

Resultados del aforo de olivar de almazara. Campaña 2022/2023

Aforo de producción en ANDALUCÍA

Aceituna para almazara
2.980.000 t

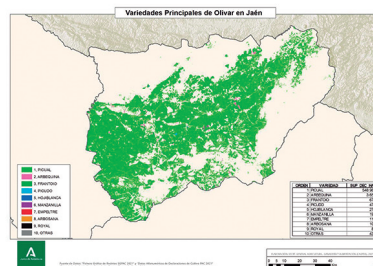
Aceite de oliva
587.000 t

Un **49,1 % menos** que la producción final de la pasada campaña.
Un **47,5 % menos** que la media de las últimas 5 campañas.

Fuente: Elaboración propia de la CAPADR.

Resultados del aforo de olivar de almazara. Campaña 2022/2023

Aforo de producción en Jaén



Junta de Andalucía

Fuente: Elaboración propia de la CAPADR con datos de las Declaraciones PAC 2021.

< Volver al Índice | 16

Aceituna para almazara
937.000 t

Aceite de oliva
200.000 t

Rto.: 21,3 %

Un **60 % menos** que la producción final de la pasada campaña.
Un **59,8 % menos** que la media de las últimas 5 campañas.

Grupo Interóleo califica de realista el aforo de campaña presentado por la Consejería

3 de octubre.- Grupo Interóleo ha asistido a la presentación del aforo de la campaña de aceituna realizado por la consejera de Agricultura, Carmen Crespo, en el Museo Íbero de Jaén. Un acto en el que estuvieron presentes el presidente y el gerente del Grupo, Juan Gadeo y Esteban Momblán, respectivamente. Una vez conocida la producción de aceite de oliva estimada, Grupo Interóleo califica de realista la disminución de un 49% en la cosecha 2022/2023 en Andalucía, mientras que en la provincia de Jaén la pérdida será mayor, de hasta un 60%. Según los datos aforados por la Junta de Andalucía, en España no alcanzaremos las 900.000 toneladas de aceite de oliva, lo que significa una importante disminución que hará que los precios suban ligeramente, aunque por ello no debe resentirse el consumo.

Resultados del aforo de olivar de almazara. Campaña 2022/2023

Aforo de producción por provincias

PROVINCIA	Aforo aceituna de almazara (t)	Aforo aceite de oliva (t)	Variación aceite (media 5 últimas campañas)	Variación aceite (campaña anterior)
Almería	55.000	10.000	-31,0 %	-25,7 %
Cádiz	52.000	9.000	-15,7 %	-19,2 %
Córdoba	850.000	158.000	-42,9 %	-47,3 %
Granada	331.000	70.000	-43,3 %	-41,4 %
Huelva	52.000	10.000	5,7 %	-18,5 %
Jaén	937.000	200.000	-59,8 %	-60,0 %
Málaga	215.000	40.000	-39,3 %	-30,4 %
Sevilla	488.000	90.000	-25,4 %	-35,2 %
ANDALUCÍA	2.980.000	587.000	-47,5 %	-49,1 %

Junta de Andalucía

Fuente: Elaboración propia de la CAPADR.

< Volver al Índice | 24

Grupo Interóleo explica en San Juan de Villargordo por qué apostar por la unión

7 de octubre.- El presidente de Grupo Interóleo, Juan Gadeo, participó en una jornada celebrada en una de nuestras cooperativas socias, la SCA San Juan de Villargordo. La actividad tuvo como principal objetivo el de acercar a los jóvenes agricultores a las cooperativas. Grupo Interóleo explicó el porqué es importante, hoy en día, ser cooperativista, por qué apostar por la concentración para tener más fuerza, y qué oportunidades pueden tener los jóvenes dentro del cooperativismo olivarero.



Formación de ésteres etílicos en el proceso de extracción del aceite de oliva

Mariela Valdivia

Responsable del Área de Asesoramiento al Socio de Grupo Interóleo

Desde el año 2016, el Consejo Oleícola Internacional (COI) introdujo el contenido en ésteres etílicos como nuevo parámetro de calidad. Debido principalmente a la relación directa existente entre este parámetro, el estado sanitario del fruto y las prácticas de elaboración.

Los ésteres etílicos se forman por la reacción de un ácido graso libre (responsable de la acidez) y el etanol. Por lo tanto, todo aquello que favorezca la acidez en el aceite (hidrólisis de los triglicéridos), supondrá un aumento de su contenido de ésteres etílico, al igual que todo aquello que favorezca la presencia de etanol en el aceite.

El contenido de etanol en los aceites puede tener un origen natural del fruto como resultado del metabolismo de este. Es decir que su presencia va a depender de la variedad como del estado de madurez del fruto, o como origen los procesos fermentativos que se dan en el proceso.

Con todo, las medidas de control de los ésteres etílicos serán aquellas asociadas al estado sanitario y de madurez del fruto, así como aquellas que eviten los procesos fermentativos en el proceso de elaboración y almacenamiento.

