


 INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR  
**Mercacei**  
 SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

**E**ditorial

La superficie olivícola en Argentina ocupa 86.000 hectáreas  
pág.4

El Senado aprueba una moción para incentivar el trabajo científico en torno al aceite de oliva  
pág.5

El olivo protagonizó la temática de las “Noches en Blanco” jiennenses  
pág.13

Confirmado: es posible obtener etanol a partir de la biomasa procedente de la poda del olivo  
pág. 16

El Ministerio de Agricultura reitera su apuesta por seguir generando conocimiento sobre las propiedades saludables del aceite de oliva  
pág.18

El Vaticano muestra interés por el aceite de oliva  
pág.22

## En el nombre del AOVE

Por Pandora Peñamil Peñafiel

**E**l simbolismo del aceite de oliva y el olivo en las religiones occidentales es innegable. En el Cristianismo, el olivo es símbolo de paz y reconciliación al identificarse con la paloma que portó en su pico una ramita de olivo a Noé tras el diluvio universal, escenificando la reconciliación de Dios con los hombres. Asimismo, cuando Jesús de Nazaret entró en Jerusalén, el pueblo judío le recibió con ramas de olivo, una tradición que se ha perpetuado hasta nuestros días y es recordada cada Domingo de Ramos cuando los cristianos acuden a bendecir sus ramos de olivo a la iglesia y, posteriormente, los cuelgan en sus balcones como símbolo religioso. La muerte de Jesús y el Calvario también están íntimamente relacionados con este árbol, puesto que fue apresado mientras oraba en el Huerto de los Olivos -o de Gethsemani, en hebreo-. Este emplazamiento representa para los católicos un lugar de redención y de peregrinación obligada. Pero es que el aceite de oliva también juega un papel crucial en esta religión, convirtiéndose en uno de los cuatro elementos más importantes del Cristianismo, junto con el pan, el vino y el agua. Su relación se remonta a los orígenes de esta religión, como muestra el libro del Éxodo en el que el Señor le dice a Moisés: “Toma perfumes de gran precio, cinco kilos de mirra en grano, dos kilos y medio de cinamomo, dos kilos y medio de caña de olor, cinco kilos de acacia y



tres litros y medio de aceite de oliva; con estos ingredientes harás el aceite de la unción santa”. Así, el aceite de oliva ha servido a lo largo de la historia para ungir a sacerdotes y dotarles de autoridad, gloria y responsabilidad, actuando en nombre de Dios y del Espíritu Santo. El honor de ser ungidos también se otorgó a reyes y monarcas confirmándoles el poder y la fuerza procedente de Dios.

Pues bien, 2022 años más tarde, este alimento simbólico ha vuelto a casa. Los días 3 y 4 de mayo la Pontificia Academia de las Ciencias (PAS) de la Ciudad del Vaticano (Roma) acogió la conferencia “El arte y la ciencia del aceite de oliva: nutrición, medicina y salud planetaria”, en la que participaron destacados científicos internacionales y expertos de una gran variedad de campos del sector oleícola para resaltar las bondades saludables del aceite de oliva y el papel que juega la investigación en esta industria. Los imponentes salones de la Santa Sede fueron testigos de la gran pregunta que formuló el Dr. Willett, profesor de Epidemiología y Nutrición en la Universidad de Harvard: ¿Cuál es el papel que juega el olivo en beneficio de un mundo saludable, sostenible y justo? Si bien los asistentes intentaron darle contestación, asegurando que el patrimonio mundial del aceite de oliva tiene claramente mucho que ofrecer, no dudaron en concluir que queda aún mucho trabajo e investigación por delante. ¿Lograremos un empujón divino en esta lucha?



**Seguimos evolucionando**  
**Línea SPI, la más vendida del mundo**

iNueva imagen,  
 nuevo nombre y  
 mayor rendimiento!

**PIERALISI**  
 CIRCULAR THINKING  
 www.pieralisi.com

▼ “Patrocina la Noticia de la Semana”

“Nueva técnica de *fingerprinting* para verificar el origen geográfico del aceite de oliva virgen”

pág.12



**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 €)

**Depósito Legal:**  
M 28733 - 1994  
**ISSN**  
1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

Esta publicación es miembro del Club Abierto de Editores (CLABE).



## sumario

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• Internacional
	• Campaña
6-10	Mercado
	• Eventos
11	Actualidad
	• PAC
	• Digitalización
	• AOVE & Cultura
	• Subproductos
	• Salud
	• Sostenibilidad
	• Formación
	• Conferencias
24	Precios al Detall
26	Anuncios Breves
27	Agenda

## Actualidad

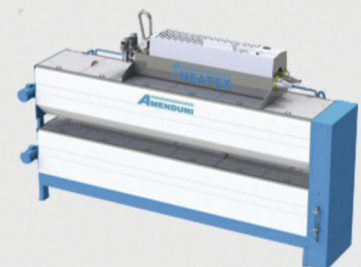
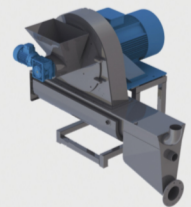
### El Máster de Olivicultura y Elaiotecnia de la Universidad de Córdoba clausura su XVI edición

La Biblioteca Universitaria Maimónides de Córdoba acogió el 25 de mayo la clausura del Máster en Olivicultura y Elaiotecnia, que este año ha celebrado su XV edición. Este evento, de carácter bienal organizado por la Universidad de Córdoba, coincide con la clausura del Curso de Especialización que comenzó en septiembre pasado y que irá seguido de un segundo curso en el que los alumnos realizarán su Trabajo Fin de Máster en los distintos organismos de investigación nacionales o internacionales a los que se han adherido durante la formación.

La presente edición del Máster ha contado con la participación de 17 alumnos procedentes de 10 países -Albania, Argelia, Croacia, España, Irán, Italia, Marruecos, Montenegro, Túnez y Turquía-. Dentro de esta formación, en la que se ofertan cursos y títulos propios de la UCO para profesionales del sector que no pueden realizar el máster completo, han participado dos alumnos procedentes de Italia y Brasil en el título de "Experto en Elaiotecnia", y otros 2 de España y Brasil en el de "Experto en Olivicultura".

Asimismo, según ha destacado el centro, se han defendido 16 Trabajos Fin de Máster (TFM) por parte de alumnos de ediciones anteriores.

En cuanto a profesorado, han intervenido un total de 145 profesores procedentes de UCO, CSIC, IFAPA, AGAPA y diversas empresas del sector.



**REX LIMITED**  
NUEVO NUEVO MODELO



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

## La vista puesta en el cielo... y en los termómetros

Desde la organización agraria Asaja aseguran que, ante las insólitas temperaturas registradas en los últimos días, “está en juego la futura cosecha de aceituna. Teniendo en cuenta que el olivar se encuentra en la fase final de recolección de la actual campaña, las precipitaciones son necesarias para el abono y tratamientos de las plantaciones de primavera con vistas a la próxima temporada”, han aseverado desde la OPA. No debemos olvidar que el olivar es uno de los cultivos que miran con temor la subida del mercurio. Así, el IFAPA también ha advertido de que aquellas zonas donde la floración vaya un poco retrasada pueden verse muy perjudicadas por las altas temperaturas.

### Jaén

Mercado muy poco operativo en el que sólo se realizan operaciones muy concretas y se retira lo adquirido anteriormente. Crece un poco la oferta, mientras la demanda permanece muy tranquila. En este contexto, el lampante se sitúa a 3.200 €/t.; el virgen, a 3.250/3.300 €/t.; el virgen extra, a 3.300/3.450 €/t.; y el refinado, a 3.400 €/t.

### Córdoba

Mercado muy tranquilo que sólo registra operaciones puntuales y donde el envasador se encuentra dando salida a su stock. En este contexto, el lampante se establece a 3.200 €/t.; el virgen, a 3.250 €/t.; el virgen extra, a 3.350/3.400 €/t.; y el refinado, a 3.450 €/t.

### Sevilla

Mercado en calma en el que los envasadores se lamentan de la lentitud de las salidas. La oferta permanece tranquila, una semana más, en un contexto en el que el lampante se oferta a 3.200 €/t.; el virgen, a

**Rosa Moliterno**

---

**Broker**  
Aceite de oliva a granel

---

**952 603 030**  
rm@iberiadeaceites.com

---

**Iberia de Aceites S.L.**

3.300 €/t.; el virgen extra, a 3.400/3.500 €/t.; y el refinado, a 3.400/3.450 €/t.

### Málaga

El mercado atraviesa un punto de inflexión en el que los operadores se limitan a retirar los contratos llevados a cabo anteriormente, mientras la oferta se mantiene tranquila. Así, tan sólo sale alguna cisterna puntual de virgen extra a 3.400 €/t.

### Castilla-La Mancha

Mercado a la espera de que pasen unos días para comprobar las consecuencias que tiene en el cuajado la ola de calor que acaba de atravesar la Comunidad. Por el momento se espera una cosecha media para la próxima campaña. En este contexto, el virgen se establece a 3.150/3.250 €/t.; y el AOVE, a 3.300/3.450 €/t.

### Extremadura

Semana tranquila con una ligera tendencia a la baja de todas las cotizaciones. La demanda se ha revertido en los últimos días, mientras la oferta sigue siendo mínima. En este sentido, el lampante se oferta a 3.200 €/t.; el virgen, a 3.250/3.300 €/t.; y el virgen extra, a 3.350/3.500 €/t.

### Valencia

Mercado muy parado a la espera de que finalice la floración. Con las previsiones de una próxima cosecha mermada, el lampante se establece a 3.200 €/t.; el virgen, a 3.250 €/t.; el virgen extra, a 3.300 €/t.; y el refinado, a 3.400 €/t.

### Lérida y Tarragona

Debido a la ausencia de operatividad, repiten una semana más las cotizaciones de los AOVes, situándose los frutados con DOP Garrigues y Siurana a 3.500 €/t.; y a 3.400 €/t. los dulces.



## Seguimos evolucionando

### Línea SPI, la más vendida del mundo

¡Nueva imagen, nuevo nombre y mayor rendimiento!

La nueva gama de extractores centrífugos nace de la necesidad de mejorar los rendimientos en función de las demandas de nuestros clientes.



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



## La superficie olivícola en Argentina ocupa 86.000 hectáreas

Con motivo del Día de la Olivicultura celebrado el 22 de mayo, la Federación Olivícola Argentina (FOA) ha difundido un informe de la actividad de este sector a partir de la información proporcionada por el oficial del Instituto Nacional de Estadística y Censos de la República Argentina (Indec), y de estimaciones generadas por la propia institución. Entre los datos más notorios destaca que la superficie dedicada al olivar en el país sudamericano es de 86.000 hectáreas, de las que 43.000 están dedicadas a aceituna para almazara; 26.000, a aceituna de mesa; y las restantes 17.000, a ambas.

La FOA ha destacado que la producción total de aceitunas ascendió en 2021 a 300.000 toneladas, que se dividieron en 230.000 t. de aceite de oliva y 72.000 t. de aceituna de mesa. De ambas producciones se exportó de media el 75-80%, mayoritariamente a granel.

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón  
Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155



El sector oleícola argentino facturó 223 millones de dólares el año pasado, proporcionando empleo permanente a 6.000 personas y empleo estacional a otras 43.000 durante el período de recolección.

“La falta de rentabilidad y, con ello, de reinversión necesaria anual en el campo, la demora en la cosecha, la poda incorrecta y la reducción de fertilización o riego necesario son factores que afectan al volumen de las

cosechas, no logrando alcanzar el potencial de las hectáreas plantadas”, ha destacado la FOA en un comunicado. De hecho, ha recalorado que las hectáreas plantadas, con la inversión y cuidados necesarios, tienen un potencial de alcanzar 688.000 t. de fruta, 206.400 t. de aceituna de mesa y 72.240 t. de aceite de oliva. Si esto se llevara a cabo con la rentabilidad óptima, el sector facturaría unos 550 millones de dólares anuales.

La industria olivícola argentina destina el 75% de sus aceitunas a la elaboración de aceite de oliva virgen y virgen extra. “A partir de un gran esfuerzo e inversión de sus operadores, ha logrado promocionar la calidad de sus aceites en EEUU y en la UE, siendo actualmente una industria netamente exportadora -mayoritariamente a granel-, debido a la dificultad de ingresar en los mercados internacionales con marca propia, salvo contadas excepciones”, ha indicado la FOA.

## Olio Capitale volvió a celebrarse tras el parón de la pandemia centrado en el oleoturismo

Casi 8.000 visitantes ha recibido la XIV edición de Olio Capitale, que volvió a celebrarse del 13 al 15 de mayo en Trieste (Italia) tras el parón de dos años a causa de la pandemia. Con esta edición se pretendía devolver su identidad al único evento del panorama italiano dedicado en su totalidad al aceite de oliva y la cultura oleícola.

