



Parque Científico-Tecnológico GEOLIT
C/ Sierra Morena, manzana 11
Edif. CTSA, planta baja
23620 Mengibar (Jaén)

Teléfono: (+34) 953 221 130
Móvil: (+34) 692 177 515
Fax: (+34) 953 373 017
Email: citoliva@citoliva.es

RELACIÓN DE IMPACTOS

A continuación se detallan los impactos detectados en los principales medios de comunicación off line (periódicos y revistas, radio, televisiones, etc.):

- Prensa

MOTOR&TURISMO (FEB.13)

DIARIO JAEN_1 (28/03/2013)

LA SEMANA VITIVINICOLA (Nº27)

DIARIO JAEN (06/03/2013)

IDEAL (06/03/2013)

OLEO SEMANAL (06-13/03/2013)

MERCACEI SEMANAL (11-17/03/2013)

Citoliva prepara la presentación de los resultados de la huella de carbono
El Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite (Citoliva) dará a conocer el próximo 21 de marzo —en una jornada técnica— los resultados finales del proyecto europeo Oliva: "Mejora de la competitividad y reducción de la huella de carbono del sector del aceite de oliva mediante la optimización de la gestión de residuos y la implantación de una ecotiqueta". Será en el Museo del Aceite de Oliva y la Sostenibilidad, que se encuentra en Geotil.

LOS DATOS

41% Las exportaciones de aceite de oliva a Japón han crecido un 41% en la última década. Los nipones ocupan la decimo cuarta posición respecto al consumo.

Aumenta la exportación

67,3% El mercado nipón quiere calidad. La mayoría del género se vende envasado y los consumidores lo identifican con la salud, por lo que pagan más.

2,7% del consumo mundial

La cuota de demanda en el mercado internacional crece. El 64% de los nipones ha probado el producto, aunque la compra es baja por persona.

A Japón le gusta el aceite

El 64% de los nipones lo toman y el Gobierno español anima a exportar

ENRIQUE ALONSO ■ JAÉN

A Japón le gusta el aceite. La mayoría de los nipones lo ha consumido y lo consideran un producto bueno para la salud. El Gobierno de España tiene un informe que ofrece unas perspectivas muy buenas para los videntes que se atrevan a exportar. El valor comercial es más que interesante.

La Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Tokio es rotunda en sus conclusiones: "El mercado japonés del aceite de oliva resulta muy interesante para las empresas españolas". El Instituto de Comercio Exterior (ICEX) cuenta con un informe muy optimista para los exportadores y, también, para las miles de familias que viven del olivar en Jaén. La provincia suele generar —este año será una excepción— el 44% de la cosecha española y el 19% de la mundial, por lo que hallar mercados resulta determinante, sobre todo si se quiere eliminar la dependencia con los grandes distribuidores que siempre está condicionada por operaciones a granel que dejan escapar la plusvalía que genera la comercialización.

Japón es tierra fértil para sembrar lazos comerciales, según el informe de la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Tokio. El estudio indica que Italia es el principal proveedor de este mercado seguido de España —igual que en EE UU y a diferencia de lo que ocurre en China, que es al revés—. En cambio, las empresas españolas llevan ventaja porque manejan caldos igual de buenos que los transalpinos, pero los suelen vender más baratos.

Los nipones aún no consumen una cantidad de zumo que deslumbrase, pero el 62% de su población asegura que lo ha usado alguna vez en la cocina. El inconveniente está en que no lo hace de manera habitual. No llega al medio litro al año por persona —350 mililitros—, aunque de enorme calidad. El 67,3% del oro líquido que entró en el mercado en 2012 era virgen, lo que avala el interés por la calidad.

Japón no produce nada de aceite, por lo que su mercado depende del exterior. El Consejo Oleícola Internacional estima que comprará unas 50.000 toneladas en 2015, lo que supone más

de un tercio de la campaña de Jaén de este año. Ya absorbe el 2,7% de las importaciones mundiales de este producto.

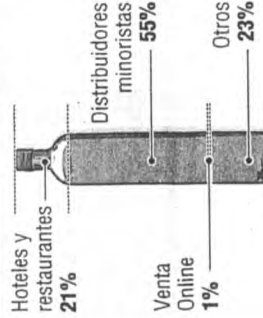
EL PRINCIPAL PROBLEMA. Los aceites españoles ganan mercado al amparo de los italianos porque su principal problema está en la cocina española. En el caso del aceite de oliva, la asociación entre el

producto y el país proporciona una gran ventaja competitiva. "De marca" a las empresas italianas, que se ven así muy favorecidas por la asociación entre comida italiana —pasta— y aceite de oliva. De hecho, el auge de esta cocina en Japón, que ha dado exclusividad al uso público del aceite de oliva y su relación con Italia, junto a la mayor capacidad de inversión de

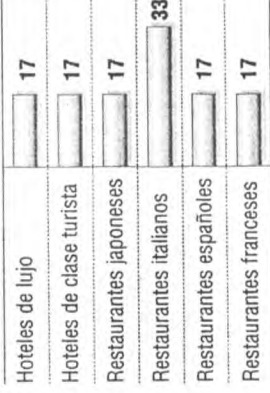
las empresas italianas, supone uno de los principales límites interpuestos a un mayor crecimiento de las exportaciones españolas. De ahí que los envases que llegan desde España se suelen comercializar en pequeños comercios minoristas, lo que genera una mayor dispersión de la demanda. Contra esto, solo queda la promoción y el espíritu emprendedor.

