



información | aove | olivar

Mercacei

semanal

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

El precio del AOVE italiano se ha reducido un 44% en el primer trimestre de 2020
pág.7

Grecia analiza medidas estructurales para apoyar a los productores de aceite de oliva
pág.13

El MAPA inicia la consulta pública para modificar la Ley de la Cadena Alimentaria
pág.17

Exportaciones agroalimentarias 2019: la cosa va por barrios
pág.20

AEMO prorroga el plazo de sus premios a la cultura del olivo y mejor olivo monumental
pág.26

ICEX y Extenda refuerzan sus servicios *on line* para apoyar a las empresas ante el COVID-19
pág.27

El año glacial

Por Pandora Peñamil Peñafiel

2020 pasará a la historia como el año en el que se detuvo el tiempo. Puede que no todo el año, pero sí durante gran parte de marzo y abril (por ahora...). Lo que pensábamos que duraría

15 días parece prolongarse indefinidamente en el tiempo, ese elemento abstracto que no se puede recuperar por mucho que uno lo intente.

En este periodo se han cancelado viajes, conciertos, partidos... ¡y hasta las Olimpiadas de Tokio! Los últimos en sumarse han sido la lista *The World's 50 Best Restaurants*, que ha anunciado que pospone su TOP50 hasta 2021, dando por hecho lo que nos temíamos todos los que amamos el sector de la gastronomía y la restauración: que éste es un año glacial.

La franquicia británica ha decidido saltarse 2020 y dedicar los meses que quedan a ayudar al sector, sin duda uno de los grandes perjudicados por la pandemia del COVID-19 debido al cierre obligatorio -o voluntario según qué países- de los establecimientos del canal Horeca. Por el momento, *The World's 50 Best* "diseñará y desarrollará iniciativas impactantes con el objetivo de ayudar al mundo gastro a trabajar conjuntamente durante este momento de necesidad, además de apoyar a los trabajadores de la hostelería a nivel mundial", ha declarado William Drew, director de Contenido de esta entidad.

Pero no sólo en el sector de la restauración están aflorando las iniciativas solidarias. En el oleícola también estamos demostrando nuestra unión. Por ejemplo con el proyecto #QuédateEnElNido de SEO/BirdLife, con el que

se pretende que niñas y niños pasen la cuarentena en casa de forma más amena y entretenida. Así, LIFE Olivares Vivos ha puesto en marcha el concurso de cuentos

"Las historias del campo y del olivar" en el que los escolares de cualquier curso de Primaria y de cualquier localidad de España pueden desarrollar su creatividad a través de un cuento que hable del olivar. La única condición previa es haber leído el cuaderno didáctico de su web y conversar por teléfono con personas mayores que conocieron cómo era el olivar hace años, cómo se hacían las labores o qué animales y plantas han habitado en este agrosistema durante las últimas décadas. Este concurso complementa a otro lanzado recientemente y dirigido a un público más adulto: el I Premio de fotografía "Olivares Vivos", porque al fin y al cabo los mayores también tienen derecho a evadirse -aunque sea mentalmente- de este confinamiento.

También nos emocionan las iniciativas puestas en marcha desde las asociaciones del sector, cooperativas y productores que están donando sus AOVES a la Cruz Roja, a hospitales de sus localidades o que trabajan día y noche para distribuir sus productos a las casas de esa población más vulnerable que no puede salir a la calle a comprar.

Nosotros, desde Mercacei, hemos intentado poner nuestro granito de arena para vencer al aburrimiento del aislamiento ofreciendo gratuitamente nuestras publicaciones *on line* para todo el sector.

Porque, si algo puede hacer más llevadero este año glacial, es sentirnos cerca los unos de los otros. ¡Ánimo, que ya queda menos!

¡Ánimo, que ya queda menos!



REGULACIÓN DEL PUNTO DE ALIMENTACIÓN

REGULACIÓN DEL NIVEL DE FASES LÍQUIDAS

VARIABILIDAD DE LOS GIROS DEL SINFIN

REDUCE SIGNIFICATIVAMENTE EL CONSUMO DE AGUA



DECANTER SERIE SCORPION

El último paso de la evolución de la gama de Decanter Pieralisi, **capacidad sumamente elevada y rendimientos excelentes.**

GRUPPO **PIERALISI** INNOVADORES PER PASTORI www.pieralisi.com

► "Patrocina la Noticia de la Semana"

"Consejos para empresas oleícolas en tiempos de crisis"

pág.6



Fundadora:
M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:
BADAJOZ: Miguel Verdasco
CÓRDOBA: Juan Morales Navas
JAÉN: Hermanos Garrido Garrido
COM. VALENCIANA: Miguel Pérez
SEVILLA: José María Puerto Castro
SIURANA, LES GARRIGUES y BAJO
ARAGÓN: Raimon Masip San
Emeterio

Redactora Jefe:
Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:
Alfredo Briega Martín
Cristina Revenga Palacios
redaccion@mercacei.com

Edita:



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:
Juan A. Peñamil Alba

**Redacción, Administración y
Publicidad:**
Andrés Mellado, nº 72, bajo Izda.
28015 MADRID
Tfno.: 91 544 40 07
Fax: 91 543 20 49
admin@mercacei.com
suscripcion@mercacei.com
publicidad@mercacei.com
www.mercacei.com

**Secretaría de Redacción y
Publicidad:** Estrella de la Lama
Alcaide
Administración: Cristina Álvarez
Llorente
Departamento Comercial:
Natalia de las Heras
Corresponsal Italia (Milán):
Daniela Capogna
Corresponsal América del Sur:
Leonardo Moral

Suscripción:
MERCACEI Semanal
(46 nos al año)
con MERCACEI Magazine
(Trimestral)
Anual: 236 €
(Extranjero: 290 €)
MERCACEI FAX
(sólo para los suscriptores de MERCACEI)
Anual: 155 €
(Extranjero: 250 €)

Imprime:
Gráficas AVE
Depósito Legal:
M 28733 - 1994
ISSN
1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

Prohibida la reproducción total o parcial de textos o fotografías, sin autorización escrita de la Editorial. MERCACEI no se responsabiliza de las opiniones y criterios de sus colaboradores, tanto a nivel de redacción como de los mensajes publicitarios.

Esta publicación es miembro de la Asociación Española de Editoriales de Publicaciones Periódicas.



sumario

1	Editorial
2	Sumario
5	Análisis de Mercado
6	Actualidad
	• Opinión
	• Internacional
8-12	Mercado
	• Subvenciones
13	Actualidad
	• Formación
	• COVID-19
	• Exportación
22	Mercacei para IMS
24	Precios al Detall
26	Anuncios Breves
27	Agenda

Producción

Cooperativas prevé un descenso de 100.000 t. en las estimaciones de producción de aceite de oliva a nivel nacional

Las últimas estimaciones de Cooperativas Agroalimentarias de España prevén una reducción en la producción de aceite de oliva con respecto a las últimas cifras oficiales de en torno a 100.000 toneladas, lo que situaría la producción finalmente en valores inferiores a 1.150.000 toneladas, la cifra más baja de las últimas cinco campañas.

Este hecho, unido a la retirada del mercado durante los meses precedentes de unas 200.000 toneladas por parte de las cooperativas, tras la activación del mecanismo de almacenamiento privado, previsiblemente impactará de forma positiva en las cotizaciones en origen, que arrastran ya durante muchos meses consecutivos niveles por debajo del umbral de rentabilidad, según ha informado la organización. A su juicio, el mercado, además, ha funcionado a muy buen ritmo durante esta primera mitad de campaña; de hecho, se están registrando las mejores cifras de ventas de los últimos años, alcanzando valores mensuales de en torno a las 130.000 toneladas, destinándose más del 65% de éstas a cubrir la demanda de los mercados internacionales, “imprescindible en momentos como el actual”.





Mercacei
GRUPO EDITORIAL

LA MAYOR PLATAFORMA DE COMUNICACIÓN OLEÍCOLA DEL MUNDO

7 Publicaciones únicas



LÍDERES ABSOLUTOS EN:

- PAPEL: 10.000 ejemplares de difusión por publicación
- DIGITAL: 2.500.000 páginas vistas/mes (datos auditados)
- **EFICACIA PUBLICITARIA:** Nuestra permanente innovación, profesionalidad, respeto e independencia

HACEN QUE

- Cada anunciante y cada marca sean únicos
- Nos especialicemos en la necesidad de cada anunciante
- Creemos vínculos emocionales con tus clientes
- **CONECTEMOS TU MARCA CON TODOS TUS CLIENTES**

"Mercacei, eres lo que lees"

NO CAMBIAS NADA... ¡CÁMBIALO TODO!

¿Creías que ya lo habíamos dado todo?

EN BREVE....

SÓLO PARA
SUSCRIPTORES

UN RENOVADO
 **Mercacei**
SEMANTAL

CON MÁS
DE **20**
SECCIONES
NUEVAS:

- **QUÉ QUIERES SABER:** Formula tus preguntas y nuestros expertos te responden y asesoran
- **EL PISCOLABIS:** Pandora Peñamil Peñafiel dispara... ¡y ellos responden a sus balas! Las entrevistas más divertidas, informales, creativas... jamás contadas
- **EL COACH:** Los elaiólogos y coaches nos cuentan sus métodos para lograr la excelencia
- **COMERCIALIZACIÓN & MARKETING:** Técnicas de ventas, comercialización... Un directivo nos cuenta su experiencia / Los consultores lo analizan para ti
- **I+D+i:** Todos los trabajos de investigación desarrollados para nuestro sector. Uno a uno... Experiencias: ¿En qué innovas? Ellos nos lo cuentan
- **ECO & BIO:** Ferias, tendencias, novedades...
- **BRANDING & PACKAGING:** Los estudios creativos nos ponen las pilas. Por donde va la cosa, cuales son las tendencias...
- **EMPRENDEDORES/GENERACIÓN 5.0:** Entrevistas a jóvenes emprendedores e investigadores. Proyectos de digitalización
- **FORMACIÓN:** Cursos, talleres, jornadas, universidades, MBAs... todo
- **SALUD:** Salud & AOVE, el matrimonio perfecto. Todas las investigaciones y sus resultados
- **INTERNACIONAL:** Análisis pormenorizado sobre los mercados exteriores. País por país. Quien consume, cuánto, dónde lo adquiere...
- **AGRONOMÍA:** Los expertos agrónomos de nuestro comité asesor te ponen al día... de todo. Novedades e investigaciones
- **PORTAL DE EMPLEO:** ¿Quieres conocer el perfil de los nuevos licenciados, graduados... que buscan empleo en el sector? ¿Los mejor formados?
- **MAESTRO DE ALMAZARA:** Ellos nos cuentan sus secretos y sus trucos
- **AGENDA & CONVOCATORIAS:** Ferias, premios, encuentros... todo a nivel mundial. Hiperactualizado

¡PINCHA
AQUÍ Y
SUSCRÍBETE YA!

