



¡Felices
vacaciones
de verano!

INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANTAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

El MAPA participa en el desarrollo de nuevas herramientas para la clasificación de los AOVs
pág. 4

Claves para mejorar el proceso de exportación de aceites de oliva al mercado brasileño
pág. 5

La Junta de Andalucía destina más de 86 millones de euros en ayudas para el olivar
pág. 11

El Grupo Operativo ABSORCABOLIVO desarrollará un sistema de certificación de créditos de carbono en el sector del olivar
pág. 15

Resuelve tus dudas acerca de los MOSH-MOAH en la II Jornada Peralisi
pág. 18

Entrevista a Francisco Casero, presidente de la Fundación Savia por el Compromiso y los Valores
pág. 22

Untemos AOVE

Por Pandora Peñamil Peñañiel

Si antes hablo de Bill Gates y su plan maquiavélico de dominar el mundo agrícola y crear en laboratorio sustitutivos del aceite de oliva antes nace un AOVE unttable. Sí, como lo leen. Varios equipos del Centro de Investigación Biomédica en Red (CIBER), la Universidad de Zaragoza y el CIEMAT han realizado un estudio con un nuevo producto unttable que contiene más del 75% de aceite de oliva virgen extra. Este nuevo formulado -elaborado sólo con productos vegetales- es un sustituto saludable de la mantequilla y la margarina, descrito por sus creadores como “ideal para preparaciones culinarias que requieren de grasas sólidas, comúnmente utilizadas en países occidentales, con lo que facilitaría la incorporación del AOVE en todo tipo de dietas”. El estudio, llevado a cabo en ratones que desarrollan arteriosclerosis, ha demostrado una reducción significativa de la lesión vascular en los animales que han recibido esta solución unttable de virgen extra respecto al grupo que empleó mantequilla en ambos sexos. Asimismo, los resultados destacan que, en machos con el mismo consumo, se produjo un descenso del peso corporal significativo tras 10 semanas de intervención dietética, que se mantuvo hasta el final del experimento, lo que puede suponer una ventaja para varones con sobrepeso u obesidad. El equipo de investigación ha resaltado que es-



ta propuesta sería, además, apta para veganos y vegetarianos que no consumen mantequilla y muchos tipos de margarina debido a que pueden contener trazas de productos de origen animal y que en su formulación se prescinde de la utilización de conservantes, aditivos y alérgenos normalizados. ¡Y lo bien que nos hubiese venido este ungüento a lo largo de la Historia! Imagínense ese aceite de oliva que se empleaba para ungir a sacerdotes y dotarles de autoridad, gloria y responsabilidad, actuando en nombre de Dios y del Espíritu Santo. Lo fácil que hubiese sido hacerlo con una vaselina de AOVE en lugar del líquido escurriéndose por todas partes. Por no hablar de los legionarios romanos -se dice que consumían medio litro de aceite al día- que podrían transportar esta elaboración durante mucho más tiempo. Aseguran los investigadores del CIBER que otra de las ventajas que presenta este producto unttable es que aumenta el periodo de consumo preferente de un año a dos. Se dice que Roma tardó más de 200 años en conquistar algunos territorios de Hispania. Con AOVE unttable quizás hubiesen recortado algo de tiempo en esta ardua guerra. Nosotros nos vamos a descansar unas semanas fuera del terreno de batalla y a untar mucho AOVE en la tostada, ya sea sólido, líquido o en forma de aire *made in Ferran Adrià*. ¡Felices vacaciones!



CONTROL INDUSTRIAL

INTELIGENCIA ARTIFICIAL

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

EXTRACCIÓN DE PRODUCTO

OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS

SOFTWARE INTEGRAL DE PROCESOS

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO FINAL

INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0

www.imscontrolindustrial.com



PROYECTO ALMAZARA

IMPULSANDO LA TRANSICIÓN AGROPECUARIA

1º PREMIO

2024

PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

“7 libros para leer bajo la sombra de un olivo en vacaciones”

pág.20

**Fundadora:**

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

BADAJOZ: Miguel Verdasco

CÓRDOBA: Juan Morales Navas

JAÉN: Hermanos Garrido Garrido

COM. VALENCIANA: Miguel Pérez

SEVILLA: José María Puerto Castro

Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín

Cristina Revenga Palacios

redaccion@mercacei.com

Edita:**Mercacei**

GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y**Publicidad:**

Andrés Mellado, nº 72, bajo Izda.

28015 MADRID

Tfno.: 91 544 40 07

Fax: 91 543 20 49

admin@mercacei.com

suscripcion@mercacei.com

publicidad@mercacei.com

www.mercacei.com

Secretaría de Redacción y**Publicidad:** Estrella de la Lama

Alcaide

Administración: Cristina Álvarez

Llorente

Departamento Comercial:

Natalia de las Heras

Corresponsal Italia (Milán):

Daniela Capogna

Corresponsal América del Sur:

Leonardo Moral

Suscripción:**MERCACEI Semanal**

(46 nos al año)

con MERCACEI Magazine

(Trimestral)

Anual: 236 €

(Extranjero: 290 €)

MERCACEI FAX

(sólo para los suscriptores de MERCACEI)

Anual: 155 €

(Extranjero: 250 €)

Depósito Legal:

M 28733 - 1994

ISSN

1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



sumario

- 1 Editorial
- 2 Sumario
- 3 Análisis de Mercado
- 4 Actualidad
 - Campaña
 - Exportación
- 6-10 Mercado
 - Lanzamientos
- 11 Actualidad
 - Ayudas
 - Premios
 - Formación
 - Sostenibilidad
 - Jornadas
 - Entrevista
- 22 Precios en el lineal
- 24 Anuncios Breves
- 25 Agenda

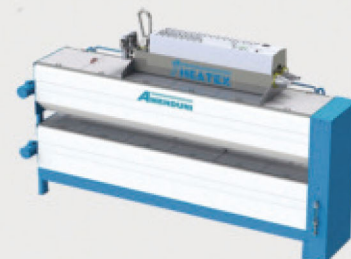
Calidad

"Somos lo que cocinamos", la campaña de Carbonell para reforzar sus valores tradicionales y reivindicar la transparencia en el origen de la marca

Carbonell ha anunciado el lanzamiento de su campaña publicitaria "Somos lo que cocinamos" que, manteniéndose fiel a su mensaje y formato previo, "refleja el compromiso de la marca con la transparencia y la calidad, valores fundamentales reforzados con la implementación de tecnología blockchain". A través de esta iniciativa, Carbonell refuerza un mensaje icónico de la marca basado en el fuerte componente emocional y familiar que incorpora el acto de cocinar en casa, resaltando la importancia de la cocina casera en nuestras vidas como transmisora de valores para las nuevas generaciones. Además, introduce un nuevo componente basado en la transparencia, permitiendo a los consumidores conocer el origen de su aceite a través de un código QR único presente en cada botella de aceite de oliva virgen y virgen extra. De este modo, ha integrado tecnología blockchain en sus productos de la mano de IBM Food Trust, dando acceso a información detallada sobre el origen de su aceite desde los olivares hasta la planta de envasado en Alcolea (Córdoba), "subrayando el compromiso histórico de la marca fundada en 1866 por la máxima calidad y transparencia".

**EVO LINE**
NUEVO DECANTER**NUEVOS MOLINOS**

PARA ACEITUNA VERDE O MADURA

**HEATEX**

INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA

**REX LIMITED**

NUEVO NUEVO MODELO

**ACCIAIERIE VALBRUNA**

High quality is our standard

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

Mercado cerrado hasta finales de agosto

Los mercados se han cogido ya las vacaciones. Con una tónica general de inoperatividad, tendremos que esperar a finales de mes para ver si hace acto de presencia el comprador italiano y reactiva unas cotizaciones que siguen manteniendo la tendencia a la baja en todas las categorías.

Jaén

Misma tónica que en la semana anterior, en un mercado paralizado y marcado por la incertidumbre donde la demanda se resiste a aparecer y la oferta se mantiene resignada y a la expectativa.

Córdoba

Mercado paralizado con el comprador pensando más en las vacaciones y en los precios de los aceites de la nueva campaña que en los actuales; al tiempo que la oferta permanece resignada y a la expectativa asimilando el escenario de apatía actual.

Sevilla

Mercado más tranquilo a la espera de que se produzca la ansiada reactivación, con la oferta a la expectativa y la demanda pendiente de vender para comprar.

Málaga

Mercado tranquilo y con muy poca operatividad, que se reduce a alguna cisterna suelta de AOVE según muestra -en el entorno de los 7.000 €/t.- y en pocas cantidades. Una situación que previsiblemente se prolongará durante el periodo vacacional, con



muchas empresas a punto de cerrar hasta finales de agosto.

Castilla-La Mancha

Semana muy tranquila, sin apenas operatividad, con una oferta ansiosa por vender antes de irse de vacaciones y una demanda muy frenada que apenas aparece, a excepción de alguna cisterna suelta por pura necesidad. Tendencia a la baja en las cotizaciones que podría continuar en las próximas semanas, salvo que aparezca el comprador

italiano. En este contexto, el virgen se establece a 6.200/6.300 €/t.; y el virgen extra, a 6.500/6.800 €/t.

Extremadura

El mercado sigue caracterizado por su inactividad, si bien la tendencia a la baja en las cotizaciones se ha visto frenada. En las próximas semanas no se esperan cambios significativos. Precios meramente orientativos. Así, el lampante se oferta a 6.000/6.300 €/t.; el virgen, a 6.400/6.600 €/t.; y el AOVE, a 6.800/7.300 €/t.

Valencia

Mercado sin operatividad con un comprador pensando más en irse de vacaciones y un vendedor un tanto ausente ante la desaparición de la demanda que se mantiene a la expectativa y confía en que, ante la escasez de aceite, el escenario pueda mejorar en el mes de septiembre. Así, el lampante repite a 6.100 €/t.; el virgen, a 6.200 €/t.; el refinado, a 6.300 €/t.; y el AOVE, a 6.700 €/t.

Aviso a nuestros suscriptores

Como cada año, Mercacei Semanal dejará de enviarse durante el mes de agosto, volviendo a estar con ustedes el próximo lunes 2 de septiembre. ¡Felices vacaciones de verano!



**GARANTÍA
TRANQUILIDAD
PLANIFICACIÓN**

CONTACTA YA:

☎ 953 28 40 23 ☎ +34 615 50 73 99
✉ info.spain@pialisi.com



PIERALISI
CIRCULAR THINKING



El MAPA participa en el desarrollo de nuevas herramientas para la clasificación de los AOVs

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) publicó el 22 de julio en el Boletín Oficial del Estado (BOE) el convenio suscrito con la Junta de Andalucía y la Interprofesional del Aceite de Oliva Español orientado a la participación científica y técnica en un proyecto de investigación e innovación para la optimización y verificación de los nuevos modelos de clasificación de aceites de oliva vírgenes.

En un comunicado, el MAPA precisó que en la actualidad España cuenta con 15 paneles autorizados para el control oficial y 9 paneles privados reconocidos por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), que llevan a cabo un análisis organoléptico que determina la categoría del aceite de oliva conforme a la legislación europea y nacional “y, por tanto, cómo puede denominarse comercialmente el producto, en función del aroma y sabor de las muestras cataadas siempre de forma anónima”.

El Ministerio recordó que las diferencias entre las tres categorías comerciales -aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen y aceite de oliva- vienen definidas en la normativa por un primer análisis físico-químico seguido de un análisis sensorial. Según indicó, el análisis sensorial es llevado a cabo



por el panel de cata formado por entre 8 y 12 personas, catadores formados y homologados, que siguiendo un procedimiento específico avalado por el Consejo Oleícola Internacional (COI) valoran presencia o ausencia de defectos, y los atributos de frutado, amargor o picor, entre otros.

“Este sistema de control se instauró hace más de treinta años y ha propiciado una sustancial mejora de la calidad del producto, aunque resulta necesario introducir nuevas herramientas para facilitar su trabajo y dotarle de mayor agilidad”, añadió el MAPA. Con este objetivo, las administraciones públicas y la Interprofesional del Aceite de Oliva Español lanzaron en 2013 el proyecto piloto innovador del Grupo Operativo Sensolive Oil, en el que

han participado investigadores de una decena de centros para desarrollar tecnologías instrumentales, apoyados en algoritmos e Inteligencia Artificial, “que permitan llevar a cabo un triaje previo automatizado y de esta manera agilizar los procesos de cata”, afirmó.

Mediante este convenio, que da continuidad a otro anterior, los organismos firmantes trabajarán de manera conjunta en la revisión de resultados y en la verificación del funcionamiento de los nuevos modelos desarrollados, cuyos equipos operarán en el Laboratorio Arbitral Agroalimentario de Madrid y en el Laboratorio Agroalimentario de Córdoba.

Tanto el MAPA como la Junta de Andalucía seguirán aportando muestras de aceites de oliva caracterizados, para seguir optimizando los modelos estadísticos desarrollados para la clasificación, “de tal forma que cada vez se obtengan resultados más precisos”. Estas nuevas muestras se completarán con otras procedentes del sector y con las aportadas mediante la cooperación con otros proyectos de I+D.

Otro de los objetivos es la ampliación del número de muestras de aceites llegados de otros países, “lo que permitirá reforzar la validez de uso de los modelos en un mercado global”, concluyó el Ministerio.

Comienzan los trabajos para elaborar la Estrategia Nacional de Alimentación

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, subrayó que en la elaboración de la Estrategia Nacional de Alimentación para garantizar alimentos sostenibles “escucharemos a todos los que tengan algo que aportar”, de tal manera que sea un instrumento “útil y eficaz” ante los desafíos de futuro.

