



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

E

ditorial

Desarrollan un sistema de predicción temprana de las cosechas de olivar para los municipios de Jaén, Córdoba y Granada
pág. 4

El aceite de oliva español confirma su hegemonía en Ecuador
pág. 5

El oro líquido de la antigua Pompeya vuelve a las mesas
pág. 11

El AOVE, un valioso aliado para un crecimiento sano desde la primera infancia
pág. 16

Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén estima en más de 1.000 millones de euros las pérdidas en la próxima campaña de aceite de oliva
pág.18

Una nueva herramienta puede ayudar a limitar las poblaciones del insecto transmisor de la *Xylella* en Europa
pág. 24

El culpable de todo

Por Pandora Peñamill Peñafiel

El país se hunde y es todo por culpa del aceite de oliva. El precio del azúcar ha subido un 44,2% desde 2022, pero “el aceite

de oliva es un producto de lujo”; la mantequilla se ha incrementado un 37,7%, pero “el aceite de oliva es un producto de lujo”; las salsas y condimentos cuestan hoy un 33,8% más, pero “el aceite de oliva es un producto de lujo”... Ahora cobra más sentido que nunca aquello que decía Goebbels acerca de que “una mentira repetida mil veces se convierte en verdad”.

Este verano, para los medios generalistas, ha sido el del aceite de oliva como producto gourmet. De hecho, la OCU (Organización de Consumidores y Usuarios) está tan preocupada por este tema que ha escrito un artículo ofreciendo al consumidor alternativas a esta grasa, asegurando que “si tenemos en cuenta la frecuencia con la que este alimento es usado en nuestra cocina y su precio actual, las cuentas, sencillamente, no salen”. Porque, claramente, pagar un 88% más en la factura de la luz -ese fue el aumento de su precio en 2022-, sí que nos equilibra las cuentas mensuales. O pagar un 40% más por calentar el agua de la ducha, que es lo que se incrementó el gas el último invierno.

Como ya nos hemos acostumbrado a que el aceite de oliva sea el comodín de supermercados y tediarios para justificar todas las desgracias del

mundo, en el sector no hacemos nada contra esta campaña de desprestigio. ¿Es que nadie se ha planteado si antes el aceite de oliva era demasiado barato? Porque siempre se trata desde un punto de vista culinario, pero los tabloides y programas de televisión pocas veces destacan sus infinitas bondades saludables.

También puede ser que los gigantes de la alimentación procesada -diez compañías tienen el monopolio absoluto de todos los alimentos

envasados que consumimos en el mundo- presionen mucho para que no se hable de sus incrementos. Porque no veo a nadie en las calles protestando porque los cereales de sus hijos cuestan un 12% más pese a haber reducido el producto de 450 gramos a 375 gramos -¿puede haber una medida más cutre?-. Eso por no hablar de que la lista de ingredientes de estos envases son una vía directa a convertirse en adultos con hipertensión y diabetes...

Pero no, amigos, el problema reside en el aceite de oliva, que está muy caro. No como la vida diaria, que está muy barata, y a la gente le encanta pagar un 40% más por su hipoteca que hace dos años.

Deberíamos ponernos un poco más en alerta o dentro de nada veremos todos los esfuerzos de los últimos 20 años reducidos a “el aceite de oliva es un producto de lujo”. Espabilemos de una vez.



 **PIERALISI**
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com



SPI 76.2
N.1 en la extracción
de aceite de oliva

EL DECANTER DE DOS FASES
CON LAS MEJORES PRESTACIONES
DE RENDIMIENTO REAL

“Patrocina la Noticia de la Semana”

“¿Has estado de vacaciones? Estas son las noticias de interés para el sector oleícola durante el mes de agosto”

pág.21



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

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

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

Déposito 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
	• Cosecha
	• Internacional
6-10	Mercado
10	In memoriam
11	Actualidad
	• AOVE & Cultura
	• Medio ambiente
	• Bioeconomía
	• Salud
	• Campaña
	• Exportaciones
20	Diario de verano
24	Actualidad
	• Xylella fastidiosa
25	Comercio Exterior
28	Precios en el lineal
30	Anuncios Breves
31	Agenda

DOPs

Las exportaciones de la DOP Oli de Mallorca se incrementaron un 6% en 2022

Las exportaciones de la DOP Oli de Mallorca lograron su máximo histórico en 2022 desde la creación de esta entidad, hasta alcanzar los 51.391 litros, lo que supuso un 6% más. El mercado exterior representó un 16% del volumen de ventas de este sello de calidad.

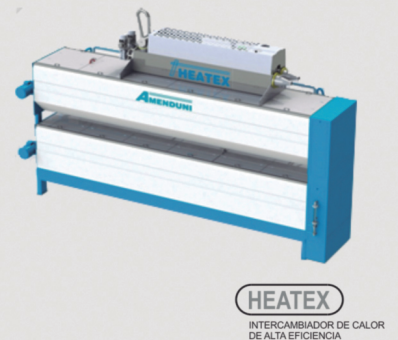
El principal mercado exterior para esta DOP es Alemania, con un 50%; seguido de Suiza (15%) y Japón (15%). La entidad ha subrayado que es especialmente destacable el mercado japonés, puesto que en 2022 aumentó un 62% respecto al año anterior.

La DOP informó de que durante el año 2022 se comercializaron 330.214 litros de Oli de Mallorca, alcanzando su máximo histórico en cuanto a volumen de comercialización.

Estos datos, a su juicio, permiten afirmar la tendencia al alza en cuanto a la comercialización, con la excepción del año 2020, que se vio fuertemente marcado por la pandemia.

El mercado más destacado de la DOP Oli de Mallorca fue el de las Islas Baleares, con un 83% de la comercialización.

d'oliva
Oli de Mallorca
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



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

Precios por las nubes y escasa operatividad en el mercado

En tan sólo un mes, el aceite de oliva virgen en origen ha pasado de los 7.050 €/t. a los 7.778 €/t., es decir, un 10% más. Esto ha creado una situación sin precedentes que frena a un comprador que se niega a pagar estos precios, pero que finalmente acaba realizando operaciones puntuales por temor a que las cotizaciones -que parecen no encontrar techo- sigan incrementándose.

Jaén

Escasa oferta y demanda en un mercado que sigue de vacaciones. La tendencia al alza en todas las cotizaciones no parece tener techo, si bien los precios son meramente orientativos debido a la escasa operatividad. Así, el lampante se establece a 7.300 €/t.; el virgen, a 7.600/7.800 €/t.; el virgen extra, a 8.300/8.500 €/t.; y el refinado, a 7.350 €/t.

Córdoba

Oferta relajada y corta, y demanda asimilando precios que únicamente se dedica a picotear a los precios actuales. El consumidor tiene la palabra y habrá que comprobar hasta cuánto es capaz de pagar. En este sentido, el lampante se establece a 7.250/7.300 €/t.; el virgen, a 7.800/8.000 €/t.; el virgen extra, a 8.400/8.800 €/t.; y el refinado, a 7.350 €/t.

Sevilla

Escasa oferta y demanda en un mercado con poca operatividad debido a los precios actuales, sin que se atisbe techo en las cotizaciones. En este contexto, el lampante se sitúa a 7.200/7.300 €/t.; el virgen, a 7.800/8.000 €/t.; el virgen extra, a 8.400/8.800 €/t.; y el refinado, a 7.350 €/t.

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

Málaga

Ausencia de demanda y, por ende, de oferta. El inminente otoño determinará la próxima campaña en cantidad y calidad, en función de las temperaturas y precipitaciones. Por ese motivo, desde mediados de julio, las cotizaciones permanecen en blanco.

Castilla-La Mancha

Mayor oferta que demanda en una semana marcada por la escasa operatividad. La previsión de lluvias en los próximos días, además de suponer un alivio para el campo, aportará algo más de estabilidad al mercado y contribuirá a mitigar el desfase existente en los precios. En este sentido, el virgen se establece a 8.000 €/t.; y el virgen extra, a 8.500/8.600 €/t.

Extremadura

Semana de poca oferta y demanda con reducida operatividad. Los precios se mantienen en niveles muy elevados a la espera de comprobar cómo se reflejan en las ventas. Así, el lampante cotiza a 7.100/7.300 €/t.; el virgen, a 7.500/7.800 €/t.; y el virgen extra, a 8.100/8.500 €/t.

Valencia

Precios meramente orientativos ante la falta de operatividad. Los precios siguen instalados en la locura, frenando al comprador, que se niega a asumirlos, excepto en el caso de particulares y distribuidores, que siguen comprando ante el temor real de que las cotizaciones sigan incrementándose. Por ello, el lampante se establece a 7.500 €/t.; el virgen, a 7.700 €/t.; el AOVE, a 8.400 €/t.; y el refinado, a 7.600 €/t.



www.pieralisi.com



SPI 76.2

N.1 en la extracción de aceite de oliva

EL DECANTER DE DOS FASES CON LAS MEJORES PRESTACIONES DE RENDIMIENTO REAL



Desarrollan un sistema de predicción temprana de las cosechas de olivar para los municipios de Jaén, Córdoba y Granada

El Grupo Operativo Predic I está desarrollando un sistema de predicción temprana de las cosechas de olivar para los municipios de Jaén, Córdoba y Granada. El prototipo permite anticipar, desde finales de marzo, una estimación de producción de aceituna con un índice de precisión de entre el 80 y el 90%.

Según ha destacado este Grupo Operativo, la inestabilidad climática y la vejería del olivar, así como las plagas y enfermedades, son factores que impactan directamente en la producción agraria y que, en cada campaña, generan incertidumbre a los olivareros, a las cooperativas oleícolas y a las almazaras.

En concreto, con un innovador sistema tecnológico que está desarrollando el Grupo Operativo Predic I, de funcionamiento similar al Sigpac y acceso libre, se pretende obtener una predicción temprana de la cosecha del olivar, lo que posibilita, a su juicio, adoptar las decisiones estratégicas correctas y optimizar los recursos en todas las fases del cultivo y en la comercialización del aceite de oliva.

Este consorcio -conformado por Citoliva, Cetemet, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, Nutesca y la Universidad de Jaén- está desarrollando un prototipo tecnológico capaz de anticipar una estimación de cosecha a partir de marzo, cuando toda la campaña está aún por decidir, ya que el olivo se encuentra en estado fenológico de brotación y aparición de las primeras yemas. Esta primera predicción productiva cuenta con un índice de precisión de entre el 80 y el 90%.

Esta anticipación al mes de marzo supone la mayor innovación de este sistema, ya que, si bien existen en el mercado tecnologías capaces de anticipar cosechas, la gran mayoría se basan en la medida del nivel de polen del olivo, por lo que la predicción se alcanza en los meses de mayo-junio, cuando toda la inversión que tiene que realizar el agricultor o la cooperativa ya está hecha, según han resaltado sus impulsores.

El modelo desarrollado por Predic I se ba-

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón
Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

sa en Inteligencia Artificial y algoritmos de precisión. Se trata, además, de un sistema vivo capaz de evolucionar, ya que la retroalimentación del mismo con información de nuevas campañas permitirá generar modelos predictivos cada vez más eficientes y ajustados a cada zona objeto de estudio.

Pero además de predicción de cosecha, esta tecnología permitirá realizar consultas sobre producciones históricas de las explotaciones, para analizar el comportamiento dinámico del cultivo a lo largo del tiempo.

El Grupo Operativo Predic I ya ha resuelto la implementación de los datos que permitan realizar un mapa de cosecha en cualquier municipio olivarero de Jaén, Córdoba y Granada, tras el estudio de las variables influyentes, a nivel local, en la producción de aceitunas.

Predicción por parcelas

Actualmente, el proyecto se centra en la incorporación de datos históricos procedentes del seguimiento del cultivo por satélite. Además,

se está trabajando en mejorar la herramienta para que también sea capaz de predecir las cosechas de aceitunas no sólo por localidades, sino por fincas concretas.

Así, según argumenta Francisco Ramón Feito, catedrático de la Universidad de Jaén y coordinador técnico del proyecto, se ha realizado una selección de 15 explotaciones piloto (cinco en Jaén, cinco en Córdoba y otras cinco en Granada) con las que se ha llegado a un acuerdo para la toma de datos. En esta línea de trabajo se están realizando vuelos periódicos con drones dotados con sensores térmicos y multispectrales. El objetivo es enseñar al algoritmo con las variables obtenidas (mediante análisis visual, análisis foliar y de terreno de olivar) para la detección temprana de cosecha a nivel de parcela.

Este proyecto, cuya finalización está prevista en junio de 2024, está financiado a través de los Fondos Europeos Agrícolas de Desarrollo Rural (FEADER) y cofinanciado por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en la convocatoria para el Funcionamiento de Grupos Operativos Regionales de la Asociación Europea de Innovación (AEI) en materia de productividad y sostenibilidad agrícola en el sector del olivar.





El aceite de oliva español confirma su hegemonía en Ecuador

Entre España e Italia siguen acumulando el 90% de las importaciones de aceite de oliva por parte de Ecuador con una clara predominancia de España (76%), que alcanzó un valor de 6,04 millones de dólares en 2022. El hecho más notable del consumo de aceite de oliva en este país sudamericano es el crecimiento experimentado en los últimos seis años a raíz del Acuerdo Comercial Multipartes entre Ecuador y la Unión Europea, que entró en vigor el 1 de enero de 2017 y supuso una reducción de los aranceles e impuestos a la importación de muchos productos originarios de la UE, entre ellos el aceite de oliva, según destaca en un estudio ICEX España Exportación e Inversiones.

