


 INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR  
**Mercacei**  
 SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

**E**ditorial

Desarrollan un nuevo método de teledetección para identificar cómo afecta la *Xylella* a los árboles  
pág.4

Agroseguro presenta en Andalucía las novedades del seguro de olivar  
pág.11

Salsa de aceitunas líquidas o polvorones de tomate con AOVE, innovaciones de Gastronomic Forum Barcelona  
pág.14

La campaña 2020/2021 cierra con récord de ventas de aceite de oliva  
pág.15

Nueva edición del Programa de Actualización y Perfeccionamiento en Análisis Sensorial del Aceite de Oliva  
pág.20

México, un mercado en crecimiento para el aceite de oliva  
pág.22

## Los niños están bien

Por Pandora Peñamil Peñafiel

**a**lgo parecido rezaba el título de una película de hace unos cuantos años y bien podría extrapolarse a nuestros días. ¿Por qué? Pues porque la Interprofesional del Aceite de Oliva Español y Scolarest, división educativa de la compañía Compass Group, anunciaron recientemente un acuerdo de colaboración por el que más de 120.000 escolares de 700 colegios repartidos por toda España consumirán, desde el inicio del actual curso escolar, exclusivamente aceites de oliva como ingrediente y base fundamental de todos los menús escolares. Me gustaría que esto fuese una noticia de los años 80 y llevásemos ya casi un decalustro cuidando a nuestros retoños pero, como dice el refrán, “nunca es tarde si la dicha es buena”. El objetivo de esta iniciativa -que tendrá una duración mínima de tres años- persigue afianzar de forma natural los hábitos alimenticios saludables en los niños en edad escolar. Durante la presentación de este acuerdo, el presidente de la Interprofesional, Pedro Barato, anunció algo inaudito, y es que habían comprobado que los aceites de oliva de España apenas tenían presencia en los menús de los escolares de nuestro país, lo que les impulsó a poner en marcha este acuerdo. De hecho, el panorama global sobre el uso de este alimento en la restauración colectiva es también bastante deprimente. Un informe encargado por esta institución constató que en 2019 sólo el 25% de



los aceites consumidos en este sector correspondía a aceites de oliva.

Por ello, el acuerdo firmado el otro día va más allá del uso del producto estrella de la Dieta Mediterránea en comedores infantiles. En concreto, incluye la realización de otras acciones divulgativas relativas a los hábitos de alimentación saludable para familias y consumidores, tales como los talleres infantiles que se desarrollaron la pasada semana durante la celebración del Salón de Gourmets, cuyo fin es educar a los más pequeños en una alimentación saludable y sostenible. Además, observar como aprendían fue todo un deleite para la vista pues, probablemente, fueron los únicos que guardaron las distancias de seguridad en este evento gastronómico. Porque Gourmets volvió a ser el escenario idóneo para constatar otra serie de desdichas: en este país no aprendemos -pasillos repletos de personas sin mascarilla arrapiñando comida del mismo plato...- y algunas ferias de alimentación se han convertido directamente en una *Feria de Abril* en la que no se pueden hacer negocios; propongo realizar controles de alcoholemia en estos eventos antes de salir del parking. Lo dice una que empezó a acudir a ferias agroalimentarias hace más de una década y sigue sin dar crédito cuando llegan ciertas citas. De hecho, tenía la esperanza de que en tiempos pandémicos la cosa hubiese cambiado pero está claro que aquellos que temen el cambio no pueden evitar cambiar... a peor.



CALDERERÍA  
**BUJALANCE**

CONSTRUCCIÓN DE DEPÓSITOS  
 PARA ACEITE EN ACERO INOXIDABLE

T y F. +34 957 171 889 • www.caldereriabujalance.es • info@caldereriabujalance.es

### Noticia de la Semana

“Más de 120.000 niños de 700 colegios accederán a menús elaborados exclusivamente con aceites de oliva”

pág.5



**Fundadora:**  
M. Dolores Peñafiel Fernández

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

**Directora:**  
Pandora Peñamil Peñafiel

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

**Edita:**



**Mercacei**  
GRUPO EDITORIAL

**CEO & Editor:**  
Juan A. Peñamil Alba

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

**Secretaria de Redacción y Publicidad:** Estrella de la Lama  
Alcalde  
**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

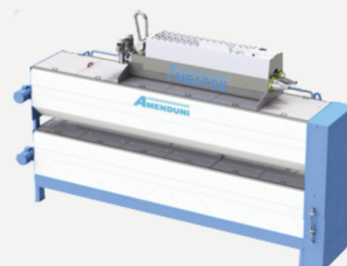
1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• Xylella fastidiosa
	• Promoción
6-10	Mercado
	• PAC
11	Actualidad
	• Seguro del olivar
	• Gastronomía
	• Campaña
	• Digitalización
	• Sostenibilidad
	• DOPs
	• Internacional
23	Precios al Detall
24	Anuncios Breves
25	Agenda

## Actualidad

### Miguel Padilla, nuevo secretario general de COAG a nivel nacional



El agricultor murciano Miguel Padilla ha sido elegido nuevo secretario general de la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) a nivel nacional, dentro de una Comisión Ejecutiva que contará por primera vez en la historia de la organización con tres mujeres y acomete un importante relevo generacional al reducir la edad media de sus integrantes de 61 a 49 años. Durante su primera intervención como secretario general de COAG, Miguel Padilla ha considerado que “en este momento nos estamos jugando el futuro de nuestro modelo de agricultura profesional y social. Cada vez somos menos agricultores y agricultoras profesionales y cada vez es más difícil el relevo generacional”. Padilla ha señalado que “las políticas públicas deben enfocarse en el gran reto al que nos enfrentamos, que es la preservación, promoción, adaptación y fortalecimiento del modelo social y profesional de agricultura mayoritario en Europa, es decir, una agricultura con agricultores y agricultoras. Es el modelo en el que creemos y estamos también seguros que son los hombres y mujeres del campo los que más pueden aportar al conjunto de la sociedad y al desarrollo económico y medioambiental de nuestro medio rural”.



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

## Poca operatividad en los tímidos comienzos de campaña

Una vez recopilados los datos de final de campaña, Anierac ha informado de que han salido en este periodo 320 millones de litros de aceite de oliva en su conjunto, lo que supone un descenso del 6,61% respecto a la campaña anterior, en la que se comercializaron 342,71 millones de litros. Por su parte, el total de aceite de oliva virgen extra puesto en el mercado superó los 130 millones de litros, sufriendo una caída del 10,88% respecto a la campaña precedente.

**Rosa Moliterno**

---

**Broker**  
**Aceite de oliva a granel**

---

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

---

**Iberia de Aceites S.L.**

tradas. En este contexto, el lampante se establece a 2.850 €/t.; el virgen, a 2.950/3.000 €/t.; el refinado, a 2.900 €/t.; y el AOVE, a 3.200/3.400 €/t. En el girasol refinado se acentúan las diferencias de precios entre el convencional y el alto oleico.

### Málaga

Mercado paralizado donde las operaciones siguen brillando por su ausencia. Por ello, una semana más, no se muestran cotizaciones para ninguna categoría.

### Jaén

Algo más de movimiento en el mercado jiennense, con precios sostenidos. Las altas temperaturas, sin previsiones de lluvias, empiezan a hacer mella en el campo. Mientras comienzan a salir los primeros aceites verdes enfocados a premios, se establece el lampante a 2.850 €/t.; el virgen, a 2.950/3.000 €/t.; el virgen extra, a 3.100/3.250 €/t.; y el refinado, a 2.900 €/t.

### Córdoba

Comienzan a salir poco a poco los aceites nuevos, a la espera de que bajen las altas temperaturas registradas en estos días. Se produce algo de picoteo y crece el interés por el lampante, pero a los precios que el comprador quiere pagar (2.850 €/t.). En este sentido, se establece el lampante a 2.850 €/t.; el virgen, a 2.950/3.000 €/t.; el AOVE, a 3.200/3.400 €/t.; y el refinado, a 2.920/2.950 €/t.

### Sevilla

Muy poca actividad en el mercado debido a que los envasadores tienen estocados los aceites frescos, que por ahora no destacan por su calidad, probablemente motivado por las altas temperaturas regis-

### Castilla-La Mancha

Campaña muy tranquila, con poco rendimiento de la cornicabra por el momento, y donde la ausencia de agua comienza a ser un problema grave. En este contexto, el virgen se establece a 3.100/3.150 €/t.; y el AOVE se sitúa a 3.200/3.350 €/t.

### Extremadura

Comienza la campaña en el cultivo intensivo y superintensivo, a la espera de empezar en el tradicional a principios de noviembre. Mientras tanto, el lampante se establece a 2.850 €/t.; y el virgen, a 3.000/3.100 €/t. Se ofertan ya AOVEs de nueva campaña a 3.600 euros/t.; al tiempo que el resto permanece a 3.250 euros/t.

### Valencia

Muy poca actividad en un mercado sin apenas operaciones. Comienza la molturación a la espera de comprobar la calidad y la cantidad de los aceites de esta próxima campaña. Así, el lampante se oferta a 2.900 €/t.; virgen y el refinado, a 3.000 €/t.; y el virgen extra, a 3.200 €/t.

**Somos conscientes del valor de las materias primas**  
**Aprovechando al máximo los recursos, sin desperdiciar recursos.**



**PIERALISI**  
CIRCULAR THINKING  
[www.pieralisi.com](http://www.pieralisi.com)



## Desarrollan un nuevo método de teledetección para identificar cómo afecta la *Xylella* a los árboles

Investigadores del Instituto de Agricultura Sostenible (IAS), perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), han demostrado la existencia de indicadores espectrales específicos que permiten diferenciar el estrés en árboles asociado a la *Xylella fastidiosa* frente a otras causas de estrés, como las derivadas de la falta de agua. El hallazgo, que ha sido publicado en la revista *Nature Communications*, es el resultado del empleo de técnicas de teledetección monitorizando zonas afectadas por esta enfermedad vegetal.

El CSIC ha recordado que la *Xylella fastidiosa* es el patógeno de mayor riesgo a nivel internacional, pudiendo infectar a más de 550 especies vegetales. Proveniente de América, su identificación en Europa supone una amenaza para la agricultura a nivel internacional debido a su rápida expansión. A su juicio, otras enfermedades de tipo vascular como *Verticillium dahliae* originan síntomas similares, que a su vez se confunden con los causados por el estrés hídrico.