CON EL COMITÉ DE EXPERTOS MÁS
IMPORTANTE DEL MUNDO



Aceite de oliva

El confinamiento alarga el periodo de inoperatividad en los mercados

Se cumplen ya las tres semanas desde que se declaró el estado de alarma sanitaria en nuestro país. Si los mercados ya se encontraban paralizados antes del confinamiento, la situación hoy en día es de ausencia total de operatividad.

El consumo en los lineales parece haberse estabilizado tras varias semanas de intensas subidas, pero en origen los precios se mantienen inmóviles en los mismos niveles de las semanas precedentes, si bien en algunas provincias ceden ligeramente por la ausencia de demanda.

Jaén

Una semana más, el mercado permanece parado, sin apenas operatividad. No hay una oferta excesiva, pero sí lo suficiente para abastecer a la poca demanda existente. En este contexto, desciende el precio del lampante hasta los 1.700/1.750 €/t.; y el del virgen, hasta los 1.800/1.850 €/t.; mientras se mantiene el del virgen extra, a 2.000/2.150 €/t.; y el del refinado, a 1.750 €/t.

Córdoba

Mercado muy ralentizado en el que sólo se realizan retiradas puntuales de lo comprado anteriormente. En este sentido, el lampante cede hasta los 1.700 €/t. y el virgen, hasta los 1.800/1.850 €/t.; mientras repiten el AOVE, a 2.000/2.150 €/t.; y el refinado, a 1.800 €/t.

Sevilla

Semana muy parada y con precios que se mantienen en los mismos niveles. Como en el resto de plazas, cede el precio del lampante, que se establece a 1.700/1.750 €/t.; mientras que repiten el refinado, a 1.750 €/t.; el virgen, a 1.850/1.950 €/t.; y el virgen extra, a 2.150/2.400 €/t.

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

molirosa@iberia.e.telefonica.net

Iberia de Aceites S.L.

Málaga

Semana de parálisis y de preocupación e incertidumbre por la situación actual. Los operadores tienen la mirada puesta en el consumo, esperando que éste sea capaz de mantener el mercado. Debido a esta situación, tan sólo muestra cotización el AOVE, que repite a 2.150 €/t.

Castilla-La Mancha

Desciende la operatividad debido al confinamiento. Las lluvias de los últimos días han sido muy bien recibidas para la floración del olivo. Repiten las cotizaciones de la semana anterior, con el virgen a 2.100 €/t.; y el virgen extra, a 2.250 €/t.

Tarragona y Lérida

Mercado parado en el que únicamente sale alguna cisterna suelta. El precio varía en función de la calidad del AOVE, situándose el frutado con DOP Les Garrigues a 2.350 €/t.; y el dulce, a 2.250 €/t.

Extremadura

Semana de tranquilidad, tanto por parte del comprador como del productor. Debido a la incertidumbre que se respira durante este periodo, ambos toman decisiones al día. Ante la ausencia de operaciones, el lampante se establece a 1.650/1.700 €/t.; el virgen, a 1.850/1.900 €/t.; y el virgen extra, a 2.000/2.350 €/t.

Valencia

Mercado sin operatividad una semana más ante el incierto panorama actual. En este contexto, el lampante y el refinado repiten a 1.750 €/t.; el virgen, a 1.800 €/t.; y el virgen extra, a 1.950 €/t.

REGULACIÓN DEL PUNTO DE ALIMENTACIÓN

REGULACIÓN DEL NIVEL DE FASES LÍQUIDAS

VARIABILIDAD DE LOS GIROS DEL SINFIN

REDUCE SIGNIFICATIVAMENTE EL CONSUMO DE AGUA



DECANTER SERIE SCORPION

El último paso de la evolución de la gama de Decanter Pieralisi, **capacidad sumamente elevada y rendimientos excelentes.**

GRUPPO
PIERALISI
INNOVADORES POR PASIÓN

www.pieralisi.com



Consejos para empresas oleícolas en tiempos de crisis

La pandemia ocasionada por el COVID-19 ha puesto de manifiesto la fragilidad de muchas empresas, organizaciones, explotaciones profesionales y demás agentes del sector oleícola, expuestos a una sobrecogedora situación de vulnerabilidad por su falta de adaptación al medio.

Por *Juan Vilar*, analista oleícola internacional, consultor estratégico y profesor de la UJA



Me piden desde Mercacei que ofrezca algunas pautas y consejos que puedan resultar de utilidad a las empresas oleícolas en momentos de crisis como el actual. Y, por supuesto, recojo encantado el guante.

La olivicultura, como otras actividades, se ha visto afectada por la tensión que origina la combinación entre globalización y evolución. Decía el escritor y poeta francés Georges Duhamel (1884-1996) que “el Mediterráneo acaba donde el olivo deja de crecer”. Hoy día, el cultivo del olivo se extiende a 67 países de los cinco continentes. Hablamos de un sector en permanente búsqueda del equilibrio entre la oferta y la demanda cuya inercia y dinámica ha modificado recursos, procesos, conocimientos, políticas, estrategias y modelos de gestión y explotación, incluso sus polos de influencia geográfica. En apenas dos décadas, el olivar moderno ha pasado a aglutinar el 40% del aceite elaborado en el mundo y la Cuenca Mediterránea, antaño única consumidora de aceite de oliva, se ha convertido en un mercado maduro que ya no acapara ni el 80% del consumo global. La creciente sobreplantación de olivar moderno, absolutamente desproporcionada si atendemos a la evolución de la demanda, ha provocado una crisis marcada por los bajos precios en origen que se manifiesta en el hecho de que más de tres cuartas partes de las empresas de la olivicultura internacional sufran pérdidas.

A ello se suman otros factores externos tales como el Brexit, la caprichosa -e injusta- imposición de aranceles por parte de la Administración Trump, el cambio en los patrones de consumo de una sociedad que vive a ritmo de vértigo... y, desde hace unas semanas, el dichoso coronavirus. Y el sector tir-

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com
Tel.: 957 49 85 90 // Fax: 957 24 51 55



tando, claro, y manifestando una clara falta de adaptación al medio.

Cambio de paradigma

Se acabó el tiempo de las ideas preconcebidas y heredadas, ha llegado el momento de adoptar la disrupción en nuestra gestión diaria. Se acabó el tiempo de dar nada por sentado, es hora de experimentar el entorno, igual que el surfista se desplaza a través de la ola.

Hemos pasado de un entorno local controlado a la turbulencia que imprime la globalización. ¿Recetas? En mi opinión, las bases de una buena dirección en tiempos de crisis se asientan sobre diversas variables: el perfecto conocimiento del medio (tendencias, evolución de magnitudes, nuevas tecnologías, etc.); la mimetización y capacidad de adaptación al entorno por cambiante que éste sea; la solidez y buena salud financiera de la compañía, con decisiones

tomadas desde la prudencia para evitar o sobrellevar posibles situaciones de riesgo -sobre las que carecemos de influencia alguna en entornos globalizados-; y, sobre todo, la búsqueda permanente de la eficiencia, que es la que nos proporcionará la fortaleza y competitividad suficientes para sobrevivir en tiempos de crisis.

Porque sólo existe una herramienta que dependa exclusivamente de nosotros -al menos, a corto plazo- y nos otorgue cierta inmunidad y protección en un escenario tan devastador como el actual: la tan anhelada eficiencia. Si nuestra organización, explotación o empresa es eficiente -vía innovación, tecnología, equipo humano, etc.-, será competitiva cualquiera que sea el entorno, y habremos recorrido gran parte del camino. Y no olvidemos que la independencia que conlleva dicha eficiencia es la mejor de sus ventajas competitivas en el mercado.

Una vez alcanzada, será el momento de acometer nuevos proyectos, ampliar nuestra gama de productos y servicios, abrir nuevos mercados, apostar por la diversificación, crear nuevas unidades de negocio... será el momento de la diferenciación. Pero antes, la clave se llama eficiencia.





El precio del AOVE italiano se ha reducido un 44% en el primer trimestre de 2020

El precio del aceite de oliva virgen extra italiano ha registrado una reducción “significativa” del 44% en el primer trimestre de 2020, debido a la dinámica “normal” del mercado y no por la crisis sanitaria del coronavirus, según un informe del Instituto de Servicio para el Mercado Agrícola Alimentario (Ismea).

En términos absolutos, los datos de este organismo apuntan que el precio del aceite de oliva virgen extra actual se sitúa de media en 3,11 euros/kg. frente a los 5,54 euros/kg. de marzo de 2019, mientras que en el caso del AOVE español es de 2,11 euros/kg. en comparación con los 2,64 euros/kg. del año anterior.

La reducción de los precios comenzó a principios del verano y se intensificó en el otoño con la apertura de las almazaras. “Esto ha permitido a las empresas envasadoras comprar a precios asequibles tanto en Italia como en el extranjero y ahora, con la crisis del COVID-19, no parecen tener ningún problema particular de suministro”, ha asegurado el Ismea.

Por el momento, según este organismo, todavía hay volúmenes para vender, pero el mercado se ha detenido precisa-



LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92

Intermediación de Aceites de Oliva
Nuestra estrategia la confianza

ACEITES TUCCITANOS

T. 953 301 100 - info@aceitestuccitanos.com

mente debido a la presencia de existencias en las cadenas de distribución. En este sentido, “la atención principal se dirige a la parte agrícola, esperando señales que puedan dar indicaciones sobre la futura campaña”, ha afirmado.

Respecto al comercio en 2019, el Ismea ha precisado que las importaciones totales de aceite de oliva y orujo de oliva superaron las 600.000 toneladas (+9,5%) por valor de 1.400 millones de euros (-13%) por la reducción de los precios internacionales; mientras que las exportaciones, sin embargo, con 339.000 t., crecieron ligeramente en volumen (+1%) y registraron un valor de 1.370 millones de euros (-8,5%).

Asimismo, prevé que la producción italiana de la actual campaña 2019/20 se sitúe en 365.000 t. frente a las 175.000 t. de la campaña anterior.

Sin embargo, a nivel mundial, los datos de producción de esta campaña se estiman inferiores a la temporada anterior (-5%), una síntesis de dos situaciones opuestas en la UE y fuera de las fronteras comunitarias. Así, según el Ismea, se prevé una caída “bastante considerable” en España, hasta una producción de 1,16 millones de t., un 35% menos. Grecia, por otro lado, aumentará su producción, aunque con una tasa de crecimiento menor a la esperada al comienzo de la recolección. La producción en otros países productores también se incrementará, sobre todo en Túnez -que con 300.000 t. registrará un aumento del 150% en comparación con la temporada precedente- y Turquía (+36%).

Sin embargo, según el Ismea, la menor producción mundial se ha visto compensada por las altas existencias, sobre todo en España, que de hecho sirvieron para calmar el mercado. En este sentido, los precios internacionales continuaron en su fase de inflexión e incluso los precios italianos, que aumentaron el año pasado debido a la escasez de producto, se han adaptado a esta reducción.

