59% en HC, un 54% en AA, un 52% en EU y un 29% en EC, en comparación con el sistema TCRF (sistema tradicional y convencional de secano con fertilizantes). Esto es debido a una mayor productividad de los sistemas innovadores con respecto al resto de sistemas.

b) Impacto por hectárea

Los sistemas tradicionales tienen un menor impacto ambiental por hectárea (ha) con respecto a los sistemas de alta densidad (intensivos y súper-intensivo) (Tabla 3). El sistema súper-intensivo (SICIF) presenta altos impactos ambientales, hasta el 92% en HC, el 95% en AA, el 93% en EU y el 95% en EC, más que en los sistemas TCR y TOR (sistemas tradicionales de secano y sin fertilizantes), debido a una mayor aplicación de fertilizantes y pesticidas y un mayor uso de maquinaria agrícola y diésel en el manejo del suelo, la poda y la recolección, en comparación con el resto de sistemas. Los bajos impactos mostrados por los sistemas sin fertilización (TCR) en la mayoría de las categorías y, también, sin pesticidas (TOR) (Tabla 3), son causados por la ausencia de estos insumos.

Impacto ambiental de las prácticas agrarias

La Gráfica 2 muestra las contribuciones de las prácticas agrarias en los diferentes impactos ambientales evaluados para cada sistema de producción. En general, los fertilizantes presentan altas contribuciones en todos los impactos para los sistemas innovadores (por ejemplo, hasta 91% en la HC en los sistemas intensivo y súper-intensivo: ICIF2 y SICIF). Por el contrario, el manejo del suelo es la práctica que genera mayores impactos en los sistemas tradicionales (por ejemplo, hasta 67% en la HC en los sistemas tradicionales de secano y sin fertilizantes: TCR y TOR).

Conclusiones

Los resultados indican que, en Túnez, los sistemas olivareros innovadores (intensivo y súper-intensivo) producen un menor impacto ambiental en todas las categorías analizadas desde un punto de vista productivo, es decir, por tonelada de aceituna, que el resto de sistemas. En cambio, tienen un mayor impacto desde un punto de vista territorial, es decir, por hectárea de superficie cultivada. Por tanto, en función del objetivo perseguido, más centrado en el territorio o en la productividad, los sistemas de producción más recomendables serían diferentes.

En cualquier caso, una mejora de la productividad de los sistemas tradicionales debería considerarse una prioridad para incrementar su viabilidad, ya que conllevaría un aumento de su sostenibilidad económica. El aumento de la densidad de plantación, el uso de fertilizantes orgánicos y la optimización del uso de compost o la

Una mejora de la productividad de los sistemas tradicionales debería considerarse una prioridad para incrementar su viabilidad

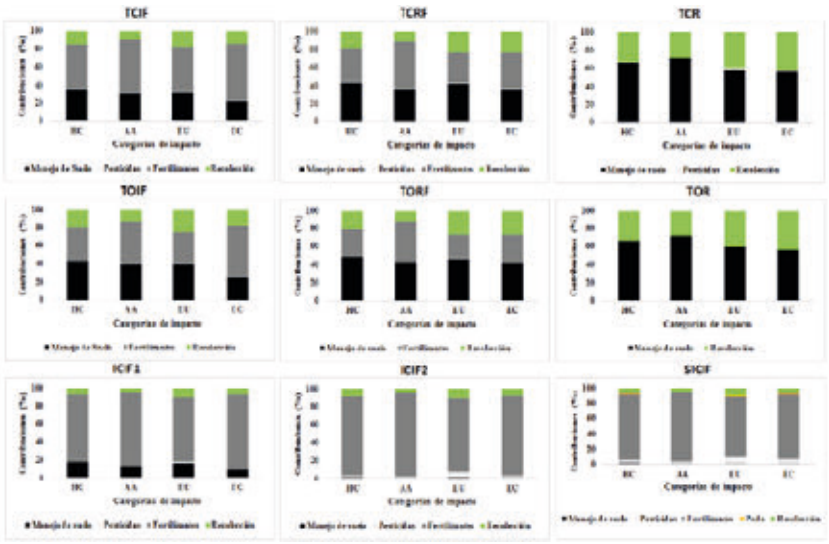
Tabla 3. Impacto ambiental por hectárea de las principales categorías de impacto en los nueve sistemas de producción de aceituna en Túnez (valores caracterizados y normalizados).

Impacto por ha UF	TCIF	TCRF	TCR	TOIF	TORF	TOR	ICIF1	ICIF2	SICIF
Caracterización									
HC (kg CO_2 eq)	3,30E+04	2,24E+04	1,23E+04	2,30E+04	1,95E+04	1,22E+04	1,17E+05	1,29E+05	1,57E+05
AA (molc H^+ eq)	3,46E+02	2,38E+02	1,03E+02	2,32E+02	1,97E+02	1,03E+02	1,45E+03	1,61E+03	1,97E+03
EU (kg P eq)	7,13E+00	4,55E+00	2,68E+00	5,09E+00	3,98E+00	2,63E+00	2,54E+01	3,14E+01	3,82E+01
EC (CTUe)	2,76E+05	1,38E+05	7,40E+04	2,06E+05	1,18E+05	7,27E+04	1,10E+06	1,34E+06	1,57E+06
Normalización									
HC	3,63	2,47	1,35	2,53	2,15	1,35	12,82	14,14	17,23
AA	7,3	5,02	2,18	4,89	4,15	2,16	30,57	33,93	41,62
EU	4,82	3,07	1,81	3,44	2,69	1,78	17,2	21,25	25,8
EC	31,46	15,74	8,43	23,53	13,47	8,29	125,12	153,12	179,3

utilización de fertilizantes foliares biológicos podría ser eficaz, por tanto, para mejorar la productividad de los sistemas tradicionales.

