

INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR **Mercacei** SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

COAG-Jaén prevé que la producción de aceite de oliva sea aún peor de lo estimado en los aforos **pág.4**

Identifican un gen implicado en la lipodistrofia que permitiría su tratamiento a través de la dieta **pág.11**

Consumidores alemanes disfrutan de los AOVEs españoles **pág.13**

CEO Italia y QvExtra! unen fuerzas en defensa del panel test **pág.16**

Un nuevo proyecto transformará los residuos de sector olivícola en carbón activo **pág.20**

OLEAF4VALUE: una nueva vida para la hoja del olivo **pág.21**

AOVE de altos vuelos

Por Pandora Peñamil Peñafiel

En Mercacei somos curiosos por naturaleza, así que nos hemos preguntado acerca de las propuestas gastronómicas que ofrecen las más importantes y exclusivas aerolíneas del mundo.

Así, en el próximo número de *Olivatessen* viajamos en Business y First Class en diez de ellas para, además de disfrutar de todos sus privilegios y comodidades, confirmar su vocación sostenible y si el AOVE, icono de la Dieta Mediterránea, también tiene un hueco en sus menús. ¿Te animas a subir a bordo con nosotros? En este confortable viaje -¡no podía ser de otra manera viajando en Business!- hemos descubierto, por ejemplo, que en los vuelos de Emirates -que transportaron a más de 19 millones de pasajeros el año pasado- se sirven siempre menús aderezados con aceite de oliva. Eso sí, todo ello en una exclusiva vajilla de porcelana fina Royal Doulton acompañada de la cubertería Robert Welch diseñada en exclusiva para la aerolínea. Viajar en cualquiera de las cabinas Premium de esta compañía supone toda una aventura gastronómica conformada por platos auténticos elaborados con ingredientes locales de temporada como corte de ternera Angus y queso del Valle del Yarra australiano, maridados con AOVE de procedencia italiana. Además, los pasajeros pueden disfrutar de una generosa ración de exquisito caviar en cualquier momento del vuelo, servido con una cuchara de nácar para proteger su sabor.



También nos hemos colado en los vuelos de Iberia de media y larga distancia en clase Business, donde ofrece menús elaborados diariamente a partir de las mejores materias primas con productos frescos, locales y de temporada y un marcado acento español, que pueden ser consultados en tiempo real. Como no podía ser de otra forma, la principal aerolínea española emplea aceite de oliva virgen extra en todos sus menús.

Lo mismo ocurre -pero con AOVE italiano- en La Compagnie, una exclusiva aerolínea francesa 100% Smart Business Class que opera vuelos transatlánticos regulares entre Nueva York y París, que acaba de estrenar propuesta gastronómica a cargo de reconocidos chefs con estrellas Michelin como Isabella Poti y Floriano Pellegrino, del restaurante Bros en Lecce, que utilizan aceite de oliva virgen extra producido en Puglia en todos sus menús.

Pero es que hasta la aerolínea alemana Lufthansa, la suiza Swiss Airways o la catari Qatar Airways se jactan de emplear en sus menús Premium el superalimento del siglo XXI: el AOVE. Así, la primera de ellas lo sirve como complemento para sus cestas de panes y tablas de queso; mientras que la segunda ofrece un zumo proveniente de Castello di Monte Vibiano (Umbria) como opción a la excelente mantequilla suiza; y la última lo presenta con una refinada vajilla de diseño en los aperitivos de los vuelos más demandados. ¿Hacemos ya el check-in?



Somos conscientes del valor de nuestra materia prima

Optimizando juntos los recursos, sin desperdiciar nada.

PIERALISI
CIRCULAR THINKING
www.pieralisi.com

"Patrocina la Noticia de la Semana"

"Planas pide un esfuerzo en la moderación de los precios y evitar situaciones especulativas"

pág.4



Fundadora:
M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:
BADAJOZ: Miguel Verdasco
CÓRDOBA: Juan Morales Navas
JAÉN: Hermanos Garrido Garrido
COM. VALENCIANA: Miguel Pérez
SEVILLA: José María Puerto Castro

Directora:
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

Secretaria 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 €)

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 del Club Abierto de Editores (CLABE).



sumario

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• MAPA
	• Campaña
6-10	Mercado
	• Nutri-Score
11	Actualidad
	• Salud
	• Ferias
	• Promoción
	• Panel test
	• Exportaciones
	• Calidad
	• Agronomía
	• I+D+i
22	Comercio Exterior
25	Precios al Detall
26	Anuncios Breves
27	Agenda

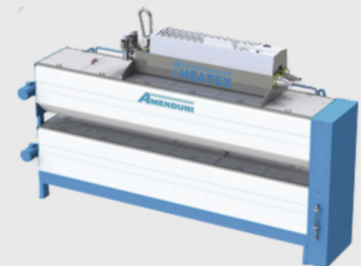
Formación

Un grupo internacional de alumnos de la UJA conoce la propuesta expositiva del Museo Terra Oleum

Un grupo internacional de alumnos de la 19ª edición del Título Experto en Cata de Aceite de Oliva Vírgenes de la Universidad de Jaén (UJA) ha conocido la propuesta expositiva del Museo Terra Oleum. Estos futuros catadores y expertos en análisis sensorial han complementado su actividad formativa realizada por el centro docente jiennense a través de una experiencia de inmersión en el mundo del olivar y del aceite de oliva que Terra Oleum se diseña para sus visitantes. Esta actividad ha profundizado en elementos clave para entender el mundo del olivar y del aceite de oliva desde una perspectiva científica y técnica.

En este sentido, la calidad del AOVE ha sido la protagonista principal de la visita, en la que se han abordado también temáticas importantes como el ecosistema del olivar, los ciclos biológicos, los diseños de plantación, el mercado del aceite de oliva, la elaboración de este producto y sus propiedades saludables, entre otras.

El Museo ha señalado que a través de esta iniciativa continúa con su colaboración en el ámbito de la divulgación del conocimiento, la profesionalización del sector y en general en la promoción de la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra.



Via delle Mimose, 3 (Z.I.) - 70026. Modugno. Bari. **Italia**
+39 080.5314910 - info@amenduni.it

P.I. Los Olivares. C/ Huelma, parc.19 - 23009. Jaén. **España**
+34 953 281 315 - amenduni@amenduni.es





Aceite de oliva

Compradores "de puente" ante la locura de las cotizaciones

Los mercados están atravesando unas semanas de locura total debido a los altísimos niveles a los que se encuentran todas las cotizaciones. Escasea el AOVE fresco ante el retraso acumulado de esta campaña -las últimas lluvias no han ayudado a aliviar esta situación- y ni compradores ni vendedores se explican lo que está ocurriendo. Tan complicado es el contexto actual que recientemente el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación Luis Planas tuvo que hacer un llamamiento a la calma y a la moderación de los precios para evitar situaciones especulativas.

Jaén

Mercado muy tranquilo debido a los días festivos, con una oferta escasa y firme. Se comenta que está entrando menos aceituna de la esperada, a lo que hay que añadir la presencia de las ansiadas lluvias, que están ralentizando aún más la recolección. Demanda expectante y cubriendo necesidades puntuales. En este contexto, el lampante se establece a 5.000 €/t.; el virgen, a 5.100 €/t.; el virgen extra, a 5.150/5.300 €/t.; y el refinado, a 5.050 €/t.

Córdoba

Mercado parado debido a la poca oferta, ya que cada día sube el precio y el comprador sólo adquiere lo que necesita. A los niveles de precio actuales es imposible trasladar producto al envasado. Las lluvias pronosticadas para estos días ayudan a ir aliviando la situación de cara a la próxima campaña. Así, el lampante se establece a 5.000 €/t.; el virgen, a 5.100/5.150 €/t.; el refinado, a 5.150 €/t.; y el virgen extra, a 5.200/5.250 €/t.

Sevilla

Mercado con ausencia de oferta. Ni compradores ni vendedores se explican lo que está ocurriendo. Situación de incertidumbre en un

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

contexto en el que el virgen se establece a 5.100 €/t.; y el AOVE fresco, a 5.200/5.500 €/t.

Málaga

Mercado con el mismo ánimo que la semana anterior y expectante ante las previsiones de lluvias para los próximos días. En este sentido, todas las cotizaciones se mantienen en blanco.

Castilla-La Mancha

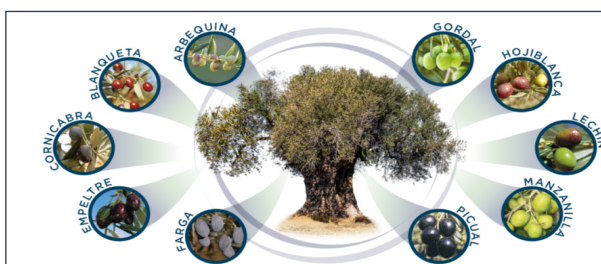
Mercado esperando los datos de noviembre, que saldrán en breve y que anunciarán salidas más altas de lo esperado. Por fin han llegado las lluvias y quizás frenen esta vertiginosa subida que se ha producido en las últimas semanas. Todavía queda por recolectar en torno al 75% de la cosecha en Castilla-La Mancha. En este escenario, el virgen se sitúa a 5.000/5.100 €/t.; y el AOVE se sitúa, a 5.250/5.300 €/t.

Extremadura

Las lluvias han hecho que se ralentice la recolección y el avance de la misma sigue produciendo alzas en los precios de todas las categorías. La cosecha final será menor de lo previsto inicialmente. Escasean los aceites de calidad y en algunas zonas ya se han terminado. Demanda con poca mercancía y oferta tranquila debido a la estabilidad de precios. Así, el lampante se oferta a 4.950/5.000 €/t.; el virgen, a 5.050/5.100 €/t.; y el virgen extra, a 5.200/5.500 €/t.

Valencia

Situación similar a la de la semana anterior, manteniendo los mismos niveles en todas las cotizaciones. Desciende la oferta debido a los días festivos, ya que los compradores se han ido de puente. En este sentido, el lampante repite a 5.000 €/t.; el virgen y el refinado, a 5.100 €/t.; y el AOVE a 5.200 €/t.



Somos conscientes del valor de nuestra materia prima

Optimizando juntos los recursos, sin desperdiciar nada.

PIERALISI

CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com



Planas pide un esfuerzo en la moderación de los precios y evitar situaciones especulativas

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, aseguró el pasado 2 de diciembre en Madrid que “de igual modo que he reivindicado públicamente la necesidad de que nuestros agricultores tengan una retribución justa por su trabajo, y que nuestra industria consiga beneficios para desarrollar su actividad, en este momento insto a realizar un esfuerzo en la moderación de los precios del aceite de oliva y evitar situaciones especulativas para permitir que el nivel de consumo y de las exportaciones se pueda mantener”.

Planas participó en la ceremonia de izado de las banderas de Uzbekistán y de Arabia Saudí como nuevos miembros del Consejo Oleícola Internacional (COI), así como en la inauguración del Jardín de la Paz, situado junto a la sede de este organismo en Madrid.

El Ministro se refirió a la importante bajada de producción del aceite de oliva en la campaña recién iniciada como consecuencia de la sequía y las altas temperaturas, y en relación con el incremento de los precios producido en las últimas semanas, hizo un llamamiento a la responsabilidad dirigido a todos los eslabones de la cadena.

Durante su intervención en este acto, el titular de Agricultura subrayó que el aceite de oliva y las aceitunas de mesa son productos saludables, de gran calidad y que tienen un alto valor medioambiental, paisajístico y cultural, fundamentales para la dinamización económica y vertebración social de los territorios rurales.