“En este trabajo utilizamos técnicas de espectroscopía de imagen mediante sensores hiperespectrales a bordo de aviones tripulados para escanear más de un millón de árboles de zonas infectadas por la *Xylella fastidiosa*, *Verticillium dahliae* y diferentes niveles de estrés hídrico en árboles sanos. Demostramos la existencia de indicadores espectrales específicos que permiten diferenciar cambios fisiológicos asociados a dichas enfermedades respecto a los causados por el estrés hídrico”, ha afirmado Pablo J. Zarco-Tejada, autor principal del artículo. Junto a él han trabajado otros seis investigadores del IAS (J. A. Navas-Cortes, B. B. Landa, V. Gonzalez-Dugo, A. Homero, M. Román-Écija y M. P. Velasco-Amo), y han contado con la colaboración de la Universidad de Melbourne (Australia); la Universidad de Comell (Estados Unidos); el Joint Research Center (JRC) de Ispra, en Italia; la Universidad de Swansea (Reino Unido); y el Instituto per la Protezione Sostenibile delle Piante, del CNR en Italia.

La detección de enfermedades mediante

Intermediario de aceite de oliva

Ramón  
Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

técnicas de teledetección es un paso crítico para monitorizar zonas infectadas en estados iniciales que permitan su erradicación y posible tratamiento. Estudios previos demuestran el uso de imágenes de sensores remotos para tal efecto, pero los resultados obtenidos cuando se mezclan diferentes tipos de estrés (biótico vs. abiótico) dificultan su utilización en programas de sanidad vegetal a gran escala.

“En este estudio demostramos que la teledetección hiperespectral y algoritmos de *machine learning*, alimentados por modelos físicos de transferencia radiativa, permiten diferenciar el estrés causado por patógenos de aquel originado por causas asociadas a origen abiótico. Demostramos que existen indicadores espectrales característicos de cada enfermedad, y que dichos patrones son específicos para cada especie (olivo vs. almendro en nuestro estudio) y patógeno (*Xylella* vs. *Verticillium*)”, ha explicado Zarco-Tejada.

El investigador del IAS-CSIC, que actualmente es profesor en la Universidad de Melbourne, ha señalado que, “fundamentalmente, probamos que dichos indicadores espectrales están modulados por el nivel de estrés hídrico. Dicha especificidad y caracterización de la modulación permiten la utilización de la espectroscopía de imagen para monitorizar grandes zonas y detectar diferencias entre tipos de estrés que concurren simultáneamente de forma natural, obteniendo resultados que superan el 90% de precisión en la detección de dichas enfermedades”.

¿Qué vías de investigación avanza?

Según el CSIC, la detección temprana de enfermedades como la *Xylella fastidiosa*, que suponen una amenaza internacional, es crítica para su posible erradicación. La teledetección basada en técnicas hiperespectrales permite su integración en programas de monitorización a escala global, mediante el uso de drones, aviones tripulados y satélites. “Futuros programas espaciales basados en sensores hiperespectrales permitirán la monitorización continua de zonas agrícolas y forestales a escala global, reduciendo pérdidas económicas que en algunas zonas del mundo exceden el 30% de la producción agrícola”, ha sentenciado el investigador.

De acuerdo con las publicaciones de la Organización Europea y Mediterránea para la Protección Vegetal (EPPO), la bacteria afecta a cerca de 600 especies vegetales y puede provocar daños importantes en varios cultivos leñosos (olivo, vid, cítricos, frutales de hueso y almendro), así como en plantas silvestres (romero, lavanda, cistus...), numerosas ornamentales (adelfa, *Polygala myrtifolia*...) y especies forestales (*Quercus*, *Prunus*, acebuche, acacia, fresno...)

A larga distancia, la principal vía de entrada de la enfermedad a zonas donde aún no está presente es el comercio de material vegetal contaminado desde zonas en las que la bacteria está presente. A corta distancia se transmite de una planta a otra mediante insectos vectores, principalmente ciudadélidos, cercópodos y afrofóridos (hemípteros chupadores que se alimentan del xilema y que al alimentarse pueden transmitir la enfermedad de las plantas enfermas a las sanas).

En Europa, hasta el momento sólo dos insectos han sido identificados como vectores reales en campo: *Philaenus spumarius* y *Neophilaenus campestris*. A su vez, existe un tercer vector, *Philaenus italosignus*, cuya actuación como vector tan sólo ha sido demostrada en condiciones de laboratorio.



# Más de 120.000 niños de 700 colegios accederán a menús elaborados exclusivamente con aceites de oliva

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español y Scolarest, división educativa de la compañía Compass Group, anunciaron ayer en el marco del Salón de Gourmets de Madrid un acuerdo de colaboración por el que más de 120.000 escolares de 700 colegios repartidos por toda España consumirán, desde el inicio del actual curso escolar, exclusivamente aceites de oliva -en sus diferentes categorías comerciales- como ingrediente y base fundamental de todos los menús escolares.

El objetivo de esta iniciativa, que tendrá una duración mínima de tres años, persigue afianzar de forma natural los hábitos alimenticios saludables en los niños en edad escolar. El uso exclusivo de aceites de oliva, como base de la Dieta Mediterránea, usados en los menús diarios de los comedores gestionados por Scolarest significa una apuesta decidida por la mejora constante del bienestar a través de una alimentación sana y equilibrada, según la Interprofesional.

El acuerdo entre las partes incluye también la realización futura de otras acciones divulgativas relativas a los hábitos de alimentación saludable para familias y consumidores. Estas nuevas acciones de comunicación se pondrán en marcha en las próximas semanas y durante el primer trimestre

**LEONARDO D'ERRICO**

**610 78 51 92**

Brokerage Olive Oil

**ACEITES TUCCITANOS**

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

de 2022, y un claro ejemplo de ello son los talleres infantiles que se desarrollan estos días durante la celebración del Salón de Gourmets, para educar a los más pequeños en una alimentación saludable y sostenible.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, mostró su satisfacción por la formalización de este acuerdo en su visita al stand de *Aceites de Oliva de España* en el Salón de Gourmets. “Me parece magnífico que se cocine con aceites de oliva y que se enseñe a los jóvenes que el aceite de oliva es un producto que hay que conocer. Es un ejemplo más de puesta en valor del aceite de oliva, que es tremendamente importante”, subrayó.

Compass Group, una de los principales operadores en el sector de la restauración de colectividades de nuestro país, ha aceptado el reto que hace un año lanzó la Inter-

profesional del Aceite de Oliva Español, cuando presentó los principales resultados de un estudio sobre el uso de este alimento en la restauración colectiva en nuestro país. Este informe constató que en 2019 sólo el 25% de los aceites consumidos en este sector, correspondía a aceites de oliva y estimó que el sobrecoste de sustituir esos aceites por aceite de oliva era perfectamente asumible por el sector y los usuarios.

## Los consumidores del futuro

El presidente de la Interprofesional, Pedro Barato, subrayó que “hace un año comprobamos que los aceites de oliva de España apenas tenían presencia en los menús de nuestros escolares. Hoy podemos anunciar que vamos por el buen camino para reconducir esa situación”.

Por su parte, el director general de Compass Group Iberia, Fernando Pascual, remarcó que el aceite de oliva es un ingrediente fundamental de la Dieta Mediterránea, con un gran significado de alimentación saludable, y consideró que con este acuerdo “fortalecemos nuestro compromiso con la alimentación saludable y de calidad y el desarrollo de los niños, ofreciendo a las familias y a toda la comunidad educativa Scolarest las mejores materias primas”.



*Aceites de oliva*

		EUROS/T. SEMANA 18/24 oct. '21 (Cierre día 14 oct. '21)	EUROS/T. SEMANA 25/31 oct. '21 (Cierre día 21 oct. '21)
JAÉN	<b>ANDALUCÍA</b>		
	Lampante, base 1º	2.850	2.850
	Virgen	2.950/3.000	2.950/3.000
	Virgen extra	3.150/3.250	3.100/3.250
	Refinado	2.900	2.900
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	2.850	2.850
	Virgen	2.950/3.000	2.950/3.000
	Virgen extra	3.150/3.400	3.200/3.400
	Refinado	2.920/2.950	2.920/2.950
SEVILLA	Lampante, base 1º	2.850	2.850
	Virgen	3.000	2.950/3.000
	Virgen extra	3.200/3.400	3.200/3.400
	Refinado	2.900	2.900
GRANADA	Lampante, base 1º	2.850	2.850
	Virgen	2.950/3.000	2.950/3.000
	Virgen extra	3.150/3.250	3.100/3.250
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
ARAGÓN	<b>ARAGÓN</b>		
	Virgen extra (DOP Bajo Aragón)	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	<b>CASTILLA-LA MANCHA</b>		
	Virgen	3.100/3.200	3.100/3.150
	Virgen extra	3.250/3.400	3.200/3.350
LÉRIDA	Virgen extra (DOP Garrigues) frutado	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra (DOP Garrigues) dulce	Sin oper.	Sin oper.
TARRAGONA	Virgen extra (DOP Siurana) frutado	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra (DOP Siurana) dulce	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	<b>COMUNIDAD VALENCIANA</b>		
	Lampante, base 1º	2.900	2.900
	Virgen	3.000/3.050	3.000
	Virgen extra	3.200	3.200
	Refinado	3.000	3.000
BADAJOZ	<b>EXTREMADURA</b>		
	Lampante, base 1º	2.800	2.850
	Virgen	3.000/3.100	3.000/3.100
	Virgen extra	3.200/3.300	3.250/3.600*

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

\*Precio para aceite nuevo

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

AGROISA

INMECAL ITB IntecBio Agrotechbiomed

AGROISA.COM info@agroisa.com

CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

agroisa

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

Cámara Agraria de Extremadura

agroisa.com



## Aceites de orujo

EUROS/T.  
SEMANA  
18/24 oct. '21  
(Cierre día 14 oct. '21)

EUROS/T.  
SEMANA  
25/31 oct. '21  
(Cierre día 21 oct. '21)

SEVILLA

### ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10°	1.100/1.150	1.100
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	1.500/1.600	1.500

## Aceites de semillas

SEVILLA

### ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo	1.400	1.300
Refinado	1.500	1.500

### ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo	1.200	1.250
Refinado	1.250	1.320

### ACEITE DE SEMILLAS

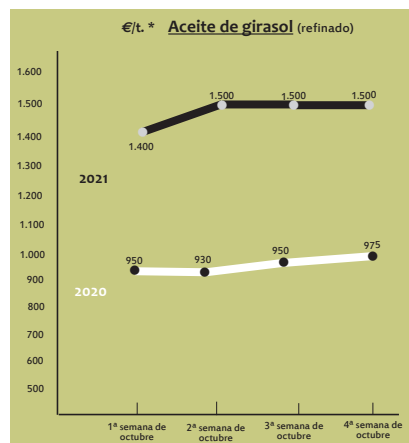
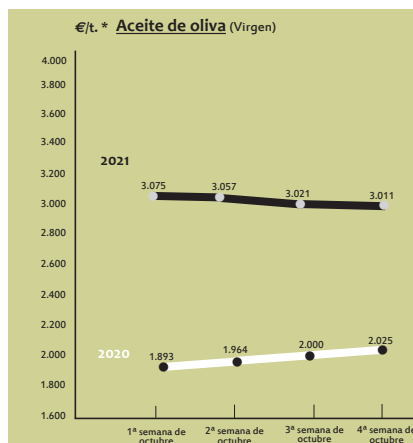
Refinado	1.500	1.500
----------	-------	-------

## Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja	450/460	450/460
Oleínas de orujo	500/550	500/550
Ácidos grasos de oliva (de refino físico)	850/890	850/890

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

## Evolución mensual de los precios



(\* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*MADRID  
BARCELONA

	EUROS/T. SEMANA 18/24 oct. '21 (Cierre día 14 oct. '21)	EUROS/T. SEMANA 25/31 oct. '21 (Cierre día 21 oct. '21)
	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	1.060	1.060
SEBO FUNDIDO, Fancy	1.040	1.040
GRASA ANIMAL 3° (origen)	670	670
GRASA ANIMAL 5° (origen)	660	660
MANTECA DE CERDO 1°/3° (origen)	815	815
ACEITE DE COCO (refinado)	1.985	1.985
ACEITE DE LINAZA (refinado)	1.830	1.830
ACEITE DE MADERA	4.020	4.020
ACEITE DE RICINO	1.440	1.440
ACEITE DE PATA DE BUEY	3.100	3.100
ACEITE DE PESCADO refinado	1.200	1.200
GLICERINA BIDESTILADA	890	890
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	680	680

\*Precios orientativos.

**Características de los aceites y las grasas industriales**

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

ACEITE DE RICINO: calidad n°1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

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





## Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 18/24 oct. '21 (Cierre día 14 oct. '21)	EUROS/KG. SEMANA 25/31 oct. '21 (Cierre día 21 oct. '21)
		€/t.	€/t.
<b>ITALIA</b>			
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,10/4,20	4,10/4,20
	ACEITE DE OLIVA refinado	3,00	3,00
	ACEITE DE ORUJO refinado	1,55	1,55
	ACEITE DE GIRASOL refinado	1,42	1,42
	ACEITE DE MAÍZ refinado	1,50	1,50
	ACEITE DE SOJA refinado	1,28	1,28
	ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,05	2,05
<b>SUR DE PUGLIA</b>			
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,00	4,00
	ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c
	ACEITE DE OLIVA refinado	2,65/2,70	2,55/2,65
<b>TÚNEZ</b>			
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,00/3,10	2,90/3,05
<b>MARRUECOS</b>			
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,30/3,40	3,30/3,40
<b>TURQUÍA</b>			
	ACEITE DE OLIVA refinado	2,75/2,80	2,70/2,75
<b>GRECIA</b>			
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	3,30/3,45	3,25/3,30
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso	3,30/3,35	3,23/3,27
(Precios facilitados por Olio Oficina Magazine)			

### TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (21 de octubre de 2021) (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 .....	1,154
Dólar Canadá .....	1,457
Yen japonés .....	128,52
Corona sueca .....	10,162
Corona checa .....	25,415
Libra esterlina .....	0,849
Franco suizo .....	1,071



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)



## PAC

## El anticipo de las ayudas directas de la PAC beneficiará a unos 664.000 agricultores con hasta 3.350 millones de euros

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través del Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA), va a adelantar a las Comunidades Autónomas las cantidades necesarias para el pago de los anticipos de las ayudas directas de la Política Agraria Común (PAC) correspondientes a la campaña 2021.

Estos anticipos permitirán un adelanto de las ayudas directas, entre el 16 de octubre y el 30 de noviembre, que podrían alcanzar los 3.350 millones de euros y que beneficiarán a los 664.000 agricultores que han presentado la solicitud única de ayudas en esta campaña.

Según el MAPA, estos pagos permitirán asegurar la viabilidad de las explotaciones en un momento en el que esta inyección de liquidez es fundamental para los agricultores y ganaderos. El resto de los pagos directos de la cam-

paña 2021 de la PAC se abonarán a partir del día 1 de diciembre.

La cantidad anticipada incluye el pago de las dos principales ayudas a la renta de los agricultores y ganaderos, el régimen de pago básico y el pago verde o "greening", que son los denominados regímenes desacoplados de la producción, ya que no exigen el mantenimiento de un cultivo concreto. El anticipo de ambos regímenes de ayuda puede suponer un adelanto de 2.882 millones de euros.

Las Comunidades Autónomas que participan en el sistema de prefinanciación de los fondos de la PAC, coordinado por el FEGA, han comunicado ya su intención de realizar los pagos de anticipos por una cantidad inicial de 2.759 millones de euros, cifra que podrá incrementarse a medida que vayan finalizándose los controles de las diferentes ayudas.

## GARCÍA FORNET E HIJOS, S.L.

*Agencia Comercial*

### CEREALES, FORRAJES Y MATERIAS PRIMAS PARA PIENSOS

Santa Ana, s/n Los Dolores • 30310 Cartagena (España)  
Tel.: 968 532 750 - 51 25 23 • Fax: 968 536 458 •  
jose.gvaso@gfornet.com

## MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

	PRECIOS
<b>HARINAS</b>	
	€/t.
Harina de soja (s. fábrica) .....	334
Harina de girasol (integ.) (abril).....	167
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo). .....	s/c
	Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú	s/c
Harina de soja (Buenos Aires) (Precios cif Rotterdam)	s/c
<b>CEREALES</b>	
(Estos precios son en origen)	€/t.
Maíz	216
Trigo panificable	240
Trigo forrajero (puerto destino)	230
Cebada cervecera	195
Cebada dos carreras	195
Colza (puerto destino)	277
Guisantes	255
Centeno	190
Harina de girasol (pellets)	190
Harina de girasol (alto proteico)	s/c

### LA BOLSA DE CHICAGO

**Habas de soja:** La semana cerraba a 1.255,75 centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a 1.253,25.

◆ Precios: Futuros enero 2022.

**Harina de soja:** 328,60 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba 321,90.

◆ Precios: Futuros diciembre.

**Aceite de soja:** Cerraba a 64,86 centavos de dólar por libra, desde la última cotización de 60,45.

◆ Precios: Futuros diciembre.

**Maíz:** Terminó la semana a 539,75 centavos/bushel, habiendo comenzado a 532,75.

◆ Precios: Futuros diciembre.



## Agroseguro presenta en Andalucía las novedades del seguro de olivar

Agroseguro celebró recientemente en Sevilla, de manera mixta (presencial y por videoconferencia), una jornada de divulgación sobre el seguro agrario que contó con la presencia de representantes de las entidades coaseguradoras y de sus redes comerciales, así como de profesionales del sector. El encuentro se centró en las líneas de seguro cuyo periodo de suscripción se realiza durante el otoño, y que además tienen gran relevancia dentro del campo andaluz, caso del olivar.

En la actualidad, se pueden suscribir los módulos 1 y 2 del seguro, que permiten contratar dos cosechas consecutivas y proteger frente a los daños por sequía, helada o pedrisco, precisamente los riesgos que este año han supuesto más de la mitad de los siniestros y el 60% de las indemnizaciones de olivar.

El esfuerzo realizado para incorporar nuevos olivareros a la base de datos de productores asegurables, tras las facilidades incorporadas por Enesa en el actual plan, se ha saldado con más de 1.700 solicitudes de productores de olivar, según Agroseguro.

Durante la jornada, se analizó la alta siniestralidad registrada en Andalucía durante 2021. En concreto, las indemnizaciones estimadas se elevan hasta los 46,9 millones de euros, un 32% más que las abonadas en todo el año 2020. La helada, con 19,8 millones, es el riesgo que más siniestros ha provocado en las producciones andaluzas, seguida del pedrisco y la sequía.

Los cultivos que mayores daños han acumulado entre enero y septiembre son los cítricos, muy afectados por las constantes heladas producidas durante el primer trimestre del año, con indemnizaciones que rozan los 20 millones de euros. Por su parte, los productores asegurados de cultivos herbáceos (cereales, leguminosas, oleaginosas), el olivar y el conjunto de las hortalizas superan, cada cultivo, los 4 millones de euros. El resto, hasta alcanzar el total, corresponde a indemnizaciones en líneas de seguro pecuario, frutos secos, cultivos tropicales, frutales, fresón y frutos rojos, principalmente.

### El olivar acumula 9,7 millones en daños durante 2021

Por otra parte, el olivar acumula 9,7 millones en daños entre enero y septiembre de 2021, principalmente por los siniestros causados por los temporales de invierno y el paso de la borrasca *Filomena*, así como por los graves y numerosos pedriscos caídos durante agosto y septiembre, según ha informado Agroseguro.

En general, la cuantificación de las indemnizaciones a abonar por la entidad aseguradora por los siniestros producidos entre enero y septiembre de 2021 se eleva hasta los 626,4 millones de euros, un 6,7% más que en todo el año 2020. Este incremento se debe a la reiteración y gravedad de los fenómenos meteorológicos registrados en España en lo que va de año.

En concreto, la Península Ibérica ha sufrido

el paso de varias borrascas intensas, temperaturas históricamente extremas en varios momentos del año (heladas entre enero y abril, con un mes de febrero de temperaturas suaves que favoreció el adelanto en el desarrollo de diversas producciones que luego se vieron afectadas por las heladas primaverales) o una fuerte ola de calor en agosto.

Además, los temporales de viento, tormentas de pedrisco o las DANA del verano -que ya no son gotas frías localizadas en zonas concretas, sino que descargan trombas de agua y pedrisco en amplias zonas de manera simultánea-, terminaron por conformar una temporada estival muy complicada para el campo. Todo ello dará como resultado, según Agroseguro, que el año 2021 finalice como uno de los ejercicios de mayor siniestralidad para el sistema español de seguros agrarios.

La entidad ha considerado que estas cifras constatan cómo el cambio climático se traduce en un aumento de los fenómenos meteorológicos graves que ponen en riesgo el futuro de las explotaciones agrícolas y ganaderas. Las últimas semanas dan buena muestra de esta preocupante realidad climática: tras un mes de septiembre repleto de tormentas de lluvia, viento y pedrisco e indemnizaciones superiores a los 74 millones, octubre viene marcado por una clara ausencia de precipitaciones, nada beneficiosa para las producciones que se encuentran en desarrollo, lo que supone una circunstancia importante, porque el tramo final del año es fundamental para gran parte de las principales producciones agrícolas españolas.

