



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

27 de Marzo de 2013

LUNES 25

MARTES 26

Consejo Asesor de la AAO

Consejo Territorial GDR

MIÉRCOLES 27

JUEVES 28

VIERNES 29



 **twitter**

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

 **facebook**

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



Cinco generaciones de aceite de oliva

Nuestros orígenes se remontan al siglo XIX. Desde ese momento la familia Moreno Muruve está vinculada a la cultura del aceite de oliva, manteniendo la actividad con los mismos principios y saberes hasta nuestros días.

La familia Moreno Muruve ha continuado la dedicación familiar, con una sólida trayectoria y capacidad para desarrollar los retos del futuro. El carácter de la empresa ha favorecido la transmisión del mas valioso patrimonio familiar: el aceite de oliva.

En un continuo afán por la calidad y la satisfacción de un mercado cada vez mas exigente, Framoliva ha sido pionera en la implantación de sistemas de calidad en su sector tanto en tecnología de vanguardia, en sus producciones agrarias, transformación y en cuestiones medioambientales.

Situada sobre una voluptuosa colina, al oeste de Sevilla en dirección a Huelva, con un término de 58 km², formando así parte de la Comarca de Aljarafe-Doñana.

El Guadiamar atraviesa el término de Huévar por el sureste y sirve de arteria principal hacia la que vierten algunos arroyos de escorrentía, como el de San Cristóbal, el cual le da nombre a nuestra almazara.

<http://www.framoliva.com>

INFORMACIÓN DE MERCADO DEL ACEITE DE OLIVA , a 28 de febrero de 2013

En la sesión mensual del Grupo de Trabajo de Análisis de Mercados de su Consejo Asesor celebrada el martes 26, la Agencia para el Aceite de Oliva (AAO) ha presentado el informe de situación del mercado del aceite de oliva y de la aceituna de mesa a 28 de febrero.

PRODUCCIÓN: El aceite producido en estos cinco primeros meses de campaña ha ascendido a 595.954 toneladas, un 62% menos que el obtenido en la campaña pasada. La aceituna molturada ha sido 3.260.348 toneladas, con un rendimiento medio de 18,26% (-2,74 puntos por debajo de la campaña anterior).

IMPORTACIONES: Las importaciones, con datos provisionales para el mes de febrero, se estiman en 40.400 toneladas.

COMERCIALIZACIÓN: La comercialización total en estos cinco meses ha llegado hasta 472.600 toneladas, lo que supone un descenso del -21% con respecto a la campaña anterior y del -11% en relación a la media de las cuatro últimas. La media mensual de salida de este periodo ha sido de 94.520 toneladas. El aceite envasado puesto en el mercado asciende a 309.385 toneladas y representa el 65 % del total comercializado.

EXPORTACIONES: Las exportaciones con datos todavía provisionales para el mes de febrero, se cuantifican en 266.900 toneladas, con un descenso de -24% con respecto a la campaña anterior y del -12% en relación a la media de las cuatro últimas campañas. La media mensual de salidas en estos cinco meses ha sido de 53.380 toneladas, con un considerable incremento del aceite envasado.

MERCADO INTERIOR APARENTE: El mercado interior aparente ha alcanzado la cifra de 205.700 toneladas, cantidad que baja en un -17% respecto a la de la campaña pasada y en un -11% a la media de las cuatro campañas precedentes. La media mensual de salidas en este período ha sido de 41.140 toneladas.

EXISTENCIAS: El volumen total de existencias es de 856.300 toneladas disminuyendo respecto a la media de las cuatro campañas anteriores en un -24%. En las almazaras se almacenan 667.100 toneladas lo que supone un descenso del -30% respecto a la media de las cuatro precedentes, mientras que en las envasadoras, refinerías y operadores se sitúan otras 189.200 toneladas. El almacenamiento privado de aceite de oliva del Reglamento de ejecución R (UE) 430/2012 ha finalizado.

Aceite de oliva español estrenará el 8 de abril nueva imagen de marca mundial

El aceite de oliva español, a través de su Interprofesional, presentará el próximo 8 de abril -en el *Taller de los Sentidos* del Salón Internacional del Club de Gourmets que acogerá el recinto ferial Ifema de Madrid- su nueva imagen con la que se reconocerá nacional e internacionalmente.

Así lo ha avanzado la Interprofesional del Aceite de Oliva, que ha detallado que participará en la citada feria gastronómica que se desarrolla en la capital española del 8 al 11 de abril próximos.

En dicho encuentro ofrecerá un *Festival de los Sentidos*, con una exhibición culinaria a cargo del chef Alberto Moya, quien mostrará la versatilidad de los aceites en la cocina a través de cuatro monovarietales: picual, arbequina, hojiblanca y cornicabra. Por las mañanas, habrá para los niños catas a ciegas, guiadas por el maestro catador Alfonso Fernández, para que descubran los aceites de oliva.