INDUSTRIAS DE LA ROSA

Caldera de Biomasa

Termobator

Bomba mecánica

Conjunto Batidora con Molino para Molturación por Lotes

ALMAZARA MÓVIL ECOLÓGICA

MAQUINARIA OLEÍCOLA
ALMAZARAS, MICROALMAZARAS,
CALDERAS DE BIOMASA
E INSTALACIONES DE CALEFACCIÓN

AUTOVÍA DE ANDALUCÍA, Km. 358 • Apdo. de Correos, 17
Tlf. 957 160 034 Fax 957 160 450
4600 MONTORO (Córdoba)
www.industriasdelarosa.com
industriasdelarosa@industriasdelarosa.com

*Aceites de oliva*C
o
t
i
z
a
c
i
o
n
e
s

d
e

A
c
e
i
t
e
s

y

G
r
a
s
a
s

		EUROS/T. SEMANA 30 mar./5 abr. '20 (Cierre día 26 marzo '20)	EUROS/T. SEMANA 6/19 abr. '20 (Cierre día 2 abril '20)
JAÉN	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
	Lampante, base 1º	1.750	1.700/1.750
	Virgen	1.850/1.900	1.800/1.850
	Virgen extra Refinado	2.000/2.150 1.750	2.000/2.150 1.750
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	1.750	1.700
	Virgen	1.850/1.900	1.800/1.850
	Virgen extra	2.000/2.150	2.000/2.150
	Refinado	1.800	1.800
SEVILLA	Lampante, base 1º	1.750	1.700/1.750
	Virgen	1.850/1.950	1.850/1.950
	Virgen extra	2.150/2.400	2.150/2.400
	Refinado	1.750	1.750
GRANADA	Lampante, base 1º	1.750	1.700/1.750
	Virgen	1.850/1.900	1.800/1.850
	Virgen extra	2.000/2.150	2.000/2.150
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	2.150	2.150
ARAGÓN	ARAGÓN		
	Virgen extra (DOP Bajo Aragón)	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	2.100	2.100
	Virgen extra	2.250	2.250
LÉRIDA	Virgen extra (DOP Garrigues) frutado	2.350	2.350
	Virgen extra (DOP Garrigues) dulce	2.250	2.250
TARRAGONA	Virgen extra (DOP Siurana) frutado	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra (DOP Siurana) dulce	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	1.750	1.750
	Virgen	1.800	1.800
	Virgen extra Refinado	1.950 1.750	1.950 1.750
BADAJOS	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	1.650/1.700	1.650/1.700
	Virgen Virgen extra	1.850/1.900 2.000/2.350	1.850/1.900 2.000/2.350

* Estos precios son orientativos.
Mercacei no se responsabiliza del uso que los
lectores hagan de los mismos.

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

Grupo **AGROISA**

INMECAL ITB IntecBIO.

CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

PYME INNOVADORA

agroisa

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto

Camara

agroisa.com

AGROISA.COM | info@agroisa.com



Aceites de orujo

EUROS/T. SEMANA
30 mar./5 abr. '20
(Cierre día 26 marzo '20)

EUROS/T. SEMANA
6/19 abr. '20
(Cierre día 2 abril '20)

SEVILLA

ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10°	700	650/700
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	1.000	1.000

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

s/c

s/c

Refinado

750

760

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

813

813

Refinado

865

865

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

750

760

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja

450/460

450/460

Oleínas de orujo

500/550

500/550

Ácidos grasos de oliva

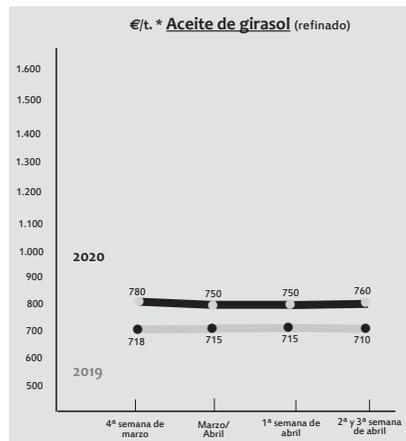
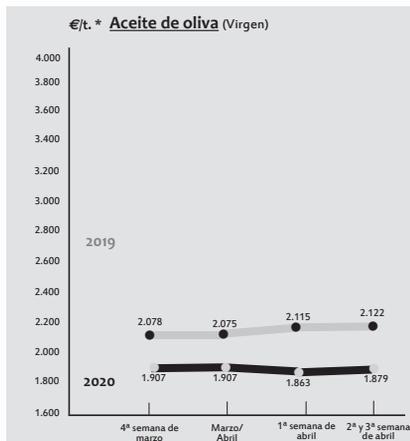
850/890

850/890

(de refino físico)

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



EVOOLEUM
WORLD'S TOP100
EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

¿TODAVÍA NO TIENES ENTRE TUS MANOS
LOS 100 MEJORES AOVES DEL MUNDO?
COMPRA TU GUÍA EVOOLEUM 2020
www.evooleum.com/guia

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONA

	EUROS/T. SEMANA 30 mar./5 abr. '20 (Cierre día 26 marzo '20)	EUROS/T. SEMANA 6/19 abr. '20 (Cierre día 2 abril '20)
	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	610	590
SEBO FUNDIDO, Fancy	590	560
GRASA ANIMAL 3° (origen)	670	670
GRASA ANIMAL 5° (origen)	660	660
MANTECA DE CERDO 1°/3° (origen)	815	815
ACEITE DE COCO (refinado)	995	1.050
ACEITE DE LINAZA (refinado)	1.095	1.120
ACEITE DE MADERA	4.600	4.650
ACEITE DE RICINO	1.450	s/c
ACEITE DE PATA DE BUEY	3.810	3.810
ACEITE DE PESCADO refinado	1.115	1.075
GLICERINA BIDESTILADA	720	875
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	680	680

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

SEBOS FUNDIDOS nacionales son: Título 42/43° C, 3% acidez, a granel (sobre Madrid y Cataluña).

SEBOS FUNDIDOS de importación USA: Fancy y Extra-fancy, a granel, sobre Barcelona.

GRASA ANIMAL: 10/12° de acidez, color FAC 34/36 título 39° C; humedad e impurezas, 2% base, sobre camión muelle Barcelona.

MANTECA DE CERDO: acidez 1%, color FAC 1/3, a granel.

ACEITE DE COCO: acidez base 3%, sobre Barcelona.

ACEITE DE LINAZA refinado: 0,5° de acidez. Color Gardner 2. 4 max. Índice de yodo 182 mínimo.

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

ACEITE DE RICINO: calidad nº1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.

ACEITE DE PATA DE BUEY: punto de enturbamiento 2/3°C, sobre Barcelona.

ACEITE DE PESCADO: índice de yodo 150/160, acidez 2%, color Gardner 7/9, sobre Vigo, envase aparte.

ACEITE DE PESCADO color oscuro: Acidez 5% / 10%, sobre Barcelona.

ACEITE DE SARDINA crudo: color anaranjado, índice de yodo 175 mínimo, acidez 5%, sobre Vigo, a granel.

ACEITE DE SARDINA neutro: índice de yodo 170/180, color amarillo, sobre camión Barcelona.

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

GLICERINA BIDESTILADA: 99,5% glicerol, color apha 10, sobre camión Barcelona.



Paraje El Alón nº5
(Apartado de Correos nº4)
14860 Doña Mencía (Córdoba)
Tel.: 957 767 009 / 957 676 044
Movil: 686 965 465
j.morales.navas@gmail.com



Mercado internacional

EUROS/KG. SEMANA 30 mar./5 abr. '20 (Cierre día 26 marzo '20) EUROS/KG. SEMANA 6/19 abr. '20 (Cierre día 2 abril '20)

ITALIA

IMPERIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	2,90/4,10	2,90/4,10
ACEITE DE OLIVA refinado	1,85/2,00	1,85/2,00
ACEITE DE ORUJO refinado	s/c	s/c
ACEITE DE CACAHUETE refinado	s/c	s/c
ACEITE DE GIRASOL refinado	s/c	s/c
ACEITE DE MAÍZ refinado	s/c	s/c
ACEITE DE SOJA refinado	s/c	s/c

(Precios por cisternas completas, pago contado, excluidos portes e IVA en la C. Comercio de Imperia)

NORTE DE PUGLIA & CALABRIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	2,90/3,00	2,90/3,00
ACEITE DE OLIVA refinado	1,90	1,90
ACEITE DE ORUJO refinado	1,05	1,05
ACEITE DE GIRASOL refinado	0,91	0,91
ACEITE DE MAÍZ refinado	1,30	1,30
ACEITE DE SOJA refinado	0,83	0,83
ACEITE DE CACAHUETE refinado	1,78	1,78

SUR DE PUGLIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,05	3,05
ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c
ACEITE DE OLIVA refinado	1,65/1,70	1,65/1,70

TÚNEZ

MARRUECOS

TURQUÍA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	1,85/2,00	1,85/2,00
ACEITE DE OLIVA virgen extra	2,50/2,60	2,50/2,60
ACEITE DE OLIVA refinado	1,68/1,74	1,68/1,74

GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	s/c	s/c
ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso	2,28/2,40	2,28/2,40

(Precios facilitados por Olio Officina Magazine)

PRECIOS DEL SEGURO DE CAMBIO (2 de abril de 2020)

(Prima que se paga sobre el cambio del día)

	1 mes		2 meses		3 meses		6 meses	
	Compra	Venta	Compra	Venta	Compra	Venta	Compra	Venta
Corona noruega	168,47	218,57	346,87	386,07	538,67	613,17	1.103,87	1.218,37
Dólar canadiense	25,01	32,91	48,41	56,71	79,61	88,21	162,11	175,11
Dólar EEUU	23,40	26,70	43,50	46,90	71,70	75,20	133,30	140,30
Franco suizo	-5,18	-0,98	-8,08	-3,58	-13,28	-8,38	-24,58	-15,98
Libra esterlina	6,20	12,70	15,20	20,60	26,10	31,90	53,10	62,20
Yen japonés	-0,95	7,29	0,41	8,84	-1,29	7,45	-0,37	12,78

Euro

Peseta.....	166,386
Lira italiana	1.936,270
Escudo portugués	200,482
Dracma griego.....	340,750
Florín.....	2,204
Dólar.....	1,087
Dólar Canadá	1,446
Yen japonés	120,13
Corona sueca	10,581
Corona checa	25,344
Libra esterlina.....	0,841
Franco suizo.....	1,060



Subvenciones

Marruecos recibe 5 millones de euros para impulsar su sector oleícola

El Banco Europeo de Reconstrucción y Desarrollo (BERD) está ayudando a desarrollar el sector del aceite de oliva en Marruecos con un préstamo de 5 millones de euros concedido a las filiales de Al Dahra Holding en Marruecos, Al Dahra Morocco Factories (ADFAC) y Al Dahra Morocco (ADMO).