El mercado del aceite de oliva en Japón

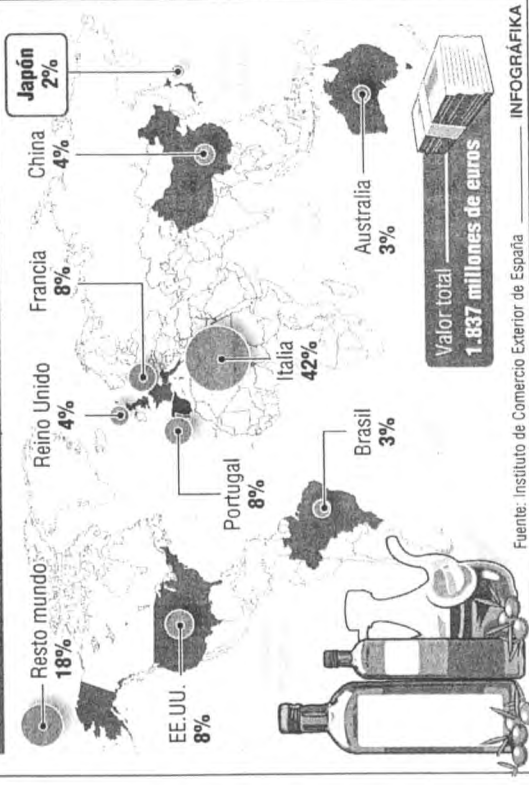
¿Dónde se consume o se puede comprar aceite de oliva en Japón?



Tipos de hoteles y restaurantes donde más se consume (%)



Distribución de las exportaciones españolas de aceite de oliva en 2011 (según país y valor)



Fuente: Instituto de Comercio Exterior de España

INFOGRÁFICA

EN TRES FERIAS

Promoción de los caldos de la Sierra de Cazorla

E.A. ■ JAÉN

Los aceites de oliva virgen extra con Denominación de Origen Sierra de Cazorla estarán en tres de las ferias más importantes del sector agroalimentario que se celebrarán en los próximos meses. El consejo regulador confirma —en un comunicado— que participará en la "World Bulk Oil Exhibition", un encuentro mundial del aceite de oliva, los días 13 y 14 de marzo en Madrid y la XXVII edición del Salón del Gourmet, del 8 al 11 de abril, también en la capital de España. Otra de las citas importantes del año será en Expoliva, la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, que se celebrará en Jaén, del 8 al 11 de mayo.

El secretario del consejo, Emilio Tiscar, informa de que el objetivo es que los aceites de la máxima calidad certificada tengan presencia y se muestren en las citas más relevantes del sector. "Estas ferias y encuentros nos sirven de escaparate para mostrar las excelencias de nuestro aceite", señala.

PAGO ÚNICO

El PP critica a la Junta por "chapucera" con la PAC

E.A. ■ JAÉN

El diputado del PP de Jaén en el Parlamento de Andalucía, Javier Calvente, critica la "gestión chapucera" de la Junta de Andalucía en los trámites de las ayudas de la PAC. Dice que desde el 1 de febrero está abierto el plazo para tramitar las ayudas al Pago Único, pero que unos problemas en la aplicación informática impiden que se puedan hacer los trámites. Por ello, critica que la Junta sea incapaz de solucionar este problema. "En un mes no se ha solucionado. Es una chapuza en toda regla", dice Javier Calvente en un comunicado.

El parlamentario del PP jiennense señala que el plazo de solicitud finaliza el 30 de abril y los agricultores de la provincia comienzan a preocuparse. Las entidades reconocidas para tramitar estas subvenciones están retrasando las citas y cuando el programa por fin esté operativo tendrán una sobrecarga de trabajo para poder realizar los trámites a tiempo.



JOSÉ POMATOS

OLIVAR. Representantes del Grupo Popular de la provincia, con Fernández de Moya en el centro, se manifiestan en la Subdelegación del Gobierno.

El PP exige a la Junta que aporte soluciones a los parados del campo

Fernández de Moya pide un plan que estimule la contratación

DIANA SÁNCHEZ PERABA ■ JAÉN

Ante unas doscientas personas, el presidente del PP provincial, José Enrique Fernández de Moya, exigió en un manifiesto que la Junta aporte medidas para paliar la situación de los trabajadores del olivar en Jaén. Así, pidió un plan específico de apoyo al mundo rural y medidas para la generación de empleo en el sector agrario.

