

e-Olivar

boletín electrónico sectorial
[Versión en PDF](#)

Edición Nº 75

Asociación Española de Municipios del Olivo



www.aemo.es

Somos 177 socios

Viernes, 29 de enero de 2010

“El aceite de oliva virgen es un producto maravilloso: es español, es mediterráneo y es saludable. Trabajamos en la modificación de sus texturas porque el horizonte es infinito”
Ferrán Adriá

Portada

La Federación de Cooperativas hace un llamamiento a todos los productores para que no entreguen aceite de oliva sin precio
FAECA muestra su “total rechazo” a esta práctica comercial que resta transparencia al mercado por lo que va a enviar a todos sus asociados un manifiesto para que ninguna de las cooperativas la lleve a cabo

Noticias del Sector

La Junta de Andalucía estima que se ha perdido entre un 20 y un 30% de la cosecha de aceituna

Según la Consejera de Agricultura y Pesca, Clara Aguilera, habrá que descontar ésta cantidad al aforo oficial que la propia Junta anunció antes de los temporales y que cifraba la cosecha andaluza en 1.038.000 T. Así las cuentas la cosecha nacional no superará, en ningún caso, el millón de toneladas

El consumo, firme y creciente un mes más, se reivindica como el más importante activo del sector oleícola

La Agencia para el Aceite de Oliva emite sus datos a 31 de diciembre confirmando un crecimiento de la comercialización total de aceite español de un 5% respecto al año anterior debido especialmente al consumo interior que crece un espectacular 14%

Más de 130.000 genes del olivo han sido ya identificados a través del proyecto Oleagen desarrollado por Genoma España, IFAPA y CTA

Este proyecto I+D+i, dotado con más de tres millones de euros, pretende determinar el mapa genético del olivo con el fin de desarrollar nuevas variedades que garanticen explotaciones más productivas y rentables y aceites de mayor calidad

AEMO News

Madrid Fusión 2010 corona al aceite de oliva virgen mostrándolo como la base de la gastronomía española

Paco Roncero, Kisco García y Ricard Camarena dedican una sesión del Teatro de las Tendencias al uso y potencialidad del aceite de oliva virgen extra ecológico

La Federación de Cooperativas hace un llamamiento a todos los productores para que no entreguen aceite de oliva sin precio

FAECA muestra su "total rechazo" a esta práctica comercial que resta transparencia al mercado por lo que va a enviar a todos sus asociados un manifiesto para que ninguna de las cooperativas la lleve a cabo

La Federación de Cooperativas Agrarias de Andalucía (Faeca) ha solicitado a todos los productores de aceite de oliva de España que rechacen entregar sus aceites a la industria sin tener un precio previamente pactado.

Faeca va a hacer llegar un manifiesto a todas las cooperativas para que "rechacen esta práctica comercial en sus almazaras, al mismo tiempo que les anima a reflexionar sobre las consecuencias que la generalización de la misma supone para el sector".

Así lo ha explicado en rueda de prensa Cristóbal Gallego, presidente de la Sectorial de Aceite de Oliva de la Faeca, que ha comparecido junto al presidente de la Federación, Antonio Luque y el titular de la FAECA Jaén, Pablo Carazo, tras reunirse con representantes de cooperativas de las provincias andaluzas en Jaén.

En el manifiesto, además de expresar el "total rechazo" a esta práctica comercial, se defiende una fluidez y transparencia del mercado que garantice un precio justo del aceite para el productor, se comprometen a no practicar este tipo de operaciones comerciales y rechazar las ofertas.

Al mismo tiempo que pide a las administraciones y servicios de la competencia que prohíban esta práctica abusiva, que "interfiere en el principio básico de la oferta y la demanda".

Según la FAECA, estas prácticas son consecuencia del desequilibrio ante la situación de dominio comercial de la industria y la debilidad de las almazaras, ya que tan solo cuatro empresas compran más de 50 por cien del aceite de oliva que se vende a granel a nivel mundial.