Según la entidad, en los últimos cinco años, en colaboración con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y otras partes interesadas, ha estado trabajando a través de una serie de acciones, incluidas talleres y programas de capacitación, para

incrementar la competitividad del sector del aceite de oliva a través de mejoras en la eficiencia, la calidad del producto y el aumento de habilidades y estándares a lo largo de la cadena de valor del aceite de oliva marroquí.

Al Dahra es una empresa de agronegocios, especializada en el cultivo, producción y comercialización de alimentos para animales y productos alimenticios, así como en la gestión de la cadena de suministro.

Marruecos es miembro fundador del BERD y hasta la fecha la entidad ha invertido más de 2.000 millones de euros en el país a través de 60 proyectos.

Estos fondos financiarán la construcción y puesta en marcha de una nueva fábrica de aceite de oliva en la región de Fez-Meknes en Marruecos. A través de esta inversión, Al Dahra aprovechará sus fincas de olivos existentes en la región de Fez-Meknes e incorporará a otros productores de la región para comenzar a producir aceite de oliva, apuntando a los mercados locales y de exportación bajo la marca "Oliva".

El BERD ha precisado que se trata de su primera inversión en el sector del aceite de oliva en Marruecos y la sexta en la región del norte de África.

MARÍA JOSÉ GÁLVEZ MUÑOZ, S.L.U.

Agente comercial especializado en aceites

TELÉFONOS: 957 50 08 31 y 50 10 07 GENERAL ALAMINOS, 34 - BAJO
FAX: 957 59 02 70 14900 - LUCENA (Córdoba)

MATERIAS PRIMAS PARA

piensos compuestos

	PRECIOS
HARINAS	
	€/t.
Harina de soja (s. fábrica)	334
Harina de girasol (integ.) (abril)	167
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo)	s/c
	Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú	s/c
Harina de soja (Buenos Aires) (Precios cif Rotterdam)	s/c
CEREALES	
(Estos precios son en origen)	€/t.
Maíz	174
Trigo panificable	208
Trigo forrajero (puerto destino)	201
Cebada cervecera	178
Cebada dos carreras	178
Colza (puerto destino)	225
Guisantes	220
Centeno	s/c
Harina de girasol (pellets)	172
Harina de girasol (alto proteico)	215

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **867,75** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **867,75**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Harina de soja: 295,90 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **295,90**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Aceite de soja: Cerraba a **27,53** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de **27,53**.

◆ Precios: Futuros mayo.

Maíz: Terminó la semana a **379,25** centavos/bushel, habiendo comenzado a **379,25**.

◆ Precios: Futuros marzo.



Luz verde definitiva al acuerdo de libre comercio entre la UE y Vietnam

El Consejo de la Unión Europea (UE) adoptó el pasado 30 de marzo una Decisión relativa a la celebración del Acuerdo de Libre Comercio entre la UE y Vietnam. Una vez que la Asamblea Nacional vietnamita también haya ratificado este acuerdo -que protege 169 productos europeos emblemáticos como el AOVE- podrá entrar en vigor, muy probablemente a principios de verano de 2020.

El Acuerdo de Libre Comercio establece la eliminación casi total (99%) de los derechos de aduana entre los dos bloques. El 65% de los derechos sobre las exportaciones de la UE a Vietnam desaparecerá en cuanto el Acuerdo entre en vigor, mientras que el resto se eliminará gradualmente a lo largo de un periodo máximo de diez años.

Por lo que se refiere a las exportaciones vietnamitas a la UE, el 71% de



los derechos desaparecerá con la entrada en vigor del Acuerdo, y el resto se irá eliminando a lo largo de un periodo máximo de siete años. El



Acuerdo de Libre Comercio también reducirá muchos de los obstáculos no arancelarios existentes en el comercio con Vietnam y abrirá los mercados de servicios y de contratación pública vietnamitas a las empresas de la UE.

El acuerdo garantiza, asimismo, la protección de 169 productos europeos emblemáticos, entre ellos el aceite de oliva virgen extra de DOPs como Sierra Mágina, Sierra de Segura, Antequera, Baena y Priego de Córdoba.

Y es que el aceite de oliva virgen extra es muy conocido y apreciado en Vietnam donde se emplea fundamental-

mente por sus cualidades para la salud.

De hecho, según un estudio de ICEX España Exportación e Inversiones, casi todos los medios dedicados a la salud, belleza o estilo de vida recomiendan el empleo de aceite de oliva, explícitamente virgen y de España, tanto como ingrediente en las comidas como en usos tópicos.

No obstante, el aceite de oliva no llega a representar el 1% de las ventas totales de grasas y aceites, que son dominadas principalmente por los aceites vegetales. Principalmente, el mercado se distribuye entre aceites importados de la Unión Europea, donde España e Italia se reparten el 89% del total de las importaciones de aceite de oliva, con un 47% para Italia y un 42% para España.

Según el informe del ICEX, el futuro del aceite discurre paralelamente con la expansión del canal moderno de distribución y la estrategia de entrada en Vietnam debe centrarse en el precio, envase y etiquetado, así como en la capacidad de complementar la oferta con otros productos como conservas, salsas y otros de larga conservación.

Grecia analiza medidas estructurales para apoyar a los productores de aceite de oliva

El ministro de Desarrollo Rural y Alimentación de Grecia, Makis Vouridis, y representantes de la Organización Interprofesional Nacional del Aceite de Oliva del país heleno mantuvieron el pasado mes de marzo una reunión en la que abordaron medidas estructurales para aumentar la productividad, reducir los costes de producción e incrementar la estandarización y la comercialización del aceite de oliva griego.

Así, en este encuentro se destacó la necesidad de revisar el sistema de seguros

de los productores de aceite de oliva para aumentar su rentabilidad, fortalecer los controles para garantizar que se cumplen los estándares de calidad y hacer frente al fenómeno del tráfico ilegal de aceite de oliva principalmente mediante el establecimiento de facturas electrónicas y controles cruzados.

Además, se abogó por proporcionar incentivos para las fusiones de cooperativas y continuar y ampliar los programas de promoción del aceite de oliva.

El pasado mes de febrero ambas partes acordaron trabajar en un plan estratégico para el desarrollo de la producción de aceite de oliva en el país heleno que establecerá objetivos a medio y largo plazo.

El Ministerio griego aseguró que continuará “sus incansables esfuerzos para proteger los ingresos de los olivicultores y promover el producto estrella de nuestro país”.



ANÁLISIS



Anisol

ANALIZADORES NIR DE HUMEDAD Y GRASA EN PULPA DE ACEITUNA

www.anisol.es
913 528 307

Nuevos SpectraAlyzer 2.0 Olivas

Rendimiento, acidez, grasa, extracto seco

- Aceituna y orujo
- Aceite (AOVE)
- Suelo y hojas



AXFLOW

www.axflow.es | T: 91 729 18 18
Madrid | Barcelona | Toledo | Sevilla



tecnilab
tecnología analítica

Tel.: 949 335 460
NIT38 Olive Analyzer

Análisis rápido de rendimiento graso en aceituna

www.tecnilab.es **Renting Coste 0**

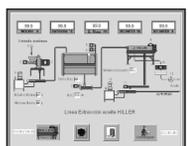
AUTOMATIZACIÓN/ELECTRICIDAD

SISTEMAS ELÉCTRICOS MORENO, S.L.





- Automatismos y cuadros eléctricos
- Automatización de bodega y trazabilidad automática en la almazara



Polígono Industrial, Parcela 20
23790 PORCUNA (JAÉN)
Teléfono: 953 54 54 14 - Fax: 953 54 66 24
www.elecmoreno.com

BOMBAS

BOMBAS TRIEF

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



Edificio GAIETA
Zorrogoiti, 17
Tfno. 94 441 62 38
Fax: 94 442 08 62
48013 ZORROZA - BILBAO (Vizcaya)
E-mail: ventas@bombastrief.es • www.bombastrief.es

La experiencia marca la diferencia



González y París

Bombas transportadoras de alpeorajo
Separadoras de pulpa y hueso
Despalladoras de aceitunas

Bombas sumergibles para alpeorajo
Transportadores neumáticos para huesos
Vibradores de olivas

TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS, S.L.
Tel.: +34 954 016 132 / Mov: +34 606 992 244
Pol. Ind. Santa Ana, 10 - 41590 La Roda de Andalucía (Sevilla)
gonzalezyparis@gmail.com - www.talleresgonzalezyparis.com

DEPÓSITOS INOX.



AMAZANO Flottweg
Separation Technology

Líneas completas de extracción
Bodegas para aceite de oliva
Servicio integral de mantenimiento y recambios



www.caldereriamanzano.net

ENVASES/ENVASADO

Codi - Pack
Marcaje y Codificación, S.L.



C/ Huerta de Arriba, 81 • 30560 ALGUAZAS (Murcia)
Tel: 968 62 21 61 • 968 62 24 34 • Fax: 968 38 80 62
E-mail: codipack@codipack.com • www.codipack.com

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962




ifamensa
INDUSTRIAS DE FABRICACIÓN DE MÁQUINAS ENVASADORAS, S.L.

Polig. Industrial Villanueva, Sector 4 • C/ Galileo Galilei, 8, Nave 6
Tel. 34 976 186 311 Fax 34 976 185 846
ifamensa@ifamensa.com www.ifamensa.com
50830 VILLANUEVA DE GÁLLEGO (ZARAGOZA) ESPAÑA



Virtual Glass by vercello



EXTRACCIÓN



centrifugación alemana

PLANTAS DE EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

953 281 584 SERVICIO TÉCNICO
957 160 851

Pol. Ind. Los Olivares, C/ Huelma, pare. 610 - B - JAÉN

www.centrifugacionalemana.com



Palacín

www.jpalacin.com

Info: +34 953 757 112 - Úbeda - Jaén



Ingeniería para un mundo mejor

La mejor tecnología alemana de separación para obtener el mejor aceite de oliva

Miles de almazaras de los cinco continentes confían en los equipos industriales de GEA Iberia para la elaboración de aceite de oliva. Fiabilidad y tecnología alemanas y asistencia técnica cercana y eficiente.

El mejor aceite de oliva sólo se elabora con la mejor maquinaria.



GEA engineering for a better world
gea.com

FÁBRICA Y ALMACÉN
Avda Vicente Piñargorda nº 12
14850 BAENA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: tacsal@tacsal.com



Nos adaptamos a sus necesidades.
La extracción a su medida.

FILTRACIÓN



GARRIDO MONTERO REPRESENTACIONES, S.L.

Compra-Venta, Alquiler y Reparación de Maquinaria para Bodegas y Almazaras

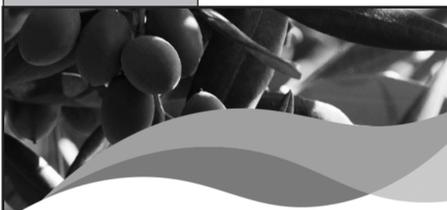
FILTROS ABRILLANTADORES PARA PLACAS DE CELULOSA DE 40x40 PARA ACEITES Y VINOS, DESDE 20 HASTA 100 PLACAS



Tel.: 678 531 111

info@maquinaria-vinicola.com • www.maquinaria-vinicola.com

LABORATORIOS



Expertos en análisis de aceites y grasas



www.laboratorioagrama.com

LABORATORIO DE ANALISIS DE PLAGUICIDAS, HERBICIDAS, ETC.