Consciente del "territorio manchego" en el que viven los agricultores jiennenses y a un día de la manifestación en la que los trabajadores del campo alzarán su voz para reivindicar sus derechos

en el día grande de Andalucía, el presidente del PP jiennense, José Enrique de Moya, junto a cargos públicos del Grupo Popular de la provincia, se echó a la calle para exigir a la Junta soluciones "urgentes" para los desempleados del mundo rural. "Más de 109.000 familias dependen del olivar en la provincia", recordó en su manifiesto Fernández de Moya.

En su empeño de hacer llegar su mensaje a la Junta, el jiennense le recordó que pongan en marcha las medidas que contemplaban los estatutos que presentó el 4 de octubre de 2012 y el 16 de enero de 2013. Entre ellas, destacó las que fa-

EN PARALELO

CRÍTICAS DEL PSOE
Férriz recuerda que el responsable es Rajoy

El manifiesto del PP ha sido calificado de "pantomina" por la vicesecretaría del PSOE de Jaén, Angeles Férriz. "El Gobierno de Rajoy es el que tiene la responsabilidad y las competencias para eliminar el requisito de las peonadas y para aprobar un plan especial de empleo rural", dice.

rezcan la contratación de trabajadores del Sistema Especial Agrario, así como un plan específico de apoyo al mundo rural para la ejecución de obras que permitan la contratación de inscritos en el Régimen Agrario. "La Junta ha de crear acciones para el empleo de jóvenes y mujeres en el sector".

Fernández de Moya no dejó en el tintero los últimos logros del Gobierno de Rajoy. Así, citó la rebaja de 35 a 20 peonadas, la activación del almacenamiento privado del aceite, la prórroga de la reforma de la PAC, la rebaja fiscal y el aumento de los fondos del PER. "La Junta debe implicarse de forma activa".

POLÍTICA EN BRUSELAS COAG aboga por mantener los fondos

ENRIQUE ALONSO ■ JAÉN

El secretario general de COAG Andalucía, Miguel López, y el regional de Olivar y responsable de la organización en Jaén, Juan Luis Avila, han terminado su ronda de contactos en Bruselas respecto a los cambios en la Política Agraria Comunitaria. Hacen un balance negativo: "La reforma no está pensada para los sectores mediterráneos, sino para el norte de Europa y sus sectores continentales. Con esta propuesta, se hace un daño innecesario, no ya por el presupuesto, sino por el modelo de aplicación de los apoyos". Por ello, piden que no se trasvasen fondos de unos territorios a otros.

PAGO ÚNICO

Asaja se queja del programa de las ayudas

E. A. ■ JAÉN

Asaja pide a la Consejería de Agricultura que resuelva los problemas que surgen con la aplicación informática, ya que impide que los agricultores y los ganaderos andaluces puedan solicitar las ayudas de la Política Agraria Comunitaria (PAC). La organización recuerda que hoy termina el primer mes de los tres meses del plazo oficial para pedir el Pago Único y afirma que la Junta no es capaz de tener plenamente operativo el sistema. Indica que la tramitación de la subvención resulta un requisito indispensable para que muchos productores logren créditos de cajas y bancos.

EN CITOLIVA

Investigación de la huella de carbono

E. A. ■ JAÉN

El Centro Tecnológico del Olivar y el Aceite de Oliva (Citoliva) prepara una jornada para presentar los resultados finales del proyecto Oilca. Será el próximo 21 de marzo, en el Museo Activo del Aceite de Oliva y la Sostenibilidad, que se encuentra en Geolít. Precisamente, se abordará la mejora en la competitividad y la reducción de la huella de carbono del sector del aceite de oliva. Se hace mediante la optimización de la gestión de residuos y la creación de una encuesta. Contará con emprendedores e investigadores, que ofrecerán su punto de vista.



Alumnos de FP del "San Juan Bosco" conocen la Farmacia del Hospital

Quince alumnos del Instituto San Juan Bosco visitaron las dependencias del servicio de Farmacia del Complejo Hospitalario de Jaén, en una de las actividades prácticas incluidas en su plan de formación profesional. Pudieron conocer de cerca el trabajo cotidiano que se desarrolla en esta Unidad de Gestión Clínica, además de resolver sus dudas con preguntas a los sanitarios que los acompañaron.

JAENCIANAS
VICENTE OYA RODRIGUEZ

VATICANO

II



DURANTE esta semana se celebran en el Seminario Diocesano de Jaén las ya

XXV Jornadas Culturales, 'Santo Tomás de Aquino', que, en esta ocasión, están dedicadas al tema 'Vaticano II: Una brújula segura para orientarnos en la fe'. Expertos en éste Concilio dicran conferencias sobre 'Logros, carencias y caminos' o las 'claves de lectura' del Vaticano II. Han estado a cargo de Francisco Castro Pérez, profesor del Seminario de Málaga y Diego Molina, jesuita, rector de la Facultad de Teología de Granada. Sobre la Actualidad del Concilio Vaticano II 'hablará hoy Serafín Béjar Bacas, profesor de dicha Facultad. Mañana, sobre 'Comunicar y transmitir la fe en una cultura de la incertidumbre' hablará Martín Gelabert Ballester, O.P., catedrático de la Facultad de Teología de Valencia. El obispo, Ramón del Hoyo López, hará la clausura.