En la presentación del inicio de los trabajos de esta estrategia, “recogemos el testigo del presidente del Gobierno que, en noviembre, anunció que en esta legislatura trabajaríamos

en esta estrategia”, señaló Planas, al tiempo que detalló que en el primer semestre de este año “se han desarrollado los trabajos previos para definir el plan de trabajo y sus ejes estratégicos” y que ahora se pone en marcha un proceso amplio de participación pública.

El ministro afirmó que la estrategia nacional debe ser un instrumento útil con el que construir las políticas públicas en materia alimentaria, siempre enfocadas a conseguir un sistema sostenible, competitivo y arraigado en el territorio. Para España, la estra-

tegia nacional debe ser un eje transversal que conecte agricultura, ganadería, pesca y acuicultura, salud, medio ambiente y los hábitos alimenticios.

Los objetivos de la estrategia pasan por garantizar el suministro constante y seguro de alimentos a la población mediante un sistema de producción que sea ambientalmente sostenible, económicamente rentable y socialmente justo, a la vez que fortalezca las comunidades rurales y fomente hábitos saludables.



Claves para mejorar el proceso de exportación de aceites de oliva al mercado brasileño

En la actualidad, las importaciones brasileñas de aceite de oliva suponen alrededor de 110.000 toneladas, si bien a pesar de su potencial crecimiento -y en consecuencia del consumo de este producto-, su entrada en este mercado presenta obstáculos. Así, es necesario hallar mejoras en el proceso y lograr una mayor comprensión de todo el sistema en aras de que la logística sea más efectiva y beneficiosa para todos los involucrados en esta actividad, según detalla en su tesis Guajara Oliveira, alumno del Doctorado en Aceites de Oliva de la Universidad de Jaén (UJA).

El objetivo de este estudio ha sido abordar los principales problemas relacionados con este procedimiento (exportación/importación) proponiendo algunas soluciones que optimicen este proceso agilizando algunos trámites, desde la salida del producto hasta la emisión de la documentación en el exterior de acuerdo con los requisitos legales externos e internos, así como el movimiento continuo del producto en los puntos de llegada al territorio brasileño.

Según apunta Oliveira en su tesis, los exportadores de aceites de oliva han lamentado con frecuencia las dificultades existentes para comercializar sus productos en Brasil, lo que impide mejorar el flujo hacia ese mercado, de gran importancia para el sector al tratarse del segundo principal consumidor fuera del Mediterráneo. La principal queja está relacionada con la burocracia.

En concreto, precisa que la legislación brasileña que reglamenta los procedimientos de exportación/importación es “muy sencilla” y es necesario que los exportadores conozcan estas reglas, ya sea por sus oficinas propias o por las oficinas de los agentes de aduanas. “La descripción, cantidades y clasificación de los productos de acuerdo con las normas es un dato importante, por lo que un error en la descripción puede retrasar durante muchos días la liberación de la mercancía para el mercado interno, quedando los aceites retenidos en los puertos y aeropuertos de Brasil

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

hasta regularizar ese problema burocrático relacionado con la descripción”, añade.

Oliveira remarca que otro punto importante son los análisis (químico y sensorial) del aceite, los cuales pueden venir realizados por un laboratorio del país exportador que esté registrado en el sistema SISCOLE del Ministerio de Agricultura de Brasil, de hecho existen convenios para ello. “Aceites que llegan sin ese análisis pueden permanecer entre 30-60 días hasta ser liberados. Esto es un tiempo excesivo”, subraya.

También destaca en su tesis la elección del puerto o del aeropuerto para la llegada del producto a Brasil. En su opinión, “en muchas ocasiones se elige un puerto o aeropuerto más cercano al establecimiento importador y eso puede ser un problema, ya que la estructura de ese puerto o aeropuerto puede no estar habituado con este tipo de procedimientos, por lo que la liberación del producto puede prolongarse durante días”.

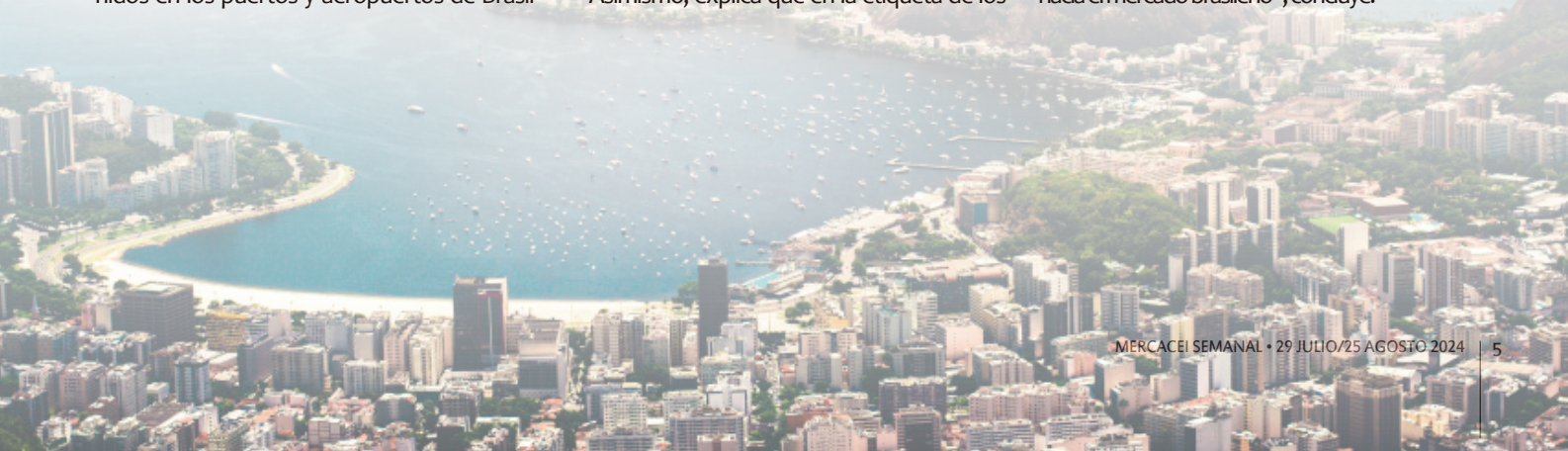
Asimismo, explica que en la etiqueta de los

envases, además de en el idioma del país exportador, los datos y exigencias nutricionales mínimas de acuerdo con la legislación brasileña deben reflejarse en portugués. En el caso de los aceites de oliva ecológicos, asegura que no es suficiente la certificación correspondiente del país exportador, sino que debe tener el sello de la certificadora brasileña o que la certificadora del país de origen esté autorizada por la entidad competente de Brasil.

A su vez, subraya la importancia de escoger los despachantes de aduanas familiarizados con el proceso de exportación e importación de aceites para el mercado brasileño. “Se trata de una actividad fundamental para que los aceites lleguen en el menor tiempo posible al consumidor”, precisa.

Por parte de los importadores, cree que es fundamental tener un buen conocimiento de los costes internos de transporte, saber elegir el mejor punto de entrada al país y escoger un despachante de aduanas con experiencia en la descarga y desembalaje de este producto.

“El tiempo entre el embarque de los aceites en el país exportador y su liberación para que llegue a los lineales de las tiendas puede reducirse mucho si los exportadores e importadores tienen en cuenta esas reglas que son fundamentales para que los consumidores tengan a su alcance este producto lo más pronto posible y con calidad. De esta manera, se incrementará el flujo comercial y aumentarán las importaciones y exportaciones hacia el mercado brasileño”, concluye.





MERCADO

Precios diarios en origen en **Club Mercacei**

www.mercacei.com

Aceites de oliva

EUROS/T.
SEMANA
15/21 julio '24
(Cierre día 11 julio '24)

EUROS/T.
SEMANA
22/27 julio '24
(Cierre día 18 julio '24)

Cotizaciones de Aceites y Grasas

	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
J A É N	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	Sin oper.	Sin oper.
C Ó R D O B A	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	6.400	Sin oper.
	Virgen extra	6.700/7.000	Sin oper.
	Refinado	6.200	Sin oper.
S E V I L L A	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	Sin oper.	Sin oper.
G R A N A D A	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
M Á L A G A	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	7.000
T O L E D O	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	6.600/6.700	6.200/6.300
	Virgen extra	7.200/7.400	6.500/6.800
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
A L I C A N T E	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	6.100	6.100
	Virgen	6.200	6.200
	Virgen extra	6.700	6.700
	Refinado	6.300	6.300
B A D A J O Z	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	6.300/6.500	6.000/6.300
	Virgen	6.600/6.800	6.400/6.600
	Virgen extra	7.000/7.500	6.800/7.300

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

agroisa

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

AGROISA.COM info@agroisa.com

CDTI

PYME INNOVADORA

AGROISAL

ITB

Agrotechblissmed

Camara

agroisa.com



Aceites de orujo

SEVILLA

EUROS/T.
SEMANA
15/21 julio '24
(Cierre día 11 julio '24)EUROS/T.
SEMANA
22/27 julio '24
(Cierre día 18 julio '24)

ANDALUCÍA

€/t.

€/t.

Refinable, base 10º

Sin oper.

Sin oper.

Refinado, winterizado, a granel, sobre origen

3.800

3.800

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)

Crudo

Sin oper.

Sin oper.

Refinado

1.120

1.120

ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)

Crudo

1.030

1.025

Refinado

1.090

1.075

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

1.120

1.120

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja

Sin oper.

Sin oper.

Oleínas de orujo

Sin oper.

Sin oper.

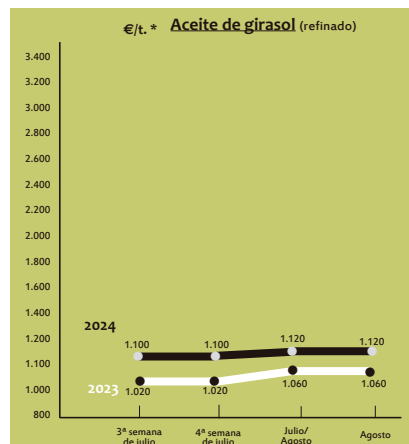
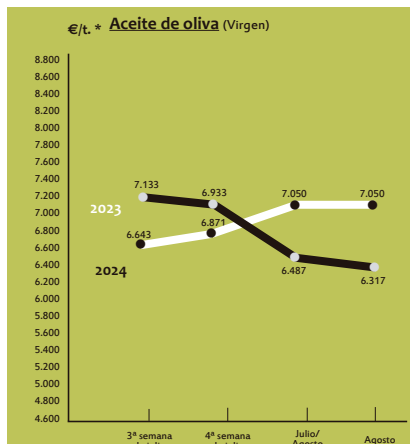
Ácidos grasos de oliva
(de refinado físico)

Sin oper.

Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONAEUROS/KG.
SEMANA
15/21 julio '24
(Cierre día 11 julio '24)EUROS/KG.
SEMANA
22/27 julio '24
(Cierre día 18 julio '24)

	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3° (origen)	880	880
GRASA ANIMAL 5° (origen)	895	895
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.110	1.110
ACEITE DE COCO (refinado)	1.717	1.717
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	4.320	4.320
ACEITE DE RICINO	1.339	1.339
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	6.980	6.980
GLICERINA BIDESTILADA	s/c	s/c
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS		
DE CERDO < 5° (destino)	s/c	s/c

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

ACEITE DE RICINO: calidad nº1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados
en aceites, grasas y derivados*

Tel.: 953 254 316 y 953 222 190 - Fax: 953 220 816
Mov.: 619 421 807 y 679 974 110
Avda. de Granada, 1 - 5°D - 23003 - JAÉN
garridohermanoscb@gmail.com



Mercado internacional

EUROS/KG.
SEMANA
15/21 julio '24
(Cierre día 11 julio '24)

EUROS/KG.
SEMANA
22/27 julio '24
(Cierre día 18 julio '24)

ITALIA

SUR DE
PUGLIA

	€/t.	€/t.
ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50	8,50
ACEITE DE OLIVA refinado	6,60	6,40
ACEITE DE OLIVA lampante	5,30/5,60	Sin oper.

NORTE DE
PUGLIA
& CALABRIA

ACEITE DE ORUJO refinado	3,90	3,90
ACEITE DE GIRASOL refinado	1,12	1,12
ACEITE DE MAÍZ refinado	1,20	1,20
ACEITE DE SOJA refinado	1,13	1,13
ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,25	2,25

ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,20/9,40	9,10/9,30
ACEITE DE OLIVA virgen	8,00	Sin oper.

TÚNEZ

MARRUECOS

TURQUÍA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,00/7,20	6,90/7,10
------------------------------	-----------	-----------

ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,50	7,50/8,50
------------------------------	-----------	-----------

ACEITE DE OLIVA refinado	6,20/6,30	5,85/5,95
--------------------------	-----------	-----------

GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	7,30/7,50	7,10/7,40
ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	7,10/7,20	6,80/7,10

PORTUGAL

ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,30/7,70	7,00/7,20
------------------------------	-----------	-----------

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (23 de julio de 2024)

(Los tipos de mercado)

	1 semana	1 mes	2 meses	3 meses	6 meses	12 meses
Euro (euribor)	-	-	-	-	-	3,73
Dólar	-	4,57	-	4,97	5,26	5,68
Yen Japonés	-	-	-	-	-	-
Libra Esterlina	-	4,03	-	4,32	4,71	-
Franco Suizo	-	-	-	-	-	-
Dólar Canadiense	-	-	-	-	-	-

Euro

Peseta	166,386
Lira italiana	1.936,270
Escudo portugués	200,482
Dracma griego	340,750
Florín	2,204
Dólar	1,086
Dólar Canadá	1,472
Yen japonés	164,89
Corona sueca	11,434
Corona checa	25,368
Libra esterlina	0,855
Franco suizo	0,981



Look out!
High Quality
Extra Virgin Olive Oil
is right here!