Antonio Paoletti, presidente de la Cámara de Comercio de Venezia Giulia, que organiza la feria a través de Aries, destacó el balance positivo de esta edición. “Volver a empezar tras dos años de pandemia era fundamental, y lo hemos hecho junto a los 170 expositores que han apostado una vez más por Olio Capitale y la Associazione Nazionale Città dell'Olio, nuestro *partner* histórico del evento”, aseguró Giulia.

Olio Capitale también organizó un intere-

sante programa de conferencias dedicadas en esta edición al oleoturismo. Asimismo, se volvieron a degustar los AOVEs presentes en la feria a través del *Oil Bar* y se llevaron a cabo diversos *showcooking*s en los que participaron numerosos asistentes.

Los 170 expositores presentes en Olio Capitale procedieron de diversas regiones italianas y griegas, mientras que los compradores que participaron en las misiones comerciales de la feria llegaron desde Alemania, Austria, Serbia, Croacia, Dinamarca, Holanda, Francia, Inglaterra, Suiza, Estonia y Japón.

### Un programa centrado en el oleoturismo

Desde la última edición de Olio Capitale, el sector del oleoturismo ha crecido exponencialmente, tal y como destacaron los organizados

res de una cita que centró su programa de conferencias en este fenómeno.

“El turismo gastronómico y enológico en Italia -comentó Patrizia Andolfatto, directora de Aries- ha demostrado ser resistente a la pandemia, pues las experiencias turísticas relacionadas con el aceite de oliva virgen extra han supuesto todo un *boom* en el panorama nacional de ofertas turísticas”.

Entre las conclusiones del Informe sobre el Turismo Enogastronómico en Italia, elaborado por la empresa Enit y presentado en el marco del evento, destaca que al 54% de los turistas que acude a Italia le gustaría poder realizar rutas en bicicleta/BTT por olivares, mientras que el 46% restante desea practicar jogging o trekking en estos mismos entornos relacionados con el aceite de oliva.



## Anierac confirma unas ventas en abril de 60,5 millones de litros de aceites envasados

La Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac) ha dado a conocer los datos de salidas de aceites envasados durante el mes de abril, que ascienden a 60,5 millones de litros. Durante los cuatro primeros meses de 2022, las empresas de Anierac han puesto en el mercado 224,98 millones de litros de aceite, lo que supone un 2% más que en el mismo periodo de 2021.

En la categoría de aceites de oliva, durante el mes de abril se han puesto en el mercado 27,75 millones de litros, casi 3 millones más que en abril de 2021. La mayor cifra de ventas corresponde a la categoría virgen extra con 11,48 millones de l., seguida por el suave con 10,30 millones de l.; mientras que las categorías virgen e intenso alcanzan cifras menores, con 2,58 y 3,37 millones de l., respectivamente. Por su parte, el aceite de orujo de oliva registra 1,91 millones de l. y el total de los aceites refinados de semillas alcanza 30,83 millones.

En su conjunto, las ventas de aceite de oliva en estos cuatro primeros meses de 2022 ascienden a 105,63 millones de l., repartidas de la siguiente forma: el aceite de oliva virgen extra alcanza 42,15 millones de l.; el suave, 38,83 millones de l.; el intenso, 14,63 millones de l.; y el aceite de oliva virgen, 10 millones de l.

**LEONARDO D'ERRICO**

**610 78 51 92**

Brokerage Olive Oil

**ACEITES TUCCITANOS**

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

Si atendemos a las cifras acumuladas de ventas de aceite de oliva por campaña, durante estos siete primeros meses se han puesto en el mercado 182,68 millones de l., cifra inferior en un 8,34% a la del mismo periodo de la campaña anterior. La mayor cifra corresponde al virgen extra, que con 74,56 millones de l. acumulados presenta un descenso del 5,74%. Las categorías suave e intenso, con 65,61 y 25,91 millones de l., respectivamente, han presentado un comportamiento negativo (-10,82% y -18,42%); mientras que las ventas acumuladas en la categoría de aceite de oliva virgen, con 16,59 millones de l., presentan un aumento de un 11,60% respecto al mismo periodo de la campaña 2020/21.

En el mes de abril se pusieron en el mercado 1,91 millones de l. de aceite de orujo,

lo que supone un acumulado anual durante estos cuatro primeros meses de 2022 de 6,43 millones. En lo que llevamos de la campaña 2021/22 se han vendido 10,89 millones de l. de aceite de orujo, cifra superior en un 42,51% a la del mismo periodo de la campaña anterior.

### Otros aceites refinados

En el grupo de otros aceites refinados, las ventas del refinado de girasol durante el mes de abril alcanzaron los 23,70 millones de l. Lejos de estas cifras están las ventas del refinado de semillas, con 6,35 millones de l.; mientras que el resto corresponden a cantidades mucho menores de soja, colza, maíz, cacahuete y pepita de uva. En su conjunto, las ventas de los aceites de este grupo ascienden a 30,83 millones de litros, cifra significativamente superior a la de abril del año pasado. Las ventas acumuladas del primer cuatrimestre de este año, algo más de 112,91 millones de l., suponen un incremento del 8,13% respecto a las del primer cuatrimestre de 2021.

En resumen, durante los cuatro primeros meses de 2022 las empresas de Anierac han puesto en el mercado 224,98 millones de l. de aceite, lo que supone un 2% más que en el mismo periodo de 2021.

## El Senado aprueba una moción para incentivar el trabajo científico en torno al aceite de oliva

La propuesta del Grupo Socialista de incentivar el trabajo científico en torno a las propiedades saludables del aceite de oliva y su difusión, liderando nuevos espacios de conocimiento en torno al ingente e importante trabajo realizado hasta la fecha, ha sido aprobada por unanimidad por la Cámara Alta.

El portavoz de Consumo y senador por Jaén, Manuel Fernández Palomino, fue

el encargado de defender la moción, asegurando que “el futuro de nuestro aceite de oliva está muy ligado a la investigación y la promoción de sus características saludables”.

También explicó que “en un mercado de las grasas especialmente afectado por el conflicto de Ucrania, nuestro aceite de oliva encuentra, sin embargo, una oportunidad. Es un momento trascendental para que sus

características saludables sean más conocidas aún”. “El trabajo coordinado y cómplice de las Instituciones Públicas, de las Universidades, y del propio mercado, debe ser más intenso que nunca”, concluyó.

Desde el PSOE ven en este paso una oportunidad de que nuevos consumidores apuesten por el aceite de oliva ante las dificultades en precio, producción y distribución de otros aceites menos saludables.



## Aceites de oliva

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/T. SEMANA 23/29 mayo '22 (Cierre día 19 mayo '22)	EUROS/T. SEMANA 30 mayo/5 junio '22 (Cierre día 26 mayo '22)
		€/t.	€/t.
JAÉN	<b>ANDALUCÍA</b>		
	Lampante, base 1º	3.200/3.250	3.200
	Virgen	3.300	3.250/3.300
	Virgen extra	3.350/3.500	3.300/3.450
	Refinado	3.450	3.400
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	3.200/3.250	3.200
	Virgen	3.250/3.300	3.250
	Virgen extra	3.350/3.400	3.350/3.400
	Refinado	3.450/3.500	3.450
SEVILLA	Lampante, base 1º	3.250	3.200
	Virgen	3.300/3.350	3.300
	Virgen extra	3.400/3.500	3.400/3.500
	Refinado	3.450	3.400/3.450
GRANADA	Lampante, base 1º	3.200/3.250	3.200
	Virgen	3.300	3.250/3.300
	Virgen extra	3.350/3.500	3.300/3.450
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	3.250/3.300	Sin oper.
	Virgen extra	3.400	3.400
ARAGÓN	<b>ARAGÓN</b>		
	Virgen extra (DOP Bajo Aragón)	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	<b>CASTILLA-LA MANCHA</b>		
	Virgen	3.200/3.300	3.150/3.250
	Virgen extra	3.350/3.500	3.300/3.450
LÉRIDA	Virgen extra (DOP Garrigues) frutado	3.500	3.500
	Virgen extra (DOP Garrigues) dulce	3.400	3.400
TARRAGONA	Virgen extra (DOP Siurana) frutado	3.500	3.500
	Virgen extra (DOP Siurana) dulce	3.400	3.400
ALICANTE	<b>COMUNIDAD VALENCIANA</b>		
	Lampante, base 1º	3.200	3.200
	Virgen	3.250	3.250
	Virgen extra	3.350	3.300
	Refinado	3.350	3.400
BADAJOZ	<b>EXTREMADURA</b>		
	Lampante, base 1º	3.200/3.250	3.200
	Virgen	3.300/3.350	3.250/3.300
	Virgen extra	3.400/3.500	3.350/3.500

\* 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

AGROISA.COM info@agroisa.com

AGROISA

INMECAL ITB Agrotechbiomed

CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

Camara Innovación Tecnológica

agroisa.com

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



## Aceites de orujo

EUROS/T.  
SEMANA  
23/29 mayo '22  
(Cierre día 19 mayo '22)

EUROS/T.  
SEMANA  
30 mayo/5 junio '22  
(Cierre día 26 mayo '22)

SEVILLA

### ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	Sin oper.	Sin oper.
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.800/2.850	2.800/2.850

## Aceites de semillas

SEVILLA

### ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

Sin oper.

Sin oper.

Refinado

2.550/2.600

2.400

### ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

1.930

1.870

Refinado

1.980

1.930

### ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

2.550/2.600

2.400

## Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja

Sin oper.

Sin oper.

Oleínas de orujo

Sin oper.

Sin oper.

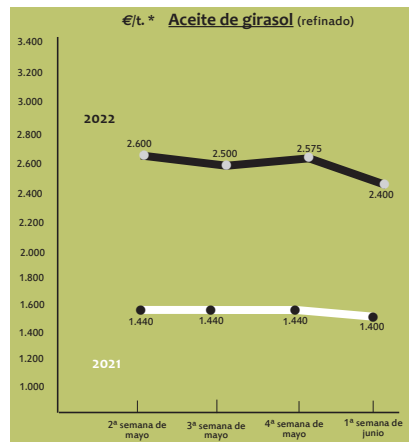
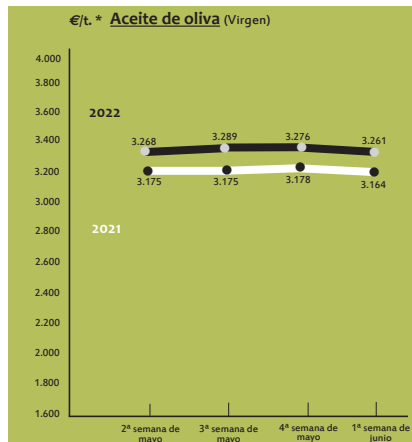
Ácidos grasos de oliva  
(de refino físico)

Sin oper.

Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

## Evolución mensual de los precios



(\* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*MADRID  
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 23/29 mayo '22 (Cierre día 19 mayo '22)	EUROS/KG. SEMANA 30 mayo/5 junio '22 (Cierre día 26 mayo '22)
	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3° (origen)	1.250	1.250
GRASA ANIMAL 5° (origen)	1.200	1.200
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.280	1.280
ACEITE DE COCO (refinado)	2.800	2.800
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	4.020	4.020
ACEITE DE RICINO	s/c	s/c
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	2.650	2.650
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 alpha 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 23/29 mayo '22 (Cierre día 19 mayo '22)	EUROS/KG. SEMANA 30 mayo/5 junio '22 (Cierre día 26 mayo '22)
		€/t.	€/t.
<b>ITALIA</b>			
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,30/4,40	4,30/4,40
	ACEITE DE OLIVA refinado	3,60	3,60
	ACEITE DE ORUJO refinado	3,00	3,00
	ACEITE DE GIRASOL refinado	s/c	s/c
	ACEITE DE MAÍZ refinado	s/c	s/c
	ACEITE DE SOJA refinado	s/c	s/c
	ACEITE DE CACAHUETE refinado	s/c	s/c
<b>SUR DE PUGLIA</b>			
ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,20	4,20	
ACEITE DE OLIVA virgen	3,70	s/c	
ACEITE DE OLIVA refinado	3,15/3,25	3,15/3,25	
<b>TÚNEZ</b>			
ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,35/3,45	3,35/3,45	
<b>MARRUECOS</b>			
ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,50/3,60	3,50/3,60	
<b>TURQUÍA</b>			
ACEITE DE OLIVA refinado	3,30/3,35	3,30/3,35	
<b>GRECIA</b>			
ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	3,60/3,70	3,60/3,70	
ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso	3,58/3,62	3,58/3,62	
(Precios facilitados por Olio Oficina Magazine)			

### TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (26 de mayo de 2022) (Los tipos de mercado)

	1 semana	1 mes	2 meses	3 meses	6 meses	12 meses
Euro (euribor) .....	-0,58	-0,57	-0,55	-0,55	-0,53	-0,48
Dólar .....	0,06	0,10	0,12	0,16	0,18	0,26
Yen Japonés .....	-0,09	-0,08	-0,06	-0,09	-0,04	0,06
Libra Esterlina .....	0,04	0,05	0,06	0,09	0,10	0,16
Franco Suizo .....	-0,83	-0,80	-0,77	-0,75	-0,70	-0,59
Dólar Canadiense .....	-	-	-	-	-	-

### Euro

Peseta.....	166,386
Lira italiana.....	1.936,270
Escudo portugués.....	200,482
Dracma griego.....	340,750
Florín.....	2,204
Dólar.....	1,083
Dólar Canadá.....	1,357
Yen japonés.....	138,53
Corona sueca.....	10,23
Corona checa.....	24,409
Libra esterlina.....	0,829
Franco suizo.....	1,025



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](http://www.mirandaoliveoilbrokers.com)



## Eventos

## La Interprofesional, colaboradora oficial de Futuroliva 2022 y patrocinadora del concurso FuturoChef

El II Concurso de Cocina Joven con AOVE FuturoChef será uno de los platos fuertes de la XII edición de Futuroliva, que se celebrará del 9 al 11 de junio en Baza, y contará con el patrocinio de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español. Jóvenes cocineros de toda España de entre 18 a 30 años -amateurs o profesionales- podrán participar en el certamen elaborando un plato original, de estilo libre y también con libertad de ingredientes, pero siempre con el AOVE como uno de los elementos imprescindibles de la receta.