El Concilio Vaticano II, inaugurado en octubre de 1962, por Juan XXIII y clausurado por Pablo VI, en 1965, fue un acontecimiento de enorme trascendencia para la Iglesia en la segunda mitad del siglo XX. Se celebró con la finalidad de la renovación y adaptación de la Iglesia a los nuevos tiempos. Es decir, la puesta al día de la misma con el incremento de la fe católica, la renovación de las costumbres del pueblo cristiano y la adecuación eclesial a las necesidades de aquellos tiempos y con proyección de futuro.

Un aspecto esencial del Vaticano II es el de la unión de los cristianos, el Ecumenismo, juntamente con la libertad religiosa y la relación de la Iglesia con el mundo. El ya Papa emérito, Benedicto XVI, ha querido celebrar un año especial de la fe en el 50 aniversario de la apertura del Vaticano II y ha insistido, en diversos documentos, en que dicho Concilio es una gran fuerza para la renovación de la Iglesia. De aquí que sea oportuno el título de éstas jornadas al considerarlo al Vaticano II como una brújula segura para la orientación en la fe. Más aún en este momento de transición entre un Papa que se retira a la oración y otro que se espera para otra etapa de la nave de Pedro en el mar abierto de la Iglesia Universal.

Malestar ante la supresión de unidades en la concertada

Los docentes alertan de la pérdida de puestos de trabajo en los tres centros jienenses, que tienen «gran demanda y reconocido prestigio»

■ MÓNICA LOPERA

JAÉN. A pesar de que en las distintas reuniones que habían mantenido con el delegado territorial de Educación, Cultura y Deporte, José Ángel Cifuentes, a los profesores de la enseñanza concertada de la provincia de Jaén se les había dicho que no habría cambios significativos de cara al próximo curso y que se renovarían todos los conciertos, el pasado lunes, Cifuentes anunció que se van a suprimir tres unidades de Infantil de tres años en tres colegios de la provincia, concretamente en Ube-

da, Linares y Bailén. Y se hará, aseguró el delegado, «por el descenso de la natalidad y de la población inmigrante y porque, si no se hace así, habría que eliminar esas unidades de la enseñanza pública».

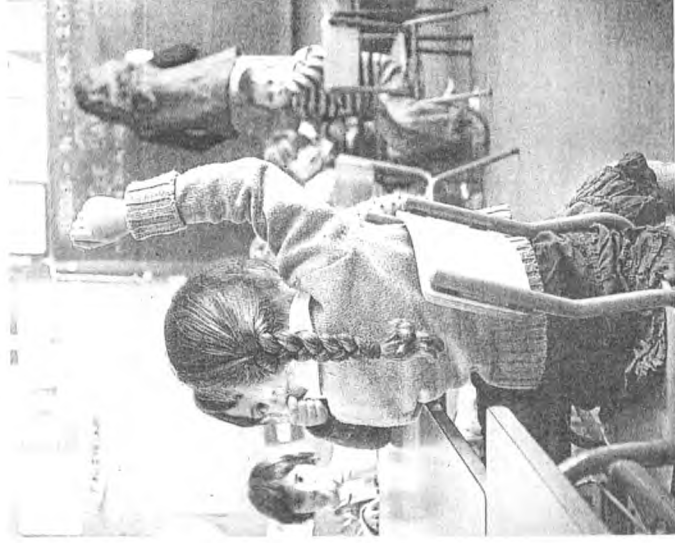
Ante esta situación, la Federación de Sindicatos Independientes de Enseñanza de Andalucía (FSIE-A), como sindicato mayoritario entre

los trabajadores de la enseñanza concertada de la comunidad autónoma, manifiesta su disconformidad con la «decisión unilateral» tomada por la Administración educativa de reducir unidades concentradas en los centros escolares. «Esta medida supondrá la pérdida inmediata de decenas de puestos de trabajo en el sector y la reducción progresiva de cientos de dichos puestos, situación que sólo contribuirá a agravar la crisis económica y social en la que nos encontramos inmersos», recalca el se-

cretario provincial de FSIE en Jaén, José González, que apunta que, en principio, de cara al próximo curso, habría que prescindir de entre tres y cuatro puestos de trabajo en la provincia, pero que «en años sucesivos acabarían siendo unos 20 empleos menos en cada centro afectado».

