



Aceite de Madrid

Filomena arrasa el olivar de la Región

Cuantiosos daños en la agricultura y ganadería de la Comunidad de Madrid a causa del temporal de nieve Filomena.



La borrasca de nieve Filomena seguida de varios días con grandes heladas y bajas temperaturas de hasta 18° bajo cero, han arrasado el campo de la Comunidad de Madrid, ocasionando daños en la agricultura y la ganadería y también en infraestructuras.

Uno de los sectores más afectados por esta borrasca ha sido el del aceite de oliva, que después de haber sufrido enormes pérdidas por la COVID-19, ahora les ha afectado y mucho el temporal Filomena y las heladas. La aceituna se ha caído al suelo y se ha helado y arrugado y además ha perdido peso, por lo que ya no sirve para producir un aceite de calidad.



Este año se esperaba una muy buena campaña, pero,

el olivar ha sido el cultivo más afectado, cuando todavía estaban en plena campaña de recolección de la aceituna.

Consultadas todas las almazaras, en la Comunidad de Madrid se preveía una campaña récord de más de veinticinco millones de kilos de aceituna, destinadas en su mayor parte para la elaboración de aceite de oliva virgen extra. De esas previsiones solamente se había recogido el 42,86% de la producción, quedando en el campo el 57,14%.



Hay que señalar que sobre el 95% de la aceituna recogida en la Región, se produce en nuestras almazaras aceite de oliva virgen extra, gracias al trabajo duro por la diferenciación y calidad.



Del 57,14% que ha quedado por recoger, se estima que el 50% se da por perdido, y con el resto que se recogerá, se producirá un aceite que

pasará de virgen y virgen extra a lampante, por lo que las pérdidas ascienden a más de un millón de euros por pérdida de calidad, calculando dicha pérdida en 0,15 € por kilos de aceituna.

A estas pérdidas hay que añadir que los efectos se notarán durante dos años, que es el tiempo que tardarán los olivos en recuperarse



y volver a dar aceitunas y que vuelvan a ser productivos, por lo que en los próximos dos años tendremos una pérdida de más de diez millones de kilos de aceituna, lo que se traduce en unas pérdidas para el sector del olivar superiores a los siete millones de euros.

Sin recuperarse del golpe de la crisis sanitaria que continúa azotando con fuerza la economía mundial, los cultivos de olivos de la Comunidad de Madrid cargan hoy con las consecuencias de un temporal de cifras históricas cuya huella en la tierra costará mucho tiempo borrar. Los olivos que se han helado o que han perdido ramas utilizarán ahora los recursos que en una situación normal emplean en generar la aceituna para recuperarse de los daños sufridos, por lo que calculamos que, como mínimo, pasaremos otros dos años sin prácticamente producto.



Almazaras

- Recespaña Sociedad Cooperativa (Villarejo de Salvanés)
- Sociedad Cooperativa del Campo Aceitera (Villarejo de Salvanés)
- Cooperativa del Campo Santo Cristo (Colmenar de Oreja)
- SAT 1681 Virgen del Rosario (Chinchón)
- SAT 2908 Santa Lucía (Carabaña)
- Vinos y Aceites Laguna S.L. (Villacanejos)
- Oleum Laguna S.L. (Villacanejos)
- Aceite de Oliva Campo Real S.L. (Campo Real)
- Aceitera de Arganda Sociedad Cooperativa (Arganda del Rey)
- Virgen de la Oliva Sociedad Cooperativa (Valdelecha)
- SAT 1431 La Peraleña (Perales de Tajuña)
- Cooperativa Aceitera de Tielmes (Tielmes)
- SAT 4479 Almazara La Concepción (Navalcarnero)
- SAT 1680 Santiago Apóstol (Villa del Prado)
- SAT 1432 Virgen de la Nueva (San Martín de Valdeiglesias)
- SAT 1431 San Esteban Protomártir (Cenicientos)
- Aceites Naturales de España S.L. (Torremocha del Jarama)
- La Aceitera de La Abuela S.L. (Titulcia)

Envasadora

- Villa Oleum S.L. (Valdaracete)