- Productos ecológicos.
- Aceites.
- Frutas y verduras.

LABORATORIOS ENOQUISA

Laboratorio cumpliendo norma de calidad en 17025, laboratorio acreditado por ENAC

Ctra. de Córdoba Málaga km. 47,5 • 14550 Montilla (Córdoba)
Tfno. 957-65 48 31 • Fax 957-65 17 61
email: enoquisa@enoquisa.com • www.enoquisa.com



LABORATORIO DE ANÁLISIS

ESPEJO Fundado en 1944
Especializados en análisis de grasas y aceites

60 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan
P. I. La Negrilla • C/ Laminadora, Nº 3, Puerta 51 • 41016 Sevilla
Telf. 954 57 12 21 • Fax 954 57 13 66
espejo@laboratoriosespejo.com

LABORATORIO



A Tentamus Company

"Expertos en análisis de aceites de oliva, de sus derivados, de otros aceites vegetales y de sus contaminantes."

Acreditados por ENAC según Norma ISO 17.025 (consultar Alcance Técnico en www.enac.es). Reconocidos por C.O.I. como Laboratorio de Análisis Físico-Químico y Contaminantes (período del 1 de diciembre de 2019 al 30 de noviembre de 2020).

953 281 116 - laboratorio@laboratoriotello.com - www.laboratoriotello.com
Pol. Ind. Los Olivares. C/ La Iruela, 8 - 23009. Jaén, España

PESAJE



Pol. Ind. "Los Olivares" - C/ Escañuela, 34
23009 Jaén - Tf: 953 28 46 97
www.imatec31.es • info@imatec31.es



AVANCE, SEGURIDAD Y COMPROMISO



INGENIERÍA, METROLOGÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

PATIO



AGRINACO Tecnología de futuro



Conjunto de Limpieza tipo LPV 45 ton/hora, con desfangado de truto

Tel./Fax: 953 630 116
Móvil: 606 335 973
Barrio Colorado, 34
23220 Vilches (Jaén)
agrinaco@terra.es
www.agrinaco.es

SOFTWARE

"Gestión de explotaciones agrícolas y cuadernos de campo."



Desarrollado por PROSUR
www.agrocuaderno.com



VIVEROS/CAMPO



MORESIL

Especialistas en Recolección



Fábrica:
Ctra. Córdoba-Palma del Río km.31 14730 Posadas (Córdoba)
Tel: 957630243 www.moresil.com

La evolución está en nuestro ADN
Tecnología avanzada para su recepción de aceituna y tratamiento de hueso.



INGENIERÍA Y DESARROLLO AGRO-INDUSTRIAL, S.A.

Pol. ASEGRA. C/Almería s/n. 18210 Peligros (Granada) ESPAÑA
Tel. +34 958 40 50 42 - +34 958 40 50 74. Fax +34 958 40 51 11
www.calero-group.com



ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.
Plantas Receptoras de Aceitunas

METEGAL

Pesaje conforme a METROLOGÍA LEGAL

Certificado UE de Tipo nº 0300-ES-142643001 + 1ª Adicional nº 0300-ES-162422001

Ctra. de Cazoria, s/n - Apto. de Correos 44
23100 - Mancha Real (Jaén) - ESPAÑA
T: (+34) 953 350 238 - F: (+34) 953 352 736
jarirr@jarirr.com - www.jarirr.com



TREICO



INNOVAMOS PARA TI

Con más de 65 años de experiencia, la Organización TREICO se reinventa cada día ofreciendo productos novedosos de alta calidad para cubrir las necesidades de nuestros clientes con el mejor servicio.

www.treico.com

Nuevos marcos de Olivar en Seto para fincas de Secano y Regadío



Económicos y muy rentables



Infórmate

Telf. (0034) 957 42 17 40
www.todolivo.com



Kubota

Máxima maniobrabilidad para trabajar tu olivar



Y ahora
CON **5** AÑOS
de garantía*

* Consulta condiciones

Kubota M5001: conócelo de cerca en tu concesionario

M5091 - M5111



www.kes.kubota-eu.com / www.construye.kubota.es / @kubotaspain / #kubota

For Earth, For Life
Kubota



Celebrado el segundo ciclo de *masterclasses* del Máster en Administración y Dirección de Empresas Oleícolas

Recientemente se ha celebrado de manera virtual -con motivo de la alerta sanitaria por el COVID-19- el segundo ciclo de *masterclasses* en el marco de la III Edición del Máster en Administración y Dirección de Empresas Oleícolas, organizado por Juan Vilar Consultores Estratégicos y la Escuela de Negocios Agroalimentarios de Intercoop (ESNEA). El MBAO está codirigido por María Jesús Hernández Ortiz, catedrática de Organización de Empresas de la Universidad de Jaén (UJA), y el consultor estratégico Juan Vilar.

En primer lugar, María del Mar Manrique, gerente de la S.C.A. San Vicente de Mogón y alumna de la primera promoción de este postgrado, expuso la estrategia competitiva de diferenciación cualitativa plena.

Por su parte, Álvaro Martínez, presidente de GEA Iberia, habló de estrategia competitiva y gestión de la reputación en tiempos de crisis.

A continuación, Luis Folque, *senior adviser* de Tremond Ibérica, explicó la evolución histórica del sector oleícola portugués y su visión del sector en España.

Por último, Jesús Calderón, socio fundador y director del Área de Finanzas y Organización de Construcciones Calderón, transmitió a los alumnos la estrategia de diferenciación y de internacionalización desde su enriquecedora experiencia profesional y empresarial.

Este segundo ciclo de *masterclasses* forma parte del módulo impartido por las docentes Elia García y Guadalupe Fuentes, ambas profesoras titulares de la Universidad de Jaén.

El COI amplía el plazo de solicitud de becas para el Título de Experto en Cata de AOVs de la UJA

El Consejo Oleícola Internacional (COI) ha ampliado hasta el 15 de mayo el plazo de solicitud de becas para el Título de Experto Universitario en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes de la Universidad de Jaén (UJA) debido al brote del COVID-19 y en respuesta a las solicitudes de algunos países miembros.

El objetivo de esta actividad formativa, para la que el COI prevé adjudicar 25 becas, es enseñar a los estudiantes los fundamentos teóricos y la metodología para la valoración organoléptica del aceite de oliva virgen y el análisis de los factores y atributos positivos y negativos que definen la calidad sensorial en relación con las prácticas culturales, los métodos de procesamiento y los parámetros de control de calidad química.

Este curso de tres meses, que se impartirá en español e inglés, comenzará el 21 de septiembre y finalizará el 16 de diciembre de 2020.

El COI abonará las tasas de inscripción y los gastos del viaje al comienzo y al final de la actividad formativa, al tiempo que concederá una asignación mensual de alojamiento, comida y seguro.

El MAPA inicia la consulta pública para modificar la Ley de la Cadena Alimentaria

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha iniciado la consulta pública para modificar la Ley de Medidas para Mejorar el Funcionamiento de la Cadena Alimentaria. El objetivo principal de esta modificación normativa es dotar de mayor transparencia a las relaciones comerciales, reforzar la posición del productor y eliminar las prácticas comerciales desleales.

Desde su promulgación el 2 de agosto de 2013, la Ley de la Cadena Alimentaria ha contribuido a aumentar la eficacia y competitividad del sector agroalimentario español y a reducir el desequilibrio en las relaciones comerciales entre los diferentes operadores, según el MAPA.

Sin embargo, a su juicio, la experiencia en la aplicación de la norma ha hecho necesario incorporar mejoras para hacer frente con mayor eficacia a la situación del sector agroalimentario, afectado tanto por problemas estructurales como por factores coyunturales.

En la búsqueda de soluciones, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, inició un proceso de diálogo y participación con las organizaciones profesionales agrarias, cooperativas, representantes de la industria y la distribución alimentaria y las Comunidades Autónomas para impulsar una serie de medidas entre las que se incluye la modificación de la Ley de la Cadena Alimentaria.

Con el procedimiento de consulta pública que ahora se inicia se facilita a los ciudadanos, organizaciones y asociaciones que puedan expresar su opinión con carácter previo sobre los problemas que se pretenden solucionar con la nueva norma, la necesidad y oportunidad de su aprobación, sus objetivos y las posibles soluciones alternativas regulatorias y no regulatorias.



Los jóvenes, los que más invirtieron en sus compras la semana de la declaración del estado de alarma

Aunque todos los tipos de hogares incrementaron su gasto en la semana en la que se declaró el estado de alarma en España por el coronavirus, fueron los jóvenes de menos de 35 años quienes invirtieron más en sus compras, casi un 40% más de gasto semanal, lo que representa unos 33 euros respecto a los 21,4 euros de más que realizaron en promedio los hogares españoles, según los últimos datos de Kantar.

Con el anuncio de las medidas extraordinarias en la Comunidad de Madrid el día 10 de marzo, que desembocó en la declaración del estado de alarma a finales de semana, el coronavirus se convierte en el gran protagonista de la vida cotidiana del país. Así, 7 de cada 10 españoles declaraban estar muy preocupados (8 de cada 10 a finales de semana), respecto al 27% de la semana anterior, según la consultora.

Esta preocupación se trasladó directamente a las compras de productos de gran consumo, con un incremento de hasta el 21% del gasto la semana del 9 al 15 de marzo. El incremento estuvo impulsado por cestas de la compra más grandes, gastándose un 25% más que las semanas previas a la crisis del coronavirus.

Con el aumento de la preocupación, los consumidores empezaron a almacenar productos, especialmente de alimentación envasada, que multiplicaron por 2,5 sus ventas esa semana respecto a una semana promedio.

Asimismo, según la consultora, el consumidor español adaptó su lugar de compra y las ventas de las tiendas de proximidad se dispararon. Los supermercados más pequeños, por su cercanía a los hogares y la tipología de su oferta, fueron los principales beneficiados por las primeras medidas de precaución, creciendo tres puntos porcentuales de cuota de mercado.

#ConsumeAndalucía, un campaña en RRSS que anima a consumir alimentos andaluces

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Andalucía ha puesto en marcha una campaña de promoción en redes sociales del consumo de alimentos cien por cien andaluces bajo el lema #ConsumeAndalucía. Con ella, desde el Gobierno andaluz se pretende reforzar “ahora más que nunca” a sectores productivos, amenazados por la situación de crisis sanitaria que ha provocado la pandemia del coronavirus.