La XII edición de Futuroliva, que ya tiene el 90% de su espacio expositivo cubierto, presentará un amplio abanico de actividades, entre las que destacan las Jornadas Técnicas, showcookings de Gastrofuturaoliva, el Concurso de Fotografía y el Concurso de jóvenes promesas de la cocina Futurochef.

En este Concurso de Cocina Joven con AOVE, que se celebrará el día 11 de

junio, cada concursante contará como padrino con un productor de AOVE de Jaén, quien le facilitará el aceite de oliva virgen extra y con el que trabajará codo con codo a la hora de elaborar una receta ganadora. El tiempo para la elaboración y presentación del plato -seis raciones: cinco para el jurado y uno para la foto y exposición- es de 25 minutos, por lo que se podrán llevar hechas algunas elaboraciones previas, como sofritos, cremas, etc.

Los galardones consistirán en un Primer Premio dotado con 1.000 euros y un lote de AOVE de Jaén, un Segundo Premio dotado con 500 euros y el mismo lote y un Tercer Premio que obtendrá 200 euros y el lote de AOVE.

Asimismo, el resto de participantes también obtendrán un lote de AOVE y un diploma de participación.

Cabe destacar que las plazas son limitadas a 6 participantes y el plazo de inscripción al concurso finaliza el 30 de mayo.



**J. Morales Navas**  
comercial aceitera s.l.u

Tlf. +34 957 676 009 / +34 957 676 044  
Mob. +34 686 965 465

**DOÑA MENCIA - CÓRDOBA**

## MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

HARINAS		PRECIOS
Harina de soja (s. fábrica) .....		€/t.
Harina de girasol (integ.) (abril).....		570
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).....		370
		1.300
		Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú		s/c
Harina de soja (Buenos Aires)		s/c
<i>(Precios cif Rotterdam)</i>		
CEREALES		PRECIOS
(Estos precios son en origen)		€/t.
Maíz		281
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 1.679,00 centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a 1.664,00.

◆ Precios: Futuros julio.

**Harina de soja:** 421,90 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba 414,10.

◆ Precios: Futuros julio.

**Aceite de soja:** Cerraba a 78,79 centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a 80,60.

◆ Precios: Futuros julio.

**Maíz:** Terminó la semana a 770,25 centavos/bushel, habiendo comenzado a 782,50.

◆ Precios: Futuros julio.



# Más de 227.600 andaluces han presentado la Solicitud Única de la PAC de la campaña 2022

Más de 227.600 andaluces han presentado la Solicitud Única de la Política Agraria Común (PAC), según ha informado la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible una vez que finalizó el período para tramitar estas ayudas el pasado 15 de mayo. Por provincias, este año se han presentado en Almería 6.539 solicitudes; mientras que en Cádiz se han tramitado 7.663 y en Córdoba, 40.108. En el caso de Granada, las solicitudes únicas de la anualidad de 2022 ascienden a 33.922; en Huelva, a 7.125; en Jaén, a 85.527; en Málaga, a 18.259; y en Sevilla, a 28.465.

La Consejería recuerda a los agricultores y ganaderos de la comunidad que hasta el 31 de mayo es posible realizar modificaciones de la Solicitud Única de la PAC presentada para la anualidad de 2022 sin que los cambios conlleven penalización alguna. En el caso de presentar ahora nuevas solicitudes, Bruselas contempla una penalización del 1% por cada día hábil transcurrido desde la finalización del período establecido (hasta el 15 de mayo) y una fecha límite del día 9 de junio.

La consejera Carmen Crespo ha subrayado que las ayudas de la PAC son “vitales” para los trabajadores del campo, “porque les ayuda a mejorar la rentabilidad de sus explotaciones al tiempo que contribuyen a fijar la población a las zonas rurales para evitar su abandono”.

## Tierras de barbecho

El campo andaluz está apostando por el culti-

vo de las tierras que estaban en barbecho como medida para mejorar su rentabilidad y hacer frente a las dificultades derivadas, entre otras cuestiones, de la guerra de Ucrania y del alza de los costes de producción. En concreto, tal y como ha indicado la Consejería de Agricultura, en Andalucía ya han entrado en producción alrededor de 35.740 ha. (53%) de las 66.000 que, en base a los criterios de la Política Agraria Común (PAC), se consideraban de interés ecológico y, por tanto, debían quedar en barbecho para que los titulares de las explotaciones pudieran acceder a las ayudas europeas. De esta superficie, más de 25.800 ha. se corresponden con girasol y el resto con diversos cereales.

Por provincias, en Almería se están cultivando 122 hectáreas de interés ecológico que estaban en barbecho para poder acceder a las subvenciones de la PAC; en Cádiz, alrededor de 8.800 ha., de las que cerca de 6.700 ha. se corresponden con girasol; en Córdoba, 4.660 ha. (3.700 de girasol); en Granada, 720 ha. (casi 100 de girasol); en Huelva, alrededor de 1.230 ha. (cerca de 900 de girasol); en Jaén, 637 ha. (216 de girasol); en Málaga, casi 775 ha. (405 de girasol); y en Sevilla, 18.816 ha. (13.825 de girasol).

La consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo, ha valorado “el gran esfuerzo que están realizando los agricultores y ganaderos andaluces en los últimos años para seguir llevando a los mer-

cados alimentos saludables con gran calidad y sabor a pesar de las complicadas circunstancias”, y ha apuntado la necesidad de seguir apoyando a “un sector fundamental para la economía de Andalucía, ya que tiene una gran capacidad para generar riqueza y empleo y fijar la población a las zonas rurales”.

Al respecto, Crespo ha apuntado que durante su participación en la reunión del Consejo Consultivo de Política Agrícola para Asuntos Comunitarios solicitó al Ministerio que interceda ante las instituciones europeas para que en 2023 se continúe eximiendo a los agricultores de la obligatoriedad de mantener ciertas tierras en barbecho para poder cobrar las ayudas de la PAC, como se ha aprobado para el año 2022. “La puesta en producción de estos campos puede contribuir en gran medida a avanzar hacia la necesaria suficiencia alimentaria de Europa”, ha comentado la consejera andaluza, que también ha abogado por la activación de incentivos que “animen a los agricultores a aprovechar las cerca de 300.000 ha. que, por un motivo u otro, aún se encuentran sin cultivar en Andalucía”.

En esta reunión a nivel nacional, Carmen Crespo insistió también en la necesidad de solicitar a la Comisión Europea que establezca subvenciones similares a las activadas con motivo del COVID-19 que, en este caso, ayudan a mitigar el impacto que tiene en el sector primario el alza de los costes de producción y la guerra de Ucrania.

**INDUSTRIAS DE LA ROSA**

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

**INDUSTRIAS DE LA ROSA**  
FABRICANTES MARCA ESPAÑA

[WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM](http://WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM)

industria@industriasdelarosa.com

INDUSTRIAS DE LA ROSA

MOLINO TRITURADOR

TERMOBATIDORA

CONJUNTO BATIDORA CON MOLINO PARA MOLTURACIÓN POR LOTES

BOMBA PARA TRASIEGO

CALDERA DE BIOMASA



# Nueva técnica de *fingerprinting* para verificar el origen geográfico del aceite de oliva virgen



Un equipo de investigadores de la Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación, el Campus de la Alimentación de Torribera y el Instituto de Investigación en Nutrición y Seguridad Alimentaria (INSA) de la Universidad de Barcelona ha presentado una nueva herramienta de autenticación para comprobar el origen geográfico del aceite de oliva virgen como garantía de calidad, tradición y producto ligado al territorio.

La nueva metodología, desarrollada para autenticar aceites a distintas escalas geográficas, se ha publicado en las revistas *Food Chemistry* y *Food Control*, y se ha enmarcado entre las líneas de trabajo del Grupo de Investigación en Lípidos y Compuestos Bioactivos (LiBiFOOD) de la UB, dirigidas a desarrollar herramientas analíticas para verificar la autenticidad de los alimentos y prevenir el fraude alimentario. En los trabajos también ha colaborado el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA).

## Técnicas de *fingerprinting*

En el proceso de autenticación de los alimentos, resulta decisivo disponer de estrategias analíticas que permitan verificar el origen de los productos y ayuden a establecer finalmente un método oficial para ello.

La nueva herramienta da respuesta a esta necesidad en materia de seguridad y trazabilidad alimentaria y propone una estrategia de autenticación que puede aplicarse a diversas escalas geográficas: regional, nacional e internacional.

“La nueva metodología permite discriminar entre los aceites de oliva vírgenes producidos en la Unión Europea y los que no lo son, además de clasificarlos de acuerdo con el país de origen y verificar qué aceites son los que pertenecen a Denominaciones Geográficas Protegidas de una misma región o incluso adyacentes”, han explicado las investigadoras Stefania Vichi y Alba Tres, coordinadoras de

la línea de investigación en autenticación de alimentos de LiBiFOOD y miembros del Campus de la Alimentación de Torribera y el INSA. La nueva estrategia de autenticación geográfica está basada en el análisis de los hidrocarburos sesquiterpénicos, unos compuestos orgánicos formados por tres unidades de isopreno que han demostrado ser excelentes marcadores del origen del aceite de oliva.

“La piedra angular de una herramienta de autenticación eficiente es que se fundamenta en marcadores analíticos robustos. En el caso de la autenticación geográfica del aceite de oliva virgen, los marcadores deben depender mayoritariamente de la variedad del olivo y su área de cultivo, sin que estén influidos de forma significativa por otros factores relacionados con el proceso de extracción o conservación del aceite”, ha detallado la investigadora Beatriz Quintanilla-Casas (UB-INSA), primera autora de los estudios.

“Los hidrocarburos sesquiterpénicos presentes en el aceite de oliva virgen cumplen los requisitos anteriores -ha continuado la experta- y son marcadores geográficos robustos de este producto comercial. Además, como son compuestos semivolátiles, pueden analizarse fácilmente mediante una técnica analítica muy utilizada -la cromatografía de gases acoplada a la espectrometría de masas- con una previa microextracción en fase sólida, un procedimiento relativamente rápido y automatizable que no requiere uso de disolventes”.

El nuevo protocolo es capaz de autenticar los aceites de oliva vírgenes a través de un *fingerprint*, que opera de forma similar al reconocimiento inequívoco de las personas mediante huellas dactilares. “En este caso -ha explicado la investigadora Stefania Vichi, la huella digital sesquiterpénica se utiliza para desarrollar modelos de discriminación geográfica que permiten identificar aquellos aceites que presentan una señal analítica muy distinta a los considerados de referencia”.

“Tradicionalmente -ha precisado la investi-

gadora Alba Tres-, los métodos de referencia para la autenticación de productos se basan en la determinación de uno o pocos compuestos, por lo que se establecen unos límites legales sobre estos componentes para decidir si el producto cumple o no ciertas especificaciones. Los métodos no dirigidos -como el *fingerprinting*- permiten utilizar toda la información analítica disponible en vez de centrar la atención en determinados compuestos, tal y como hacen los métodos tradicionales”.