Finalmente, indicar que los fertilizantes y el manejo del suelo son las prácticas agrarias de mayor impacto ambiental en la mayoría de los sistemas de producción analizados. Especialmente, los fertilizantes tienen altos impactos en todas las categorías en los sistemas innovadores. Por tanto, con el objetivo de mejorar la sostenibilidad ambiental de la producción olivarera en Túnez, se debería considerar el posible desarrollo y aplicación de una gestión integrada de las explotaciones, similar a la existente en la UE, así como la publicación de guías de buenas prácticas y la realización de programas de formación para los agricultores, con especial énfasis en una gestión racional de la fertilización y el manejo del suelo.

Gráfica 2. Contribuciones de las prácticas agrícolas a las diferentes categorías de impacto ambiental en los sistemas de producción olivarera en Túnez



Referencias

AgriDATA, 2020. Statistics of the Tunisian Agricultural Ministry. http://agridata.tn/

Ben Abdallah, S., Elfkih, S., Suarez-Rey, E.M., Parra-López, C., Romero-Gámez, M., 2021. Evaluation of the environmental sustainability in the olive growing systems in Tunisia. J.Clean. Prod, 282, 124526.

COI, 2020. Statistics of the International Olive Oil Council. www.internationaloliveoil.org

ISO 14040, 2006. Environmental management—life cycle assessment—principles and framework. International Organization for Standardization ISO, Geneva.

Del 4 al 7 de abril en Barcelona

Alimentaria impulsará la internacionalización de la empresa agroalimentaria

A pesar de las restricciones a la movilidad internacional todavía vigentes en algunas áreas geográficas, profesionales, compañías internacionales y delegaciones de países de todo el mundo han mantenido su apuesta por participar activamente en Alimentaria, que tendrá lugar del 4 al 7 de abril en el recinto de Gran Via de Fira de Barcelona. Además, todas las regiones españolas estarán representadas en este salón.

Más de 400 empresas de 52 países han confirmado su participación en este salón, que se celebrará del 4 al 7 de abril en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona, y ocuparán unos 15.000 metros cuadrados de superficie expositiva, lo que supone un 18% sobre la oferta total.

A nivel nacional, todas las comunidades autónomas españolas han confirmado ya su presencia en este salón de referencia de la industria de alimentación española, con el objetivo de contribuir al impulso del sector bajo los criterios de sostenibilidad, innovación y apertura de nuevos mercados.

Conjuntamente con el Salón Internacional del Equipamiento y Maquinaria para la Restauración, Hotelería y Colectividades, Hostelco (ambas muestras coinciden este año), Alimentaria ocupará siete pabellones del recinto y rozando una superficie expositiva neta de 85.000 metros cuadrados que darán cabida a cerca de 3.000 empresas. El 87% de las firmas que apostaban por acudir a la convocatoria en 2020 ha revalidado su participación, mientras que 200 compañías acuden por primera vez. La presencia internacional será considerable, con más de 400 empresas (el 18% del total) procedentes de 52 países como Brasil, Eslovaquia, Australia, Canadá, Emiratos Árabes Unidos y Puerto Rico, que se inician este año.

Para el director general de Alimentaria Exhibitions, J. Antonio Valls, la próxima edición de la feria "contribuirá a impulsar el desarrollo de un sector estratégico para la economía española como es la industria de alimentación y bebidas, así como a continuar potenciando el posicionamiento de estos productos en los mercados internacionales, conectando negocios y promoviendo el networking presencial con compradores clave del mercado".

Por ello, el salón invitará a 1.400 compradores clave, importadores y distribuidores de Europa, Latinoamérica y Norteamérica para llevar a cabo cerca de 12.500 reuniones de negocios con las empresas expositoras participantes en el salón.

Encuentros de negocios

Con el objetivo de seguir intensificando la internacionalización de las empresas agroalimentarias españolas y abrir nuevas oportunidades de negocio en el exterior, Alimentaria 2022 ha invitado a 1.400 compradores de 68 países diferentes. El programa Hosted Buyers, organizado por el salón en colaboración con ICEX, facilita el contacto entre los expositores y este selecto grupo de compradores a través de una plataforma virtual que permite agendar citas y reuniones de negocios que tendrán lugar en el marco de The Alimentaria Hub. Se prevé que en los cuatro días de celebración se puedan organizar más de 12.500 reuniones.