Precisamente ante los bajos precios del aceite, en estos momentos por debajo de la rentabilidad del agricultor, la Federación ha vuelto a pedir la puesta en marcha del almacenamiento privado, medida que ya solicitaron a la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía por escrito el 24 de diciembre, y que el 2 de marzo pondrá encima de la mesa de la Unión Europea el COPA-Cogeca (comité que agrupa a las organizaciones agrarias y cooperativas europeas).

En este sentido, Antonio Luque ha insistido en que como medida estructural es necesaria la integración de la oferta de aceite, pero como solución actual se ha demostrado que la activación del almacenamiento privado funciona para subir el precio del aceite, aunque es necesario que se aplique en febrero o marzo "como mucho" y no cuando ya está vendida la práctica totalidad de la cosecha, como ocurrió el año pasado.

La Junta de Andalucía estima que se ha perdido entre un 20 y un 30% de la cosecha de aceituna

Según la Consejera de Agricultura y Pesca, Clara Aguilera, habrá que descontar esta cantidad al aforo oficial que la propia Junta anunció antes de los temporales y que cifraba la cosecha andaluza en 1.038.000 T. Así las cuentas la cosecha nacional no superará, en ningún caso, el millón de toneladas

En declaraciones a los periodistas en Jaén, donde presentó el proyecto 'Faro' para la dotación de calderas de biomasa a 95 centros educativos de la provincia, la consejera autonómica de Agricultura, Clara Aguilera, precisó que los técnicos están terminando de evaluar los daños, si

bien ya se puede adelantar que habrá una reducción con respecto a los aforos previstos "de entre un 20% y un 30%, dependiendo de las comarcas de Andalucía".

Así, los daños provocados por las lluvias vienen a acentuar una campaña de producción que ya se preveía "normal", lo que, junto con el escaso enlace y el mantenimiento de los niveles de consumo del aceite de oliva, contradicen la tendencia actual de precios "bajos", en torno a 1,9 euros por kilo en origen, una cantidad muy por debajo del umbral de rentabilidad.

"Como no hay razones objetivas no quiero pensar que haya determinadas especulaciones sobre los precios", indicó la titular de Agricultura, quien abogó por poner en marcha "medidas de cara al mercado" a corto plazo, frente a la de carácter "extraordinario" que supone el almacenamiento privado, a cuya activación confió no tener que acudir. En este sentido, ha señalado que "no se están dando las condiciones" para activar esta medida de carácter extraordinario donde uno de sus requisitos fundamentales es el de constatar un precio continuado durante varias semanas por debajo de 1,6 euros.

Además, insistió en la necesidad de trabajar más en la concentración de la oferta para que la producción tenga un mejor acceso a la comercialización. "Ese es el camino, integrarse en los grupos que hay o hacer nuevos con peso en la comercialización porque si no pasará lo que ha pasado siempre, que las cooperativas no venden el aceite. Vienen a comprarles y les ponen el precio", señaló Aguilera, quien lamentó que, además y circunstancialmente, el que fijan "ni siquiera es adecuado al mercado actual".

El consumo, firme y creciente un mes más, se reivindica como el más importante activo del sector oleícola

La Agencia para el Aceite de Oliva emite sus datos a 31 de diciembre confirmando un crecimiento de la comercialización total de aceite español de un 5% respecto al año anterior debido especialmente al consumo interior que crece un espectacular 14%

En un momento de dificultad manifiesta en nuestro Sector debido al escenario irracional de precios tenemos, un mes más, una buena noticia y si lo analizamos es la mejor de las noticias: el consumo sigue creciendo y lo hace un 5% respecto al año anterior y un 4% respecto a las cuatro últimas campañas.

Así se desprende del Informe de Mercados de la Agencia para el Aceite de Oliva con datos a 31 de diciembre de 2009. Así las cosas la comercialización total de aceite en España supera las 182.200 toneladas en los dos meses de la presente campaña, noviembre y diciembre. De ésta cifra 95.100 toneladas se han destinado a la exportación y 87.100 al mercado interior aparente.

