



FINANCIACIÓN
SER LOS PRIMEROS EN APOYARTE

Con soluciones de financiación para impulsar tu explotación

 **AgroBank**

NRI: 3887-2021/09681

EXPOLIVA | EMPRESAS, VISITANTES Y ACEITES DE OLIVA DE MÁS DE 70 PAÍSES HAN PARTICIPADO EN EXPOLIVA 2021, REAFIRMÁNDOLA COMO LA FERIA MÁS IMPORTANTE DEL MUNDO EN SU SECTOR

“Sorprendente, mas profesional que nunca, magnífica, la mejor feria del mundo del sector... son solo algunos de los comentarios que expositores y visitantes han vertido sobre la vigésima edición de Expoliva que clausuramos hoy”, ha afirmado África Colomo, presidenta del Consejo de Administración de Ferias Jaén, durante la rueda de prensa de balance celebrada esta mañana.

A falta de la jornada de hoy, y pudiendo dar datos casi definitivos de la actividad profesional registrada en la feria, desde Ferias Jaén, no podemos sino realizar una calificación general de la XX Feria del Aceite de Oliva e Industrias Afines, como de extraordinaria.

Uno de los datos que avala el éxito de esta feria es que a pesar de la situación excepcional de pandemia que padecemos el espacio expositivo ha estado ocupado al 100%, algo que hace tan sólo unos meses era totalmente impensable debido a incertidumbre del momento. La valentía de la organización de Expoliva y la decisión de realizar la feria en septiembre se ha visto más que recompensada. “Así hemos contado con la participación de 291 expositores directos, que representan a 1.024 empresas y a 4.600 marcas. Sin duda, son cifras más que destacables, aún más si cabe, si nos situamos en el contexto en el que nos encontramos. Así lo comentaba, África Colomo, presidenta del Consejo de Administración de Ferias Jaén durante el balance de feria ofrecido en la mañana de hoy.

Durante su intervención, Colomo ha concretado que “la cifra de visitantes profesionales que se han registrado hasta el viernes, a las 19:00 h. ha sido de 38.188. A falta de contabilizar los datos de hoy, y según previsiones que manejamos de ediciones anteriores, al cierre de



Expoliva esta tarde estaremos en torno a los 42.000 – 44.000 visitantes, lo cual supone cifras que han superado las previsiones realizadas previas a la feria.

En referencia a la proyección internacional de Expoliva, Colomo ha indicado que “hemos obtenido unas cifras más que destacables en el número de países presentes en la zona expositiva, a pesar de que la situación internacional para planificar un viaje internacional no era precisamente la más propicia. En total hemos contabilizado un total de 28 empresas extranjeras, procedentes de 10 países”.

Con respecto a las visitas de profesionales de otros países podemos avanzar que por Expoliva 2021 han pasado 1.421 personas de fuera de nuestras fronteras. “Podemos confirmar la presencia de más de 70 países, entre los que se incluyen los 64 países productores de aceites del mundo, que provienen de países tan dispares, como Irán, Montenegro, Palestina, Uruguay, Japón, Pakistán, Japón o China, entre otros”, confirmaba Colomo.

La repercusión mediática de Expoliva ha sido aún más importante que en ediciones anteriores, sin duda, debido a la presencia de S.M el Rey en la jornada inaugural. De esta forma, durante toda la feria se han podido contabilizar 110 medios de comunicación acreditados y 370 periodistas nacionales e internacionales.

“Estas cifras son el resultado de un trabajo muy duro en una situación muy difícil por parte de Ferias Jaén y de todo el sector tanto ferial como empresarial en general, que durante meses han padecido momentos no sólo de incertidumbre sino de dureza económica realmente complicados”, indicaba Colomo.

Según la presidenta del consejo de administración de Ferias Jaén, “otra de las grandes apuestas de Expoliva y la razón principal de esta muestra es establecer líneas de negocio para las empresas participantes, lo que justifica la celebración de una misión comercial inversa en la que han participados empresas de USA, Marruecos, Turquía, Perú, Emiratos Árabes Unidos, e Italia”.

“Un dato importante que no quiero dejar de destacar, y más en el momento tan complicado en el que nos encontramos en lo que a empleo se refiere, es el importante número de puestos de trabajo directos e indirectos que hemos generado desde Ferias Jaén. Así, desde personal auxiliar, azafatas, personal de limpieza, de mantenimiento, servicio de restauración, sanitarios... se han contratado de forma directa alrededor de 550 personas, con lo que esto supone desde el punto de vista de generación de empleo y desde el punto de vista de empleo indirecto estamos hablando de 2.000 empleos, sin olvidar los más de 600 empleos durante los diez días previos de montaje de la feria”, comentaba Colomo.

En lo relativo al Simposium Científico-técnico, Colomo, ha informado que han participado 1.071 inscripciones y un total de 195 ponencias y comunicaciones presentadas”.

Por otro lado, otro de los principales atractivos de Expoliva es la celebración del más que consolidado Salón Expoliva Virgen Extra, “SíAove” que ha alcanzado este año su octava edición, dónde han expuesto finalmente los 143 mejores aceites de oliva del mundo, y ha sido visitado por 1.782 personas, como datos contabilizados hasta el día de ayer.



“Por todo ello -finalizaba Colomo-, para los organizadores de Expoliva, y creo que hablo en nombre de todos los patrocinadores y organizadores de este evento, ha sido un verdadero placer, contar en Jaén con un evento tan importante para los intereses de esta provincia, y que sin duda, se ha convertido en una gran edición, a pesar de las circunstancias globales, tras la valoración realizada por expositores, profesionales y público general, en las encuestas y conversaciones mantenidas una buena muestra de ellos”.

<https://www.linares28.es/2021/09/25/expoliva-empresas-visitantes-y-aceites-de-oliva-de-mas-de-70-paises-han-participado-en-expoliva-2021-reafirmandola-como-la-feria-mas-importante-del-mundo-en-su-sector/>



La importancia del aceite de oliva y el olivar en Castilla-La Mancha

Cuenta con cuatro denominaciones de origen y tres aceites con marca de calidad

Castilla-La Mancha es la segunda comunidad autónoma de España (tras Andalucía) con mayor superficie dedicada al olivar, con cerca de 445.000 hectáreas. Además, el olivar en Castilla-La Mancha es el cultivo permanente con más superficie en producción ecológica. Con casi 75.000 hectáreas, supone la tercera parte de la superficie ecológica nacional dedicada a este cultivo.