Este organismo señala que previamente al acuerdo comercial, los aranceles que gravaban el aceite de oliva proveniente de Europa eran elevados, lo cual encarecía mucho el producto, si bien gracias a este acuerdo bilateral el arancel pasó a ser del 0%, resultando de gran conveniencia para su comercialización en Ecuador, viéndose reducidos los precios y consecuentemente siendo más accesibles.

En el caso de la población ecuatoriana, el aceite de oliva era consumido principalmente por la clase media y media-alta, que conoce y valora los beneficios del producto en comparación con otros tipos de aceite. La mayor parte de la población compraba productos sustitutivos y conocidos como el aceite de maíz, el aceite de girasol y el aceite de palma, que cuentan con una amplia oferta local y precios más económicos.

El consumidor de aceite suele adquirirlo en las grandes cadenas de supermercados existentes en el país (Supermaxi, Mi comisariato, etc.), en los Comisariatos o en los "delicatessen", o bien lo consume en restaurantes, que generalmente ofrecen aceite de oliva para aderezar las ensaladas.

La situación económica de Ecuador lo convierte en un país muy sensible a la va-

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

riable precio, algo que hay que tener muy en cuenta a la hora de diseñar la estrategia de entrada a este mercado, puesto que el consumo del aceite de oliva en Ecuador ha estado inevitablemente condicionado en este aspecto, según ICEX. Por otro lado, también influyó el alto precio del aceite de oliva en comparación con otros aceites como el de palma o girasol, que suelen ser la elección de los consumidores con menor poder adquisitivo. Sin embargo, esta situación está cambiando y actualmente se evidencia un cambio de comportamiento en el hábito de compra de los consumidores, incluso en los percentiles de menores ingresos, que ya no consideran al aceite de oliva como un producto de lujo que, aunque con menor fre-

cuencia, ya optan por incluir al producto como parte de su cesta alimentaria.

Este organismo indica que actualmente existe más oferta, variedad y marcas, pero aún falta un mayor posicionamiento en la cultura ecuatoriana, por lo que es necesario trabajar en la promoción y publicidad del producto. Un punto importante, a su juicio, es que Ecuador tiene una economía dolarizada, lo que prácticamente elimina el riesgo de devaluaciones monetarias, otorgándole mayor seguridad y previsibilidad al exportador español a la hora de colocar su producto en el mercado ecuatoriano.

ICEX también señala que podría hablarse de una identificación muy cercana del aceite de oliva con el producto español. Dada la escasa variedad de productos que ofrecen los supermercados, a menudo los únicos aceites de oliva disponibles son de procedencia española o italiana. En este sentido, la oferta de los dos países es la más representativa, pero con mayor preeminencia de la oferta española, sobre todo en cantidad.

En Ecuador la oferta y los hábitos locales alimenticios de los sectores de mayores ingresos valoran el modelo europeo, por lo que los productos importados gozan de muy buena aceptación, y en concreto la procedencia española supone siempre un valor añadido. El aceite de oliva se asocia con la calidad del producto español y con las bondades de la Dieta Mediterránea. Como ocurre a nivel mundial, los hábitos de los ecuatorianos están cambiando hacia una alimentación más sana y variada. La mayoría de las importaciones son productos de gama media y alta.



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

d
e

A
c
e
i
t
e
s

y

G
r
a
s
a
s

		EUROS/T. SEMANA 31 jul./4 sept. '23 (Cierre día 26 julio '23)	EUROS/T. SEMANA 4/10 sept. '23 (Cierre día 31 agosto '23)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	6.600/6.800	7.300
	Virgen	7.000/7.100	7.600/7.800
	Virgen extra	7.500/8.000	8.300/8.500
	Refinado	6.800	7.350
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	6.500/6.700	7.250/7.300
	Virgen	7.000/7.100	7.700/7.900
	Virgen extra	7.500/8.000	8.200/8.500
	Refinado	6.500	7.300/7.350
SEVILLA	Lampante, base 1º	6.700/6.800	7.200/7.300
	Virgen	7.200	7.800/8.000
	Virgen extra	7.700/8.000	8.400/8.800
	Refinado	6.700/6.800	7.350
GRANADA	Lampante, base 1º	6.600/6.800	7.300
	Virgen	7.000/7.100	7.600/7.800
	Virgen extra	7.500/8.000	8.300/8.500
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	6.800/7.200	8.000
	Virgen extra	7.300/7.800	8.500/8.600
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	6.800	7.500
	Virgen	7.000	7.700
	Virgen extra	7.600	8.400
	Refinado	6.800	7.600
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	6.600/6.800	7.100/7.300
	Virgen	6.900/7.200	7.500/7.800
	Virgen extra	7.500/8.000	8.100/8.500

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

Grupo AGROISA

INMECAL ITB IntecBIO Agrotechbiomed

f t y G+ AGROISA.COM info@agroisa.com

CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

agroisa

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

Camara de Comercio e Innovación Tecnológica

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 31 jul./4 sept. '23 (Cierre día 26 julio '23)	EUROS/T. SEMANA 4/10 sept. '23 (Cierre día 31 agosto '23)
ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
Refinable, base 10 ^o	2.200/2.300	2.250/2.300
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	3.000/3.100	3.070/3.100

Aceites de semillas

SEVILLA

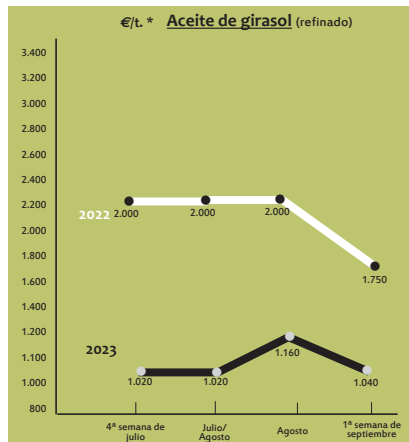
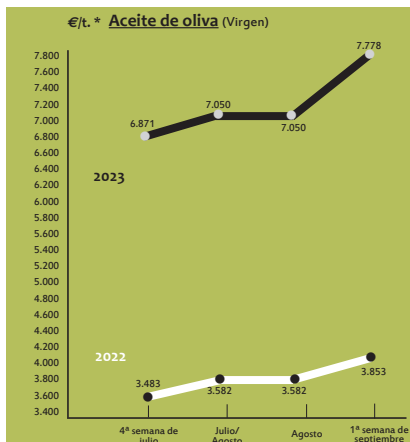
ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)		
Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.150/1.170	1.040
ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
Crudo	1.300	Sin oper.
Refinado	1.080	Sin oper.
ACEITE DE SEMILLAS		
Refinado	1.150/1.170	1.150/1.170

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 refinado físico)	Sin oper.	Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



Consulta todos los precios en origen actualizados en **Club Mercacei**, el club exclusivo para nuestros suscriptores

Si no tienes tus claves, solicítalas a redaccion@mercacei.com

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 31 jul/4 sept. '23 (Cierre día 26 julio '23)	EUROS/KG. SEMANA 4/10 sept. '23 (Cierre día 31 agosto '23)
	€/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)	990	990
GRASA ANIMAL 5° (origen)	1.010	1.010
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.130	1.130
ACEITE DE COCO (refinado)	1.670	1.670
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	3.080	3.080
ACEITE DE RICINO	s/c	984
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	5.170	5.170
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 31 jul./4 sept. '23 (Cierre día 26 julio '23)	EUROS/KG. SEMANA 4/10 sept. '23 (Cierre día 31 agosto '23)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50	8,70
		ACEITE DE OLIVA refinado	6,70	7,30
		ACEITE DE OLIVA lampante	5,70/6,00	6,35
		ACEITE DE ORUJO refinado	3,20	3,20
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,20	1,10
		ACEITE DE MAÍZ refinado	2,30	1,30
		ACEITE DE SOJA refinado	1,22	1,19
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,28	2,47
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,80/9,00	8,80/9,20	
	ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c	
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,60/7,80	7,80/7,90	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,25/6,50	7,50/8,00	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,25/6,50	7,50/8,00	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	6,20/6,30	s/c	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	8,00/8,30	8,30/8,50	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	7,95/8,10	8,20/8,25	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,80/8,20	8,40/8,70	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (31 de agosto de 2023) (Los tipos de mercado)

	1 semana	1 mes	2 meses	3 meses	6 meses	12 meses
Euro (euribor)	-	-	-	-	-	3,73
Dólar	-	4,57	-	4,97	5,26	5,68
Yen Japonés	-	-	-	-	-	-
Libra Esterlina	-	4,03	-	4,32	4,71	-
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	1,088
Dólar Canadá	1,476
Yen japonés	159,15
Corona sueca	11,841
Corona checa	24,107
Libra esterlina	0,859
Franco suizo	0,956



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

*In memoriam***Fallece el químico Cristino Lobillo**

El pasado 23 de agosto fallecía Cristino Lobillo, uno de los grandes químicos del aceite de oliva en el siglo XX, que marcó un antes y un después en la diagnosis del sector almazarero español, además de “una gran persona y un gran amigo de sus amigos”, según destacó la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

“Respetado y admirado por todos, nuestro sector se siente huérfano por la pérdida de este químico sevillano que se afincó en Córdoba con su familia, y que desde aquí desarrolló una exitosa y prolífica carrera profesional”, subrayaron desde la asociación.

AEMO precisó que Lobillo comenzó su andadura en Carbonell, siguiendo la saga familiar y desarrollando productos “rompedores” en la mejor época de la marca de la Gitana, como el *Oliva 0.4*. También fue jefe de laboratorio y calidad en otra empresa cordobesa de “gran abolen-go”, Baldomero Moreno.

Además, dio soporte a Unaproliva en su sede de Jaén y uno de sus últimos trabajos fue poner en marcha y dirigir el Laboratorio INDLAB en Jerez de los Caballeros (Badajoz). Además de los diferentes puestos que ocupó, fue asesor de cabecera de los envasadores españoles de aceite de oliva o miembro destacado del Comité de Expertos de Química del Consejo Oleícola Internacional (COI).

Académico de número de la Real Academia Española de Gastronomía,

en 2005 recibió el Premio Doctor Marañón al mejor científico en el campo de la alimentación.

Como principales aportaciones científicas, AEMO resaltó el libro *Nuestro aceite de oliva*, en el que compartió redacción “con dos de sus grandes amigos, Cristóbal Lovera y Antonio Díaz Alonso”. Además, participó activamente en el “Programa de mejora de la calidad del aceite de oliva en España”, desarrollado entre 1993 y 1999 y que supuso un antes y un después en la calidad del virgen extra en España.

A su vez, la asociación destacó su faceta de catador, “con el que compartimos muchas sesiones, llegando a ser posiblemente la mejor nariz del panorama nacional”. En este ámbito colaboró con diversas firmas de zumos Premium -entre ellos Marqués de Valdeusa, Fuencubierta o Finca Duemas- ensamblando coupages “que obtuvieron los mayores éxitos”.

“Cristino era, además, un gran amigo y colaborador de AEMO, con el que teníamos el lujo de contar cada vez que se lo pedíamos, como parte del jurado de nuestros premios a la calidad, siendo catador en distintas ediciones de los concursos AEMO, EcoTrama o Diputación de Córdoba. Hoy se nos ha marchado, pero nos queda su recuerdo y su bonhomía, su saber auténtico y sobre todo el recuerdo de su magisterio y su amistad”, remarcó la asociación.

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 **1.378,75** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.435,50**.

◆ **Precios: Futuros septiembre.**

Harina de soja: 410,70 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **447,00**.

◆ **Precios: Futuros octubre.**

Aceite de soja: Cerraba a **65,49** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **68,20**.

◆ **Precios: Futuros septiembre.**

Maíz: Terminó la semana a **461,00** centavos/bushel, habiendo comenzado a **550,80**.

◆ **Precios: Futuros septiembre.**



El oro líquido de la antigua Pompeya vuelve a las mesas

Después de más de 2.000 años, el aceite de oliva de la antigua Pompeya renace con las primeras botellas descorchadas para apoyar la candidatura de la cocina italiana como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO y en la que el AOVE es un componente fundamental. Así lo anunció recientemente Coldiretti junto a Unaprol y Filiera Italia en el marco de la presentación del logo oficial de la candidatura “La cocina italiana como patrimonio inmaterial de la humanidad”, promovida en el Parque Arqueológico de Pompeya por los ministros de Agricultura y Soberanía Alimentaria, Francesco Lollobrigida, y de Cultura, Gennaro Sangiuliano.

Para la ocasión, en el pórtico de la Palaestra Grande se instaló una gran mesa para degustar históricamente la que es la primera producción que vuelve a las mesas desde el 79 a.C., año de la destrucción de la ciudad romana.

El trabajo de Coldiretti y Unaprol, junto al Parque Arqueológico, dirigido a la recuperación y puesta en valor de los antiguos olivares situados entre las ruinas de la antigua ciudad romana, permitió que el aceite de Pompeya volviera a ser degustado. Se trata de alrededor de 350 árboles de diferentes épocas de plantación que han vuelto a ser productivos, con la recolección de las aceitunas de las que se extrae el aceite de oliva virgen extra denominado *Pumpaiia* en honor al antiguo nombre de la ciudad.