CEQ
CONSORZIO
EXTRAVERGINE
DI QUALITÀ
ceqitalia.com





Lanzamientos

Lanzan el primer macerado de aceituna en Perú

La nueva e innovadora creación de Olive Corp es el macerado de aceituna “Adrián de Santisteban”, el primero en Perú y cuyos creadores -Abel Adrián Santisteban y Bárbara Távara Barba- han mostrado su satisfacción por que se trata de una deliciosa bebida con base de pisco acholado moqueguano y aceituna procedente de esta empresa.

La compañía ha informado de que la aceituna de Olive Corp ha sido ganadora de los concursos “Aceituna de Mejor Sabor y Textura” y “Aceituna de Mayor Peso” del Valle de Ilo en el Festival del Olivo 2023.

Según ha precisado, la combinación del sabor intenso de la aceituna ileña -proveniente de Oliver, el olivo con más de 450 años de antigüedad de Olive Corp- y el pisco acholado “dan como resultado una combinación única y el maridaje perfecto de la cultura olivícola y pisquera de la región Moquegua”.

Olive Corp ha destacado que es una empresa consolidada en el sur peruano,

poseedora de múltiples reconocimientos a nivel internacional y nacional y convertida ahora en un eje de desarrollo del Valle de Ilo, al apostar por el turismo agroecológico y el desarrollo de innovadores productos agroindustriales olivícolas.

Se trata de una marca pionera desde 2017 en la implementación de los recorridos turísticos en el Valle de Ilo -en los que se muestra el procesamiento del producto bandera de Ilo, la aceituna, y se transmite la olivicultura ileña a visitantes de los cinco continentes-. Además, ha subrayado que se ha posicionado por ser la primera marca ileña en apostar por el desarrollo de productos innovadores a base de aceituna ileña: mermelada de aceituna con stevia, aceites de oliva medicinales, aceites esenciales de ajo, romero y valeriana -con una base de aceite de oliva medicinal-, ají de aceituna, crema de aceituna con frutos secos, tablas de madera de olivo y jabones de aceite de oliva, entre otros.



FINIBUS

COMERCIO DE
ACEITE DE OLIVA
Y DERIVADOS

MIGUEL S. VERDASCO
INTERMEDIARIO

móvil 0034 659 920 608
miguel@finibus.es

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

HARINAS

	PRECIOS
	€/t.
Harina de soja (s. fábrica).....	470
Harina de girasol (integ.) (abril)	290
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).....	1.550
	Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú	s/c
Harina de soja (Buenos Aires)	s/c
(Precios cif Rotterdam)	

CEREALES

(Estos precios son en origen)	€/t.
Maíz	325
Trigo panificable	360
Trigo forrajero (puerto destino)	340
Cebada cervecera	270
Cebada dos carreras	270
Colza (puerto destino)	752
Guisantes	280
Centeno	220
Harina de girasol (pellets)	230
Harina de girasol (alto proteico)	290

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.116,75** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.098,75**.

◆ Precios: Futuros agosto.

Harina de soja: **343,10** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **339,10**.

◆ Precios: Futuros agosto.

Aceite de soja: Cerraba a **46,61** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **46,15**.

◆ Precios: Futuros agosto.

Maíz: Terminó la semana a **402,00** centavos/bushel, habiendo comenzado a **399,00**.

◆ Precios: Futuros septiembre.



La Junta de Andalucía destina más de 86 millones de euros en ayudas para el olivar

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía ha destinado en el último año un montante de más de 86 millones de euros -36,5 millones de euros en ayudas agroambientales y 50 millones de euros para la modernización de maquinaria- para el olivar, uno de los cultivos emblemáticos de la región y fuente de empleo y desarrollo económico para los pueblos de interior de la Comunidad.

En concreto, el sector del olivar ha recibido 36,5 millones de euros provenientes de la convocatoria de 2023 del programa de ayudas agroambientales, una intervención a través de la que la Junta busca promover la gestión ambiental sostenible de las explotaciones agrarias, de manera que se evite la pérdida de rentabilidad de los agricultores y se fomente la sostenibilidad y la agricultura y ganadería ecológica.

Dentro del paquete global para todo el sector agroganadero de Andalucía, dotado con 353 millones de euros tras el reciente incremento de 50 millones del pasado mes de junio, existen diversas líneas de actuación, como las destinadas al mantenimiento de la actividad y fomento del ecológico o las de conversión hacia la práctica y métodos ecológicos, de las que el olivar andaluz ha recibido estos 36,5 millones, de los que ya se han abonado más del 97%.

Estas líneas de ayudas han supuesto un impulso clave para mantener la actividad agrícola y ganadera en toda

la Comunidad, especialmente para el caso de los cultivos, de manera que se evite un problema ambiental mucho mayor: el abandono de las tierras y la erosión de los suelos. Además, este paquete de ayudas ha permitido no sólo mantener las producciones activas, sino también fomentar el olivar ecológico como cultivo sostenible y con mayor rendimiento económico en los mercados nacionales e internacionales, donde el aceite de oliva, con este marchamo de calidad, es aún más valorado y demandado.

Ayudas para la modernización de maquinaria

La Consejería, por otra parte, ha lanzado este año 2024 una nueva línea de ayuda para la modernización y desarrollo del sector del olivar. Ante la difícil situación que soporta este sector agroindustrial, cuya superficie cultivada supone el 60% de toda España, la Junta ha ofrecido apoyo directo a la implementación de soluciones tecnológicas que optimi-

cen la rentabilidad de las explotaciones y la industria auxiliar en torno a la aceituna y el aceite de oliva.

En concreto, se han destinado 100 millones de euros -50 de ellos íntegros para el sector del olivar- para incentivar la adquisición de nueva maquinaria y equipamiento por parte de los titulares de explotaciones agrarias, de manera que se mejore el rendimiento global y la sostenibilidad de estas explotaciones y se contribuya a un uso más eficiente de la energía y de los recursos naturales disponibles.

Esta medida permitirá atender a más de 2.000 titulares de explotaciones agrícolas y ganaderas de Andalucía, “con especial interés en el cultivo del olivar, de manera que no sólo se apoya a este sector estratégico, sino que también se incentiva la investigación e innovación de la industria auxiliar para fabricación y desarrollo de maquinaria con sello andaluz”.

El importe máximo de esta ayuda para el olivar es de 120.000 euros, siendo 3.000 euros el mínimo, con especial interés en los jóvenes agricultores, garantes del relevo generacional que necesita el campo andaluz.





HERPASUR SA
CALDERERÍA INOX

LA CALIDAD
NUESTRA RAZÓN
DE SER LÍDER

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

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



SECOVISA
Soluciones en Acero Inoxidable

TANKINOX



Entregados los premios del I Concurso de Aceite de Oliva Soil O-Live

Las instalaciones de la Universidad de Jaén (UJA) localizadas en la Torre del Vinagre han sido el escenario de la entrega de premios del “I Concurso Internacional Soil O-Live: Salud del Suelo y Calidad” (The Soil Health & Olive Oil Quality Awards 2024), celebrada en el marco del *workshop* “*Diagnóstico del suelo del olivar Mediterráneo*”, dentro del proyecto Soil O-Live. En este encuentro de trabajo de los miembros del consorcio se han analizado algunos de los resultados más relevantes de los primeros meses de este proyecto europeo.

Los galardonados con este premio -que valora no sólo la calidad de los aceites, sino también la salud de los suelos del olivar- han sido un AOVE de la variedad arbequina, de Almazaras de la Subbética (Córdoba, España); otro de la variedad itrana, de Iannotta (Italia); y un aceite de la variedad hojiblanca, de Finca la Torre (Málaga, España). Además, se ha entregado una mención especial a la finca con el suelo más saludable (“Soil Health”) a Dimitris Mitaros (Briani), de la Isla de Lesbos (Grecia).

Los encargados de la entrega de los trofeos han sido Antonio Manzaneda, coordi-

nador del proyecto; y Rafael Pérez de Toro, director de Calidad, Seguridad y Medio Ambiente de Deoleo Global.

Manzaneda ha explicado que el acto de entrega se ha celebrado en el marco de esta actividad mixta entre científicos y agricultores para poner en común los primeros resultados de diagnóstico de la fase inicial del proyecto. “Que mejor escenario para entregar estos galardones, pioneros en valorar la salud del suelo en un certamen de calidad de aceite, que en esta reunión con la participación de los investigadores y los propios agricultores y productores que participan en la iniciativa”, ha expuesto.

Por su parte, Pérez de Toro ha resaltado que este concurso pone en valor la calidad y la sostenibilidad, dos pilares clave para Deoleo. “Estamos orgullosos de premiar los aceites de la mejor calidad y producidos en un suelo saludable y sostenible, aspectos que el consumidor global aprecia cada vez más”, ha manifestado.

Por otro lado, en el *workshop*, al que asistieron medio centenar de personas -algunas de manera presencial y otras de forma *on line*-, se han tratado algunos de los resul-

tados más relevantes del proyecto, entre ellos, la contaminación del suelo debido al uso de fitosanitarios como pesticidas, cobre o antibióticos, o el ciclo del nitrógeno en el olivar y cómo afecta a la pérdida de suelo, entre otras cuestiones.

Esta primera edición del concurso ha sido una experiencia piloto y ha estado limitada a las 52 fincas que participan en el proyecto Soil O-Live, si bien está previsto abrir la participación a todas fincas de olivar y socios comerciales que lo deseen en la próxima edición.

Este certamen se celebra en el marco del proyecto europeo del mismo nombre, Soil O-Live, financiado al 100% por la Unión Europea y coordinado por la UJA, y que ha tenido como objetivo concienciar y analizar la salud de los suelos de los olivares mediterráneos en relación con la calidad de los aceites de oliva.



Convocado el “Premio de investigación sobre los beneficios del aceite de oliva en la salud”

El Consejo Andaluz de Colegios de Médicos (CACM) ha convocado por sexto año consecutivo el “Premio de investigación del Consejo Andaluz de Colegios de Médicos so-

bre los beneficios del aceite de oliva en la salud”, patrocinado por Caja Rural de Jaén.

El galardón está dotado con 10.000 euros, la publicación del trabajo en la revista científica *Actualidad Médica* y un diploma acreditativo al autor del mejor trabajo o publicación seleccionado a nivel internacional sobre los beneficios del aceite de oliva en la salud.

Este premio será valorado de acuerdo con distintos parámetros, teniendo carácter prioritario la am-

plitud del ámbito y el factor impacto de la publicación, el rigor metodológico y el interés de los resultados.

A esta convocatoria podrán concurrir como aspirantes los licenciados o doctores en Medicina y Cirugía, aportando los trabajos o publicaciones que versarán obligatoriamente sobre los beneficios del aceite de oliva en la salud y que deberán ser remitidos, por medio postal o telemático, al Consejo Andaluz de Colegios de Médicos hasta el próximo 8 de septiembre.





VIRGEN EXTRA. ASÍ SOMOS. HECHO EN ESPAÑA

La calidad es importante. Mejorando cada día. 40 AÑOS JUNTOS. 1983-2023. 40 YEARS TOGETHER. Quality is important. Improving every day

Dosificadores Volumétricos para talco y cualquier otro producto pulverulento.

La ayuda que necesitas para sacar todo lo bueno de tu tierra.

Nuestros clientes, los mejores fabricantes de aceite de oliva virgen extra del mundo.



- FÁBRICA DE MAQUINARIA -
- MACHINERY FACTORY -

DOSIFICADORES®
garcía fernández

www.dosificadoresgf.com • clientes@dosificadoresgf.com • export@dosificadoresgf.com
T. (+00 34) 952 411 670 • Alhaurín de la Torre (MÁLAGA) • ESPAÑA



La Universidad de Córdoba presenta su Cátedra Internacional de Inteligencia Artificial y Agricultura

La Universidad de Córdoba (UCO) ha presentado la nueva Cátedra Internacional ENIA de Inteligencia Artificial y Agricultura, una iniciativa fruto de la alianza público-privada e internacional entre este centro docente, el Ministerio de Transformación Digital y Función Pública, las empresas Hispatec, Fertinagro, Greenfield Technologies y Deuser, y la Universidad de Melbourne (Australia).

La Cátedra Internacional ENIA cuenta con una financiación de más de 2 millones de euros, de los cuales 1,2 millones los aporta el Ministerio y el resto, las cuatro empresas participantes. En la actividad de la cátedra están implicados 67 investigadores de la Universidad de Córdoba, cinco investigadores del IAS-CSIC y seis investigadores de la Universidad de Melbourne.

En la presentación han participado el rector de la UCO, Manuel Torralbo Rodríguez; la subdelegada del Gobierno en Córdoba, Ana María López; el presidente de Hispatec, José Luis Molina; el CEO de Deuser & Smart, Francisco Adame; el coordinador científico del Departamento de I+D de Fertinagro Biotech; Miguel Ángel Naranjo; el CIO-CTO de Greenfield Technologies, Abel Francisco Paz; y la directora de la Cátedra Internacional ENIA, Rosa Gallardo. Todos ellos se han felicitado por la puesta en marcha de esta nueva cátedra que aúna formación, investigación, divulgación y transferencia de conocimiento en el ámbito de la Inteligencia Artificial a un sector fundamental como es el agroalimentario.