La próxima edición de la feria contribuirá a impulsar el desarrollo de un sector estratégico para la economía española como es la industria de alimentación y bebidas

Celine Pérez, responsable del proyecto Organic Market & Trends

“El aceite de oliva será uno de los sectores con más presencia en Organic Market & Trends”

Organic Market & Trends es un enorme escaparate de productos y actividades dentro de Alimentaria, donde más de 200 compañías presentarán sus líneas ecológicas, entre las que no faltará el aceite de oliva virgen extra, unos de los sectores más representados en este espacio. Así lo revela Celine Pérez, responsable de este proyecto, en la siguiente entrevista para Olimerca.

Olimerca.- Siguiendo la estela que desde la Comisión Europea se está impulsando de fomentar la producción y el consumo de producto ecológico, ¿cómo se plantean el desarrollo de una iniciativa como Organic Market & Trends en Alimentaria?

Celine Pérez.- En realidad recogemos y amplificamos una tendencia de mercado. En la última edición, muchas de nuestras empresas expositoras presentaron productos ecológicos en sus stands. Así que decidimos dar más visibilidad a este segmento en claro crecimiento y reunir una representación de oferta ecológica en un mismo espacio: Organic Market & Trends, un enorme escaparate de productos y actividades donde más de 200 compañías presentarán sus líneas ecológicas. Junto a ello, Alimentaria reunirá algunas de las mayores empresas especializadas en este segmento en el área expositiva Organic Foods, con más de 2.000 m2. Será la Alimentaria con la mayor oferta de producto ecológico, del que España es el cuarto mayor exportador mundial.

Olimerca.- ¿Dónde estará ubicado y cómo estará estructurado?

Celine Pérez.- Organic Market & Trends se ubicará en una posición privilegiada dentro del recinto ferial: en la conexión entre los pabellones 4 y 5, muy cerca del sector Organic Foods. Además, esta área incluirá un espacio para ponencias sobre un segmento que crece en oferta y demanda de forma imparable.

Olimerca.- ¿Qué sectores son los que tendrán mayor protagonismo en este espacio?

Celine Pérez.- Cerca de 200 empresas mostrarán sus líneas ecológicas: desde aceites, a conservas, cafés, bebidas, lácteos, producto fresco, etc. El objetivo es mostrar

de forma atractiva y en un único espacio la enorme oferta de este segmento y dar una mayor visibilidad a las líneas de productos ecológicos que ya están desarrollando la mayoría de marcas. Queremos que estén todos los sectores representados porque, a la vez, el Organic Market será un escaparate global de la oferta ecológica para los profesionales que visitarán el salón, un 82% de los cuales son decisores de compra en sus compañías.

Olimerca.- Respecto al espacio total de la feria, ¿qué porcentaje va a representar Organic Market&Trends?

Celine Pérez.- Alimentaria 2022 dedicará más espacio que nunca a este segmento. Por un lado, Organic

Foods ocupará más de 2.000 m2 en los que expondrán alrededor de 35 empresas especializadas en esta tipología de alimentos. A estos 2.000 m2 hay que sumar la nueva actividad Organic Market & Trends, que, como hemos dicho, incluirá espacio de exposición y espacio para debates y ponencias.

Olimerca.- ¿Como se van a implicar las principales organizaciones sectoriales con este nuevo espacio promocional en Alimentaria?

Celine Pérez.- Organic Market & Trends es un área organizada con la colaboración de FIAB, la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas, que representa a la industria española de alimentación y bebidas, con casi 30.000 empresas; y de la cadena líder de supermercados ecológicos Veritas.

Olimerca.- ¿Tienen previsto realizar algunas actividades en paralelo a la exposición comercial?

Celine Pérez.- Sí, queremos analizar el presente y el futuro del segmento ecológico, que es clave para España. No podemos olvidar que somos el país comunitario con más superficie dedicada a la producción ecológica. El 10% ya lo es, pero el compromiso europeo "De la granja a la mesa" se propone alcanzar un 25% en 2030. También somos el cuarto mayor exportador mundial de este tipo de productos. En consumo, en cambio, no lideramos los rankings. El consumo per cápita se sitúa en poco más de 53 euros al año, lejos aún de la media comunitaria (84 €) o de la de países como Suiza o Dinamarca que gastan más de 300€ por persona y año en producto ecológico.

Olimerca.- ¿Qué peso tendrá el aceite de oliva en Organic Market & Trends?

Celine Pérez.- Será uno de los sectores representados. España es el principal productor de aceite de oliva ecológico a nivel mundial y la superficie de olivar ecológico sigue creciendo año tras año. Somos una gran potencia en aceite y en producto ecológico y eso se visualizará claramente en Alimentaria, en The Olive Oil Bar, una espectacular exposición de más de 100 aceites de Oliva Virgen Extra concebida para la degustación autoguiada. Un espacio muy apreciado por compradores nacionales e internacionales, representantes de la distribución especializada, el retail, la gastronomía o el canal Horeca.