Asimismo, animó a aprovechar las oportunidades que ofrecen los nuevos mercados, que muestran una tendencia creciente a la producción y el consumo de aceite de oliva, y recordó que éste representa apenas el 3% de las grasas vegetales que se consumen en el mundo, una cifra pequeña pero “muy esperanzadora y muy positiva” porque indica

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón
Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

que hay muchas posibilidades de desarrollo.

“Las grandes potencialidades del aceite de oliva son grandes oportunidades de mercado en calidad, en salud, en valor ambiental, paisajístico, cultural y por su capacidad de dinamización y vertebración social”, afirmó. En este sentido, indicó que España, como país de referencia internacional en la producción y exportación, tiene la gran responsabilidad de defender, cuidar y promover el aceite de oliva y la aceituna de mesa y la calidad máxima de estos productos.

Finalmente, reseñó la importancia de las políticas europeas en materia de preservación del medio ambiente y lucha contra el cambio climático y resaltó la importancia del olivar para frenar la erosión del suelo y reducir las emisiones de efecto invernadero. En esta defensa de los valores del olivar, se refirió a la importancia de mantener el apoyo al olivar de secano, que aporta menos en términos de productividad, pero mucho en términos sociales, territoriales y ambientales.



Un libro recupera los conocimientos andalusíes de las especies leñosas

Más de 190 especies leñosas (árboles y arbustos fundamentalmente) pertenecientes a 105 géneros y 48 familias se incluyen en el segundo volumen del libro “*Flora Agrícola y Forestal de al-Andalus*”, editado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y cuyos autores son Expiración García-Sánchez, investigadora del CSIC; Julia M^a Carabaza Bravo, catedrática de la Universidad de Granada; y J. Esteban Hernández-Bermejo, catedrático de la Universidad de Córdoba y responsable del grupo de investigación “Especies vegetales de interés económico potencial en agricultura”.

El libro, que se ha presentado recientemente en la Escuela de Estudios Árabes del CSIC, profundiza en el conocimiento de estas especies que fueron cultivadas en el periodo andalusí dando muestra de la biodiversidad vegetal en Al-Andalus.

“Entre el siglo 10 y el siglo 14 se produjeron una serie de avances de conocimientos no solo respecto al mundo de las plantas, y sus aplicaciones, por ejemplo, en medicina, sino especialmente en agronomía”, ha afirmado Hernández-Bermejo. De esta forma, además de aprovechar las especies que existían en la Península Ibérica, en ese periodo llegaron nuevos cultivos procedentes de Asia y África -el argán, el acederaque, el árbol del amor, muchas especies de cítricos como el limón, el naranjo amargo, la lima ácida y la azamboa, entre las leñosas y muchos más entre las herbáceas como el arroz, la berenjena, la espinaca, la caña de azúcar, los algodóneros- y se potenciaron otros -como el olivo, la vid, la higuera o el pistacho-. Muchos botánicos de la época recogieron por escrito estas especies describiéndolas y explicando sus técnicas de cultivo. Es el caso, entre otros, del agrónomo y botánico sevillano Abū l-Jayr. A partir de esos escritos, de su traducción e interpretación, el equipo de investigación, formado por arabistas y botánicos, ha realizado este segundo volumen.



COAG-Jaén prevé que la producción de aceite de oliva sea aún peor de lo estimado en los aforos

La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) de Jaén ha informado de que el comienzo de la recogida de la aceituna ha puesto de manifiesto que la producción de aceite de oliva “será aún peor de lo que estiman las previsiones realizadas, tanto en el aforo oficial como las de los propios olivareros”. Así, la organización ha asegurado que los datos recogidos “ponen en duda que Jaén llegue a superar este año la peor cosecha de este siglo registrada en la campaña 2012/13, cuando se produjeron 142.849 toneladas”.

En este sentido, COAG-Jaén ha asegurado que la situación que se están encontrando los olivareros jiennenses es un “auténtico desastre”. En la zona de Jimena o Las Escuelas, por ejemplo, Fernando Lupiáñez explica que en olivos donde de media recogen entre 60/70 kilos por árbol, pensaban que este año tendrían un 50% menos, entre 30/35 kilos, y sin embargo se han encontrado entre 8/10 kilos de aceituna, solo un 13% de la cosecha media.

La organización ha precisado que en Mancha Real, en cosechas medias de 5.000 kilos por hectárea, hay unos 1.000 kilos; mientras que en Torreperogil, en olivos buenos de la comarca de La Loma de regadío, que suelen tener una cosecha media de 6.000 kilos por hectárea, se están recogiendo unos 1.000 kilos.

En Fuerte del Rey se ha constatado que hay un 30% menos de aceituna y, de hecho, en esa localidad, las dos cooperativas que este año se han unido en una, esperan molturar alrededor de dos millones de kilos de aceituna, cuando lo normal sería entre 9 y 10 millones de kilos.

También en zona de campiña, en Mengíbar, se ha comprobado que en olivos que producen una media de 80 kilos, solo se están cogiendo una media de 20 kilos; al igual

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

Tel.: 953 301 100 - info@aceitestuccitanos.com

que en Porcuna, donde apenas se recoge un 13%, unos 500 kilos hectárea.

Asimismo, en Alcalá la Real, el olivarero Francisco Cano, que suele tener una cosecha media de 4.000 kilos hectárea, este año espera unos 800 kilos por hectárea.

A esto se añade, según Juan Carlos Hervás, técnico de COAG-Jaén, que los olivos, debido al estrés hídrico que sufren, después de recogerlos se quedan “muy mal”, se dañan las ramas porque sufren las raíces y se descortezan el tronco, por lo que se están utilizando las varas en lugar de maquinaria.

Las previsiones, según los datos oficiales del aforo realizado por la Junta de Andalucía, estimaban, dependiendo de la climatología, una producción de 587.000 toneladas de aceite de oliva en Andalucía, un 49,1% menos que la cosecha anterior y un 47,5% menos que la media de las últimas cinco campañas.

En Jaén, principal provincia productora a nivel mundial, las estimaciones eran aún peores, con una reducción del 60% de la cosecha, hasta 200.000 toneladas, según ha recordado la organización.

A su juicio, la falta de precipitaciones en los meses de octubre y noviembre ha sido inusual y ha limitado mucho la previsión de cosecha, “modificando a la baja los cálculos realizados, que pueden llevar incluso a una producción por debajo de las más bajas registradas en la historia, de 140.000 toneladas de aceite de oliva”.

La Fundación Juan Ramón Guillén elabora un folleto sobre el sector oleícola y la FP Dual para 800 centros educativos españoles

Más de 800 centros educativos de diferentes provincias españolas tienen acceso al folleto informativo “El aceite de oliva, un sector estratégico en la industria alimentaria” de la Fundación Juan Ramón Guillén desarrollado en colaboración con la Fundación Bertelsmann en el marco de la Alianza para la Formación Profesional Dual. El documento, al que se puede acceder de forma *on line*, expone los diferentes perfiles profesionales necesarios en el sector del olivar y del aceite de oliva, además de las oportunidades de la FP en el ámbito oleícola.

Recientemente, este folleto informativo se ha presentado en una jornada telemática en la que han participado 40 docentes y orientadores de diferentes provincias españolas. La sesión ha contado con la participación de Ana Sánchez, coordinadora de la Fundación Juan Ramón Guillén; Julia Tapia, social media manager de Acesur; y Almudena Díaz, asesora técnica de la Alianza para la FP Dual.

Durante la presentación, en la que también ha participado la empresa Acesur, la Fundación Juan Ramón Guillén ha expuesto la necesidad de garantizar el futuro del sector del aceite de oliva a través de su profesionalización y mejorando la capacitación de los profesionales de las zonas rurales, sobre todo de aquellos que trabajan en el ámbito olivarero.

Esta entidad se adhirió a la Alianza para la Formación Profesional Dual en enero con el objetivo de impulsar este modelo formativo en el sector olivarero de Andalucía. Desde entonces ha desarrollado diferentes iniciativas y acciones de divulgación en diversas provincias españolas.

*Aceites de oliva*

		EUROS/T. SEMANA 5/11 diciembre '22 (Cierre día 1 dic. '22)	EUROS/T. SEMANA 12/18 diciembre '22 (Cierre día 8 dic. '22)
JAÉN	ANDALUCÍA		
	Lampante, base 1º	€t. 4.950/5.000	€t. 5.000
	Virgen	5.100	5.100
	Virgen extra	5.100/5.250	5.150/5.300
	Refinado	5.000/5.050	5.050
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	4.950/5.000	5.000
	Virgen	5.100	5.100/5.150
	Virgen extra	5.000/5.250	5.200/5.250
	Refinado	5.000	5.150
SEVILLA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	5.000	5.100
	Virgen extra	5.100/5.250*	5.200/5.500*
	Refinado	Sin oper.	Sin oper.
GRANADA	Lampante, base 1º	4.950/5.000	5.000
	Virgen	5.100	5.100
	Virgen extra	5.100/5.250	5.150/5.300
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	4.750	Sin oper.
ARAGÓN	ARAGÓN		
	Virgen extra (DOP Bajo Aragón)	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	4.750/4.850	5.000/5.100
	Virgen extra	5.000/5.250	5.250/5.300
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	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	5.000	5.000
	Virgen	5.100	5.100
	Virgen extra	5.200	5.200
	Refinado	5.100	5.100
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	4.900/5.000	4.950/5.000
	Virgen	5.000/5.100	5.050/5.100
	Virgen extra	5.150/5.400	5.200/5.500

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

*Precio para aceite nuevo

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

AGROISA.COM info@agroisa.com

CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

agroisa

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

agroisa.com



Aceites de orujo

C
o
t
i
z
a
c
i
o
n
e
s
d
e
A
c
e
i
t
e
s
y
G
r
a
s
a
s

SEVILLA

	EUROS/T. SEMANA 5/11 diciembre '22 (Cierre día 1 dic. '22)	EUROS/T. SEMANA 12/18 diciembre '22 (Cierre día 8 dic. '22)
ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	2.200/2.250	Sin oper.
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	3.050	Sin oper.

Aceites de semillas

SEVILLA

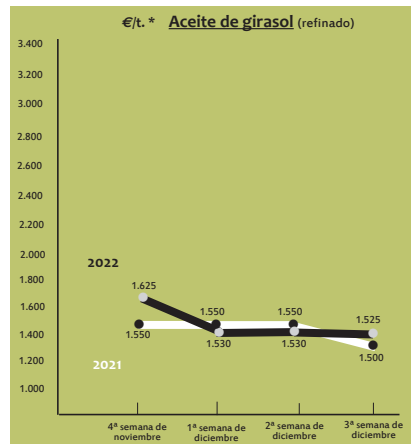
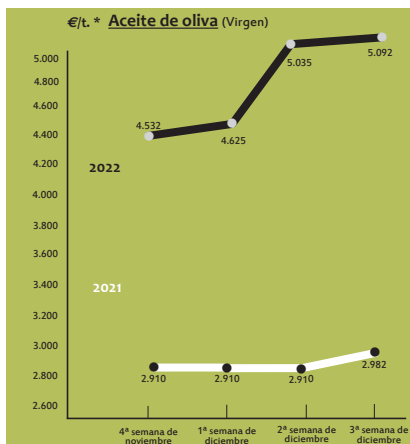
ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)		
Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.530	1.500
ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
Crudo	1.650	1.450
Refinado	1.700	1.500
ACEITE DE SEMILLAS		
Refinado	1.530	1.500

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja	Sin oper.	Sin oper.
Oleínas de orujo	Sin oper.	Sin oper.
Ácidos grasos de oliva (de refino físico)	Sin oper.	Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 17/23 octubre '22 (Cierre día 13 octubre '22)	EUROS/KG. SEMANA 24/30 octubre '22 (Cierre día 20 octubre '22)
	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3° (origen)	1.620	1.620
GRASA ANIMAL 5° (origen)	1.625	1.625
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.620	1.620
ACEITE DE COCO (refinado)	2.400	2.400
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	4.020	4.020
ACEITE DE RICINO	s/c	s/c
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	3.150	3.150
GLICERINA BIDESTILADA	s/c	s/c
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	s/c	s/c

*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 n°1, 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.

GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados
en aceites, grasas y derivados*

Tel.: 953 254 316 y 953 222 190 - Fax: 953 220 816

Mov.: 619 421 807 y 679 974 110

Avda. de Granada, 1 - 5°D - 23003 - JAÉN

garridohermanoscb@gmail.com



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 17/23 octubre '22 (Cierre día 13 octubre '22)	EUROS/KG. SEMANA 24/30 octubre '22 (Cierre día 20 octubre '22)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	5,70/5,80	6,00/6,10
		ACEITE DE OLIVA refinado	4,70	5,00
		ACEITE DE ORUJO refinado	3,10	3,15
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,64	1,51
		ACEITE DE MAÍZ refinado	2,30	2,30
		ACEITE DE SOJA refinado	1,78	1,58
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,58	2,58
SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	5,90	6,10	
	ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c	
	ACEITE DE OLIVA refinado	4,15/4,25	4,35/4,40	
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,60/4,70	4,90/5,10	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,50/7,50	6,50/7,50	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,50/7,50	6,50/7,50	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	4,30/4,40	4,70/4,80	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,80/4,90	5,15/5,25	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso <small>(Precios facilitados por Olio Officina Magazine)</small>	4,75/4,85	5,10/5,20	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	5,10/5,25	5,10/5,25	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (8 de diciembre de 2022) (Los tipos de mercado)

	1 semana	1 mes	2 meses	3 meses	6 meses	12 meses
Euro (euribor)	-	-	-	-	-	2,62
Dólar	-	3,12	-	3,64	4,21	5,00
Yen Japonés	-	-0,05	-	-0,02	0,05	-
Libra Esterlina	-	2,40	-	3,41	4,46	-
Franco Suizo	-	-	-	-	-	-
Dólar Canadiense	-	-	-	-	-	-

Euro

Peseta.....	166,386
Lira italiana.....	1.936,270
Escudo portugués.....	200,482
Dracma griego.....	340,750
Florín.....	2,204
Dólar.....	0,977
Dólar Canadá.....	1,347
Yen japonés.....	146,34
Corona sueca.....	10,944
Corona checa.....	24,56
Libra esterlina.....	0,869
Franco suizo.....	0,981



Si eres comprador: (+34) 722 14 08 06, Jesús Miranda
Si eres vendedor: (+34) 690 27 97 33, Juanjo Torres
Envío de muestras: C/Miguel Moya, 16. 12-C. 29017 Málaga

**BROKER INTERNACIONAL
DE ACEITE DE OLIVA**

www.mirandaoliveoilbrokers.com



Nutri-Score

Andalucía defiende la retirada del Nutri-Score

El viceconsejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de Andalucía, Vicente Pérez, ha defendido ante el Comité Europeo de las Regiones -asamblea de representantes locales y regionales de la Unión Europea- la retirada del Nutri-Score como sistema de información nutricional para los países miembros.

El representante autonómico ha pedido que el sistema de información que se ponga en marcha “complete la opinión de expertos, investigadores y los sectores productores, que defienda la Dieta Mediterránea y que tenga en cuenta la referencia geográfica, la calidad y los beneficios para la salud”.

Pérez ha advertido sobre “el perjuicio que ocasiona Nutri-Score a productos de calidad en su intento por armonizar en un código único esta información”.

Tras reconocer la buena intención de esta armonización, ha insistido en que esta “no ha sido nada favorable por múltiples motivos, pero especialmente por perjudicar a productos de calidad identificados con la marca España”. Además, ha hecho hincapié en que Andalucía los ha defendido y promocionado durante años

pues “se trata de productos que cumplen de forma estricta las exigencias de las normas europeas”, poniendo como ejemplo el aceite de oliva y el jamón, “productos de una reputación indiscutible”.

A su vez, Vicente Pérez ha recordado que en Andalucía hay 67 figuras de calidad de las que 13 son DOPs y que para ellas Nutri-Score no es un sistema adecuado porque es “excesivamente simplista, confundiendo al consumidor”, ya que contradice los mensajes de alimentación sana, de la Dieta Mediterránea o de protección de producciones tradicionales. El viceconsejero ha defendido “tratar al consumidor como un adulto, bien formado, responsable y libre en sus decisiones, contándole las virtudes de cada uno de los productos”.

Finalmente, la Junta de Andalucía ha querido dejar claro en este evento su disconformidad con el uso de un semáforo para el etiquetado porque “es una imagen icónica que forma parte del ideario colectivo y contiene potencia suficiente para hundir a los productos que aparezcan en amarillo o en rojo, pues el consumidor puede descartarlos sin la suficiente reflexión”.

MARÍA JOSÉ GÁLVEZ MUÑOZ, S.L.U.

Agente Comercial Colegiado especializado en aceites

TEL.: 957 50 08 31
957 50 10 07

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

MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos

HARINAS		PRECIOS
		€/t.
Harina de soja (s. fábrica)		525
Harina de girasol (integ.) (abril).....		400
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).....	1.380	
		Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú		s/c
Harina de soja (Buenos Aires) (Precios cif Rotterdam)		s/c
CEREALES		PRECIOS
(Estos precios son en origen)		€/t.
Maíz		310
Trigo panificable		360
Trigo forrajero (puerto destino)		340
Cebada cervecera		270
Cebada dos carreras		270
Colza (puerto destino)		752
Guisantes		280
Centeno		220
Harina de girasol (pellets)		300
Harina de girasol (alto proteico)		340

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.473,50** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.469,50**.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: 462,20 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **417,50**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Aceite de soja: Cerraba a **63,15** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **75,15**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Maíz: Terminó la semana a **627,75** centavos/bushel, habiendo comenzado a **660,00**.

◆ Precios: Futuros diciembre.



Identifican un gen implicado en la lipodistrofia que permitiría su tratamiento a través de la dieta

Investigadores del grupo "Inmunobiología Tumoral" de la Universidad de Jaén (UJA) han identificado un posible gen implicado en los distintos tipos de lipodistrofia, una enfermedad altamente desconocida e infradiagnosticada, que va a permitir abordar nuevas formas de tratar la enfermedad a través de la dieta. De cara al futuro, se plantean estudiar los efectos que tiene el aceite de oliva virgen extra en esta enfermedad.

Los resultados de esta investigación han sido publicados recientemente en la prestigiosa revista científica internacional *Nutrients* del grupo MDPI.

El catedrático de Inmunología de la UJA y responsable de este grupo, José Juan Gaforio, ha explicado que la lipodistrofia "no es una única enfermedad, es un síndrome que puede tener un origen congénito o adquirido", y ha destacado que "es tan compleja y rara, con tantos posibles orígenes, que se diagnostica poco por desconocimiento".

"Se trata de una disfunción del tejido adiposo que produce una redistribución anómala de la grasa corporal, provocando que esta grasa desaparezca de algunas partes del cuerpo y se acumule en otras", ha precisado el investigador de la UJA, quien ha añadido que esto tiene muchas implicaciones no sólo a nivel estético, sino también en la salud.

La identificación del gen implicado tanto en la lipodistrofia adquirida como en la congénita supone un hallazgo científico que permite evidenciar un nexo de unión para todos los tipos de lipodistrofia, y por lo tanto estudiar tratamientos para reducir los efectos de esta enfermedad. "Normalmente, a las personas que padecen lipodistrofia se les aconseja una dieta



**DAVID
PÉREZ CASTAÑEDA**

INTERMEDIACIÓN DE
ACEITES DE OLIVA A GRANEL

Agente Comercial Colegiado nº 10180

C/ Julio Romero de Torres, 59
14800-Priego de Córdoba
☎ 675 93 55 27
davidperezcastaneda@gmail.com

www.davidperezcastaneda.com

baja en grasa", ha subrayado el experto, al tiempo que ha recalcado que, sin embargo, este gen se puede modular a través de la grasa que ingerimos en la alimentación.

Grasas "buenas" y grasas "malas"

La investigación desarrollada por el grupo "Inmunología Tumoral" de la Universidad de Jaén ha demostrado que hay algunas grasas que empeoran la enfermedad, como es el caso de las saturadas (presentes en muchos alimentos de origen animal y vegetal) y otras que actúan de forma positiva sobre este gen y, aunque no curan la enfermedad, sí actúan positivamente en esta enfermedad, como son las grasas poliinsaturadas

Omega 3 (que se encuentran principalmente en el pescado). Estos resultados, según la UJA, abrirían la posibilidad a tratar la enfermedad a través de la dieta, así como diseñar nuevas dianas terapéuticas.

En este sentido, José Juan Gaforio ha explicado que el tejido adiposo es un órgano endocrino donde se sintetizan hormonas que tienen mucha importancia para la salud de una persona, como es el caso de la leptina. "Esta es la hormona de la saciedad, la que le dice al hipotálamo que ya estás lleno para que dejes de comer, de manera que cuando el tejido adiposo no sintetiza esta hormona en la cantidad suficiente estas personas tienen un hambre atroz. De ahí la importancia de hallar nuevas formas de mejorar el funcionamiento del tejido adiposo", ha indicado.



**INDUSTRIAS
DE LA ROSA**

Ctra. Madrid-Cádiz, Km. 358
Apdo. de Correos 17
14600 MONTORO (Córdoba)
Tfns.: 957 160 034 · 957 160 450



FABRICANTES MARCA ESPAÑA

industriasdelarosa@industriasdelarosa.com

WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM





Alimentaria 2024 busca conquistar nuevos mercados para la industria

Alimentaria, el salón internacional de la alimentación, bebidas y *foodservice*, que organiza Alimentaria Exhibitions -sociedad de Fira de Barcelona-, ha puesto en marcha los preparativos de su próxima edición que tendrá lugar del 12 al 15 de marzo de 2024 en el recinto Gran Vía de la ciudad condal. Junto a Hostelco, ambos salones volverán a conformar la plataforma líder del mercado para la distribución y la hostelería, y lo harán en una edición que se prevé de récord en alcance internacional.

Ampliar las oportunidades de internacionalización de la empresa agroalimentaria española sigue siendo un objetivo prioritario para Alimentaria. Por ello, el salón ha comenzado a promocionar su próxima edición en mercados clave, con el fin de identificar y atraer a empresas y compradores estratégicos, con especial énfasis en Europa, Latinoamérica y Norteamérica.

Así, en 2024, Alimentaria se ha marcado como reto superar las cotas de internacionalización obtenidas en las últimas ediciones y también incrementar la cifra en encuentros de negocios programados. Francia, Portugal, Polonia, India, Corea del Sur, Estados Unidos, Grecia y Turquía son algunos de los países con mayor potencial para incrementar su porcentaje de participación en el certamen.

J. Antonio Valls, director general de Alimentaria Exhibitions y director de Alimentaria, ha destacado que el salón “pretende mejorar los resultados de 2022, con una apuesta firme por continuar creciendo internacionalmente, ante la perspectiva de un contexto en el que se haya recuperado la tranquilidad y una cierta estabilidad en los mercados globales”.

Para atraer al máximo de empresas expositoras y visitantes internacionales, la feria tiene previsto renovar sus acuerdos de colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) e ICEX España Exportación e Inversiones, entre otras entidades sectoriales.

Alimentaria y Hostelco, una potente plataforma

Alimentaria, de periodicidad bienal, se celebrará por tercera ocasión consecutiva junto a Hostelco, el Salón Internacional del Equipamiento para la Restauración, Hotelería y Co-

lectividades. Alimentaria & Hostelco (A&H) volverá a erigirse en la mejor plataforma de internacionalización, negocio e innovación para proporcionar a la industria de la alimentación y equipamiento hostelero la mayor oferta transversal del mercado.