Manuel Torralbo ha señalado que “hoy es un día feliz en la gestión porque con la obtención de esta cátedra estamos recogiendo el fruto de una dilatada trayectoria de confianza de las empresas con nuestra institución y nuestro personal investigador en un trabajo de muchos años en el sector agroalimentario”. El rector de la UCO ha asegurado que “es una tremenda responsabilidad y una oportunidad única no sólo de seguir investigando y transfiriendo, sino de trabajar desde el principio con el conocimiento del sector productivo y de la Universidad co-generando nuevos proyectos, y estoy seguro de que no la vamos a desaprovechar”.

La subdelegada del Gobierno ha resaltado la importancia de este proyecto desde la certeza de que “para afrontar los retos actuales y futuros que se presentan en el sector agroforestal en términos de productividad,

impacto medioambiental, seguridad alimentaria y sostenibilidad se antoja esencial la incorporación de la digitalización y la inteligencia basada en datos, así como interconectar todos sus actores, para provocar la transformación de los actuales sistemas productivos y procesos”. Ana María López ha señalado que el objetivo es situar a España como país puntero en Inteligencia Artificial y ha mostrado su confianza “en que vamos a obtener resultados magníficos con el prestigio de la Universidad de Córdoba y de las empresas que participan en esta iniciativa”.

El presidente de Hispatec, José Luis Molina, ha resaltado el valor de la cátedra porque “estamos hablando de generar conocimiento y empleo, de generar tecnología y de ayudar al sector agroalimentario en sus grandes retos. Es un gran proyecto que ponemos en marcha con una tecnología que está en estado de crecimiento y ebullición y que, gracias a nuestra cultura colectiva, nos hará grandes en un modelo agroalimentario que nos va a dar muchas satisfacciones”.

Por su parte, el CEO de Deuser y Smart, Francisco Adame, ha destacado la importancia “del paso que estamos dando con una cátedra que no es una cátedra al uso y con la que vamos a unir la más veterana de todas las industrias, la agroindustria, con lo último y más vanguardista, la Inteligencia Artificial”.

Miguel Ángel Naranjo, coordinador científico del Departamento de I+D Fertinagro Biotech, ha explicado que la participación de su entidad se enmarca en la voluntad de “estar al lado de todo proyecto que sea de provecho para los agricultores, y estamos convencidos de que la IA será una de las claves para solucionar muchos de los problemas que tiene el sector agroalimentario”.

Por último, el CIO-CTO de Greenfield Technologies, Abel Francisco Paz, ha asegurado que “lo que estamos sembrando entre estas grandes empresas y el potencial de la Univer-

sidad de Córdoba en materia de agricultura, en la que es referente, lo vamos a estar recolectando durante mucho tiempo”.

La directora de la Cátedra Internacional ENIA de Inteligencia Artificial y Agricultura, Rosa Gallardo, ha detallado que la cátedra “nace con el objetivo de impulsar y transferir conocimiento científico-técnico y soluciones innovadores en la aplicación de la IA en un sector altamente estratégico para España como es la agricultura, impregnando con IA cada uno de los elementos que constituyen la cadena agroalimentaria y forestal mediante más de 40 actividades de investigación, formación, divulgación y transferencia”.

La Cátedra Internacional ENIA Inteligencia Artificial y Agricultura centra su actividad investigadora y de transferencia en cuatro áreas técnicas -Data Spaces, Gemelos Digitales, Sistemas Predictivos y Asistentes Virtuales- aplicadas a distintos tipos de cultivos y ecosistemas como cultivos mediterráneos, extensivos y leñosos, hortícolas, invernaderos hortícolas o bosques mediterráneos. Asimismo, aborda problemáticas o demandas reales del sector, tales como plagas y enfermedades, suelos vivos, eco-regímenes, demanda de insumos, riesgos ambientales extremos o calidad de los productos agroalimentarios.

En el periodo comprendido entre los años 2023 y 2027 se ha desarrollado un plan de actuación compuesto por 13 paquetes de trabajo y 40 actividades que comprenden actuaciones en investigación, formación, difusión y transferencia. Para el desarrollo de las actividades propuestas, la Cátedra ha puesto en marcha la contratación de personal especializado -11 contratos-, fundamentalmente en el ámbito de la ingeniería agroforestal y la ingeniería informática.





El Grupo Operativo ABSORCABOLIVO desarrollará un sistema de certificación de créditos de carbono en el sector del olivar

El Grupo Operativo ABSORCABOLIVO, formado por el Grupo Consule, la Universidad de Jaén (UJA), la Sociedad Cooperativa Andaluza Santa Teresa de Jesús y la Fundación del Común de Segura (HUB Territorial de Innovación), va a desarrollar un estándar de certificación de créditos de carbono accesible y de alta escalabilidad en el sector del olivar.

La UJA ha informado de que estas cuatro entidades se han unido aportando sus conocimientos y potencialidades técnicas para trabajar en el desarrollo de un estándar de certificación de créditos de carbono en el olivar que pueda ser ofertado con garantías en el mercado voluntario del carbono.

Según los criterios aceptados por el protocolo de Kyoto para la compensación de emisiones de gases de efecto invernadero, se necesitan procedimientos de certificación de las emisiones compensadas que los distintos gobiernos puedan incorporar a su contabilidad general de emisiones/absorciones con vistas al cumplimiento o no de los acuerdos adoptados.

Por este motivo, la Universidad de Jaén -a través de la Unidad Funcional de Ecología cuyo responsable es el catedrático Roberto García, del Instituto Universitario de Investigación en el Olivar y Aceites de Oliva (INUO), y el laboratorio INTELL-FOO, al frente del cual está el catedrático Francisco Ramón Feito- se ha unido con la consultora Grupo Consule, la SCA Santa Teresa de Jesús y la Fundación del Común de Segura para desarrollar un estándar que certifique el incremento del carbono orgánico almacenado en los suelos del olivar, y que esto pueda suponer una fuente de ingresos a los oliveros, especialmente en áreas donde los gastos de producción, la sensibilidad edáfica a la erosión y la com-



petencia intracultivo, entre otros, implique un futuro incierto para este sector.

Hacerlo de manera accesible y altamente escalable será otra de las facetas que la UJA va a tratar de facilitar para llegar al mayor número de agricultores/as y hectáreas con datos de laboratorio y su cotejo con técnicas de teledetección.

Desde el pasado mes de marzo y hasta el próximo mes de junio de 2025, se desarrollarán las tomas de muestras en fincas tipo, el análisis en laboratorio y el análisis de imágenes satélite para comprobar la evolución de las cantidades de carbono almacenadas en los suelos del olivar según las distintas prácticas agronómicas recomendadas para tal fin.

Los resultados se irán compartiendo con los agricultores a lo largo de la ejecución del proyecto -como destinatarios últimos de los beneficios que se deriven del mismo- a través de jornadas formativas e informativas que busquen el mayor impacto social.

El proyecto cuenta con la financiación de los fondos procedentes de la "Línea 2 Operación 16.1.3: Ayudas al funcionamiento de los Grupos operativos de la Asociación Europea para la Innovación (AEI)" en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas en el sector del olivar.

La energía solar podría reducir las emisiones anuales de la industria agroalimentaria

Un equipo de investigadores de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM) ha analizado la viabilidad del uso de sistemas solares térmicos de baja temperatura en la industria agroalimentaria y el impacto que podrían tener en la descarbonización y la reducción de emisiones.

"En la Unión Europea, la industria agroalimentaria ocupa el cuarto puesto en cuanto a consumo energético dentro del sector industrial. Una parte importante de este consumo se atribuye al calentamiento de agua para múltiples operaciones, como escaldar, ahumar, lavar, limpiar, etc. La mayor parte de este suministro energético sigue correspondiendo a combustibles fósiles, con una limitada implantación de sistemas solares térmicos (SST)", ha explicado Fernando R. Mazarrón, de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas y uno de los autores de este trabajo.

Los investigadores analizaron la viabilidad de los SST en cerca de 1.300.000 casos relacionados con la industria agroalimentaria considerando una amplia gama de patrones de consumo, variables económicas y ubicaciones.

Según la UPM, los resultados son alentadores: la energía media anual que se ahorra implementando este tipo de sistemas oscila entre valores cercanos a 200 kWh/m² de captador para patrones muy irregulares y 900 kWh/m² para el patrón más regular, con picos que alcanzan los 1400 kWh/m² en los escenarios más favorables. Esto se traduce en una capacidad media de reducción de emisiones que oscila entre 28-123 kg CO₂eq/m² para la electricidad y 58-255 kg CO₂eq/m² para el gasóleo, con picos de 400 kg CO₂eq/m² en los escenarios más favorables.

"La estacionalidad de la demanda, la frecuencia semanal del consumo y los precios de la energía son los factores que más influyen en la viabilidad del SST. La uniformidad de la demanda diaria, la localización y el coste de la inversión también son factores determinantes", han detallado los investigadores de la UPM.



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFlow
LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "In-line" PROCESO "On-line"

ZEUTEC

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN

MANZANO Flottweg

LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXICABLE - SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG

WWW.CALDEREPIAMANZANO.NET

SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO

SERIGRAFÍA VITRIFICABLE Y DECÁMICA, PINTADO TOTAL Y PARCIAL, HOT STAMPING

tecnilab
tecnología analítica

La solución integral para su almazara

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

ENVASES/ENVASADO

AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.

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

EXTRACCIÓN

centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

BOMBAS

bombas TRIEF
desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales

ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es

Codi - Pack
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com

Palacín

Con más de 150 años, PALACÍN SERRAVALLO es la especializada en el desarrollo de tecnología y componentes clave en el sector de la extracción. Con más de 1500 empleados en su planta de producción, PALACÍN SERRAVALLO es la líder mundial en el desarrollo de tecnología.

GP
González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

TAOSA

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

Ausere

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

LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944
Especializados en análisis de grasas y aceites
75 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan
P.I. La Negrilla - C/ Llanadrosa, Nº 3, Puerta 51 - 41016 Sevilla
Tel: 954 57 12 21 - Fax: 954 57 13 66
espejo@laboratorioespejo.com

TAMESUR, S.A.
MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los
GRANDES ACEITES

PREMIUM

HUMANES & COSTA
LABORATORIO AGROALIMENTARIO
Especializado en olivar y aceite de oliva
Servicios analíticos para el campo y la industria agroalimentaria
PH: +351 964 288 994
Vidigueira, Portugal

TREICO

INNOVAMOS PARA TI

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

www.treico.com

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

BALAM
AGRICULTURE

OLIVARUM
Fundación CAJA RURAL JAÉN
asesoramiento | análisis | investigación | formación | promoción

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO
www.olivarum.es
CAJA RURAL JAÉN

IMATED

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLICOLA

PESAJE
ELECTRICIDAD
SOFTWARE

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

info@imaded.es
www.imaded.es
953 284 937

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

Acreditados por ENAC según la norma ISO 17025 (Consultar Alcance Técnico en www.ansotec.es). Reconocidos por el C.O.I. como Laboratorio de Análisis Físico-Químico y Contaminantes para el período vigente.

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

MAESTRO DEL CLIMA
HUMIDIDAD CONTROLADA

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

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

JAR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal
www.jarrr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

PROSUR

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

Económicos y muy rentables

Infórmate

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



Resuelve tus dudas acerca de los MOSH-MOAH en la II Jornada Pieralisi

Con el objetivo de debatir y aportar respuestas y soluciones acerca de los desafíos planteados en torno a los MOSH-MOAH, Pieralisi -junto con la Cátedra Pieralisi-UJA- organiza la “II Jornada Pieralisi: Cómo afrontar los retos inminentes del sector”, que tendrá lugar el próximo 11 de septiembre en el Parador Nacional Castillo de Santa Catalina en Jaén.

Desde Pieralisi han explicado que los hidrocarburos de aceites minerales (MOH), clasificados en hidrocarburos saturados (MOSH) e hidrocarburos aromáticos (MOAH), pueden aparecer en el aceite de oliva durante toda la cadena de producción, pero también en el arroz, las pastas, el cacao, el café y otros aceites vegetales. A su juicio, la presencia de MOSH y MOAH en productos alimentarios y cosméticos “es motivo de preocupación debido a su potencial toxicidad y a los posibles riesgos para la salud. Sin embargo, su origen real sigue siendo un misterio”.

Según han precisado, la contaminación con MOH puede producirse en todas las fases de la cadena de producción. “Los aceites minerales, productos de la destilación del petróleo, tienen muchos usos comerciales como aditivos alimentarios, en medicina, productos fitosanitarios, pintos, lubricantes, materiales en contacto con los alimentos, tintas de impresión, envases y embalajes... Pero también se pueden formar hidrocarburos de manera natural en organismos marinos, bacterias, hongos, plantas e insectos, y en el procesamiento de algunos alimentos, como tratamiento térmico, refinados de aceites, etc. Y lo que no parece estar del todo claro es si de forma endógena algunos frutos vegetales como la aceituna podrían originarlos de modo natural”, han indicado.

La norma ISO 20122:2024 establece un procedimiento para la detección de estos compuestos. Pieralisi ha precisado que aunque no es un método oficial, ha demostrado ser eficaz para concentraciones de MOSH superiores a 3 mg./kg. y de MOAH superiores a 2 mg./kg; es decir, “cantidades menores a estos límites, aunque estuvieran presentes, no

podrían ser detectados, lo cual equivale a que no estuvieran”.

