



“Tierra roja y cruda, los muñones de olivo, verde oliva y plata en el golpe de viento como una capa que diera forma al coche, los atormentados olivos más pequeños de lo que pensabas, como una tristeza no incalculable sino medida, su distancia acortándose en la espiral que late en la carretera, se ensancha la asombrosa Granada. Así es como hay que leer a España, hacia atrás, como la memoria, como el árabe, montañas y cipreses profetizados que confirman que el único tiempo es el pasado...”

Derek Walcott (Premio Nobel caribeño)

Portada

Paraguas común para el “Aceite de Jaén”: un paso firme hacia el camino acertado

Jaén estudia proteger la mayor parte del aceite de su provincia bajo una Indicación de Origen Protegida (IGP) con la denominación “Aceite de Jaén”. Los territorios aspirantes a nuevas Denominaciones de Origen (Campiñas de Jaén y Jaén Sierra Sur) dan marcha atrás a su solicitud para integrarse en esta nueva figura de protección, mientras las tres DOP oficiales (Cazorla, Mágina y Segura) anuncian que estudiarán su inclusión

Noticias del Sector

SOS encarga a Credit Suisse la subasta de su división arrocera

Se acerca el vencimiento de pagos a bancos y el grupo alimentario continua haciendo caja mediante la venta de sus activos no estratégicos. Más de diez compañías se muestran interesadas en la compra por la que SOS prevé ingresar un mínimo de 200 millones de euros

La Dieta Mediterránea previene la demencia

Un estudio de la Universidad de Columbia, difundido por la CNN, demuestra que un régimen alimenticio rico en pescados, verduras y aceite de oliva previene de daños cerebrales

Acabando con los posos del aceite

Citoliva y el IFAPA comienzan un proyecto I+D para estudiar un sistema innovador que limpia el fondo de los depósitos del aceite. Las borras son uno de los defectos más comunes de los aceites actuales y está provocado por el sangrado deficiente de los depósitos en las almazaras

AEMO News

El Presidente de AEMO, Fernando Rodríguez Villalobos, firma en nombre de la Asociación un Manifiesto de Apoyo a la Candidatura de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

Iniciativa comandada por la Diputación de Jaén y que pretende el reconocimiento oficial a la dieta más sana que día a día nos sorprende con nuevas cualidades saludables

Paraguas común para el “Aceite de Jaén”: un paso firme hacia el camino acertado

Jaén estudia proteger la mayor parte del aceite de su provincia bajo una Indicación de Origen Protegida (IGP) con la denominación “Aceite de Jaén”. Los territorios aspirantes a nuevas Denominaciones de Origen (Campiñas de Jaén y Jaén Sierra Sur) dan marcha atrás a su solicitud para integrarse en esta nueva figura de protección, mientras las tres DOP oficiales (Cazorla, Mágina y Segura) anuncian que estudiarán su inclusión

Hace sólo tres meses informábamos en este boletín (e-Olivar, nº 61) sobre los resultados de la encuesta trimestral que realizamos a través de nuestro Observatorio del Aceite, y destacábamos como titular que el 63% de los españoles encuestados opinaban que el mejor aceite de oliva de España se producía en la provincia de Jaén, dato que probablemente es resultado de la asociación intuitiva que el consumidor hace con Jaén cuando se le pregunta sobre el aceite de oliva, porque Jaén es la primera provincia productora del mundo. Pero la decisión de compra en los lineales también es, a menudo, intuitiva y esto quiere decir que el marchamo Aceite de Jaén es un valiosísimo activo comercial.

Si a esto unimos que más del 95% de la variedad predominante de olivar en Jaén es Picual y que por tanto, aún con sus matices condicionados por el Medio, la mayor parte del aceite de Jaén, bien elaborado, tiene unas características organolépticas y químicas parecidas, concluimos que amparar el aceite de aquella provincia mediante una figura de protección como una IGP, que es más flexible y abierta que una DOP, es un absoluto acierto.