La directora general de Alimentación, Elena Escobar, visitaba esta semana la Feria Expoliva, en Jaén, donde destacaba que este cultivo, tras el cual hay 83.000 familias, “está muy ligado al medio rural”.

Castilla-La Mancha cuenta con cuatro denominaciones de origen de aceite:

- Aceite Montes de Toledo.
- Aceite Campo de Montiel.
- Aceite de Campo de Calatrava.
- Aceite de La Alcarria.



A las que se suman tres aceites con marca de calidad:

-Aceite Sierra de Alcaraz.

-Aceite Campo de Hellín.

-Aceite Valle de Alcudia.

En cuanto a las exportaciones, según los datos de enero a junio de este año, se ha exportado aceite por valor de 127,98 millones de euros, lo que supone un 49 por ciento más que en el mismo periodo de 2019 y un 67 por ciento más que el mismo periodo del año 2020.

En esta edición de la Feria Expoliva han participado diversas empresas castellanomanchegas de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Toledo y Guadalajara, sobre todo dedicadas a la fabricación de nueva maquinaria como vibradores, equipos de filtración o equipos para el análisis de aceituna, orujo y aceite de oliva.

<https://www.agroclm.com/2021/09/26/la-importancia-del-aceite-de-oliva-y-el-olivar-en-castilla-la-mancha/>

Extremadura, Asaja asegura que la aceituna de almazara este año tendrá más producción y mejores precios

Extremadura registrará una producción de aceite para almazara más de un 20 por ciento superior a la alcanzada el año pasado, según las previsiones de la organización agraria ASAJA, en una campaña que también estará marcada por el alza de los precios.

El presidente de Asaja Extremadura, Angel García Blanco, ha dicho a Efe que este ejercicio se espera una producción que podría superar las 80.000 toneladas de aceite.

Las condiciones meteorológicas durante el año han permitido que se prevea “una buena campaña”, que estará marcada además por los precios al alza, que serán cerca de un 40 por ciento superiores en relación al ejercicio pasado.

Anuncios

Así, se prevé que el kilo de aceite de oliva virgen esté en torno a los 3,3 euros/kilo, lo que supone un euro más en relación al año pasado.

Este aumento en los precios se produce por las menores previsiones de cosecha respecto al ejercicio pasado de otros territorios productores, como Andalucía, donde las expectativas se han recortado un cinco por ciento debido a episodios de granizadas.

Además, en el norte de África “no hay por su parte una buena cosecha”, ha manifestado el presidente de Asaja Extremadura.

García Blanco ha asegurado que hay por tanto buenas expectativas en relación a la campaña en la región, aunque ha recordado que “cualquier episodio meteorológico puede hacer variar las previsiones”.

En este sentido, ahora se analiza la repercusión de las tormentas del pasado jueves en espacios localizados, afectados principalmente por episodios de granizadas, aunque no afectarán a las previsiones generales de producción.

No en vano, “el agua en algunos casos ha venido bien” tanto para el olivar como para otros segmentos, como por ejemplo para garantizar los pastos para el ganado.



También se espera un buen comportamiento de las ventas del aceite español y extremeño en los mercados internacionales, que copan dos tercios del total de la producción de este producto en España.

El hecho de que los árboles “estén este año bien cargados de aceitunas”, debido al buen comportamiento de la meteorología, hará que la campaña de aceituna de mesa no sea excesivamente larga, de ahí que se prevea el inicio de la campaña de aceituna con destino a almazara para la segunda semana de noviembre.

<https://www.radiointerior.es/2021/09/26/asaja-asegura-que-la-aceituna-de-almazara-este-ano-tendra-mas-produccion-y-mejores-precios/>



De Prado tendrá en Portugal una de las mayores almazaras del mundo

Invertirá 13 millones de euros en una planta que contará con 55.000 metros cuadrados urbanizados

La empresa cordobesa De Prado continúa su expansión internacional al construir una nueva almazara en Portugal que será una de las mayores del mundo. El grupo agroalimentario ha iniciado la edificación de esta industria en la localidad portuguesa de Vendinha, rodeada de un núcleo de fincas propias que se extienden sobre 4.800 hectáreas y que han sido plantadas de **olivar superintensivo** tras adquirirlas en los dos últimos años. Estas explotaciones tendrán una producción de unos 67 millones de kilos de aceituna al año, que se molturarán en la nueva almazara junto a la aceituna de las fincas que tiene De Prado en Évora, Avis y Extremadura, superando «ampliamente» los 100 millones de kilos. De esta manera, cada día prevé molturar tres millones de kilos de aceituna en primera extracción, con líneas de 500 toneladas al día. «Será una de las fábricas de aceite más grandes del mundo», afirma José Luis Prado, presidente del Grupo De Prado.

La empresa cordobesa, que inició su andadura en el sector olivarero en **Baena** en 1831, ha confirmado que destinará unos 13 millones de euros a una planta de «última generación»



que contará con 55.000 metros cuadrados urbanizados, de lo que 12.000 construirá en una primera fase. «La automatización será clave pues está todo controlado e integrado en un único diseño puntero de transformación digital», explica el presidente de la empresa. «Todo ello se tendrá en cuenta para los diferentes aspectos pasando por la sensorética para optimizar el control de la maquinaria, la gestión y control de la recepción de la aceituna, así como todo el proceso de molienda y extracción hasta la conservación en la bodega», añade José Luis de Prado.

Además, la firma prevé que la almazara cuente con un sistema de control y gestión de la producción Manufacturing Execution System (MES), un software diseñado para organizar, controlar y monitorizar todo el proceso en las fábricas, «desde la gestión de la producción desde las líneas de limpieza y descarga de la aceituna hasta los depósitos de producto finalizado», precisa De Prado.

En la planta se incluye una bodega que contará con una capacidad inicial para 6.000 toneladas de aceite, **que se incrementarán posteriormente hasta las 14.000 toneladas. Esta instalación también estará completamente automatizada con sistema de control de temperatura y depósitos inertizados**, manteniendo la máxima calidad del AOVE producido.

Olivar, pero también almendra

La empresa agroalimentaria, vinculada tradicionalmente al olivar, centra su negocio en tres líneas de negocio: aceite, aceituna de mesa y almendro. Al cierre del 2020, la firma contaba con 17.400 hectáreas, de las que 9.200 pertenecían a olivar de almazara, 1.800 a aceituna de mesa y 6.400 a almendro. Junto a las cuatro almazaras, dispone de dos industrias de almendra, una planta de envasado de aceite y una entamadora. Asimismo, De Prado está asociada con la cooperativa Dcoop para el envasado de la aceituna de mesa. A través de su actividad genera empleo para más de 530 trabajadores en los cuatro países en los que está implantada la empresa. El pasado año cerró el ejercicio con una facturación de 145 millones de euros.