Ahora es el momento de suscribir las modalidades de otoño de los seguros de herbáceos extensivos (cereales, leguminosas, oleaginosas, arroz) uva de vino, olivar, ajo o frutos secos, que incluyen protección frente a todos los riesgos, entre ellos la sequía, la helada o el pedrisco, muy frecuentes en los últimos años.



ANÁLISIS

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

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



¡SE AMORTIZAN EN 1 A 3 CAMPAÑAS!

**AXFLOW**

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

**BOMBAS  
TRIEF**

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



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

EXTRACCIÓN



**centrifugación  
alemana**



PLANTAS DE EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

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

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



www.centrifugacionalemana.com



tecnología analítica

Tel.: 949 335 460  
NIT38 Olive Analyzer



Análisis rápido de rendimiento graso en aceituna

www.tecnilab.es Renting Coste 0

DEPÓSITOS INOX.



Separation Technology

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



www.caldereriamanzano.net



www.jpalacin.com

Info: +34 953 757 112 - Úbeda - Jaén

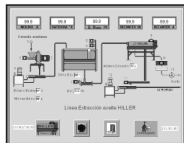
AUTOMATIZACIÓN/ELECTRICIDAD

SISTEMAS ELÉCTRICOS MORENO, S.L.

Electricidad Moreno



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

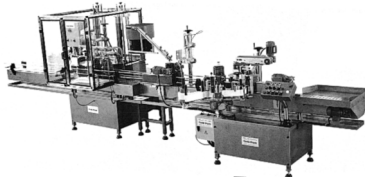


Polígono Industrial, Parcela 20  
23790 PORCUNA (JAÉN)  
Teléfono: 953 54 54 14 - Fax: 953 54 66 24  
www.electmoreno.com

ENVASES/ENVASADO

**Codi - Pack**

Marcaje y Codificación, S.L.



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



Ingeniería para un mundo mejor

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

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

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



**GEA** engineering for a better world

gea.com

BOMBAS

La experiencia marca la diferencia



González y París

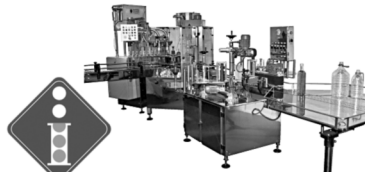
- Bombas transportadoras de alpeorajo
- Separadoras de pulpa y hueso
- Despalilladoras de aceitunas

- Bombas sumergibles para alpeorajo
- Transportadores neumáticos para huesos
- Vibradores de olivos

TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS, S.L.

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

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962



**ifamensa**

INDUSTRIAS DE FABRICACIÓN DE MÁQUINAS ENVASADORAS, S.L.

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



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



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

FILTRACIÓN



**GARRIDO MONTERO REPRESENTACIONES, S.L.**

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

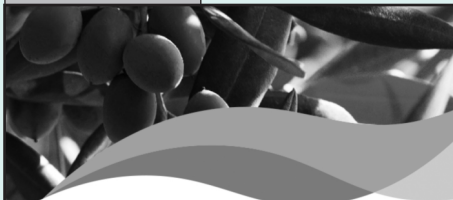
FILTROS ABRILLANTADORES PARA PLACAS DE CELULOSA DE 40x40 PARA ACEITES Y VINOS, DESDE 20 HASTA 100 PLACAS



Tel.: 678 531 111

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

LABORATORIOS



Expertos en análisis de aceites y grasas



www.laboratorioagrama.com

LABORATORIO DE ANALISIS DE PLAGUICIDAS, HERBICIDAS, ETC.

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

LABORATORIOS ENOQUISA

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

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



LABORATORIO DE ANÁLISIS

ESPEJO

Fundado en 1944

Especializados en análisis de grasas y aceites

60 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan

P. I. La Negrilla • C/ Laminadora, Nº 3, Puerta 51 • 41016 Sevilla

Tel. 954 57 12 21 • Fax 954 57 13 66

espejo@laboratorioespejo.com

#1 RESULTADOS ACREDITADOS Y EN PLAZO.

panel test - físico-químico - contaminantes



laboratorio agroalimentario industrial

924 730 180



OLIVARUM



asesoramiento | análisis | investigación | transferencia | formación

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

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

LABORATORIO



A Tentamus Company

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

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

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

PATIO



AGRINACO Tecnología de futuro



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

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

La evolución está en nuestro ADN

Tecnología avanzada para su recepción de aceituna y tratamiento de hueso.



INGENIERÍA Y DESARROLLO AGRO-INDUSTRIAL, S.A.

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

www.calero-group.com



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

METEGAL

Pesaje conforme a METROLOGÍA LEGAL

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

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



TREICO



INNOVAMOS PARA TI

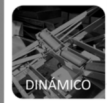
Con más de 65 años de experiencia, la Organización TREICO se reinventa cada día ofreciendo productos novedosos de alta calidad para cubrir las necesidades de nuestros clientes con el mejor servicio.

www.treico.com

PESAJE



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



DINAMICO



TDS / TDL



SOFTWARE



ELECTRICIDAD



INGENIERÍA, METROLOGÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

SOFTWARE

“Gestión de explotaciones agrícolas y cuadernos de campo.”



Desarrollado por PROSUR  
www.agrocuaderno.com



VIVEROS/CAMPO



MORESIL

Especialistas en Recolección



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

Nuevos marcos de Olivar en Seto

para fincas de Secano y Regadío

Económicos y muy rentables



Infórmate

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



## Un divertido *showcooking* con los aceites de oliva como protagonistas

El chef Sergio Fernández y el humorista Leo Harlem llevaron a cabo en el Salón de Gourmets en Madrid un divertido *showcooking* con los aceites de oliva como protagonistas en el que han logrado que el comensal disfrute tanto de la alta cocina como del buen humor.

El chef Sergio Fernández cocinó tres recetas tradicionales, mientras que el humorista Leo Harlem dió su particular visión de un producto “sin el que no existe civilización”.

El menú consistió en una tortilla de patatas, una ensaladilla rusa y una serie de cócteles con el aceite de oliva virgen extra como protagonista.

Una vez finalizada la demostración culinaria se reanudaron el resto de actividades organizadas por la Interprofesional del Aceite de Oliva Español. Durante todos los días del Salón de Gourmets, un chef y un mixólogo crearon diversos platos y cócteles con los aceites de oliva de España como base.

Por su parte, el stand de la organización representó los valores medioambientales que defiende la Interprofesional en un espectacular espacio elaborado con materiales sostenibles: sostenibilidad, biodiversidad, el bosque humanizado más grande del mundo, más de 340 millones de olivos, absorción de CO<sub>2</sub>, lucha contra el cambio climático, corazón de la Dieta

Mediterránea, etc. Un concepto de stand premiado en la pasada edición de Expoliva.

A lo largo de los cuatro días de celebración del Salón de Gourmets, en el stand de la Interprofesional se pudo obtener la información sobre los distintos tipos de aceites de oliva. Además, en este espacio habrá más de 400 variedades expuestas.



## Salsa de aceitunas líquidas o polvorones de tomate con AOVE, innovaciones de Gastronomic Forum Barcelona

Salsa de aceitunas líquidas, polvorones de tomate elaborados con AOVE, vermut con mistela, cucharas comestibles de avena, rigatone de lentejas y paté rústico del Gallo del Penedès son sólo algunas de las más de 50 novedades que se pudieron ver en Gastronomic Forum Barcelona, la cita para profesionales de la restauración, la hostelería y la gastronomía que se celebró del 18 al 20 de octubre en Fira de Barcelona.

En esta edición, cuyo eje temático fue la sostenibilidad, destacaron los productos gourmet, elaborados con vocación sostenible y socialmente responsables, que se adaptan a las necesidades de un consumidor cada vez más concienciado y con mayor información sobre los productos. Y ello sin dejar de lado el espíritu más vanguardista que hace del salón una plataforma de lanzamiento de todo tipo de innovaciones gastronómicas, según sus organizadores.

La eliminación del plástico de un solo uso es una de las constantes de muchos productores. Así, en el



salón se pudieron ver los primeros caramelos de miel ecológica con envase 100% compostable de Europa, que no contienen estabilizantes y están elaborados con productos totalmente naturales. Los envoltorios de estos caramelos siguen un modelo de economía circular y se descomponen al final de su vida útil para volver a la naturaleza. Son de Muria Bio de la marca de mieles ecológicas Mel Muria.

En esta línea, la empresa Gloop Cubiertos Comestibles presentó las cucharas y cañitas comestibles hechas de avena, fibra de cacao, harina de arroz y de trigo. Ambas aguantan hasta 30 minutos en contacto con bebidas o alimentos y después pasan a convertirse en galletas.

En el salón también se expuso un amplio abanico de elaboraciones novedosas a la altura de los paladares más exigentes. Entre ellas, destacaron los rillettes de pato confitado (Sarrate) y el paté rústico del Gallo del Penedès IGP de Mallart Artisans Xarcuters, cocinado a la catalana, con orejones, pasas y piñones. Se trata del primer y único

paté de estas características que hay en el mercado, que ayuda a la recuperación de la raza Gallo del Penedès.

Asimismo, la salsa de oliva líquida a base de zumo de aceitunas encurtidas con sabor de chipotle (picante y ahumado) y aceituna líquida con piparra (ácido) fue elaborada por Caviaroli junto al chef Albert Adrià. De la misma firma es el polvorón de tomate, un *snack* salado de textura parecida a un polvorón, elaborado con aceite de oliva y tomate deshidratado.

Entre los productos alternativos a los alimentos de origen animal se presentaron las hamburguesas veganas recubiertas de *cork flakes* (Luca Vurger) y el “huevo vegetal”, una harina de garbanzo que mezclada con agua permite cualquier creación pastelera (Hort del Silenci).

En el ámbito de las bebidas destacaron el vino en lata (*Aluvinum Wines*) y el vermut con mustela de garnacha blanca (*Coca i Fitó*) con más de 30 plantas y especies diferentes entre las que hay romero, tomillo, hinojo, anís verde, laurel, regaliz, canela, clavo y cúrcuma.



## La campaña 2020/2021 cierra con récord de ventas de aceite de oliva

Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía ha informado de que el sector del aceite de oliva ha consolidado en la última campaña su peso en los mercados con más de 1.640.940 toneladas vendidas, según se desprende de los últimos datos provisionales elaborados por la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) referentes al mes de septiembre y que cierran el ejercicio oleícola. De esta forma, la organización ha destacado que la campaña 2020/21 desplaza a la 2013/14 como la de mayor volumen de salidas de la historia.