## Una metodología de fácil aplicación

El carácter innovador de esta estrategia analítica radica en proponer unos marcadores geográficos no muy estudiados hasta ahora. Asimismo, el nuevo protocolo se basa en una técnica analítica que está al alcance de la mayor parte de los laboratorios de control (públicos y privados) y solo exige la aplicación de un enfoque no tradicional.

“Por tanto, con la aproximación de tipo *fingerprint*, es posible utilizar una gran cantidad de información analítica que no se había tenido en consideración hasta ahora”, ha apuntado el equipo investigador.

El proceso para que un método analítico se transforme en una metodología oficial con validez legal es lento y complicado, especialmente si la innovación aportada se basa en un enfoque de carácter no dirigido. En el caso de la nueva técnica, desarrollada con la colaboración decisiva de los productores de aceite de oliva virgen, los primeros usuarios potenciales serían los laboratorios de inspección y control, las entidades de certificación y las grandes compañías comercializadoras del sector oleícola.

Así, la propuesta de estrategia de autenticación geográfica presentada podría convertirse en una nueva herramienta de cribado aplicable a los procesos de inspección y auditoría, “con el fin de contribuir a reducir las oportunidades de fraude comercial en el sector de la alimentación”, ha concluido el equipo de la UB.



## El olivo protagonizó la temática de las “Noches en Blanco” jiennenses

El programa cultural “Noches en Blanco”, que se celebró del 19 al 29 de mayo, englobó alrededor de 60 actividades que tuvieron como escenario distintos espacios del casco histórico de Jaén. Entre ellas destacó *Oli Poema*, de Isabel Cabello, directora creativa de Cabello x Mure, una instalación de más de 1.000 metros cuadrados de mantones olivares utilizados en la pasada campaña de aceituna que decoraron la fachada del Palacio de la Diputación Provincial de Jaén.

Música clásica, flamenco, *big band*, rock, tango, conferencias, catas de aceite o visitas culturales formaron parte de la variada oferta e intensa programación de esta iniciativa organizada por la Universidad de Jaén, el Ayuntamiento de Jaén, la Diputación Provincial de Jaén y la Junta de Andalucía, en enclaves como el claustro de la Merced, el patio de la Magdalena, el claustro de Santo Domingo, la iglesia de San Andrés, el palacio del Condestable, los Baños del Naranjo o los Baños Árabes, entre otros. Unos espacios en los que, además, se expusieron durante esos días instalaciones artísticas de inspiración floral y olivarera.

En este sentido, diferentes artistas plásticos fueron los responsables de la creación de estas instalaciones efímeras en las que el

olivo y las flores fueron los motivos temáticos principales, apoyando de esta manera con fuerza la candidatura de Jaén como Ciudad Creativa Gastronómica de la Unesco y la de “Paisajes del Olivar en Andalucía”.

### *Oli Poema*

Según destacó su creadora, Isabel Cabello, “*Oli Poema* es un homenaje al olivo, el árbol ancestral que nos acompaña y cuida con su fruto a lo largo de la historia, y a la cultura del olivar que nos envuelve, nos enriquece y nos ha configurado como jiennenses”.

Mediante una instalación realizada con más de 1.000 metros cuadrados de mantones olivares que fueron utilizados en la pasada campaña de aceituna “impregnados del esfuerzo y el cuidado que cada año dedi-

can a la recolección del fruto y a la elaboración de nuestro AOVE”, aseguró la artista, la creación simula “el abrazo entre el mundo del olivar y nuestro patrimonio, que queda simbolizado mediante un trenzado que recuerda la artesanía de nuestra tierra.

Según recalcó Cabello, “recopilar los mantones ha sido una ardua tarea que hubiera resultado imposible sin la ayuda de

nuestros productores amigos de las empresas oleícolas Claramunt, Oleícola Jaén, Nobleza del Sur e Ireneo”.

### Programa de actividades

Las actividades de “Noches en Blanco” comenzaron el día 19 con una cata de aceites de la DOP Sierra de Cazorla en el Aula de Cultura del Palacio Provincial, seguida de un “Encuentro con la Cultura”, bajo el título “*El olivo en el arte español*”, a cargo de Wifredo Rincón García, del Instituto de Historia-CSIC (Madrid), en el Patio de la Magdalena. Paralelamente, se desarrolló la *masterclass* “*El aceite es cosa de niños*”, en la Lonja del Palacio Provincial.

El 20 de mayo tuvo lugar una cata de aceites amparados bajo la DOP Sierra Mágina en la sala de prensa del Palacio Provincial, seguida de una visita guiada bajo el título “*Una judería entre olivares. La aljama de Jaén*”. Ese mismo día, también se desarrolló la conferencia/de gustación gastronómica “*El mar, el aceite oliva y la primera vuelta al mundo*”, a cargo de Vicente Ruiz García.

A lo largo de la semana continuaron celebrándose diversas actividades de esta iniciativa relacionadas con el sector oleícola, como una cata de aceites con DOP Sierra de Segura el 25 de mayo en la sala de prensa del Palacio Provincial. Ese mismo día, a las 20:30h tuvo lugar la celebración del Club de las Letras, con la participación de Mar Rodríguez Vacas, que presentó su obra “*El olivo de los Claudio*” (Editorial Almuzara, 2021) en el Patio de la Magdalena.

El 26 de mayo se desarrolló una cata de aceites con IGP Aceite de Jaén en la sala de prensa del Palacio Provincial; mientras que el sábado 28 de mayo se celebró de nuevo la *masterclass* “*El aceite es cosa de niños*”, en la Lonja del Palacio Provincial.

Asimismo, durante todas las jornadas tuvieron lugar numerosos conciertos, actuaciones dramáticas y actos culturales.





# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



## ANÁLISIS



LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

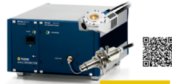
Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



SpectraBlyzer



Sistema Polytec

www.axflow.es

## DEPOSITOS INOX.



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

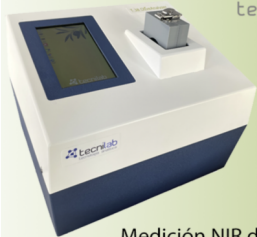


SERIJEREZ  
DECORACIÓN EN VIDRIO

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



tecnología analítica



La solución integral para su almazara

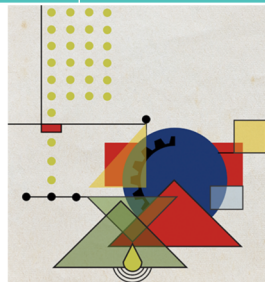
Medición NIR de Grasa, Humedad y Acidez en aceituna y orujo

## ENVASES/ENVASADO



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

## EXTRACCIÓN



La extracción convertida en arte.

## BOMBAS



desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es  
www.bombastrief.es



Codi - Pack  
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com



FABRICA Y ALMACÉN  
Avenida Vicente Peralgordo nº 12  
14850 BAEÑA (Córdoba)  
Telf: 0034 957 665 115  
e-mail: tacsal@tacsal.com

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



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

TAOSA



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

## EQUIPOS ROTATIVOS Y LINEALES

EXPERIENCIA  
50 AÑOS | 40 PAÍSES



AUSERE  
MaquEmbo, S. L. L.  
MAQUINARIA DE EMBOTELLADO

## LABORATORIOS



agrama  
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com



# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



**LABORATORIO DE ANALISIS DE PLAGUICIDAS, HERBICIDAS, ETC.**

- Productos ecológicos
- Aceites
- Frutas y verduras

**LABORATORIOS ENOQUISA**

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

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

**TAMESUR, S.A.**

**MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE**

**VIVEROS/CAMPO**

**Lecciana,**  
— la variedad italiana de los —  
**GRANDES ACEITES**

PREMIUM

**LABORATORIO DE ANÁLISIS**  
*Fundado en 1944*

**Especializados en análisis de grasas y aceites**

*75 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan*

P.I. La Negrilla • C/ Laminadora, Nº 3, Puerta 51 • 41016 Sevilla  
Telf. 954 57 12 21 • Fax 954 57 13 66  
espejo@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](http://www.treico.com)

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

**BALAM**  
**| AGRICULTURE |**

**OLIVARUM**  
Fundación OLIVARUM JAÉN  
accreditación | análisis | investigación | transferencia | formación

**LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO**

[www.olivarum.es](http://www.olivarum.es)

CAJA RURAL JAÉN

**PESAJE**

**IMATEC**  
INTELIGENCIA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Todo lo que necesitas, con nosotros

- PESAJE
- SOFTWARE
- ELECTRICIDAD
- AUTOMATIZACIÓN

**Trazabilidad de producto y mantenimiento preventivo**

Ahora integramos en proceso de pesaje  
DAT-OPERADORES  
Nuevo normativa al transporte de productos agrícolas y forestales previsto en el decreto 1802/2019 de 9 de Octubre.

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

**Potencia y maniobrabilidad, todo en uno**

**Kubota**

[www.kubota-eu.com](http://www.kubota-eu.com)

For Earth. For Life

**LABORATORIO TELLO**  
A Tentamus Company

**“Expertos en análisis de aceites de oliva, de sus derivados, de otros aceites vegetales y de sus contaminantes.”**

Acreditados por ENAC según la norma ISO 17025 (Consultar Alcance Técnico en [www.enac.es](http://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.**

¡NUESTRA SOLUCIÓN!  
ALMACELA 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](http://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](http://www.jarrr.com)

**UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO**

DESARROLLADO POR PROSUR

AGROCUADERNO

PROSUR INNOVACIÓN

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

**Económicos y muy rentables**

**Infórmate**

**TODOLIVO**

Telf. (0034) 957 42 17 40  
[www.todolivo.com](http://www.todolivo.com)



## Confirmado: es posible obtener etanol a partir de la biomasa procedente de la poda del olivo

Investigadores de la Universidad de Jaén (UJA) han presentado los resultados de un estudio sobre el aprovechamiento de la biomasa de la poda del olivo mediante pretratamientos hidrotérmicos con vistas a su conversión en bioetanol y otros productos químicos renovables por los microorganismos.

La investigación “*Exploitation of olive tree pruning biomass through hydrothermal pretreatments*”, que cuenta con el apoyo de la Agencia Estatal de Investigación (MICINN, España) y del Fondo Europeo de Desarrollo Regional, analiza las ventajas de la transformación de la poda de olivo -uno de los residuos más importantes por el volumen de su producción- en un combustible de origen renovable.

El grupo de este ensayo, perteneciente al departamento de Ingeniería Química y Ambiental de la Universidad de Jaén, lo integran los docentes Juan Miguel Romero García, Juan Carlos López Linares, María del Mar Contreras, Inmaculada Romero y Eulogio Castro.

Tal y como ha destacado el centro docente en un comunicado, el estudio se basa en la transformación de materiales lignocelulósicos en productos renovables mediante un proceso que incluye dos tipos de pretratamiento, la hidrólisis enzimática y la fermentación, siendo el primero de ellos un paso clave tanto en términos técnicos como económicos. Este pretratamiento hidrotérmico, por otra parte, no utiliza más productos químicos

que el agua, convirtiéndose así en un proceso respetuoso con el medio ambiente.

Como resultado de este proceso, se obtiene un sólido pre-tratado que presenta una mejor accesibilidad a las enzimas hidrolíticas, dando lugar a una solución de glucosa que, a su vez, puede ser convertida en bioetanol u otros productos químicos renovables por los microorganismos. Dependiendo de las condiciones del pretratamiento, se puede obtener una proporción variable de azúcares en formas oligoméricas, lo que requiere un tratamiento ácido diluido para hidrolizar los oligómeros a monómeros. Los oligosacáridos son, según este estudio, ampliamente utilizados en la industria alimentaria en la investigación nutricional.

En concreto, el objeto de esta investigación fue comparar dos de los métodos de pretratamiento más utilizados, el agua caliente líquida y la explosión de vapor (SE), utilizando biomasa de poda de olivo. Para conseguir los mejores resultados en términos de bioproductos -por ejemplo, antioxidantes, bioetanol, oligosacáridos y el aprovechamiento más completo del material-, se siguieron una serie de pasos previos de extracción acuosa y tratamiento con ácido fosfórico diluido. Los efectos, según esta investigación, muestran que los distintos pretratamientos se comportaron de forma similar, aunque el primero produjo la mayor recuperación global de azúcar (92%) a una temperatura de operación más baja (180 °C) frente al 80,4% del SE a 220 °C.

El propio estudio de investigación concluye que la conversión de la poda de olivo en un combustible de origen renovable como el bioetanol convierte a este residuo en una fuente energética de primera magnitud que, hasta el momento, no está siendo aprovechada.