Para adecuarse a las necesidades del sector hostelero, Alimentaria 2024 adelanta unas semanas su celebración respecto a anteriores ediciones, y tendrá lugar del 12 al 15 de marzo, unas fechas que, según sus organizadores, favorecen en gran medida los intereses de la oferta y demanda del salón.

En 2024, la interacción y complementariedad entre Hostelco y Restaurama, el salón de Alimentaria dedicado a la restauración y al *foodservice*, serán aún más visibles, en especial en las actividades conjuntas de valor añadido programadas para la ocasión. Así, en diversos espacios se desarrollarán talleres, aulas gastronómicas y *showcookings* de la mano de los mejores chefs, y también debates y ponencias a cargo de expertos en restauración y hostelería, entre otras muchas propuestas.

Máxima especialización

Alimentaria 2024 prevé, junto a Hostelco, una ocupación de la práctica totalidad del recinto Gran Vía de Fira de Barcelona, de los pabellones 1 al 7. Su oferta volverá a estructurarse en diversos sectores clave, encabezados por Intercom, el salón de la industria cármica y sus derivados. Asimismo, se habilitará de nuevo un área Foodtech para facilitar soluciones transversales de procesos, equipamiento, tecnología, industria 4.0 e ingredientes a la cadena de valor de la industria alimentaria.

Otros salones verticales que complementan la oferta de Alimentaria son Interlact (industria láctea); Expoconser (sector conservero), Snacks, Biscuits & Confectionary (dul-

ce y aperitivos); Restaurama (Food Service), Fine Foods (productos gourmet y aceites, integrando el espacio de cata The Olive Oil Bar) y Organic Foods (productos ecológicos). Por su parte, Alimentaria Trends constituirá una incubadora de diversos sectores nicho en alza como la alimentación halal, kosher, funcional, “*free from*” y “*plant-based*”.

Además, Grocery Foods será el bastión de grandes corporaciones alimentarias; International Pavilions albergará a la creciente oferta internacional y *Lands of Spain* presentará la riqueza y diversidad de los productos autóctonos de las diversas comunidades autónomas españolas.

Innovación

Las propuestas de apoyo a la innovación constituirán un puntal de la próxima edición de Alimentaria. En este sentido, el área The Alimentaria Hub volverá a ser el gran observatorio de tendencias del sector, a partir de seis ejes transversales en plena sintonía con las tendencias que imperan en el mercado: I+D+i y el valor de las marcas; nutrición, salud y bienestar; internacionalización y globalización; distribución y *retail*; marketing y comunicación; y sostenibilidad 360°.

Desde los distintos espacios de The Alimentaria Hub se impulsarán las propuestas más innovadoras de la industria, abordando retos como la sostenibilidad, la economía circular, la transformación digital y la omnicanalidad, articuladas a través de ponencias, presentaciones, entregas de premios y exposiciones. Una vez más, acogerá las muestras Innoval y Best Awards, así como el Congreso Internacional de la Dieta Mediterránea y Food&Hospitality Startup Revolution, un área específica para dar a conocer las empresas más disruptivas y las *start-ups* más punteras del sector, entre otras actividades.



Consumidores alemanes disfrutan de los AOVEs españoles

Durante cinco días, los cientos de miles de consumidores que han visitado la feria Food & Life de Múnich (Alemania) han podido conocer de primera mano los Aceites de Oliva de España en el stand de la campaña Olive Oil World Tour Alemania instalado en este certamen especializado en alimentación de calidad.

La Interprofesional del Aceite de oliva Española ha informado de que el stand ha estado presidido por una espectacular oleoteca con más de 150 referencias de aceites de oliva vírgenes extra de nuestro país. El numeroso público asistente no sólo ha podido admirar los AOVEs españoles, también ha

podido degustarlos y llevarse muestras a casa. Asimismo, han conodido más sobre este alimento único y sus usos, así como sobre la propia campaña, gracias a los miles de folletos repartidos. También ha tenido lugar una mesa interactiva que ha atraído a mucho público.



A su vez, los medios de comunicación han mostrado un enorme interés por esta iniciativa y para ellos Teresa Pérez, gerente de la organización, ha analizado el comportamiento del mercado de los aceites de oliva en Alemania. Según sus datos, este mercado ha experimentado en los primeros nueve meses del año una contracción de casi el 6%, con unas importaciones de unas 61.000 toneladas, frente a las 63.000 t. respecto al mismo periodo del año pasado. “Sin embargo, las ventas de nuestros aceites, lejos de caer, han experimentado un importante incremento, cercano al 19%, con 18.600 toneladas. Como es lógico, el valor de las ventas se ha incrementado en mayor media, hasta un 43,62% y casi 70 millones de euros”, ha preci-

sado, al tiempo que ha subrayado que acciones de este tipo “nos ayudan a posicionar mejor nuestros AOVEs entre unos consumidores que valoran especialmente la calidad”.

Esta iniciativa no ha sido la única acción promocional realizada en la capital de Baviera. Durante todo el mes de noviembre y primeros días de diciembre, la campaña ha estado presente en tres establecimientos la cadena Edeka, la mayor red de comercio minorista de Alemania, y otro más de AEZ, impactando directamente en el responsable de compra. En concreto, la Interprofesional ha detallado que se han repartido unas 5.000 muestras de AOVEs españoles, así como material promocional. También se han realizado más de 12.000 degustaciones.



- 8ª edición -

ATHENA 2023

CONCURSO INTERNACIONAL DE ACEITE DE OLIVA

Gana una Medalla donde todo comenzó: ¡Un sueño hecho realidad para los productores de aceite de oliva de cualquier rincón del mundo!

4-5-6 de Mayo | Kavala Greece

Inscripciones anticipadas: 170€

Fecha límite 04|02|2023

www.athenaoliveoil.gr



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS



LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

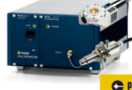
Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPOSITOS INOX.



LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXIDABLE - SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG
WWW.CALDERERIAMANZANO.NET

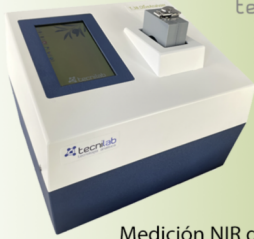


SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO
SERIGRAFÍA VITRIFICABLE Y ORGÁNICA, PINTADO TOTAL Y PARCIAL, HOT STAMPING



tecnología analítica



La solución integral para su almazara

Medición NIR de Grasa, Humedad y Acidez en aceituna y orujo

ENVASES/ENVASADO



Tel: +34 963 751 471
+34 628 632 992
comercial@autelec.es
www.autelec.es

EXTRACCIÓN



La extracción convertida en arte.

BOMBAS



bombas desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es



Codi - Pack
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com



FABRICA Y ALMACEN
Avenida Vicente Píntagorda nº 12
14550 BAEÑA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: tacsal@tacsal.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Mirandela
5370-565 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 522



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



González y París

La experiencia marca la diferencia

EQUIPOS ROTATIVOS Y LINEALES



EXPERIENCIA
50 AÑOS | 40 PAÍSES



MaquEmbo, S. L. L.
MAQUINARIA DE EMBOTELLADO

LABORATORIOS



Análisis Agroalimentarios

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



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

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
— la variedad italiana de los —
GRANDES ACEITES

PREMIUM

ESPEJO

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

Especializados en análisis de grasas y aceites

75 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

TREICO

www.treico.com

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

SERVICIOS DE TRANSFORMACIÓN INTEGRAL PARA UNA AGRICULTURA MODERNA, RENTABLE Y SOSTENIBLE.

BALAM
| AGRICULTURE |

OLIVARUM
Fundación CAJAS RURALES JAÉN
accreditación | análisis | investigación | transferencia | formación

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es CAJA RURAL JAÉN

PESAJE

IMATEC
INTELIGENCIA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Todo lo que necesitas, con nosotros

- PESAJE
- SOFTWARE
- ELECTRICIDAD
- AUTOMATIZACIÓN

Trazabilidad de producto y mantenimiento preventivo

Ahora integramos en proceso de pesaje
DAT-OPERADORES
Nuevo normativa al transporte de productos agrarios y forestales previsto en el decreto 180/2018 de 3 de Octubre.

- Elimina el error humano
- Mayor ahorro energético
- Exhaustivo control de los procesos

Potencia y maniobrabilidad, todo en uno

Kubota

www.kubota-eu.com

For Earth, For Life

LABORATORIO TELLO
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 la norma ISO 17025 (Consultar Alcance Técnico en www.enac.es). Reconocidos por el C.O.I. como Laboratorio de Análisis Físico-Químico y Contaminantes para el periodo vigente.

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

ALMIZARÁ CONECTADA 4.0

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.
FABRICACIÓN DE MAQUINARIA PARA RECEPCIÓN DE ACEITUNA, PISTACHO, ALMENDRA, CACAÑUETE Y OTROS FRUTOS

JAR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

AGROCUADERNO PROSUR

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

Económicos y muy rentables

Infórmate

TODOLIVO

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



CEQ Italia y QvExtra! unen fuerzas en defensa del panel test

Roma acogió el pasado 5 de diciembre una jornada de debate organizada por CEQ Italia sobre el análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes, un asunto de actualidad teniendo en cuenta las actualizaciones normativas comunitarias más recientes y de importancia estratégica para la mejora de la calidad de los AOVEs italianos. En este encuentro -que contó con la presencia de expertos y operadores de la cadena de suministro del aceite de oliva- CEQ Italia y QvExtra! Internacional unieron sus fuerzas en defensa del panel test.

Durante su intervención, el director operativo de CEQ Italia, Mauro Meloni, reivindicó un cambio de vocabulario para la descripción del virgen extra. “No podemos hablar de defectos sobre algo que tiene tantos atributos positivos sensoriales y beneficios nutricionales”, subrayó, al tiempo que recalcó que “hay que poner en valor el virgen extra a través del test sensorial”. A su juicio, “si no se actúa en términos de vocabulario y clasificación, será imposible clasificar y reposicionar los aceites de oliva vírgenes y vírgenes extra de alta calidad según su valor”.

Por su parte, Maurizio Servili, profesor del Departamento de Ciencias Agrícolas, Alimentarias y Ambientales de la Universidad de Perugia, se refirió a los “pasos de gigante” experimentados en la calidad del virgen extra y a los numerosos avances de la ciencia en relación al conocimiento de los atributos sensoriales y nutricionales del AOVE, que “no se ven reflejados en el sistema de clasificación de las categorías”, por lo que abogó por la actualización de este sistema.

Asimismo, el catador de aceite de oliva, consultor de calidad en CEQ-Italia y jefe de panel en el Ismea, Pasquale Constantino, señaló que “hay gente que quiere eliminar el panel test aludiendo a los defectos que tiene, pero se trata de resolver esos problemas y mantener un método científico que en la actualidad está muy perfeccionado”. Y es que, según Emilio Gatto, director de la Inspección Italiana de Prevención del Fraude (ICQRF), “de las muestras de aceites que analizamos, el análisis físico-químico tan solo detecta un 5% de aceites que no son vírgenes extra mientras que a través del panel se identifican hasta un 40%”.