Organic Market & Trends se ubicará en una posición privilegiada dentro del recinto ferial: en la conexión entre los pabellones 4 y 5, muy cerca del sector Organic Foods

J. Antonio Valls, Director de Alimentaria

"El aceite de oliva siempre tiene un protagonismo especial en Alimentaria"

Tras la edición de 2018, Alimentaria volverá a abrir sus puertas este 2022. Será del 4 al 7 de abril en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona y como en años anteriores, el aceite de oliva tendrá un protagonismo especial, con varios espacios destacados para lograr la máxima proyección y actividades exclusivas a través de las cuales los expositores podrán dar a conocer sus productos y ampliar sus oportunidades de negocio en España. Así lo señala J. Antonio Valls, director de este salón, en esta entrevista para Olimerca.

Olimerca.- ¿Qué novedades va a traer la próxima edición de Alimentaria tras dos años ausente en el panorama ferial agroalimentario?

J.A Valls.- Han pasado cuatro años desde la última edición, en 2018, puesto que la de 2020 no pudo celebrarse por estar en plena pandemia. Así que es una gran satisfacción volver para reafirmar nuestro papel de motor económico y de máximo representante de una industria cuya labor ha sido ejemplar todo este tiempo.

Por supuesto, la innovación volverá a ser uno de los principales ejes de Alimentaria, que siempre se ha caracterizado por estar totalmente alineada con la industria y su cadena de valor para tomar el pulso al consumidor, detectar sus demandas y anticipar sus necesidades. Bajo esta premisa se enmarca Alimentaria Trends, el nuevo salón que proponemos con el objetivo de reflejar tendencias y realidades de futuro tanto en la producción como en el consumo.

A su vez, Alimentaria despliega un sinfín de innovaciones y lanzamientos comerciales, algunos de ellos con sede propia en la muestra Innoval, dentro de Alimentaria Hub. Pero, además, la celebración junto a Hostelco multiplica claramente la presencia de innovaciones: aunque cada salón presenta su oferta de manera muy vertical, se producen claras sinergias de oferta combinada entre Restaurama y Hostelco, que comparten los pabellones 4, 6 y 7 del recinto Gran Vía de Fira de Barcelona.

Cerca de 3.000 empresas conformarán la oferta global de Alimentaria y Hostelco.

Alimentaria se va celebrar con las máximas garantías de seguridad para trabajadores, organizadores, expositores, visitantes y proveedores.

Olimerca.- ¿Qué percepción y opinión reciben del sector agroalimentario de cara a la nueva edición?

J.A Valls.- El mensaje que hemos recibido es de una gran ilusión por volver a participar en el certamen de referencia en España y uno de los principales de Europa. Y en definitiva, por la posibilidad que les brinda de acceder de nuevo presencialmente en un mismo lugar a tantísimas empresas y profesionales de su interés.

Las cifras avalan el apoyo del sector: cerca de 3.000 empresas conformarán la oferta global de Alimentaria y Hostelco. Según los datos de contratación, la presencia internacional será considerable: unas 400 firmas, el 18% del total, procederán de 52 países.

Un dato muy positivo es que el 87% de las firmas que apostaban por acudir a la convocatoria en 2020 se mantienen fieles al salón y revalidan de nuevo su participación. Asimismo, más de 200 empresas acuden por primera vez a Alimentaria en busca de oportunidades de negocio o explorar posibilidades de exportación. Para mí también resulta muy significativo que todas las Comunidades Autónomas españolas hayan confirmado ya su presencia en Alimentaria 2022.

Olimerca.- ¿Va a haber cambios a nivel estructura de la feria, ubicación de stands y circulación de visitantes, de cara a cumplir las normas sanitarias que pueda haber en abril?

J.A Valls.- A grandes rasgos, la estructura de Alimentaria va a mantenerse respecto a la anterior edición. Aunque obviamente, desde la organización monitorizamos la evolución de la pandemia de forma continua y damos todos los pasos necesarios para preparar una gran edición. En este sentido, implantamos el riguroso protocolo de seguridad y prevención contra la Covid-19 elaborado por Fira de Barcelona con el objetivo de celebrar un salón con las máximas garantías de seguridad para trabajadores, organizadores, expositores, visitantes y proveedores.

Se trata de un conjunto de medidas diseñado en colaboración con la consultora especializada en gestión de riesgos Aon y el asesoramiento del Hospital Clínic de Barcelona, centro epidemiológico de referencia. Por este protocolo, Fira de Barcelona ha recibido el sello internacional “Safe Travels” del World Travel Tourism Council (WTTC).

La mayoría de las empresas productoras de aceite de oliva que participan como expositoras lo harán dentro del salón Mediterranean Foods, que mostrará la mejor calidad productiva

Olimerca.- ¿Cómo ven la participación de expositores de otros países, han podido ya pulsar el interés de las empresas internacionales?

J.A Valls.- Según los datos de contratación a dos meses vista de la celebración, la presencia internacional será considerable: unas 400 empresas (el 18% del total, alrededor de 3.000 empresas expositoras) procederán de 52 países y ocuparán un área de 15.000 m2. Entre ellos, destaca la participación por primera vez de Brasil, Eslovaquia, Australia, Canadá, Emiratos Árabes Unidos y Puerto Rico.

Olimerca.- ¿Qué peso tendrá el aceite de oliva?

J.A Valls.- El aceite de oliva siempre tiene un protagonismo especial en Alimentaria, con varios espacios destacados para lograr la máxima proyección y actividades exclusivas a través de las cuales los expositores podrán dar a conocer sus productos y ampliar sus oportunidades de negocio en España, mejorar su posicionamiento en los mercados internacionales o arrancar sus procesos de internacionalización.