Tradición unida a innovación

En el grupo alimentario cordobés se unen dos familias de gran tradición agraria en Baena: los Ruiz Santaella y los Prado. Ya en 1831, la familia cultivaba olivos, cereales y viñas y criaba ganado ovino en Baena. En 1912, el aceite de oliva de la familia De Prado fue reconocido por su calidad en Chicago. La historia agraria de Córdoba, precisamente, hay que entenderla unida al abuelo materno de la actual generación empresarial, José Ruiz Santaella. Así, el investigador y profesor fue el director fundador de la Escuela de Agrónomos de Córdoba, hoy Etsiam. En Ruiz Santaella hay que reconocer también que fue nombrado, junto a su esposa, Justo entre las Naciones por proteger a una familia judía en la Alemania nazi.

Presentes en cuatro países

El Grupo De Prado tiene presencia en España, Portugal, Chile y Estados Unidos. Con la planta que está construyendo en Vendinha contará con cuatro situadas en Beja (Portugal), California y Chile. Una de las bases de la firma cordobesa ha sido la internacionalización de sus producciones para tratar de diversificar, pero también buscando superficies que tengan disponibilidad de riego, puesto que sus producciones asumen los más modernos sistemas de producción intensiva y superintensiva para obtener la máxima rentabilidad económica.



Esto es lo que le ha permitido expandirse rápidamente en los últimos años. En la actualidad, es una de las empresas familiares con mayor extensión de olivar.

<https://www.diariocordoba.com/economia/2021/09/26/prado-tendra-portugal-mayores-almazaras-57695684.html>

Los mejores aceites de oliva españoles del mercado

Los diez primeros de esta lista mundial son aceites de almazaras de Andalucía y Castilla-La Mancha. Los cuatro primeros ecológicos son también de España

Heiko Schmidt, un experto catador de aceite de oliva, elabora uno de los rankings con mayor trascendencia para el sector: The World's Best Olive Oils. El listado que publica de forma anual tiene en sus diez primeras posiciones de 2021 a [aceites de oliva virgen extra](#) (AOVE) españoles. Todos ellos procedentes de almazaras ubicadas en **Andalucía** y **Castilla-La Mancha**. Un comité internacional de expertos y catadores, amparados bajo esta organización sin ánimo de lucro presidida por Schmidt, firma el 'top' que reconoce a los mejores aceites de oliva del mundo.

Los mejores AOVE de mundo

- 1. Rincón de la Subbetica (173 puntos)
- 2. Balcón del Guadalquivir (117 puntos)
- 3. Oro de Canava (113 puntos)
- 4. Goya Único (93 puntos)
- 5. Claramunt - Picual (80 puntos)
- 6. Olibaeza (79 puntos)
- 7. Coupage Natural (76 puntos)
- 8. O-Med - Picual (75 puntos)
- 9. Guadalimon (74 puntos)
- 10. Palacio de Los Olivos - Picual (74 puntos)

Podium de los tres mejores aceites de oliva ecológicos del mundo (los tres españoles), según –The World's Best Organic Olive Oils

Los mejores AOVE ecológicos españoles

En la lista que esta misma organización elabora en exclusiva para medir la calidad de los mejores aceites de oliva virgen extra ecológicos –**The World's Best Organic Olive Oils**– copan las cuatro primeras posiciones aceites españoles.

- 1. Rincón de la Subbetica (173 puntos)
- 2. Coupage Natural (76 puntos)
- 3. Oro del Desierto - Picual (73 puntos)
- 4. Oro del Desierto - Coupage (69 puntos)

En las mencionadas listas los primeros aceites extranjeros que aparecen son el '**Oliveira da Serra - Selecao ouro**' portugués –puesto 11 en el ranking de los AOVE– y el '**Terra Creta - Bio**' griego –en 5 puesto del ranking de ecológicos–.

https://www.abc.es/gastronomia/abci-mejores-aceites-oliva-espanoles-mercado-202109260030_noticia.html



Hijos de Rivera pierde la última batalla legal por el uso de la marca Estrella

- Una aceitera granadina podrá seguir utilizando su marca Estrella Andaluza en sus productos

La compañía cervecera Hijos de Rivera ha perdido la última de las batallas legales emprendidas hasta el momento con la marca "Estrella" como protagonista, ya que el Tribunal Superior de Justicia (TSJ) ha desestimado su pretensión y ha autorizado a un grupo aceitero de Granada el uso de la enseña.

La sentencia, a la que ha tenido acceso Efeagro, confirma la resolución emitida por la Oficina Española de Patentes y Marcas y supone el último de una serie de casos que han llegado a sede judicial para dictaminar si el uso de "Estrella" por parte de otras empresas distintas a las cerveceras Hijos de Rivera y Damm se ajusta a la legalidad o no.

El fallo más reciente trata el recurso presentado por Hijos de Rivera (dueña de Estrella Galicia) contra el grupo granadino Hottos, que comercializa aceite de oliva bajo la denominación Estrella Andaluza.

En este caso, el tribunal recuerda que para impedir el registro de una enseña debe existir una semejanza fonética, pero también que los servicios y productos implicados pertenezcan a la misma categoría, algo que no ocurre en este caso al tratarse de cerveza y aceite.

Sin embargo, la legislación incluye una excepción para las enseñas calificadas como notorias, para evitar que empresas que nada tienen que ver puedan aprovecharse del prestigio de marcas más conocidas vendiendo otros productos pero asociándose al mismo nombre.

Aunque Estrella Galicia sí es una marca "renombrada", el TSJ incide en que sólo lo es en el sector de las cervezas, ya que "existen otras enseñas que contienen la denominación Estrella y son notorias en otros ámbitos, como el financiero o los seguros".



"La notoriedad de la que goza la marca Estrella Galicia en el sector de las cervezas no se puede extender al del aceite", concluye la sentencia, en la que se impone además una multa de 1.500 euros a Hijos de Rivera por las costas judiciales.

Dictamen opuesto al de Estrella de Madrid

En el fallo se recuerda otro caso similar resuelto en 2018, cuando el Supremo dio la razón tanto a la cervecera gallega como a la catalana Damm en su enfrentamiento con una tercera compañía que pretendía inscribir la enseña "Cerveza Estrella de Madrid".

