



# información | aove | olivar

# Mercacei

## semanal

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

**E**ditorial

La VII Fiesta del Primer Aceite de Jaén se celebrará de forma virtual  
pág.6

Queso y AOVE, una explosión de aromas y sabores  
pág.7

Fira de Cocentaina pone en marcha el concurso internacional "AOVE FORUM"  
pág.13

#SeminariosCoops: la comercialización en común como oportunidad para el aceite de oliva  
pág.18

El sector oleícola pide que se adjudique directamente al AOV la mejor valoración en el Nutri-Score  
pág.21

El AOVE, los alimentos andaluces "Gusto del Sur" y su repercusión en las redes, protagonistas de las Jornadas WOOWE Junta de Andalucía  
pág.24

## Los amantes gastro del AOVE

Por Pandora Peñamil Peñafiel

**E**l próximo número de *Olivatessen* supone toda una declaración de intenciones y también de amor. Amor por la gastronomía, por el AOVE y, en este caso, por la restauración, un sector especialmente castigado por la pandemia y al que queremos rendir nuestro más sincero homenaje. Se trata del número 7 -¿cómo pasa el tiempo!- de esta publicación tan apasionante que tan buenos momentos *gastro* nos ha ofrecido en los últimos años.

Si el año pasado contábamos con la compañía de la actriz Paz Vega, en esta edición nos acompaña su homóloga francesa Eva Green, toda una estrella del cine de culto -musa de directores de la talla de Bernardo Bertolucci, Ridley Scott, Tim Burton o Roman Polanski- que ha sido probablemente la única chica Bond por la que ha sufrido el inmutable agente 007 -acuérdense de *Casino Royale*- y que es toda una amante del vino y el AOVE. Nos lo confiesa ella misma en una entrevista en exclusiva en la que nos habla del lanzamiento de su propio *rosé* y de cómo ha influido su cultura mediterránea en su amor por la gastronomía... ¡y las sobremesas!

Por si esto fuera poco, tenemos también una cita con Jon Bon Jovi -¿necesita más presentación?- y su hijo Jesse, quienes comparten un proyecto gastronómico muy especial y su pasión por el buen comer, una especie de tradición que se remonta a los orígenes sicilianos de la familia "Bongiovi".

Pero si hay una estrella central de esta publicación, ésa la restauración, lugar que debería convertirse de una vez por todas en la casa del AOVE. Hablamos con Rasmus Kofoed, chef del restaurante Geranium (Dinamarca), número 5 del mundo según *The World's Best 50 Restaurants*, acerca de la cocina de cercanía y de cómo ha hecho una excepción dentro de esta filosofía de emplear ingredientes locales para dejar sitio al aceite de oliva virgen extra.

Contamos, quizás, con el duelo más jugoso de los últimos años en *The Ring*, cuyas oponentes son chefs de altura, nombradas todas ellas *Best Female Chef* y, en definitiva, mujeres de armas tomar: Elena Arzak (Arzak, España), Dominique Crenn (Atelier Crenn, EEUU) y Ana Roš (Hiša Franko, Eslovenia). Probablemente, la batalla *gastro* del año. También analizamos las *dark kitchens* y el *take away* y hablamos de cómo los restaurantes de alta cocina han encontrado nuevas formas de sobrevivir en medio de la pandemia, logrando reinventarse para poner de moda el *delivery Premium*. ¿Puede ser esta nueva forma de consumo la salida de la crisis del coronavirus para la alta gastronomía? Parece que sí. En definitiva, un número jugoso, delicioso, que abre el apetito desde la primera hasta la última página. El único inconveniente es que tenemos que esperar hasta el 1 de enero de 2021 para degustarla, pero es que *Olivatessen* es una publicación que, como todo lo bueno, se hace esperar.



CONTRIBUYE A MEJORAR LA CALIDAD DEL AOVE PRODUCIDO

AJUSTA EL TIEMPO ÓPTIMO DE BATIDO

OPTIMIZA LA TEMPERATURA DE LA MASA

MENORES COSTES DE INVERSIÓN Y MAYOR EFICIENCIA ENERGÉTICA



LA NUEVA ERA DEL BATIDO SE LLAMA PROTOREATTORE®

Un sistema único en el mercado oleícola mundial que revoluciona el proceso tradicional del batido.

GRUPPO PIERALISI INNOVADORES POR PASIÓN

www.pieralisi.com

“Patrocina la Noticia de la Semana”

“AOVETENDENCIAS Oriente Medio: una oportunidad para el oro líquido español en mitad del desierto”

pág.16

# **QUERIDO SUSCRIPTOR:**

*En este periodo hemos realizado mejoras en nuestras publicaciones para que recibas toda la actualidad del sector a golpe de click*

---

**A PARTIR DE AHORA, POR  
EL MISMO IMPORTE DE TU  
SUSCRIPCIÓN, TAMBIÉN  
RECIBIRÁS NUESTRAS  
PUBLICACIONES MÁS PREMIUM  
Y EXCLUSIVAS EN PAPEL:  
**OLIVATESSEN Y EVOOLEUM****

---

*Dichas publicaciones se añadirán a los productos que ahora mismo estás recibiendo de Mercacei:*

- ✓ Mercacei Semanal *on line* (un nuevo formato más accesible e intuitivo que recibes directamente en tu correo el lunes de cada semana)
- ✓ Mercacei Magazine (trimestral) en papel y *on line*
- ✓ Newsletter Digital Diario
- ✓ Acceso al Club Mercacei con todas las cotizaciones en origen y otros privilegios

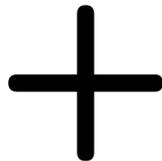
**MERCACEI  
SEMANTAL  
ON LINE**



Hemos digitalizado  
nuestro Mercacei  
Semantal para que  
te llegue cada lunes  
a la misma hora y  
puedas leerla desde  
cualquier ubicación y  
dispositivo digital



**OLIVA  
TESSEN**



**GUÍA  
EVOOLEUM**



**Fundadora:**

M. Dolores Peñafiel Fernández

**Corresponsales:**

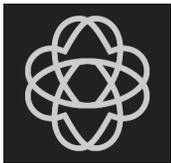
BADAJOS: Miguel Verdasco  
 CÓRDOBA: Juan Morales Navas  
 JAÉN: Hermanos Garrido Garrido  
 COM. VALENCIANA: Miguel Pérez  
 SEVILLA: José María Puerto Castro  
 SIURANA, LES GARRIGUES y BAJO  
 ARAGÓN: Raimon Masip San  
 Emeterio

**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.



# s u m a r i o

1	Editorial
4	Sumario
5	Análisis de Mercado
6	Actualidad
	• Eventos
	• Gastronomía
8-12	Mercado
	• Olivar ecológico
13	Actualidad
	• AOVETENDENCIAS
	• Campaña
	• Seminarios
	• Nutrición
	• Jornadas
24	Precios al Detall
26	Anuncios Breves
27	Agenda

## Seguros agrarios

### Agroseguro presenta las novedades más relevantes de los seguros agrarios de otoño

Agroseguro ha iniciado la divulgación a las entidades aseguradoras y sus redes comerciales, a través de videoconferencia, de las novedades más importantes de los seguros agrarios de cultivos herbáceos, uva de vino, olivar y frutos secos, todos ellos de gran relevancia para el sector primario y que suponen más del 30% del volumen de contratación total de los seguros agrarios anuales.

En el caso del olivar, la entidad aseguradora ha explicado que, a través de los módulos 1A, 1B, 2A y 2B, el oleicultor puede asegurar dos cosechas consecutivas, o contratar el módulo P y asegurar tan sólo una. En esta ocasión, el seguro mantiene las condiciones de la campaña anterior, si bien cuenta con un módulo P de otoño que incluye la cobertura de resto de adversidades climáticas para la plantación.

Además, aquellos oleicultores que prefieren asegurar en los módulos 1A y 2A, y cuenten con un garantizado del 70% o del 60%, tienen la opción de elegir un garantizado inmediatamente inferior a ese máximo asignado en base a los resultados históricos, y reducir así el coste del seguro. Por ejemplo, los agricultores con un garantizado del 70% pueden escoger entre el 70% o el 60%.

En lo que va de ejercicio 2020, se han formalizado en total casi 324.500 pólizas, que están dando cobertura a una producción de 29,85 millones de toneladas y a más de 242 millones de animales.





# Aceite de oliva

## Apatía y relax en el mercado

La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) de Andalucía ha destacado que la campaña de aceituna de mesa empezó a primeros de septiembre, “veinte días antes de lo normal por las condiciones climáticas, ya que tuvimos una primavera que adelantó la floración del fruto en los olivos, tal y como ha ocurrido en otros cultivos, como viñas, girasoles, etc”. Asimismo, el responsable de Aceituna de Mesa de la organización, Antonio Rodríguez, ha señalado que “empezamos con mucha incertidumbre por el COVID-19 que, afortunadamente, con el trabajo profesional de agricultores y demás agentes del sector, no ha tenido apenas incidencia, por lo que se ha podido hacer una recolección casi normal en el apartado sanitario”.

### Jaén

En Jaén, el mercado destaca por la tranquilidad y la escasa operatividad. La oferta y la demanda se muestran un tanto apáticas a la espera de que comience el grueso de la campaña de aceite de oliva dentro de un par de semanas. A corto plazo no se esperan lluvias y el campo sigue necesitando agua en un contexto en el que el lampante cotiza a 1.950/2.000 €/t.; el virgen, a 2.050/2.100 €/t.; el AOVE, a 2.250/2.300 €/t.; y el refinado, a 2.000 €/t.

### Córdoba

Mercado firme, oferta corta y demanda interesada en AOVes muy puntuales mientras se organiza la retirada de lampantes comprados anteriormente. Tímido inicio de campaña a la espera de que siga lloviendo. En este contexto, el lampante se mantiene a 1.950/2.000 €/t.; el virgen, a 2.100 €/t.; el virgen extra, a 2.350/2.400 €/t.; y el refinado, a 2.000 €/t.

### Sevilla

Semana muy tranquila en la que se retira el aceite adquirido

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

con anterioridad. La oferta sigue firme y la demanda relajada, registrándose tan sólo operaciones puntuales, sobre todo de cisternas de aceite nuevo. Así, el virgen se establece a 2.050/2.100 €/t.; el AOVE a 2.200/2.300 €/t.; y el refinado, a 2.000 €/t.; mientras que el lampante no muestra cotización.

### Málaga

Muy poca operatividad en el mercado, con alguna cisterna suelta de virgen realizada por compromiso para limpiar la bodega a 2.050 €/t., o de AOVE a 2.350/2.400 €/t. El lampante, por su parte, sigue sin mostrar cotización.

### Castilla-La Mancha

Tranquilidad en una semana donde han hecho su aparición los primeros AOVes frescos, que cotizan a 2.900/3.100 €/t. Sigue habiendo disponibles vírgenes extra viejos en el mercado a 2.400/2.450 €/t.; mientras que el virgen cotiza a 2.050/2.150 €/t.

### Extremadura

Semana en la que se ha extendido el inicio de campaña marcada por la lluvia de los días anteriores, con oferta en aumento y demanda según necesidad. En este sentido, el lampante se establece a 1.950/2.000 €/t.; el virgen, a 2.050 €/t.; y el AOVE viejo, a 2.200/2.400 €/t.

