

TECNOLOGÍA Y
EQUIPOS PARA

Almazara

2023/3 - 32

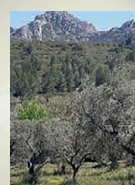
CAMPAÑA 2023/2024: baja producción y precios en máximos



DEMOOLIVO 2023
REFUERZA SU
PROPÓSITO
COMO PUNTO DE
ENCUENTRO DEL
SECTOR EN EUROPA



ARBEQUINA:
EFECTO DE LAS
REGULACIONES EN
DOS FASES SOBRE LA
PÉRDIDA INDUSTRIAL
EN ALMAZARA



**¿TIENE EL OLIVAR
CONVENCIONAL
UN MEJOR
DESEMPEÑO
ECONÓMICO QUE
EL ECOLÓGICO?**

Director: David Pozo
Consejo Editorial: Alfonso Montaña,
Manuel Caravaca, Consoli Molero,
Juan Antonio Tello, Miguel Abad,
Ramón García

Edita: **Interempresasmedia**

Director: Angel Hernández
Director Comercial: Marc Esteves
Director Área Industrial: Ibon Linacisoro
Director Área Agroalimentaria: David Pozo
Director Área Construcción e Infraestructura: David Muñoz
Directora Área Tecnología y Medio Ambiente: Mar Cañas
Directora Área Internacional: Sònia Larrosa

www.interempresas.net/info

comercial@interempresas.net
redaccionalmazaras@interempresas.net

GRUPO
Interempresas

Director General: Albert Esteves
Director de Desarrollo de Negocio: Aleix Torné
Director Técnico: Joan Sánchez Sabé
Director Administrativo:
Jaume Rovira | Xavier Purrà
Director Logístico: Ricard Vilà
Directora área de Eventos y Servicios externos: Elena Gibert
Director agencia Fakoy: Alexis Vegas

Amadeu Vives, 20-22
08750 Molins de Rei (Barcelona)
Tel. 93 680 20 27

Delegación Madrid
Santa Leonor, 63, planta 3a, nave L
28037 Madrid
Tel. 91 329 14 31

Delegación Lisboa (Induglobal)
Avenida Barbosa du Bocage, 87,
4.º Piso, Gabinete 4 - 1050-030 Lisboa

www.grupointerempresas.com

Audiencia/difusión en internet
y en newsletters auditada
y controlada por:



Interempresas Media es miembro de:



coneotia

Medio de difusión oficial de: **X ANIVERSARIO 2013-2023 AEMDA**

Revista trimestral
DL B 30164-2015
ISSN Revista: 2462-4047
ISSN Digital: 2462-6120

SUMARIO

ACTUALIDAD

DemoOliveo 2023 refuerza su propósito como punto de encuentro del sector en Europa 8

Oleista, la herramienta revolucionaria para el comercio del aceite de oliva 12

Efecto de las regulaciones en dos fases sobre la pérdida industrial en almazaras en relación con la humedad de la aceituna 'Arbequina' 16

El Grupo Operativo Regional 'Manzanilla Cacereña' plantea los retos y el valor del olivar de sierra 22



¿CÓMO SE PRESENTA LA PRÓXIMA CAMPAÑA 2023/24? 30

La tecnología NIR-DA une el análisis de laboratorio con la medición en línea de la aceituna en recepción 34

Visiolive: un prototipo que evalúa la suciedad de la aceituna en el patio 38

Productividad económica del agua de riego en contexto de escasez. El caso del olivar super intensivo 40



¿TIENE EL OLIVAR CONVENCIONAL UN MEJOR DESEMPEÑO ECONÓMICO QUE EL ECOLÓGICO? 48



LA ESPOROBIOTA DEL OLIVAR ESPAÑOL Y CARACTERIZACIÓN DE SU TOLERANCIA A LOS DESAFÍOS AMBIENTALES 58

Uso de subproductos del olivar en la alimentación de rumiantes 64

«La suscripción a esta publicación autoriza el uso exclusivo y personal de la misma por parte del suscriptor. Cualquier otra reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta publicación sólo puede ser realizada con la autorización de sus titulares. En particular, la Editorial, a los efectos previstos en el art. 32.1 párrafo 2 del vigente TRLPI se opone expresamente a que cualquier fragmento de esta obra sea utilizado para la realización de resúmenes de prensa, excepto si tienen la autorización específica. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita reproducir algún fragmento de esta obra, o si desea utilizarla para elaborar resúmenes de prensa (www.conlicencia.com: 91 702 19 70/93 272 04 47)».

