

INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR Mercacei SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Avances y retos del sector oleícola jiennense
pág.4

La UE financia con 7 millones de euros un proyecto para estudiar la biodiversidad y funcionalidad del suelo del olivar
pág.5

Cooperativas Agro-alimentarias de España solicita un etiquetado armonizado que no discrimine a productos como el aceite de oliva
pág.11

Recetas con Aceites de Oliva de España para 60 millones de usuarios en Japón
pág.16

Andalucía anuncia la licitación del Centro de Referencia de la Calidad del Aceite de Oliva
pág.17

Huesos de aceituna como combustible para aviones
pág.20

El año que ganamos el Gordo

Por Pandora Peñamil Peñafiel

“**E**ra un 22 de diciembre de 1939 cuando un niño de San Ildefonso cantaba el Gordo. Al mismo tiempo, un vecino de Jaén se enteraba de que era uno de los ganadores. Tan agradecido se sintió aquel jiennense que le pagó al niño sus estudios hasta licenciarse, con una única condición: que nunca nadie supiese su identidad”. Esta es una de las historias extraordinarias que resuenan una y otra vez estos días en la radio y que, por primera vez, ponen el foco en Jaén.

Porque tan esperado como el sorteo de la Lotería de Navidad lo son sus anuncios. Una campaña que suele caracterizarse por recoger historias emotivas con la que se pretende introducir al público en el espíritu navideño. En esta ocasión, tanto los anuncios de televisión como las cuñas de radio están compuestos por “historias reales y extraordinarias” que han sucedido en torno a este sorteo. Lo que me lleva a pensar -o a imaginar- quién sería ese anónimo y filantrópico personaje que decidió compartir su alegría con el mensajero, aquel niño cantor de San Ildefonso. ¿Sería un olivarero? Sin duda tendría olivos, él o su familia. Ser de Jaén y no tener raíces compartidas con el árbol milenario es como un piloto con mal de alturas. Y es que este año Jaén parece haber copado todo el protagonismo en cuanto a este premio se refiere. Lo más comentado los últimos días en Internet y RRSS ha sido el fenómeno del “calvo de



la lotería de Linares”. Si todavía no le conocen, les animo a hacerlo. Si Loterías y Apuestas del Estado ha decidido este año rodar sus anuncios audiovisuales en Asturias, el spot apócrifo con más éxito se ha rodado en la provincia de Jaén, concretamente en este municipio.

A la Cofradía del Santo Entierro de Linares se le ocurrió realizar un anuncio imitando al famoso spot donde aparecía el actor Clive Arrindell, también conocido como “el calvo de la Lotería de Navidad”, y ha sido tal el éxito -se hizo viral en horas- que no sólo han vendido todos los décimos y participaciones que tenían disponibles, sino que ya se ofrecen hasta en la reventa y el mismo Juanma Moreno tiene su papeleta con el número 18895. El “calvo de Linares”, en este caso, se llama Alberto y es hermano de la Cofradía. En unos días ha pasado de ser un vecino anónimo de esta región olivarera a no poder salir casi a la calle. “La gente le pide fotos, que les sople encima del décimo...”, ha asegurado su hermano a los diarios locales. ¿Será Alberto también olivicultor? ¿Será este año, por fin, en el que toque algo de suerte al sector? Quizás, por justicia poética o por divina providencia, este 22 de diciembre el Gordo silencie -aunque sea por un ratito- la caída de la producción, la subida de los costes o el drama de la guerra. Que durante unos minutos sólo oigamos el tintineo de las copas y la felicidad de los abrazos.

Somos conscientes del valor de nuestra materia prima
Optimizando juntos los recursos, sin desperdiciar nada.

PIERALISI
CIRCULAR THINKING
www.pieralisi.com

“Patrocina la Noticia de la Semana”

“EVOOLEUM patrocina los prestigiosos Premios METRÓPOLI del diario *EL MUNDO*”

pág.13



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
	• Eventos
	• I+D+i
6-10	Mercado
	• Nuevas iniciativas
11	Actualidad
	• Etiquetado
	• Legislación
	• EVOOLEUM
	• Promoción
	• Andalucía
	• Calidad
	• Sostenibilidad
	• Campaña
20	Mercacei para Laboratorio Agrama
25	Precios al Detall
26	Anuncios Breves
27	Agenda

DOPs e IGP

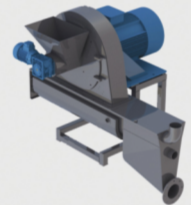
Seis DOPs de AOVE españolas, añadidas al acuerdo comercial UE-Corea

En la décima reunión del Comité de Comercio en virtud del Acuerdo de Libre Comercio UE-Corea que ha tenido lugar en Bruselas, el vicepresidente ejecutivo, Valdis Dombrovskis, y el ministro de Comercio de Corea, Ahn Dukgeun, han firmado la decisión de proteger 44 indicaciones geográficas de la UE adicionales en Corea y 41 en el territorio comunitario. Hasta el momento, 226 indicaciones de ambas partes estaban protegidas en virtud de este acuerdo. La nueva lista, por parte de la UE, incluye seis DOPs españolas de aceite de oliva virgen extra.

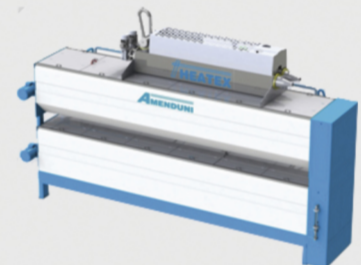
En concreto, se trata de las DOPs Aceite Terra Alta, Aceite Monterrubio, Estepa, Les Garrigues, Sierra de Cazorra y Siurana. Todos estos productos estarán protegidos en la UE y Corea, respectivamente, contra imitaciones y usurpaciones.

Según la CE, el acuerdo proporcionará beneficios comerciales a ambas partes y garantiza a los consumidores productos auténticos de territorios con una rica tradición culinaria y cultural.

El Ejecutivo comunitario ha precisado que el comercio bilateral de productos agrícolas ha aumentado gradualmente desde la entrada en vigor del acuerdo, representando el 3,9% en 2021. La participación de los productos agrícolas en las exportaciones totales de la UE a Corea creció del 5,3% en 2011 al 7,6% en 2021.



NUEVOS MOLINOS
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED
NUEVO NUEVO MODELO



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

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





Aceite de oliva

Locura total en el mercado

Las cotizaciones se encuentran totalmente fuera de control, alcanzando cifras nunca vistas en origen a estas alturas de la campaña. De una semana a otra se han incrementado los precios una media del 11% y superando prácticamente todas las categorías los 5.000 €/t. Además, no se prevé que esta situación se vaya a calmar en las próximas semanas debido a las drámaticas -en muchos casos- previsiones de campaña y a la ausencia de lluvias.

Jaén

Cotizaciones nunca vistas con anterioridad que se explican por la falta de aceite viejo y la lentitud de la actual campaña, con unas previsiones que apuntan a una cosecha no mala, sino desastrosa. Oferta muy contenida y demanda intentando abastecerse y cubrir necesidades como buenamente puede. Un escenario inédito en un año muy complicado marcado por la incertidumbre. Y encima sigue sin llover... En este contexto, el lampante se establece a 4.950/5.000 €/t.; el virgen, a 5.100 €/t.; el virgen extra, a 5.100/5.250 €/t.; y el refinado, a 5.000/5.050 €/t.

Córdoba

Locura total en el mercado debido a las pocas existencias de aceite viejo, a la lentitud de la nueva campaña que no termina de arrancar, y a la mala cosecha. Oferta a cuentagotas y demanda que actúa temerosa y únicamente para cubrir necesidades. Así, el lampante se establece a 4.950/5.000 €/t.; el virgen, a 5.100 €/t.; el refinado, a 5.000 €/t.; y el virgen extra, a 5.000/5.250 €/t.

Sevilla

Absoluta locura en un mercado con escasa oferta y demanda expectante que apenas puede comprar aceite, más allá de algunas cisternas sueltas. En este sentido -con cotizaciones inéditas hasta

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

la fecha-, el virgen se establece a 5.000 €/t.; y el AOVE fresco, a 5.100/5.250 €/t.

Málaga

Todavía no ha arrancado la campaña, a la espera de que lleguen las anunciadas lluvias. Tan sólo cotiza alguna cisterna suelta de virgen extra viejo, con una oferta y demanda muy cortas. Sale algún AOVE viejo a 4.750 €/t.

Castilla-La Mancha

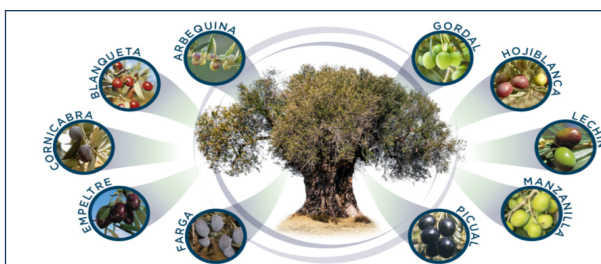
Locura total en el mercado que obedece a dos motivos fundamentales: las elevadas salidas y la ausencia de precipitaciones. Peligra la próxima campaña en caso de no aparecer las lluvias, mientras que en la actual se está recolectando menos fruto del esperado. En este escenario, el virgen se sitúa a 4.750/4.850 €/t.; y el AOVE se sitúa, a 5.000/5.250 €/t.

Extremadura

Mercado muy convulso debido a que la producción está siendo inferior a las estimaciones previstas y la demanda superior a lo esperado. La propia operativa del mercado hará que la situación se estabilice en los próximos días y semanas. Así, el lampante se oferta a 4.900/5.000 €/t.; el virgen, a 5.000/5.100 €/t.; y el virgen extra, a 5.150/5.400 €/t.

Valencia

Locura total en el mercado con subidas espectaculares en todas las categorías. Las propias cooperativas no tienen aceite para su propio envasado, apenas hay existencias, y la demanda se muestra muy cautelosa ante semejante nivel de precios. Una situación insostenible que puede conducir a la parálisis del mercado. Así, el lampante se establece a 5.000 €/t.; el virgen y el refinado, a 5.100 €/t.; y el AOVE a 5.200 €/t.