## El portavoz de la Comisión de Agricultura del Congreso conoce los *biocomposites* de *LIFE CompOlive*

Coordinado por Andaltec -e integrado por la Universidad de Jaén, Citoliva y Matricería Peña (España), Caliplast (Francia), Plasturgia (Francia) y Ford-Werke GmbH (Alemania)-, este proyecto europeo desarrolla una nueva generación de biocompuestos basados en fibra de olivo destinados a la fabricación de componentes de automoción, muebles de exterior y muebles para el hogar.

Juan Francisco Serrano, diputado del PSOE por Jaén, portavoz en la Comisión de Agricultura y Ganadería y miembro de las Comisiones de Ciencia e Industria del Congreso de los Diputados, ha conocido los *biocomposites* desarrollados a partir de poda de olivar y plástico reciclado en el marco del proyecto europeo *LIFE CompOlive*. Esta iniciativa está trabajando para demostrar la utilización de residuos de la poda de olivo a nivel industrial como refuerzo en *biocomposites* con aplicaciones en el sector de la automoción y del mobiliario doméstico y urbano, entre otros.

El proyecto *LIFE CompOlive* surge ante la necesidad de revalorizar residuos procedentes del olivar, dado el volumen que se genera anualmente en toda la zona mediterránea y las escasas iniciativas para darle una salida a un producto con ciertos problemas ambientales asociados. El objetivo es que se genere un ecosistema adecuado basado en un nuevo modelo de negocio del que los agricultores puedan beneficiarse gracias al potencial valor añadido de la poda del olivar como refuerzo de materiales técnicos. También se está trabajando para potenciar la sensibilidad y la concienciación del sector primario al impulsar una gestión económica y ecológica de los residuos del olivar.





## La Dieta Mediterránea mejora los síntomas de depresión en hombres jóvenes

Investigadores de la University of Technology Sydney (UTS) han demostrado, en un estudio recientemente publicado en el *American Journal of Clinical Nutrition*, que los hombres jóvenes con una dieta deficiente experimentaron una mejora significativa en sus síntomas de depresión cuando adoptaron una Dieta Mediterránea saludable.

Se trata del primer ensayo clínico aleatorio que evalúa el impacto de la Dieta Mediterránea en hombres jóvenes (de 18 a 25 años) con síntomas de depresión. La investigadora principal del estudio -que se desarrolló durante 12 semanas-, Jessica Bayes, candidata a Doctorado en la Facultad de Salud de la UTS, se ha mostrado sorprendida de lo “dispuestos que estaban los jóvenes a adoptar una nueva dieta”. Aquellos pacientes a los que se asignó la Dieta Mediterránea cambiaron significativamente sus dietas



originales bajo la supervisión de un nutricionista en un corto período de tiempo.

Este hallazgo sugiere que los médicos y psicólogos “deberían derivar a los jóvenes deprimidos a un nutricionista o dietista como un componente importante del tratamiento de la depresión clínica”, asegura Bayes.

El estudio contribuye al campo emergente de la psiquiatría nutricional, cuyo objetivo es explorar el efecto que ciertos nutrientes, alimentos y patrones dietéticos pueden ejercer sobre la salud mental.

La Dieta Mediterránea seguida en el estudio es rica en verduras, legumbres y cereales integrales, pescado azul, aceite de oliva y frutos secos. De hecho, “el enfoque principal ha sido aumentar la calidad de la dieta con alimentos integrales frescos y reducir la ingesta de *fast food*, azúcares y carnes rojas procesadas”, ha detallado la investigadora.

“Existen numerosas razones por las que científicamente pensamos que la comida afecta directamente al estado de ánimo y la Dieta Mediterránea fomenta definitivamente la creación de serotonina”, concluye Bayes.

## Más de 200 profesionales participan en Agroseguridad, el mayor evento nacional centrado en la salud y seguridad en el sector agroalimentario

El Encuentro Internacional de la Salud y Seguridad ocupacional en el sector agrícola y la industria alimentaria, celebrado durante los días 19 y 20 de mayo en el Palacio de Ferias y Congresos de Jaén, puso de manifiesto que la apuesta por la formación y la capacitación de empresas y trabajadores debe ser uno de los principales retos para reducir el número de accidentes que se producen en el campo.

La consejera de Empleo, Formación y Trabajo Autónomo de la Junta de Andalucía, Rocío Blanco, acompañada de la presidenta del Consejo de Administración de Ferias Jaén, África Colomo, clausuró el pasado viernes la tercera edición de Agroseguridad, celebrada en el Palacio de Ferias y Congresos de Jaén, y en el que han participado más de 200 profesionales de todo el territorio nacional.

“El compromiso de Ferias Jaén con el sec-

tor agrícola y la industria agroalimentaria ha quedado patente con la celebración de forma presencial de Agroseguridad, que se ha desarrollado con gran éxito y ha venido a demostrar que no está todo dicho en cuanto a seguridad y salud laboral en el mundo agrícola y la industria agroalimentaria”, manifestó durante su intervención África Colomo.

Agroseguridad 2022, el Encuentro Internacional de la Salud y Seguridad ocupacional en el sector agrícola y la industria alimentaria, abordó durante dos intensas jornadas los mecanismos y herramientas que ofrecen tanto las instituciones como las empresas privadas y que están a disposición de empresas y trabajadores. “Si algo ha puesto de manifiesto Agroseguridad es que no podemos bajar la guardia y tenemos que seguir apostando por la seguridad, tanto en la maquinaria utilizada en los trabajos

agrícolas como en los equipos de protección individual de los trabajadores y trabajadoras del sector agroalimentario”, afirmó Colomo.

El programa de mesas temáticas estuvo acompañado de talleres, microexperiencias y exposiciones permanentes donde se trataron de forma práctica cuestiones que interesan de forma directa al trabajador agrícola, tales como el amianto en almazaras de aceite de oliva; escuela de espalda; experiencias sobre líneas de vida y trabajo en altura; o la unidad móvil de formación del Proyecto “*Segurit@ Empresa*”. Asimismo, en Agroseguridad 2022 se presentaron las últimas innovaciones en realidad virtual y 3D para comprobar de forma directa las posibles consecuencias de un mal uso en los sistemas de prevención y salud laboral en la agricultura y la industria agroalimentaria.



# El Ministerio de Agricultura reitera su apuesta por seguir generando conocimiento sobre las propiedades saludables del aceite de oliva

**QvExtra! Internacional y el Consejo Oleícola Internacional (COI) celebraron el pasado 20 de mayo en la sede del organismo en Madrid una jornada en la que establecieron las líneas de actuación para la defensa del AOVE y sus propiedades nutricionales y saludables. El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, acudió a la cita y aseguró que “las propiedades saludables del aceite de oliva deben ser reconocidas en el futuro etiquetado nutricional de la UE”.**



El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que estuvo acompañado del director ejecutivo del COI, Abdellatif Ghedira, y la presidenta de QvExtra! Internacional, Soledad Serrano, expresó la necesidad de que se reconozcan las propiedades saludables de los aceites de oliva en el futuro etiquetado nutricional frontal de la Unión Europea (UE), que será obligatorio e igual para todos los Estados Miembros en un futuro próximo, en aras de transmitir al consumidor toda la información con la mayor claridad y solvencia posibles.

Luis Planas apostó por seguir generando conocimiento sobre las propiedades de los aceites, compartirlo y comunicarlo al consumidor, cada día más preocupado por mantener una dieta saludable y sostenible. Así, el ministro aseguró que el etiquetado nutricional armonizado es “un debate necesario y absolutamente oportuno”, recalando que, de acuerdo a los calendarios, “presumiblemente la propuesta que realice la Comisión

Europea será debatida durante la presidencia de turno española, en el segundo semestre de 2023”.

Planas subrayó que “es preciso velar por que el etiquetado nutricional se haga con toda precisión, aprovechando todo el conocimiento acumulado, para transmitir las más que demostradas propiedades saludables de este alimento básico de la Dieta Mediterránea, que está declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad”.

Para el ministro, la armonización en un único etiquetado comunitario “contribuirá a garantizar la defensa del consumidor y el correcto funcionamiento del mercado único, ya que, por un lado, evitará confundir al consumidor; y, por otro, prevendrá la posible penalización de determinados productos”.

El ministro señaló que España, como primer país productor y exportador de aceite de oliva del mundo, realiza grandes esfuerzos para liderar el desarrollo de conocimiento científico-técnico en torno al aceite

de oliva, a través de iniciativas emprendidas por distintas universidades y centros de investigación públicos y privados. En este ámbito, el ministro ha indicado la oportunidad de consolidar el Sistema de Innovación y Conocimiento (AKIS, por sus siglas en inglés) del olivar español y seguir invirtiendo en I+D+i.

Según indicó, “España tiene un interés muy claro en difundir las bondades del aceite de oliva, al igual que los otros grandes productores comunitarios, como Italia, Grecia y Portugal. Por eso, ha valorado el esfuerzo del COI en recopilar el saber científico disponible y en la divulgación de las principales conclusiones sobre las propiedades nutricionales y saludables del aceite de oliva”, incidió.

Finalmente, el ministro animó a seguir innovando para generar elementos diferenciales que ayuden al aceite de oliva a seguir ganando mercados de forma continuada. Precisamente, una de las grandes bazas del acei-



te de oliva es que se trata de una de las grasas más saludables. En este sentido, España, además de liderar la producción y exportación de aceite de oliva, contribuirá a divulgar el conocimiento científico y técnico en la materia”, concluyó.

### Ponentes y conclusiones

La jornada -patrocinada por Laboratorio Agrama, Etiquetas Macho, Manzano-Flottweg e Indlab- contó también con la partici-

pación del director general de la Industria Alimentaria, José Miguel Herrero, que comparó mesa redonda con Sabine Pelsler, diectora general de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea, quien expuso la situación del cronograma de aprobación del etiquetado obligatorio nutricional frontal en la UE. Las eurodiputadas Mazaly Meder y Clara Aguilera completaron la citada mesa.

La extensa evidencia científica sobre los efectos saludables del aceite de oliva y, en

particular, de la categoría virgen extra, fue expuesta en una clase magistral a cargo del doctor Miguel Ángel Martínez, Catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Navarra.

Por parte del sector estuvieron presentes miembros de las asociaciones CEQ-Italia, Casado Azeite, la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Anierac, Asoliva, Almazaras Federadas de España, Sectorial Nacional del Aceite de Oliva Virgen con Denominación de Origen Protegida y diversas empresas de gran importancia en el tejido industrial oleícola, cuyos representantes se conectaron mediante videoconferencia.

Durante la jornada se trataron diferentes temas relacionados con el etiquetado del AOVE, destacando la necesidad de corregir el actual sistema Nutri-score y poniendo de relieve la importancia de incorporar nuevas alegaciones saludables para el aceite de oliva en todas sus categorías.

Todos los organismos participantes en la

jornada alcanzaron un compromiso de trabajo común para lograr imponer un etiquetado nutricional y saludable “digno para el sector”.

El broche final a la jornada corrió a cargo de la directora de Representación de la UE en España, M<sup>a</sup> Angeles Benítez Salas.



**EFICIENCIA IE3**

**MÍNIMA HUMEDAD**

**PRODUCTIVAS**

**BAJO NIVEL ACÚSTICO**

**Separadoras Pulpa-Hueso**  
MODELOS SPH SERIE X

PRODUCCIONES	
SPH25X	4.000 Kg/h
SPH30X	6.000 Kg/h
SPH40X	8.000 Kg/h
SPH50X	10.000 Kg/h
SPH75X	15.000 Kg/h
SPH100X	20.000 Kg/h

**Bombas Mecánicas**  
MODELOS BM

PRODUCCIONES	
BM7,5	7.500 Kg/h
BM10	10.000 Kg/h
BM12	12.500 Kg/h
BM15	15.000 Kg/h
BM25	25.000 Kg/h

**Bombas Hidráulicas**  
MODELOS BH

PRODUCCIONES	
BH7,5	7.500 Kg/h
BH10	10.000 Kg/h
BH12	12.500 Kg/h
BH15	15.000 Kg/h
BH20	20.000 Kg/h

**MAQUINARIA OLEÍCOLA**

**40 AÑOS A TU SERVICIO.**

**CALDERERÍA RIVERO, S.L.**

Ctra la Roda - Pedrera km 1 41590 La Roda de Andalucía (Sevilla) España  
 Telf: +34 954 016 294 Fax: +34 954 015 038  
 info@caldereriarivero.es <https://caldereriarivero.es>



# El aumento de la extensión del olivar disminuye el hábitat del sisón y la avutarda en Andalucía

Un equipo de la Universidad de Córdoba (UCO) relaciona el aumento de la extensión de olivar con la disminución del hábitat disponible para el sisón y la avutarda en Andalucía. Ambas especies necesitan áreas extensas en las que los cultivos cubran superficies continuas y en las que su hábitat más favorable no esté interrumpido y los nuevos olivares detienen la extensión de los cultivos anuales, por lo que el hábitat de las aves no es continuo, sino que se va fragmentando y volviendo cada vez más discontinuo.