### Valencia

Mercado paralizado a la espera de que la próxima semana se comience a molturar. Oferta corta pero firme, y demanda contenida que se dedica a retirar el aceite comprado con anterioridad. Así, el lampante y el refinado se establecen a 2.000 €/t.; el virgen, a 2.100 €/t.; y el AOVE a, a 2.350 €/t.

CONTRIBUYE A MEJORAR LA CALIDAD DEL AOVE PRODUCIDO

AJUSTA EL TIEMPO ÓPTIMO DE BATIDO

OPTIMIZA LA TEMPERATURA DE LA MASA

MENORES COSTES DE INVERSIÓN Y MAYOR EFICIENCIA ENERGÉTICA



LA NUEVA ERA DEL BATIDO SE LLAMA **PROTOREATTORE®**

Un sistema único en el mercado oleícola mundial que revoluciona el proceso tradicional del batido.

GRUPPO **PIERALISI**  
INNOVADORES POR PASIÓN

[www.pieralisi.com](http://www.pieralisi.com)



## La VII Fiesta del Primer Aceite de Jaén se celebrará de forma virtual

La VII Fiesta del Primer Aceite de Jaén se celebrará finalmente de forma virtual. En este sentido, el presidente de la Diputación Provincial, Francisco Reyes, ha adelantado que “motivado por la declaración del estado de alarma y el incremento del número sustancial de los contagios, no se va a celebrar este evento de manera presencial en Baeza, sino que vamos a optar por hacerlo virtual”.

En este sentido, el presidente de la Administración provincial ha puesto el acento en la importancia de mantener este evento, aunque sea en un formato distinto, “para poner en valor el esfuerzo que están haciendo nuestros agricultores para producir los aceites tempranos que ya hemos podido degustar en estos últimos días”.

Reyes ha recordado que la Fiesta Anual del Primer Aceite de Jaén cuenta con dos partes, “una en la provincia y otra en el exterior. Ya decidimos primero suspender la fiesta del exte-

Intermediario de aceite de oliva  
**Ramón Alcalá**  
607 628 997  
administracion@origenia.com  
Tel.: 957 49 85 90 // Fax: 957 24 51 55

rior, pero hemos estado trabajando para poder celebrarla en Baeza. Sin embargo, a la vista de las circunstancias, teníamos previsto un plan B como lo hemos hecho en otras citas”. Al respecto, se ha referido al formato seguido para la celebración del II Salón de la Alimentación y la Gastronomía “Degusta en Jaén”.

“Tenemos que dar respuesta a lo inmediato y eso es la pandemia y la preocupación por

la sanidad”, ha recalcado Reyes, a la vez que ha puntualizado que “desde las administraciones tenemos la obligación de planificar a medio y largo plazo. Cuando se declaró el estado de alarma el 14 de marzo, desde la Diputación Provincial teníamos planificados distintos eventos de promoción, unos a nivel provincial y otros a nivel nacional, que evidentemente han ido suspendiéndose y los hemos adaptado a las nuevas circunstancias”.

La Diputación Provincial organiza la Fiesta Anual del Primer Aceite de Jaén con la que se conmemora el inicio de una nueva cosecha a la vez que se evidencia la excelencia del aceite de oliva virgen extra que se produce en la provincia de Jaén. Una cita en la que adquieren protagonismo los aceites tempranos y que en ediciones anteriores se ha celebrado en Baeza, Jaén capital, Andújar, Linares, Úbeda y Martos, y ha viajado hasta Valencia, Vigo, Bilbao, Hospitalet de Llobregat o Gijón.

## Biofach se digitaliza en 2021

En 2021, la feria mundial de alimentos ecológicos Biofach se desarrollará del 17 al 19 de febrero con un formato completamente digital. Al adoptar esta decisión, el organizador del evento, NürnbergMesse, está respondiendo a las circunstancias derivadas de la pandemia y sus efectos en la comunidad mundial de los alimentos ecológicos.

“Las numerosas conversaciones y el diálogo profundo que hemos mantenido en los últimos meses y semanas nos han dejado una cosa clara: dentro del sector de la alimentación ecológica y la cosmética natural, el deseo de interacción, networking y transferencia de conocimientos con expertos, así como de descubrir tendencias e innovaciones, sigue siendo enorme y constante, especialmente en estos tiempos excepcionales. Incluso en esta era de coronavirus, todo el sector está absolutamente decidido a unirse

para discutir los últimos problemas, aunque sólo sea en la esfera digital”, ha destacado Petra Wolf, miembro del consejo de administración de NürnbergMesse.

Sin embargo, Wolf ha destacado que “a la luz de la pandemia y sobre la base de nuestro diálogo continuo con la comunidad y una encuesta exhaustiva a expositores y visitantes, confiamos en que nuestra decisión de acoger un evento digital permitirá a todos los actores del sector planificarse con antelación. Lamento mucho que la feria física no pueda tener lugar”, ha subrayado, al tiempo que ha indicado que adoptar esta decisión “fue extremadamente difícil para todos nosotros. No obstante, antes de que nos volvamos a encontrar en Nuremberg en 2022, Biofach ofrecerá una plataforma ideal para el diálogo profesional en 2021”.

Así, este encuentro ofrecerá una amplia

gama de opciones innovadoras, como presentaciones corporativas y de productos - entre ellos el AOVE- y formatos de debate y diálogo como las mesas redondas para establecer contactos con expertos de la industria.

Además, las “sofisticadas” funciones de establecimiento de contactos que ayudarán a las partes interesadas a encontrar los expositores adecuados serán otra parte integral del formato especial de Biofach.

A su vez, este encuentro también ofrecerá un amplio acceso a la transferencia de conocimientos en el Congreso Biofach, de alcance global y cuyo leitmotiv principal en 2021 será “Dar forma a la transformación. Más fuerte. Juntos”.

En su edición de 2020, un total de 3.792 expositores de 110 países exhibieron sus productos a más de 50.000 visitantes en un área de exhibición de 57.609 metros cuadrados.



## Queso y AOVE, una explosión de aromas y sabores

Dentro del marco del proyecto “Retos de los sistemas ganaderos andaluces y sus productos”, el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa) ha firmado un convenio de colaboración con la Agrupación de Ganaderos de Los Montes de Málaga, Soc. Coop. And. (Agamma) para la realización de la actividad “Diversificación de la comercialización de los quesos de cabra a través del uso de diferentes aceites de oliva monovarietales”.

Según ha destacado el Ifapa, la provincia de Málaga es rica en aceites de oliva vírgenes extra de alta calidad donde están presentes algunas de las variedades de aceitunas andaluzas más representativas, lo cual es una oportunidad para la búsqueda de un vínculo mayor de los quesos con el territorio donde se produce el aceite y, por ende, la leche. Cada aceite de oliva otorga al queso una serie de cualidades sensoriales que lo hacen diferente y es necesario conocer cuáles son para ponerlas en valor.

A través de esta actividad de investiga-

**LEONARDO D'ERRICO**  
610 78 51 92

Intermediación de Aceites de Oliva  
Nuestra estrategia la confianza

**ACEITES TUCCITANOS**

T. 953 301100 - info@aceitestuccitanos.com

ción se trabajará con diferentes aceites de oliva monovarietales de la provincia de Málaga y de otras zonas de Andalucía para conocer el efecto que realizan sobre sus quesos de cabra curados, para poder así dar respuesta a los cada vez más exigentes consumidores. En concreto, se van a testar siete variedades de aceites monovarietales y en especial los de la variedad verdial de Málaga, típica de la



comarca donde se ubica la quesería Montes de Málaga, y en la que los aceites seleccionados proceden de la S.C.A Olivarrera San Isidro de Periana.

Este organismo ha subrayado que el aceite de oliva ha sido un ingrediente tradicional para la conservación del queso en Andalucía, pero también como ingrediente esencial para algunos de los quesos que se han elaborado en las diferentes comarcas que- seras andaluzas.

A pesar de ello, según ha precisado, los datos científicos y/o de experimentación del efecto que el aceite de oliva posee sobre los quesos de cabra es mínimo, tanto a nivel tecnológico como comercial, por lo que este convenio “es un primer paso para seguir potenciando la calidad y la diversificación de los quesos andaluces”.

## Chefs y científicos internacionales debatirán cómo aumentar la Dieta Mediterránea en los restaurantes

Torribera Mediterranean Center, un proyecto del Culinary Institute of America y la Universidad de Barcelona, organizará el próximo 16 de noviembre la conferencia virtual “Tomorrow Tastes Mediterranean”, en la que chefs y científicos internacionales debatirán sobre la presencia de los alimentos que forman parte de la Dieta Mediterránea en los restaurantes y servicios de alimentos.

Así, a través de mesas redondas y presentaciones, los principales chefs y científicos de todo el mundo analizarán estrategias de salud, nutrición, sostenibilidad y sabor para ayudar a los chefs y operadores de servicios de alimentos a hacer operativa la Dieta Mediterránea en menús y ofrecer

productos adecuados a las demandas de los consumidores del siglo XXI.

Inspirándose en los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas, en reconocimiento al décimo aniversario de la designación por parte de la UNESCO de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial y en un momento de gran incertidumbre en la industria alimentaria de todo el mundo, este evento abordará cómo pueden los científicos, chefs, empresas y líderes gubernamentales colaborar para aumentar significativamente la presencia de los productos claves de la Dieta Mediterránea tradicional -como el

aceite de oliva virgen extra- en los menús de los restaurantes y servicios alimentarios en el Mediterráneo y en el resto del mundo.

Con ese fin, los participantes también tratarán cómo puede esta misma colaboración inspirar la estrategia gastronómica de próxima generación, la innovación de productos alimentarios y el compromiso del consumidor basándose en las culturas alimentarias centenarias de la Cuenca del Mediterráneo.