Somos conscientes del valor de nuestra materia prima

Optimizando juntos los recursos, sin desperdiciar nada.





Avances y retos del sector oleícola jiennense

La Universidad de Jaén (UJA) acogió el 30 de noviembre la presentación del *"Informe Anual de Coyuntura del Sector Oleícola 2022"*, que elabora anualmente la Cátedra Caja Rural de Jaén José Luis García-Lomas Hernández de Economía, Comercialización y Cooperativismo Agrícola de la UJA, que refleja los avances del sector oleícola jiennense en materia de orientación al mercado y los retos que afronta para liderar el mercado mundial.

El acto de presentación contó con las intervenciones del rector de la Universidad de Jaén, Juan Gómez; la consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Carmen Crespo; el presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes; el subdirector de la Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid, Luis Jesús García-Lomas Pousibet; y el director de la Cátedra, Manuel Parras, catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la UJA.

Juan Gómez agradeció el trabajo realizado por el director de la Cátedra y su equipo, así como el mecenazgo que hace de la misma Caja Rural de Jaén. Sobre la elaboración del informe presentado, resaltó la apuesta que la Universidad realiza por trabajar en temas de interés para su entorno cercano, en este caso el sector oleícola, al tiempo que subrayó su función de liderazgo social aportando conocimiento, opinión y debate.

Asimismo, el rector de la UJA se refirió a esta presentación como un acto de homenaje a José Luis García-Lomas Hernández, recientemente fallecido y promotor de la Cátedra Caja Rural de Jaén de Economía, Comercialización y Cooperativismo Agrícola de la UJA que lleva su nombre.

El informe fue presentado por el catedrático de la UJA Manuel Parras, que explicó que la publicación "está elaborada a nivel internacional, desde una mirada local desde Jaén". Así, destacó que recoge la evolución positiva en materia de participación de las empresas oleícolas jiennenses en el mercado de aceite

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

envasado, así como la aplicación de las TIC's respecto a operadores tanto a nivel andaluz como nacional. Por el contrario, señaló que hay un déficit en materia de internacionalización en los mercados exteriores, donde los aceites jiennenses se cotizan más baratos.

A su vez, hizo referencia al debate del olivar tradicional con el intensivo o superintensivo, indicando que la mayor debilidad de esta provincia para pasar de uno a otro es la excesiva parcelación, con un tamaño medio de parcela de 0,6 hectáreas. "Una excesiva intensificación en nuestra provincia iría contra el picual, nuestro mayor aval, y contra la calidad certificada", aseguró.

En concreto, el *"Informe Anual de Coyuntura del Sector Oleícola 2022"* se estructura en torno a un cuerpo temático sobre coyuntura que se actualiza cada año, con la intención de que permita dar una visión longitudinal de la evolución del sector

oleícola. Así, en la primera parte, *"La cadena de valor de los aceites de oliva y el entorno jurídico"*, además de actualizar los datos sobre dicha cadena de valor, se recogen y analizan las novedades legislativas con incidencia en la comercialización de los aceites de oliva, seleccionándose un conjunto de noticias destacadas en el año 2021. En la segunda parte se analiza la oferta y su evolución reciente: olivar, aceites de oliva y precios y su evolución, tanto en origen como en destino; mientras que en la tercera parte se encarga de abordar la demanda mundial de aceites de oliva, la demanda interna, el comercio exterior y los estudios sobre el comportamiento del consumidor de los aceites de oliva. La cuarta parte mide la evolución de la aplicación de las TIC's en la oleicultura y, finalmente, la quinta parte está dedicada a varias monografías: los pagos directos al olivar y su plasmación territorial en la provincia de Jaén; los aceites de oliva vírgenes extra y la calidad diferenciada; el conocimiento de los consumidores sobre los aceites de oliva para mejorar su nivel de conocimiento; y el análisis del estado nutricional de los olivos en la provincia de Jaén.

SOSTENIBILIDAD DEL OLIVAR

Por otro lado, el rector de la UJA, Juan Gómez, y el director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI), Abdellatif Ghedira, han firmado, en el marco de la celebración de la 116ª Sesión Plenaria del Consejo de Miembros que este organismo celebra en Jaén, un acuerdo específico para la elaboración, por parte del Instituto de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva (INO) de la UJA, de una página web con información relativa al olivar y la sostenibilidad.

Gómez ha asegurado que gracias a este acuerdo específico se va a trabajar conjuntamente en el ámbito de la sostenibilidad del sector oleícola, compartiendo con el mismo información relevante sobre este aspecto a través de la creación de una página web que enlazará con la del Consejo Oleícola Internacional, que recogerá información, guías o publicaciones relacionadas con la sostenibilidad del olivar, "una cuestión muy importante para el sector y que constituye una línea estratégica para el Instituto de Investigación en Olivar y Aceite de Oliva".

Por su parte, Abdellatif Ghedira ha abogado por propiciar una mayor relación entre el sector privado y las administraciones, y apostar por la sostenibilidad para hacer frente a algunos de los problemas a los que se enfrenta el mundo actual, un ámbito en el que se enmarca el acuerdo alcanzado con la Universidad de Jaén.





La UE financia con 7 millones de euros un proyecto para estudiar la biodiversidad y funcionalidad del suelo del olivar

La Unión Europea (UE) ha firmado con la Universidad de Jaén (UJA), como institución coordinadora, el acuerdo de financiación para la ejecución del proyecto SOIL O-LIVE (*The soil biodiversity and functionality of mediterranean olive groves: a holistic analysis of the influence of land management on olive oil quality and safety*), dotado con casi 7 millones de euros para estudiar el efecto del manejo agrícola en el estado de salud general de los suelos del olivar y su impacto sobre la producción y calidad del aceite de oliva producido en la región mediterránea.

Este proyecto forma parte de la “Misión Soil Heath and Food” del programa de I+D+i Horizonte Europa (programa marco de investigación e innovación de la UE para el período 2021-2027).

La UJA ha informado de que la situación ambiental de muchos olivares en la región mediterránea es bastante dramática en términos de degradación de la tierra, empobrecimiento de la biodiversidad y pérdida general de funcionalidad, lo que puede haber impactado ya en la calidad y seguridad del aceite de oliva. En este sentido, este proyecto realizará el primer diagnóstico riguroso de la situación ambiental de los suelos de olivares a gran escala, considerando las áreas más importantes de producción

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

olivarera en la región mediterránea y sus relaciones con el olivar y calidad del aceite de oliva.

Así, SOIL O-LIVE tiene como objetivos analizar el impacto de la contaminación y la degradación de la tierra en los suelos de olivar en términos de multi-biodiversidad, función ecológica en diferentes niveles de organización y escalas; investigar la relación del estado de la salud del suelo con la calidad y seguridad del aceite de oliva; implementar enmiendas efectivas del suelo y prácticas de restauración ecológica que promuevan mejoras manifiestas en la biodiversidad y la funcionalidad del suelo en olivares mediterráneos permanentes en su área de distribución nativa, que deberían traducirse en mejoras en la calidad y seguridad del aceite de oliva; y definir umbrales ecológicos rigurosos que permitan imple-

mentar futuras normas y reglamentos claros para diseñar una certificación novedosa para suelos saludables en los olivares europeos.

El proyecto está coordinado por Antonio José Manzaneda Ávila, profesor titular del Área de Ecología e investigador de Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva de la UJA. Asimismo, el consorcio del proyecto está formado por 15 instituciones académicas y dos empresas del sector del olivar.

Además de la UJA -que actúa como coordinadora-, este proyecto cuenta con la participación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), la Universidad de Roma Tre (Italia), la Universidad Libre de Berlín (Alemania), la Universidad de Tras-Os-Montes e Alto Douro (Portugal), la Universidad del Egeo (Grecia), la Universidad Helénica del Mediterráneo (Grecia), ELGO-DIMITRA (Grecia), la Universidad de Silesia en Katowice (Polonia), la Universidad de Palermo (Italia), el Consejo Nacional de Investigación de Italia- Bari (CNR), la Escuela Nacional de Agricultura de Meknes (Marruecos) y como socio la Universidad de Berna (Suiza). Como empresas del sector participan Nutesca y Deoleo Global; y como socio la Agencia Española de Normalización.

Olipfuel, un proyecto para generar biocombustibles a partir de la industria del aceite de oliva

La Universidad de Jaén (UJA) lidera el proyecto Olipfuel, que tiene como objetivo la generación de biocombustibles a partir de los residuos de la industria del aceite de oliva, mediante la utilización de procesos hidrotérmicos y biotecnológicos.

Este proyecto está financiado por el programa de becas postdoctorales “Marie Skłodowska-Curie (MSCA)” de Horizonte Europa, que arrancó el pasado mes de septiembre bajo la supervisión de la profesora de la Escuela Politécnica Superior de Linares Lourdes Martínez Cartas

y será llevado a cabo por el investigador de la Academy of Scientific & Innovative Research (AcSIR) de Ghaziabad (India) Adnan Asad Karim en el Campus Científico-Tecnológico de Linares, durante los 24 meses de duración del mismo.

La investigadora Lourdes Martínez, miembro del Grupo Bioprocesos de la UJA, ha apuntado que la industria del aceite de oliva produce cantidades significativas de residuos de orujo de aceituna cada año. “La eliminación tiene implicaciones ambientales, al igual que su conversión en un biocombustible porque el proceso conven-

cional requiere en muchas ocasiones, el uso de ácidos corrosivos y tóxicos”, ha explicado.

En ese sentido, el proyecto Olipfuel desarrollará “una forma rentable de optimizar la conversión sin el uso de sustancias químicas tóxicas mediante la utilización de procesos hidrotérmicos y biotecnológicos”, según ha asegurado la profesora de la EPS de Linares, quien ha indicado que los resultados obtenidos por este proyecto podrán conducir a una mayor producción de biocombustibles de orujo de oliva y a un futuro energético más ecológico.