En este caso, el tribunal dio la razón a Hijos de Rivera (dueños de marcas como Estrella Especial, Estrella Extra, Estrella Pilsen y Estrella Galicia) y a Damm (Estrella Levante, Estrella Dorada, Estrella del Sur, Estrella Roja) por considerar que sí había riesgo de confusión.

"Las marcas tienen un elemento común, el término Estrella, que se constituye como un elemento distintivo de las mismas para identificar una categoría de cervezas que gozan de una reputación entre los consumidores, por lo que la inclusión de ese mismo término en la marca solicitante evoca las preexistentes", determina la sentencia.

De hecho, añade que acompañar la enseña con "de Madrid" no supone "un elemento diferenciador que disipe todo riesgo de asociación o vinculación con las marcas notorias", ya que Hijos de Rivera y Damm ya comercializan cervezas acompañadas de vocablos "de carácter geográfico u otros".

Más casos

Sin embargo, en enero de 2021 Damm vio cómo el TSJ tumbaba su recurso contra la inscripción de la enseña "La cerveza rubia artesana para la gente de Getafe", en este caso por la semejanza en la parte gráfica, que en su opinión se asemejaban demasiado a los que utiliza para su gama de Estrella.

Concretamente, el grupo catalán protestaba por el uso de una estrella de cinco puntas en la etiqueta del producto, aunque los jueces desecharon su pretensión por no encontrar riesgo de confusión entre los consumidores al tener nombres tan diferentes.

https://www.diariodesevilla.es/economia/hijos-rivera-pierden-batalla-legal-nombre-estrella_0_1614439077.html





Carmen Crespo apela en Expoliva a la “unión” del sector para “ganar dimensión” y fuerza en la comercialización

La consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo, ha apelado a la “unión del sector de olivar para ganar en dimensión” y “hablar de tú a tú” a la hora de la comercialización. Así lo ha manifestado durante el acto de entrega de los premios de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), que se ha celebrado en la feria Expoliva, y donde ha hecho hincapié en que el olivar es sinónimo de calidad, cultura, tradición, fijación de población al territorio rural y, también, salud. “Tenemos que vincular cada vez más el aceite de oliva a la salud. Culturas que no tienen nuestra dieta mediterránea están acogiendo nuestro oro líquido y debemos aprovechar esas posibilidades”, ha señalado.

La titular del ramo ha explicado que el Covid ha puesto de manifiesto la importancia de garantizar la soberanía alimentaria y contar con una producción variada y saludable, como son las producciones de la dieta mediterránea. “En los momentos más difíciles, los agricultores han abastecido los mercados de medio mundo y eso es algo que debe ser reconocido. Ahora que vamos saliendo de la quinta ola de la pandemia, venimos a mostrar todo el potencial del aceite de oliva, su calidad y sus posibilidades de futuro. Expoliva es un chorro de ilusión para Andalucía y para toda España”, ha explicado.

El olivar forma parte de la economía local del 97% de los municipios andaluces. Por tanto, dinamiza y permite pueblos vivos y fija población al territorio. “Para que siga siendo así hay que apostar por el medio rural y, sobre todo, por los jóvenes, ha añadido Crespo. En cualquier caso, la consejera ha incidido en que “el olivar no solo es un motor económico, sino mucho más. A veces nos quedamos en macrodatos como las exportaciones, con 1.500 millones de euros en los últimos 7 meses, y la dimensión mundial que alcanzan las ventas de nuestros AOVES por los cinco continentes. Estos premios, en cambio, ponen su acento en el origen de la producción: en las almazaras, sus mejores maestros, en los olivos monumentales y en la difusión de toda una cultura propia que representa el olivar”.

Crespo ha dado la enhorabuena a todos los galardonados, porque “detrás de cada uno de estos premios hay personas que enriquecen al gran sector del olivar”; y también ha felicitado “doblemente a la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)” por organizar elegir Expoliva para celebrar una edición más y porque pronto cumplirá sus bodas de plata, “25 años difundiendo los valores y la cultura de los aceites de oliva virgen extra”.

“Estos premios reflejan la capacidad del olivar de vertebrar el mundo rural en la península. Es cierto que esta feria internacional profundiza en los avances en el campo del I+D+i, la comercialización, las tendencias, la tecnología aplicada a los cultivos o sus envases, pero sin olvidar una cuestión básica: el olivar forma parte de la cultura andaluza y española”, ha señalado durante su intervención.

Crespo ha recordado que todas las administraciones han destacado la singularidad de nuestro ‘mar de olivos’ y que han avalado por unanimidad que la candidatura del paisaje del



olivar en Andalucía sea presentada por el Gobierno de España en enero de 2022 en la Unesco para su tramitación y reconocimiento como Patrimonio Mundial en 2023. “Una distinción que, sin duda, merece porque el olivo es una seña de identidad, un modo de vida cercano a la naturaleza, es cierto que cada vez más automatizado, pero igualmente auténtico y mediterráneo. Porque el olivo es sabor, es salud, es dieta mediterránea y sabiduría en la cocina”. Por todo ello, la consejera ha concluido que “reconocer a quienes contribuyen a transmitir estos valores es de justicia, porque son capaces de innovar desde la tradición del olivar”.

Tampoco ha olvidado la contribución al desarrollo sostenible, porque “nuestro mar de olivos es sumidero de CO2”. A su juicio, “el futuro del aceite de oliva se escribe con letras mayúsculas”, desde la diversificación, la calidad y siendo capaces de vincular la nueva PAC al medio ambiente, porque “los ecoesquemas tienen que reflejar que éste es un sector que respeta al entorno natural” y, por supuesto, se presenta como un nuevo nicho de mercado y creación de empleo a través de la economía circular.

El aceite de oliva virgen extra es tan valorado por su calidad. El olivar andaluz es la raíz del aceite de oliva virgen extra de excelencia que se comercializa a nivel mundial. Tres de cada cuatro litros de los aceites de oliva virgen extra españoles que se comercializan en los mercados internacionales son andaluces. La excelencia de los AOVE andaluces también está acreditada por las 12 Denominaciones de Origen Protegida andaluzas, 3 en la provincia de Jaén (Sierra de Segura, Sierra de Cazorla y Sierra Mágina), además de la recién inscrita Indicación Geográfica Protegida “Aceite de Jaén”.