La titular del ramo, Carmen Crespo, ha explicado que “nuestros agricultores, ganaderos y pescadores siguen trabajando cada día para abastecer el mercado andaluz, nacional y mundial, aunque en unas circunstancias excepcionales que provocan que determinados sectores, punteros para nuestra economía, se estén viendo gravemente afectados”. Uno de ellos es el de los frutos rojos, en el que se centra el primer vídeo de la campaña promocio-

nal y al que seguirán otros. La Consejería ha destacado la calidad, el sabor y la fuerza de productos como las fresas que “nos dan energía y son de fiar”, invitándonos a “degustar vida” y a consumir “siempre Andalucía”.

Esta campaña de promoción al consumo se suma a la iniciada a raíz de decretarse el periodo de confinamiento para la población en general bajo el hashtag #SoisNuestrosHeroesInvisibles, a través de la cual se realiza la labor que miles de agricultores, ganaderos, pescadores, trabajadores de las lonjas y de la industria agroalimentaria en general están realizando para hacer posible el abastecimiento a la población. A la misma se vienen sumando a diario rostros conocidos como la cantante Pastora Soler, el futbolista del Real Betis Joaquín, el torero Espartaco, el cantante Manuel Carrasco, el director general deportivo del Sevilla FC, Monchi, el cantautor Arcángel o la actriz Macarena Gómez, entre otros.

“Me quedo en casa y como bien”, una iniciativa de la industria oleícola italiana ante el coronavirus

“Me quedo en casa y como bien” es la iniciativa que ha lanzado la Asociación Italiana de la Industria Oleícola (Assitol) en la que, durante estos días de confinamiento por el coronavirus, invita a los italianos a redescubrir los buenos hábitos alimentarios entre los que destaca el uso del aceite de oliva virgen extra. En definitiva, significa elegir los alimentos correctos y cocinarlos en casa, siempre involucrando a todos los miembros de la familia.

“En las últimas semanas, los consumidores han demostrado que no pueden renunciar al aceite de oliva virgen extra, incluso aumentando las ventas en la distribución a gran escala. Para aquellos que se han abaste-

cido de aceite de oliva, sugerimos transformar esta situación en un camino de educación alimentaria y redescubrimiento de los sabores tradicionales”, ha destacado Anna Cane, presidenta del grupo de aceite de oliva de la asociación.

Para redescubrir los sabores de la Dieta Mediterránea, también ha recomendado organizar una cata de vírgenes extra. “Nuestro consejo es experimentar, probar diferentes AOVEs y compararlos, ya que es la mejor manera de conocer las mil almas de este alimento extraordinario. Es un viaje sensorial que nunca decepciona y en el que toda la familia puede participar”, ha subrayado.

Studio Glass

DRESSING BRANDS

Impresión en vidrio

Envases exclusivos para productos únicos

SERIGRAFÍA VITRIFICADA

SERIGRAFÍA ORGÁNICA

RECUBRIMIENTOS

TAMPOGRAFÍAS

DEGRADADOS

MATEADOS

CALCAS

VISIT OUR SHOWROOM: c/Corsega 240 - Barcelona
www.studioglass.es | info@studioglass.es | (+34) 93 318 18 91





Exportaciones agroalimentarias 2019: la cosa va por barrios

Por Jaime Palafox, experto agroalimentario. Palafox Food&Wine



El experto agroalimentario Jaime Palafox ofrece un análisis para *Mercacei* sobre los datos de exportación agroalimentaria en 2019 con el fin de valorar la fortaleza del sector a nivel internacional para afrontar "los duros tiempos que nos esperan". En este artículo, Palafox destaca que el aceite de oliva sigue comportándose básicamente como un producto *commodity* y aboga por que el sector dote de mayor valor añadido al producto, apueste por la innovación, el marketing internacional, la formación y la gestión eficiente.

Vivimos tiempos de incertidumbre en pleno auge de la pandemia del COVID-19 cuyas consecuencias económicas son todavía difíciles de predecir. Parece claro, sin embargo, que esta crisis sanitaria implicará cambios no solo en términos económicos sino en otros aspectos ligados a nuestra vida diaria cuya influencia empezaremos a notar durante los próximos meses.

Por ello, el análisis de los datos de exportación agroalimentaria en 2019 puede parecer, en estos momentos, un ejercicio anacrónico con lo que tenemos por delante, pero es importante conocer la situación de la que partimos para medir la fortaleza del sector a nivel internacional y su propia competitividad, y así poder afrontar, con mayores garantías, los duros tiempos que nos esperan.

En este sentido, recordemos que los datos de 2018 dieron como resultado un frenazo en la tendencia ascendente de las exportaciones agroalimentarias españolas con un raquítico crecimiento del 0,4% en relación con el año anterior.

Los datos de 2019 ofrecen, en cambio, una recuperación de la senda de crecimiento al aumentar las exportaciones un 5,9% respecto a 2018. El dato está, sin embargo, fuertemente condicionado por las exportaciones a China, que aumentaron en 1.055 millones en relación al año anterior, con un incremento del 94% y en el que el sector porcino es protagonista.

En cualquier caso, aun dejando fuera el mercado chino, el crecimiento de las exportaciones agroalimentarias hubiera sido de un 4%, dato positivo, y

muy por encima del de las exportaciones totales de bienes de la economía española, que fue de un 1,7%.

Igualmente destacable es que el superávit de la balanza comercial agroalimentaria creció de forma destacada alcanzando los 13.300 millones de euros, un 20,5% más que en 2018.

Pero como indica el título del artículo la cosa va por barrios. Haciendo un desglose sectorial, y centrándonos en el ranking de los principales productos exportados, la evolución de los datos es espectacular en el caso del porcino, que aumenta sus ventas al exterior un 30% respecto a 2018, debido al crecimiento sin precedentes de las exportaciones a China, superior al 200%.

Puede decirse entonces, sin duda alguna, que el gran protagonista del crecimiento de la exportación agroalimentaria en 2019 ha sido el sector porcino, con China como protagonista.

Siguiendo con el ranking de sectores exportadores, las frutas y hortalizas mantienen también un crecimiento bastante vigoroso

(+6%). Los otros dos grandes sectores exportadores, aceite de oliva y vinos, presentan descensos en las exportaciones, del 3,5% en el caso del aceite de oliva, sobre el que volveremos luego; y del 8% en el caso del vino.

Crecimiento por mercados

En los datos por países cabe resaltar, como ya hemos mencionado, el incremento de las exportaciones alimentarias a China, de un 94% respecto al año anterior. Además de China, otros mercados que destacan por su comportamiento positivo en la comparativa de datos con 2018 son Polonia (+202 millones de euros, +20%); Italia (+174 millones de euros, +3,5%); Estados Unidos (+148 millones de euros, +8%); Japón (+93 millones de euros, +10%); Brasil (+42 millones de euros, +19%); y Filipinas (+37 millones de euros, +13%).

Mencionar, en este sentido, el dato de Estados Unidos, cuyo crecimiento esta muy repartido por sectores. Habrá que esperar a datos posteriores para poder evaluar las consecuencias, seguro negativas, del incremento de aranceles impuesto por la administración Trump el pasado mes de octubre.

Mientras, en el plano negativo destacan los datos de las exportaciones a Libia (-63 millones de euros, -21,5%); Hong Kong (-17 millones de euros, -9,5%); Reino Unido (-13 millones de euros, -0,3%); y Corea del Sur (-12 millones de euros, -2,5%).

Un vistazo a una serie mas larga nos indica claramente que los países de Extremo Oriente, con China a la cabeza, pero también Corea Filipinas y Japón,





son los que se sitúan como más dinámicos en términos de crecimiento de las exportaciones agroalimentarias españolas.

Aceite de oliva

En el caso del aceite de oliva, y como ya he mencionado, las exportaciones descienden en relación con 2018 un 3,5% en valor hasta los 2.931 millones de euros y pese al importante crecimiento en volumen (+19,5%), con un sensible descenso de los precios medios de exportación cercano al 20%.

El análisis de la serie en los últimos diez años nos permite ver algunas de las claves

de la evolución de las exportaciones del sector oleícola.

Así, las oscilaciones en los precios medios son una constante con una variación enorme en las cifras año a año. Además, los incrementos de las exportaciones en valor con respecto al año anterior del 21% en 2010, del 40% en 2014, del 20% en 2016 o el más reciente del 15% en 2017 se compaginan con descensos del 4% en 2015, del 17% en 2018 o del 3,5% este último año 2019. En volumen se observan incluso oscilaciones más importantes con crecimientos de más del 60% en 2015 y bajadas del 33% al año siguiente.

Hay que decir que la tendencia general en los últimos diez años, y a diferencia de otros sectores como el vino, es positiva con un crecimiento medio de las exportaciones del 6,5% en valor y del precio medio en torno al 2%, pese a que en los últimos años los datos no son tan buenos coincidiendo con los crecimientos de los precios medios y a que en

2019 el descenso del precio medio no se ha visto compensado, como en el pasado, con un incremento de las ventas en valor.

Lo que los datos nos muestran claramente es que existe todavía una gran dependencia de las exportaciones españolas de aceite de oliva de la evolución de la producción a nivel mundial y, por tanto, que el aceite de oliva sigue comportándose básicamente como un producto commodity.

Es por ello que, más allá de las dificultades temporales, sean los aranceles planteados desde la Administración estadounidense el pasado año, sean las futuras consecuencias de la gravísima crisis sanitaria del COVID-19, es importante que la prioridad del sector - que comparte con el resto de productos agroalimentarios - se centre en dotar de mayor valor añadido a los productos huyendo de competir por precio y apostando por la innovación, el marketing internacional, la formación y, en definitiva, por la gestión eficiente como vectores estratégicos.



Maqu Embó, S. L.

MAQUINARIA DE EMBOTELLADO

EQUIPOS ROTATIVOS Y LINEALES

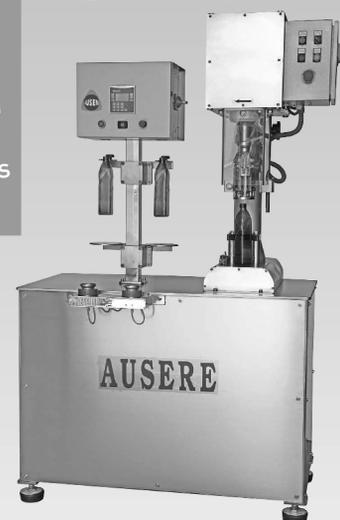
- Llenadoras para aceite comestible con sistemas volumétricos, caudalímetros máxicos o por nivel. Con cierre automático para tapón a presión o rosca pilfer - proof.
- Equipos especiales para miniaturas

LLENADORAS VOLUMÉTRICAS Y MÁXICAS



Más de 50 años de experiencia en la fabricación de líneas completas de embotellado para aceite en España y en más de 40 países, con las últimas tecnologías

LLENADORAS SEMI-AUTOMÁTICAS





IMS patenta un innovador aportador de agua que mejora la producción y calidad en la extracción de AOVE

Tras cumplir los requisitos exigidos, IMS Pesaje ha patentado un producto que mejora la calidad de los AOVEs extraídos, aprovechando al máximo sus propiedades organolépticas y reforzando la recuperación de elementos esenciales tales como polifenoles o ácido oleico.