El Grupo Operativo Regional 'Manzanilla Cacereña' plantea los retos y el valor del olivar de sierra

El 19 de agosto se celebró en la localidad cacereña de La Pesga la primera jornada de difusión del Grupo Operativo Regional 'Manzanilla



Cacereña', grupo que ha puesto en marcha un proyecto para mejorar la competitividad del olivar del norte de Cáceres, así como sus producciones: aceituna de mesa en sus diferentes elaboraciones (negras oxidadas, negras naturales y cocidas en verde sin fermentar) y aceites de oliva vírgenes extra. Esta jornada fue posible gracias al Ayuntamiento de La Pesga y la Cooperativa Local de Campo 'San Francisco Javier', asistiendo unos 40 profesionales entre olivicultores e industriales.



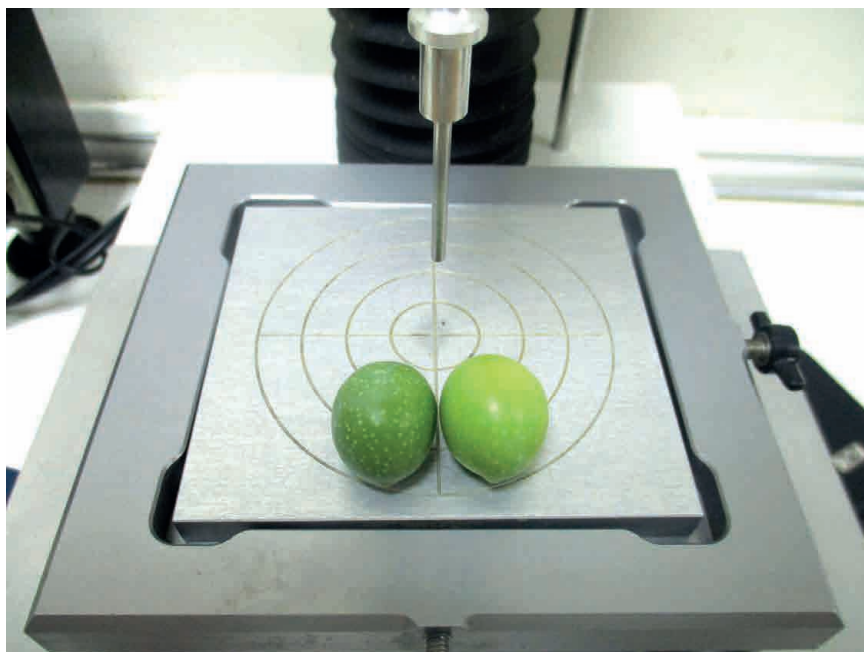
Ponentes participantes en la jornada. De izq. a dcha: Alfonso Montaño, Moisés Sánchez, Josefa Castro y Fernando Pulido.

El Grupo Operativo Regional Manzanilla Cacereña comenzó su actividad en junio y dos meses después ha podido desarrollar su primera jornada como acción divulgativa, con el objetivo de dar a conocer el grupo y las actividades planteadas en él. Dentro de estas jornadas definidas en el plan de divulgación se encontraba la 'Feria de la Aceituna' que se celebra anualmente en la localidad cacereña de La Pesga. La inauguración del encuentro corrió a cargo del presidente de la Cooperativa 'San Francisco', Moisés Sánchez García. En la primera ponencia se presentaron los objetivos y actividades del Grupo Operativo 'Manzanilla Cacereña', siendo Alfonso Montaño, investigador del Centro Tecnológico Nacional

Agroalimentario (CTAEX) quien expuso las cinco actividades que componen el proyecto y los objetivos de tales acciones que se están ya ejecutando. Entre estas actividades el investigador de CTAEX destacó los aspectos para la mejora de la nutrición del olivar, el estudio de costes del olivar Manzanilla Cacereña, el perfeccionamiento de los procesos de elaboración de aceitunas, la búsqueda de la singularidad de sus producciones, la mejora del aprovechamiento de subproductos, así como la elaboración de un Plan Estratégico para la Manzanilla Cacereña.