En la mesa redonda celebrada en el marco de este encuentro -coordinada por María Grazia Minisci, presidenta de CEQ Italia-, la presi-

denta de QvExtra! Internacional, Soledad Serrano, mostraba su asombro “ante la corriente de envasadores del sector español que desprestigian el panel como método de control, mientras que los estándares físico-químicos son un auténtico coladero de todas las categorías”, por lo que solicitó a CEQ Italia la colaboración para que “intentemos que, a nivel europeo y en el Consejo Oleícola Internacional (COI), se adapten dichos estándares a la producción actual”. Además, insistió en que los productores y envasadores que apuestan por “eliminar o disminuir el papel del control sensorial es porque elaboran aceites con una calidad que se encadra en una frontera entre el virgen y el virgen extra. Habría que producir AOVEs potentes, con aromas, sabor y propiedades nutricionales, como los compuestos fenólicos, que se mantengan como tales durante la fecha de consumo preferente”. “Los parámetros del sello SIQEV son una promesa valiente dirigida al consumidor de que el aceite envasado es un extra genuino. Sólo así conseguiremos que los consumidores se decanten por el AOVE en lugar de otras grasas”, afirmó.

El responsable de Calidad de Metro Italia, Claudio Truzzi, subrayó la colaboración que el grupo de distribución mantiene desde hace años con CEQ, lo que también ha supuesto un cambio en la política comercial global de la compañía, para la cual la evaluación sensorial se ha convertido en un requisito previo. En su opinión, la adhesión de Metro a CEQ nace de la necesidad de optimizar los controles y, por tanto, las pruebas sobre la calidad de los productos, así como de crear cultura en la cadena de suministro. En este sentido, resaltó que se han dado muchos pasos en materia de conservación, lo que “es imprescindible si se

quiere tener aceites en los lineales que mantengan los estándares de calidad”. También se refirió al compromiso con CEQ de mejorar la comunicación que se debe realizar en los restaurantes sobre las características sensoriales de los AOVEs.

A su vez, Zefferino Monini y Nicola Pantaleo, representantes del sector de la producción italiana, apoyaron la idea de un panel test riguroso como método de valoración de los vírgenes extra y explicaron que utilizan un sistema de autocontrol cuyos estándares son muy parecidos a los del sello SIQEV, de manera que identifican sus botellas con un sello de calidad diferenciador. Al respecto, Meloni sugirió unificar los diseños del sello de calidad italiano y del sello SIQEV español para lograr un mayor impacto visual en el mercado.

Además, Valentina Cardone, de Chemiservice, resaltó que el panel test es fundamental para la evaluación de la calidad, si bien apuntó que ha sido necesario fortalecer el control mediante el acompañamiento de un análisis instrumental; mientras que Teresa Pérez, gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, analizó las tecnologías instrumentales complementarias al panel test y los avances llevados a cabo en el Grupo Operativo Global Dimension SENSOLIVE_OIL.

Finalmente, Sergio Marchi, jefe de la Secretaría Técnica del ministro de Agricultura italiano, Francesco Lollobrigida, reafirmó la prioridad de su Departamento de apoyar todas aquellas iniciativas del sector agroalimentario nacional encaminadas a fortalecer, proteger y promover el carácter distintivo de la alta calidad.





Andalucía impulsa la presencia de su AOVE en Indonesia y Malasia

La Junta de Andalucía ha organizado un encuentro comercial en Indonesia y Malasia, que ha tenido lugar del 28 de noviembre al 2 de diciembre, con el objetivo de introducir una selección de alimentos “Marca Andalucía” en dos de los mercados más prósperos y dinámicos de la Asociación de Naciones del Sudeste Asiático (ASEAN), que tiene una de las mayores proyecciones comerciales del mundo.

Esta misión comercial es la primera de carácter presencial que organiza TRADE, a través de Extenda, en ambos países, y con ella persigue seguir abriendo paso a la oferta agroalimentaria de Andalucía en ASEAN, un mercado de más de 600 millones de habitantes con un creciente poder adquisitivo, lo que la convierte en uno de los destinos más importantes para las empresas andaluzas en los próximos años.

Para ello, ha organizado una agenda de medio centenar de reuniones comerciales en Yakarta (Indonesia) y Kuala Lumpur (Malasia) entre seis firmas andaluzas de productos destacados de la cesta agroalimentaria andaluza, como el aceite de oliva virgen extra, el vino y los frutos secos, y empresas e instituciones de ambos países. Estas empresas han sido Grupo Ybarra, Euroлива, Oleostepta, de Sevilla; Pérez Barquero, de Córdoba; Tostaderos Sol de Alba, de Granada; y Alcalá Oliva, de Jaén.

De este modo, las empresas andaluzas se han reunido con las Oficinas Comerciales del ICEX de Yakarta y de Kuala Lumpur para obtener una visión fundamentada del estado del mercado, la situación de las empresas es-

pañolas en ambos países y las oportunidades de negocio. Asimismo, han visitado los principales puntos de venta locales para identificar cuál es la oferta agroalimentaria actual de Andalucía y España en la zona y la competencia internacional existente.

El sudeste asiático es la población regional de más rápido crecimiento del mundo. Los diversos países y mercados ofrecen una gran variedad de oportunidades para los provee-



dores andaluces de alimentos y productos agrícolas. Junto a ello, Indonesia y Malasia cuentan con la particularidad de ser los dos únicos países de mayoría musulmana en la zona, según ha informado Extenda.

Asimismo, Indonesia es la primera economía ASEAN y uno de los países con más habitantes del mundo. Se trata de un país con un potencial enorme de desarrollo y cuenta con un nicho creciente de consumidores de renta media-alta. La competencia es menor que en otros mercados dada las barreras que existen a la entrada de los productos de importación.

Según los datos de Extenda, los consumi-

dores malasios poseen uno de los mayores poderes adquisitivos de ASEAN, constituyendo uno de los mercados de consumo más prós-

peros y dinámicos de la zona. A esta coyuntura se le suma la tendencia hacia la alimentación saludable y hábitos y estilos de vida cada vez más occidentalizados, haciendo que se valore la calidad, elaboración y seguridad de los alimentos.

Récord de exportación a Asia

Extenda ha precisado que el sector agroalimentario de Andalucía sigue avanzando en Asia, logrando en los primeros nueve meses del año un récord de exportaciones de alimentos y bebidas por valor de 846 millones de euros, gracias a un crecimiento del 14,8% respecto al mismo periodo de 2021.

Aunque China y Japón concentran más de un tercio de las ventas, la Comunidad aumenta el ritmo de sus ventas hacia mercados pujantes de la ASEAN como Indonesia y Malasia. Concretamente, Malasia es el décimo primer destino del agroalimentario andaluz en el continente asiático, al que facturó entre enero y septiembre ventas por 16,4 millones con un crecimiento del 33% interanual. Por su parte, Indonesia se sitúa en el puesto número 22, con 3,6 millones y una subida del 13,8%.

En conjunto, las exportaciones de alimentos y bebidas de Andalucía a Indonesia y Malasia alcanzaron los 20 millones de euros en los primeros nueve meses del año, acumulando un incremento del 29,5% respecto al mismo periodo de 2021. Con ello, la Comunidad se sitúa como segunda exportadora de España a estos dos mercados, concentrando el 16,8% de las ventas nacionales, sólo por detrás de Cataluña (24,4 millones, el 20,6%).

Los capítulos más exportados por Andalucía a Malasia e Indonesia son las preparaciones alimenticias diversas, con 8,2 millones, el 41% del total y un crecimiento del 26,7%; las grasas y aceites animales y vegetales, con 5,1 millones, el 25,6% y una bajada del 6,5%; y las frutas, con 1,9 millones, el 9,9% y un aumento del 47%.





Citoliva logra para Jaén el primer panel de cata reconocido por el COI

Jaén cuenta desde el pasado 2 de diciembre con un panel de cata reconocido por el Consejo Oleícola Internacional (COI), “gracias al trabajo que Citoliva viene realizando desde la constitución de su panel en 2012 y fruto de la excelente colaboración público-privada que ha permitido afrontar este desafío”, según ha informado el centro tecnológico.

Citoliva ha precisado que el COI lo acaba de hacer público a través del listado de los laboratorios de análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes reconocidos para el periodo de un año, “y por primera vez en su historia, un panel de cata en la provincia de Jaén logra este importante reconocimiento”.

El centro ha asegurado “que ha logrado el mayor reconocimiento internacional que puede conseguir un panel, convirtiéndose en la primera entidad privada de Andalucía en conseguir esta distinción”.

El presidente de Citoliva, Esteban Momblán, ha señalado que este reconocimiento “nos impulsa a ser un referente internacional para la industria oleícola de nuestro país, a la vez que aporta un valor añadido para el sector envasador andaluz y, por supuesto, de la provincia de Jaén, frente a la competencia internacional”.

Momblán también ha querido felicitar a todo el equipo de Citoliva por el trabajo realizado.



Abierto el plazo para ser expositor de la WOOE

La World Olive Oil Exhibition (WOOE) ha abierto el plazo de registro para participar como expositor en la décima edición del encuentro mundial del aceite de oliva que tendrá lugar en IFEMA Madrid los días 7 y 8 de marzo de 2023.

Según han destacado sus organizadores, la WOOE es el punto de encuentro entre productores y consumidores de aceite de oliva de todo el mundo que buscan consolidar su negocio y abrir nuevos mercados, por lo que supone “una ocasión inmejorable para que importadores y empresas amplíen sus contactos comerciales a nivel internacional”.

Además de convertirse en el escenario ideal para las empresas, en este encuentro se organizan numerosas actividades para que todos aquellos que se acerquen a la

WOOE puedan conocer de primera mano todo lo que rodea al aceite de oliva. En concreto, incluye un amplio programa de conferencias y catas, así como diversas actividades, entre ellas el Olive Oil Bar, Gourmet Área, los Galardones WOOE, el Concurso Delicatessen with Olive Oil o el Desafío WOOE.

El encuentro cerró su novena edición superando de nuevo las expectativas, con más de 4.000 visitantes procedentes de 82 países y la presencia de 35 países compradores.



Oleand Manzanilla Olive avanza en su proyecto de expansión

El Consejo Rector de la Cooperativa Agrícola Industrial del Viso del Alcor (CAIVA), en Sevilla, ha aprobado por unanimidad solicitar su incorporación a Oleand Manzanilla Olive, SCA. Esta decisión será ratificada próximamente por parte de su asamblea general.

Con esta nueva adhesión, Oleand Manzanilla Olive avanza en su estrategia de expansión por la provincia Sevilla. Si en septiembre se sumó al proyecto la cooperativa del municipio de Sanlúcar La Mayor, ahora le ha tocado el turno a una de las cooperativas de la comarca sevillana de Los Alcores. Sin duda, según el presidente de Oleand Manzanilla Olive, Antonio Candil, “la incorporación de CAIVA nos alienta a continuar trabajando”.

Oleand Manzanilla Olive acaba de realizar su primera jornada de reflexión para la confección de la redacción de su nuevo Plan Estratégico 2023-2025, “entre cuyas principales

líneas estratégicas se encuentra la del crecimiento mediante la incorporación de nuevas cooperativas socios”, ha explicado Candil.

Cabe recordar que Oleand Manzanilla Olive es la cooperativa fruto de la fusión, en abril de 2022, de la cooperativa Oleand y el grupo de 2º grado Manzanilla Olive, SCA.

Esta entidad está integrada por 4.000 socios agricultores a título individual y por otros 2.000 pertenecientes a sus nueve cooperativas socias de la provincia de Sevilla y Huelva.

En la actualidad exporta a más de 30 países con un volumen de facturación en el ejercicio 2022 superior a los 100 millones de euros. Además, da empleo a más de 300 personas de forma directa en las industrias y genera alrededor de 300.000 jornales en el campo.

Asimismo, posee cuatro plantas productivas propias y otras 12 si se suman las de sus nueve cooperativas socias, a las que ahora se añade la planta de El Viso del Alcor.