En este contexto, la empresa ha asegurado que la organización de consumidores Foodwatch ha jugado un papel crucial en la creación de opinión sobre este tema. Fundada en 2002 por un ex director ejecutivo de Greenpeace, esta organización ha advertido de que la contaminación de los alimentos con MOAH podría ser más amplia de lo esperado inicialmente. Además, en la actualidad mantiene abierta una recogida de firmas promoviendo una tolerancia cero respecto al contenido en MOAH en todos los alimentos de la UE, “si bien aclara en la petición que, según la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, se sospecha que el MOAH es cancerígeno y genotóxico y que los expertos recomendaron que se realicen más investigaciones para cuantificar la presencia de MOAH en los alimentos, recopilando datos sobre la toxicidad para evaluar mejor los riesgos que plantean”.

“¿En qué quedamos entonces? ¿Es tan peligroso o todavía no lo sabemos? Segundas partes nunca fueron buenas y esto apunta a Benzopirenosgate 2. ¿Qué aprendimos como sector de aquella crisis?”, se han preguntado desde la organización de la jornada, que será conducida por el CEO de Grupo Editorial Mercacei, Juan A. Peñamil.

Además, en la Unión Europea (UE) se está negociando una fecha para la entrada en vigor de nuevos límites, que parece situarse en 2026. “Las dinámicas del Parlamento Europeo son complejas y muy presionadas por los distintos grupos políticos y lobbies interesados, por lo que el resultado final es

impredecible a día de hoy”, ha considerado Pieralisi, al tiempo que ha apuntado que la jornada pretende aportar respuestas a todas estas cuestiones.

Así, se celebrará la mesa redonda “MOSH-MOAH: aspectos de seguridad en la producción de aceite de oliva” -moderada por Antonio Carazo, Product Marketing Manager de Pieralisi España-, que contará con la participación de Wenceslao Morera, científico titular del Instituto de la Grasa-CSIC, que hablará sobre los “Aspectos analíticos y situación actual de la reglamentación sobre hidrocarburos minerales en el sector de los aceites de oliva”; Raquel Bonfill, directora comercial de Indlab, que analizará el “Estudio de los puntos de contaminación en el campo y la almazara: situación actual del mercado”; y José Esteve, Market Manager Alimentación Iberia de Klüber Lubrication Ibérica, quien abordará la “Minimización de contaminaciones en la industria alimentaria relacionadas con la lubricación”.

En definitiva, “los MOSH-MOAH en el aceite de oliva son un tema de creciente preocupación por sus implicaciones en el futuro de agricultores, almazareros, orujeros y envasadores. Aunque la evidencia actual es limitada, la industria está adoptando medidas para entender mejor y abordar este problema. Con la ayuda de eventos como la II Jornada Pieralisi se está avanzando hacia una mayor transparencia y seguridad en la producción de aceite de oliva”, han remarcado desde la organización.



II JORNADA CÓMO AFRONTAR LOS RETOS INMINENTES DEL SECTOR



DÍA: 11 de septiembre

HORA: 09:00 h.

FORMATO PRESENCIAL

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Parador de Turismo Castillo de Santa Catalina, Jaén

PROGRAMA

- 9:00** Inauguración autoridades
- 9:30** Presentación del nuevo CEO de Grupo Peralisi, **Aldino Zeppelli**, por parte de **Rodrigo Jaén**, Director General de Peralisi España
- 9:45** Mesa redonda *"MOSH-MOAH: aspectos de seguridad en la producción de aceite de oliva"*
- *"Aspectos analíticos y situación actual de la reglamentación sobre hidrocarburos minerales en el sector de los aceites de oliva"*
Wenceslao Moreda, Científico Titular. Instituto de la Grasa-CSIC
 - *"Estudio de los puntos de contaminación en el campo y la almazara: situación actual del mercado"*
Raquel Bonfill, Directora Comercial de Indlab
 - *"Minimización de contaminaciones en la industria alimentaria relacionadas con la lubricación"*
José Esteve, Market Manager Alimentación Iberia. Klüber Lubrication Ibérica
- Moderador: **Antonio Carazo**, Product Marketing Manager de Peralisi España
- 11:15** Coffe-break
- 11:45** *"¿Por qué con Peralisi?"*
Pablo Ruiz, Part & Services Manager de Peralisi España
- 12:00** *"La olivicultura internacional: retos, estrategias e implicaciones para la próxima campaña"*
Juan Vilar, CEO de VILCON Consultores
- 12:45** *"Experiencias de extractabilidad con variedades adaptadas al olivar en seto"*
Adán Carrascosa, Market Manager Olive Oil Division de Peralisi España
- 13:00** Conclusiones y clausura
Juan Antonio Parrilla, Director de la Cátedra Peralisi-UJA
Aldino Zepelli, CEO de Grupo Peralisi
- 13:30** Cocktail

Evento conducido por **Juan A. Peñamil Alba**, CEO de Grupo Editorial Mercacei

RESERVA TU PLAZA PINCHANDO AQUÍ



COLABORAN



Universidad
de Jaén



**Cátedra
Peralisi**
de estudios económicos e
históricos de la empresa oleícola





7 libros para leer bajo la sombra de un olivo en vacaciones

¡Presentamos siete deliciosas propuestas gastrolúdicas tan diversas como sugerentes para leer a la sombra de un olivo estos próximos días festivos!

A VIDA VIRGEM EXTRA

El aceite de oliva es el mejor superalimento del mundo. Lo afirma convencida Cláudia Sousa Villax en su libro “A Vida Virgem Extra”, toda una declaración de amor al virgen extra en la que su autora relata su aventura como productora de aceite de oliva ecológico

bajo la marca Azeitona Verde, un proyecto que inició junto a su marido en 2003. Su carácter inquieto y multidisciplinar le ha llevado a trabajar como periodista, diseñadora o fotógrafa, gestionando en la actualidad las empresas Food, People & Design, dedicada a crear conceptos para libros de cocina, foodstyling y food photography; y “A Sociedade”, un taller gastronómico en Lisboa donde la comida se conjuga con la creatividad y la protección del medio ambiente. Firme defensora de la biodiversidad del planeta, llevó a cabo la campaña “Adopte un olivo milenario ecológico” para alertar sobre la situación de los olivares tradicionales portugueses y las variedades locales.

Con prólogo del prestigioso elaiólogo José Gouveia, en el libro Villax transmite el conocimiento adquirido a lo largo de los últimos 14 años sobre el zumo de aceituna: su producción, sus beneficios saludables, cómo elegirlo... al tiempo que desmonta falsos mitos y concluye en la mesa con recetas sencillas y sabrosas con el AOVE como protagonista.

EL OLIVO DE LOS CLAUDIO

En *El olivo de los Claudio*, su espléndida ópera prima, Mar Rodríguez Vacas -doctora en Periodismo por la Universidad

de Sevilla y licenciada en Ciencias Ambientales por la Universidad de Córdoba- se sumerge en una época crucial de la historia de Roma para entretejer una trama sobre una apasionante saga familiar en la que un olivo ejercerá su mágico influjo sobre las vidas de sus protagonistas. A caballo entre la Córdoba y la Roma de mediados del siglo I a.C., la obra narra la vida de Marco Claudio Marcelo, un joven inquieto y lleno de ideales que desea salir de su provincia, la Hispania Ulterior, sin imaginar que la guerra civil desatada entre Julio César y los hijos de Pompeyo alterará por completo su vida. Una vida que transcurre en una época convulsa, los últimos años de la República romana, que la autora recrea con ortodoxia al manejar con soltura los rudimentos de este género, en el que el rigor histórico, la narración y los diálogos se funden en una perfecta simbiosis para dar pie a un relato cuya veracidad es aún mayor si cabe gracias a la lograda dramatización que se respira entre sus líneas. Compromisos rotos, diferencias familiares, conspiraciones, asesinatos, traiciones, amores infortunados, amistades inquebrantables y una guerra que se hace interminable son algunos de los ingredientes que forman parte del entramado narrativo.

OLEOTURISMO: OPPORTUNITÀ PER IMPRESE E TERRITORI

La reciente ley de oleoturismo aprobada en Italia abre interesantes oportunidades no sólo para las explotaciones olivareras, sino también para los consumidores, que tendrán la oportunidad de conocer el aceite de oliva virgen extra en los lugares de producción, apreciando su calidad y las múltiples variedades que hacen único este producto. *Oleoturismo: Opportunità per imprese e territori*, de Dario Stefàno -el senador que ha

impulsado la ley- y la periodista Fabiola Pulieri, es una guía útil -la primera dedicada al oleoturismo en Italia- no sólo para los productores de aceite de oliva -que pueden encontrar en ella información e ideas sobre cómo desarrollar su negocio-, sino también para todos aquellos interesados en viajar para conocer los territorios donde se elabora el aceite de oliva virgen extra Made In Italy y a sus productores; así como visitar museos o almazaras subterráneas (frantoi ipogei) y participar en catas e iniciativas en paisajes y pueblos de singular belleza. La producción de aceite de oliva lleva tiempo y, como señala en el prólogo de la obra Federico Quaranta, la vida “no debe ser una carrera, una competición basada en la velocidad”; de modo que tomémonos el tiempo necesario -a solas, en familia o con amigos- para descubrir los mágicos territorios del aceite donde los olivos son parte fundamental del paisaje.

VOCES DEL OLIVAR

Más de 30 cuentos dan vida a *Voces del olivar*, que recoge los textos ganadores y finalistas del V Premio Internacional de Relato sobre Olivar, Aceite de Oliva y Oleoturismo -el único dedicado a esta materia en todo el mundo- que organiza la Asociación Cultural Másquecuentos (MQC). Una obra coral de 300 páginas que incluye relatos cortos y microrrelatos de todos los estilos, desde el dramático al histórico o el romántico, pasando por el suspense, la acción y el humor. En esta V edición del concurso -que ha contribuido a hacer más conocido en todo el mundo el conjunto de bondades





saludables, gastronómicas, turísticas y medioambientales que rodean al olivar y al aceite de oliva- han participado 320 cuentos remitidos por autores de 14 países, convirtiéndose en la más exitosa de las celebradas hasta la fecha, ya que al récord de participación se suma la enorme repercusión alcanzada tanto en medios de comunicación generalistas y específicos como en las redes sociales e Internet, donde más de 73.000 votos de los internautas decidieron los premios del público. Un jurado presidido por el escritor Salvador Compán fue el encargado de otorgar otros cuatro premios, entre ellos el ganador en la categoría de relato corto, “El olivo viejo”, del autor malagueño Mauricio Ciruelos; y el de la modalidad de microrrelato, que ha recaído en la madrileña Loren Fernández. Como novedad, en esta ocasión la publicación tendrá un carácter solidario, dado que por cada ejemplar vendido se donará un euro para el Comedor de San Roque de Jaén que gestiona Cáritas Interparroquial. La obra se puede adquirir en la web de la editorial Liberman, encargada de su publicación.

EL JUGO DE ACEITUNA QUE CUIDA TU SALUD

“Las evidencias científicas avalan el AOVE como fuente de salud”. Lo afirma el investigador y catedrático de Inmunología de la UJA

José Juan Gaforio, autor de El jugo de aceituna que cuida tu salud, una obra de carácter divulgativo que expone de forma resumida y traslada al gran público todos los beneficios saludables científicamente demostrados del aceite de oliva virgen, posiblemente el alimento

más estudiado. Promovido y editado por la Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara (AEMODA)- que en 2023 cumplió su décimo aniversario-, el libro recoge las características de su actividad antioxidante y antiinflamatoria, que tan relacionadas están con sus propiedades preventivas frente a determi-



nales patológicas; al tiempo que destaca la importancia de los denominados compuestos minoritarios por su influencia en las características organolépticas del aceite y por sus propiedades saludables. Escrita en un lenguaje sencillo y accesible para el conjunto de la población -aunque cuenta con el vocabulario técnico-científico absolutamente imprescindible-, se trata de una obra que pone a disposición de toda la sociedad el conocimiento acumulado durante muchos años gracias a la labor de investigación desarrollada, entre otros, por el profesor Gaforio y su equipo, y que, en palabras de su autor, “debería llegar a domicilios y escuelas de toda España, ya que la mayoría de los consumidores desconoce sus bondades”.

¿QUÉ ACEITE DE OLIVA COMPRO?

“No te imaginas todo lo que desconoces sobre el aceite de oliva. Y es probable que gran parte de lo que crees saber esté basado en mitos o en información incorrecta. ¿Te parece exagerado? Te invito a comprobarlo con el test que hay al comienzo del libro. ¿Cuántas respuestas crees que has acertado?”. Doctora en Bioquímica y Biología Molecular, María I. Tapia ha trabajado como investigadora en el sector agroalimentario y ha escrito varios libros de divulgación científica con el objetivo de hacer comprender “lo difícil”, es decir, explicar de manera sencilla a los lectores los resultados de las investigaciones científicas. En ¿Qué aceite de oliva compro? Lo que todo consumidor debe saber, la autora -que también acaba de auteditar ¿Qué aceite uso para cocinar? Pensando en la salud- se pregunta qué es realmente el aceite de oliva y afirma que “sorprendentemente, ni una sola persona a la que se lo he preguntado lo sabía, a pesar de encontramos

en tierra de olivos. Este desconocimiento no es casual. No interesa que se conozcan las diferencias entre los distintos tipos de aceite”. La obra -disponible en Amazon (versión Kindle y tapa

blanda) y Kobo (EPUB)- proporciona el conocimiento necesario para entender las diferencias entre los diversos tipos de aceites de oliva y, cuando llegue el momento de comprar, poder hacerlo con criterio y confianza. Además, responde a cuestiones de interés relativas al modo de elaboración actual de los aceites de oliva vírgenes (¿existe el prensado en frío?), por qué ha subido tanto el aceite de oliva (¿existen alternativas más económicas e igual de saludables?), cómo catar aceite en casa como un profesional, los atributos picante y amargo, qué es la acidez del aceite de oliva y “por qué nos han confundido con esto durante mucho tiempo -y aún lo intentan-” o cómo elegir un buen aceite de oliva virgen extra, entre otras muchas.