Esta organización ha precisado que en el último mes del ejercicio se han vendido 136.840 t., cifra que se sitúa en la media comercializada en un mes de septiembre. No obstante, ha destacado el ritmo medio de salidas registrada a lo largo de la campaña, establecido en 136.750 t., el más elevado de la serie histórica.

“La consolidación del sector oleícola en los mercados es fruto de la ingente labor que hacen los agentes del sector, en los que las cooperativas tienen un papel protagonista. La apertura de nuevos destinos comerciales, el impulso de la promoción de los aceites de oliva con la marca España y la apuesta por la calidad y los nuevos formatos han favorecido la fluidez de los mercados del aceite de oliva, incluso con unos precios más dignos para el agricultor”, ha remarcado el presidente del Consejo Sectorial de Aceite de Oliva de la federación, Cristóbal Gallego.

La organización ha subrayado que en agosto, cuando aún faltaba un mes para el cierre del ejercicio, la 2020/21 ya era una campaña sin precedentes en materia comercial, al haberse vendido más aceite de oliva del producido (1.387.800 t.). “Ahora, con la campaña cerrada, se da otro hito: por primera vez en la historia hay menos stock

en las almazaras que en los envasadores. Según los datos, en manos de estos últimos hay unas existencias de 210.000 t., frente a las 197.000 t. que hay en las almazaras”, ha detallado.

“Con un enlace de 420.000 t., un aforo que apunta a una leve caída en la producción de aceite de oliva (unas 1.050.300 t. en Andalucía) y la menor cosecha que se dará en los principales países competidores asientan el terreno para que la campaña 2021/22 sea un ejercicio estable y con precios dignos para el productor”, ha indicado Gallego.

Por su parte, el responsable de la Sectorial de Olivar y Aceite de UPA, Cristóbal Cano, ha resaltado que “estamos viviendo un periodo dulce, con las ventas a buen ritmo y con el precio estable” y ha insistido en que esta campaña de comercialización histórica “confirma que el olivar tradicional tiene vida”.

# ¿Aún no conoces las grandes novedades del seguro de olivar para la nueva campaña?

## En 7 minutos, te contamos las 7 líneas de mejora



Ya puedes escucharlo en:

[www.coag.org/seguros-agrarios](http://www.coag.org/seguros-agrarios)



Asegurar el futuro de los hombres y mujeres del campo está siempre dentro de nuestro guión





## El Gobierno autoriza el reparto de los primeros 115,3 millones de euros para la transformación digital del sector agroalimentario

El Consejo de Ministros, a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), ha acordado autorizar la distribución territorial entre las Comunidades Autónomas de dos paquetes de fondos que suman 115.358.752,72 euros para la concesión de ayudas a proyectos de “transformación ambiental y digital del sector agroalimentario y pesquero”, el Componente 3 del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR).

Una de estas dos partidas, de 102.758.752,72 euros, está destinada al apoyo a inversiones en agricultura de precisión, eficiencia energética y economía circular en el sector agrícola y ganadero. Por su parte, los otros 12.600.000 euros están destinados a financiar proyectos en el ámbito de la sanidad animal y vegetal que refuercen los sistemas de capacitación y bioseguridad en viveros y centros de limpieza y desinfección de vehículos de transporte terrestre de animales.

El Componente 3 del PRTR es el capítulo destinado a la “transformación ambiental y digital del sector agroalimentario y pesquero” está dotado con 1.051 millones de euros de fondos del mecanismo europeo de recuperación y su gestión corresponde al MAPA.

Los fondos de 115,3 millones, cuyo reparto territorial ha aprobado el Consejo de Ministros, se corresponden a la primera anualidad sobre una dotación global prevista para el conjunto del periodo 2021-2023 de 307 millones de euros. Las solicitudes de estas ayudas se dirigirán a los órganos competentes de las Comunidades Autónomas en la forma que se establezca en sus respectivas convocatorias.

La distribución de estas primeras ayudas tendrá ahora que ser sometida a la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural, si bien el MAPA ha destacado que en

el diseño de las actuaciones han sido participes desde su inicio tanto las Comunidades Autónomas como el propio sector.

### Agricultura de precisión

En materia de sostenibilidad y competitividad de la agricultura y la ganadería, se ha aprobado el reparto de 102.758.752,72 euros que corresponden a la anualidad de 2021 del plan de inversión C3.14 del PRTR, que tiene una dotación total prevista de 307 millones de euros hasta el año 2023.

Las actuaciones previstas tienen como elemento central cuatro programas de apoyo para la ejecución de proyectos de inversión, cuyo objeto es promover mejoras en los sistemas de gestión de estiércoles en explotaciones ganaderas y la modernización y transformación integral de invernaderos de hortalizas, flor cortada y planta ornamental. Los otros dos programas tienen que ver con la realización de actuaciones de eficiencia energética en explotaciones agropecuarias y el aprovechamiento energético de subproductos ganaderos y biomasa agrícola, y con el fomento de la aplicación de agricultura y ganadería de precisión y tecnologías 4.0.

### Sanidad vegetal

De los fondos autorizados, 12.600.000 euros irán destinados a medidas de bioseguridad en sanidad vegetal y animal. En concreto, podrán beneficiarse de estas ayudas los productores de determinados materiales vegetales de reproducción que inviertan en instalaciones de protección en viveros frente a insectos vectores de las plagas cuarentenarias más importantes por su incidencia económica en la producción agrícola (*Xylella fastidiosa*, *Bursaphelenchus xilophilus*, HLB o greening de los cítricos, y *Flavescencia dorada de la vid*).

## El e-commerce se consolida como un canal cada vez más recurrente

La cada vez más palpable vuelta a la normalidad ha comportado nuevos ajustes en los hábitos que los consumidores venían realizando desde la llegada de la pandemia. Estos cambios han sido analizados recientemente por Bernardo Rodilla, director de Retail en Kantar, división Worldpanel. Según la consultora, los consumidores afrontan el camino a la normalidad en un entorno de incertidumbre y de subida del precio de las materias primas, lo que afectará a sus hábitos de compra. Por su parte, el e-commerce se consolida como un canal cada vez más recurrente entre los compradores.

Una de las conclusiones que se han extraído en el encuentro organizado por Kantar tiene que ver con las nuevas preocupaciones que emergen entre los consumidores. Así, 13,6 millones de hogares afirman estar preocupados por la presión en los precios que podrá tener la subida de las materias primas. En palabras de Bernardo Rodilla, “el descenso previsto del PIB, la evolución del paro, la caída de la confianza del consumidor y la contención de los precios por el incremento del coste de las materias primas, entre otros factores, está provocando que afrontemos el camino a la normalidad en un entorno de incertidumbre. Esta etapa post-pandemia ha dado lugar a diferentes realidades en los hogares, dando paso a la polarización y a ofertas cada vez más personalizadas”.

En lo que respecta al distribuidor y a las marcas, destaca el crecimiento de cuota de la marca propia y de las promociones, que vuelven a ritmos previos a la pandemia. En el caso de la marca del distribuidor, se sitúa en un 39,7% hasta septiembre, un punto por encima que en el mismo periodo del año anterior. La promoción, por su parte, aumenta 0,5 puntos, hasta llegar al 12,9%.





# Acesur desarrollará un envase de bioplástico que incorpora en su composición parte de los subproductos oleícolas

Acesur ha puesto en marcha el proyecto *Olive Pack*, cuyo objetivo es desarrollar un nuevo bioplástico biodegradable/compostable destinado a la fabricación de botellas para al envasado de sus aceites de oliva vírgenes extra.

El nuevo bioplástico incluirá en su composición micro/nano fibras de celulosa (MNFC) extraídas de subproductos del olivar, de manera que se pretende dotar de mayor valor a estos subproductos mediante la generación de nuevos materiales sostenibles que puedan ser utilizados en la fabricación de los envases de aceite de oliva virgen extra.

*Olive Pack* es un proyecto de I+D que tiene una doble carga de circularidad, ya que pretende generar un material biobasado y biodegradable, además de incorporar la economía circular asociada a los subproductos, obteniendo botellas totalmente sostenibles y con mejores prestaciones técnicas que el PET (plástico) en lo referente a resistencia, impermeabilidad al



oxígeno o preservación frente a la luz, según ha informado Acesur.

En este proyecto, junto a la empresa, colaboran AINIA, en la extracción de las MNFC; AIMPLAS, en la fabricación del bioplástico; y Logoplaste, en el desarrollo de las botellas a partir del bioplástico.

El Departamento de I+D+i de Acesur trabajará en el proyecto *Olive Pack* hasta 2024, fecha en la que podría estar disponible este envase verde. El presupuesto del proyecto supera el millón de euros.

# La Eurocámara apoya la estrategia "De la granja a la mesa"

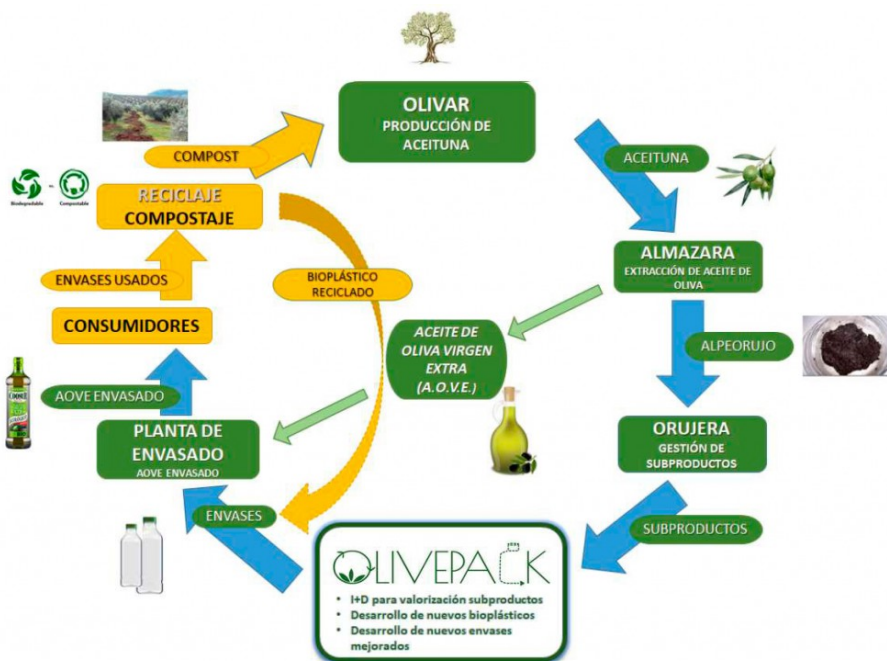
La estrategia "De la granja a la mesa" ha sido bien recibida por los eurodiputados, que recalcan la importancia de producir unos alimentos sostenibles, saludables y respetuosos con los animales para alcanzar los objetivos del Pacto Verde Europeo, en particular en lo referente a clima, biodiversidad, contaminación cero y salud pública. El Parlamento Europeo (PE) ha aprobado una resolución sobre esta estrategia por 452 votos a favor, 170 en contra y 76 abstenciones.