**oliva
tessen**
BY MERCACEI

*Reserva ya tu espacio publicitario en
OLIVATESSEN #9 • EDICIÓN 2023*

Pincha aquí



I LOVE AOVE

**LOS HERMANOS SANDOVAL (COQUE)
ENTREVISTADOS EN EXCLUSIVA PARA OLIVATESSEN #9**



Un nuevo proyecto transformará los residuos de sector olivícola en carbón activo

La firma Greene Enterprise ha iniciado un nuevo proyecto de investigación para valorizar los residuos obtenidos tras el proceso productivo de la aceituna con el fin de obtener productos de alto valor añadido, en este caso, carbones activos. Para ello, se ha unido a la empresa Aceitunas Serpis, así como a la Universidad de Alicante y Aitex, en aras de contribuir a la economía circular de esta industria.

Para el desarrollo del proyecto de investigación, que se ha denominado Carbon+, Greene ha informado en su página web de que utilizará su planta piloto ubicada en el Parque Industrial de Elche. En ella se realizarán las distintas pruebas con los residuos olivícolas proporcionados por Serpis, básicamente

huesos de aceituna y salmuera residual, con los que, gracias a la tecnología diseñada por la empresa, se obtendrá una nueva materia prima que se utiliza en distintos sectores industriales: el carbón activo.

Concretamente, el proyecto también persigue validar la aplicación de estos carbones activos como catalizadores, materiales empleados en baterías o filtros para el tratamiento de aguas. Además, se estudiará el uso de este producto para tratar la propia salmuera de fermentación resultante del proceso de producción de la aceituna, con el fin de eliminar la materia orgánica suspendida y los compuestos fenólicos disueltos en ella. Asimismo, otra de las aplicaciones para el carbón activo de alta pureza es su utilización en supercon-

densadores para almacenamiento de energía.

Por tanto, el objetivo final de este estudio es desarrollar un proceso industrial integral e innovador en el que se llevará a cabo la pirólisis de los residuos de la industria olivícola (que se emplearán como materia prima), para la obtención de un producto de valor añadido como son los carbones activados, reduciendo la huella de carbono de esta industria, según ha precisado Greene Enterprise.

Este proyecto se realiza dentro del programa de proyectos estratégicos en cooperación de la Agencia Valenciana de Innovación (AVI) de la Generalitat Valenciana cofinanciado por la Unión Europea. La previsión es que finalice en 2024, momento en el que se obtendrán las conclusiones sobre el estudio realizado.

Cooperativas Agro-alimentarias forma a un técnicos sobre la aplicación de cubiertas vegetales en los cultivos leñosos

La Escuela de Ingenieros Agrónomos de Albacete acogió el pasado 2 de diciembre una jornada organizada por Cooperativas Agro-Alimentarias de Castilla-La Mancha, en colaboración con Globalcaja, sobre la aplicación de las cubiertas vegetales en los cultivos leñosos. Según informó la organización, se trata de una nueva práctica de cultivo necesaria para que dichas explotaciones agrícolas sean perceptivas de las nuevas ayudas de la PAC 2023-2027, denominadas eco-regímenes.

Un centenar de profesionales de diferentes cooperativas de Castilla-La Mancha se dieron cita en esta jornada en la que los técnicos de Cooperativas Agro-alimentarias, Nuria Villanueva y Bienvenido Amorós, dieron las claves para beneficiarse de estas nuevas ayudas.

En este sentido, expusieron las tres prácticas de cultivo que hay que llevar a cabo para ser beneficiarios de las ayudas a los eco-regí-

menes en cultivos leñosos (Viñedo, olivar, frutos de cáscara, frutales y otros cultivos permanentes) a partir de 2023. De esta manera, los asistentes a la jornada conocieron pormenorizadamente las actuaciones necesarias para tener en sus cultivos cubiertas vegetales vivas, cubiertas vegetales inertes y espacios de biodiversidad

Posteriormente, los asistentes se desplazaron hasta la finca albaceteña “Dehesa de los Llanos” para conocer de mano de su director, Julián Illán, cómo llevan aplicando las cubiertas vegetales desde hace más de diez años en sus cultivos.

La responsable del Departamento de Ayudas Horizontales de Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha, Nuria Villanueva, destacó la importancia de este tipo de jornadas dirigidas por los técnicos de las cooperativas, “ya que son ellos los que trabajarán mano a mano con sus asociados para asesorarles sobre las prácticas de cultivo, y a

su vez, sobre las ayudas y gestiones que implica la PAC”.

Cubiertas vegetales

Cooperativas ha explicado que la aplicación de las cubiertas vegetales en la agricultura consiste dejar crecer la vegetación espontánea autóctona de cada lugar, o bien realizar una siembra de especies adecuadas. Dicha práctica contribuye al enriquecimiento de materia orgánica del suelo, retener el agua y frenar la erosión. A su juicio, se trata de tres necesidades acuciantes de los suelos de esta región “que, de no mejorarse, empeoran año a año la capacidad productiva de las parcelas de cultivos permanentes”.

Esta práctica de cultivo tendrá ayudas adicionales en la PAC que entrará en vigor a partir del año 2023, cuyas cuantías económicas pueden ir desde los 61,07 euros por hectárea en explotaciones con baja pendiente hasta los 165,17 euros en elevada pendiente.



OLEAF4VALUE: una nueva vida para la hoja del olivo

OLEAF4VALUE es un proyecto financiado por la UE bajo el programa H2020 y BBI-JU que tiene como objetivo prolongar la vida útil de las hojas del olivo, solucionando el problema de su retirada de los campos y obteniendo al mismo tiempo productos bioactivos de alto valor añadido con gran potencial en el mercado.

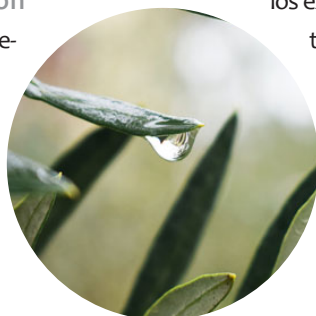
El proyecto OLEAF4VALUE comenzó el 1 de julio de 2021 y reúne un consorcio de 16 socios con gran experiencia en toda Europa dedicados a la valorización completa de esta nueva biomasa infrautilizada. Así, el proyecto establecerá la base de seis cadenas de valor inteligentes basadas en un concepto 4.0 recientemente desarrollado: Smart Dynamic Multi-Valorisation-Route Biorefinery (SAMBIO) para la valorización en cascada de la biomasa de la hoja de olivo según su composición inicial (Índice de Adecuación de la Biomasa).

Según sus promotores, este proyecto ha progresado significativamente en cada etapa de su desarrollo durante los primeros 18 meses de trabajo.

Así, la etapa de desarrollo inteligente de la cadena de suministro sirvió para examinar el estado de las explotaciones y la identificación de los proveedores de biomasa más adecuados. Las muestras se caracterizaron en el laboratorio y en el campo, con instrumentos espectroscópicos portátiles. Una actividad importante fue el análisis sistemático de los flujos residuales de las hojas, que proporcionó cuantificadores detallados de los recursos potenciales disponibles para la biorrefinería. Respecto a los principales resultados obtenidos, destacan que las cadenas de suministro de hojas de olivo varían fundamentalmente en las distintas regiones representadas en el equipo del proyecto OLEAF4VALUE. La cantidad de biomasa disponible para las biorrefinerías varía en función de la especie de árbol, los métodos de poda/cosecha, la manipulación de los residuos y la duración del almacenamiento.

Ruta de multivalorización

Esta etapa está dedicada al desarrollo de las rutas de proceso descendentes por las que pasará la materia prima



Asistencia técnica especializada durante la campaña.

GEA

de la hoja de olivo. Los socios implicados en estas acciones han comenzado a trazar los esquemas de procesamiento posteriores de la biorrefinería inteligente para convertir la biomasa de la hoja de olivo en diversos productos de alto valor añadido. La biorrefinería estará equipada con una herramienta de optimización inteligente, un programa informático que guía el procesamiento posterior de cada lote de hoja de olivo hacia diferentes productos finales, teniendo en cuenta su composición y la demanda del mercado en un momento dado.

Según han subrayado los impulsores del proyecto, uno de los principales logros hasta el momento es que ya se han elaborado 15 productos en esta fase, logrando la primera meta.

Tecnologías de post-extracción

En esta fase, los socios del proyecto han desarrollado diferentes formulaciones para la administración oral y otros polímeros de impresión molecular para ayudar a la producción de bioproductos hechos a medida a partir de diversos extractos de hoja de olivo. Además, a partir de moléculas minoritarias presentes en

los extractos de hoja de olivo, se obtendrán nuevas moléculas de alto valor -para las industrias farmacéutica, cosmética y nutracéutica, y muy difíciles

de obtener por síntesis química- y de excelentes prestaciones mediante biocatálisis, utilizando células microbianas recombinantes.

Al respecto, se ha constatado que es posible la producción de fracciones ricas en compuestos activos a partir de extractos complejos de hoja de olivo que contienen estos compuestos. Las formulaciones aumentaron la solubilidad de los compuestos de la hoja de olivo y mostraron una buena estabilidad a diferentes temperaturas y en fluidos gastrointestinales simulados. Además, se ha demostrado que la producción de nuevas moléculas derivadas de las presentes en los extractos de hoja de olivo es asequible.

El camino hacia la comercialización

En esta etapa se ha evaluado la solubilidad de los extractos de hoja de olivo disponibles hasta el momento y se han aplicado grandes rangos de concentración en diversos experimentos. Para su aplicación en cosmética, los extractos se encapsularon en diferentes ensayos de formulación.

En este sentido, los socios coinciden en que, hasta el momento, parece haber beneficios prometedores para la salud de varios extractos de hoja de olivo. Sin embargo, aún queda mucho por hacer y por aprender en los próximos meses.

Evaluación de impacto del proyecto

La empresa ZERo-E Engineering, socio del proyecto, ha trabajado en el desarrollo del análisis de costes y la evaluación del ciclo de vida de las rutas de multivalorización de la hoja de olivo definidas en el proyecto.

En este aspecto, los socios implicados en esta fase han entregado el primer informe provisional relacionado con las limitaciones normativas, legales y extralegales para la industria de la hoja de olivo.