La consejera ha entregado el Primer Premio Difusión de la Cultura del Olivo 2021 al Centro de Interpretación del Olivar “5 Elementos”, presentado por **Finca La Pontezuela (Los Navalmorales, en Toledo)**. “¿A qué suena el Sur”, presentado por Oleand, Sociedad Cooperativa Andaluza de la Puebla de Cazalla (Sevilla), ha recibido el segundo premio; y el taller de difusión de la cultura del aceite “¿Has Begut Oli?”, presentado por la Denominación de Origen Siurana (Reus, en Tarragona), el tercero. Además, el “Olivo Mil-lènia” de la familia Albiol, que vegeta en Godall (Tarragona), ha sido premiado como el Mejor Olivo Monumental de España. **Miguel Carrasco, de la almazara As Pontis (Cáceres)**, ha sido galardonado como Premio Mejor Maestro de Almazara; el Accésit Mejor Almazara de España ha recaído en la Cooperativa Ciudad de Jaén; y el Primer Premio Mejor Almazara de España, en la **Almazara Molino del Genil (Écija, en Sevilla)**. Por último, Juan Ramón Izquierdo Álvarez-Buylla ha recibido el Reconocimiento Especial de AEMO por su trayectoria profesional en pro de la cultura del olivo y el AOVE.

El acto ha contado con la presencia de Francisco Reyes, presidente de Diputación de Jaén; Julio Millán, alcalde de Jaén y Ana María Romero, presidenta de AEMO y alcaldesa de Montoro (Córdoba), así como Catalina Madueño Magdaleno, subdelegada del Gobierno de España en Jaén; María Isabel Lozano Moral, delegada del Gobierno en Jaén Junta de Andalucía; Soledad Aranda, delegada de Agricultura, Ganadería y Pesca en Jaén Junta de Andalucía; Cristina de Toro Navera, directora general de Industrias, Innovación y Cadena



Agroalimentaria; Pedro Bruno, diputado provincial de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente; y José Luis García-Lomas, presidente de Caja Rural de Jaén.

<https://ondabailen.es/2021/09/24/carmen-crespo-apela-en-expoliva-a-la-union-del-sector-para-ganar-dimension-y-fuerza-en-la-comercializacion/>



Las 3 reglas básicas para conservar el aceite de oliva

Si tienes en cuenta la botella, la temperatura y el cierre podrás conservar siempre el aceite de oliva con todas sus cualidades de sabor, olor y color.

Todos estamos acostumbrados a comprobar de qué modo el [aceite de oliva](#) enriquece nuestros platos, pero ¿qué ocurre cuando no está en buen estado? Se vuelve rancio, el sabor, el olor y el color cambian, y sobre todo se vuelve [peligroso para la salud](#). Por ello es necesario conocer bien cuáles son **las 3 reglas básicas para conservar el aceite de oliva**.

Las 3 reglas básicas para conservar el aceite de oliva

Nunca demos por sentado que nuestro aceite de oliva se va a conservar por arte de magia en nuestra despensa siempre con la mejor calidad. Es muy importante **almacenar el aceite de oliva (virgen extra o no) de la forma correcta**, tanto si lo compras en una botella de litro como en una lata o garrafa grande.

De este modo, evitarás que por culpa de la luz, de la [humedad](#) o de una temperatura que no es la correcta, tu aceite de oliva se acabe deteriorando. Conozcamos entonces tres reglas que son muy básicas y así **conservarás tu aceite, especialmente el de alta calidad, siempre bueno, comestible y [sabroso](#)**.

La botella

¿Alguna vez has notado? Ya sea en el supermercado o cuando compras aceite al fabricante, **rara vez se almacena en botellas de plástico o de vidrio transparente**. Solemos encontrarlo en garrafas (cuando queremos comprar varios litros), o en botellas de vidrio ámbar. La razón es precisa, y no es porque las botellas oscuras sean más bonitas.



No hay nada peor para el aceite de oliva que la **luz y el calor** y es **gracias a las botellas de color ámbar** u oscuro le permiten mantenerlo **alejado** de ellos.

Por ello siempre debes conservar tu aceite en una botella que sea oscura pero no solo eso, también **es mejor que sea de vidrio**, dado que este material es muy higiénico y no contamina lo que hay en su interior, manteniendo las características y cualidades del aceite de la mejor manera posible.

La temperatura

Una **despensa cerrada alejada de fuentes de calor** será el ambiente ideal para tu aceite de oliva: no solo asegurará la oscuridad ideal para almacenar el aceite, sino que permitirá que se mantenga a una **temperatura entre 12 y 18 grados centígrados**.

El cierre

A la hora de elegir la botella para almacenar aceite de oliva, presta atención también al cierre: **opta preferiblemente por un tapón hermético**. El aceite, de hecho, no debe quedar demasiado expuesto al oxígeno.

Por la misma razón, **si compras aceite en latas, una buena costumbre es ir rellenando una botella de vidrio oscuro**, de modo que tenga que abrir la lata (o la garrafa) con la menor frecuencia posible, evitando así la entrada constante de aire.

<https://okdiario.com/curiosidades/3-reglas-basicas-conservar-aceite-oliva-7811654>

Cuál es el mejor aceite para cada uso en la cocina

Es sin duda uno de los ingredientes fundamentales de nuestra cultura gastronómica y está presente diariamente en nuestra mesa, por eso es tan importante saber cuál es el mejor aceite para cada uso en la cocina. En este artículo vamos a ofreceros la información necesaria para tomar una decisión adecuada y a repasar si el aceite de oliva es el mejor, indiscutiblemente, para todos los casos y métodos de cocinado.

¿El color da una pista de su calidad?

En realidad no es un indicador de si el aceite que tenemos delante es más o menos saludable. Más bien nos da una pista de la fuente de ese aceite, el fruto del que se ha obtenido y la concentración de ciertos elementos como por ejemplo la clorofila, que va a hacer que tenga un tono más verdoso o más claro.

Por ejemplo en el caso del aceite de oliva virgen extra debemos fijarnos en la información de su etiquetado, no en el tono que tenga. Que sea virgen extra significa que se ha obtenido a través de procesos de prensado mecánico y en frío, por lo que conservará mucho mejor [todas sus cualidades nutricionales](#): Tiene un nivel más alto de vitamina E, antioxidantes... Por eso este aceite es el mejor para usar en crudo, por ejemplo para [aliñar ensaladas](#) o para acompañar [una tostada](#).

Por otra parte, el aceite de oliva "a secas" se ha obtenido a través de un proceso de refinado que sí que empeora sus propiedades nutricionales. Para compensar esto, la industria lo mezcla con aceite de oliva virgen extra que hace que su tono sea más oscuro y su aroma más parecido. En cualquier caso es un producto menos interesante y, aunque sean más caras, siempre que nos lo podamos permitir es mejor recurrir a las alternativas virgen extra.



