



Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva

A
G
E
N
D
A

S
E
M
A
N
A
L

RESUMEN DE PRENSA

22 de Octubre de 2012

LUNES 22

Reunion en Jaén con el Consejero Agricultura de la Junta Andalucía

MARTES 23

Jornada de Convivencia Oleicola en CM Europa

MIERCOLES 24

Jornadas sobre Aceite de Oliva de COPE JAÉN (Infaoliva patrocina)

JUEVES 25

VIERNES 26



Infaoliva esta en TWITTER
twitter.com/#!/Infaoliva



Infaoliva esta en FACEBOOK
facebook.com/#!/Infaoliva



El origen del aceite virgen extra " Hacienda ORTIGOSA", se encuentra en los campos de olivos cuidados por expertos olivareros que apuntan su buen hacer de generaciones, para la recogida de las olivas en el momento óptimo de maduración.

Afrutado, de oliva fresca, verde cuando proviene de una cosecha más primeriza, de color verde-amarillento, denso, con "cuerpo", con aroma limpio de hierba y hoja. A medida que la oliva madura, el aceite va transformando su color a un tono más amarillento, con el sabor algo más suave y más dulce.

Se puede afirmar que el aceite de arbequina es muy similar al de otras variedades que se producen en regiones ribereñas del Mediterráneo (Italia y Grecia).

Tanto su sabor, como su aroma, son inconfundibles y una vez que se ha probado es imposible que deje indiferente a todo aquel que lo saborea. Es un aceite para amantes de sabores exóticos y sensoriales. Tiene un sabor almendrado, muy dulce y agradable, sin dejar ningún amargor ni picor. Su aroma recuerda a frutas silvestres y frutos de huerto.

Las propiedades organolépticas del aceite de arbequina lo cualifican tanto para su consumo en crudo, como en guisos y frituras.

El Trujal "Hacienda Ortigosa", afincado en Viana (Navarra), se fundó en el año 2005 y tiene una producción anual de 180.000 litros de aceite monovarietal, de la variedad arbequina y capacidad de almacenaje de 1.200.000 litros.

<http://www.haciendaortigosa.com>

CATALUÑA,UP estima 14 millones en pérdidas en la campaña de la oliva este año

Unió de Pagesos (UP) evalúa en 14,30 millones de euros las pérdidas en la campaña de oliva respecto a las previsiones por la importante reducción en la producción, ha informado hoy el sindicato agrario.

UP estima que la cosecha de oliva de la campaña 2012-2013 será, en toda Cataluña, de un 62% respecto a las previsiones iniciales como consecuencia de la sequía, y se situará en unos 107 millones de kilos, puesto que se esperaba una cosecha similar a la del 2010.

Las comarcas de Tarragona sufrirán una bajada del 39,18%, y las de Lleida, del 33,71%, con una producción de 73,50 y 28,51 millones de kilos, respectivamente.

El sindicato considera que a esta importante bajada de producción de olivas se añadirá, en los próximos meses, la reducción del rendimiento en aceite (kilos de aceite por 100 kilos de olivas), también como consecuencia de la sequía de este año.

Durante la campaña anterior ya se dio una reducción considerable de la producción debido a la sequía, que fue del 32% respecto a la del 2010. Otros factores que agravan todavía más la situación de las explotaciones son el precio percibido por los productores de oliva, que se ha reducido hasta el 60% en el periodo comprendido entre 2005 y 2011 (el precio medio de las olivas en origen fue en 2005 de 0,68 euros el kilo, mientras en el 2011 bajó hasta 0,27 euros el kilo).

Además, según datos de la Red Contable Agraria de Cataluña, el margen limpio del cultivo de olivas ha pasado de 240,73 euros por hectárea en 2008 a un margen negativo (-282 euros por hectárea) el año pasado.ABC

ACEITE La COAG pide a las cooperativas prudencia en la venta de aceite de oliva

La COAG Andalucía ha pedido a las cooperativas que sean prudentes a la hora de vender el aceite, ya que se está produciendo una bajada del precio que no se corresponde con las previsiones y no se justifica por razones de mercado ni de equilibrio de la oferta y la demanda, según un comunicado.