En la siguiente ponencia se trató un tema crucial y de gran interés en las fechas en las que se desarrolló la jornada, pues a mediados de septiembre arrancaba la cosecha de la aceituna para mesa, y el control de la mosca del olivo es de enorme impacto en la calidad de los productos finales. Así lo subrayó Josefa Castro, Técnico de campo de Acenorca, cooperativa de segundo grado que agrupa a 20 cooperativas. Josefa destacó la importancia de conocer el ciclo de la mosca, así como la sensibilidad de ésta a las altas temperaturas, afectando a su capacidad reproductora. También describió los métodos de seguimiento que los técnicos de las cooperativas hacen regularmente mediante las trampas de feromonas y las capturas con los mosqueros. Por último, hizo hincapié en los tratamientos que se pueden realizar y, sobre todo, cuándo está justificado dicho tratamiento, para reducir las poblaciones y los ataques.

La segunda ponencia la realizó el investigador Fernando Pulido, de la Universidad de Extremadura, exponiendo el valor ambiental del olivar de montaña en el norte de Cáceres, y que, además de poder tener un importante valor en la contención de los grandes incendios que asolan todos los años los montes de Cáceres, pueden convertirse en una fuente distinta de rentabilidad para los productores de la comarca. Pulido destacó que



Dentro del proyecto se pretende establecer como sistema de monitorización de la aceituna Manzanilla Cacereña la textura para relacionarla con la calidad en almazara y entamadora.

algunos valores ambientales pueden hacerse comercializables, mientras que otros, intangibles, pueden aportar una diferenciación y valor a estas producciones. Y todo ello por el alto poder favorecedor de la biodiversidad que posee el olivar, muy por encima de otros cultivos. Es por ello que se ha promovido un sello de calidad, denominado 'MOSAICO Extremadura', que certifica que los productos que lo llevan proceden de explotaciones que contribuyen a la prevención de incendios. Los productos que ya se comercializan con este sello no son solo AOVes, sino también otros productos como quesos y derivados lácteos.

La tercera ponencia de la jornada la realizó el oleólogo de CTAEX y Responsable del Grupo de Investigación del Centro Tecnológico, quien expuso de forma breve la cadena de valor de los aceites de oliva y los diferentes actores que conforman cada uno de los eslabones. Alfonso Montaña destacó que se van a estudiar los costes de la aceituna Manzanilla Cacereña con la finalidad de buscar herramientas que permitan hacer más competitivo el olivar de sierra, el cual, no solo tiene un valor de producción, sino que es un bien público que no se debe abandonar. En ese punto el oleólogo anotó que en la provincia de Cáceres se aban-

OBJETIVOS Y ACTIVIDADES DEL PROYECTO

Mejora de la nutrición del olivar

Estudio de costes del olivar Manzanilla Cacereña

Perfeccionamiento de los procesos de elaboración de aceitunas

Búsqueda de la singularidad de sus producciones

Mejora del aprovechamiento de subproductos

Elaboración de un Plan Estratégico para la Manzanilla Cacereña

donan anualmente 100 hectáreas de olivar, cifra que contrastaría con el aumento de superficie de olivar de 10 ha/día durante 2022 que ha tenido Extremadura. Respecto a los aceites, destacó que, en 20 años, Cáceres ha pasado de producir solo 1 de cada 3 l de calidad 'Extra' a 2 de cada 3. Esto es posible gracias a mejores sistemas de recolección, mejores almazaras y profesionales, y al adelanto paulatino de la recolección al mes de noviembre. Para terminar, Montaña subrayó que, aunque la exportación ha absorbido la

gran pérdida de consumo interno, es complicado exportar ante la gran concentración en unas pocas empresas. Alfonso Montaña fue muy pesimista respecto al consumo interno, considerando que no se van a recobrar los consumos de aceites de oliva ante el cambio de comportamiento del consumidor actual, el cual adquiere menos cantidad de alimentos frescos y dedica menos tiempo a cocinar.

La jornada fue clausurada por el alcalde de La Pesga, D. José David Domínguez

Martín, quien puso en valor el desarrollo de este innovador proyecto, y animó a los asistentes a participar y poner en práctica los desarrollos que se alcancen.