La mayoría de las empresas productoras de aceite de oliva que participan como expositoras lo harán dentro del salón Mediterranean Foods, que mostrará la mejor calidad productiva asociada a la Dieta Mediterránea y ocupará una superficie expositiva de más de 600 m2. Pero también estarán representadas en los salones Grocery Foods –que reunirá empresas de gran consumo alimentario– y Lands of Spain –donde estará representada la producción territorial de las comunidades autónomas españolas–.

Asimismo, Alimentaria volverá a acoger The Olive Oil Bar, una de las actividades estrella del salón desde hace ocho ediciones. En este espacio de cata autoguiada, los profesionales podrán degustar los mejores AOVEs nacionales, entre los que se encontrarán aceites amparados por DOPs, nuevas marcas impulsadas por pequeños productores y almazaras, y otros aceites Premium.

En su edición de 2022, The Olive Oil Bar estará dividida en cuatro categorías: AOVE de Producción Convencional, AOVE de Producción Ecológica, Especialidades y los AOVE ganadores del premio Alimentos de España del MAPA. Se podrán catar aceites de oliva virgen de muy alto nivel, muchos de los cuales han sido premiados, como Castillo de Canena –considerada la mejor almazara del mundo–, Oro del Desierto, Masia L'Altet, Omed, Oleícola Jaén y Oro Bailén, entre otros.

Olimerca.- ¿Contarán con eventos o actividades especiales relacionadas con la Dieta Mediterránea, u otros?

J.A Valls.- La gastronomía volverá a ser un pilar estratégico y diferencial de Alimentaria en The Experience Live Gastronomy, con un programa de cocina en directo, talleres, catas y presentaciones de técnicas culinarias en gastronomía sostenible, territorio, la recuperación de tradiciones y la investigación de alimentos del futuro, entre otras tendencias. En los seis escenarios de este gran espacio gastronómico participarán una treintena de chefs de referencia que suman más de 36 estrellas Michelin.

Por otra parte, The Alimentaria Hub reunirá a más de 200 expertos que participarán en congresos, ponencias y fast talks centradas en innovación; sostenibilidad; digitalización; nuevos hábitos en retail; nutrición, salud y segmentos en auge, como la proteína alternativa o el producto halal. En este espacio tendrá lugar el XIII Congreso Internacional sobre la Dieta Mediterránea, que reunirá a expertos nacionales e internacionales en nutrición, medicina y política nutricional.

Olimerca.- ¿En la actualidad qué grado de participación hay contratado a nivel de expositores?

J.A Valls.- El ritmo de contratación está siendo realmente bueno. De los diez salones que conforman nuestra oferta, varios tienen alrededor del 90% de superficie contratada desde enero, y algunos incluso han llegado a la plena ocupación, como Grocery Foods; Snacks, Biscuits & Confectionary; Intercarn; Interlact; Expo Conser; Fine Foods y Organics. Junto a Hostelco, el salón líder de la industria alimentaria y su cadena de valor, la previsión es ocupar siete pabellones del recinto Gran Vía de Fira de Barcelona, rozando una superficie expositiva neta de 85.000 m2, incluidos los espacios destinados a congresos y otras actividades complementarias a la oferta comercial.

The Olive Oil Bar estará dividida en cuatro categorías: AOVE de Producción Convencional, AOVE de Producción Ecológica, Especialidades y los AOVE ganadores del premio Alimentos de España

Tendrá lugar el 8 y 9 de junio en IFEMA (Madrid)

Organic Food se convierte en referencia mundial del producto ecológico

La feria Organic Food Iberica calienta motores y lo hace en un contexto de gran expectación en el mundo ecológico. La pandemia que llegó en 2020 frenó en seco su actividad, pero este año vuelve con su tercera edición con un programa renovado, para poder llegar a el gran número de profesionales que cada año se incorporan a este importante sector.

España vuelve un año más a convertirse en el centro de atención del sector de los productos ecológicos con la próxima celebración de Organic Food Iberia y que volverá a celebrarse en IFEMA (Madrid). Según ha afirmado Susana Andrés Omeya, directora de la feria Organic Food Iberia, "estamos ante el evento más grande de la Península Ibérica para profesionales del sector ecológico. Contará con expositores de España, Portugal y de Iberoamérica gracias al acuerdo alcanzado con la Conferencia Iberoamericana de Agricultores Orgánicos (CIAO)"

Inaugurada en 2019, ya se encuentra dentro del TOP20 de las ferias para profesionales más importantes de España, y va en camino de convertirse en una de las más importantes a nivel mundial.

Organic Food Iberia está organizada por Ifema Madrid y Diversified Communications UK, celebrándose presencialmente los días 8 y 9 de Junio.

Con unas previsiones de participación de 500 expositores, hasta la fecha se confirma una buena evolución de la comercialización con un especial apoyo de importantes comunidades productoras de ecológicos de España como Andalucía, Castilla La Mancha, La Rioja, Madrid, Murcia, Navarra y Valencia, además de Portugal.