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
A. RICINO	Francia	397	871.332	A. RICINO	Italia	50	111.152
	Otros	148	403.162		Otros	24	109.762
	TOTAL	546	1.274.494		TOTAL	74	220.914
A. LINAZA	Portugal	205	516.729	A. LINAZA	Portugal	875	1.364.373
	Otros	311	876.494		Otros	109	349.166
	TOTAL	516	1.393.223		TOTAL	985	1.713.539
A. CACAHUETE	Bélgica	46	124.748	A. CACAHUETE	Luxemburgo	5	18.932
	Otros	32	58.260		Otros	0,11	128
	TOTAL	79	183.008		TOTAL	5	19.061
A. SOJA	Portugal	3.088	4.467.541	A. SOJA	Marruecos	13.300	19.591.965
	Otros	1.645	3.167.951		Egipto	4.500	6.533.743
	TOTAL	4.739	7.635.493		Italia	2.500	3.964.344
ACEITE COLZA	Francia	6.962	14.861.874	ACEITE COLZA	Otros	1.747	3.372.991
	Bélgica	5.515	8.567.328		TOTAL	22.048	33.463.043
	Otros	5.004	8.917.964		R. Unido	2.154	4.362.615
TOTAL	17.481	32.347.165	TOTAL	5.309	10.051.900		
A. SÉSAMO	P. Bjos	22	139.787	A. SÉSAMO	EEUU	3	23.049
	Otros	23	203.389		Otros	1	13.517
	TOTAL	45	343.176		TOTAL	4	36.566
A. PESCADO	Noruega	482	887.244	A. PESCADO	Grecia	871	1.687.355
	Francia	399	994.084		Italia	316	899.998
	Otros	1.810	4.647.555		Otros	398	2.744.374
TOTAL	2.692	6.528.883	TOTAL	1.586	5.331.727		
A. CONCRETOS	Portugal	1.219	3.032.598	A. CONCRETOS	EEUU	2.096	8.837.844
	Otros	1.113	4.743.906		Otros	1.838	6.457.856
	TOTAL	2.333	7.776.504		TOTAL	3.936	15.295.700
GLICERINA BRUTA	Portugal	523	102.775	GLICERINA BRUTA	China	8.690	2.880.587
	Otros	411	576.681		P. Bajos	7.249	5.332.143
	TOTAL	935	679.456		Otros	3.241	1.403.986
GLICERINA DESTILADA	P. Bajos	1.500	2.940.292	GLICERINA DESTILADA	TOTAL	19.181	9.616.716
	Alemania	639	1.719.913		Chipre	350	24.962
	Otros	1.805	3.103.834		Otros	423	976.220
TOTAL	3.944	7.764.038	TOTAL	773	1.000.090		
GRASA DE CERDO	Francia	3.052	4.469.304	GRASA DE CERDO	Portugal	835	835.953
	Italia	715	920.865		Alemania	816	857.084
	Portugal	444	506.908		Otros	759	1.683.713
Otros	444	506.908	TOTAL	2.410	3.376.750		
TOTAL	4.211	5.897.077	TOTAL	2.410	3.376.750		
MANTECA DE CERDO	Otros	0,10	1.380	MANTECA DE CERDO	Marruecos	1	1.910
	TOTAL	0,10	1.380		Otros	0,11	65
	TOTAL	0,10	1.380		TOTAL	1	1.975
SEBOS	Francia	2.847	4.304.653	SEBOS	P. Bajos	162	202.475
	Otros	497	807.782		Otros	38	35.790
	TOTAL	3.344	5.112.435		TOTAL	200	238.266
GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	Portugal	285	1.195.060	GRASAS ANIM. O VEGETALES HIDROGENADAS	Francia	1.044	3.022.006
	Alemania	249	1.018.678		Italia	800	1.961.650
	Otros	846	2.485.366		Portugal	555	1.230.472
TOTAL	1.381	4.699.103	TOTAL	3.573	10.136.791		
MARGARINA	Bélgica	1.725	3.513.597	MARGARINA	Francia	3.320	8.244.670
	Portugal	1.619	3.982.687		Portugal	2.848	5.033.178
	Otros	1.798	5.488.189		EEUU	920	2.837.263
TOTAL	5.143	12.984.473	TOTAL	12.288	29.863.438		
TALL-OIL	Finlandia	25	65.312	TALL-OIL	Otros	0,13	1.275
	Otros	2	4.731		TOTAL	0,13	1.275
	TOTAL	27	70.043		TOTAL	0,13	1.275
LECITINA DE SOJA	Francia	306	823.014	LECITINA DE SOJA	Francia	513	1.381.483
	P. Bajos	276	1.233.438		Italia	252	758.272
	Argentina	253	969.398		Alemania	251	975.221
Otros	1.075	4.325.013	Otros	917	4.319.638		
TOTAL	1.910	7.350.863	TOTAL	1.934	7.434.614		



I M P O R T A C I Ó N

E X P O R T A C I Ó N

Cereales

TRIGO	Francia	19.074	7.646.101	TRIGO	Portugal	6.904	3.083.647
	Suecia	7.700	2.584.750		Italia	3.587	2.436.824
	Portugal	1.424	491.385		Marruecos	2.102	2.043.798
	Otros	1.080	597.057		Otros	855	572.353
	TOTAL	29.279	11.319.293		TOTAL	13.447	8.136.622
MAÍZ	Brasil	1.105.033	315.861.956	MAÍZ	R. Unido	2.879	872.061
	Ucrania	152.274	49.234.906		Portugal	2.765	1.056.036
	Francia	88.982	30.770.761		Bélgica	1.770	526.412
	Argentina	25.077	10.792.430		Otros	4.541	4.624.890
	Otros	39.207	14.866.806		TOTAL	11.955	7.079.398
	TOTAL	1.410.573	421.526.858				

Tortas

TORTA SOJA	Argentina	94.731	51.812.257	TORTA SOJA	Francia	7.812	3.697.800
	Brasil	21.931	11.892.583		Portugal	4.404	2.116.354
	Otros	26.888	16.878.185		Otros	1.969	1.194.690
	TOTAL	143.551	80.583.024		TOTAL	14.185	7.008.844
TORTA LINO	Bélgica	116	77.491	TORTA COPRA	Grecia	0,12	60
	TOTAL	116	77.491		TOTAL	0,12	60
TORTA PALMA	Indonesia	17.606	4.551.471	TORTA PALMA	Portugal	299	76.886
	Otros	13.913	3.484.027		Otros	175	50.744
TOTAL	31.519	8.035.498	TOTAL	474	127.630		
TORTA GIRASOL	Argentina	17.329	4.757.046	TORTA GIRASOL	Francia	6.642	2.568.531
	Otros	8.196	2.614.315		Otros	571	166.769
TOTAL	25.525	7.371.361	TOTAL	7.213	2.735.300		
TORTA COLZA	Alemania	14.157	4.872.171	TORTA COLZA	Francia	1.391	559.187
	Otros	23.907	8.656.003		Otros	61	23.614
TOTAL	38.063	13.528.174	TOTAL	1.451	582.801		

Harinas

HARINA DE SOJA	Portugal	709	417.986	HARINA DE SOJA	Portugal	127	49.718
	Otros	532	401.260		Otros	101	69.673
	TOTAL	1.241	819.245		TOTAL	229	119.390
HARINA DE CARNE	Portugal	1.517	1.247.788	HARINA DE CARNE	Francia	4.944	3.920.951
	Francia	1.024	575.654		Tailandia	4.630	3.152.020
	Otros	656	827.394		Italia	3.293	2.424.052
	TOTAL	3.197	2.650.836		Alemania	2.209	1.927.292
HARINA DE PESCADO	Dinamarca	1.226	2.260.791	HARINA DE PESCADO	Otros	4.652	4.023.220
	Marruecos	1.216	1.692.800		Francia	1.533	2.631.538
	Sudáfrica	1.172	2.045.907		Italia	1.467	2.300.363
	Otros	3.562	5.324.903		Grecia	1.298	2.073.461
	TOTAL	7.175	11.324.401		Otros	1.621	2.574.980
			TOTAL	5.918	9.580.341		

Semillas oleaginosas

CACAHUETES CRUDOS	Argentina	1.679	2.706.155	CACAHUETES CRUDOS	Portugal	32	72.002
	Brasil	1.054	1.593.605		Otros	32	85.544
	Otros	1.570	3.099.968		TOTAL	64	157.546
	TOTAL	4.303	7.399.728				
HABAS DE SOJA	Brasil	186.976	122.101.070	HABAS DE SOJA	Portugal	384	146.956
	EEUU	43.422	31.864.947		Otros	76	184.630
	Francia	1.056	1.000.938		TOTAL	460	331.586
	Otros	1.250	1.223.090				
	TOTAL	232.704	156.190.189				
SEM. GIRASOL	Ucrania	10.752	7.368.930	SEM. GIRASOL	Francia	345	1.881.584
	Francia	9.148	7.406.135		Otros	159	369.138
	P. Bajos	9.029	6.207.435		TOTAL	505	2.250.723
	Rumanía	9.002	6.265.333				
	Otros	2.688	4.893.980				
	TOTAL	40.620	32.141.812				
SEM. LINO	P. Bajos	148	206.135	SEM. LINO	Portugal	31	54.975
	Otros	284	345.526		Otros	2	7.951
	TOTAL	433	551.661		TOTAL	33	62.927
SEM. SÉSAMO	India	149	313.181	SEM. SÉSAMO	Francia	27	64.811
	P. Bajos	114	223.230		Otros	19	59.199
	Otros	327	818.439		TOTAL	47	124.010
	TOTAL	590	1.354.850				
SEM. ALGODÓN	P. Bajos	14	29.084	SEM. ALGODÓN	Otros	0,10	5.131
	TOTAL	14	29.084		TOTAL	0,10	5.131
SEM. COLZA	Francia	1.879	981.137	SEM. COLZA	Francia	11.985	2.212.105
	Portugal	2.223	1.654.117		Portugal	562	395.804
	Otros	2.625	1.381.173		Otros	204	518.892
	TOTAL	6.727	4.016.426		TOTAL	12.751	9.126.801
SEM. CÁRTAMO	Alemania	0,12	3.836	SEM. CÁRTAMO	Portugal	129	85.275
	TOTAL	0,12	3.836		Otros	65	704.294
			TOTAL	194	789.569		

Jabones

JABÓN DE TOCADOR	Alemania	559	1.210.352	JABÓN DE TOCADOR	Portugal	1.186	1.816.969
	Otros	1.940	4.754.485		Alemania	1.121	1.852.454
	TOTAL	2.500	5.964.837		Otros	3.675	6.986.237
JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	P. Bajos	211	713.776	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Alemania	389	819.934
	Italia	197	328.221		Marruecos	218	289.269
	Otros	456	1.140.694		Francia	217	277.644
	TOTAL	864	2.182.691		Otros	1.373	2.176.325
					TOTAL	2.200	3.563.234



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: 18 de noviembre de 2022.

Aceite de girasol refinado (euros)

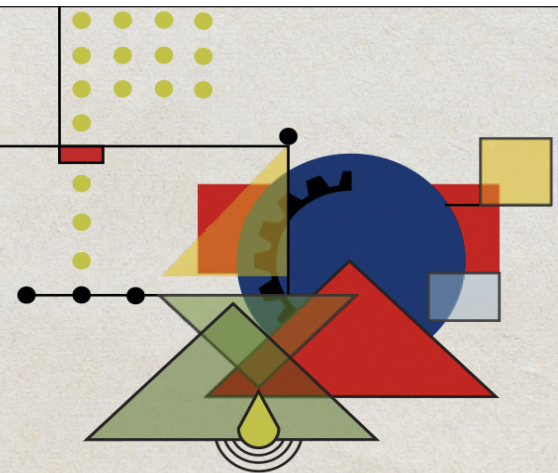
MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	Alto Oleico	21,00		3,59/4,76
Coosol		14,99		2,68/3,59
Coosol Premium	Alto Oleico			3,78
Donsol		10,99		1,99
Fuensol				3,50
Koipesol		18,38		2,88/3,83
Masiasol				3,58

Otros aceites de semillas (euros)

MARCA	TIPO	ENV. 5 L	BOTELLA
Asúa	Maíz		3,98
Soy Plus Omega 3	Girasol+Soja		4,54
Vita	Maíz		s/c
La Masía	Semillas	11,37	s/c

Marcas blancas (distribución) (precio euros)