Entonces, ¿qué pasa con las opciones que son más económicas?

El aceite de girasol se obtiene de su semilla y su composición principal es grasa, al igual que el aceite de oliva, y por lo tanto su aporte energético es prácticamente similar. La principal diferencia radica en el tipo de grasa que contiene: mientras que en el aceite de girasol los ácidos grasos son poliinsaturados en el aceite de oliva son monoinsaturados. Para producir la variedad de aceite de girasol alto oleico se selecciona una variedad de semillas cuya composición en ácido oleico, también conocido como omega-9, es muy alta. Por lo que el producto final resulta mucho más interesante que el aceite de girasol refinado y tiene incluso algunas características parecidas al aceite de oliva.

Entonces, ¿cuál es el mejor aceite para freír? En realidad no importa demasiado cuál utilicemos. Lo que tenemos que tener en cuenta es que el aceite de girasol es más sensible a las altas temperaturas por lo que solo deberíamos usarlo una única vez. Por otra parte el aceite de oliva aguanta hasta tres frituras pero esto no debe incitarnos a abusar de este tipo de cocinado. [Las frituras](#), cuantas menos, mejor.

Y respecto a otras opciones como el aceite de maíz, que a veces podemos encontrar en el supermercado como “aceite para freír”, la recomendación es la misma: mejor no recurrir a este tipo de cocinado. Lo mejor para nuestra salud es priorizar siempre el aceite de oliva virgen extra y consumir el aceite en crudo, o en su defecto, recurrir a métodos de cocinado que utilicen poca cantidad.

<https://www.rtve.es/television/20210926/cual-mejor-aceite-para-cada-uso-cocina/2174173.shtml>



Una apuesta sectorial por la calidad
DESCUBRE AQUÍ EL PROYECTO

Guía básica de la PAC: Luis Planas formaliza sus propuestas ante el arranque de la recta final del debate nacional

La debate de la [PAC](#) afronta el inicio de su recta final. Este próximo miércoles habrá una reunión del [ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas](#), con las



organizaciones agrarias y en octubre la primera gran cumbre entre el Ministerio y las CCAA para ir cerrando el Plan Estratégico Nacional. Hasta ahora el titular del MAPA ha ido desgranando poco a poco cuál es su idea del proyecto que se debe llevar a Europa antes de final de año. Y aunque cuenta con más rechazo que apoyos, tanto escenificado en las movilizaciones del sector como en los mensajes lanzados desde las CCAA, todos son conscientes de que se deberá aprobar un Plan [«sí o sí», como ha señalado Planas](#). Y para ese debate, el Ministerio ya ha enviado a todas las Comunidades una guía básica de la PAC de lo que quiere para la agricultura del futuro.

Así, el actual Pago Básico será sustituido a partir de 2023 por la futura ayuda básica a la renta para la sostenibilidad (un cambio no solo de nombre sino subliminal de la apuesta de la PAC por las políticas verdes), se concederá por una superficie algo inferior a la actual y su importe estará diferenciado por regiones, aunque el número de estas se reducirá a un máximo de 20, en lugar de las 50 actuales.

En consecuencia, no se producirá un aumento de la superficie derivado de la entrada de nuevos sectores en este régimen de ayudas, como los de frutas y hortalizas y vino. Estos últimos podrán acceder al nuevo pago desacoplado a través de los derechos de la reserva nacional, pero solo si hay disponibilidad.

20 REGIONES ENGLOBALADAS EN CINCO GRANDES TERRITORIOS

El modelo de regionalización contará con un máximo de 20 regiones, en las que se diferenciarán las superficies de pastos permanentes, cultivos herbáceos de secano, cultivos herbáceos de regadío y cultivos permanentes, más Baleares, que constituirá una región debido a sus necesidades singulares.

A partir de la simplificación del modelo de regionalización actual, el Ministerio de Agricultura propone crear grandes territorios que compartan condiciones agronómicas o socioeconómicas similares:

-Tierras de cultivo de secano: Región muy afectada por las condiciones climáticas anuales y que tiene unas necesidades de mano de obra totalmente diferentes a las del resto de regiones por sus características productivas. Se distinguen cinco regiones.

-Tierras de cultivo de regadío: Esta región se caracteriza por la disponibilidad de agua, por lo que tienen cultivos mucho más productivos, dinámicos, flexibles y con gran posibilidad de alternativa. Se distinguen cinco regiones.

-Cultivos permanentes: Esta región se caracteriza por tener menos alternativas de cultivos y menos flexibilidad que las otras orientaciones productivas y tiene necesidades de mano de obra mayores que las tierras de cultivo. Se distinguen cuatro regiones.

-Pastos permanentes: La diferenciación de esta región está contemplada específicamente en el Reglamento. Además, por razones medioambientales, la reconversión de su superficie está limitada por la propia PAC. Se distinguen cinco regiones.

-Región balear: Esta región se caracteriza por unas condiciones socioeconómicas derivadas del factor de insularidad que conllevan unos costes más elevados.

DERECHOS HISTÓRICOS SI, PERO CON VÍAS DE DESAPARICIÓN Y AYUDAS A FRUTAS, HORTALIZAS Y VINO SOLO SI HAY DISPONIBILIDAD

Dentro de esta guía básica de la PAC del Ministerio se reconocer que se mantiene el sistema de derechos de ayuda y continuará el proceso de convergencia de la nueva ayuda básica a la renta para la sostenibilidad en el período 2022-2026 de forma que al final del



mismo todos los derechos alcanzarán el 85% del valor medio regional. A partir de 2027, si la legislación comunitaria lo permite, continuaría el proceso hasta alcanzar en 2029 la convergencia plena.

Sobre los derechos históricos que tanto reclaman desde el sur y tanto los denostan el resto de CCAA, se mantendrá inicialmente, aunque irán desapareciendo paulatinamente con los años.

Los derechos de la reserva nacional estarán destinados a jóvenes agricultores y nuevos agricultores que se instalen por primera vez y a los agricultores legitimados para recibir derechos en virtud de una sentencia judicial firme o de un acto administrativo firme. En caso de que haya disponibilidad, podrán acceder a derechos de la reserva los titulares de explotaciones de sectores no integrados hasta ahora en el pago básico, como los de frutas y hortalizas y vino.

De acuerdo con el modelo de regionalización presentado en la reunión, la superficie con derecho a la nueva ayuda básica disminuirá algo respecto a la actual (se situaría en 19,23 millones de hectáreas frente a los 19,60 millones actuales), al igual que el número de beneficiarios (que pasaría a unos 641.000 frente a los 661.000 actuales).