## Aceites de oliva

		EUROS/T. SEMANA 26 oct./1 noviembre '20 (Cierre día 22 octubre '20)	EUROS/T. SEMANA 2/8 noviembre '20 (Cierre día 29 octubre '20)
JAÉN	<b>ANDALUCÍA</b>	€/t.	€/t.
	Lampante, base 1º	2.000	1.950/2.000
	Virgen	2.050/2.100	2.050/2.100
	Virgen extra	2.250/2.350	2.250/2.300
	Refinado	2.000/2.050	2.000.
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	1.950/2.000	1.950/2.000
	Virgen	2.100	2.100
	Virgen extra	2.350/2.400	2.350/2.400
	Refinado	2.000	2.000
SEVILLA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	2.050/2.100	2.050/2.100
	Virgen extra	2.200/2.300	2.200/2.300
	Refinado	2.000	2.000
GRANADA	Lampante, base 1º	2.000	1.950/2.000
	Virgen	2.050/2.100	2.050/2.100
	Virgen extra	2.250/2.350	2.250/2.300
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	2.050
	Virgen extra	2.350/2.400	2.350/2.400
ARAGÓN	<b>ARAGÓN</b>		
	Virgen extra (DOP Bajo Aragón)	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	<b>CASTILLA-LA MANCHA</b>		
	Virgen	2.050/2.150	2.050/2.150
	Virgen extra	2.350/2.500	2.400/2.450
LÉRIDA	Virgen extra (DOP Garrigues) frutado	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra (DOP Garrigues) dulce	Sin oper.	Sin oper.
TARRAGONA	Virgen extra (DOP Siurana) frutado	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra (DOP Siurana) dulce	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	<b>COMUNIDAD VALENCIANA</b>		
	Lampante, base 1º	2.000	2.000
	Virgen	2.100	2.100
	Virgen extra	2.350	2.350
	Refinado	2.000	2.000
BADAJOZ	<b>EXTREMADURA</b>		
	Lampante, base 1º	1.950/2.000	1.950/2.000
	Virgen	2.050	2.050
	Virgen extra	2.200/2.400	2.200/2.400

\* 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



# agroisa

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto

Grupo AGROISA



Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

PYME INNOVADORA



AGROISA.COM | info@agroisa.com



## Aceites de orujo

EUROS/T. SEMANA  
26 oct./1 noviembre '20  
(Cierre día 22 octubre '20)

EUROS/T. SEMANA  
2/8 noviembre '20  
(Cierre día 29 octubre '20)

SEVILLA	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
	Refinable, base 10°	600/650	650/700
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	930	960/970

## Aceites de semillas

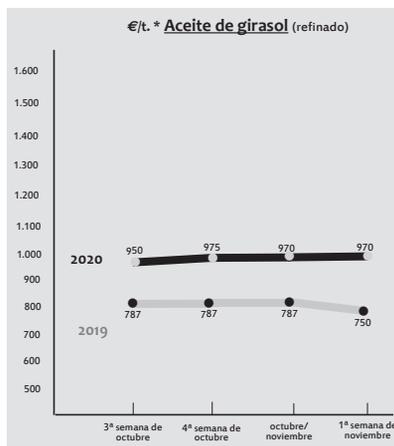
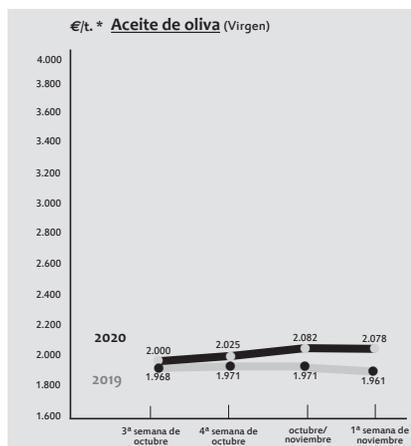
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)		
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	970	970
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	750/760	760/770
	Refinado	810/820	880/900
	ACEITE DE SEMILLAS		
	Refinado	970	970

## 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 (de refino físico)	850/890	850/890

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

## Evolución mensual de los precios



YA ESTÁ A LA VENTA LA  
NUEVA EDICIÓN DE LA  
GUÍA EVOOLEUM



CÓMPRALA AQUÍ

(\* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*MADRID  
BARCELONA

	EUROS/T. SEMANA 26 oct./1 noviembre '20 (Cierre día 22 octubre '20)	EUROS/T. SEMANA 2/8 noviembre '20 (Cierre día 29 octubre '20)
	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	650	650
SEBO FUNDIDO, Fancy	620	620
GRASA ANIMAL 3° (origen)	670	670
GRASA ANIMAL 5° (origen)	660	660
MANTECA DE CERDO 1°/3° (origen)	815	815
ACEITE DE COCO (refinado)	1.170	1.170
ACEITE DE LINAZA (refinado)	1.190	1.190
ACEITE DE MADERA	4.720	4.720
ACEITE DE RICINO	1.330	1.330
ACEITE DE PATA DE BUEY	4.010	4.010
ACEITE DE PESCADO refinado	1.230	1.230
GLICERINA BIDESTILADA	1.050	1.050
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.

**JOSÉ MARÍA  
PUERTO CASTRO****AGENTE COMERCIAL COLEGIADO  
ESPECIALIZADO EN ACEITES**Pedro Salinas, 7 - 1° B  
41013 Sevilla  
jmpuerto@telefonica.netTfnos.: 954 532 865  
954 536 022  
Fax: 954 532 474



# Mercado internacional

EUROS/KG. SEMANA 26 oct/1 noviembre '20 (Cierre día 22 octubre '20)      EUROS/KG. SEMANA 2/8 noviembre '20 (Cierre día 29 octubre '20)

## ITALIA

### IMPERIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	s/c	s/c
ACEITE DE OLIVA refinado	s/c	s/c
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	5,00	5,00
ACEITE DE OLIVA refinado	2,10	2,10
ACEITE DE ORUJO refinado	1,07	1,07
ACEITE DE GIRASOL refinado	1,01	1,01
ACEITE DE MAÍZ refinado	1,15	1,15
ACEITE DE SOJA refinado	0,83	0,83
ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,05	2,05

### SUR DE PUGLIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	5,00	5,00
ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c
ACEITE DE OLIVA refinado	1,75/1,80	1,75/1,80

### TÚNEZ MARRUECOS TURQUÍA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	2,05/2,20	2,05/2,20
ACEITE DE OLIVA virgen extra	2,65/2,85	2,65/2,85
ACEITE DE OLIVA refinado	1,83/1,85	1,83/1,85

## GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	s/c	s/c
ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso	2,50/2,60	2,50/2,60

(Precios facilitados por Olio Officina Magazine)

### PRECIOS DEL SEGURO DE CAMBIO (29 de octubre 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 .....	1,169
Dólar Canadá .....	1,559
Yen japonés .....	122,91
Corona sueca .....	10,438
Corona checa .....	26,965
Libra esterlina .....	0,918
Franco suizo .....	1,077



## Olivar ecológico

# Ecovalia lanza una campaña para poner en valor el papel de la producción ecológica

La asociación profesional española de la producción ecológica Ecovalia ha lanzado una campaña mediante la cual pondrá de manifiesto la contribución de la producción ecológica al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible y al Pacto Verde Europeo.

El presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, ha destacado que esta iniciativa “viene a demostrar con argumentos contrastables que la producción ecológica es el sistema de producción que más contribuye al cumplimiento de los objetivos marcados”.

Barrera ha apuntado que la producción ecológica “está en el centro de la mesa en el nuevo Pacto Verde Europeo. Además, hay que recordar que la producción ecológica es agrónomicamente productiva, económicamente rentable, medioambientalmente necesaria y una respuesta a la salud”.

La asociación ha señalado que tanto la *Estrategia Farm to Fork* como la *Estrategia Biodiversidad* fijan metas alcanzables por la producción ecológica y se marcan como objetivo que en 2030 al menos el 25% de las tierras agrícolas de Europa estén en producción ecológica, así como la reduc-

ción de un 50% del uso de los plaguicidas químicos más peligrosos.

Así, la *Estrategia Farm To Fork* aboga también por la reducción en un 50% del uso de antimicrobianos en agricultura y ganadería, y por rebajar en un 50% la pérdida de nutrientes con la reducción de un 20% del uso de fertilizantes. Por su parte, la *Estrategia Biodiversidad* fija además como meta que al menos un 10% de la superficie agraria vuelva a estar ocupada por elementos paisajísticos de gran diversidad.

El presidente de Ecovalia ha asegurado que tanto la agricultura como la ganadería ecológica “son los sistemas de producción más sostenibles, no utilizan sustancias químicas de síntesis y dan un valor añadido a las producciones, por lo que cumplimos con los objetivos fijados en ambas estrategias europeas. Además, respecto al propósito de alcanzar el 25% de la Superficie Agraria Útil en 2030, vamos por el buen camino, ya que España posee ya casi un 10%. Por ello, no sólo hay que incrementar este porcentaje, sino mantener lo conseguido hasta ahora”.

## MARÍA JOSÉ GÁLVEZ MUÑOZ, S.L.U.

### Agente comercial especializado en aceites

TELÉFONOS: 957 50 08 31 y 50 10 07  
FAX: 957 59 02 70

GENERAL ALAMINOS, 34 - BAJO  
14900 - LUCENA (Córdoba)

## MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos

	PRECIOS
<b>HARINAS</b>	
	€/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
<b>CEREALES</b>	
(Estos precios son en origen)	€/t.
Maíz	216
Trigo panificable	240
Trigo forrajero (puerto destino)	230
Cebada cervecera	195
Cebada dos carreras	195
Colza (puerto destino)	277
Guisantes	255
Centeno	190
Harina de girasol (pellets)	190
Harina de girasol (alto proteico)	s/c

### LA BOLSA DE CHICAGO

**Habas de soja:** La semana cerraba a **1.059,00** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.071,75**.

◆ **Precios: Futuros noviembre.**

**Harina de soja:** 370,80 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **373,30**.

◆ **Precios: Futuros enero.**

**Aceite de soja:** Cerraba a **33,26** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de **33,14**.

◆ **Precios: Futuros enero.**

**Maíz:** Terminó la semana a **401,75** centavos/bushel, habiendo comenzado a **414,00**.

◆ **Precios: Futuros diciembre.**



## Fira de Cocentaina pone en marcha el concurso internacional "AOVE FORUM"

La 674ª edición de la Fira de Cocentaina, que se celebrará de forma virtual del 1 al 30 de noviembre, pondrá este año en marcha como novedad "AOVE FORUM", un concurso internacional que busca poner en valor el aceite de oliva como producto clave de la Dieta Mediterránea.



En este concurso, cuyo plazo de inscripción finalizará el 10 de noviembre, podrá participar cualquier persona física o jurídica autorizada para la fabricación, envasado o distribución de aceite de oliva virgen. Estas muestras se someterán a una valoración por parte de un jurado experto en la materia que realizará una cata de los productos.

Cada participante deberá enviar tres muestras de 500 ml. por cada referencia que se presente al concurso, que entregará cinco oros, cinco platas, cinco bronce y 10 menciones especiales.

Según han informado sus organizadores, la feria contará con un total de 64 expositores a lo largo y ancho de toda la Comunidad Valenciana. Los establecimientos, que acogerán el certamen en sus pro-

pias instalaciones, ofrecerán durante un mes destacadas promociones y ofertas con el objetivo de que los clientes puedan encontrar la oportunidad de adquirir sus productos. Dentro del listado de sectores, destacan la maquinaria agrícola, la automoción, hogar, textil, tecnología y medio ambiente, salud y belleza, deporte y alimentación.

Además de los comercios de las comarcas colindantes al Comtat -L'Alcoià, la Vall d'Albaida y la Foia de Castalla-, también participarán establecimientos de Castellón y Valencia -L'Alqueria, Gandía y Alberic-, así como de Alicante, Elche o San Vicente del Raspeig, entre otros.

La concejala de Fira, Eugenia Miguel, ha valorado que "los comerciantes hayan abierto las puertas al certamen para que pueda ser una realidad".

Cabe destacar que todas las ofertas que los expositores ofrezcan durante la feria podrán consultarse a través de la web y de las redes sociales para que el público conozca de primera mano qué ofrecen las firmas participantes.