En los últimos años, el mercado ecológico ha crecido cerca de un 38% en España, convirtiendo al país en mayor productor de Europa y el tercero del mundo. "Tenemos que seguir avanzando", apunta Álvaro Barrera, presidente de Ecovalia, quien añade que "este evento internacional tan necesario para el sector será el primero tras el anuncio del Pacto Verde Europeo y auguro muchos éxitos".

Por último, Álvaro Barrera aprovechó su intervención para demandar a las distintas administraciones un impulso a las compras públicas, porque, aunque es un sector que goza de buena salud, el crecimiento importante no llegará hasta el 2023. De hecho, el nuevo reglamento ha generado mucho ruido, pero hay muy pocas cosas que han cambiado.

En el acto de presentación de la feria en Madrid participó la subdirectora General de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria en Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Ana Díaz Pérez, que aprovechó la ocasión para poner de manifiesto la importancia de este tipo de iniciativas y ha trasladado el compromiso del departamento de Luis Planas para apoyar el sector e incentivar el consumo de este tipo de productos, con "objetivos muy ambiciosos" como lograr el 25% de la superficie agraria útil en producción ecológica marcado por Europa para 2030.

En esta edición se espera la participación de más de 500 expositores de toda España y Portugal

En este sentido, ha subrayado que el apoyo a la producción de este tipo de productos es "importante" pero ha recordado que la sostenibilidad pasa porque sea rentable. En este marco, ha destacado que es fundamental el contacto entre operadores y, aunque "las cifras van mejorando", ha subrayado la necesidad de seguir adaptando medidas que incentiven la demanda y faciliten la comercialización de productos ecológicos.

Entre otros aspectos, ha recordado que el Ministerio tiene sobre la mesa el IVA cero para los productos ecológicos como una "fuerte demanda del sector" pero ha recalcado, en cualquier caso, que el departamento no puede "comprometer" nada, aunque "podría ser una de las medidas a adoptar".

Novedades

Entre las novedades de la feria en esta edición destacar el regreso del showcooking patrocinado por el Ministerio de Agricultura enmarcado dentro de la campaña de promoción Alimentos de España, una nueva zona para los pequeños productores de vino (Wine Desk) donde podrán mostrar sus caldos a todos los profesionales asistentes y por último se dará entrada a un espacio dedicado al packaging sostenible y bio.

Y a la hora de hablar de la innovación la feria Organic Food también será el marco para conocer las nuevas tendencias que han aparecido en el último año, y que permitirán celebrar una nueva edición de sus premios.

Y pensando en las empresas exportadoras, la feria va a acoger una jornada de apoyo a estas empresas gracias a la colaboración del ICEX.

Directorio de la industria auxiliar en el sector del olivar y el aceite de oliva

LA REVISTA OLIMERCA PONE A DISPOSICIÓN DE LOS DISTINTOS OPERADORES DE LA CADENA DE VALOR DEL OLIVAR Y DEL ACEITE DE OLIVA UNA SECCIÓN MUY DESTACADA DONDE LAS EMPRESAS DE LA INDUSTRIA AUXILIAR PUEDEN ACERCARSE A SUS FUTUROS CLIENTES DE UNA MANERA DIRECTA Y CÓMODA, ADEMÁS DE QUE SU COSTE ES MUY ASEQUIBLE. LLEGAR A LOS POTENCIALES COMPRADORES CON OLIMERCA ES MÁS FÁCIL CADA DÍA, PORQUE HOY SOMOS EL MEDIO DE COMUNICACIÓN MÁS RELEVANTE QUE SU EMPRESA NECESITA PARA ABRIR NUEVOS MERCADOS Y NUEVOS COMPRADORES. NO LO DUDE, ESTAMOS PARA AYUDARLE A CRECER EN EL SECTOR DEL OLIVAR Y DEL ACEITE DE OLIVA.

LLÁMENOS Y HABLAMOS. MÓVIL: **686 83 72 84**

Líderes en diseño y distribución de envases

Botellas Bag in box Latas

JUVASA avanza PACKAGING

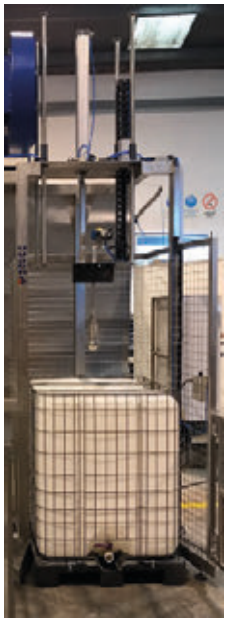
Oficina Central
Dos Hermanas (Sevilla)
Avenida de Andalucía S/N, 41701
Tel: +34 955 675 005
comercial@grupojuvasa.com

León
Madrid
Almendralejo (Badajoz)
Navarra-La Rioja
Murcia
Valencia

Barcelona
Tenerife
Gran Canaria
Portugal
Cuba

www.juvasa.com www.avanzapackaging.com

DUGAR
SISTEMAS DE LIMPIEZA DE ALTA PRESIÓN, S.L.