La producción de aceite de oliva de la presente campaña hasta la fecha del Informe era de 398.500 T lo que supone un descenso del 6% respecto a la campaña anterior, debido fundamentalmente a los continuos episodios de lluvia del mes de diciembre. Circunstancia ésta que en cualquier caso y como hemos señalado en artículos anteriores mermará sensiblemente la presente cosecha.

Con estos datos las existencias de aceite en poder de las almazaras (incluyendo la FPCO) era de 332.200 toneladas lo que supone un descenso del 18% respecto a las cuatro últimas campañas. Por su parte las envasadoras, refinerías y operadores alcanzan un total de 97.000 t, siendo pues el volumen total de existencias a 31 de diciembre de 429.200 T o un 16% inferior a las cuatro últimas campañas.

En cualquier manual básico de economía de empresas existe una máxima de partida: *el éxito*

de la empresa depende básicamente de que su producto se venda, a partir de aquí deben optimizarse todos los demás departamentos y aspectos empresariales, ahora bien cuando el producto o servicio que ofrece la empresa no se vende el encefalograma futuro será plano por muy bien que se gestione.

En este sentido, y esto es esperanzador, seguimos contando con el mayor activo del Sector y es que el aceite de oliva es cada vez más apreciado y consumido en España y en el exterior. A partir de aquí se deberán resolver los múltiples problemas a los que nos tenemos que enfrentar.

Más de 130.000 genes del olivo han sido ya identificados a través del proyecto Oleagen desarrollado por Genoma España, IFAPA y CTA

Este proyecto I+D+i, dotado con más de tres millones de euros, pretende determinar el mapa genético del olivo con el fin de desarrollar nuevas variedades que garanticen explotaciones más productivas y rentables y aceites de mayor calidad

La Fundación Genoma España, el Instituto Andaluz de Formación Agraria y Pesquera (Ifapa) y Corporación Tecnológica de Andalucía (CTA) coordinan un proyecto de I+D+I denominado 'Oleagen', que utiliza la genómica para descifrar el mapa genético del olivo con el fin de conseguir información clave para obtener variedades de olivar que garanticen explotaciones más productivas y rentables y aceites de mayor calidad o con características más beneficiosas para la salud, entre otras posibilidades.

En una nota, CTA indicó que el proyecto, iniciado en 2008 y que se prevé finalizar en febrero de 2011, cuenta con una inversión de tres millones de euros, aportada en un 60 por ciento por Genoma España y en un 20 por ciento por el Ifapa y la Corporación, respectivamente. El equipo de investigación está integrado por 59 científicos de 12 grupos de investigación, de los que nueve están ubicados en Andalucía y pertenecen al centro del Ifapa Alameda del Obispo (Córdoba), el Instituto de Agricultura Sostenible, el Instituto de la Grasa del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y las Universidades de Málaga, Córdoba y Jaén.

La iniciativa apuesta por la generación de nuevas herramientas genómicas en olivo y su aplicación en el análisis de la calidad del fruto y del aceite, así como sus caracteres agronómicos. De este modo, se pretende crear un mapa genético del olivo y otras herramientas genómicas para acelerar la obtención de nuevas variedades; el desarrollo de una base de datos con recursos genómicos y agronómicos, asociada a una plataforma bioinformática; y la identificación de genes relacionados con la calidad del fruto y del aceite, así como otros rasgos de interés.

'Oleagen' utiliza avanzadas técnicas de análisis de ADN para identificar los genes responsables de la acumulación de los aceites que forman parte de la aceituna, los denominados ácidos grasos, y del perfil cualitativo y cuantitativo de ácidos grasos, polifenoles (moléculas con un alto poder antioxidante) y compuestos volátiles (responsables del aroma) presentes en el aceite, con el fin de saber con precisión qué genes influyen en la producción y calidad del aceite de oliva.

Además, estudia los genes relacionados con características productivas de interés agronómico, como el vigor y arquitectura de las plantas y su precocidad de entrada en producción, caracteres de gran interés para el sector olivarero en la actualidad debido a que las tendencias conducen a explotaciones intensivas, cada vez más densas, con árboles más pequeños y que necesiten el menor tiempo posible para entrar en producción.