Contenido:

- Filomena arrasa el olivar de la Región* 1
- La Consejera de Medio Ambiente visita un olivar en Extremera* 2
- ATRIA olivar: tratamiento con productos a base de cobre* 2
- Nueva normativa para los paneles de cata* 3
- El aceite de oliva se queda fuera del etiquetado Nutriscore* 3
- Estimaciones producción aceite de oliva en España* 3
- Próximas convocatorias* 4
- Consume productos locales, consume Aceite de Madrid* 4

La Consejera de Medio Ambiente visita un olivar en Estremera

La Consejera de Medio Ambiente visita una explotación olivarera para ver de primera mano los daños ocasionados por el temporal Filomena.



El pasado 19 de enero, la Consejera de Medio Ambiente, Paloma Martín Martín, el Director General de Agricultura, Rafael García González y el Gerente del IMIDRA, Sergio López Vaquero visitaron la localidad de Estremera, donde fueron recibidos por la Alcaldesa del municipio, Carmen María Sánchez Lozano y otros miembros de la Corporación Municipal, el Presidente de Aceite de Madrid, Rafael Gómez Toba, el Presidente de UCAM, Mariano García-Patrón Domingo, el Director de Aceite de Madrid, Jesús

Pérez Sánchez y agricultores de la zona, que se dirigieron a visitar una explotación olivarera de la zona. Una vez allí, se dirigieron a visitar una explotación olivarera de la zona y comprobar los gravísimos daños ocasionados por el temporal de nieve y la posterior ola de frío en los olivos.

Posteriormente, se reunieron en el Salón de Plenos del Ayuntamiento, donde la Corporación Municipal y los agricultores hicieron llegar a la Consejera la gran preocupación de todos los agricultores y ganaderos de la Comunidad de Madrid por las consecuencias del temporal, que en el olivar, no solo se ha afectado a la pérdida de la mayoría de la cosecha de aceituna de este año, sino que el daño ocasionado puede significar la pérdida de los propios olivos.

El primer balance de daños en el campo madrileño asciende a 46 millones de euros, por lo que el Gobierno Regional ya ha solicitado al Gobierno Central una reduc-



ción de hasta el 80% del índice de rendimiento de los módulos de IRPF aplicables a las actividades agrarias madrileñas. En este mismo sentido, la producción se ha visto afectada en más de un 70%.

Además, para paliar estos daños se ha anunciado un plan de actuación del Gobierno Regional con 11 medidas, dotado con 16 millones de euros, divididas en cuatro bloques.

El primer bloque para que agricultores y ganaderos puedan reponer aquellas infraestructuras y maquinaria dañadas por las nevadas y, al mismo tiempo, facilitar a las industrias agroalimentarias que adecuen y modernicen sus instalaciones por los daños ocasionados por las

nevadas, dotado con 10,5 millones de euros.

El segundo bloque, con 2,7 millones, tiene como objetivo facilitar la financiación a pymes y autónomos del sector en condiciones ventajosas y un convenio con Avalmadrid para la constitución de un fondo específico de un millón de euros, además del fomento de la contratación de seguros agrarios, con ayudas que se concederán en el momento en el que el interesado suscriba la póliza, y no a año vencido.

El tercer bloque, dotado con otros tres millones, será para la puesta en marcha de Estrategias de Desarrollo Local para mejorar servicios públicos e impulsar el desarrollo de nuevos proyectos en los municipios rurales.

El cuarto bloque, de medidas específicas para el sector del olivar, especialmente dañado estos días al encontrarse en plena fase de recolección, como la donación de 15.000 plantones de olivo y la asistencia técnica a los olivaresos.

ATRIA olivar

Tratamiento con productos a base de cobre a la salida del invierno para el control de enfermedades y tras el paso del temporal de nieve.

Tras el paso de la borrasca "Filomena" es el momento de sanear las ramas rotas por la nieve realizando cortes limpios y si estos son muy grandes aplicar masilla selladora.



Las ramas cortadas deben eliminarse pues hay riesgo importante de plagas como el **barrenillo**.