## El Club de Atletismo Grupo Oleícola Jaén recorre cerca de 500 km. por una buena causa

El Club de Atletismo de Fundación Grupo Oleícola Jaén celebró recientemente una maratón de relevos por parejas de 48 horas ininterrumpidas, dentro y fuera de la localidad de Baeza, por una buena causa. Durante el transcurso de este reto, sus participantes pudieron superar la prueba y recorrer un total de 497,6 kilómetros.

Tras este reto, todos los kilómetros alcanzados fueron canjeados por aceite de orujo de oliva *Fritorico*, que fue donado al Banco de Alimentos.

En esta iniciativa participaron familiares y amigos del Club de Atletismo Fundación Grupo Oleícola Jaén, así como atletas internacionales como "Aouita", y otros de FisiUbeda y de Ibros, además de vecinos del municipio de Baeza.

El objetivo principal de la Fundación Grupo Oleícola Jaén es transformar la sociedad a través de programas específicos que mejoran la vida de las personas y de su implicación en el sector oleícola.



**FIRA DE TOTS SANTS  
COCENTAINA**

**20  
20**

**DE L'1 AL 30  
DE NOVEMBRE**

[www.firadecocentaina.org](http://www.firadecocentaina.org)



**ANÁLISIS**

Los NIR más potentes y resolutivos  
**SpectraAlzer  
Olivas**

- Conozca en segundos:
- Rendimiento, aceituna ENTERA o triturada
  - Agotamiento de orujos, evite pérdidas
  - Calidad aceite extraído, clasifique por calidades
  - Nutrición del olivar, abone lo necesario



¡SE AMORTIZAN EN 1 A 3 CAMPANAS!

**AXFLOW**

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

**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

**EXTRACCIÓN**



**centrifugación  
alemana**



PLANTAS DE EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

**953 281 584** SERVICIO TÉCNICO  
**957 160 851**

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

www.centrifugacionalemana.com



Tel.: 949 335 460  
NIT38 Olive Analyzer



Análisis rápido de rendimiento graso en aceituna

www.tecnilab.es Renting Coste 0

**DEPÓSITOS INOX.**



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



www.caldereriamanzano.net



www.jpalacin.com

Info: +34 953 757 112 - Úbeda - Jaén

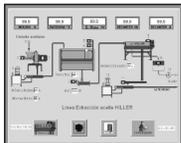
**AUTOMATIZACIÓN/ELECTRICIDAD**

SISTEMAS ELÉCTRICOS MORENO, S.L.

Electricidad Moreno



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

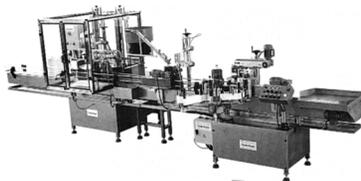


Polígono Industrial, Parcela 20  
23790 PORCUNA (JAÉN)  
Teléfono: 953 54 54 14 - Fax: 953 54 66 24  
www.elecmoreno.com

**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



**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

**BOMBAS**

**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 olivos

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

**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  
la verda

FÁBRICA Y ALMACÉN  
Avda Vicente Piernogorda nº 12  
14350 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

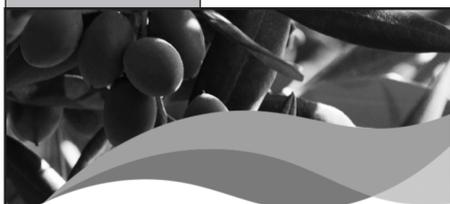
FILTROS ABRILLANTADORES PARA PLACAS DE CELULOSA DE 40x40 PARA ACEITES Y VINOS, DESDE 20 HASTA 100 PLACAS



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

**#1 RESULTADOS ACREDITADOS Y EN PLAZO.**

panel test - físico-químico - contaminantes

**indlab** laboratorio agroalimentario industrial **924 730 180**



**OLIVARUM**

Fundación CAJA RURAL JAÉN

asesoramiento | analítica | investigación | transformación | formación

Laboratorio de análisis especializado en aceituna, aceite de oliva y agronómicos. Acreditado por ENAC según Norma ISO 17.025 y reconocido por el COI para el periodo del 1/12/2019 a 30/11/2020

Parque Geolit - C/ El Condado, Manzana 23, 23620 • Mengíbar, Jaén  
Telf.: 953 355 430 • olivarum@fundacioncrj.es • www.olivarum.es

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 (periodo 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 / La Iruela, 8 - 23009, Jaén, España

PATIO



**AGRINACO**  
Tecnología de futuro



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

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

**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 y 1ª Adicional nº 0300-ES-162422001

Ctra. de Cazorra, 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

PESAJE



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

AVANCE, SEGURIDAD Y COMPROMISO

**IMATEC**

INGENIERÍA, METROLOGÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

SOFTWARE

"Gestión de explotaciones agrícolas y cuadernos de campo."



Desarrollado por PROSUR  
www.agrocuaderno.com

VIVEROS/CAMPO



Especialistas en Recolección



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



## AOVETENDENCIAS Oriente Medio: una oportunidad para el oro líquido español en mitad del desierto

Los cambios arancelarios y la política comercial aplicada por la Administración estadounidense han hecho más necesaria que nunca la diversificación de mercados. En este nuevo artículo de AOVETENDENCIAS analizamos cómo es la presencia del aceite de oliva en los países de Oriente Medio, destinos cada vez más atractivos para el AOVE español.

Por Juan Antonio Parrilla, doctor en Ciencias Económicas y Empresariales

En la actualidad, la globalización y las crecientes tensiones proteccionistas de los países occidentales, en un escenario altamente competitivo y turbulento a nivel global, hacen que miremos hacia otros destinos atractivos y amigables para introducir los aceites de oliva de España.

Dicho escenario nos hace mirar hacia Oriente como una nueva puerta y vía de crecimiento de nuestros productos. Se trata de países -que hace unos años suponían las principales economías atrasadas y cerradas del globo terráqueo- que plantean un plan de apertura internacional, que les posicionará en los primeros puestos de referencias importadoras. Hablamos de los países del Golfo: Arabia Saudí, Emiratos Árabes Unidos, Kuwait, Omán, Irán y Baréin.

Estos países, cuyas condiciones agronómicas son difíciles y extremas, han sabido crear y posicionar una imagen de países abiertos al exterior, con las miras puestas en cumplir el objetivo para el año 2030 de reducir una alta dependencia al petróleo y convertir su potencial importador y su imagen de país diverso y centrado en el sector servicios. En concreto, pretenden aumentar su circuito económico y generar nuevas economías, especialmente para la agroindustria, creando vínculos con empresas como las relacionadas con los aceites de oliva, que permitan abastecer a sus cerca de 56 millones de personas. Con un PIB per cápita superior a los 25.000 euros y con una deuda que apenas roza el 25%, tienen todos los ingredientes para convertirse en el desierto del oro verde español.

A estas circunstancias, el interés que susci-

ta la cultura española, la gastronomía saludable (*slowfood concept*) y la ancestral Dieta Mediterránea, hacen que los aceites de oliva se hayan convertido en una pasión entre sus habitantes. Hay que recordar que la explotación de olivar moderno más grande del mundo, Al Jouf, se sitúa en Arabia Saudí y la expansión en la plantación de olivar moderno no cesa, al igual que el interés de sus habitantes por España y sus productos.

Una de las grandes curiosidades de países como Arabia Saudí es el regalo de botellas de aceite de oliva para celebraciones como el Día de los Enamorados, en las que *bloggers* y amantes de Snapchat, una de las redes más extendidas en este país, alardean de la calidad de los aceites de oliva y las marcan tienen un canal fácil de expansión.

En los últimos tres años puede constatare un crecimiento exponencial de pequeños formatos de aceites de oliva, desde 12 hasta 500 ml., puesto que el consumo de estos productos es común y cada vez más al alcance de muchos. Incluso comienzan a nacer las bouti-

ques del aceite de oliva o de productos españoles. Los grandes ejemplos que podemos encontrar se encuentran en Arabia Saudí y en el conocido paraje comercial Global Village, en Dubai, en el que existe un pabellón destinado a los productos españoles, entre ellos el aceite de oliva.

A nivel gastronómico, Mariano Andrés, hermano del conocido chef español José Andrés, regenta uno de los restaurantes españoles de moda en Dubai, Seville's, un escenario ideal para hacer gala de los aceites de oliva españoles en este terreno.

Cabe recordar que se trata de países que importan hasta el 80% de sus productos, con un gran atractivo hacia la internacionalización y con claros planes relacionados con el comercio internacional, así como con mejorar la imagen de sus instituciones a nivel mundial. Además, cuentan con una economía fuerte, aunque con alta dependencia del petróleo, que buscan otras alternativas; y en ellas, los aceites de oliva suponen una fuerte apuesta para conquistar estos mercados.





# “Trade”, un sistema para dar de alta a temporeros y planificar los test del COVID-19

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía ha puesto en marcha el sistema “Trade”, una herramienta informática para recabar datos que permite potenciar la comunicación y coordinación entre los empresarios agrícolas y la Junta durante la campaña de la aceituna.

Se trata de un sistema que genera un flujo de información válida y trazable sobre los trabajadores implicados en la campaña de la aceituna, de modo que la Consejería de Salud y Familias pueda prevenir y organizar la realización de las pruebas del COVID-19.

La puesta a disposición de la herramienta forma parte de las medidas preventivas adoptadas por la Junta de Andalucía para evitar la propagación del coronavirus y potenciar la seguridad en el campo andaluz en las próximas campañas agrícolas, contribuyendo al mantenimiento de esta actividad esencial para la economía regional, así como para el abastecimiento de los mercados, según ha informado este Departamento.

## Campaña segura

La Consejería de Agricultura ha asegurado que ha mantenido un diálogo permanente con el sector agrícola en aras de garantizar



Declaración responsable de trabajadores agrícolas de campaña a efectos de realización de pruebas médicas para la detección del COVID-19

ACCEDER

una campaña segura explicando las medidas y escuchando sus propuestas.

La herramienta tiene acceso a través de la página web de este Departamento y se puede completar el formulario, siendo compatible con los principales navegadores web. Consiste en una Declaración Responsable por parte del empleador de los trabajadores agrícolas contratados en su explotación.

Para usar el sistema “Trade” es necesario ser empleador o representante de trabajadores agrícolas de la campaña y contar con la oportuna autorización por parte de los mismos para la comunicación de sus datos mediante este sistema. A la aplicación se accede utilizando el certificado electrónico personal o certificado electrónico de empresa.

La primera vez que se accede, el sistema pide completar los datos de contacto del empleador. Acto seguido se debe acceder

al menú “mis declaraciones” para poder generar una nueva declaración. Esta operación consta de tres pasos. El primero es el alta de la declaración en el botón correspondiente, donde el empleador debe revisar los datos generales aportados.

Después se procede al alta de trabajadores asociados a la declaración. Así, se debe incorporar a los trabajadores al sistema, uno a uno, mediante el oportuno botón. Por último, se concreta la firma de la declaración, para lo que se pide al empleador o representante su certificado digital.

Una vez firmada la Declaración Responsable, los datos comunicados son trasladados periódicamente a la Consejería de Salud y Familias para su evaluación y el desarrollo de las actividades sanitarias que se consideren oportunas.