Según datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, el límite de rentabilidad del cultivo es de 2,49 euros por kilo para el aceite de oliva virgen extra, que es la cantidad a la que se está vendiendo en estos días.

Por tanto, la COAG destaca que no se trata de un precio alto, sino en una situación en que por primera vez desde hace años los productores pueden cubrir costes.

Esta organización agraria recuerda que este año la cosecha es escasa y muy irregular, por lo que es complicado hacer estimaciones y cualquier dato que se lance puede tener repercusión en el precio que perciben los productores y auspiciar prácticas especulativas.

A este respecto, la COAG espera que el aforo que presentará la Consejería de Agricultura el próximo lunes sea realista y prudente, ya que las extrapolaciones serán muy difíciles dada la heterogeneidad de la producción.

No obstante, la cosecha será realmente baja, a pesar de las últimas lluvias, y sufrirá en algunas comarcas mermas superiores al 70 %, según esta organización agraria. EFE

Olis Solé y Can Bosch: excelencia mediterránea. El oro líquido de Mont-roig y la cocina de autor de Cambrils se van de la mano a tierras rusas.

Olis Solé y Can Bosch se han marcado un nuevo reto: llevar al mercado ruso la excelencia mediterránea de nuestra tierra con la unión del apreciado elixir dorado DOP Siurana de Olis Solé y la cocina de autor de Can Bosch.

Esta tarea la llevarán a cabo mediante la participación en el único Festival Gastronómico celebrado hasta día de hoy en la Federación de Rusia, organizado por la empresa Olivagift, una empresa joven y con mucha iniciativa, que desde el primer día ha creído con la calidad del aceite de oliva Denominación de Origen Siurana de Olis Solé.

Este Festival lleva el nombre de “Olivagift Chef Gourmet” en el que la base del concurso es la cocina con aceite de oliva virgen extra DOP Siurana de Olis Solé. El encargado de transmitir los conocimientos de la cocina mediterránea será en Joan Bosch, el cocinero de más faceta internacional del campo de Tarragona, reconocido con una estrella Michelin desde 1984.

“Olivagift Chef Gourmet” tiene como propósito reunir éste mes de octubre a la ciudad rusa de Samara en el Hotel Holiday Inn a los chefs rusos con más prestigio.

El día 19 de octubre todos los chefs rusos asistirán a una Masterclass de Joan Bosch donde podrán aprender las bases de la cocina de autor con el aceite de oliva virgen extra de Olis Solé.

El día 20 de octubre los 6 finalistas del concurso celebrarán la final elaborando diferentes platos con la base de aceite de oliva. Participarán como jurado de este concurso el mismo Joan Bosch Font (Can Bosch) y Judit March Solé (Olis Solé), juntamente con miembros representantes de la Embajada de España y del Consejo Oliva Unit International.

El primer premio constará de un stage de una semana en el reconocido Restaurante Can Bosch de Cambrils, una experiencia única para aprender de primera mano del prestigioso chef Joan Bosch los secretos de la cocina mediterránea.

Los otros dos finalistas gozarán de la estada de la joven promesa de Can Bosch, Arnau Bosch (hijo de Joan Bosch), en sus cocinas, pues será él quien hará un stage a Rusia de una semana para hacer un intercambio culinario entre la cocina rusa y la cocina mediterránea.

Esperamos que sea una experiencia única y un intercambio gastronómico sin precedentes; que marque un antes y un después en la introducción del oro líquido de nuestra tierra en las cocinas rusas. **NOTA ENVIADA POR OLIS-SOLE A INFAOLIVA**



Aceite de Alcalá la Real (Jaén) para Canadá

Se celebró una visita de empresarios canadienses al Ayuntamiento alcalaíno, donde fueron recibidos por la alcaldesa, Elena Víboras, y el delegado provincial de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo, Manuel Gabriel Pérez.

Han venido acompañados por los empresarios alcalaínos **Santiago Pérez Anguita y Ángela Pérez, propietarios de la empresa Alcalá Oliva**, con la que los emprendedores canadienses están teniendo una relación comercial importante en la distribución de monodosis de aceite, en distintos sabores, en Canadá y Estados Unidos. Dicha empresa tiene una buenas ventas con la llamada minidosis, que muchos hoteles de España han incorporado para sus desayunos, además de otras empresas que las comercializan.