La civilización romana -señalaron Coldiretti y Unaprol- fue la que más contribuyó a la difusión del olivo y a la mejora de las técnicas de cultivo y extracción. Según explicaron, el aceite se convirtió en una de las principales riquezas de los romanos, que conocían muy bien el producto y desarrollaron técnicas y herramientas que se mantuvieron casi inalteradas hasta el siglo XIX, siendo los primeros en clasificar los aceites según sus características organolépticas. También eran conscientes de la importancia de la calidad de la ma-

teria prima para la obtención de un buen aceite, con altas cualidades saludables y nutricionales. Plinio (79 d.C.) clasificó el aceite de oliva en cinco categorías. Así, el *Oleum ex Albis Ulivis* -recordó Coldiretti- era considerado el aceite más valioso y de sabor intenso, y se obtenía de aceitunas verdes; el *Oleum Viride Strictivum* se extraía entre diciembre y enero de aceitunas en envero, utilizado para ungir el cuerpo; el *Oleum Maturum* procedía de aceitunas negras; el *Oleum Caducum* se elaboraba con aceitunas caídas del árbol; y el *Oleum Cibarium*, a partir de aceitunas sucias o amontonadas durante muchos días.

Y es que, según Coldiretti, el aceite de oliva virgen extra es uno de los componentes

fundamentales de la Dieta Mediterránea y de la cocina italiana, candidata a ser Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO a propuesta del Gobierno italiano.

“El renacimiento del aceite de Pompeya a través de la recuperación de los olivos del lugar reconecta un vínculo milenario al reafirmar la unidad del producto italiano. Pero el trabajo realizado con el Parque también es importante desde el punto de vista promocional para el desarrollo del fenómeno oleoturístico y, por tanto, para la afirmación de una nueva cultura del aceite de oliva virgen extra que estamos llevando adelante con la Fundación Evooschool”, explicó Nicola Di Noia, director de Unaprol.



**INDUSTRIAS
DE LA ROSA**

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



industriasdelarosa@industriasdelarosa.com

WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM

MOLINO TRITURADOR



TERMOBATIDORA



CONJUNTO BATIDORA
CON MOLINO PARA
MOLTURACIÓN POR LOTES



BOMBA PARA TRASIEGO



CALDERA DE BIOMASA



Un mapa para conocer la implantación de las energías renovables en las cooperativas agrarias

Cooperativas Agro-alimentarias de España ha lanzado un cuestionario para la elaboración del “*Diagnóstico de la penetración actual de las renovables en cooperativas agroalimentarias*”. Realizado en el marco del proyecto europeo SHIP2FAIR, con esta iniciativa la organización pretende dimensionar la implantación de proyectos enfocados a las energías renovables en las cooperativas agroalimentarias españolas.

El objetivo principal es la construcción del mapa de cooperativas renovables. Además, Cooperativas Agro-alimentarias preparará un informe con los datos agregados con información territorial, sectorial y tecnológica. Con esta información persigue evaluar el aprovechamiento de las oportunidades actuales para el despliegue de estas tecnologías por parte de las cooperativas, y, en su caso, proponer medidas correctoras (reglamentarias, financieras, tecnológicas, etc.).

Hasta el momento, según ha informado la organización en su página web, han participado cerca de 150 cooperativas agroalimentarias y ya tiene un primer análisis preliminar del que ha extraído resultados interesantes. Así, señala que casi el 20% afirma que su proveedor de energía dispone de un certificado de energía verde; el 55% de las cooperativas que respondieron afirma disponer de una instalación de energía renovable; la mayoría de los encuestados tiene un suministro de energía renovable que cubre entre el 20% y el 40% de sus necesidades; la principal tecnología instalada son los paneles solares fotovoltaicos; entre el 50-60% muestran interés en comunidades energéticas y en la agrovoltaica, y consideran que la cooperativa puede desempeñar

un papel en el despliegue de ambos nuevos conceptos energéticos en las zonas rurales; y el 66% tiene intención de ampliar su capacidad o hacer uso de otras tecnologías renovables en los próximos 0-3 años.

Sobre SHIP2FAIR

Financiado por la Unión Europea a través del programa Horizonte 2020, este proyecto pretende fomentar la integración de la energía solar térmica en procesos de la industria agroalimentaria.

Para ello, SHIP2FAIR ha diseñado y puesto a disposición de las agroindustrias un conjunto de herramientas y métodos para el desarrollo de proyectos de energía solar térmica durante todo su ciclo de vida, mejorando la eficiencia energética y reduciendo el impacto ambiental. La demostración y validación se ha llevado a cabo en cuatro industrias representativas del sector agroalimentario: destilación de bebidas alcohólicas (Martini, Italia), producción de foie gras (Larnaudie, Francia), refinado de azúcar (Grupo RAR, Portugal) y fermentación y estabilización del vino (Bodegas Roda, España).

SHIP2FAIR es un proyecto desarrollado por 15 socios de ocho países europeos -entre ellos Cooperativas Agro-alimentarias de España- y está liderado por CIRCE.



FIAB alerta del impacto de la sequía en el suministro de alimentos

La Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) ha alertado de la “grave” situación provocada por la escasez de precipitaciones, que, junto a las altas temperaturas registradas en las últimas semanas y una situación de sequía hidrológica en amplias zonas de España, está teniendo un fuerte impacto en la agricultura y la ganadería y, por tanto, en la industria elaboradora de alimentos.

Desde FIAB han recordado en un comunicado que el agua es un recurso clave para la industria de alimentación y bebidas, “que lleva años optimizando y reduciendo su consumo en todos los procesos sin comprometer las exigencias de higiene o seguridad alimentaria y que es indispensable para garantizar el abastecimiento y evitar la escasez de determinados productos”.

“Es imprescindible que la industria de alimentación y bebidas reciba un tratamiento especial en estas circunstancias tan graves y que tenga un acceso preferente al agua para poder garantizar un suministro estable y seguro de alimentos y bebidas”, ha afirmado Mauricio García de Quevedo, director general de FIAB.

La entidad también ha señalado la importancia de desarrollar un Plan Hidrológico que contemple nuevas interconexiones y trasvases entre cuencas, así como de planes de inversión en ampliaciones, desarrollo y modernización de infraestructuras de almacenamiento de agua y de riego.

Asimismo, desde la industria elaboradora de alimentos se ha solicitado el impulso del uso de los recursos no convencionales de agua, como la reutilización y la desalación, “indispensables para mitigar los efectos del cambio climático”. Además, FIAB ha asegurado que la reutilización de agua regenerada es clave para alcanzar la seguridad hídrica en nuestro país.



La Plataforma Andaluza de Bioeconomía del proyecto europeo SCALE-UP continúa sumando miembros

Biat Group, Econatur, Multiscan Technologies, Natac Group, Proyecto SOIL O-LIVE y Tepro son los nuevos miembros que se han sumado a la Plataforma Andaluza de Bioeconomía del proyecto europeo SCALE-UP. Esta iniciativa, liderada por la Corporación Tecnológica de Andalucía (CTA) como miembro del consorcio de SCALE-UP, agrupa a entidades públicas y privadas interesadas en el fomento de la bioeconomía a nivel regional.

El objetivo de la plataforma es favorecer el intercambio de conocimientos y redes de cooperación entre los agentes implicados en la bioeconomía en Andalucía. Para ello, la plataforma realizará actividades de difusión, reuniones, seminarios, informes y eventos hasta el final del proyecto SCALE-UP, en agosto de 2025.

Ya son más de 25 miembros los que forman la Plataforma Andaluza de Bioeconomía del proyecto europeo SCALE-UP. Entre ellos se encuentran entidades públicas y pri-


vadas, centros de investigación, cooperativas, fondos de inversión y empresas de distinto tamaño.

Sobre los nuevos miembros, el CTA ha precisado que Biat Group es un grupo de empresas biotecnológicas formado por filiales como Biobide y Contract Research Organization que aportará a la plataforma Andaluza de Bioeconomía de SCALE-UP su experiencia en análisis de toxicidad y eficacia de nuevos compuestos derivados de la bioeconomía circular. Se ubica en Jerez de la Frontera (Cádiz), mientras que Econatur es una empresa de biotecnología vegetal especializada en el desarrollo, fabricación y comercialización de soluciones agrícolas basadas en la biotecnología, la química natural y el manejo sostenible. Cuenta con sede en La Carlota (Córdoba).

Por su parte, esta entidad ha detallado que Multiscan Technologies es una empresa de Cocentaina (Alicante) dedicada al desa-

rollo y fabricación de equipos de visión artificial para su uso en sistemas de inspección, verificación y manipulación en la industria alimentaria; y Natac Group es un grupo empresarial de biotecnología con actividad en Madrid, Extremadura y Andalucía y presencia internacional dedicado a investigar, desarrollar y comercializar ingredientes naturales para su uso en la industria nutracéutica, farmacéutica, nutrición animal y cosmética.

Finalmente, el proyecto europeo SOIL O-LIVE está liderado por la Universidad de Jaén y estudia el efecto del manejo agrícola en el estado de los suelos de los olivares mediterráneos y su impacto sobre la producción y calidad de los aceites de oliva; y Tepro es una consultoría agraria con sede en Sevilla cuya actividad abarca la gestión integral de fincas agrícolas, proyectos de riego, infraestructuras agroalimentarias, consultoría nacional e internacional y proyectos de I+D+i.



Optimiza tu producción de aceite con nuestros equipos de extracción sencillos y eficientes

Ahorra tiempo y recursos con nuestras líneas de dos y tres fases, las cuales se caracterizan por su fácil mantenimiento y alto rendimiento.

Producciones entre 1.000 y 8.000 kg/h en continuo o por partidas.

TAOSA
TÉCNICAS ANDALUZAS DE CENTRIFUGACIÓN S.A.L.

Tu compañero de molienda

O seu parceiro na extração de azeite





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANALISIS

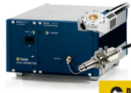


LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



SpectraAlyzer

ZEUTEK

Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPOSITOS INOX.



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

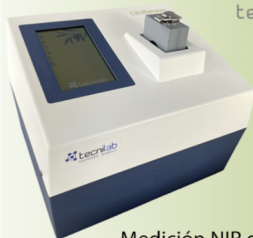


SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

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

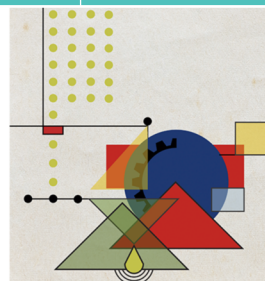
ENVASES/ENVASADO



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



EXTRACCION



La extracción convertida en arte.

BOMBAS



bombas desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es



MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.



20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com



Durante más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes líderes en el sector de la separación. Con más de 15.000 decantadoras centrifugas instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugadoras.
Los decantadores Fager están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector oleícola, cumpliendo con los requisitos más exigentes.
PALACÍN incorpora en su línea de extracción continua esta gran línea y se convierte en el proveedor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.

FÁBRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Piñero nº 12
14850 BAEÑA (Córdoba)
Tel: 0034 957 665 115
e-mail: fagsal@fagsal.com

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



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



González y París

La experiencia marca la diferencia



Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

EQUIPOS ROTATIVOS Y LINEALES

EXPERIENCIA
50 AÑOS | 40 PAÍSES



LABORATORIOS



Análisis Agroalimentarios

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIO DE ANÁLISIS 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. L. La Negrilla - C/ Laminadora, Nº 3, Puerta 51 - 41016 Sevilla
Telf. 954 57 12 21 • Fax 954 57 13 66
espejo@laboratorioespejo.com

TREICO

INNOVAMOS PARA TI

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

www.treico.com

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

BALAM
| AGRICULTURE |

OLIVARUM
Fundación CAJAS RURALES JAÉN

económicos | analíticos | investigativos | tecnológicos | formativos

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

PESAJE

IMATEC

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

100% AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

PESAJE | ELECTRICIDAD | SOFTWARE

100% TRAZABILIDAD EFICIENCIA ENERGÉTICA

Polígono Industrial "Los Olivares" C/ Huesa, 4, 23009 Jaén

info@imatec31.es
www.imatec31.es
953 284 697

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

LIBRE CONTRO

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-eu.com

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 período vigente.

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

¡MÁS FÁCIL 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, CACAHUETE Y OTROS FRUTOS

JAR METEGAL

Pesaje conforme a metrología legal

www.jarrr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

PROSUR

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

Económicos y muy rentables

TODOLIVO Infórmate

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



El AOVE, un valioso aliado para un crecimiento sano desde la primera infancia

El aceite de oliva virgen extra, piedra angular de la Dieta Mediterránea, juega un papel fundamental en la nutrición de los niños desde la primera infancia. De hecho, el consumo de AOVE promueve un crecimiento saludable y protege contra numerosas enfermedades. Durante la alimentación complementaria, el uso del AOVE favorece el desarrollo óseo, el sistema nervioso central y muchas otras funciones metabólicas.

Según una investigación realizada por la Federación Italiana de Pediatras (FIMP) sobre una muestra de 1.260 pediatras que ofrecen asistencia a más de 1 millón de familias italianas con niños menores de 14 años, el 85% de estos especialistas recomienda la introducción de AOVE en la dieta en torno a los 6 meses de vida y más del 70% recomienda el uso de algún producto con unas características específicas.

Para concienciar a los padres acerca de la importancia de una correcta alimentación y orientarles en la elección de un aceite con características capaces de ejercer efectos beneficiosos sobre el organismo, la FIMP ha puesto en marcha un programa de colaboración con Coldiretti, Unaprol y la Fondazione Evoschool que, a través de la formación específica de Pediatras de Libre Elección, tiene como objetivo llegar a las familias italianas para proteger la salud de los niños y adolescentes.