También es aconsejable tratar con producto autorizado a base de cobre tras esta limpieza. Se recomienda hacer los tratamientos en

las horas centrales del día. Es necesario cicatrizar heridas para evitar vías de entrada a plagas (euzophera, barrenillo....) o enfermedades (tuberculosis...)



Los fungicidas cúpricos se aplican al olivar madrileño para el control de enfermedades producidas por hongos como los **Repilos** (*Spilocaea oleagina*, *Pseudocercospora cladosporioides*) en un momento de máxima dispersión e infección por las condiciones favorables de temperatura (entre 10° C y 20° C) y hoja que permanece mojada.

Del mismo modo están recomendados contra **Tubercu-**

losis (*Pseudomonas savastanoi*), muy frecuente en la variedad *Cornicabra* para



disminuir poblaciones tras recolección y poda, actuaciones

en las que se producen heridas por las que entra la bacteria. La **Tuberculosis** y la **Lepra** (*Phlyctema vagabunda*), son consideradas enfermedades reemergentes a consecuencia de la intensificación del cultivo. Los fungicidas cúpricos NO son eficaces contra esta última.

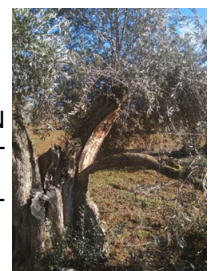
Se trata de tratamientos preventivos y el momento de aplicación es decisivo. En estas fechas, final del invierno, intentamos evitar las defoliaciones producidas por los Repilos. Se debe mojar muy bien con el caldo fungicida toda la masa foliar del

árbol y preferentemente las zonas bajas e interiores, que es donde más frecuentemente se desarrolla la enfermedad. En caso de producirse lluvias intensas, después del tratamiento, sería conveniente repetirlo.

ANTES DE UTILIZAR LOS COMPUESTOS CÚPRICOS Y/O FUNGICIDAS ORGÁNICOS SE DEBE COMPROBAR: CULTIVO AUTORIZADO, DOSIS, PLAZO DE SEGURIDAD Y ESPECIFICACIONES DE USO.

SE RECOMIENDA CONSULTAR CON EL TÉCNICO DE LA ATRIA.

ESPECIAL ATENCIÓN EN LOS OLIVARES DE CULTIVO ECOLÓGICO.



Nueva normativa para los paneles de cata

Aumentan las exigencias para los paneles de cata de aceite de oliva virgen.

El Consejo de Ministros ha aprobado un real decreto de modificación de la normativa básica que regula los paneles de catadores de aceite de oliva virgen, para garantizar la calidad en el producto y preservarlo mejor frente a posibles fraudes.

Su objetivo es profundizar en su armonización y mejorar la formación de sus integrantes y la supervisión que se realiza de estos equipos, que serán autorizados en función de resultados.

La nueva norma introduce requisitos para la autorización de los paneles de catadores oficiales, que tendrán que ser designados por la autoridad competente y superar determinadas pruebas de aptitud de manera periódica. Para ello, la autoridad para la que realicen el trabajo podrá llevar a cabo cuantas acciones de control considere oportunas con el fin de evaluar la idoneidad de los jurados y verificar que no existen conflictos de interés, informaron fuentes ministeriales.

Además, se incluyen nuevas exigencias de formación

para los jefes de panel, que también deberán acreditar un tiempo mínimo de experiencia que se recomienda de dos años. Y por otra parte se crea la Mesa de Jefes de Panel, con indicación de composición y funciones, para favorecer la armonización de las actuaciones de todos ellos.

Este cambio obedece a una demanda de mejora del sistema de control oficial de las características organolépticas del aceite de oliva virgen por parte del sector productor, que también solicita aumentar las exigencias a los paneles y proporcionar mayores garantías de uniformidad de criterios entre estos.

La actualización garantizará la verdadera calidad en el producto y lo preservará mejor frente a posibles fraudes, ofreciendo mayores garantías a los operadores.

El aceite de oliva es el único producto agroalimentario en el que se usa la cata para distinguir una categoría de otra, con un método oficial avalado por estándares internacionales con validez científica y reconocido por el Comité Oleícola Internacional y la Unión Europea.