Aceites de oliva

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/T. SEMANA 28 nov./4 diciembre '22 (Cierre día 24 nov. '22)	EUROS/T. SEMANA 5/11 diciembre '22 (Cierre día 1 dic. '22)
		€/t.	€/t.
JAÉN	ANDALUCÍA		
	Lampante, base 1º	4.500/4.550	4.950/5.000
	Virgen	4.600	5.100
	Virgen extra	4.700/4.800	5.100/5.250
	Refinado	4.700	5.000/5.050
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	4.500/4.550	4.950/5.000
	Virgen	4.600/4.650	5.100
	Virgen extra	4.750/4.800	5.000/5.250
	Refinado	4.600	5.000
SEVILLA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	4.600	5.000
	Virgen extra	4.900/5.050*	5.100/5.250*
	Refinado	4.600/4.700	Sin oper.
GRANADA	Lampante, base 1º	4.500/4.550	4.950/5.000
	Virgen	4.600	5.100
	Virgen extra	4.700/4.800	5.100/5.250
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	4.750/4.850	4.750
ARAGÓN	ARAGÓN		
	Virgen extra (DOP Bajo Aragón)	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	4.600/4.750	4.750/4.850
	Virgen extra	4.800/5.050	5.000/5.250
LÉRIDA	Virgen extra (DOP Garrigues) frutado	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra (DOP Garrigues) dulce	Sin oper.	Sin oper.
TARRAGONA	Virgen extra (DOP Siurana) frutado	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra (DOP Siurana) dulce	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	4.500	5.000
	Virgen	4.600	5.100
	Virgen extra	4.700	5.200
	Refinado	4.600	5.100
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	4.450/4.550	4.900/5.000
	Virgen	4.650/4.700	5.000/5.100
	Virgen extra	4.900/5.100	5.150/5.400

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

*Precio para aceite nuevo

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

AGROISA.COM info@agroisa.com

AGROISA

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



Aceites de orujo

EUROS/T.
SEMANA
28 nov./4 diciembre '22
(Cierre día 24 nov. '22)

EUROS/T.
SEMANA
5/11 diciembre '22
(Cierre día 1 dic. '22)

SEVILLA

ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	2.150	2.200/2.250
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.950/3.000	3.050

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

Sin oper.

Sin oper.

Refinado

1.530

1.530

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

1.650

1.650

Refinado

1.700

1.700

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

1.530

1.530

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja

Sin oper.

Sin oper.

Oleínas de orujo

Sin oper.

Sin oper.

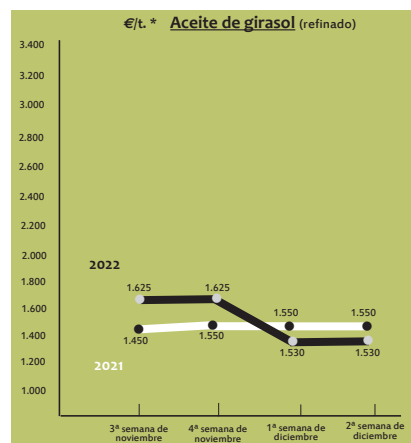
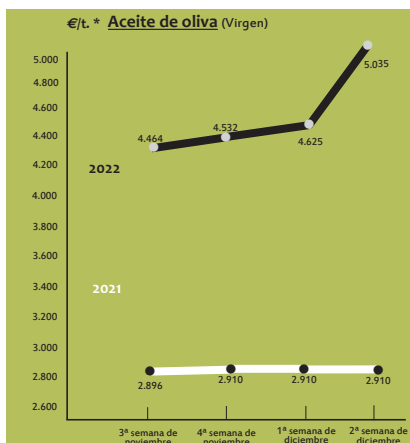
Ácidos grasos de oliva
(de refino físico)

Sin oper.

Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



(* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*MADRID
BARCELONA

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

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

ACEITE DE RICINO: calidad 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.

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



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 17/23 octubre '22 (Cierre día 13 octubre '22)	EUROS/KG. SEMANA 24/30 octubre '22 (Cierre día 20 octubre '22)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	5,70/5,80	5,70/5,80
		ACEITE DE OLIVA refinado	4,70	4,70
		ACEITE DE ORUJO refinado	3,10	3,10
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,64	1,64
		ACEITE DE MAÍZ refinado	2,30	2,30
		ACEITE DE SOJA refinado	1,78	1,78
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,58	2,58
SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	5,80	5,90	
	ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c	
	ACEITE DE OLIVA refinado	4,00/4,10	4,15/4,25	
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,40/4,60	4,60/4,70	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,30/8,20	6,50/7,50	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,30/8,20	6,50/7,50	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	4,20/4,30	4,30/4,40	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,70/4,75	4,80/4,90	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Oficina Magazine)	4,65/4,70	4,75/4,85	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,85/4,95	5,10/5,25	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (1 de diciembre de 2022) (Los tipos de mercado)

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

Euro

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



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

**BROKER INTERNACIONAL
DE ACEITE DE OLIVA**

www.mirandaoliveoilbrokers.com



Nuevas iniciativas

El paisaje del olivar jiennense protagoniza el cupón de la ONCE del próximo 7 de diciembre

Bajo el lema “Jaén, Mar de Olivos”, el paisaje del olivar protagonizó el cupón de la ONCE del pasado 7 de diciembre.



Cinco millones de boletos fueron repartidos por toda la geografía española a través de los más de 20.000 vendedores con los que cuenta esta organización.

La vicepresidenta segunda y diputada de Economía, Hacienda, Asistencia a Municipios y Recursos Humanos de la Diputación de Jaén, Pilar Parra, presentó el cupón conmemorativo “Jaén, Mar de Olivos” junto a la directora de la ONCE en Jaén, Rosario Sedano; y la consejera territorial de Andalucía, Ceuta y Melilla, Irene Guijarro.

Parra manifestó que “con esta iniciativa, nuestro mar de más de 66 millones de olivos será protagonista por todo el territorio español, un hecho que contribuye a potenciar la promoción de este paisaje que destaca por su belleza, su

singularidad y su relevancia cultural e histórica”.

Por su parte, Rosario Sedano recalcó que “gracias a los jiennenses y a la sociedad en general

somos capaces de llegar a mucha gente, no solamente con nuestros puntos de venta, sino también a través de la Fundación ONCE, de Ilusión y de nuestro equipo social, que hacen posible que seamos la principal empresa que da trabajo a personas con discapacidad”. Asimismo, Sedano apuntó que “con este cupón, que será repartido por toda la geografía española, la ONCE se suma así al clamor colectivo de esta tierra por convertir al paisaje del olivar en Patrimonio de la Humanidad”.

En esta misma línea, la vicepresidenta segunda señaló que “este cupón llevará el nombre de la provincia a todos los rincones de este país, de una forma muy particular en el que nuestro paisaje es el protagonista”.

MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos

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

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a 1.469,50 centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a 1.437,00.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: 417,50 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba 409,70.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Aceite de soja: Cerraba a 75,15 centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a 74,89.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Maíz: Terminó la semana a 660,00 centavos/bushel, habiendo comenzado a 662,75.

◆ Precios: Futuros diciembre.

J. Morales Navas
comercial aceitera s.l.u

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

DOÑA MENCÍA - CÓRDOBA



Cooperativas Agro-alimentarias de España solicita un etiquetado armonizado que no discrimine a productos como el aceite de oliva

El presidente del Consejo Sectorial de Aceite de Oliva de Cooperativas Agro-alimentarias de España, Rafael Sánchez de Puerta, ha trasladado en el Parlamento Europeo (PE) la necesidad de establecer un sistema de etiquetado armonizado europeo que evite la proliferación de distintos sistemas nacionales. A su juicio, “el sistema debe estar basado en los conocimientos científicos disponibles y fomentar aquellos alimentos que se han demostrado beneficiosos para la salud, como el aceite de oliva”.

Sánchez de Puerta ha destacado que el aceite de oliva es un producto básico en la Dieta Mediterránea “por su aporte de ácidos grasos mono y poliinsaturados, rico en antioxidantes, polifenoles y vitamina E, y avalado por numerosos estudios científicos que reconocen su importante papel en la dieta para prevenir y reducir el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares, hipertensión, colesterol, diabetes y cáncer y que dispone de 4 alegaciones nutricionales aprobadas por la UE”.

Además, ha mostrado su rechazo hacia el Nutri-Score y “a cualquier otro sistema de etiquetado frontal nutricional que penalice este produc-

to frente a otras grasas menos saludables y que califique mejor a productos altamente transformados con peor composición nutricional”.

Para Cooperativas Agro-alimentarias de España, el sistema que proponga la Comisión debe de ser público e igual para todos los operadores en el mercado comunitario. “No podemos aceptar otros sistemas de índole privado o de Estado que favorecen intereses económicos o nacionales, y que no tengan en cuenta las evidencias científicas contrastadas y los estudios de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés). El sistema que se adopte finalmente tiene que valorar también de forma efectiva todos los micronutrientes beneficiosos que tiene un alimento, la porción en la que se recomienda su consumo y su aportación a una dieta saludable”, ha resaltado, al tiempo que ha insistido en la importancia de la educación del consumidor.

El evento organizado en el Parlamento Europeo por varias regiones europeas y auspiciado por el europarlamentario, Paolo de Castro, ha servido para debatir sobre el etiquetado frontal nutricional de los alimentos. Además de Rafael Sánchez de Puerta, por parte de Cooperativas Agro-alimentarias de España, participaron representantes de Andalucía y Cataluña, y de otros países como Italia, Grecia y Finlandia junto con representantes de la Comisión Europea y del Copa-Cogeca. Cabe recordar que una

de las actuaciones que propone la estrategia “De la granja a la mesa” es establecer un etiquetado frontal de los alimentos a nivel de la UE con el objetivo de ofrecer herramientas a los consumidores para que puedan elegir mejor los alimentos que compran y fomentar así una dieta saludable y reducir la obesidad en la UE.

Cooperativas ha recordado que diversos Estados Miembros como Bélgica y Francia han adoptado distintas iniciativas basadas en un modelo “semáforo” como el Nutri-Score, “que otorga una mejor calificación a ciertos alimentos altamente transformados en detrimento de alimentos esenciales en la Dieta Mediterránea aumentando así la confusión al consumidor”. Además, a su juicio, la proliferación de sistemas de etiquetado en los Estados Miembro está provocando una disrupción del mercado interior y un tratamiento distinto de los consumidores en función de su lugar de residencia.