La empresa ubetense Instalaciones, Mantenimiento y Sistemas de Pesaje, S.L. (IMS Pesaje) ha obtenido el título acreditativo de concesión de Modelo de Utilidad para su “aportador de agua perimetral para máquinas separadoras de aceite horizontales”. Un equipo de fácil instalación diseñado con anclajes adaptados a la máquina en el tubo de alimentación -sistemas de tipo rosca o clamp- que supone toda una revolución en el proceso de extracción de aceite de oliva al optimizar la producción y mejorar la calidad del aceite obtenido, manteniendo intactas todas sus cualidades y minimizando la presencia de defectos (atrojado, avinado, etc.).

La patente desarrollada por el Departamento de I+D de IMS Pesaje, certificada y ensayada por Citoliva, logra resolver los problemas derivados del contacto del agua con la masa de aceitunas, reduciendo el contacto directo con las vacuolas constituidas en el proceso de batido y, por tanto, disminuyendo la oxidación primaria y secundaria del aceite extraído. Asimismo, cuando la inyección de agua se realiza mediante el optimizador se observa una mayor intensidad de frutado en los aceites obtenidos y una



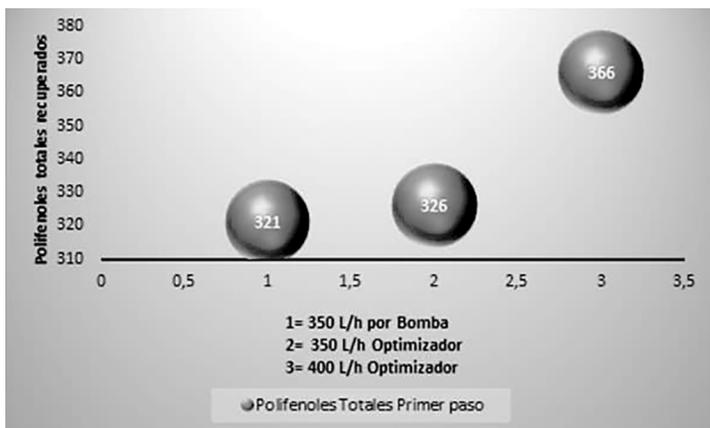
mayor preservación de polifenoles totales, aumentando considerablemente los parámetros de calidad nutricional y los beneficios para la salud.

los AOVEs obtenidos”, asegura Salvador Madrid, director del Departamento de I+D de IMS Pesaje, quien añade que “se trataba de diseñar un conjunto que no perjudicase el caudal de agua y evitase inconvenientes a la separadora horizontal, prescindiendo de las emulsiones perjudiciales debidas a la presión del chorro directo de agua, así como del lavado de la masa por exceso de fricción”. Una tarea compleja, reconoce Madrid, pero cuyo resultado final ha superado las perspectivas más optimistas al sumar a sus ventajas una mejora de los agotamientos y, por ende, una mayor recuperación de aceite en primera extracción, evitando la pérdida de aromas.

En cuanto a su funcionamiento, el agua se aporta de un modo perimetral y superficial a la manga de masa que llega a la boca de la separadora horizontal, generando un pre-anillo al someterse a las fuerzas centrífugas en el interior del tambor. Con el aportador de agua patentado por IMS no se su-

merge en el interior de la masa y no fracciona las vacuolas desarrolladas en el proceso de batido, reduciendo el contacto directo con el aceite, beneficiando la separación en primera extracción, aumentando la producción al disminuir las pérdidas y optimizando la calidad del aceite obtenido.

Al fabricarse de forma que pueda ser instalado e integrado por los propios operarios de planta, el equipo de aportación de agua patentado por IMS Pesaje no precisa de una instalación técnica compleja y llega al cliente con el mismo sistema de acoplamiento que existe en sus instalaciones, intercalándose de manera limpia y sencilla.



“Tenemos en nuestras manos una innovación que supone un gran progreso para el sector, un instrumento que eleva a su máxima expresión la calidad y productividad de

Palacín

Durante más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y conocimientos claves en el sector de la separación. Con más de 15.000 decantadoras centrífugas instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugadoras.

Los decantadores **F-type** están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector oleícola, cumpliendo con los requisitos más exigentes.

PALACÍN incorpora en su línea de extracción continua esta gran marca y se convierte en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.



Distribuidor exclusivo
para España y Portugal de

ANDRITZ
Separation





El control de precios se establece a través de un seguimiento continuo de las variaciones que se vayan produciendo en las grandes superficies, supermercados y pequeños comercios de Madrid. Los precios rotan semanalmente, de modo que, a lo largo de cada mes, les ofrecemos virgen ex-

tra, ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas.

Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)

Ultima revisión de precios: 20 de marzo de 2020.

Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
La Española	25,95	11,99/13,94	13,79 (3 l.)	3,99/4,59	3,74/4,07	3,99
La Española Gran Selección					4,18	5,69/5,99 (Gourmet)
La Gramanosa						12,00
La Guijarrera						8,95
La Guijarrera Coupage			18,75 (lata 3 l.)			6,00
La Laguna de Fuente de Piedra		14,95 (2, 5 l.)	4,48	6,25	5,95	6,50 (lata)
La Maja					8,00	17,50
La Manzareña						6,00 (lata)
La Masía		24,27	12,57 (3 l.)	3,29/4,76	3,99	
La Niña de Mis Ojos					9,75	
La Solana2						11,45 (lata)
Las 7 Encinas Arbequina/Picual						8,50
Ladrón de Guevara						9,50
Lectus	41,75				10,00	9,00
Leoncio Gómez			13,50 (lata 2,5 l.)		8,00	5,00 (lata)
Lérida	57,00			15,00		8,14
Lérida 1ª Cosecha						13,00
Lordina						13,00
Lorietta		40,00 (vidrio)	12,00 (3 l.)	5,15 (lata)	5,00	3,00
Los Carrizos			23,90 (lata 2,5 l.)			5,50 (lata)
Luque	40,00		21,70 (lata 3 l.)	10,00	8,00 (lata)	5,50
Maestros de Hojiblanca		27,25	16,47 (3 l.)	5,99		3,99
Maeva		12,99	10,06 (3 l.)	3,75		
Maimona	28,00 (lata)				4,69	3,00
Mantua Carpetana						6,45
Marqués de Griñón						14,25/16,90
Marqués de Griñón DUO						6,45/7,79
Marqués de Valdeza						16,00/18,90
Martínez Garrica C. Temprana					16,15	
Mas Tarrés						9,80
Masía El Altet High Quality / Premium						11,75/17,00
Masterchef Arbequina/Picual						11,99
Melgarejo Selección / Delicatessen						12,50
Melgarejo Frantoio						12,00
Merula	39,00		28,00 (lata 2,5 l.)			8,64 (lata)
Molino de S. Nicolás y S. Esteban						11,00
Molino de Segura		16,99			3,99	4,35
Molino de Segura Selec. Noviembre						4,35
Molino de Zafra	30,00 (vidrio)				8,50	2,00 (0,25 ml.)
Montebrione					8,00	
Monteconsuegra						5,00
Montón Alto Cornicabra/Coupage						9,00
Mueloliva	23,45	25,95			4,95/6,00	
Muñoz	29,00					
Nobleza del Sur						16,00
O-Med						13,95/14,79
Odoliva					5,50	3,90
Odoliva 1er Día de Campaña					11,50	6,00
Old Fargus				79,00		
Oleastrum					5,69	3,05 (0,25 ml.)
Oleaurum					9,02	7,79
Oleaurum Les Garrigues					8,66	
Oleaurum Verd					8,66	
Oleaverum					23,00	11,00
Olei						14,50
Oleocazorla	27,99	27,22		6,99 (lata)		6,94 (jarra)
Oleoestepa	26,00	17,05/23,25	17,80 (2,5 l.)	4,99	6,17/7,55	5,49 (lata)
Oleoestepa (monovarietales)	34,30		18,00 (lata 2,5 l.)		7,72	
Oleoquiros						5,50
Oleum Flumen						15,00
Oleum Summ						15,00
Oleum Viride Devota & Lomba					12,00	
Oleura						8,70
Oli Mas D'en Gil						9,00
Oli Priorat					6,50 (0,25 l.)	10,00
Oli Silla						8,20/10,95
Olicatessen			25,50 (lata 2,5 l.)			11,00
Olimendros Coupage					5,65	4,54
Olivar de la Luna	35,00		23,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)		11,00
Olivar de Segura	35,11	20,99	7,97	4,21/4,35		7,84
Oliver Petit Gourmet						4,79 (0,25 l.)
Olivo de Cambil	35,46				7,48	4,79
Orobaena					7,48	
Oro Bailén Reserva Familiar			35,65 (lata 2,5 l.)			10,95
Oro Bailén Arbequina						10,95
Oro de Cánava				9,80	8,00	7,85
Oro de Génave Premium						5,00 (lata)
Oro de Genave					5,45	5,00 (lata)
Oro del Desierto	46,50			11,50 (lata)		6,70
Oro San Carlos						8,50
Oro Virgen		24,99			4,64/4,74	3,20/4,65
Padilla 1808	50,00			7,00 (lata)	13,00 (lata)	
Pago de Quiros						12,50 (lata)
Pagos Baldíos S. Carlos						8,15/9,00
Palacio de los Olivos						8,80
Parqueoliva	24,95		14,40 (lata 2,5 l.)		7,00	11,95/12,68