Igualmente, el aceite alcalaíno se está vendiendo en envases de botellas pequeñas, a buenos precios, con diversos sabores, según los gustos de los clientes que se van incorporando en diversas naciones. IDEAL

Un millón litros de aceite para El Corte Inglés sale al año de Mora (Toledo)

La envasadora de **la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero** de Mora, uno de los tradicionales municipios olivareros de Toledo, da salida cada año a un millón de litros de aceite de oliva virgen solamente para uno de sus clientes, El Corte Inglés.

La envasadora y los depósitos de almacenamiento de la Fundación se mantienen a disposición del sector olivarero y, en concreto, el año pasado se demandaron los 28 depósitos de 150.000 kilogramos cada uno para acoger una cosecha que marcó un récord histórico en España.

El objetivo de la Fundación, que agrupa almacenamiento, envasadora y el Museo del Aceite de Oliva, es dar servicio al sector y, por ejemplo, ceder espacio para almacenar aceite en años de mucha producción, como ha ocurrido en las dos últimas cosechas, y regular el mercado.

De esta forma se evita que el productor tenga que sacar al mercado, de forma apresurada, el aceite porque no tiene suficiente capacidad de almacenamiento.

Lo mismo sucede con la planta de envasado, unas instalaciones que durante años han sido utilizadas por cooperativas y productores del sector pero que últimamente también son demandadas por otro tipo de empresas que quieren envasar su propio aceite de oliva virgen.

Es el caso de El Corte Inglés e Hipercor, que envasan en esta planta cada año un millón de litros de aceite de su propia marca.

El único aceite que se puede envasar en la planta, establecido en los propios estatutos, es aceite de oliva virgen, según ha explicado a EFE el gerente de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero de Mora, Romualdo León.

La planta puede envasar en PET (botellas de 1 y 5 litros), en vidrio (tres cuartos de litro) y en lata (2,5 y 5 litros) y la capacidad de envasado oscila entre los 6.000 litros la hora en PET y los 1.500 litros la hora en vidrio.

Aunque la Fundación se constituyó en 2003, el Patrimonio Comunal Olivarero de Mora se remonta a 1982 y el Museo del Aceite de Oliva se inauguró en 1999.

Durante la década de los ochenta, el Patrimonio Comunal Olivarero se marcó como objetivo difundir las propiedades y beneficios del aceite de oliva virgen y ahí surgieron sus contactos comerciales con diversas empresas comercializadoras.

Los depósitos de almacenamiento, situados junto a tres espectaculares olivos milenarios, tienen una capacidad total de 28.000 toneladas. ABC

Los precios del aceite de oliva y las transacciones comerciales frenan en seco

Semana de transición en el mercado del aceite de oliva, con precios en origen que se desinflan, tanto en el mercado de contados como en el de futuros.

Las escasas transacciones muestran la parálisis del mercado y la ausencia de prisas de los industriales, que aún guardan importantes reservas y que contarán en pocas semanas con los nuevos suministros de la actual campaña de recolección de la aceituna.

La indecisión del mercado continúa por tercera semana, en la que hubo nuevas depreciaciones para los zumos de aceituna, lo que rompe la espiral alcista anterior, en espera de acontecimientos y de que se clarifiquen las expectativas de producción y oferta de la campaña.

El escaso pulso comercial de la semana contrasta con “la animación” en el sector empresarial después de que conociese la entrada de la cooperativa Hojiblanca en el grupo aceitero Deoleo, operación muy bien vista por el Gobierno andaluz, cooperativas y Asaja, pero que provoca indeterminación en COAG —que quiere analizar los detalles del acuerdo— y despierta dudas en UPA.

En todo caso, la unión de la primera productora y de la primera comercializadora mundial introduce nuevas variables que afectan de lleno a los olivareros productores, que en última instancia reclaman que estas operaciones sirvan para vender más y con mejor precio, al menos en niveles superiores a los costes.

Sobre la evolución del mercado durante la semana, el Sistema de Información de precios en origen POOLred recoge un desplome en el volumen de transacciones entre almazaras y entidades comercializadoras, que cayeron un 81,68%, con solo 548 toneladas.