De la encuesta realizada por la FIMP se desprende que el 94% de los pediatras considera útil o necesario tener más formación sobre los valores nutricionales del AOVE y sus beneficios para la salud en la edad evolutiva, y más del 80% se declara interesado en adquirir habilidades específicas para poder apoyar a los padres en el uso de este preciado alimento y en la capacidad de reconocer un producto de calidad. Además, la práctica totalidad de los pediatras (98,5%) comparte la necesidad de una mayor protección de la salud infantil a través de normativas que impidan la venta de productos de mala calidad y de dudosa procedencia.

Esta federación italiana ha resaltado que está ampliamente demostrado que el AOVE es un alimento rico en sustancias beneficiosas, en particular polifenoles, vitaminas, ácidos grasos Omega 3 y Omega 6, que son

potentes antioxidantes naturales y ejercen una importante acción preventiva frente al desarrollo de enfermedades no transmisibles en la edad adulta. Durante el destete -la denominada alimentación complementaria, tal y como la define la Organización Mundial de la Salud (OMS)-, el uso del aceite de oliva virgen extra favorece el desarrollo óseo, el sistema nervioso central y muchas otras funciones metabólicas.

“Con demasiada frecuencia, las familias subestiman la importancia de la elección de alimentos durante la infancia y el desarrollo, que influyen decisivamente en la salud del niño en las últimas etapas de la vida”, ha destacado Luigi Nigri, vicepresidente de la FIMP, quien ha considerado que es necesario acostumar a los niños desde pequeños a seguir una alimentación correcta, según el esquema de la Dieta Mediterránea, de la que el AOVE es el alimento principal. “Pero no todos los aceites son iguales, por eso es necesario fomentar el uso de productos de calidad, prestando atención a su composición y trazabilidad, y utilizándolos en las cantidades adecuadas”, ha añadido.

Nigri ha indicado que “la colaboración con Coldiretti y Unaprol forma parte de una de las principales actividades del pediatra: educar en la prevención y la adopción de estilos de vida correctos como herramienta para proteger la salud desde la primera infancia hasta la edad adulta”.

El curso de formación dirigido a los pediatras de familia -y, a través de ellos, a los padres- para identificar un AOVE de calidad se basa en la evaluación de cinco parámetros principales: aspecto,

sabor, procedencia determinada, etiqueta y precio.

“Estamos muy orgullosos de la colaboración iniciada con los pediatras y Coldiretti para difundir y apoyar la cultura del AOVE de calidad, ya que es un tema que nos preocupa especialmente”, ha remarcado David Granieri, presidente de Unaprol.

Granieri ha explicado que el objetivo de los cursos de formación específicos dirigidos a los pediatras “es transmitirles los conocimientos y habilidades técnicas sobre parámetros fundamentales que les permitan reconocer la calidad del producto con el fin de poder recomendarlo conscientemente a los padres, que muchas veces desconocen los beneficios para la salud derivados de poner sobre la mesa productos alimentarios de calidad certificada y sostenibles”.

“La alimentación adecuada, fundamental para la protección de nuestra salud, se aprende en familia y sobre todo desde temprana edad. Creemos que la estrecha alianza con los pediatras de familia es de gran valor para la cadena de suministro del AOVE italiano que garantiza la calidad y la máxima atención en todas las etapas del procesamiento, desde la recolección hasta la molienda y el envasado, para preservar las propiedades del aceite y garantizar la seguridad del producto. A través de la formación específica de estos especialistas -que juegan un papel clave en la educación sanitaria y social de niños,

jóvenes y familias- se podrá apoyar la promoción de la excelencia en nuestro país, con grandes beneficios también para la salud”, ha subrayado Ettore Prandini, presidente de Coldiretti.





La Dieta Mediterránea se asocia a una reducción significativa del estrés y la ansiedad durante el embarazo

El estudio, liderado por investigadores del Clínic-IDIBAPS en colaboración con CIBER y realizado con el apoyo de la Fundació "la Caixa", muestra que las mujeres gestantes que adoptan la Dieta Mediterránea presentan una reducción de entre el 25 y el 28% en los niveles de ansiedad y alcanzan mejor bienestar y calidad del sueño.

Estudios previos en no gestantes habían relacionado la Dieta Mediterránea con una mejora del bienestar. Este es el primer ensayo en embarazadas que lo evalúa y lo demuestra, según ha informado el CIBERobn.

Los trastornos de ansiedad y el estrés son cada vez más frecuentes en mujeres embarazadas y se estima que 1 de cada 5 futuras madres puede sufrirlos. Varios estudios señalan que la Dieta Mediterránea, que promueve la ingesta de alimentos vegetales ricos en antioxidantes, como frutas, verduras, aceite de oliva virgen extra y cereales integrales, se asocia a un mejor bienestar y salud mental.

“El estudio IMPACT, desarrollado entre 2016 y 2022 con el apoyo de la Fundación “la Caixa”, ya demostró que la Dieta Mediterránea o el *mindfulness* durante el embarazo reducen hasta un tercio el riesgo de tener un bebé con bajo peso. Sin embargo, la influencia de la Dieta Mediterránea sobre el estrés, la ansiedad, el estado mental, la calidad de vida y el sueño de las mujeres durante el embarazo todavía no se conocía”, ha explicado Fátima Crispí, investigadora de BCNatal y del grupo IDIBAPS Medicina fetal y perinatal, ambos dirigidos por Eduard Gratacós, jefe de grupo del CIBER.

Crispí lidera, junto con Francesca Crovetto del Hospital Sant Joan de Déu y el equipo de Ramon Estruch del grupo IDIBAPS Riesgo Cardiovascular, Nutrición y Envejecimiento y del CIBERobn, una investigación secundaria del estudio IMPACT en la que participaron 1.221 embarazadas de alto riesgo, distribuidas de forma aleatoria en grupos distintos a las 19-23 semanas de gestación.

Un grupo siguió una in-



tervención para la promoción de la Dieta Mediterránea mediante visitas personalizadas con nutricionistas. Los investigadores alentaron a las futuras madres a incrementar la ingesta de cereales integrales (5 raciones al día), verduras y productos lácteos (3 raciones al día), fruta fresca (2 raciones al día), legumbres, frutos secos, pescado y carne blanca (3 raciones a la semana), así como el uso de aceite de oliva para cocinar y aliñar.

Otro grupo recibió la atención habitual durante el embarazo, según los protocolos institucionales establecidos, pero sin intervención especial alguna.

De acuerdo con los datos publicados en la revista *Nutrients*, la intervención basada en la Dieta Mediterránea redujo entre un 25 y un 28% la ansiedad y el estrés materno, además de mejorar el bienestar y la calidad del sueño de las gestantes, respecto al subgrupo que no recibió ninguna intervención.

Los investigadores llegaron a esta conclusión después de analizar los cuestionarios de estrés cumplimentados por las propias

participantes y de medir los niveles de metabolitos relacionados con el estrés, como el cortisol y la cortisona, en muestras de orina. “Algunos estudios previos, como el Predimed, habían relacionado la Dieta Mediterránea con una mejora del bienestar y una reducción de los niveles de estrés, pero eran estudios en no gestantes”, ha añadido Crispí, quien ha subrayado que “este es el primer ensayo en embarazadas que lo evalúa y demuestra”. El estudio también concluye que los efectos beneficiosos aparecen al cabo de poco tiempo del inicio de la intervención.

“Teniendo en cuenta la creciente importancia del papel de la salud mental durante el embarazo, estos resultados podrían implicar la promoción de la Dieta Mediterránea adaptada a mujeres gestantes como una potente estrategia de salud pública”, ha declarado Crovetto.

Sin embargo, los autores señalan que el trabajo presenta algunas limitaciones. “Gran parte de las participantes eran de etnia blanca, con un nivel socio-económico medio-alto. Así pues, el hallazgo no debería extrapolarse a otras poblaciones con características diferentes. Habrá que llevar a cabo nuevos estudios con mayor diversidad poblacional que evalúen también los mecanismos responsables de los efectos de la Dieta Mediterránea observados”, ha apuntado Crovetto.

El proyecto ha recibido financiación de la Fundación “la Caixa”, la Cerebra Foundation for the Brain Injured Child, la Agencia de Gestión de Ayudas Universitarias y de Investigación (AGAUR), el Instituto de Salud Carlos III, la Universidad de Barcelona y el Centro de Investigaciones Biomédicas en Red sobre Enfermedades Raras (CIBERER), Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición (CIBERobn) y Salud Mental (CIBERSAM).





Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén estima en más de 1.000 millones de euros las pérdidas en la próxima campaña de aceite de oliva

Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén prevé que el sector productor de la provincia ingrese la próxima campaña 1.000 millones de euros menos que en una temporada de producción normal de aceite de oliva. El presidente de la organización, José Manuel Espejo, fundamenta este pronóstico en la baja cosecha estimada por la persistencia de la sequía.

Espejo ha aclarado que hasta ahora no se habían producido dos cosechas bajas consecutivas, “lo que agrava la situación del sector, que por segundo año seguido perderá renta por la falta de precipitaciones, repercutiendo también en el empleo agrario”. En este sentido, prevé la pérdida de 150 millones de euros en jornales.

La relación directa de la economía de los municipios de Jaén con la producción oleícola explica la preocupación de la organización que, para combatir el problema, impulsa

acuerdos entre cooperativas con el fin de reducir costes en una situación excepcional.

Al respecto, Espejo ha resaltado la petición realizada a tres administraciones públicas (Gobierno, Junta y Diputación) con el objetivo de proteger el empleo y evitar el éxodo de los jóvenes vinculados a la actividad agrícola.

“Al reducirse el número de jornales en la campaña por segundo año consecutivo corremos el riesgo de que los jóvenes abandonen Jaén para trabajar en otros sectores”, ha alertado el presidente de Cooperativas, quien ha pedido al conjunto del sector que participe en la manifestación convocada para el próximo 5 de septiembre en Córdoba. En ella los asistentes exigirán a los ministros europeos de Agricultura la modificación de las normativas actuales “tan lesivas para el sector agrícola y ganadero”.

Las exportaciones europeas de aceite de oliva cayeron un 20,6% en los primeros ocho meses de campaña

Los Estados Miembros exportaron a terceros países un total de 426.227 toneladas de aceite de oliva en los primeros ocho meses de la campaña 2022/23, lo que supone un 20,6% menos respecto a la temporada precedente, según los últimos datos de la Comisión Europea (CE).

Estados Unidos permanece como primer destino de las exportaciones comunitarias de aceite de oliva, con 152.990 toneladas, un 21,8% menos, seguido de Brasil, con 49.861 toneladas (-5,6%); y Reino Unido, con 38.618 t. (-18,4%).

Otros destinos prioritarios son Japón (29.652 t., -19,2%); China (14.775 t., -43,2%); Ca-

nadá (15.708 t., -24,5%); y Australia (14.863 t., -14,1%), según los datos del Ejecutivo comunitario.

En cuanto a las importaciones, los datos del Ejecutivo comunitario detallan que la UE importó un total de 100.390 toneladas de terceros países, un 3,8% menos que entre octubre y mayo de la temporada precedente, de las cuales 72.546 toneladas procedieron de Túnez (-16,5%); 12.700 toneladas de Turquía (+359,8%); 4.593 toneladas de Siria (+465,4%); 2.539 toneladas de Marruecos (-56,9%); 2.260 toneladas de Argentina (-49,7%); 1.484 toneladas de Perú (+268,4%); y 530 toneladas de Reino Unido (-12,4%).

Consumo en los hogares españoles: los aceites de oliva suben un 9,6% en abril

Los últimos datos del panel de consumo alimentario en los hogares españoles del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) recogen que los aceites de oliva experimentaron una subida del 9,6% en abril respecto al mismo mes del año anterior, hasta 23,8 millones de litros.

El informe del MAPA señala que el crecimiento en volumen del segmento de aceites de oliva, viene explicado por un mayor consumo de aceite de oliva (20,5%, hasta 12,4 millones de litros) y aceite de oliva virgen (4,2%, hasta 2,3 millones de litros). Si bien, los hogares redujeron un 1,4% la intensidad de compra de aceite de oliva virgen extra (hasta 9 millones de litros), coincidiendo con que este tipo de aceite registró el crecimiento en precio medio más pronunciado del mercado (32,8%), además de cerrar con el precio medio más alto del sector (4,61 euros/litro vs 3,99 euros/litro).

Por otro lado, el Ministerio detalla que el consumo de aceite de oliva virgen extra en el año móvil -esto es, de mayo de 2022 hasta abril de 2023- fue de 126,8 millones de litros (-6,4%) por valor de 650,1 millones de euros (+13,2%). Por su parte, el consumo per cápita de este producto en dicho período fue de 2,72 litros.

En cuanto al aceite de oliva virgen, los hogares españoles consumieron en dicho período un total de 26,8 millones de litros (-23,6%), que supuso un gasto de 125,9 millones de euros (-2,1%). Su consumo per cápita fue de 0,58 litros.

Respecto al consumo de aceite de oliva, los datos del panel del MAPA detallan que los hogares españoles adquirieron en el año móvil un total de 155,2 millones de litros (-13,9%) por valor de 662,9 millones de euros (+11,8%). Su consumo per cápita fue de 3,34 litros.



Andalucía TRADE amplia sus servicios de internacionalización hasta alcanzar 70 mercados en 2023

Andalucía TRADE, en su afán por seguir ganando presencia en los mercados internacionales para diversificar las ventas de las empresas andaluzas hacia nuevos destinos, ha ampliado sus servicios de internacionalización hasta alcanzar 70 países en 2023, una cifra récord de cobertura geográfica de su Red Exterior.