En este marco, se espera que los resultados del proyecto permitan obtener el mapa genético del olivo y unas bases moleculares útiles (biomarcadores) para el desarrollo de nuevas variedades de olivo, que produzcan más cantidad de aceite que las actuales y con una amplia

gama de calidades organolépticas y funcionales, adaptadas a los gustos del consumidor y a los retos del sector, como puede ser adaptaciones en el sabor del aceite o el desarrollo de características biosaludables del aceite o de explotaciones intensivas.

"La utilización de los resultados del proyecto por empresas andaluzas permitiría posicionar con ventaja el sector olivarero andaluz frente a competidores internacionales en el mercado del aceite de oliva, aceituna de mesa y como generador de variedades de olivo altamente competitivas en términos comerciales y agronómicos", añadió CTA.

Según explicó, las investigaciones se encuentran muy avanzadas, ya se han identificado más de 130.000 genes del olivo y se ha desarrollado por primera vez un método contrastado de transformación genética del olivo, que es la herramienta que permitirá estudiar la funcionalidad de los genes.

Además, el proyecto ha sido evaluado positivamente por varios expertos internacionales de reconocido prestigio de la Universidad de Carolina del Norte (Estados Unidos), el Centro Nacional de Biotecnología (España) y la Universidad Hebrea de Jerusalén (Israel), quienes destacaron la multidisciplinariedad del equipo, la capacidad de incorporar nuevas tecnologías genómicas punteras, el uso del Banco Mundial de Germoplasma del Olivo (situado en Córdoba, en las instalaciones del Ifapa) y el hecho de que es la primera vez que se desarrolla un proyecto de estas características en olivo.

Madrid Fusión 2010 corona al aceite de oliva virgen mostrándolo como la base de la gastronomía española

Paco Roncero, Kisco García y Ricard Camarena dedican una sesión del Teatro de las Tendencias al uso y potencialidad del aceite de oliva virgen extra ecológico

El cocinero Kisco García, encargado del Restaurante El Choco, uno de los más conocidos en la capital cordobesa, mostró el miércoles en la segunda jornada de Madrid Fusión, junto a Ricard Camarena y Paco Roncero, las posibilidades culinarias que ofrecen los mejores aceites de oliva ecológicos del mundo. En esta nueva edición, llamada El Teatro de las Tendencias, Kisco García es el único cocinero andaluz que aportará su visión personal acerca de las últimas tendencias en gastronomía y los futuros estilos de cocina.

La jornada estuvo dedicada a la última vanguardia en eco-cocina, y fue a las 18:30 cuando el cocinero cordobés ofreció en la sala polivalente de Madrid Fusión dos propuestas gastronómicas cuya base era el aceite de oliva extra virgen ecológico: Salmorejo y Alcachofas al Pil Pil. En el primero de ellos García utilizó el aceite ecológico EcoVizcántar de Priego de Córdoba y en el segundo aceite también ecológico Oro del Desierto de Almería, ambos premiados en el Concurso Ecotrama 2009 celebrado en el marco de la Feria BioCórdoba.

Por su parte Paco Roncero, de la Terraza del Casino de Madrid, y Ricard Camarena, que regenta Restaurante Fudd de Valencia, utilizaron los aceites ecológicos, también premiados en Ecotrama, de las empresas Almazaras de la Subbética y Alcubilla 2000.

El momento más esperado de Madrid Fusión tuvo lugar ayer jueves cuando los iconos de la última década en la cocina española elaboraron sus platos. Entre ellos estarán Ferran Adrià, Sergi Arola, Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Quique Dacosta, Manolo de la Osa, Dani García, Andoni Luis Aduriz, Joan y Jordi Roca o Carme Ruscalleda.

*El Boletín e-Oliver tiene **2.491** suscriptores*

Todos los números de e-Oliver se publican semanalmente en:

www.aemo.es

www.dipusevilla.es

www.eumedia.es

www.lafatarella.altanet.org