Debemos de partir de aceitunas en buen estado sanitario y de madurez. Todo aquello que provoque la pérdida de integridad de la aceituna, por exceso de madurez, por presencia de plaga o enfermedad, por transporte inadecuado, va a propiciar el comienzo de procesos fermentativos que den lugar a la presencia de etanol y acidez libre. Sin olvidar que la cantidad de etanol natural en la aceituna aumenta para una misma variedad por su estado de madurez.

Por ello, se debe de adelantar la recolección, favorecer la integridad del fruto en la recolección y transportarla de forma que se garantice la no rotura de la aceituna.

Ya en el patio, debemos de evitar lavar el fruto y sobre todo el almacenamiento en grandes tolvas de alimentación al molino durante periodos de tiempo largos que favorecen el desarrollo de procesos fermentativos.



A partir del momento de la molturación se hace imprescindible evitar puntos muertos en el circuito de elaboración para evitar que la pasta se acumule y se fermente.

Estudios recientes sobre la formación de ésteres etílicos y etanol durante el proceso de centrifugación de la pasta de aceituna mostraron como hay un punto intermedio entre la salida del decánter y la centrifuga vertical, donde se sintetiza una parte de los ésteres etílicos. Nos referimos al receptáculo bajo el vibrofiltro, donde por su diseño se suele acumular aceite que en ese punto del proceso se encuentra con gran cantidad de agua y azúcares en dilución, pasando a ser un punto crítico en el que los procesos fermentativos se disparan. Por tanto, hay que favorecer en este punto la limpieza y la no acumulación del aceite.

Por lo descrito se hace de obligado cumplimiento, la limpieza constante de todo el proceso que elimine todo resto de materia orgánica que pueda haber, así como evitar humedad y temperatura que favorecen los procesos fermentativos y por tanto la presencia de ésteres etílicos.

Al igual que se hace obligado la limpieza de instalaciones y equipos, es lógico resaltar que la presencia de humedad y restos de materia orgánica en los aceites junto al aumento de temperatura que se produce en los meses estivales va a favorecer el aumento de los ésteres etílicos en los aceites almacenados que han llegado al verano. Por ello, es de vital importancia las condiciones en las que están almacenados estos aceites. Los aceites deben de llegar lo más limpios posible a la bodega, para ello nunca hay que olvidar el trabajo de clarificación de la centrifuga vertical, el paso de los aceites por una prebodega en la que en unas 24 h reposan y se purgan, para pasar a la bodega con la menor cantidad posible de humedad y de impurezas, sin dejar de purgar periódicamente una vez que están en la bodega. Como alternativa a todo este proceso está el de filtrado de

los aceites que se hace sobre todo muy recomendable en los aceites de mayor calidad. Con la filtración eliminamos todo resto de humedad e impurezas y evitamos todo riesgo de fermentación que puede hacer que un aceite pierda en poco tiempo la calidad inicial con la que se produjo.

Las últimas investigaciones en la formación de los ésteres etílicos han ido encaminadas a determinar el papel del etanol en los aceites, y como su solubilidad en agua puede afectar a su disponibilidad en el proceso para la síntesis de ésteres etílicos durante el almacenamiento. Recordemos que para la formación de los ésteres etílicos es importante tanto la acidez libre como la presencia de etanol. Así, en el IFAPA Venta del Llano, han estudiado como influye la adición de agua en la centrífuga vertical y en el decánter con distintos estados de madurez y condiciones de proceso, llegando a la conclusión de que la adición de agua durante el proceso de extracción reduce la concentración de etanol en el aceite y, por tanto, puede afectar a su disponibilidad para la síntesis de ésteres etílicos durante el almacenamiento.

Por otro lado, desde el IRTA (Instituto de alimentación y tecnología agroalimentarias y la URV (Universitat Rovira i Virgili) estudian como las condiciones en las que se realiza el proceso de extracción de aceite influyen en la formación de ésteres etílicos y etanol, concretamente el ritmo de inyección de la pasta al decánter (tiempo de residencia del aceite en el decánter) y la adición de agua al decánter. Concluyendo que la adición de agua al decánter puede ser una regulación más eficaz que la inyección de pasta, cuando se procesan frutos con alto contenido en etanol y ésteres etílicos, fruto de mayor maduración.

En conclusión, es posible evitar la pérdida de calidad en la extracción y almacenamiento de los aceites, teniendo en cuenta la importancia de la limpieza en todo el proceso y en los aceites almacenados, y como afecta el aporte de agua al proceso reduciendo la presencia de etanol precursor de los ésteres etílicos.