González recalca que los tres centros en los que se eliminarán unidades (Santo Domingo Savio de Ubeda, 'La Presentación' de Linares y el 'Sagrado Corazón' de Bailén) son colegios «de reconocido prestigio y de gran demanda». Así, asegura, «año tras año tienen que hacer sorteos que siempre faltan plazas», por lo que desde FSIE instan a las familias interesadas a que sigan solicitando plaza en estos colegios para demostrar la demanda que existe.

Según el secretario provincial de FSIE en Jaén, la supresión de unidades es «una maniobra política que carece de argumentos, ya que la hacen antes de que termine el proceso de escolarización y se vea realmente las solicitudes que hay». Desde el sindicato, esperan que la Consejería de Educación dé un paso atrás y continúe con esas tres líneas que pretende eliminar. De lo contrario, FSIE estudia ya las diversas acciones legales y reivindicativas que puede llevar a cabo.



Clase de infantil. ■ IDEAL

ANPE pide ampliar el permiso por cuidado de hijos a los padres

■ M. L.

JAÉN. El sindicato ANPE-Andalucía ha solicitado a la Consejería de Educación, mediante escrito dirigido a la directora general de gestión de recursos humanos de la Consejería, la ampliación del derecho de disfrute del permiso por cuidado de hijo menor de dieciséis meses por parte de los funcionarios docentes

varones. En la actualidad, dicho permiso, amparado por el artículo 48 del Estatuto Básico del Empleado Público y el Decreto 349/1996 de la Junta de Andalucía, en la redacción dada por el Decreto 347/2003, está sujeta para los funcionarios docentes varones a la condición de que su pareja trabaje.

ANPE-Jaén entiende que el he-

Citoliva presenta la primera calculadora de la huella de carbono oleícola

■ IDEAL

JAÉN. El Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite, Citoliva, con sede en Mengibar, presentará el próximo 21 de marzo, en una jornada técnica, la primera calculadora de la huella de carbono oleícola.

Será, según ha informado el centro, en un encuentro para dar a conocer los resultados finales del proyecto europeo 'OilCA: Mejora de la competitividad y reducción de la huella de carbono del sector del aceite de oliva mediante la optimización de la gestión de residuos y la implantación de una eco-etiqueta' (<http://www.oilca.eu/>), financiado por el Programa Interreg IV B SUDOE, reafirmando su apuesta por fomentar la sostenibilidad del sector del olivar.

La investigación ha sido impulsada por Citoliva y ha contado con la participación de la Fundación CTM Centre Tecnológico, el Instituto Andaluz de Tecnología, el Centro para Valorização de Resíduos, el Laboratoire de Chimie Agroindustrielle del Institut National Polytechnique de Toulouse y la Associação de Olivicultores de Tras-os-Montes e Alto Douro.

De este modo, durante la jornada, que tendrá lugar en el Museo Activo del Aceite de Oliva y la Sostenibilidad ubicado en el Parque Científico Tecnológico Geolit, se presentará el primer software que cuantifica la huella de carbono en los procesos que integran la producción de aceite de oliva, y a su vez, evalúa aquellas actuaciones que reducen las emisiones de CO₂, teniendo en cuenta los costes de inversión asociados.

Gratis

Se trata de una herramienta gratuita que Citoliva pondrá a disposición de las empresas del sector, facilitándoles la toma de decisiones en base a criterios ambientales y económicos.

Asimismo se presentará la guía para el cálculo de la huella de carbono en el sector del aceite de oliva con el objeto de ayudar a las empresas oleícolas en el cálculo de su impacto ambiental e identificar áreas de mejora que permitan reducir las emisiones de gases de efecto invernadero del sector. Esta guía permitirá al sector familiarizarse con las principales actividades, cálculos y elementos a tener en cuenta para determinar la huella de carbono de los aceites de oliva.

La asistencia a estas jornadas es gratuita y está dirigida principalmente a profesionales del sector oleícola, investigadores y técnicos. Pueden formalizar su inscripción en el número de teléfono 953 22 11 30.

LA RIOJA

Plazo para inscribir parcelas antiguas en la D.O.P.Aceite de La Rioja. El C.R.D.O.P.Aceite de

La Rioja ha abierto el plazo para que los oliveros puedan inscribir sus parcelas durante los meses de marzo, abril y mayo en los registros de la D.O.P. En 2015 se cerrará definitivamente el plazo de inscripción de parcelas antiguas en la D.O.P.Aceite de La Rioja. A partir de mayo de 2015, no se admitirán solicitudes de plantaciones realizadas antes de dicha fecha y solo podrán inscribirse nuevas fincas. Por otra parte, la inscripción de almazaras y marcas permanecerá abierta de forma indefinida. Los agricultores tienen que presentar los datos de sus parcelas en las instalaciones del C.R.D.O., en la calle Muro de la Mata, 8, 5º C Dcha., de Logroño. Se puede ampliar la información mediante el correo electrónico: info@aceitedelarioja.com

EXTRANJERO

Una enorme granizada arrasa el olivar australiano. Una gran tormenta de granizo se ha llevado por delante aproximadamente gran parte de la cosecha de aceituna en Australia. El sector esperaba una buena cosecha y aprovechar, además, la escasez mundial de aceite de oliva a causa, fundamentalmente, del descenso productivo en España. .