La Eurocámara ha subrayado la necesidad de mejorar la sostenibilidad en todas y cada una de las fases de la cadena de suministro alimentario. Para que los productores puedan llevarse una parte justa de los beneficios obtenidos con alimentos producidos de forma sostenible, los eurodiputados piden a la Comisión que redoble sus esfuerzos -adaptando si hace falta las normas sobre competencia- para fortalecer la posición de éstos en la cadena de suministro.

Asimismo, reclama formular unas recomendaciones, científicamente avaladas, de la UE sobre nutrición; y atajar el consumo excesivo de carne y de alimentos ultraprocesados con alto contenido en sal, azúcar y grasas, fijando incluso unos niveles máximos de ingesta.

También solicita mejorar el proceso de aprobación de los plaguicidas y controlar mejor su utilización en aras de proteger a los polinizadores y la biodiversidad, y fijar unos objetivos vinculantes de reducción del uso de plaguicidas. Los Estados Miembros, a su juicio, deberán aplicar estos objetivos a través de sus planes estratégicos de la Política Agraria Común (PAC).

A su vez, en materia de agricultura ecológica, el Parlamento Europeo estima que en 2030 deberá haberse ampliado la superficie dedicada a cultivos ecológicos y que son necesarias iniciativas de promoción, de contratación pública y tributarias para estimular la demanda.





## Las DOPs Priego de Córdoba y Sierra Mágina celebran su 25º aniversario

Las Denominaciones de Origen Protegidas Priego de Córdoba y Sierra Mágina celebraron en el Salón de Gourmets de Madrid su 25º aniversario realizando dos catas-maridajes que giraron en torno a los 25 aromas de sus AOVEs.

En concreto, la zona de actividades del estand de Denominaciones de Origen Protegidas de Andalucía (Pabellón 8) acogió una cata muy especial con el cocinero de Canal Cocina Sergio Fernández, que trató las armonías de los AOVEs en la cocina. El chef elaboró en primer lugar dos espumas de tomate, añadiendo en una de ellas un AOVE de la DOP Priego de Córdoba y en la otra un virgen extra de cosecha temprana recién extraído de la DOP Sierra Mágina. A continuación preparó dos bases de naranja, una con un coupage de Priego de Córdoba y otra con un picual de la pasada campaña de Sierra Mágina.

Posteriormente, en el espacio gastronómico “Universo Alimentos de España” ambas DOPs ofrecieron una nueva cata-maridaje presentada por los secretarios generales de ambas denominaciones, Francisca García (DOP Priego de Córdoba) y Jesús Sutil (DOP Sierra Mágina), acompañada por dos postres elaborados con sus respectivos AOVEs con el fin de demostrar que el uso del aceite de oliva virgen extra también resulta perfecto para las elaboraciones dulces.

García y Sutil explicaron a los participantes en esta actividad los diferentes usos del aceite, la importancia de la DOP como garantía de calidad, la recomendación de utilizar AOVE para frituras o la evolución de los aceites según se elaboren en octubre, noviembre o diciembre.

Estas figuras de calidad diferenciada, que se constituyeron en 1995, han destacado

que “son las dos DOPs más premiadas del país, además de las dos únicas reconocidas en el proyecto 10+10 que firmaron la Unión Europea y China en el año 2007 para reconocimiento mutuo de Denominaciones de Origen Protegidas”.

La colaboración de las dos entidades oleícolas andaluzas es habitual, participando juntas en catas o en campañas de promoción como las organizadas por la Asociación Origen España, “Historias en tu mesa” y actualmente en “Abre los ojos y disfruta”.



## “La Escuela del Aceite” de la DOP Estepa reabre sus puertas

La Denominación de Origen Protegida Estepa ha puesto de nuevo en marcha todas las actividades de “La Escuela del Aceite” con el objetivo de recuperar la experiencia del AOVE que han disfrutado miles de personas antes de la crisis del COVID-19.

De esta forma, la entidad ya ha ofrecido una cata de sus diferentes vírgenes extra a un grupo de personas que han inaugurado la nueva temporada de “La Escuela del Aceite”, uno de los proyectos más consolidados del Consejo Regulador.

Los participantes de la actividad inaugural de este nuevo ciclo han tenido la oportunidad de degustar, entre otros, *Egregio*, premiado por la DOP Estepa como el mejor aceite de oliva virgen extra de su territorio en la campaña 2020/21.

El secretario de la DOP Estepa, Moisés

Caballero, ha sido el encargado de guiar la experiencia, explicando los diferentes atributos sensoriales que están presentes en el aceite de oliva virgen extra, como son el frutado, amargo y picante.

Según Caballero, “nos hace especial ilusión recuperar de nuevo la presencialidad de esta escuela porque, aunque hemos mantenido un nivel razonable de actividades, el hecho de vivir la experiencia en primera persona hace que los participantes se lleven un recuerdo imborrable”.

Además, ha destacado que “esta campaña estamos preparando nuevas líneas de actuación, como la implantación total del proyecto *Embajadores*

en todos los centros educativos del territorio amparado por la DOP Estepa o la creación y puesta en marcha de un ciclo de catas para el próximo verano”.

La DOP Estepa espera extender “La Escuela del Aceite” a EEUU o Japón, ofreciendo a los habitantes de estos países la posibilidad de aprender de modo *on line* todo sobre el aceite de oliva virgen extra.





## V Rutas del Aceite: descubre las almazaras, AOVEs y productos de Jaén



Coincidiendo con el inicio de la elaboración de los AOVEs de cosecha temprana, el Centro de Interpretación “Olivar y Aceite” de Úbeda (Jaén) ha puesto en marcha la quinta edición de Rutas del Aceite, una actividad que abarca toda la provincia jiennense y que con 16 propuestas pone de manifiesto una vez más la sinergia existente entre el olivar y el turismo.

La iniciativa, que comenzará el 23 de octubre y finalizará el 8 de diciembre, incluirá distintas propuestas de oleoturismo para que la población pueda conocer las bondades del aceite de oliva virgen extra.

La primera de las actividades tendrá lugar en el Cortijo Spiritu Santo, el 23 de octubre, a las 10:30 horas, donde los asistentes realizarán una visita guiada al olivar ecológico y la almazara, además de una cata de aceites de nueva cosecha.

Un día después, el 24 de octubre, también a las 10:30 horas, se llevará a cabo en el Centro de Interpretación una visita guiada por la “historia del olivar” que se complementará con un taller de cata.

La ruta continuará el 30 de octubre a las 11:00 horas en Bailén, con una visita de oleoturismo bautizada como “Olivar y Almazara”. Ese mismo fin de semana, los participantes se desplazarán a Arjona para visitar

el 31 de octubre, a partir de las 11:00 horas, Cortijo La Torre, donde tendrá lugar una visita guiada al campo y la almazara, así como una cata de aceite con maridaje.

En el mes de noviembre, las Rutas del Aceite se trasladarán a Mogón, a la cooperativa San Vicente, donde se realizará una visita guiada por su almazara -allí se elabora el zumo *Puerta de las Villas*- y en la que los inscritos disfrutarán de un desayuno-degustación a partir de las 10:30 horas. El 7 de noviembre, de la mano de Picualia, en Bailén, a las 11:00 horas se realizará un *Oleopack by Picualia*, una propuesta turística por la almazara para conocer sus productos.

Asimismo, el 13 de noviembre el público tendrá la oportunidad de asistir a una actividad gastronómica en el Hotel Alvar Fáñez, en esta ocasión a las 14:00 horas, donde se llevará a cabo una degustación de arroces con maridaje de AOVEs en sus cantinas.

El 20 de noviembre se visitará la almazara de Oleícola San Francisco, ubicada en Begíjar, donde tendrá lugar una cata de AOVEs. El mismo día, pero en Villacarrillo, de la mano de Notaliv, los inscritos podrán participar en un taller de jabones, bálsamo labial y sales de baño con AOVE, a partir de las 17:00 horas. A su vez, el 21 de noviembre se llevará a cabo una visita a las instalaciones de la Ermita Madre de Dios (Úbeda), además de una cata de AOVEs con degustación de tapas y vino de Jaén.

El mes de noviembre finalizará con dos propuestas en el Centro de Interpretación durante los días 27 y 28. La primera estará dirigida a los más pequeños de la casa, con un taller de cata denominado “Detectives del AOVE”, que se completará con una visita guiada por el museo y un desayuno saludable. Durante la segunda jornada se realizará una cata hedonista de AOVEs con maridaje de productos “Degusta Jaén”. Ambas citas comenzarán a las 12:00 horas.

Las últimas actividades de la V edición de las Rutas del Aceite se desarrollarán durante el Puente de la Constitución. En concreto, el 4 de diciembre, en la Puerta de Segura, de la mano de Oleofer se hará una visita guiada por la almazara que incluirá una degustación de aceite; mientras que el 6 de diciembre Haza la Centenosa llevará a cabo un desayuno campero en sus olivares y el 7 de diciembre tendrá lugar una visita guiada a la almazara de la Sociedad Cooperativa Andaluza Virgen de Guadalupe, donde se organizará una cata de aceites y quesos. La actividad finalizará el 8 de diciembre en los olivares de Finca San José, en Linares, con una cata hedonista en su finca, que forma parte del proyecto “Olivares Vivos”.

La recaudación de la inscripción se entregará a Cáritas Úbeda para que este colectivo pueda seguir trabajando a favor de los que más lo necesitan.

## El COI convoca ayudas para programas nacionales de promoción del aceite de oliva

En el marco de las actividades de promoción aprobadas por el Consejo Oleícola Internacional (COI) para 2021, la Secretaría Ejecutiva de este organismo tiene la intención de otorgar subvenciones para financiar programas nacionales que promuevan el consumo local de aceite de oliva y aceitunas de mesa en los países miembros productores.

En concreto, se otorgarán subvenciones para eventos y acciones implementadas del 6 al 31 de diciembre de 2021, entre ellas organización de seminarios, ferias, simposios y talleres; puntos de información en ferias de alimentación y nutrición; y material promocional.

El objetivo de estas subvenciones es construir una cultura de mercado en los países miembros

que desean enfatizar la calidad de los productos locales y fomentar la cooperación entre todos los Estados Miembros de este organismo.

La acción y los eventos propuestos deben tener un valor promocional bien definido, en línea con los objetivos establecidos en el Acuerdo Internacional sobre el Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa 2015.