MARCA	DISTRIB.	TIPO ACEITE	GRADOS	LATA. 5 L.	ENVASE 5 L	ENV. 2 L	BOTELLA 1 L	3/4 L
El Corte Inglés	El C. Inglés	Virgen extra	0,4º		24,45		4,95	4,50
	El C. Inglés	Oliva	0,4º y 1º	17,85	22,95		4,65	4,89
	El C. Inglés	Girasol	0,2º		14,75		3,00	
Aliada	El C. Inglés	Girasol			15,75			
	El C. Inglés	Oliva Suave			20,45	6,99 (3 l.)	4,15	
	El C. Inglés	Oliva Sabor Intenso			20,45	6,99 (3 l.)	4,15	
	El C. Inglés	Virgen extra			22,35	8,19 (3 l.)	4,50	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra		15,00 (0,5 l.)		10,50 (0,5 l.)		
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Arbequina						13,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Cornicabra						13,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Hojiblanca						13,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picual						13,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picuda						13,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Ocal						13,90 (1/2 l.)
Hipercor	Hipercor	Virgen extra	0,4º		23,75		4,79	3,99
	Hipercor	Oliva Sabor Suave	0,4º	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Oliva Sabor Intenso	1º	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Girasol	0,2º		7,85		1,60	
Carrefour	Carrefour	Virgen extra S. Intenso	0,7º	18,30	21,10	5,57/5,92	4,24	4,49
	Carrefour	Virgen extra S. Suave	0,3º	18,30	21,10	3,25	4,24	4,49
	Carrefour	Oliva Sabor S./Intenso	0,4º/1º	20,95	19,15		3,89	
	Carrefour	Girasol	0,2º		15,75		2,99	2,40
	Carrefour	Girasol Ecológico					2,40 (0,5 l.)	
Carrefour	Semillas			7,50		1,55		
Auchán	Alcampo	Virgen extra	0,5º		21,79	7,77 (3 l.)	4,23	4,09
	Alcampo	Virgen extra ecológico				3,49 (0,5 l.)		
	Alcampo	Oliva Intenso	1º		19,14	10,86 (3 l.)	3,88	
	Alcampo	Oliva Suave	0,4º		19,14	10,86 (3 l.)	3,88	
	Alcampo	Girasol	0,2º		12,44		2,53	
	Alcampo	Arbequina/Hojiblanca					1,46/2,15 (0,5l.)	
Hacendado	Mercadona	Virgen extra	0,5º	13,10 (3 l.)	13,95	2,00 (0,5 l.)	4,25	3,69
	Mercadona	Oliva	0,4º/1º		19,20	9,50 (3 l.)	3,90	
	Mercadona	Girasol	0,2º		14,75		3,00	
	Mercadona	Semillas	0,2º	6,90	7,15		1,53	
	Mercadona	Maíz	0,2º				1,67	



La extracción convertida en arte.

centrifugación alemana

www.centrifugacionalemana.com



SE VENDE

Unidad productiva que incluye nave de 1.300 m², instalaciones completas y tres líneas de envasado para todos los formatos y monodosis. Las instalaciones disponen del 80% sala blanca, cumpliendo con todas las normativas: FDA, registros sanitarios, etc. Ubicada en un polígono próximo al Puerto de Valencia, muy bien situado logísticamente.

Interesados: 661 745 700



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 autonomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

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

VENDEMOS

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

Más información: 639 662 170

SE VENDEN

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

Teléfono: 625 683 192

SE BUSCA

Empresa productora de AOVE busca comerciales multiproductos que visite sector Horeca: restaurantes, bares, tiendas gourmet y supermercados. Se ofrece formación, muestrario y herramientas para la formalización de los pedidos.

Más información: info@sagazextra.com

SE VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

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 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 VENDE

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

Más información: 958 463 046

SE 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

E o n u a c a t a r i a s

Los agricultores tendrán reducciones fiscales excepcionales por la adquisición de gasóleo y fertilizantes

Los agricultores y ganaderos españoles podrán acogerse a deducciones en el rendimiento neto del Impuesto sobre la Renta para las Personas Físicas (IRPF) por la adquisición de gasóleo agrícola y fertilizantes, como medida excepcional para paliar los efectos del encarecimiento de los costes de producción, según ha informado el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Esta medida se contempla en el orden del Ministerio de Hacienda y Función Pública por la que se desarrollan para el año 2023 el método de estimación objetiva del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas y el régimen especial simplificado del Impuesto so-

bre el Valor Añadido, publicada en el Boletín Oficial del Estado (BOE).

Como principal novedad cabe destacar la adopción de medidas excepcionales para paliar el efecto producido por el precio de los insumos de explotación en las actividades agrícolas y ganaderas, que incluyen la reducción del 35% del precio de adquisición del gasóleo agrícola y del 15% del de los fertilizantes. Además, se mantienen los índices correctores aplicables al rendimiento neto minorado que se aplicaron excepcionalmente en la declaración de la renta de 2021 por piensos adquiridos a terceros y por cultivos en tierras de regadío que utilicen energía eléctrica.

Concretamente, se mantiene el índice aplicable a las actividades ganaderas que alimenten el ganado con piensos y otros productos para la alimentación adquiridos a terceros, siempre que representen más del 50% del importe de los consumidos. El índice único para todos los sectores ganaderos será del 0,50. También se mantiene en los niveles de 2021 el índice por uso de electricidad para el riego, con una reducción de un 25% del rendimiento neto extensible a todos los regadíos.

El MAPA también ha subrayado que los agricultores y ganaderos se beneficiarán de una reducción del rendimiento neto del 15% en 2022 y del 10% en 2023, frente al 5% en que se fija habitualmente esta reducción.



www.mercacei.com,
una *nueva* forma
de *comunicar*

¡Más de **60.000.000**
de visitas al año!

Calendario de Ferias y Eventos en 2023

1 Enero 2023

- ☞ Del 15 al 17 de enero
WINTER FANCY FOOD SHOW
Las Vegas (EEUU)
press@specialtyfood.com
www.specialtyfood.com
- ☞ Del 18 al 22 de enero
FITUR
Madrid
fitur@ifema.es
www.ifema.es/fitur
- ☞ Del 20 al 22 de enero
FIRA DE L'OLI DE QUALITAT VERGE EXTRA
Les Borges Blanques (Lleida)
patronat@firaoli.cat
www.firaoli.cat
- ☞ Del 23 al 25 de enero
MADRID FUSIÓN
Madrid
www.madridfusion.net
- ☞ Del 24 al 27 de enero
AGRARIA
Valladolid
feriavalladolid@feriavalladolid.com
www.feriavalladolid.com/agraria
- ☞ Del 25 al 28 de enero
AGROEXPO
Don Benito (Badajoz)
comercial@feval.com
www.feval.com/agroexpo

1 Febrero 2023

- ☞ Del 4 al 6 de febrero
PITTI TASTE
Florenzia (Italia)
www.taste.pittimagine.com/en
- ☞ Del 14 al 17 de febrero
OLEOMAQ-OLEOTEC
Zaragoza
oleomaq@feriazaragoza.es
www.feriazaragoza.com
- ☞ Del 14 al 17 de febrero
BIOFACH
Nüremberg (Alemania)
fmoreno@nuremberg-firal.com
www.biofach.de
- ☞ Del 20 al 24 de febrero
GULFOOD
Dubái (Emiratos Árabes Unidos)
www.gulfood.com

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

Está pasando...

Expositores y visitantes, satisfechos con los resultados y organización de Hispack 2022

Un 80% de las empresas expositoras y un 75,6% del público visitante de Hispack 2022 han declarado un alto grado de satisfacción con los resultados obtenidos, así como con la organización y desarrollo de la feria celebrada el pasado mes de mayo. Las encuestas de opinión presentadas durante la reunión de clausura del Comité Organizador confirman al salón de packaging, proceso y logística de Fira de Barcelona "como el evento de referencia en España para cada vez un mayor número de perfiles profesionales y de sectores usuarios de productos y servicios de la industria del envase y embalaje", según sus organizadores.

Junto a Graphispag, Hispack atrajo un total de 31.118 visitantes, un 10% internacional. Este año se incrementó de forma muy significativa la asistencia de empresas envasadoras, que supusieron el 44% del total. Un 40% de estas compañías se encuadró en la industria de alimentación y bebidas, mientras que el 45% correspondió a fabricantes de productos de otros sectores especialmente de droguería, perfumería y cosmética y de farma. El porcentaje restante englobó a firmas que trabajan indistintamente para los sectores food y non food.

Aparte del fabricante y envasador de producto final, otras empresas que también visitaron Hispack fueron fabricantes y distribuidores de maquinaria y de materiales de packaging, estudios de ingeniería, agencias de diseño, consultoras, asociaciones, centros de investigación, operadores logísticos y compañías de servicios gráficos.

Aumenta la calidad del visitante

Según la organización, este año sobresale el au-

mento del poder de decisión del visitante. El 76% aprueba directamente la compra o interviene en ella, mientras que un 14,4% la prescribe. El grupo más numeroso entre los perfiles profesionales que acudieron a Hispack es el de técnico, director de área, director general o gerente. También suben los perfiles profesionales de compras, producción/fábrica, mantenimiento, packaging, operaciones, marketing y logística.

Hispack 2022 saca muy buena nota en el sondeo realizado entre los visitantes: El 75,6% se declara satisfecho o muy satisfecho de su asistencia a la feria, un 18,5% considera la feria adecuada y un 5,8% no ve cumplidos sus objetivos. Respecto a 2018, se incrementa un 13% el índice de fidelidad de visitantes que asegura que volverá a asistir y recomendará de forma proactiva la visita a su red de contactos.

Internacionalización

La atracción de visitantes internacionales fue uno de los grandes retos en esta edición de Hispack, celebrada aún en pandemia, lo que limitó la movilidad de un mayor número de profesionales extranjeros. En este sentido, la feria apostó por los mercados de proximidad: Portugal, Italia, Francia, Alemania, Marruecos y Turquía fueron los principales países de procedencia de los visitantes internacionales. Paralelamente, el programa de compradores invitados fue clave para la atracción de visitantes de Latinoamérica, principalmente de México y Colombia, así como de Chile, país invitado de Hispack 2022. Mayoritariamente, entre los internacionales hay un porcentaje elevado de envasadores, aunque suben los perfiles de fabricación y distribución de maquinaria y materiales.

PUBLICIDAD



SIENTE AGRO

La nueva era empieza contigo

Síntete parte de la agricultura del futuro

En CaixaBank queremos apoyar a todas las personas que transformáis el sector agroalimentario. Por ello, hemos creado el mayor ecosistema de innovación agro con el que podremos poner en marcha nuevos proyectos de digitalización, dar un impulso a jóvenes y mujeres a través de la innovación y ofrecer acceso a Fondos Next Generation EU para una agricultura sostenible.

Entra en cualquiera de nuestras más de 1.600 oficinas, que cuentan con más de 3.000 gestores especializados, o en CaixaBank.es/agrobank y síntete parte de la nueva era del mundo agro.



AUTELEC

ENVASADORAS POR PESO
FILLING MACHINES

TAPONADORA
CAPPER

MOLINO
MILL

ETIQUETADORA
LABELER

MEDIDOR DE GRASA
FAT METER

+34 963 751 471 +34 628 632 992
comercial@autelec.es www.autelec.es



tecnilab
tecnología analítica

pionero en el concepto de medición
en línea en el punto de recepción
presenta su nuevo sistema mejorado

Intacta OnLine
La nueva era de la medición industrial

Analiza:
Grasa, Humedad y Acidez
directamente sobre la cinta
transportadora sin necesidad de
atención por parte del usuario.

Analiza toda la carga en línea
sin contacto y sin molturación.

Intacta-Online es compatible
con cualquier software de pesada,
no es invasivo y es fácil de instalar.

El único sistema instalado
y funcionando de forma definitiva
en almazaras con resultados reales.

AOTF-NR



Fotos de instalaciones reales.

Soluciones Integrales de Laboratorio, S.L. TECNILAB
C/ Cereal 34-36 Nave 1 • 19170 El Casar (Guadalajara)
Para mas información y contacto: 949 335 460

Serie M6001 Utility:
Agilidad y
versatilidad
van de la mano



Kubota

M6001 Utility: El más inteligente de los tractores profesionales

Con su potente motor de última generación, su gran maniobrabilidad y alta capacidad de elevación, el M6001 Utility convence en las condiciones más duras, gracias a su enorme eficiencia económica.



kes.kubota-eu.com / @kubotaspain / #kubota

For Earth, For Life
Kubota