De este modo, Australia, Egipto, Uruguay, Argentina, Paraguay, Suecia, Noruega, Finlandia y Dinamarca, destacadas zonas de crecimiento mundial, han entrado a formar parte este año de los mercados donde las firmas de la Comunidad pueden recibir asesoramiento directo sobre el terreno.

Con estos destinos, la Junta de Andalucía ha incorporado desde 2019 un total de 22 nuevos países a su Red Exterior con el objetivo de generar un gran mapa de oportunidades de negocio que aporte un valor diferencial a los servicios de la agencia y que impulse el incremento de la base exportadora de la Comunidad.

Según este organismo, las empresas que apuestan de forma decidida por el mercado exterior -más de 2.500 pymes andaluzas al año utilizan estos servicios- reducen sus riesgos, son más fuertes, competitivas y generan empleo de mayor calidad. Por eso, Andalucía TRADE ofrece sus servicios a las empresas andaluzas en múltiples naciones, a través de un novedoso enfoque geográfico que combina una clara apuesta por la transformación digital y el uso de *Big Data*.

En el continente europeo, Andalucía TRADE cuenta con diez sedes que cubren hasta 22 mercados. En este área geográfica, los países con servicios expertos en el terreno son Alemania, Bélgica, Luxemburgo, Países Bajos, Francia, Italia, Polonia, Reino Unido, Irlanda, Portugal, República Checa, Austria, Eslovaquia, Eslovenia, Hungría, Rumanía, Suiza, Turquía, Suecia, Noruega, Finlandia y Dinamarca.

En Asia la agencia dispone de 12 sedes

que cubren hasta 24 mercados. Asimismo, se da servicio en Emiratos Árabes Unido, Bahrein, Kuwait, Omán, Qatar y Japón. Además, las empresas andaluzas tienen apoyo en el terreno en China, Australia, Arabia Saudí, Corea del Sur, Filipinas, India, Indonesia, Malasia, Singapur, Irán, Kazajistán, Azerbaiyán, Georgia, Kirguistán, Tayikistán, Turkmenistán, Uzbekistán, Vietnam y Tailandia.

En América, Andalucía TRADE cuenta con 11 sedes que cubren un total de 14 mercados. Se apoya a las empresas de la comunidad en Brasil, Canadá, México, EEUU (Los Ángeles, Miami, Nueva York), Uruguay, Paraguay, Argentina, Chile, Colombia, Panamá, Costa Rica, República Dominicana, Perú y Ecuador. Finalmente, las firmas andaluzas pueden acceder a oportunidades de negocio en África en Marruecos, Egipto, Angola, Argelia, Costa de Marfil, Ghana, Kenia, Nigeria, Senegal y Sudáfrica.

41 fe ma

FERIA DE MAQUINARIA AGRÍCOLA DE ÚBEDA



Jaén
Paraiso Interior

DEL 13 AL 16
SEPTIEMBRE DE 2023



RECINTO FERIAL DE ÚBEDA | HORARIO DE 10,00 A 20,30 HORAS
FERIAMAQUINARIAAGRICOLAUBEDA.COM

ORGANIZA



COLABORAN



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural





¿Has estado de vacaciones? Estas fueron las noticias de interés para el sector oleícola durante el mes de agosto

Damos la bienvenida al mes de septiembre con un resumen en el que incluimos las informaciones y noticias de mayor interés para el sector oleícola relativas al mercado, normativas, ayudas, eventos o promoción -entre otros temas- acontecidas durante el periodo estival.



Aceituna negra

La Organización Mundial del Comercio (OMC) informó de que el Órgano de Solución de Diferencias (OSD) aceptó una solicitud de establecimiento de un grupo especial, presentada por la Unión Europea, que examinará el cumplimiento por parte de Estados Unidos de la resolución sobre los derechos impuestos a las aceitunas españolas.

Cabe recordar que la Comisión Europea (CE) solicitó el establecimiento de un panel de cumplimiento para evaluar las medidas tomadas por EEUU para cumplir con el informe del Panel de la OMC, que falló en contra de los aranceles estadounidenses sobre la aceituna negra española.

España y la UE consideran que EEUU ha incumplido hasta ahora el fallo del Panel de la OMC y que continúa aplicando aran-

celes ilegítimos que expulsan a los exportadores españoles de aceitunas del mercado estadounidense.

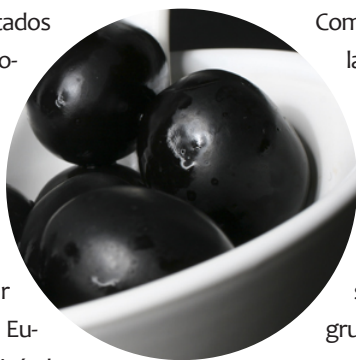
Mercado

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) publicó el Informe Anual de Comercio Exterior del que se desprende que las exportaciones agroalimentarias y pesqueras experimentaron en 2022 un incremento del 13,1% respecto al ejercicio anterior y alcanzaron la cifra récord de 68.018 millones de euros. Por lo que respecta a los principales subsectores exportadores el pasado año, el grupo de aceites y grasas es el que presenta un mayor aumento de las ventas al exterior respecto a 2021, con un incremento del 33,1% y un valor exportado total de 7.194 millones de euros.

La organización UPA-Andalucía destacó que el mes de julio continuó con la buena tendencia de comercialización de aceite de oliva, “a pesar de que la cifra de ventas ha disminuido respecto a junio y al complejo escenario actual, marcado por la escasa cose-

cha pasada, el corto enlace y las previsiones de mala campaña futura”. Así, precisó que las 71.000 toneladas vendidas (incluyendo las importaciones) elevan la cifra total de salidas en 10 meses de campaña hasta las 814.400 toneladas “y demuestran que la comercialización no se resiente ni siquiera en verano, sobrepasando todas las expectativas de venta por la baja producción existente”. Respecto a las existencias, el mes de julio se cerró con un volumen de 383.106 toneladas, que se reparten en 151.648 toneladas en poder de las cooperativas y almazaras; 222,388 toneladas en manos de los envasadores; y 8.980 toneladas en el Patrimonio Comunal Olivarero.

A nivel internacional, el Ministerio de Comercio de Turquía ha prohibido la exportación de aceite de oliva a granel y en barriles hasta el 31 de octubre con el fin de asegurar el suministro nacional, según informaron los medios de comunicación turcos.





Eventos

Grupo Interóleo, BALAM Agriculture y Santander Agro organizarán una jornada el próximo 13 de septiembre en Ferias Jaén con el objetivo de exponer las bases de crecimiento en el sector olivarero. La primera conferencia de este encuentro correrá a cargo de José Luis Vaca, director de Sostenibilidad, y Juan Carlos Cañasveras, de Desarrollo de Negocio en BALAM Agriculture, que hablarán sobre “Sultana y Cultiva Carbono, la evolución del olivar está aquí”. Posteriormente, se presentará el acuerdo entre Santander Agro y Grupo Interóleo, a cargo de José Antonio Lara, responsable territorial Agro en Andalucía del Grupo Santander. Finalmente, se ha organizado una mesa redonda en la que se hablará sobre la realidad de la transformación eficiente y sostenible del sector olivarero y en la que participarán Juan Gadeo, presidente de Grupo Interóleo; Pedro Navarro, director de Balam Crops; y José Antonio Lara, responsable territorial Agro Andalucía de Santander.

La Diputación de Jaén anunció que la X la Fiesta del Primer Aceite de Jaén se celebrará finalmente los días 4 y 5 de noviembre en el Paseo de Linarejos, de Linares, para trasladarse el fin de semana siguiente, entre los días 10 y 12 de dicho mes, hasta la Plaza de los Fueros de la ciudad de Victoria, en la provincia de Álava. En esta décima edición, el Paseo de Linarejos agluti-



**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

nará la zona de expositores de esta feria, en la que las empresas oleícolas mostrarán sus primeros aceites de la cosecha al público, que podrá degustarlos y adquirirlos. Esta zona expositiva se complementará con la realización de un intenso programa de actividades.

Además, la DOP Priego de Córdoba informó de la organización los días 7 y 8 de septiembre en la sede de la entidad de unas jornadas formativas destinadas a maestros de almazara, técnicos de calidad y profesionales del sector oleícola. En concreto, el 7 de septiembre se llevarán a cabo las ponencias “El análisis sensorial como herramienta imprescindible en el control de calidad en la almazara”, por parte de Brígida Jiménez, directora del Centro IFA-PA de Cabra; “Rentabilidad económica de las operaciones de limpieza en la almazara”, a cargo de Rafael Ruiz, responsable

comercial THA (Técnicas de Higiene Alimentaria y Ambiental), y “Auditoría de los procesos de higiene en las almazaras”, dirigida por José Manuel López, responsable técnico de THA. También se celebrará una visita práctica para conocer el proceso de higienización de conducción de aceite mediante procedimiento de turbulencia controlada, realizada directamente en almazara. El 8 de septiembre tendrá lugar la realización de catas prácticas dirigidas por Plácido Pascual, jefe de Panel de AOV del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba; y Francisca García, jefa del Panel de Cata de la DOP Priego de Córdoba.

Premios

Dcoop hizo entrega de sus XXVII Premios a la Calidad del Aceite correspondientes a la campaña 2022/23, con los que distingue a las almazaras asociadas y a sus olivareros y olivareñas por haber obtenido los mejores aceites en su categoría. Así, el Premio Dcoop al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra (Mejor depósito) fue para a la Sociedad Cooperativa Andaluza Virgen de las Virtudes, de Fuente de Piedra (Málaga); el Premio Dcoop 2022-23 a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen (Mejor bodega) para la Sociedad Cooperativa Andaluza Virgen de las Virtudes, de Fuente de Piedra (Málaga); el Premio Dcoop al Mejor Aceite Ecológico para la Sociedad Cooperativa Andaluza Unión de





Úbeda, de Úbeda (Jaén); el Premio Dcoop al Mejor Aceite con DOP Lucena para la Sociedad Cooperativa Andaluza Ntra. Sra. de Araceli (Lucena, Córdoba); el Premio Dcoop al Mejor Aceite con DOP Montoro Adamuz para la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Nuestra Señora Madre del Sol, en Adamuz (Córdoba); y el Premio Dcoop al Mejor Aceite con DOP Antequera para la Sociedad Cooperativa Andaluza Oleoalgaidas, de Villanueva de Algaidas (Málaga).

Por otro lado, la tercera edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén afronta los últimos días de recepción de candidaturas. La convocatoria, que cuenta con la colaboración de la Caja Rural de Jaén, EIT Food y Coosur, tiene abierta la admisión de propuestas hasta el próximo 3 de septiembre. A través de estos galardones, dotados con 12.000 euros en premios, se reconocen aquellas iniciativas que contribuyen al desarrollo y mejora del sector olivarero y a su puesta en valor.

A su vez, profesionales de la restauración, tanto nacionales como internacionales, podrán presentar hasta el próximo 8 de septiembre sus recetas al XX Premio de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén, paraíso interior". La Diputación Provincial de Jaén convoca este certamen que está dotado con un único galardón de 8.000 euros y que celebrará su final



el próximo 11 de octubre en el marco de San Sebastián Gastronomika, uno de los principales eventos gastronómicos a nivel mundial.

Ayudas

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), a través del Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA), ha abierto la convocatoria, de forma anticipada para 2023, de ayudas para la preparación y ejecución de proyectos de innovación de interés general por grupos operativos supraautonómicos de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas (AEI-Agri). La convocatoria tiene un presupuesto de 37,5 millones de euros y las solicitudes de las ayudas se podrán presentar hasta el 28 de septiembre.

Asimismo, el Gobierno publicó en el Boletín Oficial del Estado (BOE) el extracto de la modificación de la convocatoria de la línea de financiación ICO-MAPA-SAECA que incorpora la ampliación de 20 millones de euros del presupuesto, además de una serie de novedades aprobadas mediante el Real Decreto-ley 5/2023, de 28 de junio. Con esta ampliación, el presupuesto disponible para esta línea destinada a favorecer el acceso a la financiación al sector agrario y pesquero alcanza ya un presupuesto total de 60 millones de euros, con el que el potencial de crédito subvencionable se eleva a 500 millones de euros.

La consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Carmen Crespo, volvió a insistir en que el MAPA incluya al olivar en la Reserva de Crisis de la PAC y

consideró que "ante la difícil situación que atraviesa el sector olivarero se debe adoptar por parte del Gobierno de España esta decisión pues, además, no se ha incluido a este sector en sus ayudas por la sequía de manera incomprensible y pese a las muchas peticiones en ese sentido".

A su vez, esta Consejería puso en marcha una nueva línea de créditos dentro del mecanismo financiero destinado al sector agrario andaluz. Esta nueva medida permite ofrecer posibilidades de financiación al campo adaptadas a los problemas actuales que sufren debido a la subida de los costes de producción, la inflación y la sequía.

Además, la Junta destacó que está poniendo en marcha los mecanismos que van a permitir que las subvenciones que se conceden para la contratación de seguros agrarios puedan abonarse en el momento de la contratación de la póliza, lo que se realizará de forma paulatina. En los próximos meses, realizará la primera convocatoria de ayudas en este sentido, que incluirá algunas de las producciones aseguradas más relevantes de la región.

La Consejería de Agricultura andaluza también informó de que ha destinado en una sola convocatoria un total de 91 millones de euros a la incorporación al campo de nuevos productores, haciendo con ello posible que 1.141 agricultores y ganaderos hagan realidad sus proyectos empresariales creando sus explotaciones e incorporándose así a la actividad agraria.