ZORZALEO Y OLIVIETA. UNA HISTORIA DE AMOR VIRGEN EXTRA

¿Alguna vez has estado tan enamorado que has creído que esa pasión, más que una bendición, es un castigo? ¿Has experimentado miedo por no saber qué hacer y te has preguntado si el amor es seguro? Tras Cómo gestionar una almazara paso a paso, la nueva obra del ingeniero agrónomo y reputado experto oleícola José Vico Lizana nos hace reflexionar sobre el poder del amor y la belleza que puede surgir del drama y el sacrificio de los amantes. Pero Zorzaleo y Olivietta. Una historia de amor Virgen Extra es más que un cuento: es un viaje emocional a través de los campos de olivos donde el amor se entrelaza con el drama en una cautivadora narrativa. Una mágica historia protagonizada por un pajarillo, Zorzaleo, y una aceituna, Olivietta, que se enamoran a primera vista y cuya unión se convierte en el símbolo del poder y generosidad del amor verdadero, capaz de superar las apariencias superficiales; un relato que bebe de la pasión del autor por el olivar y que comparte el mismo propósito de difundir la cultura oleícola y su estilo de vida, ofreciendo una nueva perspectiva del

sector. Dirigida a un público amplio que abarca todas las edades y clases sociales, la obra está disponible en la plataforma Amazon, en el Centro de Interpretación Olivar y Aceite de Úbeda y en los establecimientos de La Casa del Aceite de Úbeda, Baeza y Madrid.





Entrevista a Francisco Casero, presidente de la Fundación Savia por el Compromiso y los Valores

"Necesitamos que el mundo rural tenga un futuro esperanzador, porque será el nuestro"



FUNDACIÓN SAVIA
por el Compromiso y los Valores

Constituida hace una década con el objetivo de poner en valor lo rural, la Fundación Savia es una entidad sin ánimo de lucro de ámbito nacional y con vocación de servicio comprometida con la defensa de valores en el entorno rural, cooperando y promoviendo el desarrollo social, económico, patrimonial, paisajístico y cultural -y mejorando la calidad de las personas que viven en él-, además de propiciar el progreso y la defensa del sector ecológico. Hablamos con su presidente, Francisco Casero (Marchena, Sevilla, 1948), de sus valores y objetivos, de las iniciativas puestas en marcha y los retos más inmediatos, del futuro del mundo rural y el grave déficit hídrico, así como de los problemas que amenazan al sector del olivar.

[Texto: Alfredo Briega Martín]

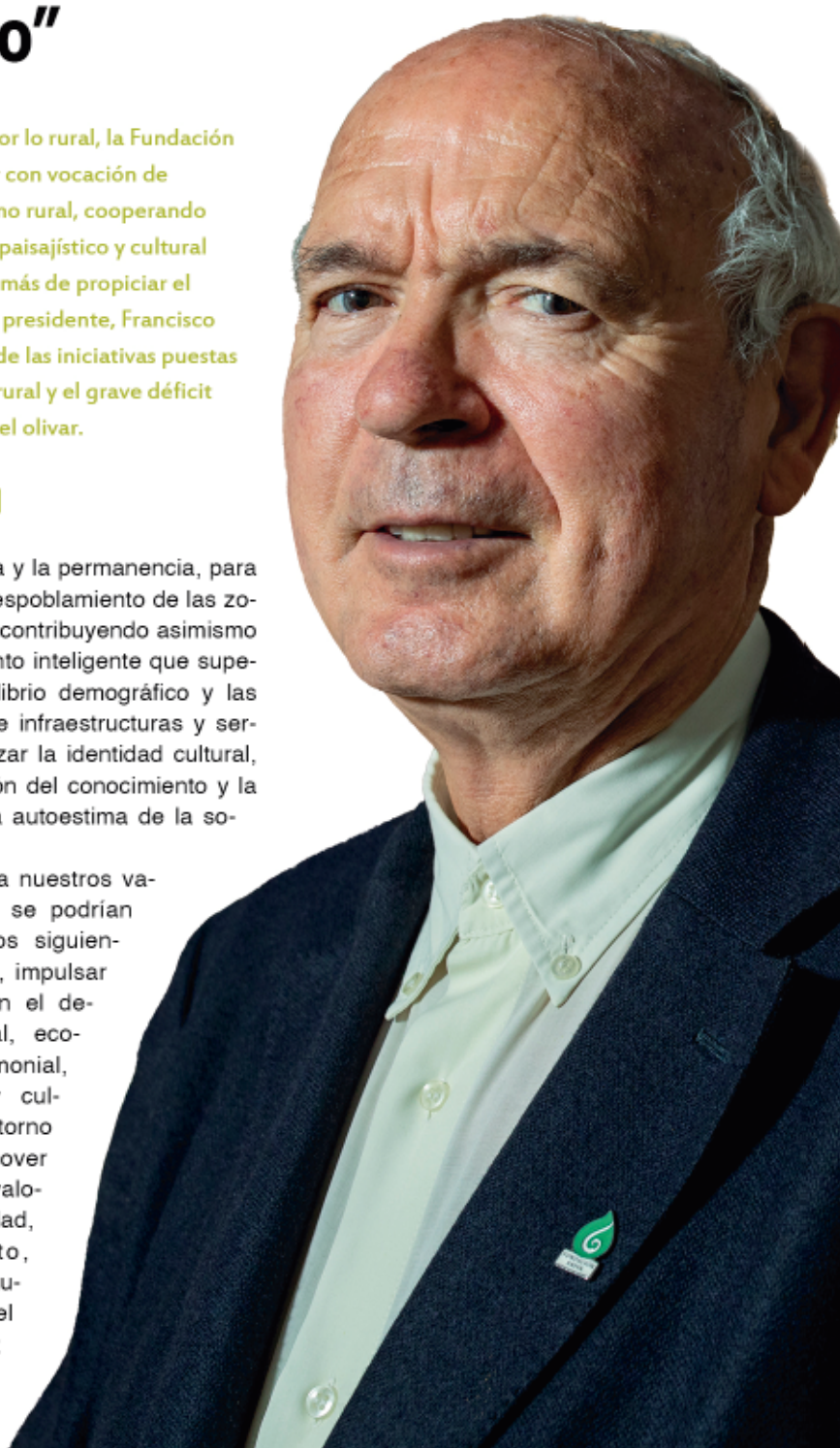
¿Qué es y cómo surge la Fundación Savia por el Compromiso y los Valores? ¿Qué valores defiende y cuáles son sus principales objetivos? Háblenos de sus orígenes y evolución.

La Fundación Savia se constituye el 14 de abril de 2014 para trabajar por el mundo rural y su gente, tratando de dar respuestas a los enormes retos a los que se enfrenta el territorio. Nos gusta decir que la Fundación Savia nació para poner en valor lo rural.

Desde entonces, sus 46 patronos y su red de colaboradores están participando y poniendo en marcha diversas iniciativas para poner en relevancia la necesidad de un mundo rural vivo. En un momento en que la población española y mundial sigue yendo a vivir a las ciudades y a la costa, es imprescindible mantener la población en los pequeños pueblos de interior. Asimismo, perseguimos el mantenimiento de una agricultura y ganadería tradicional y sostenible con la conservación del medio ambiente, coadyuvando a mantener el territorio, la biodiversidad, la

autosuficiencia y la permanencia, para evitar así el despoblamiento de las zonas rurales; y contribuyendo asimismo a un crecimiento inteligente que supere el desequilibrio demográfico y las deficiencias de infraestructuras y servicios al reforzar la identidad cultural, la interconexión del conocimiento y la sabiduría, y la autoestima de la sociedad rural.

En cuanto a nuestros valores y fines, se podrían resumir en los siguientes: promover, impulsar y cooperar en el desarrollo social, económico, patrimonial, paisajístico y cultural del entorno rural; promover y fomentar valores de identidad, conocimiento, sabiduría y autoestima del entorno rural; promover la defensa del medio





ambiente y la producción ecológica, así como la investigación, los proyectos de I+D y la Formación Profesional; contribuir a impulsar iniciativas empresariales dentro del entorno rural para conseguir la autosuficiencia y evitar el despoblamiento; motivar el relevo generacional de los hombres y mujeres del campo, así como la participación activa de los jóvenes en los fines de la Fundación para garantizar su viabilidad; facilitar y proponer iniciativas que favorezcan la inserción laboral de personas en riesgo de exclusión social en el entorno rural motivada por la falta de tejido empresarial en la zona; y la protección y defensa de las generaciones futuras.

El 100% de sus fondos son de origen privado. ¿Con cuántos patronos y colaboradores cuenta la Fundación en la actualidad? Háblenos de las iniciativas puestas en marcha por la Fundación.

Actualmente somos 46 patronos, casi un centenar de embajadores-colaboradores y, por suerte, decenas de personas que dedican su tiempo y esfuerzo a construir un mejor futuro para el mundo rural y su gente. Contamos con financiación propia, en su mayor parte donaciones de origen privado. Personas y empresas que piensan que es bueno y ne-



XVIII ENCUENTRO DE MAESTROS Y RESPONSABLES DE ALMAZARA

GEA

cesario el trabajo que hacemos y nos respaldan. Para nosotros es importante mantener este modelo de financiación, pues es el mecanismo necesario para mantener nuestra autonomía e independencia. Trabajamos en el impulso de la agricultura y la ganadería practicada con criterios sociales y de sostenibilidad, donde el modelo ecológico es su mejor y mayor referente. La ganadería extensiva y la trashumancia, el cambio climático, la gestión hídrica, el despoblamiento.

La Fundación Savia por el Compromiso y los Valores se erige en defensor del medio rural y las generaciones futuras. Dígame, ¿qué futuro tiene en nuestro país el mundo rural? Tenemos que lograr un mejor futuro para nuestros hijos y nietos, asumir

ese compromiso intergeneracional. Trabajar cada día para que lo que dejemos sea una herencia y no un castigo. Para ello es fundamental -y así lo estamos pidiendo en una iniciativa que cuenta con el respaldo de Naciones Unidas, casi 300 ayuntamientos y decenas de entidades en toda España, además de una resolución aprobada por la Unión Internacional de Conservación de la Naturaleza- la creación de una figura que vele y defienda los intereses de los que todavía no compran ni votan. Necesitamos que el mundo rural tenga un futuro esperanzador, porque su futuro será el nuestro. Es el mundo rural quien nos provee a diario de todo lo imprescindible para la vida: aire, agua, alimentos, energía. Lograr un mundo rural vivo y dinámico es garantía de futuro.

¿Qué papel desempeña el olivar en las actividades y fines de la Fundación? En su opinión, ¿cuáles diría que son los principales problemas que afectan al sector oleícola y olivarero?

La importancia del olivar en las actividades y fines de la Fundación Savia es proporcional a la importancia que este cultivo tiene en nuestro ámbito de actuación cercano, que es muy grande, ya que determina las condiciones de vida (económicas, sociales, ambientales y culturales)



“Tenemos que lograr un mejor futuro para nuestros hijos y nietos, asumir ese compromiso intergeneracional y trabajar cada día para que lo que dejemos sea una herencia y no un castigo”



la imprescindible adaptación al cambio climático.

Si nos referimos a una parte del sector, el olivar tradicional, que supone alrededor del 65% del olivar español, y muy especialmente a los olivares de sierra -el 20% del total-, nos encontramos que las soluciones que suelen ofrecerse frente a la citada falta de rentabilidad, la intensificación y la mecanización, no son factibles o resultan muy difíciles de aplicar, pues a los problemas ya indicados -especialmente el envejecimiento- se añaden otras dos características compartidas, como son el pequeño tamaño de las explotaciones (el 70% tiene menos de 5 hectáreas) y la excesiva parcelación.

Urge solventar el grave problema del agua, sometido a un déficit estructural en Andalucía. ¿Cuáles son las principales exigencias dirigidas a las diferentes Administraciones en este trascendental asunto?

Efectivamente, como bien dice, déficit, que es necesario distinguirlo de la sequía. Con independencia de las lluvias, que es cierto que cada vez son menores, y por eso podemos hablar de sequía, hablamos de un problema mucho más grave, el déficit hídrico. Consumimos más agua de la que se repone en los acuíferos y la demanda no para de crecer. Estamos esquilmando nuestras reservas y otras las estamos contaminando. Con esta dinámica el sistema se hace absolutamente insostenible, inviable. Los problemas cada vez son mayores y los estamos creando nosotros mismos. Hemos integrado nuestros esfuerzos con otras organizaciones (sindicatos, consumidores, empresas públicas de agua, científicos, ecologistas, organizaciones agrarias) en la Mesa Social del Agua de Andalucía y estamos incidiendo en la necesidad de revisar nuestro modelo en lo que hemos llamado una transición hídrica justa, social y ecológica.