INVESTIGACIÓN

Resultados del proyecto Oilca. Citoliva organizará el próximo jueves 21 de marzo la Jornada Técnica de Difusión de Resultados de I+D+i del Proyecto Europeo Oilca, a partir de las 10.30 horas en el del Museo Activo del Aceite de Oliva y la Sostenibilidad, ubicado en el Parque Científico Tecnológico Geolint (Mengibar). Bajo el epígrafe global "Mejora de la competitividad y reducción de la huella de carbono del sector del aceite de oliva mediante la optimización de la gestión de residuos e la implantación de una eco-etiqueta", Citoliva hará públicos los resultados finales de este proyecto, reuniendo a instituciones, centros de investigación, empresas y profesionales del sector del olivar. Durante la jornada se presentará también el primer software que cuantifica la huella de carbono en los procesos que integran la producción de aceite de oliva, y a su vez, evalúa aquellas actuaciones que reducen las emisiones de

CO₂, teniendo en cuenta los costes de inversión asociados. Se trata de una herramienta gratuita que Citoliva pondrá a disposición de las empresas del sector, facilitándoles la toma de decisiones en base a criterios ambientales y económicos.

CONCURSOS

El New York International Olive Oil Competition, del 16 al 18 de abril. El prestigioso certamen New York International Olive Oil Competition (www.nyoliveoil.com) se celebrará del 16 al 18 de abril. El plazo para la remisión de muestras participantes finalizará el próximo 1 de abril.

EMPRESAS

AOVE y ciclismo profesional. "La tierra del virgen extra" es el lema con el que la Interprofesional del Aceite de Oliva Español promocionó el consumo del aceite de oliva virgen extra entre los deportistas del mundo, utilizando la Andalucía Bike Race como plataforma. Un certamen ciclista que reunió en febrero a casi 700 deportistas de 24 países, así como a millares de seguidores, entre Córdoba y Jaén.

Sistema de clasificación de AOVEs. El grupo de investigación Sistemas Inteligentes Basados en el Análisis de Decisión Difuso Sinbad² de 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. Ha contado con la colaboración de Citoliva, Mengisoft y laboratorios CM Europa. 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.

Marca de calidad. El salón Olipremium fue escenario de la presentación de "QVExtra", marca creada para distinguir los AOVEs españoles de la gama superior. "Los aceites que lleven el sello cumplirán unos requisitos mucho más exigentes que los contemplados en la normativa vigente", explicó Soledad Serrano, presidenta de la asociación.

Oleoestepa crea una planta de compostaje para valorizar los subproductos de las almazaras

Oleoestepa ha informado de que pondrá en marcha la próxima campaña una planta de compostaje encaminada a cerrar el círculo productivo del aceite de oliva virgen a través de la valorización de los subproductos de almazara como fertilizantes orgánicos.

La cooperativa ha destacado en un comunicado que trabaja desde hace tiempo en encontrar nuevas alternativas que doten de valor añadido a los subproductos que se generan durante la extracción de aceite de oliva virgen tales como alpeorrujo, huesos, hojas de olivo o aguas de lavado, que además permiten crear nuevos ingresos en la almazara, una mayor sostenibilidad del olivar y fomentar el respeto por el medio ambiente.

En este sentido, el Departamento de I+D de Oleoestepa ha desarrollado una planta piloto de compostaje que iniciará su actividad la próxima campaña para experimentar y estudiar el proceso de obtención de compost a partir de subproductos de almazara (alpeorrujo y hojas de olivo) y estiércoles de diversa procedencia.

El objetivo final del proyecto es transformar subproductos en materias primas, obteniendo como resultado un sustrato rico en materia orgánica que se utilizará para la fertilización del olivar, alcanzando así una óptima asimilación de los nutrientes por el árbol.

El compost producido en la planta experimental, según Oleoestepa, se destinará a autoconsumo y se estudiará tanto el escalado de esta planta a mayores capacidades como la utilización de diversas materias primas en el proceso.

La DOP Aceite de La Rioja abre su plazo de inscripción hasta el 15 de mayo

Los profesionales del sector oleícola riojano ya pueden inscribirse en la DOP Aceite de La Rioja. La entidad ha informado de que, según datos de diciembre de 2012, cuenta con casi 850 olivicultores, 13 almazaras y 56 marcas, que representan una superficie plantada superior a 1.700 hectáreas distribuidas en un centenar de municipios riojanos.

Citoliva presenta el 21 de marzo los resultados del proyecto europeo OilCA

El Museo Activo del Aceite de Oliva y la Sostenibilidad, ubicado en el Parque Científico y Tecnológico Geolít de Mengibar (Jaén), acogerá el 21 de marzo la Jornada Técnica de Difusión de Resultados de I+D+i del Proyecto Europeo OilCA.