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Pepa y El Olivar						18,50
Picualia			15,50 (lata 2,5 l.)			10,00
Puesolé						12,95
Quinto del Mancho						5,00
R. Lencina					6,00	
Reales Almazaras	41,25				6,85/7,19	5,00
Rihuelo						8,50
Rincón de la Subbética						17,50
Románico	40,00/43,09		24,20 (lata 3 l.)			5,50/6,88
Románico Esencia						4,29
Sahita						10,00
Santobastian						8,50
Señorío de Jaén						17,95
Señorío de Segura	25,00		14,59 (lata 3 l.)		4,36/4,95	4,00 (lata)
Señorío de Segura Premium						6,00
Señorío de Vizcántar	25,00		9,65 (2,5 l.)	7,60 (lata)	5,75	
Señoríos de Relleu						15,50
Sierra de Cazorla	34,00				6,00	10,99
Sierra de Gata					5,80	6,15
Sierra de Nambroca				11,00		5,55 (lata)
Sierra Las Villas					5,00	
Soleae Manzanilla cacereña / Ocal						12,00
Solivellas					7,25	14,50
Sombra						19,00
Sotaroni					7,00	
Supremo Picual/Arbosana						12,99/14,00
Tagornar						9,00
Thuelma	21,50		13,60 (lata 3 l.)		5,00	3,50
Tierra y Alma						11,00
Tierras Andaluzas					8,00	
Tierras de Jaén						6,99
Tierras de Tavera			18,00 (lata 2,5 l.)	7,00 (lata)		5,50/5,55 (lata)
Toletum			37,00 (cristal 3 l.)			5,00
Torre Luna						8,00
Torre Real Arbequina						7,70
Torres Eterno						24,00
Torres Silencio			21,50 (lata 2,5 l.)			8,30
Trespuestas Viejo					5,40	
Tuccioliva						7,50
Tuccioliva Gran Selección					11,72 (0,70 l.)	5,95
Unió	29,89	29,89	20,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)	9,46	
Unioliva	29,89		21,50 (lata 3 l.)	8,00 (lata)	5,30 (lata)	4,40 (DOP)
Val de Xálima						5,95
Valderrama Arbequina				12,50		11,70
Valderrama Grand Cru					17,95	
Valderrama Hojiblanca				12,00		8,00
Valderrama Ocal				12,00		11,15
Valderrama Picudo				12,00		7,50 (lata)
Valdueña					6,00	
Vallejo					5,00	3,00
Venta del Barón						14,09
Verde Mágina Picual						2,89
Verde Salud				8,90 (lata)		
Verde Segura		19,90	14,06			
Vetonia						5,00
Via Augusta						16,00
Viana	23,00	35,31 (vidrio)	11,40 (lata 2,5 l.)		7,00	
Ybarra	15,95	14,95		3,32/3,99	3,99	
Ybarra Gran Selección					3,69	
Ybarra Olivares Centenarios/Jóvenes/Tradicionales				3,95	3,63	
Yo, verde						13,00

EN EL CORAZÓN DEL ACEITE

centrifugación alemana

centrifugacionalemana.com



SE VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

GEA Westfalia Separator Ibérica dispone de un catálogo de maquinaria de segunda mano adquirido a los clientes que han instalado nuestros equipos. Si este perfil de maquinaria de varias marcas se ajusta a sus necesidades, no duden en solicitarnos más información.

oliveoil.wsib@gea.com / Tel.: 953 792 480

SE VENDEN

Depósitos usados de acero inoxidable para aceite de oliva, de 20.000 a 50.000 kg.

Teléfono: 625 683 192

VENDEMOS

Decánters y centrifugas de varias marcas de segundo uso y en buen estado de funcionamiento.

Más información: 639 662 170

SE BUSCA

La IGP Aceite de Jaén busca secretario general de su Consejo Regulador. Todos los interesados deben escribir a **rr.hh@selezziona.es** antes del 15 de abril.

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE VENDE

Autelec MG 707 revisada por la casa con todos sus accesorios, un filtro ecológico de filtración directa de ZENITRAM FE-1500 prácticamente nuevo y un filtro de papel.

Más información: 958 463 046

SE VENDEN

Limpiadoras y lavadoras usadas de distintas marcas, así como cintas transportadoras usadas de diferentes medidas.

Interesados, llamar a: 958 405 042 / 958 405 074

SE BUSCA

Almazara provincia Tarragona busca maestro de almazara para integrarse en el equipo de molino.

Trabajo para todo el año, incorporación inmediata. Maquinaria GEA-Westfalia Separator. Mínima experiencia 5 años en puesto similar.

Más información: 630 825 235

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

**Más información:
618 753 164 (Pilar)**

SE VENDE

Mayor exposición de maquinaria usada de Andalucía para patios de recepción de aceitunas (cintas transportadoras, limpiadoras, lavadoras, pesadoras, etc.), de distintas marcas y tamaños.

**Interesados, llamar al 957 600 150
www.treico.com**

C a n u a c a t a r i a s

AEMO prorroga el plazo de sus premios a la cultura del olivo y mejor olivo monumental

La Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) ha prorrogado hasta el 15 de mayo el plazo de presentación de candidaturas al XVIII Premio a la Difusión de la Cultura del Olivo y XIV Premio al Mejor Olivo Monumental de España debido al estado de alarma por el coronavirus.

Con el XVIII Premio a la Difusión de la Cultura del Olivo, AEMO pretende reconocer y valorar los trabajos y acciones de promoción y difusión de la cultura del olivo, así como estimular su desarrollo.

Podrán optar a este premio todas aquellas personas individuales y entidades públicas o privadas que consideren haber realizado una labor relevante en cualquier aspecto relacionado con la promoción y difusión de la cultura del olivo.

A su vez, se aceptarán las candidaturas presentadas por otras personas, siempre que cuenten con la autorización del autor del tra-

bajo para que, en caso de resultar premiado, acepte el premio y se haga público el fallo.

En cuanto a los temas, deben tratar principalmente sobre el entorno natural, histórico y turístico del olivar, comunicación, educación, nuevas tecnologías, gastronomía y otros de relevancia para la promoción de la cultura del olivar.

Las obras presentadas al concurso podrán estar finalizadas o ser experiencias en ejecución, pero no se valorarán proyectos futuros.

El jurado será designado por AEMO y estará compuesto por personalidades relevantes del mundo de la cultura, gastronomía, del ámbito universitario y de los sectores periodístico y editorial.

Mejor olivo monumental

Por su parte, el XIV Premio AEMO al Mejor Olivo Monumental de España tiene como objetivo valorizar y ensalzar la majestuosidad de

los olivos más monumentales y ancestrales de la geografía española.

Podrán optar al premio todas aquellas personas individuales y entidades públicas o privadas que sean propietarias de un olivo singular.

Además de las candidaturas presentadas por los propietarios, se aceptarán las elaboradas por los ayuntamientos de forma directa u otras personas o entidades que deberán comprometerse a solicitar autorización al propietario del olivo para que, en caso de resultar premiado, acepte el premio y se haga público el fallo.

Los criterios que se fijan para la valoración del olivo que se presente al Premio son el tamaño, la edad, la producción estimada y su interés estético, histórico o cultural.

El jurado estará compuesto por personalidades relevantes del mundo de la agronomía, del ámbito universitario y técnicos cualificados.

www.aemo.es



Agenda

ICEX y Extenda refuerzan sus servicios *on line* para apoyar a las empresas ante el COVID-19

ICEX España Exportación e Inversiones ha reforzado sus servicios *on line* para ayudar a las empresas a prepararse ante la nueva situación a la que se enfrentan debido a la pandemia del COVID-19. Por su parte, Extenda-Agencia Andaluza de Promoción Exterior ha lanzado un nuevo servicio de asesoramiento en marketplaces para impulsar la internacionalización de las empresas andaluzas a través del comercio *on line*.

ICEX

En el caso de ICEX, Ventana Global, principal canal de acceso a información personalizada, está disponible en el correo informacion@icex.es. Las empresas podrán recibir toda la información que necesiten a través del amplio abanico de herramientas *on line* de información, formación y asesoramiento estratégico, según ha informado este organismo.

A los servicios de ICEX se puede acceder en el portal www.icex.es y en las webs de las casi 100 oficinas económicas y comerciales de España en el exterior y de las direcciones territoriales y provinciales de comercio.

En la web del organismo, las empresas pueden contactar con las oficinas económicas y comerciales en el exterior a través del servicio gratuito Conecta2 así como acceder a seminarios y amplia información de mercados, novedades regulatorias y tendencias en Aula Virtual.

Además, los servicios personalizados que prestan las oficinas económicas y comerciales proporcionan, entre otras opciones, reuniones con potenciales clientes por video-

conferencia, seguimiento de contactos previos, o información crítica para empresas o condiciones de acceso a los mercados potencialmente de interés.

www.icex.es

Extenda

A su vez, Extenda-Agencia Andaluza de Promoción Exterior ha lanzado un nuevo Programa de Asesoramiento para la Comercialización Internacional a través de Marketplaces. Este programa está dirigido a las empresas andaluzas de todos los sectores de actividad que requieran asesoramiento para comercializar sus productos o servicios a través de plataformas de venta *on line* o marketplaces, con vistas a su impulsar su expansión internacional.

A través de este programa, que se desarrollará íntegramente en modalidad *on line* mientras se prolongue el estado de alarma decretado por la expansión del COVID-19, las empresas andaluzas contarán con un servicio de consultoría individualizado y especializado que les permitirá poner en marcha una tienda *on line* en el marketplace más adecuado a su negocio. Además, el servicio podrá culminar con el lanzamiento de una campaña publicitaria o de posicionamiento dirigida a conseguir visibilidad y tráfico de visitas.

Las empresas que participen en este programa contarán con el asesoramiento de personal técnico especializado en la puesta en marcha de tiendas *on line* en marketplaces dirigidas a la comercialización a nivel internacional.

www.extenda.es



www.mercacei.com,
una nueva forma de
COMUNICAR
¡20.000.000
de visitas al año!

Calendario de Ferias y Eventos en 2020

1 Abril 2020

- Del 20 de abril al 4 de julio
CURSO SOBRE EXPERTO EN
GESTION DE SUBPRODUCTOS DEL
OLIVAR
Baeza (Jaén)
baeza@unia.es
www.unia.es

1 Mayo 2020

- Del 4 de mayo al 17 de julio
CURSO DE EXPERTO EN RRSS Y
COMERCIO ELECTRONICO
APLICADO AL SECTOR OLEICOLA
Baeza (Jaén)
baeza@unia.es
www.unia.es
- Del 19 al 21 de mayo
OLIVE OIL KANSAI
Osaka (Japón)
www.olive-kansai.com/en
- Del 21 al 22 de mayo
II ENCUENTRO INTERNACIONAL
DE LA SEGURIDAD Y SALUD
OCUPACIONAL EN EL SECTOR
AGRICOLA Y LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA
Jaén
info@palaciocongresosjaen.org
www.ifeja.org
- Del 27 al 29 de mayo
CURSO MECANICA DE ALMAZARA
Villacarrillo (Jaén)
info@esao.es
www.esao.es/curso-mecanica-almazara/

1 Junio 2020

- Del 3 al 5 de junio
OLIVE JAPAN
Tokio (Japón)
www.olivejapan.com/en/competition

Más información sobre los próximos eventos del sector oleícola y olivarero en:
www.mercacei.com

CONTIGO
DÍA A DÍA

PAC 2020
PARA TRAMITARTE
Y ANTICIPARTE
LA PAC



AgroBank

IBERICA AMENDUNI

Somos el fruto de una historia con más de cien años de equilibrio entre tecnología y eficiencia.

Una experiencia que nos lleva a realizar cada una de nuestras máquinas como si fuese un ejemplar único.

Un ejemplo de confianza, garantía y alta rentabilidad.



IBERICA
AMENDUNI

AMENDUNI IBÉRICA SA.

P.I. Los Olivares. C/ Huelma, 19
23009. Jaén. España

+34 953 281 315
amenduni@amenduni.es



AMENDUNI NICOLA SPA.

Vía delle Mimose, 3 (Z.I.)
70026. Modugno. Bari. Italia

+39 080.5314910
info@amenduni.it

www.amenduni.com