Uno de los aspectos especialmente resaltados por Planas, en su guía básica de la PAC, ha sido el incremento de los fondos para favorecer el relevo generacional, el mayor presupuesto que haya dedicado la PAC a esta finalidad, el equivalente al 3 % de las ayudas directas (145 millones de euros anuales). Junto a ello ha incidido también en la introducción por primera vez de ayudas adicionales para las mujeres que sean titulares de explotaciones, medida para fomentar el protagonismo de éstas en las actividades vinculadas a la producción agrícola y ganadera.

UNA PAC MUY VERDE, CON LA LLEGADA DE LOS ECOESQUEMAS, Y CON UN 15% MÁS DE AYUDAS ACOPLADAS

La arquitectura medioambiental de la PAC, alineada en su nuevo diseño con las estrategias del [Pacto Verde de la Unión Europea](#), va permitir el necesario salto en la sostenibilidad de la actividad agraria. El ministro ha añadido que la apuesta medioambiental “no es una opción, sino una obligación, pero que no debemos ver como una imposición, sino como una gran oportunidad”.

Sobre la figura más novedosa de la reforma de la PAC, los ecoesquemas, Planas ha explicado que su diseño permitirá que todos los agricultores y ganaderos que lo deseen, puedan acceder a algunas de las prácticas puestas a su disposición. Los ecoesquemas tendrán un presupuesto anual de 1.107 millones de euros y su propósito es fomentar una agricultura y ganadería rentable y sostenible, que proporcione beneficios medioambientales tangibles.

Planas ha insistido en que el diseño de ecoesquemas en el que han trabajado el ministerio y las comunidades autónomas durante los meses de julio y septiembre contemplan prácticas sencillas de aplicar, pero con una aportación medioambiental clara, y que no será necesario acumularlos en una misma superficie, con lo que se evita que unos agricultores tengan ventajas sobre otros en función de las características de sus explotaciones.

Otro aspecto destacado por el ministro es el incremento en un 15% del presupuesto para las ayudas asociadas, que benefician a sectores más vulnerables con más dificultades para su rentabilidad, particularmente la ganadería extensiva y los cultivos proteicos.



Respecto a la convergencia de la ayuda dentro de cada una de las regiones mantiene el importe global de ayuda en cada región.

Aproximación al Valor Medio Regional en 5 años (2022 – 2026): 5 etapas iguales con una aproximación del 10% de la diferencia entre el valor del derecho y el VMR y un incremento anual del suelo del valor de los derechos del 3%. Todos los derechos alcanzarán el 85% del valor medio regional en 2026, según recoge esta guía básica de la PAC

<https://agroinformacion.com/guia-basica-de-la-pac-luis-planas-formaliza-sus-propuestas-ante-el-arranque-de-la-recta-final-del-debate-nacional/>



Investigación en un pro del desarrollo oleícola

La Universidad de Jaén da a conocer algunos de los proyectos europeos en torno al sector oleícola en los que participa y que cuentan con una financiación global de 23,8 millones de euros.

La Universidad de Jaén ha dado a conocer en Expoliva 2021 algunos de los proyectos europeos de investigación que o bien coordina o bien participa, que cuentan con una financiación total en conjunto de más de 23,8 millones de euros. Se trata de los proyectos Oliven y Sustainolive, coordinados por la Universidad de Jaén, la acción 'Marie Curie' concedida a la UJA sobre el tratamiento contra Xylella Fastidiosa, y los proyectos Life Compolive, Artolio, Gen4olive y Life Olivares Vivos, en los que participa la UJA.

El investigador del Departamento de Biología Animal, Biología Vegetal y Ecología de la UJA, Roberto García Ruiz, ha dado a conocer los últimos resultados del proyecto europeo de investigación que coordina la Universidad de Jaén 'SUSTAINOLIVE', para la mejora y sostenibilidad del olivar y la gestión de los subproductos de las almazaras, que cuenta con una financiación global de 2.032.690 euros. Se trata de un Proyecto PRIMA-H2020 que tiene como objetivo principal promover la sostenibilidad del sector del aceite de oliva a través de la implementación y promoción de conjuntos de soluciones innovadoras y sostenibles en las



prácticas de manejo, basadas en conceptos agroecológicos y en el intercambio efectivo y activo de conocimiento en los principales actores del sector. El consorcio de SUSTAINOLIVE lo conforman 22 entidades de España, Portugal, Italia, Grecia, Túnez y Marruecos y está basado en tres ideas: la gran diversidad de condiciones pedo-climáticas, biológicas, paisajísticas, socio-económicas y políticas, y de los procesos de extracción del aceite de oliva, que, junto con la heterogeneidad en el conocimiento científico-tecnológico en los principales países productores de aceite de oliva de la cuenca del Mediterráneo, demanda el desarrollo de diferentes soluciones innovadoras que se adapten a cada comarca olivarera mediterránea; la combinación de prácticas de manejo y métodos, basados en conceptos agroecológicos, potencia procesos de sinergia positiva que proporcionan múltiples servicios ecosistémicos que posibilitan el aumento de la resistencia, resiliencia, estabilidad y calidad del aceite en los olivares mediterráneos; el intercambio y la construcción conjunta de conocimiento y la implicación activa entre los principales actores del sector del aceite de oliva son esenciales para identificar los principales cuellos de botella socio-económicos y tecnológicos en la transferencia del conocimiento al sector y para implementar soluciones tecnológicas.

La investigadora Ana María Fernández Ocaña, del Departamento de Biología Animal, Biología Vegetal y Ecología de la UJA, junto al técnico de laboratorio Ernesto Ruiz Villaespesa, han explicado los objetivos del proyecto europeo 'GEN4Olive' en el que participa la Universidad de Jaén, una Acción de Innovación financiada por el Programa Marco Europeo Horizonte 2020 con más de siete millones de euros que pretende aprovechar los recursos genéticos del olivo, acercándolos tanto a obtentores de nuevas variedades como a olivareros, para la mejora del cultivo y la seguridad alimentaria. En este sentido, el objetivo general de este proyecto es acelerar la movilización de los recursos genéticos del olivo e impulsar las actividades previas de mejora genética. En total, el proyecto reúne a un amplio consorcio multidisciplinar y transdisciplinar, con 16 socios de 7 países diferentes, incluyendo los Bancos Internacionales de Germoplasma de los 5 principales países en el ámbito oleico, quienes proporcionarán el material que será estudiado y explotado. Además, el Consejo Oleícola Internacional (COI) apoya al proyecto GEN4OLIVE, formando parte de su Consejo Asesor.