Le he escuchado que “tres veces al día, todos necesitamos al agricultor y al ganadero”. Una sentencia que cobra especial valor en estos tiempos que corren...

de buena parte del mundo rural de la mitad sur peninsular; en el caso de Andalucía, más de 300 municipios. Entre los principales problemas que afectan al sector oleícola y olivarero, algunos son comunes con el resto de los sectores agrarios, como la falta de relevo generacional o, lo que viene a ser casi lo mismo, el envejecimiento de la población activa agraria. También es común la falta de rentabilidad -que constituye una de las motivaciones del problema anterior- y, con un carácter completamente distinto, la escasa atención a



Siempre la tuvo, tenemos que seguir insistiendo en el mensaje y que cada día sean más personas las que reflexionen sobre la necesidad de contar con un medio rural vivo, dinámico y saludable. Porque es el campo quien nos proporciona todo lo necesario para la vida, es fuente de recursos. En cambio, las ciudades son espacios de demanda. Nada de lo imprescindible para vivir diariamente se genera en las ciudades. Por eso, con independencia del lugar donde viva cada uno, del oficio y ocupación que se tenga, tenemos que hacer lo que esté en nuestra mano para lograr la viabilidad del medio rural. Que además genera toda una serie de bienes comunes por los que no está recibiendo ningún tipo de contraprestación, y lo que es peor, ni siquiera se le reconoce su papel esencial.

Tenemos que avanzar en políticas territoriales, establecer mecanismos de compensación territorial que logren una redistribución y unas contrapartidas por todo lo que el medio rural nos proporciona. Unas medidas que tienen que quedar muy lejos de la idea de subvención, porque no lo son. Con-

“Es el mundo rural quien nos provee a diario de todo lo imprescindible para la vida, lograr un mundo rural dinámico y vivo es garantía de futuro”

siste simplemente en reconocer su valor y conseguir que no se sigan vaciando nuestros pueblos. Lugares que

por su clima o la calidad de su suelo son menos productivos, pero que es fundamental que sigan con un adecuado manejo para que funcionen y se recargue la cabecera de los acuíferos, se prevengan incendios forestales o se frene la erosión, por citar algunos ejemplos.

Usted cuenta con una dilatada trayectoria vinculada al campo, a la defensa del patrimonio natural, el medio ambiente y los derechos humanos o la producción ecológica. También fue presidente, entre noviembre de 1993 y 2014, de la Asociación Ecovalia. Hábleme de aquella etapa.

En los años 80 del siglo pasado ya éramos conscientes de las contradicciones del sistema productivo impulsado por la llamada “revolución verde”, sus consecuencias en el medio natural, de pérdidas y contaminación de los suelos, de nuestras aguas, de biodiversidad, de que estábamos perdiendo nuestro compromiso con nuestros hijos y nietos, con las



“La importancia del olivar en las actividades y fines de la Fundación Savia es proporcional a la importancia que este cultivo tiene en nuestro ámbito de actuación cercano, que es muy grande”

generaciones futuras, que era necesario dar respuestas. Pusimos en marcha el Seminario Permanente de Producción Ecológica conjuntamente con la Consejería de Agricultura del Gobierno Andalúz y posteriormente el CAAE, primer organismo de certificación a nivel estatal. Desarrollar un sector partiendo de cero sin duda ha sido un hermoso reto con la habilidad de ir implicando a las instituciones para hacerles ver que necesitamos tener una visión mucho más global. Con estructura y profesionalidad en el buen hacer, siendo referentes en los mercados. En la actualidad es un placer ser presidente de honor de Ecovalia. Urge dar respuesta a un consumo cada vez mayor por el crecimiento de la población y, por tanto, mayores incidencias del sistema productivo en el agua, el suelo, la biodiversidad, el relevo generacional.

Háblenos del Plan de Actuación para 2024, de las iniciativas y actividades previstas a corto, medio y largo plazo.

En 2024 hay dos retos que van a ocupar gran parte de nuestro tiempo: los sistemas de producción agroalimentarios y la gestión hídrica. Lo estamos viendo con las movilizaciones de la gente del campo, con la que por supuesto nos solidarizamos. Necesitamos profundizar en el funcionamiento de la producción agraria y en la cadena de valor alimentaria, así como avanzar en la gestión hídrica hacia una transición ecológica, social y sostenible del agua.

Seguiremos trabajando en el cam-



bio climático, informando y concienciando sobre este gran reto colectivo. Es necesario declarar la emergencia climática y poner en marcha medidas que frenen y reviertan este proceso que nos está afectando de una manera más grave de lo que percibimos. Y desde luego trabajaremos por el medio rural y su gente, que es nuestra vocación, para que se visualice la falta de medios y servicios públicos en nuestros pueblos. Seguiremos defendiendo las explotaciones familiares y de cercanía y el sector ecológico, al igual que la ganadería extensiva, con objeto de que agricultores y ganaderos consigan rentas dignas. Todo ello para lograr el ansiado relevo generacional y que nuestro medio rural, el factor clave que nos ha permitido llegar hasta aquí, siga vital y dinámico.

Por último, ¿qué acciones de comunicación y promoción lleva a cabo la Fundación para difundir y poner en valor sus actividades?

Tenemos nuestros propios canales de comunicación y difusión mediante página web y redes sociales. Colaboramos con diversos medios de comunicación, aportándoles información y artículos de opinión. Además, participamos en numerosos eventos, desde la propia organización y como colaboradores, tratando siempre de hacer visible el mensaje. Y, sobre todo, somos firmes convencidos de las alianzas, aunque ello suponga menor notoriedad de nuestra propia marca, pero la colaboración es fundamental para que salgan adelante las ideas y propuestas que defendemos porque juntos somos más fuertes. 🍋

www.fundacionsavia.org



El grave problema del agua: Decálogo de propuestas de la Fundación Savia

En lo que se refiere al grave problema del déficit hídrico, desde la Fundación Savia resumen sus propuestas en las siguientes premisas:



1. Las políticas del agua deben basarse en los objetivos requeridos por la Directiva Marco del Agua (DMA) y en la planificación hidrológica, que actualmente se materializa en los planes hidrológicos del tercer ciclo (2021-2027) en proceso de aprobación a lo largo de este mismo año. La planificación hidrológica es el auténtico marco donde tomar las decisiones, poner en práctica las medidas e inversiones concretas y desarrollar los procesos de participación pública efectiva.
2. La prevención del deterioro y la recuperación y el mantenimiento del buen estado ecológico de los ríos, humedales, estuarios, aguas costeras y aguas subterráneas, en consonancia con la DMA, debe ser un objetivo inaplazable de la política de aguas en todas las cuencas de Andalucía. Este objetivo exige la fijación completa del régimen de caudales ecológicos y de las necesidades de agua de las especies y los hábitats, especialmente en los espacios protegidos, condición para una transición hídrica que no comprometa los servicios ambientales.
3. Es clave y urgente garantizar el equilibrio entre las demandas y los consumos en base a los recursos realmente disponibles y su evolución en el tiempo. Es necesario asumir los límites actuales de cada demarcación hidrográfica y prever los cambios y la reducción de las aportaciones que traerá consigo el cambio climático.
4. Estos retos exigen redoblar los esfuerzos en las estrategias de gestión de la demanda y obligan a reorientar la política del agua de Andalucía hacia un nuevo modelo de aprovechamiento del recurso. Una reorientación imprescindible que implica iniciar una transición hídrica justa y sostenible en términos ambientales y sociales, incluidas las dimensiones relacionadas con el empleo y las condiciones de trabajo.
5. Es fundamental realizar un diagnóstico del abastecimiento urbano en su conjunto, conocer las necesidades que tienen nuestros pueblos y ciudades, conocer en detalle el presupuesto de esas carencias y establecer adecuados mecanismos de financiación, bajo una articulación de corresponsabilidad en el servicio a la ciudadanía para el conjunto del territorio. La Junta de Andalucía debe garantizar la sostenibilidad de los servicios básicos del agua urbana; para ello se hace necesario fomentar la gobernanza en la gestión del agua, acercar posturas entre los diferentes agentes interesados en mejorar el Reglamento del Ciclo Integral del Agua de Uso Urbano en Andalucía y la creación de un Observatorio del ciclo urbano del agua.
6. Los sistemas del ciclo urbano del agua deben incluir criterios de cohesión y justicia territorial entre los principales sistemas metropolitanos y los pequeños y medianos municipios con sistemas propios. Es prioritario abrir un debate sobre las inversiones que se requieren para reducir las pérdidas en las redes, aumentar la eficiencia y resolver los importantes déficits en la depuración de aguas residuales que arrastra Andalucía. Es urgente acometer el saneamiento y depuración en las aglomeraciones de pequeño tamaño, buscando las soluciones más factibles desde el punto de vista técnico, económico y ambiental. Las nuevas depuradoras o la implantación del sistema terciario deben incorporar los principios de la economía circular, así como implantar redes separativas de las aguas fecales y pluviales.
7. Es necesario redefinir el papel y la dimensión del regadío, el apoyo a las pequeñas y medianas explotaciones profesionales que contribuyen al equilibrio territorial, al asentamiento de la población rural, a la generación de empleo de calidad y al relevo generacional. Esta orientación requiere el rechazo a modelos de producción intensiva basada en cultivos altamente consumidores de agua y otros recursos, por ser contrario a la necesaria adaptación del sector al contexto de cambio climático y poner en jaque a la agricultura profesional. Igualmente, requiere el desarrollo de modelos de agricultura y ganadería ecológica y de baja huella hídrica, así como la redistribución del agua disponible con criterios sociales. La reutilización de aguas regeneradas y la desalación deben apoyarse siempre que sea ambientalmente posible, con el objetivo de sustituir las extracciones en los ríos y acuíferos sobreexplotados. Debe garantizarse que el destino de estos recursos no sean concesiones privadas a empresas gestoras, sino fines de interés general; y es necesario establecer tarifas volumétricas en el sector agrario que incentiven el ahorro real del recurso hídrico, de máxima importancia ante el fuerte crecimiento de las hectáreas de regadío en todas las demarcaciones.
8. Es imprescindible construir un Pacto Social del Agua que asuma y promueva un modelo de participación activa, justa, diversa, comprometida y equilibrada, en el que puedan intervenir todos los actores socio-económicos y ciudadanos en igualdad de condiciones y donde la protección del recurso sea la base de una nueva política de aguas. Una participación social que cuente con unas administraciones implicadas y con la dotación adecuada en términos de recursos económicos y humanos.
9. El Pacto debe asumir y hacer prevalecer, como eje central de las políticas del ciclo integral del agua, el derecho humano al agua y la gestión pública frente a los problemas de pobreza hídrica y privatización de servicios públicos. Para ello es preciso dotar al ciclo urbano del agua de un marco regulatorio que garantice un buen y justo servicio para la ciudadanía. En este marco es fundamental mejorar el ámbito energético vinculado al consumo de agua. El consumo de energía es cada vez más intensivo en todos los usos: captación, transporte, tratamiento, distribución, almacenamiento, saneamiento, depuración y reutilización son procesos de alto consumo energético. Se antoja fundamental establecer mecanismos que permitan reducir consumos, hacer energéticamente más eficientes los procesos e incorporar de manera decisiva las energías renovables, producidas por los propios gestores del agua, buscando su descentralización y fomentando el papel de los actores de la gestión pública.
10. Es necesario desarrollar el proceso de pedagogía social efectiva que exige la transformación de los actuales modelos sociales y de pensamiento. Un proceso necesario para facilitar el consenso que requiere afrontar los impactos del cambio climático y los retos de una transición hidrológica ambiental y socialmente justa.





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

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

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

Ultima revisión de precios: 19 de julio de 2024.

Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
La Cultivada (Hojiblanca)					8,75 (0,25 l.)	16,50 (lata)
La Española	59,99	43,75	32,99 (3 l.)	13,95	9,94/9,95	3,99
La Española Gran Selección					4,18	9,78 (Gourmet)
La Gramanosa						12,00
La Guijarrera						8,95
La Guijarrera Coupage			18,75 (lata 3 l.)			6,00
La Laguna de Fuente de Piedra		14,95 (2, 5 l.)	4,48	10,39	5,95	6,50 (lata)
La Maja					8,00	21,00
La Manzareña						6,00 (lata)
La Masía		52,99	7,99 (3 l.)	12,99	3,99	
La Niña de Mis Ojos					9,75	
La Solana2						11,90 (lata)
Las 7 Encinas Arbequina/Picual						8,50
Ladrón de Guevara						9,50
Lectus	41,75				10,00	9,50
Leoncio Gómez			13,50 (lata 2,5 l.)		8,00	5,00 (lata)
Lérida	57,00			15,00		8,14
Lérida 1ª Cosecha						13,30
LOA 77						36,90
Luque	40,00		41,15 (lata 3 l.)	5,60/5,95	11,95 (lata)	5,50
Maestros de Hojiblanca		65,00	32,99/41,15 (3 l.)	14,94/14,99	7,99	6,75/6,98
Maeva		12,99	18,99 (3 l.)	5,49		
Maimona	28,00 (lata)				4,69	3,00
Mar de Olivos		51,99		10,99		
Marqués de Griñón						10,31/11,49
Marqués de Valdeuza						16,50/20,90
Martínez Garrica C. Temprana					16,15	
Mas Tarrés						15,15
Mas Isern						13,84
Masía El Altet High Quality / Premium						19,90
Masterchef Arbequina / Picual						13,10
Melgarejo Selección / Delicatessen						12,50
Melgarejo Frantoio						12,00
Merula	39,00		28,00 (lata 2,5 l.)			10,15 (lata)
Molino de Casilda						16,15
Molino de Segura		16,99			3,99	4,35
Molino de Segura Selec. Noviembre						4,35
Molino de Zafrá						12,80
Montebrione					8,00	
Monteconsuegra						5,00
Montón Alto Cornicabra/Coupage						9,00
Mueloliva	23,85	25,56			6,00	
Muñoz	29,00					
Nobleza del Sur						12,70
O-Med						14,00
Odoliva					5,50	3,90
Odoliva 1er Día de Campaña					11,50	6,00
Old Fargus				15,00		
Oleaurum					12,48/14,35	8,16
Oleaurum Les Garrigues					12,48/14,35	
Oleaurum Verd					8,66	
Oleaverum					23,00	11,00
Oleícola Jaén		22,85	9,30			23,90
Oleo Mágina						3,29
Oleocazorla	54,99	55,99		11,99 (lata)		10,99 (jarra)
Oleoestepa	26,07	60,36	35,10/44,40 (2,5 l.)	11,88/12,48	13,25/16,43	5,45 (lata)
Oleoestepa (monovarietales)	34,30		20,00 (lata 2,5 l.)		16,43	7,90
Oleoquiros						7,00
Oleum Viride Devota & Lomba					12,00	
Oleura						8,70
Oli Mas D'en Gil						9,00
Oli Priorat					6,50 (0,25 l.)	10,00
Olibeas		56,95				
Olicatessen			25,50 (lata 2,5 l.)			12,50
Oliduro						7,35
Olivar de la Luna	35,00		23,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)		11,00
Olivar de Segura	51,99	65,10		13,45		7,99
Oliver Petit Gourmet						4,79 (0,25 l.)
Olivo de Cambil	54,99			11,99	8,99	7,79
Orobaena					7,48	
Oro Bailén Reserva Familiar			49,95 (lata 2,5 l.)			14,55
Oro Bailén Arbequina			49,95 (lata 2,5 l.)			14,55
Oro de Cánava				9,80	8,00	7,85
Oro de Génave Premium						5,00 (lata)
Oro de Genave					4,96/5,45	5,00 (lata)
Oro del Desierto	46,50			11,50 (lata)		8,50
Oro San Carlos						8,90
Oro Virgen		24,99			4,64/4,74	5,99
Padilla 1808	50,00			7,00 (lata)	13,00 (lata)	
Pago de Quiros			26,60 (lata 3 l.)			7,80 (lata)
Pagos Baldíos S. Carlos						9,55