El aceite de oliva se queda fuera del etiquetado Nutriscore

Tras las quejas del sector, Consumo accede a sacar el aceite de oliva del etiquetado Nutriscore.

Después de las protestas del sector del aceite de oliva y de la Interprofesional del Aceite de Oliva, por la mala puntuación otorgada, categoría «C», al aceite de oliva, Consumo está trabajando para poner en valor la calidad de este producto básico para la dieta mediterránea y el aceite no será incluido en el sistema de etiqueta Nutriscore por no reflejar sus beneficios nutricionales.

Este sistema, llamado Nutriscore y que ya está en países como Francia, Holanda y Alemania, clasifica productos y los etiqueta por colores, en función de sus propiedades nutricionales. Lo hace a través de un algoritmo, pero el sector había criticado que este sistema no posiciona bien al aceite de oliva y lo equipara al de otras grasas menos beneficiosas, como el aceite de colza. Este semáforo evalúa los alimentos envasados dentro la misma categoría y los clasifica por colores (de verde a rojo, de la A a la E). Según el algoritmo, este producto de la dieta mediterránea tendría una C, por lo

que estaría en zona amarilla, con una nota tres de cinco.

Este sistema de etiquetado frontal europeo se aprobará en España antes de primavera y de momento sólo será voluntario para los fabricantes. Algunos países, como Francia o Alemania, que ya lo tienen implantado han mostrado su postura favorable a que el aceite de oliva salga de este sistema de etiquetado. España sólo es miembro observador en el comité de gobernanza de Nutriscore, por lo que la decisión tiene que ser aprobada por sus miembros con derecho a voto.

Nuestro país se sumará a Francia y Holanda, que ya tienen en marcha este sistema, y a Bélgica y Alemania, que han anunciado a Bruselas su deseo de implantarlo cuanto antes. La Comisión Europea tiene previsto legislar y exigir su cumplimiento hacia finales del año 2022.

El propósito de este sistema es facilitar la comprensión de la información nutricional de los productos de alimentación, que a menudo resulta ininteligible para los consumidores, pero ofrece resultados inaceptables para productores esenciales nuestra industria agroalimentaria.

Estimaciones producción aceite de oliva en España

Se confirman las estimaciones a la baja de producción de aceite de oliva realizadas por Cooperativas Agro-alimentarias de España debido a bajos rendimientos y a "Filomena".

Los datos de las declaraciones de los operadores del sector oleícola a la Agencia de Información y Control Alimentario, AICA, correspondientes a enero, confirman que la producción de aceite de oliva a nivel nacional rondará el 1.400.000 toneladas, cifra barajada por Cooperativas Agro-alimentarias de España desde el comienzo de la actual campaña.

En enero se han producido unas 348.000 toneladas, lo

que hace que el acumulado se sitúe en 1.103.000 toneladas, volumen que confirma la reducción que se producirá con respecto a las estimaciones oficiales realizadas en el mes de octubre. De hecho, la propia Junta de Andalucía acaba de emitir un comunicado reduciendo las previsiones iniciales para esta Comunidad Autónoma en al menos unas 250.000 toneladas, debido en gran medida a los bajos rendimientos obtenidos, los menores de los últimos 25 años, y al impacto que ha tenido en el cultivo el paso de la borrasca Filomena.

Con respecto a las **ventas en el mercado en los primeros cuatro meses de campaña, éstas se aproxima**

man a las 560.000 toneladas, lo que sitúa la media mensual en 140.000 toneladas, **una excelente cifra**, de hecho, la más alta del histórico.

El comportamiento de las exportaciones sigue siendo positivo, a pesar del hundimiento de los envíos de aceite de oliva envasado origen España a EE.UU. por los aranceles. De mantenerse este ritmo en los próximos meses, alcanzaríamos un volumen similar al récord de la campaña pasada.

En cuanto a las importaciones, se aprecia ya una clara tendencia a la baja, debido fundamentalmente a la menor disponibilidad de

aceite en el resto de los países. Los datos de producción del resto de estados miembros publicados por la Comisión Europea, constatan una reducción generalizada en las producciones comunitarias con respecto a las del año pasado.