La CE está elaborando actualmente un estudio de impacto que evaluará las implicaciones de las distintas opciones de sistemas de etiquetado. Por el momento, el Ejecutivo comunitario ha afirmado que no tiene un sistema decidido para una propuesta legislativa y ha defendido la necesidad de tener un sistema armonizado en la UE que fomente una dieta saludable y tenga en cuenta las aportaciones de todos los eslabones de la cadena alimentaria.




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



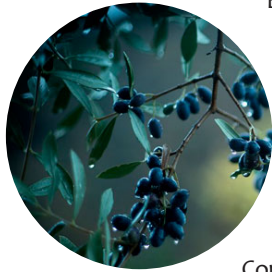
 **SECOVISA**
 Soluciones en Acero Inoxidable



TANKINOX



El Gobierno aprueba el Plan de Seguros Agrarios Combinados para 2023



El Consejo de Ministros ha aprobado, a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), el 44º Plan de Seguros Agrarios Combinados, en el que se establecen todas las líneas de seguro cuyo periodo de contratación se iniciará a lo largo de 2023 con una línea de subvenciones que suma un total de 317,7 millones de euros.

El plan recoge las diferentes líneas de subvenciones aplicadas y los porcentajes establecidos para cada una de ellas. La novedad más importante incorporada es el aumento en 10 puntos porcentuales en la subvención base que perciben la gran mayoría de los asegurados, gracias al incremento del presupuesto total. Este aumento de la subvención ya se comenzó a aplicar en aquellas líneas cuyo periodo de contratación comenzó el 1 de septiembre de 2022, y se consolida ahora para todo el ejercicio 2023, según ha informado el MAPA.

El aumento progresivo en esta línea de ayuda, que acumula ya una subida del 50% desde el año 2020, refleja, según el MAPA, “el compromiso adquirido por el Gobierno para apoyar la contratación de los seguros agrarios. La cifra presupuestada para 2023 es la más elevada dispuesta nunca para este fin”.

Según el colectivo al que pertenezca el asegurado, con el aumento del presupuesto aprobado la subvención mínima del Ministerio, en la modalidad más contratada, alcanza el 50% en el caso de los agricultores profesionales, de titulares de explotaciones prioritarias, o de socios de organizaciones de productores, y del 60% en el caso de agricultores jóvenes. Asimismo, en 2023 la subvención media del MAPA sobre el coste total de la prima se aproximará ya al 40%, frente al 32% en 2021 y al 30% en años anteriores.

Por otra parte, el Plan también incluye actuaciones para la revisión y el perfeccionamiento de las líneas de seguros, así como la realización de diversos estudios con vistas a la incorporación de nuevas mejoras en futuros planes de seguros.

Ampliado el plazo para suscribir el seguro de explotaciones olivareras

La Entidad Estatal de Seguros Agrarios (ENESA) ha ampliado el periodo de suscripción del seguro de explotaciones de cultivos herbáceos (Andalucía y Canarias) y explotaciones olivareras hasta el próximo 15 de diciembre, comprendido en el 43º Plan de Seguros Agrarios Combinados.

Para el caso del olivar, la ampliación del plazo se suscribirá para el seguro principal para los módulos 1A, 1B, 2A, 2B y P Otoñal, del seguro de explotaciones olivareras, según ha informado Cooperativas Agro-alimentarias de España.

En principio, el periodo de contratación

de ambas modalidades de seguro finalizaba el 30 de noviembre pero Andalucía, Cooperativas Agro-alimentarias y las organizaciones agrarias han solicitado una ampliación del plazo con el fin de que puedan acogerse a estos seguros el mayor número posible de agricultores que quieran garantizar sus cultivos contra las adversidades climáticas.

No obstante, según la resolución de ENESA, debe mantenerse la precaución de evitar solapamientos entre la contratación y el acaecimiento de riesgos tempranos, lo que podría causar perjuicio a los propios agricultores.

El MAPA inicia la consulta pública del Real Decreto sobre calidad de los aceites vegetales comestibles

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) inició el 29 de noviembre el trámite de consulta pública del proyecto de Real Decreto que aprobará la norma de calidad de los aceites vegetales comestibles. Esta norma nace con el objetivo de eliminar restricciones a las materias primas autorizadas para la elaboración de aceites vegetales comestibles y fijar criterios de etiquetado que proporcionen información adecuada y suficiente al consumidor.

Con esta iniciativa, el Ministerio ha asegurado que prosigue con su labor de renovación y modernización de la normativa de calidad de los alimentos. En el caso de los aceites, en el año 2021 se aprobó la nueva norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva, y ahora se actualiza la normativa de calidad del resto de aceites vegetales comestibles, con lo que estos dos sectores quedan regulados por dos normas independientes.

Tras la aprobación de este Real Decreto, los elaboradores españoles podrán ofrecer aceites como los de avellana, almendra, nuez o aguacate, que hasta ahora tenían su origen en la importación porque su producción no estaba permitida en España.

Asimismo, esta norma autoriza la elaboración en España de aceites vegetales comestibles sin refinar, hasta ahora también prohibida, debido a la creciente demanda de este tipo de aceites por parte de los consumidores.

De igual forma, y de acuerdo con lo establecido en la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva, se mantiene la prohibición de mezclar aceites de oliva con otros aceites vegetales, así como el uso exclusivo del término “virgen” para los aceites de oliva.



EVOOLEUM patrocina los prestigiosos Premios METRÓPOLI del diario *EL MUNDO*

METRÓPOLI, la publicación referente del panorama gastronómico del diario *EL MUNDO*, distinguió el pasado 28 de noviembre en Madrid a los establecimientos y profesionales de la hostelería más destacados de este 2022 en una Gala patrocinada, entre otros, por EVOOLEUM. Su imagen lució por todo lo alto junto a algunas de las instituciones y empresas gastronómicas más importantes de nuestro país, como Le Cordon Bleu Madrid, Carne de La Finca, Mahou, Grosso Napolitano o Marqués de Cáceres. Además, todos los asistentes -más de 300- recibieron un ejemplar de la *Guía EVOOLEUM 2023*.



El Palacio de Cristal de Arganzuela, en plena capital, acogió la Gala de entrega de los XIX Premios Gastronómicos Metròpoli, presentada por Begoña Tormo, periodista y presentadora de Onda Madrid, y en la que se entregaron más de una treintena de galardones en 13 categorías diferentes.

EVOOLEUM, en su firme apuesta por disseminar la cultura del virgen extra, formó parte de un selecto grupo de patrocinadores de un evento que reunió a los chefs y periodistas gastronómicos más influyentes del panorama nacional. De esta manera, además de proyectar su imagen en todos los espacios del Palacio de Cristal, la organización entregó una *Guía EVOOLEUM* a todos los asistentes en el pack de regalo que recibieron al finalizar la Gala.

Begoña Tormo, que dirigió unas palabras de bienvenida a todos los presentes, introdujo a los patrocinadores de la Gala, asegurando que “la *Guía EVOOLEUM* es un manual indispensable para todos los amantes del aceite de oliva virgen extra” e invitando a todos los chefs y *foodies* a no perderse esta nueva edición.



Por su parte, Pandora Peñamil Peñafiel, directora de la *Guía EVOOLEUM*, fue la encargada de entregar uno de los premios más esperados de la velada, el de Restaurante más Sostenible, que fue a parar a Coque (2 estrellas Michelin), de los hermanos Sandoval. Recogió el trofeo, Rafael Sandoval, sumiller del establecimiento.

El jurado -integrado por Víctor de la Serna, Marta Fernández Guadaño, Amaya García, Luis Suárez de Lezo, Vicente Ruiz e Isabel Muñoz-premió a restaurantes como Ugo Chan, Desde 1911, Charrúa; proyectos de *delivery* como Go-

XO, de Dabiz Muñoz, o Armando, de Familia la Ancha; puestos de mercado como Picón (Vallehermoso, Madrid), Jamonera Castellana (Chamberí, Madrid) o Peña (Chamartín, Madrid); sumilleres como Israel Ramírez (Saddle), Tomás Ucha (Berria) y Fernando Cundín (Ganz Wine Bar); y bares de moda como Manero, Barreto o la tasca Bendito, Vinos y Vinilos.

Joaquín Manso, director de *EL MUNDO*, puso fin a la gala orgulloso de que “la hemeroteca de *METRÓPOLI* sea la historia del gran salto de la gastronomía y de la restauración en España y en Madrid de las últimas décadas”.



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANALISIS



LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

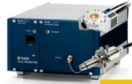
Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPOSITOS INOX.



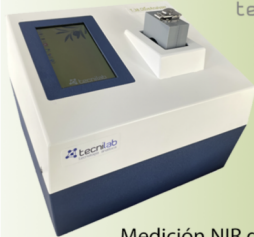
LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXIDABLE - SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG
WWW.CALDERERIAMANZANO.NET



SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

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

ENVASES/ENVASADO



La solución integral para su almazara

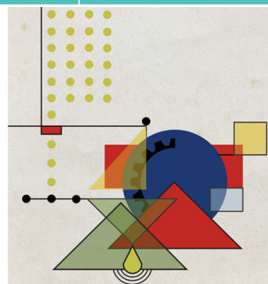
Medición NIR de Grasa, Humedad y Acidez en aceituna y orujo

ENVASES/ENVASADO



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

EXTRACCION



La extracción convertida en arte.