## Nueva edición del Programa de Actualización y Perfeccionamiento en Análisis Sensorial del Aceite de Oliva

La Fundación del Olivar pondrá en marcha la sexta edición del Programa de Actualización y Perfeccionamiento en Análisis Sensorial del Aceite de Oliva (PAAS), correspondiente a la campaña oleícola 2021/22, que comenzará el próximo 13 de noviembre y finalizará el 18 de junio de 2022.

El Programa de Actualización y Perfeccionamiento en Análisis Sensorial es un sistema de entrenamiento cualitativo en la cata de aceites de oliva vírgenes dirigido a profesionales del sector oleícola y basado en una metodología de aprendizaje activo de alto rendimiento específicamente desarrollada por la Fundación del Olivar para la asimilación de conocimientos de nivel avanzado.

Basada en la sistemática del “método del caso”, el programa PAAS es íntegramente de carácter práctico. Cada muestra o material de referencia constituye en sí misma un caso práctico a partir de cuyo análisis senso-

rial se produce la memorización y su correspondiente correlación con las técnicas de cultivo y los procesos de elaboración que han determinado las características organolépticas identificativas de la muestra.

El profesorado está integrado por expertos en valoración sensorial reconocidos a nivel internacional, además de miembros del jurado de los Premios a la Calidad de Expoliva, Terra Oleum Selección y el Comité Técnico del Salón Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra. Junto con el profesorado permanente, también participarán profesionales y productores invitados.

Los participantes que hayan asistido a los cuatro módulos que integran el programa y realizado la prueba de evaluación final obtendrán el título del Programa de Actualización y Perfeccionamiento en Análisis Sensorial, expedido por la Fundación del Olivar.

## Cataluña prevé que su producción de aceite de oliva aumente un 22%

La Federación de Cooperativas Agrarias de Cataluña (FCAC) estima que la producción de aceite de oliva en Cataluña podría aumentar un 22% esta campaña, hasta alcanzar unas 38.500 toneladas. Esta cifra superaría, incluso, la cosecha obtenida en la temporada 2017/18, que rozó las 37.000 t.

El responsable de aceite de oliva de la FCAC, Antoni Galceran, ha explicado que “en conjunto, en Cataluña nos encontramos ante una buena campaña, incluso mejor a la que preveíamos a finales de agosto gracias a la evolución de las lluvias durante el mes de septiembre”.

Según esta organización, en las comarcas de Tarragona la producción aumentará cerca del 30%, pero en Lleida podría haber un descenso del 10% por la falta de lluvias.

Por provincias, en Tarragona la campaña actual de aceite de oliva se situaría en unas 28.000 t. frente a las 20.000 t. del año pasado. Por el contrario, en Lleida se podría llegar a las 9.000 t., una cifra inferior a las casi 10.000 t. de la campaña anterior; mientras que las comarcas de Barcelona y Girona sumarían unas 1.500 t. y se mantendrían estables.

Ante esta situación, y teniendo en cuenta que la producción de aceite de oliva para la actual campaña 2021/22 prevista en los principales países productores puede ser muy ajustada o ligeramente inferior a la demanda mundial, desde la FCAC se prevé que con las condiciones actuales de mercado el precio en origen del aceite de oliva se debería mantener para las diferentes categorías (virgen extra, virgen y lampante) en los próximos meses.

## Túnez recibe 6,2 millones de euros para promover su sector oleícola

El Banco Europeo de Reconstrucción y Desarrollo (BERD) está apoyando la producción de aceite de oliva en Túnez con un préstamo de 20 millones TND (6,2 millones de euros) concedido a Compagnie Générale des Industries Alimentaires (COGIA SA).

COGIA es una subsidiaria de Grupo IFFCO, con sede en los Emiratos Árabes Unidos, con una cartera diversificada de alimentos, productos de consumo y servicios sostenibles de valor agregado en Oriente Medio, África, el sudeste de Asia y Europa.

Según ha destacado el BERD, Túnez es uno de los cinco mayores productores de aceite de oliva a nivel mundial y este préstamo apoyará el desarrollo del sector, de importancia estratégica para la economía tunecina, con el objetivo de promover la integración regional, fortalecer la competitividad de las exportaciones e impulsar el crecimiento económico nacional.

Los fondos del Banco permitirán a COGIA aumentar su abastecimiento, embotellado y exportación de aceite de oliva tunecino. Esta compañía es una de las grandes operadoras del país que se centra exclusivamente en la producción y exportación de aceite de oliva tunecino embotellado, que vende a más de 40 países. En concreto, posee control sobre todo el proceso de elaboración para asegurar la alta calidad de sus marcas *Rahma*, *Allegro* y *SanMarco*.

El BERD ha estado involucrado en el sector del aceite de oliva tunecino desde 2012 y, hasta la fecha, ha financiado seis proyectos, incluido un préstamo inicial a COGIA en 2017.

Desde el inicio de sus operaciones en Túnez en 2012, el BERD ha invertido cerca de 1.350 millones de euros en 54 proyectos en este país africano. El Banco también ha brindado asistencia técnica a más de 1.400 pequeñas empresas tunecinas.

**oliva**  
**tessen**  
BY MERCACEI

YA PUEDES RESERVAR TU  
ESPACIO PUBLICITARIO  
EN OLIVATESSEN #8

Esríbenos a  
[info@olivatesSEN.com](mailto:info@olivatesSEN.com)



**I LOVE AOVE**

**LOS CHEFS DE MODA EN ITALIA  
ISABELLA POTI Y FLORIAN PELLEGRINO (RESTAURANTE BROS')  
EN EXCLUSIVA PARA OLIVATESSEN #8**



## México, un mercado en crecimiento para el aceite de oliva

**El del aceite de oliva en México es un mercado en crecimiento donde la producción local es prácticamente inexistente y las importaciones cubren el total del consumo de este producto. España es el principal proveedor de aceite de oliva en el país azteca, con una cuota del 86,41% de las importaciones en valor y un 87,83% en volumen en el año 2020, según destaca un estudio de ICEX España Exportación e Inversiones.**

Además de las grandes marcas de aceite de oliva español, se constata un manifiesto interés por parte de los importadores-distribuidores mexicanos en abrir su oferta a nuevas marcas de aceite de oliva, dirigidas a nichos específicos -tiendas gourmet, restaurantes de gama alta-, lo que puede llegar a suponer oportunidades interesantes



para las empresas españolas que quieran posicionar su producto en México, aunque, a su juicio, no suelen suponer volúmenes de producto significativos.

El consumo de aceite de oliva en México es todavía muy reducido, principalmente porque no existe una cultura del aceite de oliva, como puede haber en los países de la Unión Europea, especialmente los más afines a la Dieta Mediterránea, y porque la percepción de este en el mercado mexicano es de un producto caro.

En el periodo 2016/2020, las ventas de todo tipo de aceites crecieron un 11,73% en volumen y 34,94% en valor, alcanzando unas ventas por valor de 33.262,5 millones de pesos mexicanos en 2020. Para el aceite de oliva en concreto, crecieron un 7,96% en volumen y 34,22% en valor, con unas ventas en 2020 por valor de 2.523 millones de pesos mexicanos. Estos resultados se explican por el mayor conocimiento por parte de la población mexicana de sus usos, propiedades y beneficios para la salud, y la gran popularidad y aumento de los restaurantes de comida mediterránea (española, italiana, griega, francesa) e internacional.

El aceite de oliva español tiene un competidor claro, los aceites vegetales (maíz, soja, girasol), que son los principales aceites de consumo de la dieta mexicana, con precios sustancialmente menores a los del aceite de

oliva. Según ICEX, hay que tener en cuenta que se trata de un mercado muy sensible al precio, por lo que los cambios en él implican grandes variaciones en la compra de un tipo de aceite u otro.

En México, la importación de aceite de oliva suele realizarse a través de importador-distribuidor que comercializa el producto en todos los nichos (grandes superficies, tiendas gourmet y canal Horeca), o bien a través de la gran superficie, que considera atractivo importar el aceite de oliva (generalmente, con marca propia) por la rotación que puede llegar a tener el producto. Esta rotación, según ICEX, se consigue no solo por la compra por parte del consumidor final, sino porque muchos restaurantes y hoteles acuden a las grandes superficies para realizar la compra del aceite de oliva (en formatos de mayor volumen y generalmente marca blanca, pues el precio es el factor decisivo a la hora de comprar en este canal).

El principal cliente final de este producto es un segmento poblacional específico de renta media-alta, entre la que se encuentra la población española o de ascendencia española que vive en México.

Asimismo, la imagen que tienen los productos españoles en este mercado y los productos del sector agroalimentario en particular se caracteriza por la alta calidad

y el reconocimiento por parte del consumidor. Por ello, el aceite de oliva español en México está introducido en todos los canales de distribución alimentaria y goza de gran reconocimiento y de gran prestigio entre los consumidores mexicanos, lo que ayuda de manera muy significativa a la entrada

de nuevas marcas españolas.

Según este organismo, aunque no se sabe hasta qué punto ha perjudicado la pandemia al mercado del aceite de oliva, lo cierto es que este ha experimentado un aumento tanto en ventas como en volumen, siguiendo así con la tendencia creciente que marcaba durante los últimos años. No obstante, lo que sí es palpable, es que la irrupción del COVID-19 en el país ha cambiado la forma de consumo del producto durante el año 2020. Las restricciones para el canal Horeca basadas en cierres de locales al público y limitaciones de horarios, así como la bajada del turismo vacacional han provocado que este canal haya perdido peso.

Por otro lado, el aumento de la población que ha pasado a cocinar en el hogar y la preocupación por una dieta más saludable ha favorecido la incorporación del aceite de oliva como parte de la cesta de la compra de los mexicanos. Los canales que han salido beneficiados han sido tanto las grandes cadenas de supermercados como el e-commerce, que se ha posicionado como un canal en expansión a tener en cuenta.

El incremento en el interés de los mexicanos por los productos gourmet y por seguir dietas saludables -en las que el aceite de oliva es un elemento fundamental- está propiciando el inicio de una cultura del aceite de oliva en México.



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: 30 de septiembre de 2021.