Grupo Interóleo avala la fusión de las dos cooperativas de Fuerte del Rey en Óleo Rey

7 de octubre. - Nace una nueva cooperativa, fruto de la unión de dos de nuestros socios en el mismo municipio, Fuerte del Rey. San Isidro y Nuestra Señora del Rosario juntaron sus esfuerzos en un acto al que acudieron las juntas rectoras de ambas cooperativas y más de 150 socios, así como el alcalde del municipio y nuestro presidente y gerente, Juan Gadeo y Esteban Momblán, respectivamente, que con su presencia avalaron la fusión. La cooperativa resultante se denomina Óleo Rey y suma una base social de 447 agricultores, una superficie de 4.500 hectáreas de olivar y una producción que rondará los 13 millones de kilos de aceituna, en su totalidad de la variedad picual. Con esta fusión se quiere impulsar la rentabilidad de los socios en un contexto de incertidumbre.



Apúntate al acuerdo de Grupo Interóleo con Adeslas

¿Sabes que tenemos un seguro de salud con Adeslas que es una auténtica oferta? Nuestros 17.000 agricultores pueden beneficiarse del acuerdo que hemos cerrado con una compañía líder. Seguro médico de asistencia completa + Seguro dental, con más de 43.000 médicos y 1150 centros asistenciales; cobertura en medicina general, urgencias, hospitalización y detal. SIN COPAGOS, ni costes extras. OFERTA, actualmente, en 2022, de 65,00 € a solo 43,75 €/mes/asegurado. Tenemos abierta una campaña especial, sin cuestionario médico. Una OPORTUNIDAD que no puedes dejar pasar.



Descarga nuestra app (android / ios)

CAMPAÑA ESPECIAL



Os presentamos la nueva oferta de seguro de salud que ha cerrado el Grupo Interóleo para todos sus asociados con el seguro de salud Adeslas (compañía líder a nivel nacional).

Resumen de las condiciones:

- Seguro médico de asistencia completa + Seguro dental
- Con una con más de 43.000 médicos y 1150 centros asistenciales, Cobertura en medicina general, urgencias y hospitalización, cobertura detal y SIN COPAGOS, ni costes extras. La cobertura dental incluye servicios sin coste adicional de urgencia, limpiezas bucales, radiografías, consulta de diagnósticos, fluorizaciones y donde puedes ahorrar entre un 40% y un 50% en tratamientos dentales.
- Sin carencias
- Sin copagos.
- Prima NIVELADA y superreducida para todos los menores de 68 años. Actualmente 2022 (de 65,00 €) a solo 43,75 €/mes/asegurado.

OFERTA.

Se abre una campaña especial o ventana para acceso al seguro Sin cuestionario médico en las condiciones anteriormente referidas.

Tendrás la posibilidad de NO cumplimentar el cuestionario médico y por tanto no tener exclusiones en tu seguro de salud; **TODA UNA OPORTUNIDAD.**

Hazlo ya, apúntate en tu cooperativa o almazara del Grupo Interóleo. Este servicio se ofrece con pleno alcance del territorio nacional y para el conjunto del total colectivo asociado a nuestro grupo, siendo un total de 17.000 familias las que acceden a esta oferta.

Consulta en tu cooperativa o almazara.

Esta ventana de captación/oferta/campaña especial está abierta hasta mediados de noviembre de 2022, y está supeditada al número de asegurados totales.

Apúntate a las listas. Solo en tu cooperativa o almazara.



Es un servicio del Grupo Interóleo.

Próximo evento de Grupo Interóleo

Grupo Interóleo celebra, el 20 de octubre, las II Jornadas Mujer y Olivar



Día: 20 de Octubre
Asistencia: Zoom
Inscripciones: rse@interoleo.com



II Jornadas Interóleo. "Mujer y Olivar"

20 Octubre de 2022, 10:00h a 12:30h



Plataforma ZOOM

TIMING

10:00 – 10:10: Inauguración

10:10 – 10:55: La importancia de la toma de decisiones de la Mujer. Consejos Rectores.

- M^a Dolores Amezcua: Bedmarense. S.C.A
- Cándida Bautista: San Juan S.C.A
- M^a Isabel Sanchez García: San Isidro Labrador S.C.A

10:55 – 11:40: El valor de las mujeres en la gestión de las cooperativas.

- Rocio Lopez: Unión Oleícola S.C.A
- M^a Jose Ramirez Garcia: Oleícola Baeza S.C.A
- Manoli Fernandez Polo: Santa Maria S.C.A

11:40 – 12:30: La pieza clave para luchar contra la despoblación de los pueblos. Las mujeres y sus olivares.

- Maria del Carmen Galán Sanchez: Ntra. Sra. Rosario S.C.A
- Paloma Alcántara Zafra: Oleocampo S.C.A
- Ana Maria Barragán Arza: San Isidro Labrador S.C.A
- Beatriz Castilla: Finca las Manillas

Moderadoras:

- Francisca Cobo Rosa
- Francisca Molina Herrador

Inscripciones: rse@interoleo.com

Teléfono o WhtasApp: 687 61 69 42