BOMBAS



Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es



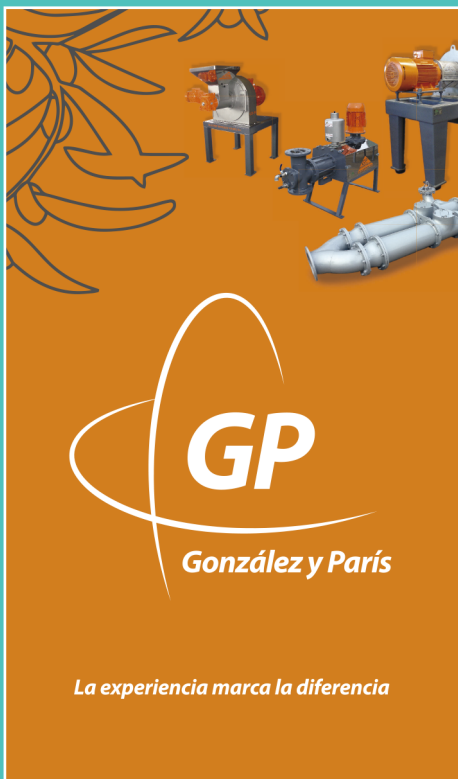
Codi - Pack
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO
www.codi-pack.com



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

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



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

EQUIPOS ROTATIVOS Y LINEALES

EXPERIENCIA
50 AÑOS | 40 PAÍSES



MaquEmbo, S. L. L.
MAQUINARIA DE EMBOTELLADO



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

TACOSA

LABORATORIOS



agrama
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIO DE ANALISIS DE PLAGUICIDAS, HERBICIDAS, ETC.

- Productos ecológicos
- Aceites
- Frutas y verduras

LABORATORIOS ENOQUISA

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

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

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
— la variedad italiana de los —
GRANDES ACEITES

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

Especializados en análisis de grasas y aceites
75 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan

P.I. La Negrilla • C/ Laminadora, Nº 3, Puerta 51 • 41016 Sevilla
Telf. 954 57 12 21 • Fax 954 57 13 66
espejo@laboratorioespejo.com

TREICO

INNOVAMOS PARA TI

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

www.treico.com

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

BALAM
| AGRICULTURE |

OLIVARUM
Fundación CAJA RURAL JAÉN

accreditado | analítico | innovador | especializado | formación

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es CAJA RURAL JAÉN

PESAJE

IMATEC
INTELIGENCIA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Todo lo que necesitas, con nosotros

- PESAJE
- SOFTWARE
- ELECTRICIDAD
- AUTOMATIZACIÓN

Trazabilidad de producto y mantenimiento preventivo

Ahora integramos en proceso de pesaje
DAT-OPERADORES
Nuevo normativa al transporte de productos agrícolas y forestales previsto en el decreto 180/2019 de 9 de Octubre.

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

Potencia y maniobrabilidad, todo en uno

Kubota

www.kubota-eu.com For Earth. For Life. Kubota

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

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

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

PATIO

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

JARR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarrr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR 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



Recetas con Aceites de Oliva de España para 60 millones de usuarios en Japón

Jaén ha acogido la primera acción de la nueva campaña de promoción de Aceites de Oliva de España dirigida al mercado de Japón con la visita de cinco famosos influencers nipones. La campaña -impulsada por la Interprofesional del Aceite de Oliva Español- contará con un enorme despliegue en el universo digital. Así, además del trabajo con influencers y redes sociales, se van a realizar concursos, acciones de publicidad digital y una colaboración con Cookpad, el servicio de intercambio de recetas más grande de este país, con unos 60 millones de usuarios mensuales, produciendo 24 recetas originales japonesas elaboradas con Aceites de Oliva de España y que tendrán visibilidad en el punto de venta.

En la acción inaugural de la campaña, que ha tenido lugar en Jaén, cinco famosos bloggers nipones han realizado una inmersión en la cultura de los aceites de oliva, empezando por su proceso de elaboración, desde el árbol hasta la botella. También se les ha informado sobre su valor económico, social y gastronómico, así como la aportación al bienestar de este alimento. Sin olvidar, por supuesto, su contribución medioambiental e, incluso, paisajística. De hecho, coincidiendo con la celebración del Día Mundial de Olivo, el pasado 26 de noviembre, pudieron disfrutar del mar de olivos desde el cielo, gracias a un vuelo en globo aerostático.

Según la Interprofesional, la elección de los influencers no ha sido casual: cuatro mujeres (Ishii Rina, Haruka Nohara, Mika Sakamoto y Sano Mayo) y un hombre (Tomoki Takemura) unidos por su apuesta por una vida activa y saludable, en donde una alimentación equilibrada es fundamental. Entre ellos se encuentran periodistas, modelos e incluso una de ellas tiene un negocio agrario. Se trata de Haruka Nohara que, además, participa en un famoso reality show y fue finalista japonesa en el certamen para elegir a la representante japonesa en la competición de Miss Universo en el año 2016. Entre todos suman unos 800.000 seguidores en sus redes sociales, lo que “les otorga de una enorme influencia entre el público más joven de Japón, siempre atento a nuevas tendencias en alimentación, sobre todo ligadas al bienestar”.

“Queremos que sean los ojos de los consumidores japoneses, y les transmitan todo el esfuerzo, saber hacer y amor que ponemos en nuestros aceites de oliva, que los convierten en los de mayor calidad y varie-

dad del mundo”, ha explicado Teresa Pérez, gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, sobre esta primera acción.

La campaña se extenderá hasta mayo de 2023 e incluye una enorme variedad de acciones, entre otras, una miniserie para televisión de 10 episodios. En ella, un celebrity deportista, modelo, actor y chef enseñará a usar los Aceites de Oliva de España de una forma sencilla y atractiva informando de sus valores nutricionales.

Asimismo, se está trabajando en una potente colaboración con Rakutén, la mayor plataforma de venta *on line* en Japón, que potenciará las ventas de los aceites españoles durante todo el periodo navideño. Igualmente, habrá publicidad exterior en estaciones de ferrocarril de las principales ciudades del país, así como en establecimientos de la distribución.

Un mercado bien desarrollado

La gerente de la organización ha explicado que esta campaña “da una idea precisa de nuestra apuesta por el mercado nipón, que el año pasado fue nuestro quinto mejor cliente en el mundo. Es un mercado muy exigente y ahí, nuestra calidad, nos da ventaja”.

Con un consumo de alrededor de medio kilo de aceites de oliva por habitante, la Interprofesional considera que el japonés es un mercado maduro, en el que el consumidor medio conoce el producto, aunque es necesario incre-

mentar los momentos de consumo, así como integrarlo mucho mejor en el día a día del hogar medio. A su juicio, España tiene mucho que ganar ya que los aceites de nuestro país siguen mejorando su posición en ese mercado desde que en 2014 consiguió el liderazgo en ventas.

Los últimos datos disponibles referidos a los nueve primeros meses de este año apuntan a que las importaciones de aceites de oliva de España alcanzaron las 27.225 toneladas, lo que significa que el 57,86% del total de aceites importados fueron vendidos por nuestro país. Sin embargo, el valor de las ventas ha aumentado un 24,92%, hasta superar los 113 millones de euros. Una consecuencia del fuerte incremento del valor medio del kilo de nuestros aceites de oliva, que ha pasado de exportarse a 3,06 euros por kilo en 2021, a 4,17 euros en los nueve primeros meses de 2022. En una década, la cuota de mercado de España ha crecido en casi 14 puntos.





Andalucía anuncia la licitación del Centro de Referencia de la Calidad del Aceite de Oliva

La consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Carmen Crespo, ha anunciado, antes de final de año, la licitación del anteproyecto del Centro de Referencia de la Calidad del Aceite de Oliva, cuya sede será Jaén, con una inversión prevista de 7,3 millones de euros.

“Un centro neurálgico para la calidad, trazabilidad, seguridad alimentaria y control de este producto cardiosaludable”, según ha destacado Crespo, quien ha añadido que este proyecto permitirá “analizar los costes y evolución de las cosechas”.

En su periplo por la provincia jiennense, la consejera ha señalado al sector olivarero como “un eje patrimonial, económico y ecológico, una forma de sentir y de vivir de más de 300 municipios andaluces y 1.700 puestos de trabajo directos” con un volumen de negocio de 2.400 millones de euros en exportación de los que 280 millones pertenecen a Jaén. Además, ha marcado como hoja de ruta “la renta-

bilidad, competitividad y sostenibilidad del sector olivarero” con el apoyo de la Junta de Andalucía con la Estrategia Andaluza del Olivar y el Centro de Referencia del Aceite de Oliva.

Asimismo, la titular de Agricultura andaluza ha avanzado que el ejecutivo andaluz va a lanzar en las próximas semanas la nueva convocatoria para los Grupos Operativos de Innovación con una dotación que rozará los 18 millones de euros. Según ha especificado, se trata de una lí-



nea de ayudas “para el desarrollo de las empresas del sector agrario andaluz, con el objetivo claro de promover y apoyar, entre otros conceptos, la externalización de los productos”. En el caso del olivar, cuenta con una línea específica dotada con 5,4 millones de euros.

La visita de la consejera de Agricultura a la provincia de Jaén ha comenzado con la participación en la entrega de los Premios a la Calidad Mario Solinas, organizada por el Consejo Oleícola Internacional (COI). Posteriormente, ha presidido la inauguración de la nueva oficina de COAG en Jaén junto al secretario general de la organización en la provincia, Juan Luis Ávila, y el secretario general de Andalucía, Miguel López. Por último, ha clausurado la presentación del “Informe Anual de Coyuntura del Sector Oleícola 2022”, que elabora la Cátedra Caja Rural de Jaén José Luis García-Lomas Hernández de Economía, Comercialización y Cooperativismo Oleícola, constituida entre la Universidad de Jaén y la Caja Rural de Jaén.

Andalucía abre mercado al AOVE en México

La Junta de Andalucía organizó una misión comercial para el sector agroalimentario andaluz en Ciudad de México entre el 28 de noviembre y el 1 de diciembre con el objetivo de abrir mercado a los alimentos y bebidas gourmet -entre ellos el AOVE- en el país azteca, dadas las buenas perspectivas de crecimiento de esta industria a nivel local, cuyas previsiones apuntan a que triplicará el comercio electrónico en 2025.

De este modo, TRADE, a través de Extenda, propició la celebración de más de 60 reuniones comerciales entre seis firmas andaluzas de aceite de oliva, jamón ibérico, conservas vegetales y vinagre Premium y agentes clave de la cadena de distribución mexicana, como son cadenas hoteleras; las más prestigiosas cadenas de supermercados del país; importadores y distribuidores gourmet.

Según Extenda, la industria mexicana de alimentación se encuentra en plena reactivación y expansión. De hecho, uno de los efectos más importantes que dejó la crisis derivada de la pandemia del COVID fue un notable cambio en el consumo, que se resume, esencialmente, en un incremento en la compra de productos alimentarios transformados (aceites, conservas, mermeladas, etc.) y una disminución en la de productos no esenciales.