La intensificación de la agricultura en el último siglo ha empobrecido las comunidades vegetales y animales en las zonas agrícolas. La intensificación de la agricultura es, por tanto, una de las principales causas de pérdida de biodiversidad a nivel mundial. Muchas especies que llevaban siglos habitando en zonas agrícolas se han visto gravemente perjudicadas. Es lo que le ha ocurrido al sisón y a la avutarda en el sur de España, dos especies emblemáticas de las zonas agrícolas andaluzas.

Estas dos especies de aves están asociadas a zonas de cultivos anuales, como el trigo, y a ambientes abiertos formados por pastizales. Sin embargo, según ha comprobado un equipo de investigación de la Universidad de Córdoba a través de los datos facilitados por el Corine Land Cover (una base de datos que permite ver cómo cambian los usos del suelo), en las últimas dos décadas en Andalucía las áreas dedicadas al olivar han aumentado en 115.000 nuevas hectáreas en el área de distribución de estas especies. Y esto tiene consecuencias para las aves estudiadas ya que el olivar es un cultivo perenne, no anual. Además, el olivar intensivo, frente al tradicional, tiene mucha densidad de arbolado. Estas características acaban generando un hábitat inadecuado para el sisón y la avutarda que prefieren ambientes más abiertos.

El sisón y la avutarda también necesitan áreas extensas en las que los cultivos cubran superficies continuas y en las que su hábitat más favorable no esté interrumpido, pero, como se ha comprobado en la investigación que se ha publicado en la revista *Bird Conservation International*, los nuevos olivares interrumpen la extensión de los cultivos anuales, por lo que el hábitat de las aves no es continuo, sino que se va fragmentando y se va volviendo cada vez más discontinuo.

De esta forma, estas aves están perdiendo cantidad y calidad de su hábitat, lo que podría afectar a la distribución y abundancia de sus poblaciones. Algo que viene a agravar aún más su situación, ya que según el Catálogo Andaluz de Especies Amenazadas, el sisón y la avutarda son dos especies amenazadas en Andalucía, declaradas vulnerables y en peligro de extinción, respectivamente. Y a nivel nacional, el sisón está catalogado como en peligro, mientras que la avutarda lo está como casi amenazada según el Libro Rojo de las aves de España que publicó en 2021 SEO/BirdLife.

Como explica José Guerrero Casado, investigador del Departamento de Zoología de la UCO participante en el estudio, “es necesario tomar medidas para preservar los hábitat de estas aves” ya sea evitando implantar olivares en zonas sensibles para las dos especies, como las zonas de nidificación o de reproducción, o replanteando la utilidad de las IBAs, es decir, Áreas Importantes para las Aves y la Biodiversidad establecidas por Bird Life internacional como un reconocimiento a zonas que se deberían conservar para proteger a las poblaciones de aves, pero que no está acompañado de normativas que regulen su protección. De hecho, este estudio ha demostrado que miles de hectáreas de olivar han sido plantadas dentro de las IBAs que fueron diseñadas con el fin de proteger el hábitat de la avutarda y el sisón entre otras especies.

# Objetivo: recuperar biodiversidad en los ecosistemas agrarios

El 22 de mayo se celebró el Día Mundial de la Diversidad Biológica. Los proyectos LIFE Olivares Vivos y Riet Vell, dos iniciativas de SEO/BirdLife orientadas hacia la consecución de un mo-

delo de producción y consumo que respete y potencie la vida silvestre, al tiempo que genere riqueza en el mundo rural, son dos claros ejemplos de cómo rescatar biodiversidad y transformarla en rentabilidad para el agricultor.

Según Asunción Ruiz, directora ejecutiva de SEO/BirdLife, “tanto Riet Vell como Olivares Vivos representan el modelo a seguir en las políticas y estrategias recogidas en el Pacto Verde Europeo y son un ejemplo de cómo traer la naturaleza de vuelta a las tierras agrícolas, uno de los principales objetivos de la Estrategia de Biodiversidad para 2030. Asimismo, integran la filosofía de la estrategia De la Granja a la Mesa que conecta productores y consumidores; la de adaptación al cambio climático; la iniciativa de la UE sobre los polinizadores y los objetivos de reducción de agroquímicos; y han sido excelentes campos de pruebas para inspirar el camino que debemos seguir para crear un nuevo paradigma de producción y consumo que recupera biodiversidad, produce alimentos sanos, es rentable para el agricultor y beneficioso para la sociedad”.

El proyecto LIFE Olivares Vivos proporciona un valor añadido a las producciones de AOVE procedentes de las fincas en las que se ha certificado el incremento de flora y fauna a través de un sello que los diferencia. Así, Olivares Vivos es la primera certificación agroalimentaria en Europa con una contribución científicamente demostrada a la recuperación de especies silvestres.





## El MBA de Empresas Oleícolas aborda las acciones necesarias para aumentar la rentabilidad del sector oleícola

El pasado fin de semana los alumnos de la III y IV edición del MBA de Empresas Oleícolas de la Universidad de Jaén (UJA), dirigido por los profesores Juan Vilar, María Jesús Hernández y Manuel Carlos Vallejo -del cual es *partner* informativo Grupo Editorial Mercacei- visitaron varias empresas y cooperativas referentes en el sector oleícola, localizadas en las ciudades de Sevilla y Granada.

Durante la jornada del día 20, los alumnos se desplazaron, junto con los directores del Máster, a Oleoestepa, SCA, en Estepa (Sevilla), donde fueron atendidos por su gerente, Álvaro Olavarría, y el director de Marketing, Óscar Rodríguez. Ambos explicaron a los alumnos las directrices que están realizando en torno a la gestión de esta empresa que integra 19 cooperativas de primer grado y que apuesta por la sostenibilidad, una configuración funcional de Departamentos y

Nueva serie  
de decaners CF  
y centrífugas.

GEA

una estrategia común basada en la calidad.

A continuación, se desplazaron hasta Pinos Puentes, en Granada, donde se localiza Aceites Sierra Sur, empresa modelo de integración vertical y economía circular. Su gerente, Rafael Moraga, les mostró las instalaciones, desde la almazara hasta la extractora de aceite de orujo, e hizo hincapié en la ges-

tion de subproductos y el aprovechamiento de la energía térmica para la cogeneración eléctrica y térmica con el fin de convertir la empresa en una industria autosuficiente.

Finalmente, el día 21 fueron recibidos, en la localidad de Benalúa de las Villas, por el gerente de la SCA San Sebastián, Eduardo Valverde, quien les explicó el modelo de negocio seguido por la cooperativa y a continuación les mostró las instalaciones de la almazara y la envasadora, donde cuentan con dos líneas de negocio diferenciadas: por un lado, compran y venden aceitunas; y por otro, compran y venden aceite, siguiendo una estrategia de producción en función de la demanda de envasadores y consumidores. Asimismo, la empresa ha automatizado toda la industria, mejorando la eficiencia, el control de tiempos muertos, gestión de lotes y análisis de la curva cuantitativa y cualitativa.

## El Curso de Iniciación a la Cata de Aceite de Oliva Virgen "Cultura y Sabor" celebra su XXII edición

Los pasados 13 y 14 de mayo las instalaciones del Centro de Interpretación "Olivar y Aceite" acogieron una nueva edición del Curso de Iniciación a la Cata de Aceite de Oliva Virgen "Cultura y Sabor", una acción formativa de 12 horas de duración que consta de dos apartados -teórico y práctico-, con el objetivo de que los participantes puedan adquirir una base sobre el análisis sensorial de la cata de aceite.

Concretamente, dentro de la parte teórica, los alumnos recibieron nociones acerca de la calidad de los aceites de oliva, la clasificación y

el análisis sensorial, destacando los aspectos fisiológicos y comenzando a entrenar los sentidos que intervienen en la cata, olfato y gusto. Además, también realizaron pruebas de identificación de aromas y sabores. Asimismo, el alumnado se inició en la detección de los atributos positivos que presentan los aceites de oliva, entre ellos aromas como alcachofa, tomate, menta, hierbabuena, aguacate, almendra o plátano; y negativos, caso del atrojado, borras, avinado o moho-humedad.

Igualmente, en el apartado práctico los

participantes se adentraron en la técnica de cata oficial, llegando a degustar más de 25 aceites de diferentes variedades, entre ellas picual, arbequina, frantoio

y hojiblanca. Durante la cata los asistentes degustaron aceites defectuosos -de diferente intensidad- lampantes y aceites de oliva vírgenes, además de aceites de oliva vírgenes extra.

La segunda jornada formativa del curso "Cultura y Sabor" finalizó con un maridaje donde los asistentes degustaron diferentes productos para que, una vez entrenados sus sentidos, puedan comprobar por ellos mismos cómo cambian los atributos de los alimentos en función del aceite con los que han sido maridados.

Los alumnos procedieron de diferentes puntos de la geografía española -Extremadura, Castilla y León, Madrid o Cataluña-, pero también de distintos países europeos como Bélgica o Países Bajos.





# El Vaticano muestra interés por el aceite de oliva

Los pasados 3 y 4 de mayo tuvo lugar en la Pontificia Academia de las Ciencias (PAS) de la Ciudad del Vaticano (Roma) la conferencia *"El arte y la ciencia del aceite de oliva: nutrición, medicina y salud planetaria"*, en la que participaron destacados científicos internacionales y expertos de una gran variedad de campos del sector oleícola para resaltar las bondades saludables del aceite de oliva y el papel que juega la investigación en esta industria. Joseph R. Profaci, director ejecutivo de la North American Olive Oil Association (NAOOA) e invitado de este exclusivo evento, nos cuenta en primera persona su experiencia.



Tuve el privilegio de formar parte de una pequeña representación de profesionales invitados a esta conferencia que exploró un abanico de temas relacionados con el aceite de oliva, tales como el papel que juegan los componentes nutricionales menores -como los polifenoles- o la necesidad de seguir investigando en torno a la sostenibilidad.

Para esta conferencia, el rector del PAS, Marcelo Sánchez Sorondo, reunió a una treintena de científicos y expertos del sector durante dos días de presentaciones y debates para considerar el verdadero valor que representa el aceite de oliva para nuestra salud, para nuestras culturas y para la salud del planeta.

El Dr. Joachim von Braun, presidente del PAS, inauguró la primera jornada con una ponencia en la que instó a los participantes a considerar el aceite de oliva en el contexto de los sistemas alimentarios mundiales con especial atención al papel que juega en la crisis alimentaria mundial, marcada por el desajuste de precios y el desperdicio alimentario. Además, invitó a los asistentes a considerar los pasos a seguir para asegurar la supervivencia del olivo en el contexto de calentamiento global que atraviesa nuestro planeta, incluyendo la modificación genética si es necesaria para preservar la cultura del aceite de oliva y la protección de las personas que rodean este árbol y su hábitat.

Durante la primera parte de la conferencia, destacados científicos del campo de la nutrición provenientes de todo el mundo llevaron a cabo interesantes presentaciones, comenzando por el Dr. Walter Willett, de la Universidad de Harvard, quien planteó varias preguntas generales para desafiar a los participantes: ¿Podemos separar los beneficios de una Dieta Mediterránea de los del aceite de oliva? ¿Qué porcentaje del beneficio del

aceite de oliva se debe a sus ácidos grasos frente a componentes menores como los polifenoles? ¿Es el aceite de oliva mejor que otros aceites vegetales? ¿Qué estudios se podrían hacer para comprender mejor el papel del aceite de oliva en la salud? Y, probablemente, la pregunta que resume todas las anteriores: ¿Cuál es el papel que juega el olivo en beneficio de un mundo saludable, sostenible y justo?

A continuación, el Dr. Frank Hu, del mismo centro educativo, se centró en el papel que puede desempeñar el aceite de oliva para contrarrestar la epidemia de diabetes provocada por los alimentos altamente procesados, así como los riesgos que presenta la enfermedad cardiovascular por el consumo de grasas no saludables. Así, hizo hincapié en que el consumo de grasas saludables, especialmente grasas monoinsaturadas como el ácido oleico del aceite de oliva, minimiza el estrés oxidativo y la inflamación que exacerban la diabetes y las enfermedades cardiovasculares. También quiso desmentir el mito de que el aceite de oliva engorda, asegurando que los estudios muestran que el incremento del consumo de aceite de oliva no contribuye al aumento de peso. El Dr. Hu concluyó recalcando la necesidad de promover una nutrición sostenible que debe equilibrar las consideraciones de salud/nutrición, economía, impacto ambiental y aceptación cultural.