Bajo el epígrafe global *Mejora de la competitividad y reducción de la huella de carbono del sector del aceite de oliva mediante la optimización de la gestión de residuos y la implantación de una eco-etiqueta*, Citoliva hará públicos los resultados finales de este proyecto reuniendo a instituciones, centros de investigación, empresas y profesionales del sector del olivar.

Durante la jornada se presentará el primer *software* que cuantifica la huella de carbono en los procesos que integran la producción de aceite de oliva y, a su vez, evalúa aquellas actuaciones que reducen las emisiones de CO₂, teniendo en cuenta los costes de inversión asociados.

Según Citoliva, se trata de una herramienta gratuita que este centro pondrá a disposición de las empresas del sector, facilitándoles la toma de decisiones según criterios ambientales y económicos.

Asimismo, se presentará la guía para el cálculo de la huella de carbono en el sector del aceite de oliva con el objetivo de ayudar a las empresas oleícolas en el cálculo de su impacto ambiental e identificar áreas de mejora que permitan reducir las emisiones de gases de efecto invernadero por parte del sector.

Para más información: www.citoliva.es

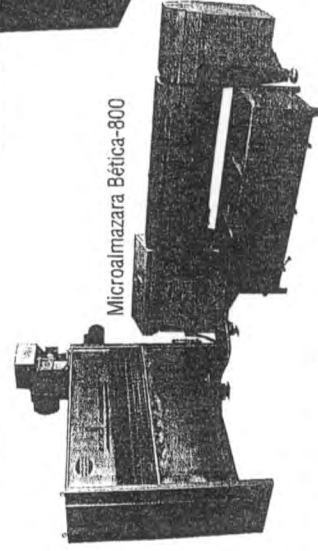
Borja Fdez. de Peñaranda
Agente comercial aceite de oliva
670 537 904



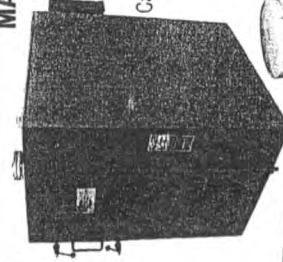
Avda. Luis de Morales 32. mod. 218. 41018 Sevilla
Tel. 954 417 665 Fax. 954 541 770
info@newexports.es

Asimismo, la entidad ha subrayado que los profesionales que no se inscriban antes del 15 de mayo en los registros de la Denominación tendrán una nueva oportunidad de sumarse a la marca de calidad del aceite riojano en los dos próximos años.

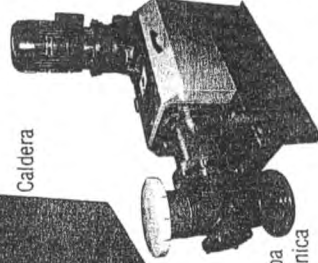
Por otra parte, la DOP ha recordado que en 2015 se cerrará definitivamente el plazo de inscripción de parcelas antiguas.



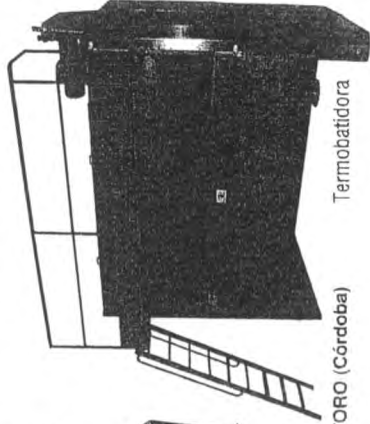
Microalmazara Bética-800



Caldera



Bomba mecánica



Termobátidora

MAQUINARIA OLEÍCOLA E INSTALACIONES COMPLETAS DE: ALMAZARAS, CALEFACCIÓN Y AGUA CALIENTE INDUSTRIAL

NOTICIAS DE FERIAS JAEN

CITOLIVA presentará la primera calculadora de la huella de carbono oleícola

Mejora de la competitividad y reducción de la huella del sector del aceite de oliva

El Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite, CITOLIVA, dará a cono-

cer el próximo 21 de marzo, en una jornada técnica, los resultados finales

del proyecto europeo OilCA: "Mejora de la competitividad y reducción de la

huella de carbono del sector del acei-

te de oliva mediante la optimización de

la gestión de residuos y la implanta-

ción de una eco-etiqueta

(<http://www.oilca.eu/>), financiado por

el Programa Interreg IV B SUDOE,

CITOLIVA pondrá a disposición de las

empresas del sector, facilitándoles la

toma de decisiones en base a criterios

ambientales y económicos.

Asimismo se presentará la

guía para el cálculo de la huella de

carbono en el sector del aceite de

investigado para analizar el futuro

del sector del aceite de oliva

expoлива
XVI Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines
Jaén | 8-11 Mayo | 2013
Jaén | May. 8-11 | 2013



Se presentará la guía para el cálculo de la huella de carbono

Para más información consulten la página web del centro tecnológico, www.citoliva.es, o por correo electrónico a comunicacion@citolive.es.