Así, se estima que la recuperación en las ventas para el sector minorista continúe e incluso llegue a los niveles pre-pandemia en la segunda mitad de 2022, experimentando en los próximos cinco años un crecimiento del 40% y, en el caso de las ventas a través del comercio electrónico, del 226%.

De este modo, Extenda ha identificado oportunidades de negocio en el mercado

mexicano para productos gourmet y novedosos en el país como conservas, embutidos, galletas, vinos o licores que tengan un valor diferencial, así como conservas vegetales y aceitunas con o sin hueso.

Siguiendo estas tendencias, la oferta andaluza ha estado representada en la misión comercial por firmas de varias provincias como Sevilla (aceites Migasa y Manzanilla Olive); Málaga (Alsúr); Huelva (Jamones Tartessos); Córdoba (Aceites Canoliva); y Cádiz (Vinagres de yema).

Andalucía exporta a México principalmente aceite de oliva, con 60 millones de euros en ventas entre enero y septiembre, que suponen el 60% del total y un aumento del 29% interanual; preparaciones de hortalizas y frutas, con 11,9 millones, el 11,8% y un crecimiento del 59%; y preparaciones alimenticias diversas, con 8 millones, el 8% y un alza del 6,6%.



La DOP Baena apuesta ante la UE por un modelo agroalimentario basado en la calidad y la diferenciación

El jefe de Unidad de Cultivos Herbáceos y Aceite de Oliva de la Dirección General de Agricultura de la Comisión Europea (CE), Koen Dillen, ha conocido de primera mano el trabajo que realiza la Denominación de Origen Protegida Baena en relación a su estrategia de diferenciación y calidad. La visita se encuadra en una misión institucional conjunta entre el Ejecutivo comunitario y el Ministerio de Agricultura español para conocer sobre el terreno tanto las buenas prácticas del sector como aquellas áreas de mejora que merecen una actuación inmediata, según ha informado la DOP.

En este sentido, se han dado cita en Baena, además de Koen Dillen, el jefe del Sector del Aceite de Oliva de la Dirección General de Agricultura, Gabriel Vigil, por parte de la CE; Paz Fentes, subdirectora general de Cultivos Herbáceos e Industriales y Aceite de Oliva; Magdalena Gálvez, jefa del Área de Olivar y Aceite de Oliva de la Subdirección General de Cultivos Herbáceos e Industriales y Aceite de Oliva; y Guillermo Pérez, jefe de servicio técnico del olivar, por parte del Ministerio de Agricultura español; José María Penco, director de la Asociación Española de Municipios del Olivo; y José Manuel Bajo, secretario general de la DOP Baena. Igualmente, ha asistido una amplia representación de la Cooperativa Nuestra Señora de Guadalupe, encabezada por el vicepresidente de la misma, Jorge de Prado, y el gerente de la entidad, Germán Cortés.

Durante la visita, Koen Dillen ha valorado el funcionamiento de las cooperativas y cómo los socios buscan ser más competitivos al unirse en aras de una mayor capacidad comercializadora y la disminución de los costes de molturación, y cómo se establecen sinergias con fórmulas de asesoramiento comparado. Todo ello, según ha destacado la DOP Baena, para hacer frente a las amenazas del sector en un contexto socioeconómico de

máxima complejidad con variables que impactan directamente en la actividad tales como la inflación y su afeción en la capacidad de compra de aceite de oliva por parte de los consumidores, el precio de los combustibles y/o los altos costes de producción.

"Un contexto en el que la única salida es competir a través de la diferenciación y la calidad, pues no podemos hacerlo con estrategias de precios bajos, máxime con la política impositiva, el riguroso cumplimiento de las garantías alimentarias y medioambientales o la falta de flexibilidad de la reciente reforma laboral", ha subrayado la Denominación, que también le ha trasladado al representante de la CE que otra consecuencia de los bajos márgenes es que los jóvenes están empezando a abandonar la zona.

Por tanto, a su juicio, "es urgente y estratégica la búsqueda de fórmulas que favorezcan la capacidad de competir gracias a la excelencia de las producciones, la sostenibilidad, el respeto al medio ambiente, la seguridad alimentaria y el compromiso por el mantenimiento de la riqueza y el empleo en las zonas productivas".

La DOP Baena se ha ofrecido tanto a la CE como al Ministerio "para exportar su modelo de excelencia". Además, los asistentes han sido testigos de cómo se trabaja en una institución como la Cooperativa Ntra. Señora de Guadalupe, centrada en la eficiencia energética, la calidad y la versatilidad. A su vez, en la almazara Núñez de Prado las autoridades también han tomado nota de cómo se lleva a cabo todo el proceso de producción del aceite de oliva una vez que llega a la fábrica, desde la clasificación hasta el control de envasado.



Dcoop reconoce a los mejores AOVEs tempranos en sus Premios Maestro

Grupo Dcoop ha reconocido los mejores AOVEs tempranos producidos por sus cooperativas con el Premio Maestro de la campaña 2022/23. Se trata de un galardón que recompensa el esfuerzo y dedicación de todos aquellos que apuestan por elaborar sus aceites al inicio de la campaña; además de una manera de involucrar, motivar y premiar la figura del maestro/a de almazara, pieza clave en la elaboración de los mejores zumos.

En concreto, el Premio Mejor Maestro de Almazara en la Categoría de Aceite Arbequino ha sido para Oleoalgaidas, SCA de Villanueva de Algaidas (Málaga); mientras que la SCA La Unión de Úbeda (Jaén) ha recibido el Premio Mejor Maestro de Almazara en la Categoría de Aceite Picual; y la SCA Olivarera San Benito de Campillos (Málaga) ha obtenido el Premio Mejor Maestro de Almazara en la Categoría de Aceite Hojiblanco.

Dcoop ha subrayado su apuesta por la elaboración de AOVEs tempranos de calidad con estos reconocimientos a la figura del maestro de almazara y al equipo humano de las cooperativas por producir vírgenes extra de extraordinaria calidad.

Los aceites seleccionados se envasan en una edición limitada y exclusiva y se ponen a la venta a través de las cooperativas de Dcoop y la tienda *on line*.



**oliva
tessen**
BY MERCACEI

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

Pincha aquí



I LOVE AOVE

EVA LONGORIA
ENTREVISTADA EN EXCLUSIVA PARA OLIVATESSEN #9



Huesos de aceituna como combustible para aviones

Durante esta semana, 220 vuelos partirán desde el aeropuerto de Sevilla con combustible sostenible para la aviación (SAF) de Cepsa. Así, la compañía está transformando su actividad para liderar en esta década la producción de biocombustibles avanzados. En concreto, Cepsa proporcionará este SAF -producido en su Parque Energético La Rábida (Huelva) a partir de huesos de aceituna y otros residuos vegetales del sector del aceite de oliva en España- a todos los vuelos de Air Europa, Air Nostrum, Iberia Express, Ryanair, Vueling y Wizz Air que despeguen desde la terminal sevillana.

Este combustible sostenible será suministrado por Exolum y con él se cubrirán 400.000 kilómetros de trayecto de una aeronave media, el equivalente a dar diez vueltas al mundo. Se trata de una cantidad suficiente para cubrir entre 400 y 500 horas de vuelo, según ha informado la compañía.

Cepsa ha precisado que esta iniciativa evitará la emisión de más de 200 toneladas de CO₂, el equivalente a la plantación de más de 2.500 árboles, y permitirá a los aviones de estas seis aerolíneas despegar de la terminal sevillana con un 4,5% de SAF en sus depósitos, superando el objetivo del 2% que establece la Unión Europea para 2025. Asimismo, apoya varios de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030: ODS 7 (Energía asequible y no contaminante), ODS 8

(Trabajo decente y crecimiento económico), ODS 12 (Consumo y producción responsables) y ODS 13 (Acción por el clima).

Según la empresa, se trata de la primera vez que en un aeropuerto del sur de Europa se lleva a cabo un suministro de SAF de estas características y la primera vez que en España toda la cadena de valor cuenta con una trazabilidad certificada por el sistema ISCC EU (International Sustainability Carbon Certification), desde la fabricación del combustible sostenible para la aviación hasta el suministro físico. Como parte de su compromiso con el fomento y la aceleración de la descarbonización del transporte aéreo, Cepsa asumirá el sobrecoste de todo el combustible sostenible de aviación aportado.

En la presentación de esta iniciativa, celebrada en el aeropuerto de Sevilla, han participado responsables de Cepsa, Aena, Exolum, la Asociación de Líneas Aéreas (ALA), Air Europa, Air Nostrum, Iberia Express, Ryanair, Vueling y Wizz Air; así como varios representantes de las administraciones públicas, como el consejero de Política Industrial y Energía, Jorge Paradela, o el alcalde de Sevilla, Antonio Muñoz, quienes han mostrado su interés por lograr la descarbonización del transporte aéreo y el objetivo común para avanzar en la transición energética y fomentar el turismo sostenible.

Estrategia 2030

Esta iniciativa supone un paso más dentro de la estrategia 2030 de Cepsa, "Positive Motion", mediante la que la compañía busca liderar la movilidad sostenible y la producción de biocombustibles e hidrógeno verde en España y Portugal, convirtiéndose así en un referente de la transición energética.

Para lograrlo, ha realizado una apuesta decidida por el desarrollo y producción de combustibles avanzados a partir de materias primas circulares que no compiten con la alimentación, como aceites usados de cocina o restos biodegradables procedentes de distintas industrias, y que permiten reducir las emisiones hasta en un 90% respecto a los combustibles convencionales. En concreto, Cepsa producirá anualmente 2,5 millones de toneladas de biocombustibles avanzados en 2030, de las que 800.000 toneladas serán combustibles sostenibles para la aviación.



Un estudio sobre aceituna de mesa, galardonado con el VI Premio Cátedra AgroBank a la Mejor Tesis Doctoral

CaixaBank y la Universitat de Lleida (UdL), a través de la Cátedra AgroBank "Calidad e Innovación en el sector agroalimentario", han distinguido a Pedro García Serrano, doctor por la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla, con el VI Premio a la Mejor Tesis Doctoral por su trabajo sobre "Nuevos procesos de elaboración de aceitunas de mesa para el aprovechamiento integral de sus vertidos".