Sobre los valores, se depreciaron los vírgenes extra (-2,35%, hasta 2,50 euros/kg), vírgenes (-1,22% y 2,42 euros/kg) y lampantes (-2,08% y 2,39 euros/kg), respecto a la semana anterior.

En el último mes se ha operado un 70,78% menos de volúmenes —un total de 15.656 toneladas—, según recoge POOLred, aunque se acumulan revalorizaciones para las principales categorías. Subieron un 7,23% los vírgenes extra, un 6,10% los vírgenes, un 4,81% los lampantes y un 4,97% los aceites de calidad inferior.

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente recoge en su último informe de coyuntura —con datos aún del 8 al 14 de octubre— el descenso de los valores para los olivas vírgenes (-2,14% y 248,37 euros/100 kg) y los lampantes (-0,85% y 228,81 euros/kg), aunque se mantienen los aceites de orujo (120,95 euros) y el girasol refinado (109,75).

Por su parte, respecto al largo plazo, se realizaron 720 contratos en el Mercado de Futuros del Aceite de Oliva (MFAO) entre el 11 al 17 de octubre.

Se han cruzado operaciones en todos los vencimientos, siendo el más activo mayo de 2013, con 245 toneladas y precios de entre 2,39 y 2,51 euros por kilo. “Esta semana destacamos la gran bajada que han experimentado los precios en la sesión del día 17, operándose todos los vencimientos por debajo del 4% con respecto al precio de apertura”, añade el MFAO en su análisis semanal.

Prosigue, por tanto, la atonía y la falta de tensión en el mercado, en puertas de que se desarrolle la actual campaña de recolección. VALENCIAFRUITS

El COI acoge una reunión de la sectorial Nacional de AOVE con DOP

En la Sede del Consejo Oleícola Internacional en Madrid, se celebró en días pasados una reunión de la Sectorial Nacional del Aceite de Oliva Virgen con Denominación de Origen, órgano este que aglutina a las distintas Denominaciones de Origen de aceites de oliva vírgenes españolas.

La Sectorial abordó asuntos tan importantes para el sector oleícola nacional como los parámetros de calidad en el aceite de oliva y la situación actual de las negociaciones frente a la UE, el acuerdo de libre comercio con Marruecos, y de una forma especial la nueva PAC, en la que no se hace ninguna distinción ni referencia a la calidad como factor estratégico de competitividad.

http://www.olimerca.com/noticiadet/el_coi_acoge_una_reunion_de_la_sectorial_nacional_de_aove_con_dop/bed0bf514f0493d63b14a7450a156de4

OLEOTURISMO

El pasado Viernes, 5 de octubre, por la tarde, comenzó el curso de Oleoturismo: "El aprovechamiento turístico de una almazara", impartido por el Dr. Francisco Lorenzo Tapia, presidente de Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite, y patrocinado por la Junta de Andalucía, Fondos Feder è INFAOLIVA ANDALUCIA.

El alojamiento rural "El Cortijo de la La Fuente del Roble", un antiguo molino aceitero reconvertido en establecimiento de turismo rural, fue el marco elegido para esta actividad formativa.

Situado en pleno Parque Natural de la Sierra de Cazorla, Segura y las Villas y ante un inmenso batallón de olivos.

La belleza de los paisajes y la pulcritud con que está cuidado este cortijo, lo convierten en el escenario perfecto para hablar sobre esta nueva modalidad de turismo vinculado a la ancestral cultura del oro Líquido de Homero: "oleoturismo".

Antonio Campos, Creativo e independiente, los primeros óleos de Antonio Campos datan de 1977. Profesional de la Imagen a tiempo completo, este autor capta fotografías y vídeos, dibuja, pinta, escribe y diseña. Últimamente está interesado en la técnica japonesa del sumi-e y ha escrito un libro de poemas: "Crónicas de Luces y Espejos" que son el relato de un romance entre imágenes y versos. Olea europea es su quinta exposición en solitario. Elaboro durante el curso un video que merece la pena, tanto por la calidad del mismo, como por el paraje donde se desarrolló el curso: <http://youtu.be/IGUdbU7oRis>, su blog: <http://eurolea.wordpress.com>