### Aceite de girasol refinado (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	Alto Oleico	10,15		2,65
Coosol		5,80		1,68/1,99
Coosol Premium	Alto Oleico			1,78
Donsol				1,36
Fuensol				1,09
Koipesol		9,90		1,78/1,92
Masiasol		8,03		1,35/1,49

### Otros aceites de semillas (euros)

MARCA	TIPO	ENV. 5 L	BOTELLA
Asúa	Maíz		1,98/2,55
Fenómeno	Semillas	6,93	1,48
Sojasol de Koipesol	Girasol+Soja		1,42
Soy Plus Omega 3	Girasol+Soja		2,08/2,39
Titán	Semillas		1,80
Vita	Maíz		1,95
La Masía	Semillas	7,38	1,47

### Marcas blancas (distribución) (precio euros)

MARCA	DISTRIB.	TIPO ACEITE	GRADOS	LATA. 5 L.	ENVASE 5 L	ENV. 2 L	BOTELLA 1 L	3/4 L
El Corte Inglés	El C. Inglés	Virgen extra	0,4°		22,75		4,85	3,75
	El C. Inglés	Oliva	0,4° y 1°	17,85	18,45		3,75	4,89
	El C. Inglés	Girasol	0,2°		6,95		1,45	
Aliada	El C. Inglés	Girasol			6,95		1,62	
	El C. Inglés	Oliva Suave			16,05	6,99 (3 l.)	3,25	
	El C. Inglés	Oliva Sabor Intenso			16,05	6,99 (3 l.)	3,25	
	El C. Inglés	Virgen extra			22,35	8,19 (3 l.)	4,50	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra		15,00 (0,5 l.)		10,50 (0,5 l.)		
Hipercor	Hipercor	Virgen extra	0,4°		23,75		4,79	3,99
	Hipercor	Oliva Sabor Suave	0,4°	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Oliva Sabor Intenso	1°	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Girasol	0,2°		7,85		1,60	
Carrefour	Carrefour	Virgen extra S. Intenso	0,7°	16,65	18,30	5,57/5,92	3,45	3,69
	Carrefour	Virgen extra S. Suave	0,3°	16,65	18,30	3,25	3,45	3,69
	Carrefour	Oliva Sabor S./Intenso	0,4°/1°	16,75	15,50		3,20	
	Carrefour	Girasol	0,2°		6,95/7,15		1,45/1,53	2,40
	Carrefour	Girasol Ecológico					2,40 (0,5 l.)	
Auchán	Carrefour	Semillas			7,50		1,55	
	Alcampo	Virgen extra	0,5°	13,45	18,20	7,77 (3 l.)	3,94	3,68
	Alcampo	Virgen extra ecológico				3,65 (0,5 l.)		3,74
	Alcampo	Oliva Intenso	1°		15,49	6,85 (3 l.)	3,19	
	Alcampo	Oliva Suave	0,4°		15,49	6,85 (3 l.)	3,19	
	Alcampo	Girasol	0,2°		6,95		1,44	
Hacendado	Alcampo	Arbequina/Hojiblanca					1,46/2,15 (0,5 l.)	
	Mercadona	Virgen extra	0,5°	10,00 (3 l.)	13,95	2,00 (0,5 l.)	3,95	3,69
	Mercadona	Oliva	0,4°/1°		15,50	9,50 (3 l.)	3,20	
	Mercadona	Girasol	0,2°		6,95		1,45	
	Mercadona	Semillas	0,2°	6,90	7,15		1,53	
Caprabo	Mercadona	Maíz	0,2°				1,67	
	Eroski	Virgen Extra	0,5°	16,99	12,90/13,35 (3 l.)	2,89	4,35	3,69/3,79
	Eroski	Virgen Extra Seleqtia			10,54 (3 l.)		3,49	3,95
	Eroski	Oliva Suave	0,4°		19,15/20,75		3,75	
	Eroski	Oliva Intenso	1°		18,75		3,75	
Eroski	Girasol	0,2°		4,74/5,39		1,09		

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 autónomo 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

## ICEX abre la convocatoria para participar en Foodex Japan

ICEX España Exportación e Inversiones, en colaboración con la Oficina Económica y Comercial de España en Tokio, organizará la participación española con un Pabellón de España en la 47ª edición de la feria Foodex Japan, que tendrá lugar del 8 al 11 de marzo de 2022 en el recinto ferial Makuhari Messe.

Se trata de la mayor feria agroalimentaria de Japón y la región Asia-Pacífico, y está dirigida exclusivamente a un público profesional: mayoristas, minoristas, supermercados, catering, importadores de bebidas, restauración, etc.

De los 80.426 visitantes registrados en 2019, un total de 69.456 eran japoneses y 10.970 de otros mercados, principalmente Corea del Sur, China, Taiwán, Tailandia y Hong Kong. La edición de 2021 contó con 591 expositores extranjeros, si bien debido al cierre de la frontera japonesa durante la

celebración de la feria no fue posible la asistencia de visitantes profesionales.

Según ICEX, el aceite de oliva es el segundo sector agroalimentario de mayor importancia para España en Japón tras la carne de porcino. El 94% del mercado nipón está en manos de España e Italia y nuestro país se ha posicionado desde 2014 como principal exportador.

En concreto, España exportó en 2020 un total de 45.548 toneladas frente a las 20.555 t. de Italia.

El mercado se divide en dos grupos. Por un lado, la mayor parte del aceite de oliva se importa a granel y es envasado por las grandes empresas japonesas con sus marcas. Por otro, una pequeña cantidad de AOVE de alta calidad es importada por varias pequeñas empresas. Además, aproximadamente el 10% del aceite de oliva que se con-

sume en Japón es en calidad de ingrediente para la industria cosmética y farmacéutica.

Este organismo ha subrayado que los japoneses tienen preferencia por los productos de alta calidad y con propiedades saludables. De igual manera, el consumidor es muy exigente tanto con los aspectos formales -por ejemplo, el envasado o la presentación- como normativos, los procedimientos de elaboración o el cumplimiento de las normas de calidad. Por ello, el umbral de precio que estará dispuesto a pagar por un producto será elevado si considera que la calidad lo merece.

La convocatoria para las empresas españolas de alimentación que cuenten con importador o distribuidor en Japón finalizará el próximo 8 de noviembre.

**www.icex.es**





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

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

## Calendario de Ferias y Eventos en 2021

### 1 Octubre 2021

- Del 27 al 28 de octubre  
**LUXE PACK NUEVA YORK**  
Nueva York (EEUU)  
cmauger@infopro-digital.com  
www.luxepacknewyork.com

### 1 Noviembre 2021

- Del 3 al 5 de noviembre  
**WORLDS OF FLAVOUR**  
Napa Valley (California)  
katherine.cincotta@culinary.edu  
www.worldsofflavor.com
- Del 3 al 7 de noviembre  
**SALÓN INTERNACIONAL DE  
TURISMO GASTRONÓMICO**  
Orense  
info@xantar.org  
www.xantar.org
- Del 5 al 6 de noviembre  
**WARSAW OIL FESTIVAL**  
Varsovia (Polonia)  
info@wineexpoland.pl  
www.wineexpoland.pl/en
- Del 9 al 11 de noviembre  
**HOSPITALITY QATAR**  
Doha (Qatar)  
www.hospitalityqatar.qa
- Del 9 al 11 de noviembre  
**FHC CHINA**  
Shanghai (China)  
Simone.Tanda@informa.com  
www.fhcchina.com/en
- Del 11 al 14 de noviembre  
**BIOCULTURA MADRID**  
Madrid  
comunicacion@vidasana.org  
www.biocultura.org/madrid
- Del 13 al 14 de noviembre  
**FIESTA ANUAL DEL PRIMER  
ACEITE DE JAÉN**  
Baeza (Jaén)  
www.dipujaen.es
- Del 14 al 17 de noviembre  
**SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA**  
San Sebastián  
grup@grupgsr.com  
www.sansebastiangastronomika.com

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

# Agenda

## Últimas semanas para inscribirse en los I Premios Internacionales "Health and Flavour Awards"

El próximo 8 de noviembre finalizará el plazo para inscribirse en los I Premios Internacionales "Health and Flavour Awards" (H&F), que valorarán las bondades saludables y el flavor de los aceites de oliva.

Estos premios -organizados por el Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva de la UJA, con la colaboración de Genosa, Tetra Pak, Alfa Laval y Deoleo- valorarán aquellos aceites que demuestren las mejores cualidades organolépticas y que, además, cuenten con el nivel mínimo de compuestos fenólicos requeridos por la regulación EC 1924/2006; esto es, que además de las mencionadas cualidades, aporten las bondades saludables que ofrecen los compuestos fenólicos sobre uno de los principales factores de riesgo asociado a las patologías cardiovasculares.

El premio sólo aceptará aceites de la campaña 2021/22 procedentes de cualquier lugar del mundo y la entrega del mismo tendrá lugar el 14 de diciembre.

Según las bases del concurso, en cada categoría los dos aceites de oliva con más puntuación conseguirán los siguientes premios: 1º y 2º Premio de Producción Convencional -verde intenso-; 1º y 2º Premio de Producción Convencional -verde medio-; 1º y 2º Premio de Producción Ecológica -verde intenso-; y 1º y 2º Premio de Producción Ecológica -verde medio-.

La puntuación mínima para la obtención de un premio será de 70 puntos para la categoría frutado verde intenso y de 65 puntos para la categoría de frutado verde medio.

Para el catedrático en el área de Ingeniería Química y director del Instituto Universitario de

Investigación en Olivar y Aceites de Oliva de la UJA, Sebastián Sánchez Villasclaras, el sabor y la salud son los dos objetivos detrás de estos Premios, pero "no debemos de olvidar la sostenibilidad y, sobre todo, premiar a aquellos agricultores que se esfuerzan por conseguirla".

En cuanto al jurado internacional que participará en estos Premios, Sánchez Villasclaras ha destacado a Mercacei que estará constituido por una selección de catadores de reconocida experiencia en la valoración sensorial de los aceites de oliva vírgenes procedentes de España y de todos los grandes países productores.

Así, el Instituto de la Grasa de Sevilla será quien certifique los niveles de compuestos fenólicos que deberán demostrar los candidatos para poder acceder a ser valorados por el panel de catadores.

Según el director del Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva de la UJA, "es necesario que todas las partes involucradas acometan su esfuerzo. El agricultor, por adelantar la recolección y cuidar mucho su proceso con equipos y condiciones idóneas. Los proveedores de equipos y de ingeniería están innovando y en la actualidad ofrecen sistemas que pueden mejorar la extracción de los compuestos fenólicos. Un adecuado almacenamiento es crítico y, por supuesto, un correcto envase que garantice la preservación de los compuestos fenólicos para evitar su degradación por la luz y el oxígeno. Si no, lo realizado antes no tiene sentido".

En su opinión, "envases que preserven de la luz y el oxígeno son garantía de la conservación de los compuestos fenólicos y de las propiedades organolépticas".

**FINANCIACIÓN**

**SER LOS PRIMEROS  
EN APOYARTE**



**AgroBank**

# Somos conscientes del valor de las materias primas



**Aprovechando al máximo los recursos,  
sin desperdiciar recursos.**



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