La investigadora María Dolores La Rubia García, del Departamento de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales de la UJA, junto a Juan Pablo Ferrer, responsable de divulgación del proyecto en Andaltec, entidad coordinadora, han informado sobre las características del proyecto europeo 'Life-Compolive', que cuenta con una financiación global de 1.800.000 euros y que surge ante la necesidad de revalorizar residuos procedentes del olivar, dado el volumen que se genera anualmente en toda la zona mediterránea y las escasas aplicaciones que existen en la actualidad. De esta manera, el principal objetivo es desarrollar una nueva generación de biocompuestos basados en residuos de poda de olivar para aplicaciones industriales, impulsando la sustitución de recursos no renovables a través del diseño sostenible de productos de fibras a base de madera. Con ello, se pretende revalorizar estos residuos y reducir las emisiones de CO₂. Por otro lado, se quiere crear tres nuevos modelos de negocio relacionados con la gestión



de residuos dentro de la nueva cadena de valor del sector oleícola: fibras para automoción, muebles de exterior y muebles para el hogar. Además, tiene como objetivo, potenciar la sensibilidad y la conciencia del sector primario al impulsar una gestión económica y ecológica de los residuos del olivar.

Las investigadoras Hikmate Abriouel, catedrática del Área de Microbiología de la UJA y Julia Manetsberger, doctora por la Universidad de Cambridge, se han referido a la acción europea MSCA denominada 'Lucha contra la amenaza de Xylella fastidiosa para la agricultura de la Unión Europea (UE): nuevos bioplaguicidas inteligentes basados en esporas bacterianas', concedida por la UE a la Universidad de Jaén en el marco del programa europeo de investigación e innovación Horizonte 2020 a un proyecto de investigación presentado por la Universidad de Jaén (UJA) sobre el tratamiento contra Xylella Fastidiosa y que cuenta con una financiación de casi 260.000 euros. El proyecto pretende proporcionar nuevos conocimientos sobre el tratamiento contra Xylella fastidiosa en condiciones de campo, al tiempo que pretende ampliar el repertorio de bioplaguicidas alternativos para su uso en la agricultura de la Unión Europea. La investigación se desarrolla en la Universidad de Jaén, en colaboración con el Departamento de Ingeniería Química y Biotecnología de la Universidad de Cambridge.

La investigadora del Área de Comercialización e Investigación de Mercados de la UJA, Eva M^a Murgado Armenteros, el diputado provincial de Agricultura, Ganadería, Medio Ambiente y Cambio Climático, Pedro Bruno, y el coordinador del proyecto LIFE Olivares Vivos, José Eugenio Gutiérrez, han dado a conocer los resultados de esta iniciativa, dirigida al diseño y fomento de un cultivo del olivar sostenible, con prácticas con las que se proteja la biodiversidad del territorio. El proyecto, que acaba de concluir, ha contado con una financiación de 2.856.000 euros y contará con una continuación, el nuevo proyecto europeo 'Life Olivares Vivos + Increasing the impact of Olivares Vivos in the EU', que sumará una financiación de más de seis millones de euros. Rescatar la biodiversidad en los olivares para incrementar su rentabilidad es el principal objetivo de este proyecto, en el que la Universidad de Jaén junto a SEO/BirdLife, la Diputación de Jaén y la Estación Experimental de Zonas Áridas (CSIC) trabajan desde 2016 en el diseño de un modelo de olivicultura que rescate la rica biodiversidad del olivar. Asimismo, el proyecto ha buscado crear mecanismos de certificación que avalen este valor añadido en sus aceites, así como establecer la mejor estrategia para transformar dicho valor en rentabilidad a partir de la creación de la marca de garantía Olivares Vivos, que desde hace más de un año cuenta con sus primeros AOVes certificados.

A estos proyectos hay que sumar dos más. En primer lugar, el proyecto ARTOLIO, financiado por la UE en el marco del Programa ENI CBC Med con algo más de 2,9 millones de euros. La UJA participa en el mismo a través del Instituto de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva. Su objetivo es implementar innovación y medidas de desarrollo que conduzcan a mejoras en la calidad de la producción. Asimismo, además de centrarse en la mejora de procesos, la sostenibilidad y la eficiencia energética, este proyecto contribuirá a establecer un nuevo nivel de calidad superior para los aceites de oliva vírgenes extra. Estas



medidas tienen como objetivo mejorar la economía local de los países participantes, así como dotar al mundo rural y al sector agrícola de herramientas que ayuden a situar el producto en el mercado, pero también a posicionar su calidad y darle visibilidad en otros espacios de alcance internacional. ARTOLIO cuenta como miembros participantes organizaciones de los países mediterráneos de Israel, Grecia, Francia, Chipre, Palestina, Jordania y España. En segundo lugar, el proyecto OLIVEN ha contado con una financiación del 7º Programa Marco de investigación ARIMNet2 de la UE de 227.000 euros, está coordinado desde la UJA por parte del investigador del Departamento de Ingeniería Eléctrica David Vera Candéas y en el mismo participan socios de diferentes países (Turquía, Túnez y España). Su objetivo principal ha sido contribuir a la eficiencia y la rentabilidad del aceite de oliva, para aprovechar energéticamente los diferentes residuos procedentes del cultivo del olivar y el procesamiento de la aceituna. Así, el objetivo principal del proyecto ha sido buscar una alternativa para el abastecimiento energético 100 % renovable, seguro, continuo y limpio mediante la tecnología de gasificación de biomasa. Además, este sistema es capaz de utilizar los residuos de la industria oleícola (poda, hueso y orujillo) proporcionando un valor añadido a los mismos y reduciendo la huella de carbono de la cadena de valor del aceite de oliva, es decir, mejorando la sostenibilidad.

<https://www.diariojaen.es/especiales/expoliva/investigacion-en-un-pro-del-desarrollo-oleicola-CD8036646>



LABORATORIO unaproliva

LABORATORIOS UNAPROLIVA SOCIEDAD ANONIMA
NIF/CIF A-23319619
Domicilio: Pol.Ind.Los Olivares C/Mancha Real Parc 38 23009 JAEN
Telefono 953 240 530 Movil 601 430 255
Correo Electronico: Lab@laboratoriounaproliva.com
www.laboratoriounaproliva.com

Especializados en el análisis físico químico y organoléptico del Aceite de Oliva

NUESTRO COMPROMISO EFICACIA Y RAPIDEZ