El estudio analiza cómo sustituir o eliminar las sustancias químicas contaminantes utilizadas en los procesos de fabricación de las aceitunas de mesa con el fin de aprovechar los vertidos que se generen y usarlos potencialmente como biofertilizantes.

El Premio a la Mejor Tesis Doctoral de la Cátedra AgroBank está dotado con 5.000 euros y el accésit, con 1.000 euros.

En esta edición se han recibido 62 candidaturas, de las cuales un 59,7% han sido presentadas por mujeres y un 40,3% por hombres. Además, han participado doctores residentes en 13 Comunidades Autónomas. Destaca la Comunidad Valenciana, con 18 candidaturas; seguida de Cataluña, con 11; Andalucía, con 6; y Extremadura y Castilla y León, con 5 cada una de ellas.



Italia prevé que su producción de aceite de oliva se reduzca un 37% esta campaña

Las estimaciones elaboradas por el Instituto de Servicio para el Mercado Agrícola Alimentario (Ismea), en colaboración con Italia Olivícola y Unaprol y atendiendo a la última encuesta realizada a principios de noviembre, sitúan la producción italiana de aceite de oliva en la campaña 2022/23 en 208.000 toneladas, lo que supone un descenso del 37% “que, de confirmarse, podría hacer retroceder a Italia del segundo al tercer puesto entre los principales productores mundiales”.

El organismo italiano señala que las expectativas sobre la disponibilidad mundial también son pesimistas, con previsiones de una caída de la producción ibérica de entre el 30 y el 50%. Entre los principales países productores, se estima que sólo Grecia puede superar los niveles del año pasado, alcanzando más de 300.000 t., mientras que fuera de las fronteras de la UE también es probable que Túnez registre una reducción de alrededor del 25%.

Los problemas climáticos, según el informe del Ismea, han influido en la producción italiana. En primer lugar, la larga sequía y las altas temperaturas estivales dificultaron el desarrollo vegetativo de los olivares, pero también el fenómeno de la alternancia en muchas zonas con vocación olivarera. En general, sin embargo, “la larga sequía ha impedido la proliferación de ataques y esto ha permitido que muchas zonas del país obtengan niveles de calidad superiores”, añade.

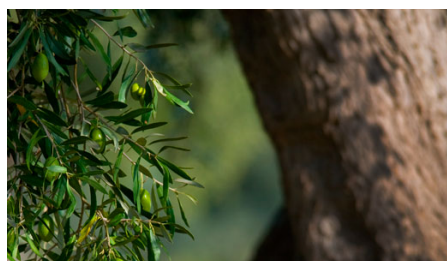
Para Puglia, que representa el 50% de la producción nacional, Ismea estima una reducción de la producción de más de la mitad (-52%, hasta 85.686 t.), en un contexto negativo también para Sicilia (-25%, hasta 29.316 t.), Calabria (-42%, hasta 26.109 t.) y, en general, para todo el sur del país. Por

Asistencia técnica
especializada
durante la campaña.

GEA

otro lado, la campaña será positiva en el centro de Italia, donde se espera un aumento de la producción en Lazio (+17%, hasta 14.288 t.), Toscana (+27%, hasta 13.866 t.) y Umbría (+27%, hasta 4.036 t.), frente a una disminución en Marche (-25%, hasta 2.761 t.). Para las regiones del norte, tras la “dramática” reducción del año pasado, no se prevé un año negativo aunque no alcanzará los niveles esperados. De hecho, la recuperación de Liguria (+27%, hasta 1.934 t.) no es suficiente para considerar un buen año.

“Con la cosecha recién comenzada en las áreas más productivas del país, la precaución es imprescindible, ya que los rendimientos también influirán. De momento, la impresión es que la cosecha se llevará a cabo con un calendario más ajustado de lo habitual para evitar mayores daños por las enfermedades que han comenzado a aparecer puntualmente con el cambio de clima y la humedad relativa”, concluye el Ismea.



Las exportaciones europeas de aceite de oliva aumentaron un 1,8% en la campaña 2021/22

Los Estados Miembros exportaron a terceros países un total de 818.361 toneladas en la campaña 2021/22, lo que supone un 1,8% más respecto a la temporada precedente, según los últimos datos de la Comisión Europea (CE).

Estados Unidos permanece en primer lugar como primer destino de las exportaciones comunitarias de aceite de oliva, con 285.607 t., un 3,7% más; seguido de Brasil, con 85.888 t. (-2%); y Reino Unido, con 67.134 t. (-3,8%).

Otros destinos prioritarios son Japón (55.240 t., -1,4%); China (47.382 t., +17,4%); Canadá (30.421 t., -2,3%); y Australia (28.026 t., -11,1%), según los datos del Ejecutivo comunitario.

En cuanto a las importaciones, los datos del Ejecutivo comunitario detallan que la UE importó un total de 150.624 toneladas de terceros países, un 10,1% menos que en la temporada precedente, de las cuales 123.096 t. procedieron de Túnez (-12,5%); 9.909 t. de Marruecos (+74,9%); 5.997 t. de Argentina (-18,1%); 4.187 t. de Turquía (+1,1%); 2.612 t. de Siria (-30%); 940 t. de Reino Unido (-22,2%); y 632 t. de Perú (-61,6%).





MOSH / MOAH: análisis de hidrocarburos minerales no deseados en los aceites



La abreviatura MOSH/MOAH se ha establecido como un término genérico para todas las sustancias derivadas de aceites minerales, incluidos los análogos químicos de fuentes de aceites no minerales. Gracias al uso del equipo de análisis *LC-GC Workstation MOSH/MOAH*, desde Laboratorio AGRAMA han conseguido reducir el tiempo de análisis de los compuestos MOSH y MOAH y bajar los límites de cuantificación.

Por Francisco Hierro del Castillo, director general de Laboratorio AGRAMA / fhierro@laboratorioagrama.com

El 23 de abril de 2008 se notificó al Sistema de Alerta Rápida para los Alimentos y los Piensos que se había detectado que aceite de girasol originario de Ucrania estaba contaminado con elevados niveles de aceite mineral. Un año más tarde, la Unión Europea estableció una serie de requisitos para la importación de aceite desde Ucrania. Los aceites minerales son productos obtenidos de la destilación del petróleo y están compuestos mayoritariamente por hidrocarburos. Debido al amplio uso de dichos aceites minerales, los alimentos pueden llegar a contener hidrocarburos, bien por vía directa a través de los materiales de embalaje, el uso de aditivos y coadyuvantes tecnológicos, lubricantes de la maquinaria empleada en el procesado, etc.; o bien procedente de la contaminación ambiental. Existen muchos usos comerciales de estos aceites minerales: como aditivos alimentarios, en medicina, productos fitosanitarios, piensos, lubricantes, materiales en

contacto con los alimentos, tintas de impresión... pero también se pueden formar hidrocarburos de manera natural en organismos marinos, bacterias, hongos, plantas e insectos, y en el procesado de algunos alimentos, como tratamiento térmico, refinados de aceites, etc.

Existen tres tipos principales de hidrocarburos en los aceites minerales: a) parafinas (alcanos lineales y ramificados); b) naftenos (cicloalcanos con sustituyentes alquílicos); y c) aromáticos (incluyendo hidrocarburos policíclicos aromáticos alquil sustituidos, con cantidades pequeñas de PAH's).

Se trata de mezclas complejas de hidrocarburos, imposibles de separar en compuestos individuales y proceder a su análisis, aunque sí es posible medir la concentración de las fracciones de saturados y aromáticos por separado, empleando métodos de cromatografía de gases (GC).

Para la evaluación del riesgo, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés) ha tenido en cuenta hidro-

carburos con un número de átomos de carbono comprendido entre 10 y 50 carbonos, llegando a la conclusión de que los posibles efectos sobre la salud humana de estos grupos de sustancias variaban considerablemente.

Así, en el caso de los hidrocarburos alifáticos (MOSH), hidrocarburos saturados de aceite mineral -hidrocarburos de tipo parafina, de cadena abierta, comúnmente ramificados, por ejemplo, alcanos- e hidrocarburos cíclicos de tipo nafteno (cicloalcanos), que comprenden los grupos de parafinas y naftenos, éstos se acumulan en los tejidos humanos, concretamente en el tejido adiposo, en los ganglios linfáticos, en el bazo y en el hígado, produciendo microgranulomas según estudios realizados en animales.

Por su parte, los hidrocarburos aromáticos de aceites minerales (MOAH) consisten principalmente en anillos mono y/o poliaromáticos altamente alquilados. En este caso, el cuerpo los absorbe más rápidamente y se distribuyen a los órganos



pero, al contrario que los MOSH, se transforman en el organismo y no se acumulan.

Son mutagénicos -principalmente las moléculas con 3-7 anillos aromáticos- y en su biotransformación dan lugar a otros compuestos carcinógenos genotóxicos, causando daño al material genético. Junto con los MOSH de mayor tamaño, pueden actuar como promotores de tumores.

Fuente de exposición para los consumidores

Los alimentos pueden llegar a contener hidrocarburos procedentes de las distintas fuentes descritas anteriormente, constituyendo una fuente de exposición para los consumidores. En este sentido, el Panel de EFSA ha identificado las posibles fuentes de contaminación de aceites minerales en los alimentos y los piensos.

En primer lugar encontramos los materiales en contacto con los alimentos: papel y cartón reciclados, tintas de impresión offset en papel y cartón, aceites minerales usados como aditivos en la fabricación de plásticos, papel y cartón encerado, sacos de yute y sisal tratados con aceite mineral, lubricantes para fabricación de latas de conserva, ceras aplicadas directamente a los alimentos como recubrimientos de fácil separación y adhesivos.