Este barco común que supondría, potencialmente, entre el 15 y el 20% del aceite mundial tendría muchas cosas que decir en el mercado internacional porque la promoción conjunta de tal cantidad de producto permitiría muchas sinergias en cuanto a su presencia en ferias, encuentros y foros, así como en la campañas conjuntas de difusión bajo el marchamo “Aceites de Jaén”.

El proyecto acaba de surgir y el camino no será fácil porque existen ciertos aspectos que tendrán que ser aclarados, como por ejemplo si las actuales Denominaciones de Origen Protegidas jiennenses pueden o no contar con un doble sello incorporándose a este nuevo proyecto de IGP, pero manteniendo su DOP. Pensamos que será compatible. De cualquier forma es lógico que estudien, como están haciéndolo, esta compatibilidad puesto que cuentan ya con un prestigio y un historial al que no quieren renunciar. En cualquier caso, y si es posible, deben verlo como una doble oportunidad que no se solapa en absoluto y que les permite jugar con una carta más en su baraja.

Por su parte para las dos zonas que estaban tramitando nuevas DOP para sus comarcas, como son Campiñas de Jaén y Jaén Sierra Sur, y que estaban teniendo problemas en la justificación de sus expedientes, este nuevo proyecto les va como anillo al dedo, puesto que por sus características la nueva figura de amparo de calidad, la IGP, se adapta íntegramente a la integración de estos territorios.

Una Indicación Geográfica Protegida exige a su producto tres condiciones, a saber, que sea originario de de una zona determinada, que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a dicho origen geográfico y que su producción, transformación o elaboración se realice en esta zona delimitada. Sin duda el aceite Picual de la provincia de Jaén cumple estas tres condiciones.

Por último también tenemos que señalar que ninguna fórmula común vale para todo y que, incluso en el oliva, cada comarca, zona o provincia debe tener su estrategia particular. Por ejemplo, en una provincia que tiene distintas comarcas oliveras con sus respectivas variedades y cualidades diferenciales se debe seguir apostando por amparar cada una con la figura de protección más exigente y reconocida, la Denominación de Origen Protegida.

SOS encarga a Credit Suisse la subasta de su división arrocerera

Se acerca el vencimiento de pagos a bancos y el grupo alimentario continua haciendo caja mediante la venta de sus activos no estratégicos. Más una docena de compañías podrían estar interesadas en la compra por la que SOS prevé ingresar un mínimo de 200 millones de euros

Sos empieza a ver más claro el futuro de su división arrocerera. Al menos ha comenzado a perfilar quiénes son los posibles interesados en la que será la mayor desinversión de la empresa presidida por Mariano Pérez Claver.

Si se cumplen las previsiones del grupo de alimentación, en los próximos meses llegarán a la mesa de Sos alrededor de 12 ofertas de compra, según auguran fuentes cercanas a las negociaciones. En concreto, señalan que la mitad de las propuestas procederían de grupos industriales y el resto de firmas de capital riesgo que ya han mostrado su predisposición por una división que consideran rentable.

Entre las empresas que se interesan por el negocio de arroz están Ebro Puleva, Riso Gallo o Euricom. Las dos primeras son empresas marquistas que lograrían ampliar su cuota de mercado tanto en España como en Holanda Portugal y Estados Unidos gracias a los activos que aporte Sos en su desinversión. En cuanto a Euricom, el grupo italiano es la matriz de la valenciana Arcesa que está centrada sobre todo en la producción de marca blanca para cadenas de distribución como Carrefour o Dia.

Sin embargo, fuentes cercanas a Sos apuntan que no sólo se pueden recibir ofertas en firme por parte de grupos mediterráneos, sino también de empresas industriales de EE UU e incluso de Asia, en concreto de Tailandia.

Por el momento, sólo está abierto el plazo para presentar ofertas preliminares, es decir, no vinculantes. Pero dentro de la compañía de alimentación tienen bastante claros cuáles pueden ser los términos que debe tener, como mínimo, la propuesta que se haga con el control de la actividad arrocerera. No en vano, Sos no realiza la desinversión por capricho. El grupo tiene que contentar al medio centenar de bancos acreedores con los que está negociando la reestructuración de su deuda, que ronda los 1.300 millones de euros. Por ello, la venta de su división arrocerera es un paso fundamental, ya que es el negocio que más caja puede aportar. En concreto, Sos habría puesto un precio mínimo cercano a los 200 millones de euros, según apuntan las citadas fuentes. Por encima de esa cifra, los bancos acreedores estarían satisfechos.