Los navegadores recomendados son Google Chrome, Microsoft Edge y Mozilla Firefox.



# HERPASUR SA

CALDERERÍA INOX

## LA CALIDAD NUESTRA RAZÓN, DE SER LÍDER

**FÁBRICA Y OFICINA:**  
Polígono Industrial El Portal  
C. Sudáfrica, Parcela 83  
11408 Jerez de la Frontera (Cádiz)

**Tlf:** + 34 956 14 32 71  
**Fax:** + 34 956 14 36 27  
**Email:** info@herpasur.com  
**www.herpasur.com**





# #SeminariosCoops: la comercialización en común como oportunidad para el aceite de oliva

Dentro del ciclo de #SeminariosCoops, Cooperativas Agro-alimentarias de España celebró el pasado 19 de octubre un seminario online bajo el título “Un mayor equilibrio en el sector del aceite de oliva”, al que asistieron más de 60 representantes de cooperativas oleícolas y donde el presidente del Consejo Sectorial de Aceite de Oliva de la organización, Rafael Sánchez de Puerta, aseguró que el sector atraviesa un momento en el que es necesario establecer estrategias a medio y largo plazo, ser responsables y trabajar entre todos para afrontar de la mejor manera posible los distintos retos a los que se enfrenta.

En este encuentro, Iñaki Benito, técnico sectorial de Cooperativas Agro-alimentarias de España, realizó un análisis de la evolución del mercado del aceite de oliva y presentó las estimaciones de producción en España y del resto de países productores.

Durante su exposición destacó que los aranceles de EEUU al aceite de origen español han distorsionado el mercado en nuestro país, con una caída de las exportaciones que han beneficiado a países como Portugal y Túnez.

Respecto a la campaña 2020/21, Benito señaló que ha comenzado con unos stocks mundiales muy inferiores a los de la campaña anterior e informó de que Cooperativas Agro-alimentarias estima que se alcance una producción en España de entre 1,4-1,45 millones de toneladas, dependiendo de la evolución climatológica de las próximas semanas, mientras que la Junta de Andalucía por su parte ha presentado recientemente su aforo para esta Comunidad, que lo sitúa en prácticamente 1,35 millones de t., “una cifra sorprendentemente elevada que todo parece indicar estará lejos de la realidad”.

Por lo que respecta al resto de los principales países productores, la producción descenderá notablemente, entre 350.000 ó 500.000 t. respecto a la campaña pasada. “Afrontamos por tanto una nueva

campaña con menores disponibilidades mundiales y un previsible incremento en el consumo”, consideró.

## Regulación de la oferta

A continuación, Esperanza Orellana, directora general de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), hizo un repaso a la evolución de la producción y la superficie en España, poniendo en valor la inclusión del aceite de oliva en el artículo 167 bis del Reglamento de la OCM, una petición del sector olivarero que permitirá a los Estados miembros desarrollar normas de comercialización para regular la oferta.

Orellana hizo especial hincapié en la incertidumbre que los aranceles de EEUU y el Brexit generan en el sector, y anunció la intención de la Comisión de continuar con las negociaciones bilaterales tanto con la Administración Trump como con Reino Unido.

A la vista de esta incertidumbre, Orellana afirmó que es necesario que el sector cuente con mecanismos de regulación de mercado que se puedan aplicar en situaciones excepcionales. En este sentido, enumeró las distintas herramientas existentes: el almacenamiento privado; la autorregulación vía artículo 209 de la OCM, explorada ya por Cooperativas Agro-alimentarias de España -quien diseñó y presentó una propuesta recientemente ante la Comisión Europea que podría ser aprobada a finales de este mes-; y las normas de comercialización que podrían articularse a través del artículo 167 bis de la OCM una vez sea aprobado el Reglamento de transición de la PAC, previsto para antes de fin de año.

Además, centró gran parte de su intervención en el desarrollo por parte del MAPA del nuevo artículo 167 bis, cuyo objetivo es el de regular los requisitos y el contenido de una norma de comercialización para mejorar y estabilizar el funcionamiento del mercado

común del aceite de oliva. La idea del Ministerio es permitir que el sector tome decisiones propias y sea responsable de la regulación de su propio mercado, salvo en aquellas situaciones totalmente imprescindibles que hagan necesario implementar medidas de carácter obligatorio e inmediato, como podría ser una retirada de producto del mercado ante un previsible excedente de oferta.

A su vez, destacó algunas medidas complementarias que se recogen en el último borrador de Real Decreto sometido a consulta pública, como la planificación de la producción mediante cosecha temprana, el establecimiento de una regulación del rendimiento de extracción de aceite de la pasta de la aceituna, o la fijación de un rendimiento máximo de aceituna por hectárea a nivel de parcela.

## Concentración de la oferta

Por su parte, Jaime Martínez Conradi, director de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, presentó el proyecto de concentración de la oferta para la comercialización en común de aceite a granel. Con esta iniciativa, se pretende que un solo vendedor oferte el aceite de todas las almazaras, pequeñas y grandes, que se sumen al proyecto, aumentando de esa manera su competitividad.

La nueva sociedad que se constituya estará formada por dos órganos ejecutivos; el Consejo rector -donde estarán representadas cada una de las cooperativas integrantes y que será el encargado de establecer las estrategias y directrices con vistas a la toma de decisiones con respecto a la comercialización del producto-; y una Comisión de ventas, conformada por los equipos comerciales de las empresas participantes en el proyecto y cuya responsabilidad será la de ejecutar estas decisiones.

El proyecto cuenta con una gran flexibilidad, siendo las únicas obligaciones de los integrantes la de comercializar el 100%



de sus graneles a través de la nueva sociedad y permanecer en ella durante un periodo mínimo de una campaña, según Martínez Conradi.

En cuanto al método utilizado para clasificar los aceites que agrupe la nueva sociedad, éste será el Índice Global de Calidad, calculado una vez el depósito se encuentre precintado. Este índice será el utilizado para realizar la liquidación del aceite, con independencia del momento de venta.

### Promoción

Por otro lado, Teresa Pérez, gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, expuso las diferentes campañas de promoción que lleva a cabo la entidad tanto en el mercado interior como en mercados exteriores.

Respecto a la campaña nacional, destacó que su objetivo era rejuvenecer la imagen del aceite y reforzar su valor como alimento saludable. En este sentido, subrayó que la pandemia y, concretamente, el confinamiento,

Patrocina: **AgroBank**

#SeminariosCoops

UN MAYOR EQUILIBRIO EN EL SECTOR DEL ACEITE DE OLIVA

**RAFAEL SÁNCHEZ DE PUERTA**  
COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS ESPAÑA

**CARLOS SEARA**  
AGROBANK

**IÑAKI BENITO**  
COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS ESPAÑA

**ESPERANZA ORELLANA**  
MAPA

**JAIME MARTÍNEZ CONRADI**  
COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS ANDALUCÍA

**TERESA PÉREZ**  
INTERPROFESIONAL

**AGUSTÍN HERRERO**  
COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS ESPAÑA

[www.agro-alimentarias.coop](http://www.agro-alimentarias.coop)

to, ha hecho que los consumidores cocinen más en casa y se preocupen por su salud, lo que ha incrementado el consumo de aceite de oliva. Además, ha supuesto un cambio en la orientación de la campaña, y bajo el lema “Ninguna cocina sin los aceites de oliva de España” quiere poner en valor el trabajo de las personas que forman parte del sector.

A nivel internacional resaltó las actuaciones que lleva a cabo la Interprofesional en los mercados asiáticos y en la propia Unión

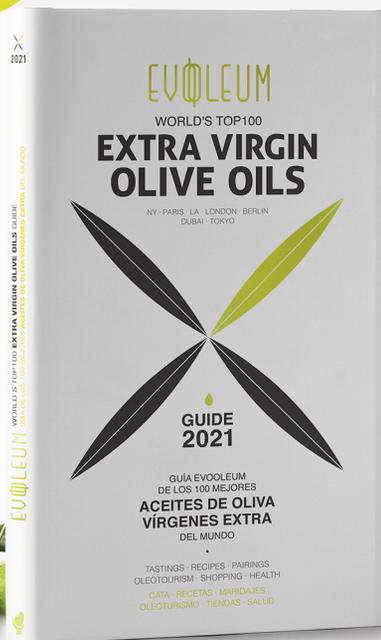
Europea, donde el margen de crecimiento es aún muy amplio.

Finalmente, Agustín Herrero, director de Cooperativas Agro-alimentarias de España, resaltó que el sector del aceite de oliva cooperativo debe ser líder no sólo en producción, sino también en comercialización, por lo que animó a dejar de lado los personalismos y a actuar con responsabilidad para no perder esta oportunidad para mejorar la posición en el mercado.

Nueva Edición

**19,50€**

GASTOS DE ENVÍO INCLUIDOS



**EVOLEUM**

WORLD'S TOP100

**EXTRA VIRGIN OLIVE OILS**

NY · PARIS · LA · LONDON · BERLIN  
DUBAI · TOKYO



**¡COMPRA TU EJEMPLAR PINCHANDO AQUÍ!**





## Campaña de aceituna de mesa: el COVID-19, la meteorología y la Ley de la Cadena Alimentaria marcan la recolección

La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) de Andalucía ha hecho balance de la campaña de aceituna de mesa de este año, que se encuentra a punto de finalizar. Así, el responsable de Aceituna de Mesa de la organización, Antonio Rodríguez, ha manifestado que ha sido “un verdeo atípico con claros y oscuros” y que la campaña se ha visto marcada por la pandemia del COVID-19, la meteorología y la Ley de la Cadena Alimentaria.

Rodríguez ha destacado que la campaña empezó a primeros de septiembre, “veinte días antes de lo normal por las condiciones climáticas, ya que tuvimos una primavera que adelantó la floración del fruto en los olivos, tal y como ha ocurrido en otros cultivos, como en viñas, girasoles, etc”.

Asimismo, ha señalado que “empezamos con mucha incertidumbre por el COVID-19 que, afortunadamente, con el trabajo profesional de agricultores y demás agentes del sector, no ha tenido apenas incidencia, por lo que se ha podido hacer una recolección casi normal en el apartado sanitario”.

En cuanto al factor meteorológico, ha indicado que la escasez de precipitaciones ha mermado la producción en torno a un 20%.

En este sentido, Rodríguez ha recordado que “COAG adelantó un aforo de toda España por debajo de las 500.000 toneladas a principios de julio, mientras que Interaceituna y la Junta de Andalucía dieron en septiembre un aforo por encima de 540.000 toneladas”.

Por variedades, ha explicado que “la manzanilla se sitúa un poco por debajo de la media de los últimos diez años, la gordal un poco menos, y la hojiblanca, aunque todavía no se ha acabado la recolección, apunta a una importante disminución. Otras variedades están muy por debajo de la media”.

Respecto a la Ley de la Cadena Alimentaria,

el responsable de Aceituna de Mesa de la organización ha destacado que “COAG está de acuerdo con que sea obligatoria la referencia a coste de producción, pero ha tenido una aplicación irregular, por lo que hemos pedido a la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) que se cumpla la ley”.