Fuera de la Unión Europea, los descensos en la producción de Túnez, que podrían ser de incluso un -70%, propiciarán más si cabe que España sea a lo largo de esta campaña la principal despensa de aceite de oliva del mundo. Se espera, en consecuencia que el mercado continúe mostrando su firmeza durante los próximos meses.

Boletín de noticias

ACEITE DE MADRID
C/ Jordán 8 bajo interior
28010 MADRID

Teléfono: 91 554 80 36
Fax: 91 445 93 79
Correo: info@aceitedemadrid.com

Estamos en
www.aceitedemadrid.com
www.facebook.com/AceiteDeMadrid



Próximas convocatorias

Mercado "Madrid cultiva y produce"



Primer sábado de mes. De 09:00 a 15:00 horas
Pº Puerta del Angel 4. Casa de Campo
MÁS INFORMACIÓN: <http://www.camaraagraria.org/>

Mercado Productores

Debido a la evolución de la pandemia del coronavirus (COVID-19) en Madrid estamos a la espera de fijar nueva fecha del Mercado Productores Matadero Madrid

Último fin de semana de mes (S. de 11 a 19 y D. de 11 a 17 h.)
Matadero Madrid. Paseo de la Choperá 14
MÁS INFORMACIÓN; <https://mercado productores.es/>

Mercado Municipal Productores Planetario

Si apuestas por el consumo de productos locales puedes visitarnos en el Mercado de Productores Planetario

Primer y tercer domingo de mes. De 10 a 15 horas
Avda. Planetario esquina C/Meneses
MÁS INFORMACIÓN: <http://productoresplanetario.es/>
Próximas ediciones 2021: 3 y 17 de enero, 7 y 21 de febrero

Consume productos locales, consume Aceite de Madrid

Recespaña Sdad. Coop.
(*Ecoreces, Madroliva*)
918 744 129
administracion@reces.es
www.reces.es

Vinos y Aceites Laguna S.L.
(*Alma, Laguna Villar*)
918 938 196
info@lagunamadrid.com
www.lagunamadrid.com

Aceitera de Arganda S.C.
(*Aljamo, Valdeolaoliva*)
918 710 221
vinoaceitearganda@gmail.com
www.aceiteradearganda.com

SAT S. Esteban
Protomártir
(*Molino Viejo*)
918 642 487
info@bodegacenicientos.com
www.bodegacenicientos.com

Aceitera del Campo S.C.
(*Pósito*)
918 742 353
info@aceitesposito.es
www.aceitesposito.es

Oleum Laguna S.L.
917 654 103
info@oleumlaguna.com
www.oleumlaguna.com

Virgen de la Oliva S.C.
625 583 307
almazaravaldilecha@hotmail.com

Aceites Naturales España
S.L.
(*Fanum*)
918 746 024
info@oleofanum.com
www.oleofanum.com

Santo Cristo
Sociedad Cooperativa
918 942 537
coopcolmenaraceite@hotmail.com

Aceite Oliva Campo Real
S.L.
918 733 317
almazara@aceitecamporeal.com
www.almazaracamporeal.com

SAT Nuestra Señora de
La Concepción
918 115 073
699 855 791
barciaparedes@hotmail.com

La Aceitera de la Abuela
S.L.
(*Mantua Carpetana*)
918 010 007
info@laaceiteradelaabuela.com
www.laaceiteradelaabuela.com/

SAT Virgen del Rosario
918 940 306
sat1681virgendelrosario@yahoo.es

Aceitera de Tielmes S.C.
617 775 813
aceiteratielmes@yahoo.es

SAT Virgen de la Nueva
sat1432@telefonica.net

SAT Santa Lucía
918 723 744
sat.santalucia@hotmail.es

SAT La Peraleña
608 258 039
zumodeaceituna@laperalena.es
www.laperalena.es

SAT Santiago Apóstol
(*Oro Madrid*)
info@aceitesoromadrid.com
www.aceitesoromadrid.com

Villa Oleum S.L.
918 739 673
valledelaceite@hotmail.com