OBJETIVOS DEL GRUPO OPERATIVO REGIONAL 'MANZANILLA CACEREÑA'

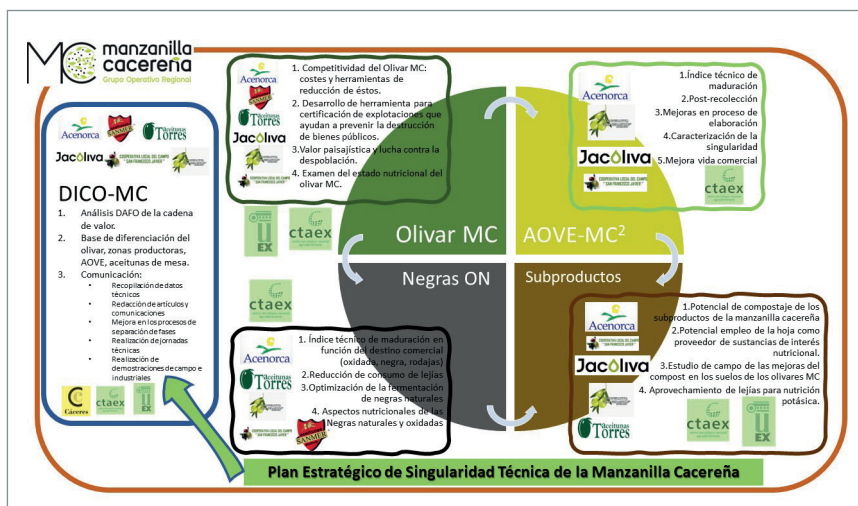
El Grupo Operativo está desarrollando un proyecto innovador que lleva por título 'Acciones para la mejora de la rentabilidad del olivar Manzanilla Cacereña en Extremadura', el cual propone la mejora de la competitividad de los olivares del norte de Cáceres fortaleciendo su integración en los ecosistemas, así como hacer sus producciones más sostenibles mediante fórmulas que incorporen a los productos finales los valores nutricionales, ambientales, paisajísticos y culturales que genera el sector.

Para ello, el consorcio del proyecto ha diseñado una batería de acciones en los diferentes eslabones de las cadenas de valor de las aceitunas de mesa y los aceites de oliva vírgenes. Para ello cuenta con 6 entidades representativas del tejido empresarial de Cáceres, cooperativas de diferentes grados de integración (de primer y segundo grado) junto con empresas privadas de diferente envergadura: Acenorca (cooperativa de segundo grado de Montehermoso), como representante del consorcio; la cooperativa Local del Campo 'San Francisco Javier' (La Pesga); Cooperativa del Campo San Sebastián (Hernán Pérez); Jacoliva S.L. (Pozuelo de Zarzón); Aceitunas Sanmer S.L. (Cabezuela del Valle); y Aceitunas Torres S.L. (Plasencia). Para el apoyo técnico el proyecto cuenta con la participación de la Universidad de Extremadura y con CTAEX.

Este proyecto, aunque esté concentrado en sus actividades técnicas en el norte de Cáceres, está destinado a todo el sector productor y transformador de Extremadura, porque la Manzanilla Cacereña no solo se cultiva en Cáceres, sino también en Badajoz



El olivar del Norte de Cáceres posee unas características intrínsecas que lo hace singular al del cultivo del olivo en otras zonas de España.



Esquema de la organización y objetivos principales de las actividades del Grupo Operativo Manzanilla Cacereña.



El olivar bien llevado se han mostrado ser unos eficientes sistemas de reducir la propagación de los grandes incendios.

y Castilla y León, al mismo tiempo que es aplicable a otras zonas de olivar tradicional y de sierra. Cuenta con el objetivo de exponer a ambas cadenas de valor la necesidad de desarrollar herramientas para dotar de valor añadido y de mayor competitividad las producciones de aceitunas, tanto desde el punto de vista nutricional y de calidad, como de la sostenibilidad y mantenimiento del entorno.