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Palacio de los Olivos						9,95
Parqueoliva	57,95		18,10 (3 l.)			
Parqueoliva Serie ORO			41 (lata 3 l.)			18,99
Picualia		56,80	15,50 (lata 2,5 l.)			9,98/15,95
Puesolé						12,95
Quien es el Jefe						3,45
R. Lencina					6,00	
Reales Almazaras	44,14				11,89	5,00
Rihuelo						8,50
Románico	40,00/43,09		24,20 (lata 3 l.)			11,78
Románico Esencia						4,95
Sahita						10,00
San Francisco						4,69
Selma						24,90
Señorío de Jaén						17,95
Señorío de Segura	25,00		17,30 (lata 3 l.)		9,99	4,00 (lata)
Señorío de Segura Premium						6,00
Señorío de Vizcántar	25,00		9,65 (2,5 l.)	14,60 (lata)		10,10
Señorios de Relleu						19,90
Sierra de Cazorla	34,00				6,00	10,99
Sierra de Gata					5,80	6,15
Sierra de Nambroca				11,00		5,55 (lata)
Sierra Las Villas					5,00	
Soleae Manzanilla cacereña / Ocal						12,60
Solivellas					7,25	14,50
Sombra						19,00
Sotaroni					7,00	
Supremo Picual/Arbosana						16,90
Tagornar						9,00
Thuelma	21,50		13,60 (lata 3 l.)		5,00	3,50
Tierra y Alma						11,00
Tierras Andaluzas					8,00	
Tierras de Jaén						6,99
Tierras de Távora			18,00 (lata 2,5 l.)	7,00 (lata)		5,50 (lata)
Toletum			37,00 (cristal 3 l.)			5,00
Torre Luna						8,00
Torre Real Arbequina						7,70
Torres Eterno						24,00
Torres Silencio			21,50 (lata 2,5 l.)			8,30
Trespuestas Viejo					5,40	
Tuccioliva						7,50
Tuccioliva Gran Selección					11,72 (0,70 l.)	5,95
Unió	29,89	29,89	20,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)	11,99	
Unioliva	29,89		21,50 (lata 3 l.)	8,00 (lata)	5,30 (lata)	4,40 (DOP)
Valderrama Arbequina				12,50		9,00
Valderrama Grand Cru					15,00	
Valderrama Hojiblanca				11,00		8,00
Valderrama Ocal				12,50		11,60
Valderrama Picudo				12,50		11,00 (lata)
Valdezarza	51,59	49,99		10,99	8,99	6,49
Valdueña					6,00	
Vallejo					5,00	3,00
Venta del Barón						19,95
Verde Mágina Picual						2,89
Verde Salud				8,90 (lata)		
Verde Segura			18,99			
Vetonia						5,00
Via Augusta						16,00
Viana	23,00	59,99 (vidrio)	11,40 (lata 2,5 l.)		7,00	
Ybarra		59,99		11,99/12,09	9,09/9,99	5,44
Ybarra Gran Selección					5,45	3,79
Ybarra Olivares Centenarios/Jóvenes/Tradicionales				4,07	3,63	
Yo, verde						13,00





SE BUSCA

Inversor para almazara-distribuidora en zona Extremadura

Empresa mediana de distribución con marcas muy posicionadas en el sector gourmet de aceites y vinagres premium y amplia cartera de clientes tanto mercado nacional como internacional busca inversor.

Trato directo. Contacto: María 689 005 765

SE BUSCA

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

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

SE BUSCA

Almazara provincia Tarragona busca maestro de almazara para integrarse en el equipo de molino.

Trabajo para todo el año, incorporación inmediata. Maquinaria GEA-Westfalia Separator.

Mínima experiencia 5 años en puesto similar.

Más información: 630 825 235

VENDEMOS

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

Más información: 639 662 170

SE VENDE

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

Teléfono: 625 683 192

SE BUSCA

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

Más información: info@sagazextra.com

SE VENDE

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE VENDE

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

Teléfono: 680 714 391

SE VENDE

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

Más información: 958 463 046

SE VENDE

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

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

C o n v o c a t o r i a s

Andalucía amplía las ayudas al aprovechamiento de alpeorujo en Jaén

El consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Ramón Fernández-Pacheco, ha anunciado que el Gobierno andaluz va a ampliar el presupuesto destinado a las ayudas que apoyan la implantación de infraestructuras bioindustriales sostenibles dedicadas al tratamiento y valorización del alpeorujo en la provincia de Jaén.

A este respecto, ha subrayado “la importante apuesta de la Consejería por el aprovechamiento de este subproducto del olivar al poner al servicio del sector una nueva línea de ayudas, sin precedentes en Andalucía, dotada inicialmente con 13 millones de euros de presupuesto”.

Sobre la ampliación, el consejero ha apuntado que la Junta tiene previsto incrementar los fondos de la Inversión Territorial Integrada (ITI) de Jaén 2014-2022 destinados a estos incentivos

hasta los 41 millones de euros para que “todos los proyectos que cumplan con los requisitos establecidos en las bases reguladoras puedan acceder a las ayudas”. Estas subvenciones del Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Andalucía cuentan con recursos económicos del Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural (Feader), del Estado y de la Junta de Andalucía.

Gracias al incremento de los fondos se impulsará en la provincia de Jaén una inversión público-privada de 137 millones de euros relativa a las cuatro iniciativas incluidas en la lista provisional de beneficiarios como receptores de las ayudas o suplentes. Concretamente, estos proyectos se ubican en las localidades jiennenses de Mancha Real (23,3 millones de euros), Martos (43,6 millones de euros), Castellar (28,6 millones de euros) y Guarromán (41,5 millones de euros). Con este montante,

el sector oleícola jiennense tiene previsto poner en marcha actuaciones de economía circular que podrían generar más de 30 empleos y permitirían aprovechar 400.000 toneladas de alpeorujo como materia prima para la obtención de biometano.

Ramón Fernández-Pacheco ha recordado que “el sector agroalimentario andaluz destaca por su apuesta por la economía circular al recuperar como materia prima lo que hasta ahora venía siendo un residuo. Este es el caso del alpeorujo, un subproducto que tiene gran valor ambiental y económico porque puede emplearse para obtener biometano, permitiendo así a las industrias oleícolas contribuir al cuidado del medio ambiente aportando una alternativa más sostenible que el gas natural, al tiempo que obtienen beneficio económico”.



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

¡Más de **70.000.000**
de visitas al año!

Calendario de Ferias y Eventos en 2024

1 Agosto

- Del 8 al 10 de agosto
VIETFOOD AND BEVERAGE
Ho Chi Minh City (Vietnam)
www.hcm.foodexvietnam.com/en

1 Septiembre

- Del 2 al 5 de septiembre
FINE FOOD AUSTRALIA
Melbourne (Australia)
www.finefoodaustralia.com.au
- Del 2 al 8 de septiembre
ARGOLIVA
San Juan (Argentina)
www.argoliva.com.ar
- Del 3 al 6 de septiembre
WORLD FOOD ISTANBUL
Estambul (Turquía)
www.worldfood-istanbul.com/home
- Del 5 al 5 de septiembre
**CONFERENCIA INTERNACIONAL
SOBRE SOSTENIBILIDAD DEL OLIVO**
California (EEUU)
olivesustainabilityconference.sf.ucdavis.edu
- Del 10 al 11 de septiembre
SPECIALITY AND FINE FOOD FAIR
Londres (Reino Unido)
www.specialityandfinefoodfairs.co.uk
- Del 11 al 14 de septiembre
**FERIA DE MAQUINARIA AGRÍCOLA
DE ÚBEDA**
Úbeda (Jaén)
feriamaquinariaubeda@gmail.com
www.feriamaquinariaagricolaubeda.com
- 11 de septiembre
**II JORNADA PIERALISI: CÓMO
AFRONTAR LOS RETOS INMINENTES
DEL SECTOR**
Jaén
www.mercacei.com/jornadas-mercacei
- 12 de septiembre
**XVIII ENCUENTRO DE MAESTROS Y
RESPONSABLES DE ALMAZARA
DE GEA**
Úbeda (Jaén)
www.gea.com/es

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



Está pasando...

La Casa de España en los Juegos Olímpicos de París 2024, embajadora de la Dieta Mediterránea y el AOVE

La oferta gastronómica de la Casa de España del Comité Olímpico Español (COE) en los Juegos Olímpicos de París 2024 tendrá como protagonista a la Dieta Mediterránea y al aceite de oliva virgen extra de la DOP Baena. Así, este espacio ofrecerá actividades de catas dirigidas y se convertirá en embajador de la alimentación saludable. Deporte, virgen extra y salud serán los pilares de una propuesta que potenciará aún más si cabe los valores del olimpismo.

La Cátedra de Gastronomía Mediterránea de la Universidad de Córdoba (UCO) y la DOP Baena han presentado su oferta gastronómica para la Casa de España del Comité Olímpico Español en París en la sede institucional del centro docente cordobés.

En este evento, el rector de la UCO, Manuel Torralbo, ha destacado la oportunidad que supone para la institución docente poder colaborar, a través de la Cátedra de Gastronomía Mediterránea, con la difusión de los platos tradicionales cordobeses y el aceite de la DOP Baena, "y que pueda ser conocido y disfrutado por nuestros deportistas olímpicos".

El acto de presentación ha contado con la chef ejecutiva de la Casa de España, Elena Martín Unibaso, quien ha subrayado la importancia de una buena alimentación para mantener un buen rendimiento deportivo. En este sentido, la chef ha precisado que el AOVE de Baena es el único que se va a utilizar diariamente en los platos que ofrezca la Casa de España no sólo a la delegación olímpica, sino también a las visitas institucionales de Casas Reales o embajadas. Igualmente, ha señalado la "espectacular calidad" de este

producto y otras materias primas andaluzas "que hay que reconocer y potenciar".

Los visitantes de este punto de encuentro del olimpismo podrán encontrar ocho platos tradicionales andaluces como el salmorejo cordobés, rabo de toro cordobés, flamenquín andaluz, mazamorra de almendras, naranja con bacalao, alcachofas a la montillana, pipirrana de Jaén y perol cordobés. Estas elaboraciones han sido preparadas en colaboración con la Cátedra de Gastronomía Mediterránea. Así lo ha explicado el director de la Cátedra de Gastronomía Andaluza de la UCO, Rafael Moreno Rojas, quien ha remarcado el trabajo científico que hay detrás de la estandarización de los platos tradicionales cordobeses. Todas las recetas recopiladas cuentan con una pequeña reseña histórica y, como suele ser habitual en los recetarios, la cuantificación de los ingredientes y la forma de elaborarlos. Pero, además, todos ellos han sido caracterizados nutricionalmente y se incluye un listado completo de los nutrientes que aportan, así como una valoración respecto a las necesidades nutricionales de un adulto.

Por su parte, el secretario general de la DOP Baena, José Manuel Bajo, ha resaltado la colaboración de esta entidad con el Comité Olímpico Español. "Nunca el virgen extra ha tenido tanta presencia en unos Juegos Olímpicos como en este momento, y eso es gracias al apoyo del Comité Olímpico Español y a su apuesta por los hábitos saludables en el deporte. Agradecemos su compromiso en aras de la salud, el bienestar y una buena calidad de vida basada en los hábitos saludables y una buena alimentación con AOVE", ha asegurado.





**MANTENIMIENTOS
PREPARADOS,
LISTOS,
¡YA!**

**GARANTÍA
TRANQUILIDAD
PLANIFICACIÓN**

Consigue un **importante ahorro y el máximo rendimiento** de tu planta con la garantía del servicio oficial Pieralisi.
Con Pieralisi **terminar la campaña sin paros inesperados** es ya una realidad gracias al soporte remoto de nuestros supervisores especializados.

CONTACTA YA:

☎ 953 28 40 23 📞 +34 615 50 73 99
✉ info.spain@pieralisi.com