Fuente: Cinco Dias

La Dieta Mediterránea previene la demencia

Un estudio de la Universidad de Columbia, difundido por la CNN, demuestra que un régimen alimenticio rico en pescados, verduras y aceite de oliva previene de daños cerebrales

Seguir una dieta como la mediterránea, que es rica en grasas saludables y mantiene al mínimo los lácteos y la carne, ayuda a prevenir no solo enfermedades en el corazón, sino que evita también la demencia, según una nota de la CNN.

Esta dieta no es propia de todas las regiones de los países que dan a este mar, solo de algunas. Es decir, no en todo Italia, Francia, España o Marruecos es dieta mediterránea. Esta consiste, como indica el artículo, en “mucha fruta, vegetales y pescado, aceite de oliva, legumbres, menestras y cereales”. Pocos platos de este tipo de gastronomía contienen productos lácteos, carne, pollo o grasas saturadas en comparación a otras dietas. Aparte, esta comida es famosa por contener cantidades moderadas de alcohol, vino, sobre todo.

En el estudio, que cita la CNN, realizado por el doctor Nikolaos Scarmeas, profesor de neurología del Centro Médico de la Universidad de Columbia, se afirma que aquellas personas que siguen más de cerca la dieta mediterránea tiene 36% más de posibilidades de no tener áreas dañadas del cerebro por infartos o ataques cerebrales que a veces ni siquiera se detectan.

Estos pequeños infartos suceden cuando el tránsito de la sangre se vuelve más lento o se bloquea por algún coágulo. Pueden ser imperceptibles, pero ese tejido que se daña poco a poco afecta la salud mental.

“Estas pequeñas áreas de tejido muerto –explican en la nota- están ligadas a problemas cognitivos. Conocidos como infartos del cerebro, están envueltos en la demencia vascular, el segundo tipo de demencia más común luego del Alzheimer”, afirma el artículo.

La dieta mediterránea no es solo muy rica y fácil de seguir, sino que también es sinónimo de un cerebro más sano. ¿Qué otra razón más poderosa necesitamos entonces para poner en práctica esta dieta?

El Presidente de AEMO, en nombre de la Asociación, se acaba de adherir al **Acuerdo de Apoyo a la Candidatura de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad**, manifiesto que mostramos en la última noticia de este boletín.

Acabando con los posos del aceite

Citoliva y el IFAPA comienzan un proyecto I+D para estudiar un sistema innovador que limpia el fondo de los depósitos del aceite. Las borras es uno de los defectos más comunes de los aceites actuales y está provocado por el sangrado defectuoso de los depósitos en las almazaras

Con la mejora tecnológica de las almazaras existen defectos organolépticos del aceite de oliva virgen que tienden a desaparecer (como el atrojado o el capacho por ejemplo) y otros que día a día tienen más relevancia empeorando la calidad de los zumos de aceituna. Este es el caso del “borras” o “turbios”, defecto que aparece durante la fase de almacenamiento cuando los posos del aceite le transfieren al zumo aroma y sabor catalogados claramente como atributos negativos.

En muchas ocasiones aceites de gran calidad recién producidos, incluso cuando se conservan en depósitos adecuados de acero inoxidable, limpios e inertizados, empeoran con el paso del tiempo debido al problema señalado. El sangrado frecuente es la recomendación para evitarlo, pero las turbulencias que se forman en el fondo del depósito al sangrar hacen que este proceso no sea del todo efectivo.

Ante este problema una empresa conocida en nuestro sector desarrolló recientemente un barredor de fondo que parecía eliminar efectivamente estos posos, y esto le valió el Premio a la innovación de la pasada edición de Expoliva.