Este proyecto aportará nuevos servicios innovadores a los diferentes eslabones de la cadena de valor de cada producto: un mejor manejo de los olivares; evaluación del estado nutricional de los olivos así como mecanismos para enmendarlos; eliminará subjetividades a la hora de decidir el momento óptimo de maduración; reducirá la generación de vertidos de la industria

de cocido de las aceitunas; mejorará la vida comercial de sus aceites; y buscará un mejor aprovechamiento de los subproductos, tanto de hojas como valor añadido como de una salida a los subproductos del alpeorujo. En definitiva, es un plan global de acciones dirigido a todos los protagonistas de la cadena de valor que dotará de una mayor competitividad al olivar, al igual que un mayor nivel de sostenibilidad en el entorno.

OBJETIVOS SECUNDARIOS

El objetivo principal se alcanzará cuando se consigan materializar los siguientes objetivos secundarios:

- Diseñar una estrategia de organización interna del sector y mejora en los flujos de información necesaria para su funcionamiento.
- Buscar una mejora en la rentabilidad del olivar Manzanilla Cacerense, sin perjudicar el valor intangible paisajístico salvaguardando los bienes públicos
- Reducir los efluentes resultantes de la elaboración de aceitunas destinadas a mesa y de los aceites de oliva.
- Potenciar las propiedades nutricionales de las aceitunas Manzanilla Cacerense negra natural y negra oxidada.
- Buscar la diferenciación y singularidad de los aceites de oliva vírgenes extra de la variedad Manzanilla Cacerense.
- Incrementar la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra Manzanilla Cacerense y mejorando así la rentabilidad de la elaboración de estos.
- Llevar a cabo un aprovechamiento de los subproductos obtenidos tanto en la elaboración de aceituna negra como de aceite.

- Buscar la mejora nutricional de los olivares mediante el correcto funcionamiento de una economía circular
- Hacer llegar los resultados al sector mediante la implantación y explotación de los resultados
- Elaborar un Plan Estratégico de Singularidad Técnica de la Manzanilla Cacerëña que recoja las acciones, consensuadas por todos los protagonistas del sector olivarero, aceitero y aceitunero, necesarias a ejecutar en el corto-medio plazo para mejorar la competitividad

ACTIVIDADES TÉCNICAS DEL PROYECTO

Para lograr alcanzar estos objetivos parciales del proyecto se han diseñado 5 actividades técnicas agrupadas en los cuatro pilares de la sostenibilidad del cultivo, su inclusión en el ecosistema como actividad económica que fije población, la optimización de los procesos para ser competitivos, redu-

ACTIVIDADES TÉCNICAS AGRUPADAS EN LOS PILARES DE LA SOSTENIBILIDAD DEL CULTIVO

- Inclusión en el ecosistema como actividad económica que fije población
- Optimización de los procesos para ser competitivos
- Reducir la generación de residuos que no sean aprovechables
- Hacer la mayor parte de los residuos retornables al origen: el olivar

cir la generación de residuos que no sean aprovechables y hacer la mayor parte de estos residuos retornables al origen, al olivar.

Actividad 1: Olivar-MC

Esta actividad busca soluciones ante los principales problemas del olivar de sierra de Manzanilla Cacerëña, los cuales se pueden concretar en que el cultivo se desarrolla en suelos poco profundos, ácidos, con muy poco aporte de nutrientes, por lo que el olivo sufre más la vecería, deficiencias nutricionales, toxicidad de metales pesados, la baja competitividad en la producción y baja disponibilidad de mano de obra. A todo ello hay que añadir el impacto alrededor del cultivo que suponen los incendios forestales, los cuales acarrearán pérdidas de bienes públicos, despoblación rural, daños medioambientales en los cultivos y pérdidas económicas en general.

Ante ello, se necesita mejorar la nutrición del olivar, ejecución de las prácticas culturales, introducir medidas que reduzcan los costes de producción mediante el trabajo colaborativo o de asistencia al cultivo, sin obviar que, el olivar bien manejado puede servir para reducir el daño de catástrofes como los incendios forestales.

Tras ejecutar esta actividad se espera poder reducir las carencias nutricionales de los olivares manzanilla cacerëña, y con ello, la utilización de fertilizantes no orgánicos, mimetizar el olivar como parte de los bosques de las sierras, diversificar la flora y fauna al introducir las explotaciones olivareras en

el ecosistema siendo un todo, hacer más competitivo el cultivo del olivar así como poder certificar el valor intangible de las explotaciones olivareras dotadoras de otros beneficios a parte de los frutos recolectados.