Itaja culmina el programa de jornadas organizado para analizar el futuro del sector del aceite de oliva

Empresas

Proyecto europeo OilCA

Citoliva presentará este mes la primera calculadora de huella de carbono para el sector oleícola

El próximo 21 de marzo, el Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite, Citoliva, dará a conocer, en una jornada técnica, los resultados finales del proyecto europeo OilCA: "Mejora de la competitividad y reducción de la huella de carbono del sector del aceite de oliva mediante la optimización de la gestión de residuos y la implantación de una eco-etiqueta (www.oilca.eu)". Se trata de un proyecto que ha contado con la financiación del Programa Interreg IV B SUDOE, reafirmando su apuesta por fomentar la sostenibilidad del sector del olivar.

Esta investigación, que ha sido impulsada desde Citoliva, también ha contado con la participación de la Fundació CTM Centre Tecnològic, el Instituto Andaluz de Tecnología, el Centro para Valorização de Resíduos, el Laboratoire de Chimie AgroIndustrielle del Institut National Polytechnique de Toulouse, así como de la Associação de Olivicultores de Tras-os - Montes e Alto Douro.

En este encuentro, que se celebrará en el Museo Activo del Aceite de Oliva y la Sostenibilidad ubicado

en el Parque Científico Tecnológico Geolit, en la localidad jiennense de Mengibar, se presentará el primer software que cuantifica la huella de carbono en los procesos que integran la producción de aceite de oliva, y a su vez, evalúa aquellas actuaciones que reducen las emisiones de CO₂, teniendo en cuenta los costes de inversión asociados. Se trata de una herramienta gratuita que Citoliva pondrá a disposición de las empresas del sector, facilitándoles la toma de decisiones en base a criterios ambientales y económicos.

Además, se presentará la guía para el cálculo de la huella de carbono en el sector del aceite de oliva con el objeto de ayudar a las empresas oleícolas en el cálculo de su impacto ambiental e identificar de áreas de mejora que permitan reducir las emisiones de gases de efecto invernadero del sector.

Asimismo, esta guía permitirá al sector familiarizarse con las principales actividades, cálculos y elementos a tener en cuenta para determinar la huella de carbono generada por los aceites de oliva que producen.

Olei descubre una variedad de oliva propia de Galicia

La compañía gallega Olei ha descubierto una variedad de oliva centenaria propia de la región de Galicia, la cual, ha obtenido ya el reconocimiento del Banco Mundial de Germoplasma del Olivo (BMGO) de Córdoba, tras analizar y cotejar las muestras recogidas por la compañía gallega con más de 270 referencias de variedades españolas ya identificadas y catalogadas oficialmente. El nombre propuesto para su registro oficial es Brava y ésta recoge las referencias bibliográficas históricas y los testimonios de la tradición popular de la época de mayor apogeo del cultivo de olivo en Galicia.

Fomentando el cultivo autóctono, Olei apuesta por recuperar esta variedad centenaria de manera sostenible para su desarrollo industrial favoreciendo la reactivación económica del rural gallego.

Esta certificación llega en un momento de oportunidades para la empresa gallega, que arranca este ejercicio con la intención de conquistar el mercado internacional, sobre todo el europeo y el asiático, y de consolidar su posicionamiento en los segmentos nacionales gourmet y especializado, donde ya supera los 200 puntos de venta, según señalan desde la compañía.

La Alhambra produce 2.760 kilos de AOVE

El monumento granadino de la Alhambra ya tiene una nueva cosecha de aceite de oliva virgen extra de la Dehesa del Generalife. La directora general del monumento, María del Mar Villafranca, acompañada por el responsable del Servicio de Jardines, Bosques y Huertas, Rafael de la Cruz, ha presentado su nueva cosecha en la feria Gastrotur, celebrada en Armilla (Granada), donde se ha podido degustar las características de este oro líquido. El chef del restaurante El Claustro, del Hotel AC Santa Paula, Juan Andrés R., galardonado con el premio al 'Mejor cocinero del año' en 2009, y el joven Javier Cabrera, primer granadino en conseguir una estrella Michelin por su cocina creativa en el restaurante Els Brancs de Roses (Gerona) han saboreado el aceite de oliva virgen extra de la Dehesa del Generalife y han mostrado su interés en llevar este producto de "la Alhambra a la mesa".

Este año se han recogido 20.000 kilos de aceitunas, que se han traducido en 2.760 kilos de aceite, un porcentaje inferior debido a la falta de lluvias del pasado invierno, extraídas de olivos centenarios.

En total, se han envasado en 4.452 unidades, de las que 2.000 pueden adquirirse en formato de lata de 500 mililitros y 2.452 en un nuevo diseño en botella de cristal para 250 ml y 500 ml, que preservará de la luz el oro líquido que guarda en su interior para conservar sus cualidades y aromas que tenía en el momento de la recolección.