- Máquinas Lavadepósitos
- Máquinas Lavapalots
- Máquinas lavabidones

Sistemas de limpieza de Alta Presión SL
Email: contacto@comercialdugarsl.com
Teléfono: +34 948 812 521

AGRICOLA DEL CAMP SANTA BARBARA SCCL

Actividad:
Almazara cooperativa, Envasador, Exportador.

Director:
Joaquín Jaime Roe Arasa

Contacto comercial:
gerencia@grusco.net
grusco@grusco.net

Premios:
Diputación Tarragona CDO,2009, 2011,2012,2013,2014. Otros Premios , 2018 Primer premio Feria Tierras del Ebro, 2019 i 2020 2º Premio, anteriores varios Premios mas.

Marcas:
Iberolei con distintivo DOP Bajo Iberolei Milenario de olivos Milenarios. Ebro-Montsia, Grusco, Cosenia, Freginals, Olisat.

Otra información:
Fundada 1957, 1350 Pequeños agricultores, cooperativa 2º grado MONTEBRE SCCL, DOP

Aceite Bajo Ebro-Mont-sia, Miembro ACOBEM, Asociación Territorio del Senia Olivos Milenarios. Federación Cooperativas Agrarias de Cataluña.

Población:
43570 Santa Barbara Tarragona

Dirección Postal:
Paseo escuelas,71

Teléfonos:
977 718 069

Web:
grusco.cat

Email:
gerencia@grusco.net
grusco@grusco.net

ALMAZARA LA ALQUERÍA S.L.

Actividad: Elaboración y envasado de AOVE

Contacto comercial:
Gerente Juan Martínez
+34 660 380 888

Descripción:
Molturación y envasado de AOVE y de aceitunas autóctonas de la montaña de Alicante (Blanqueta, Alfafarenca y Manzanilla Villalonga).

Otras características:
Olivos ecológicos dentro del Parque Natural de la Sierra de Mariola con Denominación de Origen de la Comunidad Valenciana.

Marcas: Paraje La Cabaña L´Alquería y Verdecho.

Certificados y premios:
Marca Parques Naturales Sierra de Mariola - Consejo Regulador de la Comunidad Valenciana, Marca SIQEV de QVEXTRA Internacional

- Reconocimientos nacionales e internacionales de nuestros AOVEs.

Población: 03830 Muro de Alcoy - Alicante.

Dirección Postal:
Ctra. de Alpartir, Km 1.

Teléfono/Fax: 976 600 956

Web:
www.almazaralaalqueria.com

Emails:
info@almazaralaalqueria.com

ACEITES LIS SL

Director: Sergio Lis

Contacto comercial:
626028342

Descripción: Almazara dedicada a la producción, envasado y venta de aceite de oliva virgen extra en todo tipo de envases y formatos. Especializada en la investigación sobre las distintas variedades de aceituna y en la elaboración de aceite Premium, dispone de una oleoteca en continua ampliación con aceites monovarietales representativos del olivar español y aragonés y otros extraídos de variedades muy locales, apenas utilizadas en la producción de aceite.

Certificados: Kosher y ecológico.

Marcas: El Fuelle, Goldlis y MonovarietaLis

Población: La Almunia de Doña Godina (50100) Zaragoza

Dirección: Ctra. de Alpartir, Km 1

Tlf. 976 600 956

Web: www.aceiteslis.com

Email: comercial@aceiteslis.com

OLINEXO, SL

Actividad:
Comercializadora AOVE Ecológico

Director:
Javier Márquez

Contacto comercial:
967 571 993

Otras características:
Olinexo, Comercializadora especializada en AOVE ECO. Nuestras almazaras envasan aceite ecológico para marca privada, o te enviamos directamente el aceite de la variedad que necesites: arbequina, picual, hojiblanca... en IBCs de 1.000 lts.

Certificaciones:
ECO europea, NOP (EEUU), OFDC (China), JAS (Japón), Bio Brasil, Kosher (para los consumidores judíos), DEMETER (Biodinámica).

Población:
02300 Alcaraz (Albacete)

Dirección Postal:
Vía Verde s/n

Teléfonos:
967 571 993 / 696 230 599

Web:
www.olinexo.com

Email:
info@olinexo.com

Alimentaria

Del 4 al 7 de abril

https://www.alimentaria.com/alimentaria/

Alimentaria es un evento internacional de referencia para todos los profesionales de la industria de la alimentación, bebidas y food service. Una cita obligada con la innovación, las últimas tendencias y la internacionalización del sector.

En su edición de 2022 este salón potenciará sus valores únicos y diferenciales: la internacionalización, innovación, gastronomía y especialización sectorial. La feria ofrecerá también una atractiva oferta en base a los mercados clave de la industria alimentaria y sus tendencias de consumo. Para su próxima edición, el salón incrementa las opciones de participación de las empresas expositoras y multiplica sus oportunidades de negocio.

Folive 2022

Del 5 al 7 de abril

https://feria-folive.com/

FOLIVE, Congreso 2022 está enfocado a la industria del aceite de oliva, compuesta por profesionales y marcas influyentes del sector oleícola tanto a nivel nacional como internacional. En FOLIVE estarán presentes marcas que representan cada una de las fases del proceso productivo que intervienen en la extracción y obtención del aceite de oliva, desde la recolección hasta el envasado final..