### Precios

Según Rodríguez, los precios que han recibido los agricultores en esta campaña no han reflejado los costes de producción. “Esto ha ocurrido, por ejemplo, con la hojiblanca, que se ha pagado entre 40 y 60 céntimos de euro/kg. En las variedades manzanilla y gordal se empezó la recolección por debajo de coste, subiendo al final hasta alcanzar una media de 70 a 95 céntimos la manzanilla, y entre 80 y 1,10 euros la gordal”.

COAG ha propuesto a Interaceituna la implantación del contrato tipo, con referencia a coste de producción, un objetivo de la Extensión de Norma actual, así como estudios de costes de producción para todas las variedades y modo de cultivo: manual, mecanizada, riego, secano, etc. Asimismo, la organización ha trasladado esta propuesta al Ministerio de Agricultura y a la Consejería de Agricultura andaluza.

### Aranceles

Sobre los aranceles, Rodríguez espera que “Europa, junto con el Gobierno de España, negocie su retirada ahora que tenemos la sentencia favorable de la Organización Mundial de Comercio (OMC) sobre Boeing, y poder resolver lo antes posible este asunto”.

En relación a las importaciones, ha afirmado que “hemos solicitado al Ministerio de Agricultura la modificación de la norma de calidad de la aceituna de mesa actual, para que sea obligatorio la variedad y el país de origen donde se produzcan las aceitunas”.

## La UCO y AEMO potenciarán la formación del sector oleícola

La Universidad de Córdoba (UCO) y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) han firmado un convenio marco de cooperación científica, técnica y cultural por el que ambas partes trabajarán en el desarrollo de actividades conjuntas con especial atención a aquellas que tengan como objeto el desarrollo económico y social del sector oleícola.

El acuerdo, que tendrá una vigencia de cuatro años, ha sido suscrito en el rectorado por José Carlos Gómez Villamandos, rector de la UCO, y Ana María Romero, presidenta de AEMO, asociación que engloba a 150 municipios y provincias olivareras de nuestro país, entre los que se encuentran 25 ayuntamientos de la provincia de Córdoba y la propia Diputación.

Entre las acciones que se desarrollarán a través de acuerdos específicos, se contempla la organización de un “Curso de Experto en Valoración Organoléptica del Aceite de Oliva Virgen”, que prevé celebrarse en octubre de 2021 y cuyo objetivo es formar catadores de aceite de oliva en uno de los principales centros de producción y envasado de aceite de oliva como es la provincia de Córdoba.

El convenio marco recoge, además, otras acciones como la formación e intercambio de personal, realización de proyectos de investigación y desarrollo tecnológico, formación de posgrado, estudios sobre gestión institucional en áreas de interés, ediciones y publicaciones sobre temas de común interés, consultorías interinstitucionales, programas de intercambio de alumnado, formación de redes temáticas, proyectos de desarrollo para comunidades de influencia con tecnología en las que ambas instituciones cuenten con experiencia previa y colaboración en áreas académicas que sean de mutuo interés.



# El sector oleícola pide que se adjudique directamente al AOV la mejor valoración en el Nutri-Score

Un importante grupo de asociaciones, profesionales del sector oleícola y científicos han reclamado que, al igual que ciertos alimentos singulares como el agua presentan una categoría directa en la clasificación Nutri-Score, los aceites de oliva vírgenes extra merecen un tratamiento específico y asignación directa de clasificación A (la mejor valoración) en dicha escala.

En un comunicado conjunto, la Sectorial del AOV con DOP, la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Almazaras Federadas de España, QvExtra! Internacional, la Cátedra de Gastronomía de Andalucía, así como organizaciones vinculadas al aceite de oliva y la salud e investigadores de prestigio han destacado que el aceite de oliva virgen es el único alimento que tiene aprobada dos alegaciones, demostradas científicamente en ensayo humano sobre la capacidad antioxidante y sobre su capacidad para mantener niveles normales de colesterol sanguíneo, un hecho que ningún otro aceite vegetal ni alimento lo tiene –los polifenoles del cacao también tienen aprobada una alegación, pero en la capacidad antiinflamatoria- a partir de la evaluación de la evidencia científica de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés) y aprobado y autorizado por el Reglamento 432/2012.

En este sentido, han señalado que ninguna clasificación de calidad puede ir en contra de dos alegaciones aprobadas por la EFSA, lo que no se consigue con el actual algoritmo de Nutri-Score, que clasifica el AOV en categorías inferiores a la A.

Según han destacado, numerosos estu-



dios científicos avalan al aceite de oliva virgen como la mejor grasa que el ser humano pueda ingerir en base a sus efectos sobre la salud. Por tanto, a su juicio, clasificaciones que lo equiparen a otras grasas “son un engaño manifiesto al consumidor”.

Además, han precisado que el aceite de oliva virgen tiene una presencia prioritaria en las guías alimentarias españolas actuales. También han resaltado que este producto está presente en la alimentación desde hace más de 3.000 años y la fisiología humana está perfectamente adaptada a su uso, aprovechando los omega 9, con las elongasas y desaturadas desplazadas hacia la ruta de los omega 9 frente a la ruta de los omega 6, aunque la ingesta de omega 3 sea baja. “La modulación sobre las enzimas y por consiguiente en la producción de un tipo de tromboxanos, prostaglandinas y leucotrienos es clara”, han añadido.

Para estas asociaciones, realizar modificaciones de cálculo en el algoritmo Nutri-Score, como existen para las bebidas, grasas o quesos, no sería adecuado, ya que la excelencia de este ali-

mento no se puede medir con los parámetros que actualmente maneja este sistema de etiquetado frontal, a menos que el poder antioxidante, por ejemplo, se contabilizara en el mismo.

Anteriormente, el algoritmo de Nutri-Score en Francia se ha modificado para primar productos alimentarios en sus guías y dietas alimentarias, por lo que creen que España debe modificar y adaptar dicho algoritmo para que tengan la correcta clasificación del aceite de oliva virgen.

“No sería bueno excluirlo de la clasificación porque quedarían sin valoración, como otros productos, como es el caso, de momento, de los que tienen contenido alcohólico, lo que puede dar ocasión a que el consumidor lo perciba como negativo. Aplicar la excepción de alimentos de un solo ingrediente tampoco sería comparativamente adecuado, ya que los situaría al nivel de otras grasas vegetales de única procedencia, que no presentan los beneficios de salud del aceite de oliva virgen, creando de nuevo la confusión en el consumidor”, han considerado.

Por ello, han indicado que es necesario un cambio en la clasificación Nutri-Score para adjudicar directamente al aceite de oliva virgen como A verde oscuro (la mejor valoración).

En el caso del aceite de oliva, al compartir, aunque en menor intensidad, las alegaciones nutricionales que aportan el propio aceite de oliva virgen que contiene, han abogado por que se reasigne automáticamente a la clasificación B verde claro, mientras que para el resto de los aceites vegetales deben valorarse a partir de C amarillo dependiendo de su composición en ácidos grasos.

¿Sabes a qué precio está el virgen extra en origen en Sevilla ahora mismo?

En el **CLUB MERCACEI**  
tienes todos los precios al momento

Si eres suscriptor y no tienes tus claves escríbenos a: [redaccion@mercacei.com](mailto:redaccion@mercacei.com)



## BioSynOL: el cultivo biodinámico sinérgico entre el AOVE y las leguminosas

El grupo operativo BioSynOL tiene en marcha un proyecto en Italia relativo al cultivo biodinámico-sinérgico entre el aceite de oliva virgen extra y las leguminosas autóctonas cuyo objetivo es confirmar el resultado de una producción orientada a la calidad del producto. Se trataría de potenciar el territorio pero también demostrar que para cada tipo de referencia, AOVE y legumbres, es posible obtener productos innovadores orientados al bienestar humano y el medio ambiente.

Según se detalla en la página web de la Asociación Europea de Innovación “Productividad y Sostenibilidad Agrícola” (EIP-AGRI), los cultivos orgánicos y biodinámicos están ganando importancia en la agricultura toscana no solo por la calidad del producto cultivado sino también por la sostenibilidad y el bajo impacto ambiental.

El cultivo del olivo es un recurso fundamental para la agricultura toscana, por lo que, según los impulsores de este estudio, resulta interesante la organización del olivar a través del pastoreo del suelo con especies herbáceas como leguminosas, de manera

que se asegure un suministro continuo de sustancia orgánica al suelo, reduciendo la administración de fertilizantes minerales nitrogenados, para una excelente capacidad de producción y mayor sostenibilidad.

En particular, según este grupo operativo, el aceite de oliva virgen extra en cultivo biodinámico y sinérgico con leguminosas puede alcanzar altos estándares de calidad y ser considerado un alimento naturalmente fortificado también según la declaración de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés) relativa a la acción de los polifenoles como protección contra el daño oxidativo y para la prevención de enfermedades cardiovasculares y del cáncer.

En cuanto al subproducto de la hoja de olivo de la cadena productiva, es objeto de este proyecto la posibilidad de obtener extractos estandarizados ricos en oleuropeína y para la formulación de nuevos nutraceuticos con actividades biológicas contrastadas, no solo antioxidantes, sino también para regular el mecanismo de autofagia implicada en la enfermedad de Alzheimer.

## Entreolivos vuelve a Mediterránea Gastrónoma en su “edición especial”

Mediterránea Gastrónoma celebrará en 2020 la edición especial “Congreso Mediterránea Gastrónoma, un homenaje al hostelería y al productor”. El certamen, que se celebrará el 8 y el 9 de noviembre en el Centro de Eventos de Feria Valencia, está dirigiendo todos sus esfuerzos a aplaudir y a apoyar al sector y para ello ha preparado un programa “espectacular” en casi una decena de espacios como Entreolivos.

Esta zona, dedicada en exclusiva al aceite de oliva virgen extra que se celebrará

en colaboración con la Escuela Superior del Aceite de Oliva, incluirá talleres y catas de AOVE.

En 2020, las actuales circunstancias sanitarias han querido que Mediterránea Gastrónoma se celebre con aforo limitado. Esto significa que, a la cita, que ocupará los cuatro pisos del Centro de Eventos, solo podrán entrar un total de 1.000 personas por día. Razón por la cual se ha habilitado en la web un apartado para poder seguir por *streaming* las ponencias de todos los escenarios.

## Desarrollan un carbón activo derivado de residuos de aceite de oliva

Las investigadoras del Departamento de Protección Ambiental de la Estación Experimental del Zaidín (EEZ-CSIC) Esperanza Romero y Laura Delgado han publicado un trabajo en “*Science of the Total Environment*” en el que desarrollan un nuevo carbón activo a partir de los residuos de la producción del aceite de oliva mediante combustión hidrotérmica, un proceso de bajo coste.

En esta investigación, realizada en colaboración con otras instituciones, se usan procesos de carbonización para convertir el alperujo (desechos de la producción de aceite de oliva) en carbón activo. Según ha informado este organismo, es capaz de retener contaminantes presentes en medios acuosos, derivados de productos farmacéuticos y del cuidado personal, ibuprofeno, diclofenaco (medicamento antiinflamatorio no esteroideo) y especialmente el agente antimicrobiano triclosán.

Asimismo, su potencial de adsorción es comparable a la de otros carbones activos comerciales, aunque estos últimos se obtienen mediante procesos que son más complejos y costosos.