El Dr. Ramón Estruch, de la Universidad de Barcelona (UB), reflexionó sobre el impacto del consumo de aceite de oliva en nuestra salud como fuente de mejora de vida, tanto en términos de calidad -frente a la función cognitiva- como de cantidad -frente a la prevención de las muertes provocadas por enfermedades cardiovasculares-. Estruch también se centró en la importancia del ácido

oleico y señaló que las investigaciones actuales muestran una correlación positiva significativa entre el consumo de polifenoles y la función cognitiva.

Seguidamente, el Dr. Michael Aviram, del Instituto de Ciencia y Tecnología de Israel, habló sobre la importancia de los beneficios saludables del aceite de oliva a la hora de elegir los alimentos que vamos a ingerir y sus nutrientes en su forma completa, en contraposición a los suplementos y en combinación con otros alimentos, lo que le convierte en un componente vital de la Dieta Mediterránea.

A continuación, un grupo de destacados investigadores compuesto por el Dr. Francisco Sofi, de la Universidad de Florencia; la Dra. Antonia Trichopoulou, de la Universidad de Atenas; y el Dr. Miguel Ángel Martínez González, de la Universidad de Navarra, resumió algunas de las investigaciones más recientes en torno a las bondades del aceite de oliva. Así, la Dra. Sofi recalcó el papel que juega la investigación a la hora de eliminar la confusión nutricional que existe en la mente del consumidor actual; mientras que la Dra. Trichopoulou aseguró que ha llegado el momento de convertir la evidencia que tenemos sobre los beneficios para la salud del aceite de oliva en políticas públicas para el cuidado de la salud, pero también para la cultura, el medio ambiente y la economía.

## De la teoría a la práctica

La siguiente sesión se centró en las formas de poner en práctica las conclusiones de todos los estudios publicados acerca de las bondades del aceite de oliva. Así, el Dr. Stefanos Kales, de la Universidad de Harvard, indicó que la Dieta Mediterránea es la que cuenta con el mayor respaldo científico de todas las dietas recomendadas y, desde luego, la más conec-



tada con el término griego “forma de vida” (*thiaita*), de la cual surge la palabra inglesa “dieta”. Greg Drescher, del Culinary Institute of America (CIA), quien desempeñó un papel crucial en el desarrollo del concepto de la pirámide de la Dieta Mediterránea en la década de los 90, destacó el trabajo que está realizando la CIA junto a varias universidades para desarrollar estrategias culinarias con el fin de concienciar al nuevo consumidor para adoptar un sistema alimentario *plant-forward* como modelo para lograr una buena salud humana y planetaria.

El Dr. Jean-Xavier Guinard, de la UC Davis, y la Dra. Gemma Pasquali, de Oleoteca Villa Campestri (Toscana), destacaron la importancia de la experiencia sensorial y el disfrute de la cata de aceite de oliva. Ambos presentaron conjuntamente una investigación sobre el “cambio de grasa”, empleando aceite de oliva en lugar de grasas menos saludables que se usan habitualmente en ciertas recetas desde la perspectiva del gusto del consumidor. Guinard aprovechó su presentación para proponer que la clasificación de AOVE se basara estrictamente en parámetros químicos.

La jornada prosiguió con la participación de los doctores Tassos Kyriakides y Vasilis Vasiliou, de la Universidad de Yale, que expusieron su trabajo centrado en el olivo y sus productos a través de la creación del Instituto de Ciencias y Salud del Olivo de Yale (YOSHI). Este centro facilitará la investigación y la erudición, la educación, la preservación y la defensa de la práctica del olivo para apoyar la ejecución de políticas públicas enfocadas a la salud. El Dr. Vasiliou incidió en los beneficios que podría proporcionar la inteligencia artificial en el estudio de la Dieta Mediterránea, incluida la consideración del papel que puede desempeñar para abordar los factores de riesgo ambientales actuales, como la exposición a carcinógenos. El Dr. Vasiliou también solicitó más

líneas de investigación con el fin de mejorar la sostenibilidad de los aceites de oliva, una petición que el Dr. Willett apoyó activamente.

### El punto de vista nutricional

El segundo día de las jornadas comenzó con una sesión dedicada al contenido de polifenoles de los aceites de oliva vírgenes extra. El Dr. Willett analizó la conexión entre el consumo de aceite de oliva y la salud cognitiva y demandó más estudios acerca del papel que desempeñan los polifenoles, la vitamina E y el escualeno en el aceite de oliva.

Francisco José Alarcos Martínez, de la Universidad Loyola de Andalucía y cofundador de una empresa productora de aceite de oliva orgánico en Granada, habló sobre los métodos agrícolas que pueden fomentar el aumento del contenido de fenoles en los AOVEs y resaltó la ventaja competitiva en el recuento de polifenoles con la que cuentan los zumos procedentes de olivares de montaña.

El Dr. Prokopios Magiatis, de la Universidad de Atenas, destacó la importancia de seguir estudiando el oleocantal y la oleuropeína, dos fenoles exclusivos del aceite de oliva que no están presentes ni en el fruto de la aceituna, ni en las hojas ni en las aguas residuales del aceite de oliva. También proporcionó aspectos destacados de la prometedora investigación que están llevando a cabo sobre los polifenoles y su relación directa con la inflamación, la presión arterial, la función cognitiva, la esclerosis múltiple y el cáncer.

La conferencia concluyó con dos estimulantes mesas redondas, cuya primera temática fue la promoción de la excelencia y la innovación en la industria del aceite de oliva, que contó con la participación de Dan Flynn, fundador de UC Davis Olive Center, quien moderó el debate entre Jaime Lillo, del COI; Eleni Melliou, de la Universidad de Atenas; Leandro Ravetti, de Cobram Estate; Javier Fernán-

dez Salvador, de UC Davis; Imene Trabelsi Triguí; de la Universidad de Sfax; y Rosa Vañó, de Castillo de Canena.

En esta primera mesa se abordaron numerosos temas de interés, tales como las formas de mejorar la economía de la producción y comercialización de aceite de oliva y el creciente papel que desempeñan las mujeres en la industria oleícola. En el apartado de economía, Ravetti habló sobre el modelo de producción de alta densidad, mientras que Vañó discutió la importancia del marketing de valor añadido de los aceites de oliva altos en fenoles y de cosecha temprana. Fernández, por su parte, enfatizó la importancia desde una perspectiva agrícolade maximizar las ganancias de los agricultores, aumentando el rendimiento del olivar.

Greg Drescher moderó la segunda mesa redonda en torno a las formas de establecer un mercado de consumidores de aceite de oliva mejor educado. Paul Bartolotta, de The Bartolotta Restaurants; Maria Loi, de Loi Estiatorio Restaurant; Teresa Pérez, de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español; Rafi Taherian, de Yale; y el firmante de este artículo participamos en el debate en el que Teresa Pérez y un servidor resaltamos los esfuerzos que realizan nuestras instituciones para combatir la información errónea sobre el aceite de oliva, incluidos los temores sobre cocinar con aceite de oliva virgen extra y la desconfianza en la industria. Bartolotta y Loi, por su parte, destacaron la importancia de educar a los consumidores a través de experiencias positivas con el aceite de oliva en los restaurantes; mientras que Taherian expuso las iniciativas que llevan a cabo para adoctrinar a los estudiantes de Yale como futuros consumidores de aceite de oliva a través de su uso en los comedores universitarios.

Como señaló anteriormente al inicio de la conferencia el Dr. Willett: *¿Cuál es el papel que juega el olivo en beneficio de un mundo saludable, sostenible y justo?* Si bien la conferencia exploró varios aspectos de esa pregunta, concluyendo que el patrimonio mundial del aceite de oliva tiene claramente mucho que ofrecer acerca de todos esos imperativos, todavía queda mucho trabajo e investigación por delante.



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

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

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

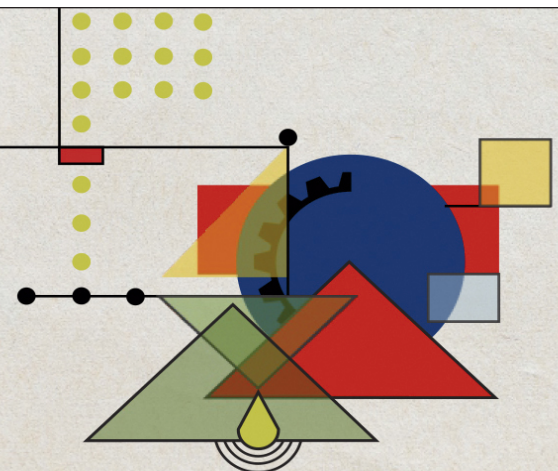
Ultima revisión de precios: 20 de mayo de 2022.

### *Aceite de oliva virgen extra (precio euros)*

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
La Casería de Santa Julia		22,07		2,79		
La Catedral de Navarra						7,25 (0,37 l.)
La Chinata	22,00			5,00 (lata)	5,00	3,55 (lata)
La Cultivada (Hojiblanca)					8,75 (0,25 l.)	11,00
La Española	32,99	26,99	19,47 (3 l.)	6,49	5,49	3,99
La Española Gran Selección					4,18	5,99 (Gourmet)
La Gramanosa						12,00
La Guijarrera						8,95
La Guijarrera Coupage			18,75 (lata 3 l.)			6,00
La Laguna de Fuente de Piedra		14,95 (2, 5 l.)	4,48	6,25	5,95	6,50 (lata)
La Maja					8,00	17,50
La Manzareña						6,00 (lata)
La Masía		27,99	7,99 (3 l.)	5,56	3,99	
La Niña de Mis Ojos					9,75	
La Solana2						11,45 (lata)
Las 7 Encinas Arbequina/Picual						8,50
Ladrón de Guevara						9,50
Lectus	41,75				10,00	9,50
Leoncio Gómez			13,50 (lata 2,5 l.)		8,00	5,00 (lata)
Lérida	57,00			15,00		8,14
Lérida 1ª Cosecha						13,30
LOA 77						28,00
Luque	40,00		38,50 (lata 3 l.)	5,60/5,95	10,10 (lata)	5,50
Maestros de Hojiblanca		23,49	20,79 (3 l.)	6,99	6,45	4,49
Maeva		12,99	10,06 (3 l.)	5,49		
Maimona	28,00 (lata)				4,69	3,00
Mar de Olivos		27,99		4,99		
Marqués de Griñón						13,30
Marqués de Valdeuza						19,90
Martínez Garrica C. Temprana					16,15	
Mas Tarrés						10,20
Mas Isern						14,50
Masía El Altet High Quality / Premium						15,90/17,90
Masterchef Arbequina/Picual						12,00
Melgarejo Selección / Delicatessen						12,50
Melgarejo Frantoio						12,00
Merula	39,00		28,00 (lata 2,5 l.)			8,80 (lata)
Molino de Casilda						16,90
Molino de Segura		16,99			3,99	4,35
Molino de Segura Selec. Noviembre						4,35
Molino de Zafrá	30,00 (vidrio)				8,50	2,00 (0,25 ml.)
Montebrione					8,00	
Monteconsuegra						5,00
Montón Alto Cornicabra/Coupage						9,00
Mueloliva	23,45	25,95			6,00	
Muñoz	29,00					
Nobleza del Sur						12,70
O-Med						13,95
Odoliva					5,50	3,90
Odoliva 1er Día de Campaña					11,50	6,00
Old Fargus				15,00		
Oleaurum					8,88/9,45	7,79
Oleaurum Les Garrigues					9,45	
Oleaurum Verd					8,66	
Oleaverum					23,00	11,00
Oleícola Jaén		22,85	9,30			21,06
Oleo Mágina						3,29
Oleocazorla	27,99	26,99		6,99 (lata)		8,38 (jarra)
Oleoestepa	26,00	25,95	20,00 (2,5 l.)	5,69/5,89	8,25	5,45 (lata)
Oleoestepa (monovarietales)	34,30		18,00 (lata 2,5 l.)		7,70/8,00	
Oleoquiros						7,00
Oleum Viride Devota & Lomba					12,00	
Oleura						8,70
Oli Mas D'en Gil						9,00
Oli Priorat					6,50 (0,25 l.)	10,00
Olibeas		22,51				
Olicatessen			25,50 (lata 2,5 l.)			11,00
Oliduero						7,35
Olivar de la Luna	35,00		23,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)		11,00
Olivar de Segura	32,99	26,60	7,97	5,49		7,68
Oliver Petit Gourmet						4,79 (0,25 l.)
Olivo de Cambil	34,99			9,10	6,99	5,34
Orobaena					7,48	
Oro Bailén Reserva Familiar			36,95 (lata 2,5 l.)			11,39
Oro Bailén Arbequina						9,00/11,39
Oro de Cánava				9,80	8,00	7,85
Oro de Génave Premium						5,00 (lata)
Oro de Genave					4,96/5,45	5,00 (lata)
Oro del Desierto	46,50			11,50 (lata)		8,50
Oro San Carlos						8,50
Oro Virgen		24,99			4,64/4,74	3,25
Padilla 1808	50,00			7,00 (lata)	13,00 (lata)	