Ahora el Instituto de Formación Agraria y Pesquera de Andalucía (Ifapa) y el Centro Tecnológico del Aceite de Oliva (Citoliva) realizarán un proyecto para eliminar las partículas en los depósitos de aceite de oliva que empeoran la calidad del producto, utilizando la mencionada tecnología.

Tanto el presidente del Ifapa, Francisco Javier de las Nieves, como presidente de Citoliva, el doctor Jose Juan Gaforio, han firmado hoy un convenio de colaboración para llevar a cabo este proyecto en el que también participarán la empresa Herpasur y la Almazara de Bailén (Jaén) Virgen de Zocueca. El proyecto consiste en desarrollar un sistema automático de extracción de los “turbios” de los depósitos donde se almacena el aceite de oliva, y que restan calidad al mismo.

De hecho, el origen del proyecto se encuentra en que las Denominaciones de origen de aceite

se encontraban con el problema de que tras certificar un aceite de calidad y precintar los depósitos al cierto tiempo este había perdido calidad. De esta forma con esta maquinaria se produciría "un sangrado periódico" mecánicamente para retirar los residuos y no tener pérdidas de calidad. Las pruebas se realizarán tanto en la almazara experimental del Ifapa en Venta del Llano, como en la de la cooperativa de Bailén. El proyecto tiene un presupuesto de 257.000 euros, de los que 110.000 son para el Ifapa, y un periodo de dos años.

El Presidente de AEMO, Fernando Rodríguez Villalobos, firma en nombre de la Asociación un Manifiesto de Apoyo a la Candidatura de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

Iniciativa comandada por la Diputación de Jaén y que pretende el reconocimiento oficial a la dieta más sana que día a día nos sorprende con nuevas cualidades saludables

Transcribimos literalmente la Declaración de AEMO en apoyo a ésta iniciativa.

MANIFIESTO DE APOYO DE AEMO A LA CANDIDATURA DE LA DIETA MEDITERRÁNEA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD

Considerando que la Dieta Mediterránea forma parte de nuestro Patrimonio Cultural, integrado por un conjunto de conocimientos, celebraciones, espacios, objetos y modelos alimentarios que los pueblos del Mediterráneo han transmitido durante milenios de generación en generación.

Considerando que la Dieta Mediterránea representa un estilo de vida y la expresión de un sistema sostenible arraigado en una tradición basada en el respeto del territorio, en el ingenio en la utilización y gestión de los recursos naturales, en los métodos de producción de alimentos, en el conocimiento y la forma de consumir los productos, y en respecto de los ciclos estacionales de los productos de temporada y de la biodiversidad.

Conscientes de los riesgos de alejamiento y erosión que la Dieta Mediterránea sufre debido a la globalización y los cambios socioculturales con consecuencias negativas para la salud y el bienestar de las personas, la estabilidad de la población rural, la protección del medioambiente y el paisaje y la cultura de los pueblos mediterráneos.

Desde la convicción de la necesidad de un esfuerzo común para salvaguardar este patrimonio cultural milenario a través de todas las acciones posibles, se propone:

1.- MANIFESTAR SU ADHESIÓN A LA CANDIDATURA PARA LA INSCRIPCIÓN DE LA DIETA MEDITERRÁNEA EN LA LISTA REPRESENTATIVA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD DE LA UNESCO presentada el 29 de Septiembre de 2008 por los Delegados Permanentes ante la UNESCO de España, Grecia, Italia y Marruecos, con invitación a los demás países mediterráneos a unirse a este profundo compromiso de salvaguardia de este patrimonio común. Este acuerdo se comunicará al Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino y a la Fundación Dieta Mediterránea.

2.-Instar a todos los socios de AEMO a adoptar acuerdo en el mismo sentido.

3.-Animar a toda la sociedad en general a adherirse a esta candidatura, sea a título individual o colectivo a través de la web dispuesta para ello por la Fundación Dieta Mediterránea.

*El Boletín e-Oliver tiene **2.518** suscriptores*

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

www.aemo.es

www.dipusevilla.es

www.eumedia.es