SIAL Canadá

Del 20 al 22 de abril

https://sialcanada.com/

SIAL Canada celebra una nueva edición en Montreal del 20 al 22 de abril. Se trata de un salón que no solo es clave para la industria agroalimentaria canadiense, también es una puerta de entrada al mercado estadounidense. Para esta última edición contará con más de 1200 expositores nacionales e internacionales de 50 países que albergan a más de 25 000 compradores de Canadá, Estados Unidos y otros 60 países.

SIAL Canadá es la única feria comercial del país que ofrece una gama completa de productos alimenticios bajo un mismo techo para satisfacer las expectativas de sus clientes.

Ovibeja

Del 21 al 25 de abril

https://www.ovibeja.pt/

"Cómo Alimentar el Planeta" es el tema central de la 38 Ovibeja, que se celebra del 21 al 25 de abril. ACOS - Associação de Agricultores do Sul - entidad organizadora del evento - tiene como objetivo promover el diálogo y la discusión sobre lo que está en juego cuando se habla de agricultura, agricultores, sostenibilidad, soberanía alimentaria, biodiversidad, Política Agraria Común, cambio climático, cultura urbana y cultura rural, información y contrainformación.

Además de muchas otras iniciativas, uno de los destaques del evento es el Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra – Premio CA Ovibeja, realizado por ACOS en colaboración con Casa do Azeite. Con la 11ª edición ya en preparación, este concurso siempre es muy popular entre los productores de todo el mundo. Ha sido catalogado en los últimos años como el mejor del mundo, ex-aequo con Mario Solinas, del Consejo Oleícola Internacional, en el ranking World's Best Olive Oils.

Feria del Olivo de Montoro

Del 11 al 14 de mayo

http://www.feriadelolivo.es/

Tras no poder celebrarse en su edición de 2020, este año el municipio cordobés de Montoro volverá a coger su Feria del Olivo, que tendrá lugar el 11 al 14 de mayo. Como cada edición, la feria será un lugar de encuentro y escaparate comercial referencia en el sector olivarero a nivel internacional.

En su edición de 2022 pretende poner de manifiesto la importancia económica en el sector olivarero, proporcionar soluciones al complejo engranaje que envuelve al proceso de producción y comercialización de los productos y derivados así como dar a conocer las novedades tecnológicas y científicas.

Organic Food Iberia

8 y 9 de Junio

https://www.organicfoodiberia.com/

Las instalaciones de Ifema, en Madrid, volverán a acoger una nueva edición de la Organic Food Iberia, los días 8 y 9 de junio. Se espera la visita de más de 7.000 profesionales, un 25% más que en 2021 y la participación de 500 expositores.

Como novedad, cuentan con el apoyo de ICEX España para atraer compradores internacionales. También potenciarán el carácter internacional de la cita gracias a la alianza estratégica que han firmado con la Comisión Interamericana de Agricultura Orgánica (CIAO), que va a desplegar una misión comercial con el propósito de que este certamen se convierta en «la puerta de entrada a Europa de la producción ecológica latinoamericana.

Revista inforetail
Información de retail & consumo del siglo XXI

info online 365 días todo el año

Noticias · La Voz de... · La Trastienda · Nombramientos

CADA FORMATO TIENE SU MOMENTO

…en 2011, dispone
…áreas para el cultivo
…ntro residencial Sonsoles,
…za). Asimismo, desde el
…n obrador de conservas
…en el que trabajan 19 personas
…borar entre 150.000 y 170.000
…ológicas este año (de los que
…000 se venderán en Alcampo),
…facilitada por su director, José
…ara 2020, las perspectivas apuntan
…cción, que su cuadruplicará en cinco

…materia prima, Gardeniers procesará
…00 kilos de frutas y verduras ecológicas,
….000 se destinarán a la elaboración de
…el resto se comercializará como producto
…lismo,
… también
…iar
…sión
…ional en
…previendo
… 25% de
…oducción se
…orte dentro de
…co años.

…rma", afirma Román, enorgulleciéndose
…orque "se trata de un proyecto único
…en Europa, ya que la producción está
totalmente controlada e integrada
ecológicamente, está elaborada en
…d y la materia
…*kilómetro*

…le Atades,
…a
…vo

"El proyecto de Alcampo con Gardeniers es único en Europa"
Sergio Román

…vento
…ibre en

…os ido dando Mercazaragoza.

LA OMNICANALIDAD ES EL FUTURO

Revista inforetail
Información de retail & consumo del siglo XXI

¿Terminó la campaña de producción?

Anticípese, ahorre tiempo y dinero

Nuestro Plan de Mantenimientos Programados:

Garantiza un servicio personalizado, altamente cualificado y eficiente.

CONTRATE AHORA Y AHORRE UN 20% EN LA PRÓXIMA REVISIÓN*

*Válido para revisiones contratadas entre Febrero y Marzo de 2022.
Descuentos aplicables a reparaciones realizadas en taller y consumo de repuestos (excepto consumibles).

PIERALISI
CIRCULAR THINKING

976 466 020
953 284 023

posventa@pieralisi.com

www.pieralisi.com