El expositor albergará, además, el "gran escaparate de los aceites de oliva virgen extra", una muestra con más de 200 referencias, entre ellos monovarietales, coupages y denominaciones de origen de las regiones españolas, y con los envases más novedosos. LAVANGUARDIA

Preocupación por el estado del olivar para la próxima campaña por el mal estado del campo

La Coordinadora de Organizaciones Agrarias (COAG) en Jaén ha mostrado su preocupación por el estado del olivar en la provincia para la próxima campaña. Según asegura la organización en un comunicado, están constatando "a pie de campo el mal estado en el que se encuentra el olivar", que "pese a las lluvias recibidas desde que comenzó el año hidrológico el pasado mes de octubre del 2012 (480 litros por metro cuadrado de media), sigue acusando "el tremendo estrés hídrico al que se vio sometido durante la temporada anterior".

En opinión de los técnicos de la organización ese estrés "está provocando que el cultivo no se encuentre en el estado vegetativo que podría esperarse tras la cosecha tan escasa obtenida esta campaña de casi un 80 por ciento inferior a la anterior".

Además, señalaron que "los olivos presentan un escaso retallo, lo que se une a la enfermedad del repilo y a las heladas de la pasada campaña en muchas comarcas de la provincia jienense, que también afectan al olivar".

Aunque consideran que es pronto para conocer cómo será la cosecha de 2013/14, las primeras estimaciones les hacen presagiar que "no apuntará tan al alza, con cifras récord, como se podría pensar". AGROINFORMACION

Desarrollan un software para la clasificación de aceites de oliva vírgenes

El grupo de investigación *Sistemas Inteligentes Basados en el Análisis de Decisión Difuso Sinbad²* del [Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario ceiA3](#) en la [Universidad de Jaén \(UJA\)](#) ha desarrollado un novedoso software para la clasificación de los aceites de oliva, que supone un gran avance en el proceso de evaluación sensorial del aceite de oliva y facilitará la toma de decisiones en tiempo real. Para ello, ha contado con la colaboración del [Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite \(CITOLIVA\)](#), la empresa de ingeniería informática [MENGISOFT](#) y los [laboratorios CM Europa S.L.](#)

Según Macarena Espinilla, miembro del equipo científico, se trata de un software “innovador” que facilitará y mejorará el proceso de evaluación sensorial de los aceites de olivas vírgenes, al disminuir el tiempo y coste asociados.

Este nuevo software agilizará el seguimiento individual de la evolución sensorial de los distintos catadores por muestra y sesión, permitiendo la intervención del Jefe de Panel para corregir “en tiempo real” posibles desviaciones en la detección de propiedades organolépticas. Además, realizará de forma automática la planificación de cada sesión de cata, la gestión de las evaluaciones de aceite, la generación de informes finales, optimizando así el proceso. Para su validación, CITOLIVA implantará dicho software en el entrenamiento de los miembros de su Panel de Cata.

Otro valor añadido de este sistema informático es que permite utilizar el método fijado por el [Consejo Oleícola Internacional \(COI\)](#) para la clasificación sensorial del aceite de oliva y, además, integrar nuevos métodos de clasificación como el desarrollado por este equipo de científicos, y que en la actualidad está siendo validado a través del Panel de Cata de los laboratorios CM Europa S.L.. Este nuevo modelo de evaluación sensorial del aceite de oliva, que se presenta como alternativo al modelo actual fijado por el Consejo Oleícola Internacional (COI), basado en lógica difusa, permitirá mejorar el tratamiento de la información del proceso de cata y agilizará la formación de catadores, manteniendo el rigor y la eficiencia de los resultados.

Tanto el software como el nuevo modelo de evaluación sensorial basado en lógica difusa se enmarcan en el proyecto de excelencia “Desarrollo de sistemas instrumentales de análisis y modelización mediante lógica difusa aplicados a la caracterización sensorial del aceite de oliva virgen extra”, que ha sido financiado por la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia de la Junta de Andalucía.

En una fase posterior del proyecto, este nuevo modelo de evaluación sensorial del aceite de oliva se implementará en el software descrito anteriormente, esperando que sus resultados sean un valor añadido para la industria oleícola, y contribuyan a mejorar los procesos de comercialización del aceite de oliva y a aumentar aumentando la competitividad de las empresas del sector.

[Sinbad², Sistemas Inteligentes Basados en el Análisis de Decisión Difuso](#), es un grupo de investigación perteneciente al ceiA3. El objetivo principal de Sinbad² es el desarrollo de sistemas informáticos inteligentes que ayuden a tomar decisiones complejas en problemas que presentan incertidumbre, imprecisión o vaguedad. Así, el grupo Sinbad² ha desarrollado diferentes modelos para representar la información en este tipo de problemas y operar sobre ella, implementando dichos modelos en aplicaciones software que se ofrecen al sector empresarial. Los sistemas informáticos inteligentes proporcionados por Sinbad² abarcan un amplio abanico de posibilidades tales como: evaluación sensorial, evaluación de desempeño de un trabajador o evaluación de políticas energéticas.

El Grupo de Investigación Sinbad² se compone de un equipo humano con un importante bagaje de resultados que han sido divulgados en destacadas publicaciones científicas y transferidos a la sociedad por medio de herramientas informáticas que los implementan. FUNDACIONDESCUBRE