Actividad 2: AOVE-MC2

De sobra es conocida la calidad de los aceites de Manzanilla Cacerëña, pero menos conocido es que el fruto posee un bajo rendimiento graso y la difícil extractabilidad. Ello hace que, sin una adecuada diferenciación, su AOVE sea un producto poco competitivo con otras variedades y marcos de cultivo. Tanto la calidad sensorial y fisicoquímica son oportunidades para atraer a los consumidores. Sin embargo, por las características intrínsecas de la recolección del fruto, distancia entre localidades y puntos de transformación, se suele caer en una demora en el procesado que es el principal punto de pérdida de calidad.

Durante la redacción del proyecto, los participantes han identificado la necesidad de establecer mejores prácticas de manejo de aceituna y óptimas condiciones en postelaboración como claves para aportar a los AOVE el máximo potencial de la variedad. A ello hay que sumar que existe un desconocimiento sobre el momento idónea para recolectar los frutos a fin de maximizar calidad y productividad. Se podría reducir la pérdida de calidad aromática y nutricional con mínimas modificaciones de las condiciones y praxis en el proceso de elaboración. Por ello, hay que comunicar a todos los eslabones de



Ejemplo de una almazara del norte de Cáceres que certifica que sus olivares ayudan a combatir los incendios forestales.

la cadena las propiedades sensoriales, nutricionales y singulares de los AOVE Manzanilla Cacereña.

Actividad 3: Negras ON

La aceituna Manzanilla Cacereña tiene unas cualidades y propiedades únicas para ser aderezada en diferentes estilos, sin embargo, tiene gran rivalidad con otras variedades más competitiva en costes. A día de hoy, el sector de la aceituna de mesa en el norte de Cáceres no dispone de un sello de calidad que defienda las características de las aceitunas negras oxidadas de manzanilla cacereña, lo cual sería muy positivo frente a la baja competitividad en costes e inestabilidad de los principales mercados a los que se exporta. Otro de los retos es la elevada generación de efluentes contaminantes de muy difícil gestión y la heterogeneidad en la eficiencia en el deshuesado y rodajado de la aceituna negra oxidad.

En esta actividad se pretende realizar una reducción de los efluentes contaminantes sin que ello perjudique a la calidad del producto final mediante la sustitución de la lejía de cocido, así como realizar una mejora en los procesos fermentativos de las aceitunas negras naturales y hacer una caracterización de las propiedades físicas, químicas y nutricionales de la aceituna negra oxidad y negras naturales.

Actividad 4: Subproductos

En el norte de Cáceres, y al igual que en otras zonas productoras, existe poca capacidad de almacenaje de los alpeorujos y bajo poder negociador con las orujeras. A ello hay que sumar que hay un nulo aprovechamiento de hojas y sus principios activos, así como una generación de alto volúmenes de efluentes a partir de la aceituna de mesa.

Por tanto, es necesario el planteamiento de llevar a cabo una economía circular real que permita devolver al



La aceituna Manzanilla Cacereña posee unas características únicas que le permite ser muy deseada tanto para mesa como para aceite. Esquema de la organización de las actividades del Grupo Operativo Manzanilla Cacereña.

olivar lo extraído en forma de aceitunas, bien por aprovechamiento de la lejía de cocido y/o compostaje del alpeorujo y hojas. Todo ello teniendo además en cuenta que pueden convertirse en otra forma de obtener ingresos extras de los subproductos: alpeorujo, huesos, hojas, etc.

Actividad 5: Dico-MC

Esta actividad busca agrupar todos los resultados obtenidos en material para difundir y hacer llegar los resul-

tados a los olivareros, industriales y empresas vinculadas a la aceituna, como por ejemplo, establecer una base de diferenciación de sus productos con respecto a otros sustitutivos comerciales y competidores. Además, plantea de forma ambiciosa, elaborar un análisis DAFO de la producción de aceitunas que sirva de guía para elaborar un plan estratégico que ayude a mantener la viabilidad del cultivo del olivo Manzanilla Cacereña en los pueblos del norte de Cáceres. ■