A su vez, la Junta andaluza lanzó una nueva línea de ayudas a los Consejos Reguladores de las denominaciones de Calidad de Andalucía. Se trata de una convocatoria por valor de 300.000 euros para el apoyo a la gestión de estas entidades. Así, y hasta el 15 de septiembre, se pueden solicitar estas ayudas que están en relación a los presupuestos ejecutados en el año anterior, de manera que finalmente se produce una horquilla en las subvenciones que van de los 20.000 a los 40.000 euros por entidad, en función de las solicitantes.

Promoción



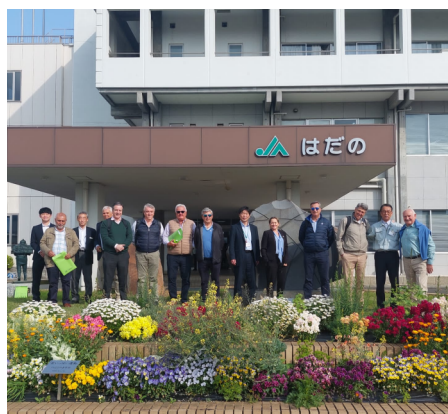
En materia de promoción, el MAPA suscribió un convenio con la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) para facilitar la presencia de empresas exportadoras del sector en 14 certámenes en Europa, Asia, Oriente Medio y América. Las ferias programadas son Specialty & Fine Food London, Fine Food Australia, Foodex Saudi Riyad, ISM Middle East, PLMA Chicago y Food Ingredients Europe, en 2023. Para 2024 se contempla la participación en las ferias Winter Fancy Food, Supermarket Trade Show Japan, Biofach Germany, IFE London, Seoul Food & Hotel, SIAL China, CIBUS y APAS Brasil.

Además, la Diputación jiennense precisó que los ocho AOVEs “Jaén Selección 2023” han llegado este año a los restaurantes Estrellas Michelin de todo el país con el fin de dar a conocer la calidad del aceite de oliva virgen extra de la provincia y su riqueza gastronómica. Más de 190 cocineros con estrella Michelin, así como chefs galardonados con el Premio Internacional de Cocina con AOVE “Jaén, paraíso interior”, periodistas especializados en la materia y otros prescriptores como críticos gastronómicos o influencers de redes sociales han recibido un pack especial con los aceites de oliva vírgenes extra en pequeño formato, que viene acompañado de distintos utensilios necesarios para la realización de una cata-degustación.

Por su parte, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía realizó una misión comercial en Japón para reforzar la internacionalización de la economía social andaluza en el mercado asiático. Durante diez días, una delegación andaluza de cooperativas estrechó lazos comerciales con el país, además de co-



nocer su sistema productivo, la estructura de la economía social nipona y el modelo de distribución japonés.



Normativas

El MAPA inició el trámite de audiencia e información públicas del procedimiento de consulta del proyecto de Real Decreto por el que se modifican cinco reales decretos relativos a la aplicación en España de la Política Agraria Común (PAC) de cara a las solicitudes de las ayudas para el año 2024.

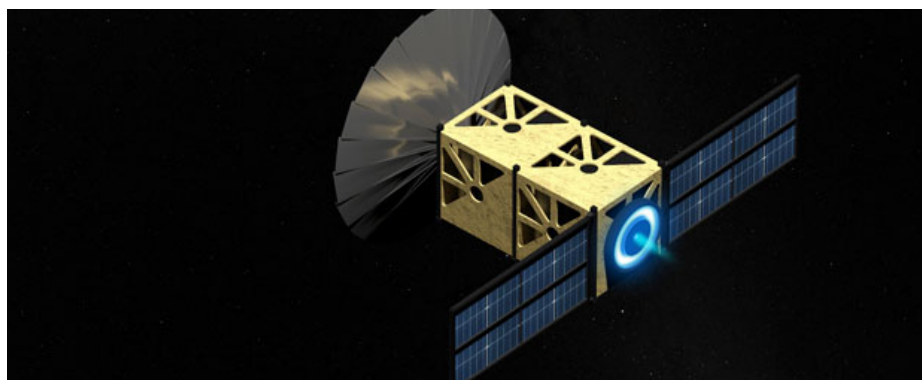
Se trata de modificaciones de carácter técnico que no alteran los principios de la estra-

tegia de intervención recogida en el Plan Estratégico de la PAC. Además, se amplían los plazos de entrada en vigor del cuaderno digital de explotación, a la vez que se fomenta la utilización voluntaria de esta herramienta por parte de aquellos agricultores que ya se encuentran preparados para su utilización. La audiencia pública permanecerá abierta hasta el próximo 8 de septiembre.

Investigación

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de Andalucía, a través de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera (Agapa), aseguró que lanzará en los próximos meses su primer nanosatélite al espacio que, según Crespo, supondrá un paso importante “en nuestra apuesta por la vanguardia tecnológica, ya que su misión será principalmente la de cuantificar el impacto del cambio climático en el sector agrario y pesquero y contribuir a mejorar la gestión de la biodiversidad”.

El primer nanosatélite andaluz, que se llamará finalmente “Platero”, está formado por 6 cubos de 10 cm x 10 cm x 10 cm y cuenta con una cámara de alta precisión que va a dar resolución en tierra de casi cinco metros. El dispositivo orbitará a 560 kilómetros de altitud y realizará una vuelta completa sobre Andalucía cada dos días. La Junta detalló que podrá captar datos que serán volcados en tiempo real en una misma plataforma junto a los obtenidos por los sensores terrestres y flotantes a través de tecnología de observación e-IoT (Internet de las cosas) para hacer que los datos sean más procesables.





Una nueva herramienta puede ayudar a limitar las poblaciones del insecto transmisor de la *Xylella* en Europa

Los investigadores del Instituto de Física Interdisciplinaria y Sistemas Complejos (IFISC, CSIC-UIB) y del Instituto de Ciencias Agrarias (ICA-CSIC) han desarrollado una herramienta predictiva que puede ayudar a limitar las poblaciones de *Philaenus spumarius*, insecto vector principal de la bacteria *Xylella fastidiosa* que se encuentra en casi todo el Hemisferio Norte.

El estudio recientemente publicado en la revista *Environmental Entomology* de la Sociedad Americana de Entomología (ESA) fue elaborado entre el Instituto de Ciencias Agrarias (ICA-CSIC) y el Instituto de Física Interdisciplinaria y Sistemas Complejos (IFISC, CSIC-UIB). Realizado a partir de datos de campo obtenidos en diferentes localidades de la Península Ibérica, plantea un modelo matemático con el que se ha construido una herramienta que permite prede-

cir el momento de desclosión de los huevos de *P. spumarius*.

El equipo de investigación monitoreó los huevos de *P. spumarius*, desde la oviposición hasta la desclosión, junto con las temperaturas diarias y las humedades relativas a cuatro ubicaciones de campo en la Comunidad de Madrid que se encontraban a diferentes altitudes. Los datos recopilados se utilizaron para construir un modelo de crecimiento en función de la temperatura acumulada (grados-día) para pronosticar la desclosión de huevos del insecto en la Península Ibérica. Además, el modelo se validó con observaciones de campo llevadas a cabo en diversas localidades de España.

El modelo resultante podría utilizarse como herramienta de apoyo a la toma de decisiones para calcular el momento óptimo para aplicar acciones de control sobre las ninfas recientemente despejadas de *P. spuma-*

rius, como son tareas superficiales o de desbroce. Los resultados sugieren que aplicar acciones de control en dos fechas distintas permitiría optimizar la eliminación de las poblaciones de ninfas en el campo. Esto reduciría considerablemente los riesgos de dispersión de la enfermedad en las regiones donde ya se ha establecido.

La herramienta desarrollada calcula la probabilidad de desclosión de los huevos de *P. spumarius* y utiliza la información proporcionada por las estaciones de la AEMET y a la que se puede acceder desde el siguiente enlace: <https://pseggs.ifisc.uib-csic.es/>.

A partir de esta información, pueden determinarse los momentos adecuados para aplicar los dos tratamientos propuestos como óptimos en el trabajo, cuando las probabilidades de desclosión son de 0,35-0,4 y 0,9, respectivamente.

Expertos de todo el mundo debaten sobre el estado actual de la investigación para controlar la *Xylella*

La investigación sobre la *Xylella fastidiosa* está avanzando en varias áreas, entre ellas las plantas resistentes, los insectos vectores, las estrategias de control de plagas específicas y las tecnologías avanzadas para la detección temprana, como las técnicas de análisis de imágenes. La preparación y la detección precoz siguen siendo fundamentales en la lucha contra esta bacteria, que continúa amenazando la economía y el medio ambiente europeos. Estas fueron las principales conclusiones de una reunión mundial de expertos científicos organizada por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés).

La 4ª Conferencia Europea sobre *Xylella fastidiosa*, organizada por la EFSA con la contribución de las principales iniciativas de investigación de la UE y transnacionales sobre esta bac-

teria (BeXyl, BIOVEXO, ERC MultiX y EUPHRES-CO), se celebró el pasado 20 de agosto en Lyon (Francia) en el marco del Congreso Internacional de Patología Vegetal (ICPP2023).

El evento reunió a más de 200 especialistas en *Xylella fastidiosa* de todo el mundo para debatir sobre el estado actual de la investigación para controlar esta bacteria.

Según informó la EFSA, los principales resultados presentados en el evento incluyeron actualizaciones sobre la situación de las epidemias en la UE, los avances en la resistencia a la *Xylella fastidiosa* en almendros, viñas y olivos, la profundización de los conocimientos sobre sus insectos vectores, lo que permite mejorar el control, y las herramientas avanzadas para la detección precoz.

Blanca B. Landa, presidenta de la conferencia y coordinadora del proyecto financiado

por la UE BeXyl (*Beyond Xylella*), indicó que “gracias a la financiación de la UE, la investigación científica sobre la *Xylella fastidiosa* ha logrado avances significativos, y la 4ª Conferencia Europea pone de relieve las numerosas vías que la ciencia está siguiendo para combatir este patógeno nocivo. El proyecto BeXyl está desarrollando aún más este enfoque multidisciplinar, explorando todas las soluciones posibles para proporcionar a las partes interesadas y a las autoridades públicas herramientas innovadoras para gestionar los brotes actuales, detectar rápidamente otros nuevos y evitar nuevas introducciones en la UE”.

Por su parte, Giuseppe Stancanelli, jefe del Equipo de Evaluación de Riesgos Fitosanitarios de la EFSA, resaltó que “la preparación y la detección precoz son herramientas clave en la lucha contra la *Xylella fastidiosa*”.



Exportaciones e importaciones entre España y la Unión Europea y resto de países (Mayo 2023)

Fuente: Dirección General de Aduanas

IMPORTACIÓN

EXPORTACIÓN

Aceites y grasas

Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	Portugal	1.312	5.128.550	A. de Oliva	Italia	2.763	14.216.809
V. LAMPANTE	Turquía	504	2.015.477	LAMPANTE	Francia	2.429	11.718.128
	Otros	210	976.529		Otros	11.317	60.478.586
	TOTAL	2.026	8.120.557		TOTAL	16.512	86.473.523
LOS DEMÁS	Portugal	4.648	23.794.953	LOS DEMÁS	Italia	14.501	78.967.457
A. DE OLIVA	Túnez	2.468	10.658.976	A. DE OLIVA	Francia	6.622	34.600.298
	Italia	1.204	6.052.640		EEUU	6.446	39.845.023
	Grecia	1.188	5.125.896		Portugal	5.872	28.662.807
	Siria	786	2.973.824		R. Unido	2.273	13.112.224
	Argentina	440	1.470.745		Alemania	1.789	9.143.364
	Marruecos	393	1.331.103		Japón	1.655	10.083.739
	Otros	1.061	4.551.443		México	1.159	6.994.014
	TOTAL	12.193	55.959.579		Brasil	1.041	6.748.920
					Australia	946	5.753.494
					Panamá	858	4.050.011
					Bélgica	834	3.734.468
					Colombia	807	4.717.135
					Canada	543	3.259.715
					Otros	5.901	37.044.835
					TOTAL	51.248	286.717.505
TOTAL A. OLIVA		14.219	64.080.136	TOTAL A. OLIVA		67.760	373.191.028
A. ORUJO	Portugal	2.205	4.538.998	A. ORUJO	Italia	1.454	5.164.135
	Italia	1.972	3.940.861		EEUU	1.201	3.531.065
	Grecia	1.771	4.091.393		México	716	2.221.007
	Tunez	607	1.216.018		Otros	4.767	17.810.823
	Otros	1	5.329		TOTAL	8.138	28.727.030
	TOTAL	6.556	13.792.600				
ACEITUNA	Portugal	1.970	1.374.058	ACEITUNA	EEUU	539	636.293
DE MESA	Otros	846	938.821	DE MESA	Alemania	330	1.318.518
	TOTAL	2.816	2.312.879		Otros	686	1.281.225
					TOTAL	1.555	3.236.036
A. GIRASOL	Ucrania	45.816	53.831.752	A. GIRASOL	Francia	9.557	12.329.304
	Alemania	9.179	9.327.157		Portugal	4.241	7.271.565
	Francia	6.551	8.881.430		Otros	9.963	17.823.823
	Otros	26.314	27.788.748		TOTAL	23.762	37.424.692
	TOTAL	87.861	99.829.086				
A. COCO	Filipinas	8.943	9.493.264	A. COCO	Italia	2.391	4.029.319
	Otros	1.142	1.876.720		Otros	1.310	2.250.847
	TOTAL	10.086	11.369.985		TOTAL	3.701	6.280.166
A. PALMISTE	Guatemala	1.605	1.951.353	A. PALMISTE	Italia	325	562.240
	Otros	4.574	5.867.196		Otros	538	1.351.256
	TOTAL	6.180	7.818.549		TOTAL	863	1.913.496
ACEITE PALMA	Indonesia	50.315	52.224.833	ACEITE PALMA	Portugal	4.960	6.869.921
	Guatemala	14.466	14.549.810		Italia	3.834	5.624.083
	Malasia	12.578	13.295.693		Francia	3.022	4.964.559
	Honduras	4.175	4.104.909		Otros	2.020	3.613.979
	Otros	8.747	10.161.035		TOTAL	13.837	21.072.542
	TOTAL	90.280	94.336.281				