Según ha señalado, la eliminación de los contaminantes emergentes para la recuperación de fuentes de agua, minimizando el uso de energía y químicos, es una preocupación ambiental mundial. Por ello, este nuevo proceso permite contribuir a la eliminación y valorización de los residuos agroindustriales del aceite de oliva, potenciando la economía circular mediante tratamientos específicos de absorción de contaminantes.

El personal investigador ha resaltado que “la investigación futura se centrará en producir nuevos carbones activados para mejorar su adsorción, capacidad y para diseñar aplicaciones novedosas”.



## Más de 300 profesionales de 10 países participan en el Encuentro Internacional Agroseguridad 2020

La presidenta de Ferias Jaén y primer teniente de alcalde del Ayuntamiento de Jaén, África Colomo, junto con el secretario general de Empleo, Agustín González; el diputado provincial de Agricultura, Pedro Bruno; y el delegado territorial de Empleo, Francisco Joaquín Martínez, inauguraron el pasado 22 de octubre en el Palacio de Congresos de Jaén “Agroseguridad 2020”, el II Encuentro Internacional de la Salud y Seguridad Ocupacional en el Sector Agrícola y la Industria Alimentaria, que contó con más de 300 profesionales de 10 países.

Esta edición se celebró los días 22 y 23 de octubre en formato *on line*, debido a la situación provocada por el COVID-19, y con el objetivo de avanzar en la seguridad y salud laboral en el sector agrícola en general y en el mundo del olivar en particular, analizar los nuevos retos y seguir consolidando a Jaén como referente, también en seguridad en el olivar.

Durante los dos días de celebración, el congreso incluyó diferentes presentaciones y mesas redondas. Entre otros temas, se trató todo lo relacionado con accidentes de trabajo, revisión de vehículos agrícolas, mutuas de seguros o tratamiento de agentes químicos.

Durante su intervención, José Agustín González, secretario general de Empleo y Trabajo Autónomo, incidió en la importancia de este foro, que consideró estratégico para compartir información y se puedan llevar a debate y discusión todas las cuestiones que afectan a los trabajadores agrarios, sobre todo en esta época de pandemia.

“El esfuerzo que se ha hecho por celebrar estas jornadas, previstas para mayo en formato presencial, es solo un dato más de la importancia y de la preocupación que desde la Junta de Andalucía tenemos por todo lo vinculado con la siniestralidad laboral y la prevención de riesgos laborales”, señaló.

González afirmó que “estamos realizando un plan de 97 medidas en las que hemos invertido 17 millones de euros. Una de ellas, es

la celebración de este foro, dónde el reto no es solo llevar a cabo las políticas que permitan una reducción en la siniestralidad, sino también debatir cuáles pueden ser las líneas estratégicas futuras para que disminuyan los accidentes laborales en el sector agrario”.

Por su parte, África Colomo, presidenta de Ferias Jaén, manifestó el compromiso con el sector agrícola y la industria agroalimentaria.

“Esta edición, dada la situación sanitaria que padecemos por el COVID-19, no se va a celebrar de forma presencial, se realizará íntegramente en formato *on line* y ello, lejos de ser un problema, ha permitido alcanzar un mayor número de participantes, llegando a más de 300 inscritos de 10 países”, precisó Colomo.

“Los empleadores, los trabajadores y sus organizaciones en el sector agrario se enfrentan ahora a enormes desafíos mientras tratamos de combatir la pandemia. Pero, más allá de la crisis inmediata, también existe la preocupación de reanudar la actividad agraria de manera que se mantengan las máximas garantías para los trabajadores, ahora que ha comenzado la campaña de recogida de la aceituna o empezará en breve”, consideró.

Para finalizar, Pedro Bruno, diputado de Agricultura, resaltó que “desde la Diputación Jaén es muy importante este tipo de encuentros en el que se vean las carencias y se analicen los retos en el mercado laboral en el ámbito agrario”.

“Tenemos que tener todas las herramientas necesarias para que el trabajo en el campo sea un trabajo seguro que se realice en las mejores condiciones, teniendo en cuenta que la pandemia viene a sumarse a las ya dificultades propias de siniestralidad y por este motivo desde la Diputación llevamos tiempo exigiendo un protocolo específico para la campaña de aceituna en la provincia de Jaén para que los jornales se realicen de forma segura, no solo en la recogida, sino en las almazara y cooperativas”, concluyó.

## Las ventas de AOVE suben un 12,59% en la campaña 2019/20

La Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac) ha publicado los datos correspondientes a septiembre, de los que se desprende que las ventas de la categoría virgen en la campaña 2019/20 sumaron un total de 23,4 millones de litros, lo que supone un descenso del 8,45%; mientras que las de virgen extra subieron un 12,59%, hasta 146 millones de litros.

Las salidas de aceites envasados en septiembre se situaron en 58 millones de litros (+4,6% respecto al mismo mes de un año antes), de los que 28,8 millones correspondieron a aceite de oliva y a aceite de oliva virgen; 1,17 millones a aceite de orujo de oliva; y 28 millones a aceites refinados de semillas oleaginosas (25 millones de girasol y 2,9 millones de mezcla de semillas).

En concreto, las ventas de la categoría virgen sumaron en ese mes un total de 2,4 millones de litros (+25,7% respecto a septiembre de 2019), mientras que las de virgen extra se elevaron un 10,9%, hasta 12,6 millones de litros.

Por su parte, las ventas de aceite de oliva suave e intenso se situaron en 9,6 millones de litros (-2,1%) y 4,1 millones de litros (-16,5%), respectivamente.

Las ventas totales se situaron en 342,7 millones de litros, frente a los 324,7 millones que se vendieron en la temporada anterior, lo que supone un incremento del 5,53%.

Finalmente, en porcentajes de ventas en enero y septiembre, el aceite de oliva virgen (extra y virgen) representó el 52,20% frente al 49,81% del mismo periodo de 2019. El aceite de oliva suave, por su parte, representó el 33,36% frente al 36,81% registrado un año antes; mientras que el aceite de oliva intenso pasó de un 13,38% a un 14,44% entre enero y septiembre de 2020.



# El AOVE, los alimentos andaluces “Gusto del Sur” y su repercusión en las redes, protagonistas de las Jornadas WOOE Junta de Andalucía

Bajo el lema “Sin AOVE no hay manera. Redes y gastronomía saludable”, el 23 de octubre se celebraron las Jornadas WOOE Junta de Andalucía en las que el AOVE, los alimentos andaluces con la marca de calidad “Gusto del Sur” y su repercusión en las redes sociales fueron analizados por diversos *influencers* gastronómicos. Celebrado virtualmente a través de Zoom, el evento consiguió reunir a más de 200 profesionales pertenecientes al sector del aceite de oliva y enamorados del AOVE.

“Diferentes puntos de vista sobre el aceite de oliva en la gastronomía” fue el título de la mesa redonda moderada por Pedro Carreño y en la que participaron Conxy Jiménez, autora del blog *Gastro Andalusi*, Rose Michelle Bensadon, creadora del blog *À la bonne franquette*; y Carlos Ríos, creador del movimiento *Realfooding*. Todos coincidieron en lo saludable que es la utilización del aceite de oliva virgen extra en nuestra gastronomía y la importancia de la difusión de sus beneficios a través de las redes sociales.

Para Carlos Ríos, además de salud “el AOVE

es gastronomía y cultura, por lo que ya es hora de poner pasión a la hora de comunicar dicho producto. No solo hay que hablar de su potencial saludable, también hay que tener en cuenta su valor social, económico y cultural de nuestra tierra”. En este sentido, Conxy Jiménez comentó: “Falta publicidad en los medios y, a través de las redes sociales debemos educar a niños y jóvenes en la cultura del AOVE”. Para Rose-Michelle Bensadon “han sido los grandes chefs los mejores embajadores de este producto y ahora nos toca a nosotros desmitificar que el AOVE es caro y engorda”. “Además de que el aceite ayuda a la sostenibilidad de nuestra tierra y que hay que propiciar el producto de cercanía, también hay que comunicar que el AOVE

AOVE y poco a poco eso se nota”. “Uno de nuestros grandes logros es exportar el término Dieta Mediterránea, en la que el AOVE tiene mucho que ver”, finalizó Carlos Ríos.

## *Showcooking* con AOVE y alimentos andaluces “Gusto del Sur”

Por su parte, Paloma Colás, diplomada en cocina y pastelería en Le Cordon Bleu París y creadora del blog *Sos nada en la nevera*; e Irene Pérez, autora del blog *Come vive viaja* fueron las encargadas de cerrar las Jornadas WOOE Junta de Andalucía con un *showcooking* en el que elaboraron dos perspectivas diferentes de un escabeche. En ambas creaciones el AOVE y los alimentos andaluces con la calidad “Gusto del Sur” fueron los grandes protagonistas.

Paloma Colás se decantó por un “Escabeche de Verduras y Caballa” e Irene Pérez realizó un “Escabeche de Boniato y Setas”. “Antiguamente esta técnica estaba asociada a la conservación, sin embargo hoy en día se ha conseguido equilibrar las cantidades de aceite y vinagre de manera que el escabeche ensalza el sabor de los ingredientes”, precisó Pérez. “Le pasa como a los vinos que, en evolución, cuánto más días pasen desde su elaboración, mejor está”, añadió Paloma Colás.

Finalmente, Chary Serrano, autora del blog *Mi cocina y otras cosas*, fue la encargada de cerrar las Jornadas WOOE Junta de Andalucía el pasado 27 de octubre, fecha en la que elaboró dos versiones del mismo plato y cuya receta se difundió a través de las redes sociales de la WOOE.

“Con estas Jornadas WOOE Junta de Andalucía hemos querido seguir fomentando los diversos usos del AOVE en la gastronomía y que gracias a ellos España siga ocupando el primer lugar en la lista de los países más saludables del mundo”, resaltó Otilia Romero de Condés, CEO de la WOOE.



tiene un gran valor en la prevención de enfermedades coronarias y algunos tipos de cáncer”, resaltó Ríos.