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Pago de Quiros			26,60 (lata 3 l.)			12,50 (lata)
Pagos Baldíos S. Carlos						9,31
Palacio de los Olivos						8,80
Parqueoliva	30,95		14,40 (lata 2,5 l.)		7,00	13,59
Picualia			15,50 (lata 2,5 l.)			11,95
Puesolé						12,95
Quien es el Jefe						3,45
R. Lencina					6,00	
Reales Almazaras	42,65				7,04	5,00
Rihuelo						8,50
Rincón de la Subbética						18,20
Románico	40,00/43,09		24,20 (lata 3 l.)			5,22
Románico Esencia						4,29
Sahita						10,00
San Francisco						4,69
Selma						23,00
Señorío de Jaén						17,95
Señorío de Segura	25,00		17,30 (lata 3 l.)		6,05	4,00 (lata)
Señorío de Segura Premium						6,00
Señorío de Vizcántar	25,00		9,65 (2,5 l.)	7,60 (lata)	6,10	
Señoríos de Relleu						13,50
Sierra de Cazorla	34,00				6,00	10,99
Sierra de Gata					5,80	6,15
Sierra de Nambroca				11,00		5,55 (lata)
Sierra Las Villas					5,00	
Soleae Manzanilla cacereña / Ocal						12,50
Solivellas					7,25	14,50
Sombra						19,00
Sotaroni					7,00	
Supremo Picual/Arbosana						13,90
Tagornar						9,00
Thuelma	21,50		13,60 (lata 3 l.)		5,00	3,50
Tierra y Alma						11,00
Tierras Andaluzas					8,00	
Tierras de Jaén						6,99
Tierras de Tavera			18,00 (lata 2,5 l.)	7,00 (lata)		5,50 (lata)
Toletum			37,00 (cristal 3 l.)			5,00
Torre Luna						8,00
Torre Real Arbequina						7,70
Torres Eterno						24,00
Torres Silencio			21,50 (lata 2,5 l.)			8,30
Trespuestas Viejo					5,40	
Tuccioliva						7,50
Tuccioliva Gran Selección					11,72 (0,70 l.)	5,95
Unió	29,89	29,89	20,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)	7,99	
Unioliva	29,89		21,50 (lata 3 l.)	8,00 (lata)	5,30 (lata)	4,40 (DOP)
Valderrama Arbequina				12,50		9,00
Valderrama Grand Cru					15,00	
Valderrama Hojiblanca				11,00		8,00
Valderrama Ocal				12,50		11,60
Valderrama Picudo				12,50		7,50 (lata)
Valdezarza	30,98	27,99		5,27	5,65	4,07/4,36
Valdueña					6,00	
Vallejo					5,00	3,00
Venta del Barón						14,09
Verde Mágina Picual						2,89
Verde Salud				8,90 (lata)		
Verde Segura			9,86			
Vetonia						5,00
Via Augusta						16,00
Viana	23,00	35,31 (vidrio)	11,40 (lata 2,5 l.)		7,00	
Ybarra		29,99		5,79	5,75	
Ybarra Gran Selección					5,45	2,72
Ybarra Olivares Centenarios/Jóvenes/Tradicionales				4,07	3,63	
Yo, verde						13,00



## La extracción convertida en arte.

**centrifugación alemana**

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



**SE VENDEN**

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

**Teléfono: 625 683 192**

**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 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 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 VENDEN**

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

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

**SE VENDE**

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

**Teléfono: 680 714 391**

**SE BUSCA**

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

Se requiere ser autonomo o con empresa propia.

**Teléfono: 661 500 154**

**SE VENDE**

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

**Interesados, llamar al 957 600 150**

**www.treico.com**

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

**Abierto el plazo para solicitar ayudas a la mejora de la gestión y el control de las DOPs e IGPs**

El Boletín Oficial de la Junta de Andalucía (BOJA) informó el pasado 20 de mayo de que la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible abrió el plazo para solicitar las ayudas de la convocatoria 2022 que respaldan la mejora de la gestión y del control de las Denominaciones de Origen Protegidas (DOPs) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGPs) que llevan a cabo los Consejos Reguladores de Andalucía. Las entidades interesadas en acceder a estas subvenciones dispondrán hasta el 20 de junio para realizar los trámites correspondientes.

Estos incentivos cuentan con un presupuesto global de 300.000 euros para dos líneas de apoyo que respaldan, por un lado, la acreditación de los Consejos Reguladores como órganos de control o su inte-

gración en entidades de este tipo creadas a iniciativa de varios consejos (150.000 euros); y por otro lado, la mejora de la gestión de los propios consejos reguladores (150.000 euros).

En total, Andalucía cuenta actualmente con 67 denominaciones de calidad reconocidas sumando Denominaciones de Origen protegidas, Indicaciones Geográficas Protegidas y Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG).

Atendiendo a los diferentes productos que amparan estas figuras de calidad, destacan especialmente el sector del

vino, con 25 menciones (9 DOPs y 16 IGPs); y el de los aceites de oliva virgen extra, que reúne 13 denominaciones (12 DOPs y una IGPs). A estas menciones de calidad se suman una Indicación Geográfica de

bebidas espirituosas, 3 denomi-

naciones que amparan productos hortofrutícolas (1 DOPs y 2 IGPs), 4

de jamones y paletas (2 DOPs y 2 IGPs), 6

de panadería y repostería (5 IGPs y una

ETG), 4 IGPs de productos derivados de la pesca;

3 DOPs que amparan vinagres

y otras 8 menciones de calidad de diversos sectores (4 DO y 4 IGPs).

**www.juntadeandalucia.es**





# Agenda

Del 1 al 2 de junio en Alicante

## I Congreso AOVE: Cultura, Gastronomía y Salud

El Castillo de Santa Bárbara y el Museo Arqueológico de Alicante acogerán durante los próximos 1 y 2 de junio este congreso dividido en cuatro áreas temáticas: salud, gastronomía, protección y defensa del AOVE y empresario del año. Organizado por ADAOVE, Asociación de la Defensa del AOVE, contará con la presencia de numerosos profesionales del sector y reconocerá la trayectoria de Antonio Luque, presidente de Dcoop.

El congreso se inaugurará el 1 de junio por la noche en el Castillo de Santa Bárbara de Alicante con el acto de entrega de los premios "ADAOVE" a José Juan Gaforio Martínez, catedrático de Inmunología de la Universidad de Jaén (UJA), en la categoría Salud; Daniel García Peinado, chef ejecutivo del Gourmet de la Roja (RFEF) y capitán de la Selección Española de Cocina Profesional, en la categoría de Gastronomía; Manuel Parra Rosa, presidente de la Indicación Geográfica Protegida "Aceite de Jaén" en la categoría Protección y Defensa del AOVE; y Antonio Luque, presidente de Dcoop en la categoría Empresario del Año.

La jornada del 2 de junio se celebrará en el Museo Arqueológico de Alicante (Marq) y comenzará con un acto de inauguración a cargo de Clara Aguilera, presidenta de la Comisión de Agricultura del Parlamento Europeo, y Juan Bautista Riera, presidente de ADAOVE. Seguidamente comenzará el primer bloque denominado Salud en el que participarán médicos, nutricionistas y expertos en ciencia y tecnología de los alimentos que hablarán de las virtudes saludables del AOVE. En él participarán como ponentes José Juan Gaforio, catedrático de Inmunología de la UJA y Magdalena Rafecas y Pablo Salvador, presidenta y vicepresidente respectivamente del Co-

mité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAN).

Tras una pausa para el café, tendrá lugar el bloque dedicado a la Gastronomía, en el que reputados chefs y sumilleres hablarán de la versatilidad del AOVE en la cocina con el objetivo de fomentar e instruir en el uso de nuevos métodos, preservando y potenciando en todo momento las cualidades del virgen extra. Los invitados a este coloquio son Daniel García Peinado, los sumilleres de AOVE David Remolar y Keiko Tagawa, y Miguel Abad, consultor de Intercoop.

Bajo la temática Legislación y Marketing y el lema "Todos los AOVes no son AOVE", se celebrará el tercer bloque, en el que los participantes comentarán la necesidad de poner en valor el aceite de oliva virgen extra como un producto de excelencia para la gastronomía y la salud, lo que conlleva la implementación de medidas que ayuden y fomenten la imagen de este producto tan emblemático para España. En ella participarán Mónica Armani, diseñadora y arquitecta especializada en lujo sostenible, Antonio Paraíso, experto en marketing, lujo, innovación e internacionalización, Manuel Parras Rosa, Patricia García-Escudero, directora de la Academia de la EUIPO y Antonio Luque.

Finalmente, el acto de clausura correrá a cargo de Ximo Puig Ferrer, presidente de la Comunidad Valenciana, Carlos Mazón Guixot, presidente de la Diputación de Alicante y Luis Barcala Sierra, alcalde de Alicante.

Asimismo, y como colofón del acto, se celebrará una cata profesional para jefes de sala y sumilleres a cargo de José Ramón Romero, sumiller de AOVes y María Dolores Jaén Cañadas, experta en análisis sensorial.



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

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

## Calendario de Ferias y Eventos en 2022

### 1 Mayo 2022

- Del 31 de mayo al 1 de junio  
**PLMA**  
Ámsterdam (Holanda)  
info@plma.nl  
www.plmainternacional.com/es

### 1 Junio 2022

- Del 7 al 10 de junio  
**SEOUL FOOD AND HOTEL**  
Seúl (Corea del Sur)  
www.seoulfoodnhotel.co.kr
- Del 7 al 10 de junio  
**IRAN AGROFOOD**  
Teherán (Corea del Sur)  
www.seoulfoodnhotel.co.kr
- Del 8 al 9 de junio  
**ORGANIC FOOD IBERIA**  
Madrid  
organicfoodiberia@divcom.co.uk  
www.organicfoodiberia.com
- Del 9 al 11 de junio  
**FUTUROLIVA**  
Baeza (Jaén)  
info@futuroliva.com  
www.futuroliva.com
- Del 9 al 22 de junio  
**CURSO "CATÁ DE ACEITE  
DE OLIVA VIRGEN. LA  
IMPORTANCIA DEL  
ANÁLISIS SENSORIAL EN EL  
CONTROL DE CALIDAD DE  
LA ALMAZARA"**  
Plataforma virtual UNIA  
www.unia.es
- Del 10 al 12 de junio  
**MAESTRO D'OLIO IN PIETRASANTA**  
Pietrasanta (Italia)  
eventi@maestrodolio.it  
www.maestrodolio.it
- Del 12 al 14 de junio  
**SUMMER FANCY FOOD**  
Nueva York (EEUU)  
www.specialtyfood.com

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



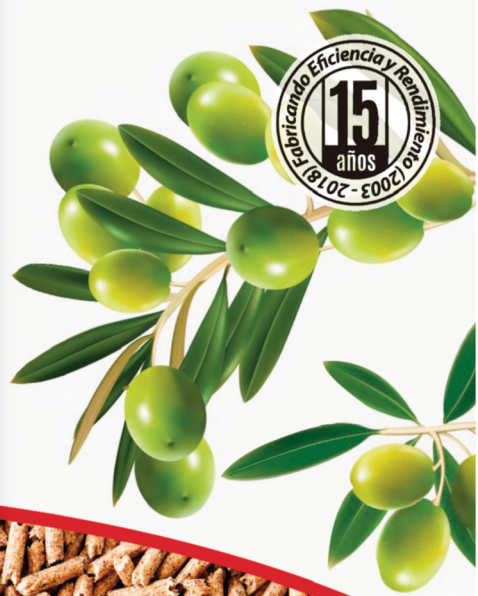
# AgroBank



FABRICACIÓN  
E INSTALACIÓN  
DE CALDERAS  
DE BIOMASA

**INMECAL**  
Innovaciones Metacalóricas, s.l.

Fabricando Eficiencia y Rendimiento  
**15**  
años  
2003-2018



**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](http://www.calderasinmecal.com)

**AUTELEC**

ENVASADORAS POR PESO  
FILLING MACHINES

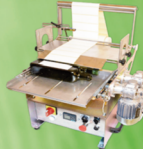
TAPONADORA  
CAPPER



MOLINO  
MILL



ETIQUETADORA  
LABELER



MEDIDOR DE GRASA  
FAT METER



**tecnilab**  
tecnología analítica

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

**Intacta OnLine**  
La nueva era de la medición industrial



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

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

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

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



Fotos de instalaciones reales.

AOTF-NIR



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

+34 963 751 471      +34 628 632 992  
[comercial@autelec.es](mailto:comercial@autelec.es)      [www.autelec.es](http://www.autelec.es)