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
ACEITE DE MAÍZ	Francia	546	528.257	ACEITE DE MAÍZ	Bélgica	263	295.977
	Otros	105	170.515		Otros	403	777.507
	TOTAL	651	698.772		TOTAL	666	1.073.484
A. RICINO	Francia	433	818.645	A. RICINO	Portugal	11	27.049
	Otros	189	346.827		Otros	24	76.103
	TOTAL	622	1.165.472		TOTAL	35	103.153
A. LINAZA	Bélgica	124	138.870	A. LINAZA	Portugal	171	175.457
	Otros	179	488.826		Otros	129	618.121
	TOTAL	303	627.696		TOTAL	301	793.578
A. CACAHUETE	Bélgica	54	152.843	A. CACAHUETE	Luxemburgo	5	26.441
	Otros	6	16.890		Otros	3	10.6271
	TOTAL	60	169.733		TOTAL	8	37.068
A. SOJA	EEUU	20.024	19.584.387	A. SOJA	Marruecos	37.122	40.605.963
	Panamá	3.082	3.185.479		Egipto	6.000	5.192.676
	Otros	3.276	3.658.095		Otros	1.576	2.556.947
	TOTAL	26.383	26.427.961		TOTAL	44.698	48.355.586
ACEITE COLZA	Bélgica	4.480	2.163.141	ACEITE COLZA	R. Unido	2.935	5.222.024
	Francia	4.133	5.033.451		Otros	1.989	3.302.085
	Otros	374	615.081		TOTAL	4.924	8.524.109
	TOTAL	8.988	7.811.673				
A. SÉSAMO	Panamá	79	519.718	A. SÉSAMO	Portugal	2	16.144
	Otros	69	464.960		Otros	0,12	23.860
	TOTAL	149	984.679		TOTAL	2	40.003
A. PESCADO	Noruega	485	845.445	A. PESCADO	Francia	724	2.672.194
	Panamá	437	423.198		Grecia	235	733.707
	Otros	1.906	6.745.795		Otros	469	2.326.418
	TOTAL	2.829	8.014.438		TOTAL	1.429	5.732.317
A. CONCRETOS	Francia	755	1.686.315	A. CONCRETOS	EEUU	603	2.512.617
	Portugal	686	1.412.766		Otros	1.252	6.308.704
	Otros	902	3.844.581		TOTAL	2.459	11.483.737
	TOTAL	2.344	6.943.662				
GLICERINA BRUTA	Portugal	746	92.183	GLICERINA BRUTA	Panamá	4.193	1.165.126
	Otros	377	391.260		China	1.652	282.375
	TOTAL	1.123	483.442		Francia	834	78.961
GLICERINA DESTILADA	Alemania	955	943.713	GLICERINA DESTILADA	Otros	636	158.997
	Brasil	756	483.335		TOTAL	7.315	1.685.459
	Otros	480	188.645		Bélgica	101	118.701
	TOTAL	3.229	2.678.471		Otros	169	361.932
GRASA DE CERDO	Francia	2.219	2.335.921	GRASA DE CERDO	P. Bajos	1.009	1.266.056
	Italia	1.258	1.138.252		Italia	357	1.861.581
	Portugal	224	201.046		Otros	472	636.432
	Otros	674	682.892		TOTAL	1.839	3.764.069
	TOTAL	4.375	4.358.111				
MANTECA DE CERDO	Otros	0,10	80	MANTECA DE CERDO	Bélgica	26	37.884
TOTAL	0,10	80	TOTAL	27	41.304		
SEBOS	Francia	2.169	2.200.471	SEBOS	Francia	7	6.641
	Otros	82	117.313		Otros	4	7.341
	TOTAL	2.251	2.317.784		TOTAL	11	13.982
GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	Francia	605	579.916	GRASAS ANIM. O VEGETALES HIDROGENADAS	Francia	769	1.772.336
	Alemania	225	1.030.233		Italia	765	1.319.559
	Otros	754	2.729.298		Portugal	635	1.056.936
	TOTAL	1.584	4.339.447		Otros	1.229	4.921.916
MARGARINA	Portugal	1.415	2.805.830	MARGARINA	TOTAL	3.398	9.070.747
	Bélgica	1.344	2.792.938		Francia	3.366	6.831.840
	P. Bajos	764	1.525.796		Portugal	2.802	4.630.820
	Italia	487	901.183		Otros	6.511	15.090.019
	Otros	930	2.403.095		TOTAL	12.679	26.552.679
	TOTAL	4.939	10.428.842				
TALL-OIL	Suecia	1	2.583	TALL-OIL	E. Árabes Unidos	17	64.980
	Otros	0,12	11.568		Otros	0,12	11.094
	TOTAL	1	14.151		TOTAL	17	76.074
LECITINA DE SOJA	China	566	1.224.418	LECITINA DE SOJA	Francia	702	1.715.502
	India	395	2.230.112		Italia	329	1.370.660
	Otros	830	3.366.010		Otros	1.137	5.055.847
	TOTAL	2.527	9.873.620		TOTAL	2.169	8.142.009



Cereales

I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
TRIGO	Lituania	19.865	4.879.082	TRIGO	Bélgica	5.164	2.272.383
	Portugal	1.102	387.500		Francia	406	244.845
	Otros	135	158.258		Otros	325	130.766
	TOTAL	6.551	2.518.326		TOTAL	5.895	2.647.994
MAÍZ	Ucrania	353.417	92.743.375	MAÍZ	Polonia	14.763	5.368.045
	Canada	167.818	48.468.174		R. Unido	4.401	1.810.508
	Francia	62.063	19.348.442		Portugal	2.636	1.597.951
	Polonia	31.201	7.572.349		Bélgica	2.292	931.319
	Otros	14.505	5.517.961		Otros	5.687	4.592.892
	TOTAL	629.006	173.650.301		TOTAL	29.779	14.300.715

Tortas

TORTA SOJA	Brasil	75.527	37.074.449	TORTA SOJA	Francia	9.135	4.686.860
	Otros	82.291	40.203.256		Otros	8.432	4.453.509
	TOTAL	157.818	77.250.705		TOTAL	17.567	9.140.369
TORTA LINO	Bélgica	120	90.407	TORTA LINO	Bélgica	120	90.407
	TOTAL	120	90.407		TOTAL	120	90.407
TORTA COPRA	Sri Lanka	1	603	TORTA COPRA	Otros	0,11	449
	TOTAL	1	603		TOTAL	0,11	449
TORTA PALMA	Malasia	10.001	1.959.183	TORTA PALMA	Guinea	1	1.616
	Otros	5.046	1.035.815		TOTAL	1	1.616
	TOTAL	15.047	2.994.998				
TORTA GIRASOL	Argentina	25.512	7.617.799	TORTA GIRASOL	Francia	2.870	1.031.014
	Otros	5.600	2.175.655		Otros	25	9.206
	TOTAL	31.112	9.793.454		TOTAL	2.895	1.040.220
TORTA COLZA	Francia	20.268	8.057.139	TORTA COLZA	Francia	1.388	519.269
	Otros	29.987	10.917.729		Otros	484	186.426
	TOTAL	50.256	18.974.868		TOTAL	1.873	705.695

Harinas

HARINA DE SOJA	Portugal	878	461.579	HARINA DE SOJA	Portugal	159	79.154
	Otros	384	380.470		Otros	50	23.127
	TOTAL	1.262	842.049		TOTAL	210	102.281
HARINA DE CARNE	Francia	2.573	991.853	HARINA DE CARNE	Francia	5.262	3.917.465
	Portugal	1.351	845.751		Tailandia	3.422	2.101.486
	Otros	824	841.256		Italia	2.517	1.719.719
	TOTAL	4.749	2.678.860		Portugal	2.178	1.030.742
					Otros	6.623	6.236.459
			TOTAL	20.001	15.005.871		
HARINA DE PESCADO	Islas Feroe	2.249	3.970.348	HARINA DE PESCADO	Francia	1.156	2.096.251
	Chipre	1.867	3.467.375		Otros	1.761	2.756.672
	Marruecos	1.549	2.264.657		TOTAL	4.145	6.835.741
	Otros	4.398	6.602.562				
	TOTAL	10.064	16.304.942				

Semillas oleaginosas

CACAHUETES CRUDOS	Argentina	1.370	1.980.930	CACAHUETES CRUDOS	Portugal	32	72.925
	EEUU	1.353	2.192.057		Otros	18	69.004
	Otros	3.045	5.157.600		TOTAL	56	141.929
	TOTAL	5.768	9.330.587				
HABAS DE SOJA	Brasil	411.034	200.919.960	HABAS DE SOJA	Portugal	105	69.584
	Francia	992	848.253		Otros	42	148.492
	Otros	805	752.361		TOTAL	148	218.076
	TOTAL	412.831	202.520.573				
SEM. GIRASOL	Rumanía	28.032	13.275.596	SEM. GIRASOL	Francia	734	703.692
	Francia	23.143	13.214.572		Rusia	440	3.295.106
	China	3.171	6.383.293		Otros	326	598.851
	Otros	2.176	3.387.225		TOTAL	1.502	4.597.650
	TOTAL	56.522	36.260.685				
SEM. LINO	Panamá	234	297.205	SEM. LINO	Portugal	11	15.469
	Otros	410	481.629		Otros	7	13.017
	TOTAL	645	778.834		TOTAL	18	28.485
SEM. SÉSAMO	Portugal	0,10	1.019	SEM. SÉSAMO	Otros	0,11	831
	TOTAL	0,10	1.019		TOTAL	0,11	831
SEM. ALGODÓN	Grecia	14	35.656	SEM. ALGODÓN	Grecia	7	18.438
	Otros	7	65.100		Otros	0,11	127
	TOTAL	21	100.756		TOTAL	7	18.564
SEM. COLZA	Francia	4.378	1.939.339	SEM. COLZA	Francia	917	472.167
	Otros	354	147.293		Otros	323	2.020.995
	TOTAL	4.732	2.086.632		TOTAL	1.240	2.493.162
SEM. CÁRTAMO	Rusia	102	40.591	SEM. CÁRTAMO	Portugal	24	13.800
	Otros	0,12	5.105		TOTAL	24	13.800
	TOTAL	102	45.696				

Jabones

JABÓN DE TOCADOR	Alemania	701	1.218.806	JABÓN DE TOCADOR	Portugal	982	2.037.958
	Otros	1.382	3.681.305		R. Unido	924	1.611.958
	TOTAL	2.085	4.900.111		Alemania	885	1.926.229
					Otros	1.740	4.648.235
			TOTAL	4.534	10.224.380		
JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Italia	451	453.796	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Francia	915	966.619
	Portugal	366	943.478		Alemania	479	802.150
	Otros	416	1.263.952		Otros	1.970	2.842.409
	TOTAL	1.234	2.661.226		TOTAL	3.364	4.611.178



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 extra,

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: 31 de agosto de 2023.

Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
1881			14,50 (lata 2,5 l.)	6,30		11,90
5 Elementos Cornicabra				11,75		12,30
5 Elementos Picual						8,00
5 Elementos Selección Premium						10,00
Abasa	31,45				5,90	
Abasa Frutado					8,00	
Abbae de Queiles			50,00 (3 l.)			17,25
Abraham García						14,50
Albador			28,00 (lata 3 l.)	11,50	7,00	5,00
Albenzaide					5,50	5,00
Alfar La Maja					7,65	5,00
Alhema de Queiles			44,95 (lata 3 l.)	15,50 (lata)		11,40 (lata)
Alianto						17,25
Al-Manzar					7,00	12,30/12,95
Al-Manzar Olivares en Terrazas					15,85	
Almaoliva Arbequina						13,50
Almaoliva Gran Selección		28,60	11,75			
Almenara						5,99
Aneba					8,50	8,00
Aniguala						8,10
Anima Aurea						12,00
Antara			19,00 (lata 2,5 l.)	12,20	7,00	6,25
Artajo						14,90
Artajo Arbosana/Koroneiki						13,90
Arteoliva (tetra-brick)				4,50		
Arzuaga						11,00
AU		15,57		3,14	5,00	8,85 (lata)
Aubocassa						19,64
Baecula			15,00 (lata 2,5 l.)	7,50 (lata)	5,50	3,50
Basilippo						11,00
Basilippo Gourmet Primer Día						17,00
Basilippo Selección Arbequina						13,70
Belluga						13,70
Benja Gran Selección					5,00	4,25
Bertín Osborne Selección						10,45
Biocano						4,25
Borges		27,79	11,95	6,95/8,99	6,84	
Borges Arbequina					7,85	5,35
Borges Hojiblanca					7,85	5,35
Borges Picual					7,85	5,35
Cal Saboi						25,00
Camino de Aníbal						10,00
Camp Cerviá	31,00				8,00	
Campos de Uleila						9,70
Canoliva	32,90					5,00
Cañada del Marqués	23,15					
Capilla del Fraile			25,50 (lata 2,5 l.)			11,50
Capricho Andaluz	40,00 (ánfora)	39,19	2,98 (0,25 l.)	7,99 (lata)	6,51	2,75 (lata)
Carabaña						19,65
Carbonell	38,26	32,95/46,86		6,78/9,00	8,99	4,68 (Of.)
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				8,07/10,49	5,59	2,75
Carbonell G. Selección (Almazara)	47,99	18,48	15,00 (3 l.)	8,07/10,49	7,85	4,31/4,77
Carbonell Hojiblanca				8,86/10,49	6,98	2,85
Carbonell Picual				8,07/10,49	9,30	2,75
Carbonell Regium					9,30	
Carmen High/Premium Selection					11,50	
Casa Alarcón Envés						13,00
Casa Benito				9,85 (lata)		
Casa de Alba						13,36
Casa del Agua						6,39
Casado Morales						12,00
Casas de Hualdo Cornicabra/Arbequina			20,00 (lata 3 l.)			8,20/9,30
Castelanotti					10,40	9,50
Castillo de Canena 1er Día de Cosecha						22,80/23,90
Castillo de Canena Arbequina						14,50
Castillo de Canena Picual						14,50
Castillo de Canena Reserva Familiar						16,25/17,90
Castillo de Canena Royal						25,40/30,00
Castillo de Tabernas	50,00	76,50				7,42
Castillo de Tabernas Esencia						17,00
Castillo de Tabernas Picual			27,00 (lata 2,5 l.)			8,45
Castillo de Tudején						12,90
Cazorla Picual/Royal	26,00/30,00		17,30 (2,5 l.)	6,50 (lata)	5,50	
Cladivm						10,00
Claramunt Arbequino / Frantoio						13,00
Columela				12,00 (lata)		8,90
Conde de Argillo					8,40	7,45
Conde de Argillo Serie Oro					10,70	
Conde de Benalúa		33,36	15,08			3,83
Cordoliva		14,95		3,90		



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
Coosur		28,99/38,17	16,75 (lata 3 l.)	8,78/8,94		
Coosur (monovarietales)				8,78/8,94	5,99	3,49
Cortijo de Suerte Alta			33,00 (lata 3 l.)	14,50 (lata)		12,95
Cortijo La Torre Premium						10,15
Cortijo Lantisco						16,00
Cortijo de Segura	29,50				5,50	
Cortijo Spiritu_Santo						11,80
Cortijos de Montefrío						5,60
Cosecha					4,05	4,25 (lata)
Cuac						19,95
Cuarcos de Otto						9,00
Dcoop		41,99		9,65		
De Nuestra Tierra Jaén						4,59
De Ntra. Tierra Les Garrigues						4,99
De Ntra. Tierra Sierra Segura	41,50	34,10		9,09 (lata)		6,69
Deortegas						8,15
Dominus						17,78
Don Juan Manuel			38,00 (vidrio 3 l.)			
Duque de Baena			20,00 (lata 2,5 l.)			5,24
Echinac			27,90 (lata 2,5 l.)			3,00
Ecolibor			29,70 (lata 2,5 l.)			11,15
El Buen Olivo						12,69
El Lagar del Soto				10,65		12,88
El Molino de Bertín				2,89	3,55	
Enrique Ponce						18,90
Escornalbou			17,85 (3 l.)			8,55
Esencial					4,50	
Finca Alamillos del Prior					7,00	11,00
Finca Els hostalets						20,80
Finca La Moncloa				31,10 (1,5 l.)		8,55
Finca La Moncloa Gran Selección					5,90/6,03	
Fruto del Sur		32,80		6,55	5,59	
Fuenroble			42,90 (3 l.)	13,32 (lata)		10,01
Fuenroble Selección						18,00
Fuente la Madera						3,50
Fuenteroble Selección						18,00
Fuentebaena	34,50		19,00 (lata 2,5 l.)		8,50	
Full Moon						15,00
García de la Cruz Solitude						7,00
Germán Baena	35,56					5,01
Germanor		32,88	23,47		6,53/10,84	
Gourmed					4,90 (0,2 l.)	6,50
Gracurris			21,00 (lata 2,5 l.)			5,50
Guiradoli					4,50	
Hacienda Fuencubierta						6,25
Hacienda Guzmán						18,61
Hacienda La Laguna			22,15 (3 l.)	7,00	7,00	4,35 (lata)
Hacienda Meca						6,00
Hechizo Andaluz					6,00	7,15
Hejul						7,80
Herencia Mediterránea			4,90/5,49	4,50		
Hojiblanca	29,99	24,11/26,99	9,94 (3 l.)	4,88/5,34	5,88/5,89	3,95
Impelte Nuevo						7,00
IO (Black/White)						13,50
Iznaoliva		36,95		7,40/9,99		
Jacoliva			10,11			9,00
Jaencoop		41,40		8,91		7,03
K Arguiñano						9,35
Knolive				4,88/5,19	8,35	
Koipe				9,79		7,89/8,05
L'Alquería Alfarenca/Blanqueta					8,59	
L'Estornell	50,00			11,00	14,35	9,00 (lata)
L'Estornell Centenario		41,00 (frasca)				
L'Únic Llumet						11,00
LA Organic						17,40
La Boella Arbequina/Arbosana			15,23			10,58
La Casería de Santa Julia		22,07		2,79		
La Catedral de Navarra						7,25 (0,37 l.)

www.centrifugacionalemana.com

**LA EXTRACCIÓN
EN PERFECTA SINCRONÍA**

**centrifugación
alemana**

**SE BUSCA**

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

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

SE 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

ayudas

El importe total de las ayudas directas de la PAC para la campaña 2023 asciende a 4.875 millones de euros

Un total de 622.404 de agricultores y ganaderos han presentado la solicitud única de las ayudas de la Política Agraria Común (PAC) para 2023, primera campaña en la que se aplica el Plan Estratégico Nacional de 2023-2027. Estas solicitudes comprenden más de 22,2 millones de hectáreas declaradas. La ampliación del plazo hasta el 30 de junio ha permitido que se hayan podido tramitar todas las solicitudes, según ha informado el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

El número de explotaciones agrarias que solicitan las ayudas supone una ligera disminución del 3,95% respecto a la campaña de 2022, en línea con la tendencia constante de las últimas décadas y en dimensión sensiblemente menor de lo ocurrido en los primeros dos ejercicios de la anterior PAC, según el MAPA.

No obstante, la superficie total declarada se mantiene estable. Este dato, a su juicio, es indicativo del mantenimiento de la actividad económica y medioambiental que desempeña el sector agrario en España, así como de su mayor profesionalización. El Ministerio ha precisado que hay menos explotaciones solicitantes, pero éstas son de mayor dimensión.

El importe total de las ayudas directas para la campaña 2023 asciende a 4.875 millones de euros que las Comunidades Autónomas podrán abonar en forma de anticipos a partir del 16 de octubre, y que serán pagados en su totalidad a más tardar el 30 de junio de 2024. El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas, ha destacado la importancia de los ingresos de la PAC para agricultores y ganaderos, ya que dota de estabili-

dad la actividad agraria, sobre todo, en momentos difíciles como el actual.

En esta campaña, a petición de España, el pago anticipado de las ayudas directas se incrementa del 50 al 70%, que permitirá dotar de mayor liquidez a agricultores y ganaderos, ya que se podrán pagar, entre el 16 de octubre y el 30 de noviembre, hasta 3.500 millones de euros aproximadamente en función del calendario de abono que fije cada Comunidad Autónoma.

De estas solicitudes, la práctica totalidad incluye al menos una ayuda directa de las recogidas en el Plan Estratégico Nacional 2023-27: la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad y sus pagos complementarios (redistributivo y joven agricultor y agricultora), los eco-regímenes y las ayudas asociadas.



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 Septiembre

- ☞ Del 6 al 9 de septiembre
WORLD FOOD ISTANBUL
Estambul (Turquía)
www.worldfood-istanbul.com/home
- ☞ Del 10 al 11 de septiembre
GOURMET SELECTION
París (Francia)
www.en.salon-gourmet-selection.com
- ☞ Del 11 al 12 de septiembre
SPECIALITY AND FINE FOOD FAIR
Londres (Reino Unido)
www.specialityandfinefoodfairs.co.uk
- ☞ Del 11 al 14 de septiembre
FINE FOOD AUSTRALIA
Sidney (Australia)
www.finefoodaustralia.com.au
- ☞ Del 12 al 15 de septiembre
FOOD DESIGN FESTIVAL
Madrid
hola@fooddesignfest.com
www.fooddesignfest.com
- ☞ 13 de septiembre
JORNADA SOBRE LA OLIVICULTURA DEL FUTURO
Jaén
www.interoleo.com
- ☞ Del 13 al 16 de septiembre
FERIA DE MAQUINARIA AGRÍCOLA DE ÚBEDA
Úbeda (Jaén)
feriamaquinariaubeda@gmail.com
www.feriamaquinariaagricolaubeda.com
- ☞ 14 de septiembre
XVII ENCUENTRO DE MAESTROS Y RESPONSABLES DE ALMAZARA DE GEA
Úbeda (Jaén)
www.gea.com/es
- ☞ Del 17 al 20 de septiembre
FOODEX SAUDI
Riyadh (Arabia Saudí)
www.foodexsaudiexpo.com
- ☞ Del 19 al 22 de septiembre
WORLD FOOD MOSCOW
Moscú (Rusia)
www.world-food.ru/en/en/en-GB

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

Está pasando...

El IFAPA programa varias jornadas para el sector del olivar a partir de septiembre

El Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA) incluye en su portal de actividades de formación y transferencia tres jornadas dedicadas al olivar que se desarrollarán a partir de septiembre dirigidas al personal técnico de empresas, asociaciones u organizaciones que asesoran a las explotaciones agrarias.

Así, el Centro IFAPA Alameda del Obispo (Córdoba) acogerá el 21 de septiembre una jornada sobre nuevas técnicas del olivar que abordará el diseño y manejo de nuevos sistemas de olivar; la selección de nuevas variedades; las innovaciones en maquinaria; y el control de la verticilosis.

Posteriormente, el Centro IFAPA Venta del Llano (Jaén) celebrará una jornada sobre avan-

ces en el control sanitario del olivar, que se llevará a cabo el 26 de septiembre, y cuyos contenidos se centrarán en la normativa sobre uso sostenible de fitosanitarios; la actualización sobre métodos de control integrado de plagas y enfermedades; y la situación actual y limitaciones sobre uso de sustancias activas.

Finalmente, el 4 de octubre tendrá lugar también en el Centro Ifapa Venta del Llano una jornada sobre elaboración de compost en olivar que tratará la valorización de subproductos de almazara, la elaboración de compost de alperujo y las prácticas de elaboración de compost de alpeorajo.

www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/web/

Feria de Maquinaria Agrícola de Úbeda

La Feria de Maquinaria Agrícola de Úbeda (FEMA) celebrará su 41ª edición del 13 al 16 de septiembre en el recinto ferial de esta localidad jiennense y en ella se espera que participen 150 expositores y 350 marcas.

La cita está organizada por el Ayuntamiento de Úbeda, a través de las áreas de Comercio, Industria, Artesanía, Empresa, Agricultura y Desarrollo Rural, y cuenta con el patrocinio de la Unión Europea, mediante los Fondos FEADER, la Junta de Andalucía, la Diputación de Jaén y Caja Rural de Jaén.

Según sus organizadores, la Feria de la Maquinaria Agrícola celebrada en esta ciudad es la

más veterana de la provincia y gracias a su organización hoy cuenta "con un gran prestigio dentro y fuera de Jaén". "Es la única que se celebra anualmente, desde 1982, año en el que el Ayuntamiento de Úbeda se hizo cargo de su organización", recordó en su presentación a finales de julio José Luis Madueño, concejal de Comercio, Industria y Artesanía.

Según las expectativas, se cubrirá el espacio expositivo. "Estimamos que participen 150 expositores y 350 marcas, aunque de momento falta el 10% del espacio habilitado por ocupar", subrayó.

www.feriamaquinariaagricolaubeda.com

PUBLICIDAD

Contigo desde el origen

En CaixaBank queremos ayudarte a impulsar tu proyecto desde las raíces, como tú lo haces. Por ello, hemos creado el mayor ecosistema de innovación agroalimentaria para ofrecerte soluciones integrales, digitales e innovadoras.

Descubre AgroBank en CaixaBank.es

paralimpicos

NRI: 5598-2023/05681

AUTELEC

ENVASADORAS POR PESO
FILLING MACHINES



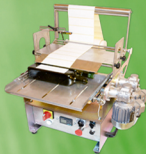
TAPONADORA
CAPPER



MOLINO
MILL



ETIQUETADORA
LABELER



MEDIDOR DE GRASA
FAT METER



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



IMS

CONTROL INDUSTRIAL



INDEPENDENCIA
DIGITAL
5.0

IA

ESPECIALISTAS
EN
ALMAZARAS



FABRICACIÓN
E INSTALACIÓN
DE CALDERAS
DE BIOMASA

INMECAL

Innovaciones Metacalóricas, s.l.



Grupo
AGROISA
ingeniería para la olivicultura
y para el desarrollo de procesos industriales

ITB IntecBIO s.l.

mira lo que hacemos en:



www.calderasinmecal.com