En comparación con otros países, Rose-Michelle Bensadon afirmó que “el sector aceitero italiano, incluso el griego, nos lleva ventaja a nivel de marketing, pero España ahora mismo va como un tiro”, a lo que apostilló Conxy Jiménez: “los productores están haciendo muchos esfuerzos para exportar el

**oliva**  
**tessen**  
BY MERCAGEI

*YA PUEDES RESERVAR TU  
ESPACIO PUBLICITARIO  
EN OLIVATESSEN #7*

*Escríbenos a [info@olivatesсен.com](mailto:info@olivatesсен.com)*

**I LOVE AOVE**

**RASMUS KOFOED, CHEF DE GERANIUM (RESTAURANTE #5 DEL MUNDO)  
EN EXCLUSIVA PARA OLIVATESSEN #7**



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: 23 de octubre 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	12,95 (Of.)	11,97 (3 l.)	3,99/4,59	3,75/3,99	3,99
La Española Gran Selección					4,18	4,06/5,99 (Gourmet)
La Gramanosa						12,00
La Gujarrera						8,95
La Gujarrera 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.)	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						13,30
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		38,50 (lata 3 l.)	10,00	10,00 (lata)	5,50
Maestros de Hojiblanca		24,19	14,59 (3 l.)	5,25		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						14,53
Marqués de Griñón DUO						6,45/7,15
Marqués de Valdeuza						18,90
Martínez Garrica C. Temprana					16,15	
Mas Tarrés						9,80
Masía El Altet High Quality / Premium						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.)			8,00/8,64 (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 Zafrá	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						14,00
O-Med						13,95
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					7,85	7,79
Oleaurum Les Garrigues					8,66/8,85	
Oleaurum Verd					8,66	
Oleaverum					23,00	11,00
Olei						14,50
Oleoazorla	27,99	27,22		6,99 (lata)		6,94 (jarra)
Oleoestepa	26,00	19,89 (Of.)/20,94	18,00 (2,5 l.)	4,05/4,99	6,95/8,06	5,45 (lata)
Oleoestepa (monovarietales)	34,30		18,00 (lata 2,5 l.)		6,69 (Of.)/8,06	
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	20,05	7,97	4,15		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.)			10,95/12,05
Oro Bailén Arbequina						9,00/10,95
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)		8,50
Oro San Carlos						8,50
Oro Virgen		24,99			4,64/4,74	3,20
Padilla 1808	50,00			7,00 (lata)	13,00 (lata)	
Pago de Quiros						12,50 (lata)
Pagos Baldíos S. Carlos						8,15/8,60
Palacio de los Olivos						8,00/8,80
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	41,25/42,99				5,60/7,19	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		13,70 (lata 3 l.)		4,31/4,59	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						11,50/15,50
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						13,90/14,00
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)		5,55 (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 Xálma						5,95
Valderrama Arbequina				12,50		9,00
Valderrama Grand Cru					17,95	
Valderrama Hojiblanca				11,00		8,00
Valderrama Ocal				12,00		11,60
Valderrama Picudo				12,50		9,00 (lata)
Valdueña					6,00	
Vallejo					5,00	3,00
Venta del Barón						11,95/14,09
Verde Mágina Picual						2,89
Verde Salud				8,90 (lata)		
Verde Segura		19,91	14,06			
Vetonia						5,00
Vía Augusta						16,00
Viana	23,00	35,31 (vidrio)	11,40 (lata 2,5 l.)		7,00	
Ybarra	15,95	14,95		3,48	3,84/3,99	
Ybarra Gran Selección					3,99	
Ybarra Olivares Centenarios/Jóvenes/Tradicionales				3,95	3,63	
Yo, verde						13,00

EN EL CORAZÓN DEL ACEITE

centrifugación alemana



### 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**

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

Socio/comercial con amplia experiencia para la zona de Jaén/Granada para empresa en expansión dedicada a la integración de líneas completas de embotellado y envasado -así como de maquinaria de final de línea- para los sectores de alimentación, bebidas, química, farmacia y cosmética. Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

**Teléfono: 661 500 154**

### SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

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

### VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

**Más información: 630 900 805**

### 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 VENDE

Laboratorio completo compuesto de medidor de grasa AUTELEC modelo MG 707, y su homogeneizador de muestras con accesorios accesorios. En perfecto estado de funcionamiento.

**Teléfono: 680 714 391**

### 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 VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

**Teléfono: 680 690 618**

### 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 a c a t a r i a s

## Abierto el plazo para participar en la cata-concurso "Jaén Selección 2021"

El Boletín Oficial de la Provincia de Jaén publicó el pasado 28 de octubre la aprobación de las bases que regirán la cata-concurso que ha convocado la Diputación para elegir los ocho mejores aceites de oliva vírgenes extra de esta campaña. En esta convocatoria se fija el 4 de diciembre como fecha final para tomar parte en un certamen que, según subrayó el diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, "ha permitido poner en valor a lo largo de estos últimos años los mejores AOVEs de nuestra provincia" para, de esta forma, favorecer su promoción, comercialización y consumo en el mercado alimentario y la restauración.

Esta cata-concurso, que se realizará mediante el sistema de cata-ciega, se celebró por primera vez en 2006 y, desde entonces, ha ido ganando en prestigio y participantes. De hecho, según recordó Lozano, "en la primera edición de esta iniciativa se presentaron 39

AOVEs, mientras que en la del pasado año el número de marcas ascendió a 73, presentadas por 64 empresas pertenecientes a 42 municipios de la provincia".

Este incremento de la participación refuerza "nuestra estrategia de trabajar la imagen, la visibilidad, la comercialización y el precio del aceite de oliva a través de la apuesta por la calidad que tienen los AOVEs de la provincia", apostilló el responsable de Promoción y Turismo de la Diputación.

En esta ocasión, la cata-concurso se va a desarrollar los días 15 y 16 de diciembre y "los participantes podrán recoger los frascos donde introducir su aceite en Soproagra en horario de trabajo". Su desarrollo será similar al de otros años, ya que la valoración sensorial de los aceites de oliva vírgenes extra presentados correrá a cargo de un comité de expertos de reconocido prestigio, integrado al menos por diez catadores, que será el responsable final

de elegir los siete aceites de producción convencional y el ecológico que portarán durante todo el año 2021 el distintivo "Jaén Selección".

Los aceites que concurren a esta cata-concurso en la modalidad de producción convencional deberán proceder de un lote homogéneo de al menos 5.000 litros, mientras que los de producción ecológica tendrán que formar parte de un lote mínimo de 3.000 litros. Asimismo, los presentados a la modalidad de ecológico deberán aportar también un certificado emitido por el órgano competente de que el aceite ha sido certificado como tal.

Tras la apertura del plazo para presentarse a esta cata-concurso, Lozano animó "a los productores a hacerlo", porque la obtención de este sello supone que los aceites seleccionados acompañarán a la Diputación en todas sus acciones promocionales, tanto en España como en el extranjero.

**www.dipujaen.es**



# Agenda

Del 16 al 20 de noviembre en formato *on line*

## #DatagriVirtual20: la transformación digital en el olivar

po a la mesa”, ha subrayado Rosa Gallardo, representante y portavoz del Comité Organizador del Foro Datagri en esta edición.

Además, #Datagri-Virtual20 ha reforzado su apuesta por la difusión para proyectar a escala global el poten-

cial de nuestro país a la hora de liderar la transformación digital del sector agroalimentario. Gracias al acuerdo sellado con la agencia de noticias Efeagro, participada por EFE, las crónicas diarias llegarán a dos millones de medios de comunicación, empresas e instituciones de todo el mundo. Todo ello, complementado con un completo cartel de *media partners* especializados, referentes en información agraria y alimentaria como Grupo Editorial Mercacei.

Datagri está organizado por la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), Cooperativas Agro-alimentarias de España, la compañía tecnológica Hispatec y la ETSIAM de la Universidad de Córdoba (UCO) y, en la edición 2020, cuenta con el patrocinio del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), Foro Interalimentario, Cajamar, John Deere, Innolivar, Corteva Agriscience, BASF, Hispasat, Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, Metos y DigitAnimal.

[www.datagri.org](http://www.datagri.org)



La edición virtual del foro para el impulso de la transformación digital en el sector agroalimentario (Datagri) publicó recientemente su programa oficial y abre el periodo de pre-inscripciones gratuitas en la página web del evento. Así, entre el 16 y el 20 de no-

viembre, en el marco de la 1ª Semana de la Digitalización Agroalimentaria, #DatagriVirtual20 conectará a profesionales de todo el mundo en los seis webinars sectoriales que están programados. De esta manera, se pretende analizar el estado de la transformación digital en olivar, viñedo, frutas y hortalizas, cultivos extensivos, industria 4.0 y ganadería, al tiempo que se darán a conocer los casos de éxito más relevantes de la mano de los actores más influyentes del sector.

Una de las grandes novedades de esta edición será la innovadora puesta en escena del acto de inauguración. En un futurista formato televisivo, todos los interesados podrán seguir el evento en directo producido desde un estudio con tecnología de realidad aumentada y efectos 3D, según han informado sus organizadores.

“Adaptarse o morir. La producción de eventos en directo de alta calidad se ha convertido en un nuevo espacio para la conversación con todos los actores de la red agroalimentaria y en una vía para promover la innovación del cam-

**www.mercacei.com,**  
una nueva forma de  
**COMUNICAR**  
**¡30.000.000**  
de visitas al año!

### Calendario de Ferias y Eventos en 2020

#### 1 Noviembre 2020

- ☞ Del 4 al 5 de noviembre  
**IBEROVINAC**  
*On line*  
[hola@iberovinac.es](mailto:hola@iberovinac.es)  
[www.iberovinac.es](http://www.iberovinac.es)
- ☞ 5 de noviembre  
**JORNADA SOBRE LA XYLELLA  
FASTIDIOSA EN ESPAÑA**  
*On line (GoToWebinar)*  
[www.liferesilience.eu](http://www.liferesilience.eu)
- ☞ Del 6 al 11 de noviembre  
**WARSAW OIL FESTIVAL**  
Varsovia (Polonia)  
[info@wineexpopoland.pl](mailto:info@wineexpopoland.pl)  
[www.wineexpopoland.pl](http://www.wineexpopoland.pl)
- ☞ Del 10 al 12 de noviembre  
**FHC CHINA**  
Shanghai (China)  
[Vickie.chen@imsinoexpo.com](mailto:Vickie.chen@imsinoexpo.com)  
[www.fhcchina.com/en](http://www.fhcchina.com/en)
- ☞ Del 10 al 12 de noviembre  
**HOSPITALITY QATAR**  
Doha (Qatar)  
[is@ifpexpo.com](mailto:is@ifpexpo.com)  
[www.hospitalityqatar.qa](http://www.hospitalityqatar.qa)
- ☞ Del 10 al 13 de noviembre  
**WORLDS OF FLAVOUR**  
*On line*  
[shara.orem@culinary.edu](mailto:shara.orem@culinary.edu)  
[www.worldsofflavor.com](http://www.worldsofflavor.com)
- ☞ Del 16 al 20 de noviembre  
**DATAGRI**  
*On line*  
[www.datagri.org](http://www.datagri.org)
- ☞ Del 27 al 29 de noviembre  
**BIOCULTURA MARKET MADRID**  
Madrid  
[comunicacion@vidasana.org](mailto:comunicacion@vidasana.org)  
[www.biocultura.org](http://www.biocultura.org)
- ☞ Del 27 al 29 de noviembre  
**VII FIESTA DEL PRIMER ACEITE DE  
JAÉN**  
*On line*  
[www.dipujaen.es](http://www.dipujaen.es)

Contigo  
Financiación para seguir creciendo

**AgroBank**

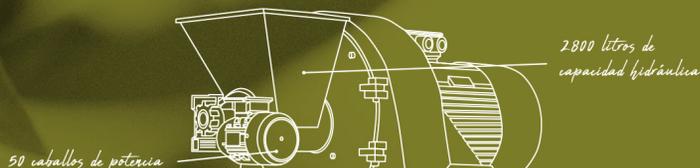
Más información sobre los próximos eventos del sector oleícola y olivarero en:  
[www.mercacei.com](http://www.mercacei.com)

# 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](http://www.amenduni.com)