A continuación figuran contaminantes como aceites lubricantes de motores sin catalizador, combustibles sin quemar,



agrama
ciencia y vida



Análisis
Agroalimentarios

Rigor
Esfuerzo
Compromiso

www.laboratorioagrama.com



[AGRAMA es el único laboratorio acreditado en España para esta determinación]

restos de neumáticos y asfalto de carreteras. Pueden proceder de la maquinaria empleada en la cosecha -diésel y aceite lubricante-; de aceites lubricantes utilizados en bombas, máquinas dosificadoras y otras instalaciones industriales en el procesado de los piensos y los alimentos; y de agentes de limpieza a base de disolventes con aceites minerales o mezclas C10-C14.

Finalmente, están los aditivos alimentarios, coadyuvantes tecnológicos y otros usos: antiadherentes, aceites para recubrimiento de alimentos, aceites minerales en piensos, antiespumantes, ceras parafínicas autorizadas, coformulantes de productos fitosanitarios y agentes antipolvo en cereales.

Hay que tener en cuenta que en el análisis actual también se miden los POSH, PAO y MORE, que son compuestos similares a los MOSH/MOAH pero con un origen diferente. Los POSH provienen de los plásticos, los PAO de los adhesivos y los MORE proceden de grasas, aceites o ceras apro-

badas para su uso en la industria alimentaria. Dado que no es posible diferenciarlos en un aceite normal de los MOSH y MOAH, en caso de estar presentes se cuantifican conjuntamente. Pero, ¿es posible separarlos y analizarlos por separado? No es fácil y se requieren técnicas avanzadas tales como cromatografía en dos dimensiones, así como espectrometría de masas de alta resolución.

La contaminación del aceite por estos compuestos se puede producir a lo largo de la cadena de transformación, pudiendo contaminarse las aceitunas en la cosecha o en el transporte a la almazara, o durante el almacenamiento. La fuente de contaminación puede provenir también de los aditivos alimentarios o coadyuvantes que se aplican en las etapas de transformación del alimento. En estos casos únicamente se transfieren análogos de MOSH, ya que son productos purificados como los denominados aceites blancos. También puede suceder que exista migración desde el material de envase, que dependerá de la temperatura, del tiempo y de la superficie de contacto: a mayor temperatura, tiempo y superficie de contacto, mayor migración.

Equipo de análisis LC-GC Workstation MOSH/MOAH

Con el objetivo de ayudar al sector en su compromiso por controlar y reducir la transferencia y la aparición de hidrocarburos minerales no deseados en los aceites, Laboratorio AGRAMA ha desarrollado una potente herramienta para el análisis de estos compuestos.

AGRAMA es el único laboratorio independiente de análisis agroalimentarios acreditado en España para esta determinación. Las fracciones de MOSH y MOAH se aíslan y separan mediante un sistema de cromatografía líquida (LC) junto con cromatografía de gases con detección de ionización de llama (HPLC-GC-FID). El acoplamiento de la cromatografía líquida *on line* y de gases de la herramienta LC-GC Workstation permite llevar a cabo el análisis de MOSH y MOAH de manera mucho más eficiente, reproducible y rápida. La automatización de la etapa de preparación de la muestra, incluida la reacción de epoxidación, limpieza y saponificación, permite reducir notablemente la manipulación de la misma por parte del analista, aumentando la reproducibilidad y precisión en los análisis.

Gracias a este nuevo método se puede llevar a cabo la determinación simultánea de MOSH y MOAH en aceites y se mejora notablemente la sensibilidad del análisis, pudiéndose llegar a un LC de 1 ppm de MOSH y de MOAH en muestras de aceite; al tiempo que se reduce enormemente el consumo de disolventes, por lo que disminuye el riesgo de contaminaciones.



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

tra, ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas. Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)
Ultima revisión de precios: 18 de noviembre de 2022.

Aceites de oliva virgen extra ecológica (Precio euros)

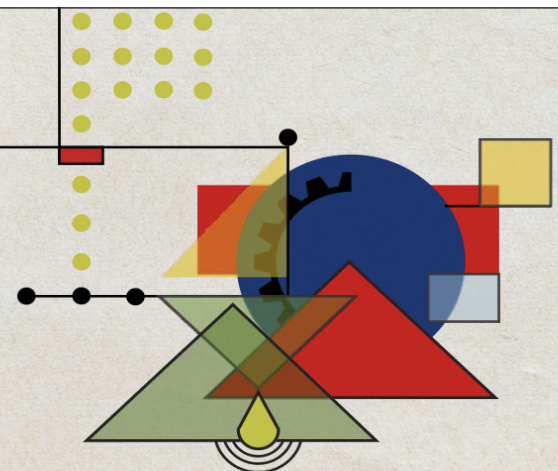
MARCA	LATA 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Alhema de Queiles		33,00 (3 l.)			9,37
Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña					10,00
Belvis de las Navas					23,90
Borges		3,50			5,68
Calandina Ecológico			5,99		
Campomar Nature Bio	15,29 (2,5 l.)	5,99	6,99		
Carbonell Eco				6,65	5,95
Carrefour Eco				3,32	5,30
Castillo de Canena Picual Biodinámico					21,50
Castillo de Tabernas	50,00	76,50 (cristal 5 l.)		13,25 (Coupage)	
Coosur Ecológico			7,99		
Dcoop Ecológico			6,99		
El Corte Inglés Ecológico				4,56	5,59
El Lagar del Soto	28,99				6,69 (lata)
Eolea Ecológico				8,75	
Finca La Torre		36,00 (lata 2,5 l.)			18,15
Flor de Olivo Ecológico					2,99
Hacienda Guzmán Ecológico					21,00
LA Organic				16,50 (lata)	16,50
L'Estornell Eco			13,00	14,50	14,25
La Española Ecológico				3,99	5,99
Luque	31,50	34,75 (lata 3 l.)			
Maestros de Hojiblanca Eco.			6,99	6,23	
Nuñez de Prado	39,00				8,27
N Organic					14,50
Olivar de Segura	27,99		7,10	14,95	11,00
Oro Bailén Eco.					12,95
Oro del Desierto Ecológico				5,75	
Oro de Génave			5,65	5,98/6,50	7,15
Padilla Oliva Bio	50,00		13,00	7,95 (lata)	
Pago de Quirós				12,50	
Pago Piedrabuena				7,50	
Rincón de la Subbética					18,90
Románico Ecológico			6,50		5,42
Señorío de Vizcántar Ecológico					
Sierra de Génave				4,50	
Soler Romero					8,50
Veá (Lérida)	54,00	7,90 (0.370 l.)	15,00	5,80 (frasca 0,25 l.)	10,29/10,72
Verde Mágina Ecológico	27,55				8,25
Vieiru		20,50 (lata 3 l.)			2,99
					13,50

Aceite de orujo de oliva (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	0,4	21,45		3,88/4,76
La Masía Lindoliva		19,33		1,99

Aceite de oliva (Precio euros)

MARCA	GRADOS	LATA 5 L.	ENVASE 5 L.	ENVASE 3 L.	BOTELLA 1L.
Abril		26,70	23,20		4,83
Borges		28,95	21,44/23,59		6,03
Carbonell	0,4°	29,40/30,95	20,75		5,99
Coosur Sabor			17,95		4,48/5,79
Coosur Suave			17,95		4,48/5,79
Dintel	0,4°/1°		25,66		4,39/5,16
La Española Sabor Suave	0,4°	31,43	24,98	17,67	5,69
La Española Sabor Intenso	1°	15,40	24,98	17,67	5,69
La Masía Suave	0,4°		26,34	13,34	5,03
La Masía Sumum			26,34	13,34	5,03
Ybarra Suave		26,87	25,15	14,95	4,65 (Of.)/5,99
Ybarra Más Sabor			25,15	14,95	4,65 (Of.)/5,99



La extracción convertida en arte.

centrifugación alemana

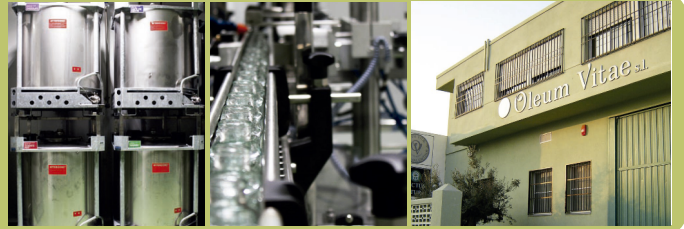
www.centrifugacionalemana.com



SE VENDE

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

Interesados: 661 745 700



SE BUSCA

Socio/comercial con amplia experiencia para la zona de Jaén/Granada para empresa en expansión dedicada a la integración de líneas completas de embotellado y envasado -así como de maquinaria de final de línea- para los sectores de alimentación, bebidas, química, farmacia y cosmética. Se requiere ser autonomo o con empresa propia.
Teléfono: 661 500 154

SE BUSCA

Almazara provincia Tarragona busca maestro de almazara para integrarse en el equipo de molino. Trabajo para todo el año, incorporación inmediata. Maquinaria GEA-Westfalia Separator. Mínima experiencia 5 años en puesto similar.
Más información: 630 825 235

VENDEMOS

Decánters y centrifugas de varias marcas de segundo uso y en buen estado de funcionamiento.
Más información: 639 662 170

SE VENDEN

Depósitos usados de acero inoxidable para aceite de oliva, de 20.000 a 50.000 kg.
Teléfono: 625 683 192

SE BUSCA

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

SE VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.
Teléfono: 680 690 618

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.
Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.
Más información: 630 900 805

SE VENDE

Laboratorio completo compuesto de medidor de grasa AUTELEC modelo MG 707, y su homogeneizador de muestras con accesorios accesorios. En perfecto estado de funcionamiento.
Teléfono: 680 714 391

SE VENDE

Autelec MG 707 revisada por la casa con todos sus accesorios, un filtro ecológico de filtración directa de ZENITRAM FE-1500 prácticamente nuevo y un filtro de papel.
Más información: 958 463 046

SE VENDE

Mayor exposición de maquinaria usada de Andalucía para patios de recepción de aceitunas (cintas transportadoras, limpiadoras, lavadoras, pesadoras, etc.), de distintas marcas y tamaños.
Interesados, llamar al 957 600 150
www.treico.com

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

Últimos días para participar en el Concurso de Novedades Técnicas de Enomaq-Oleomaq

El próximo 15 de diciembre concluirá el plazo para participar en el Concurso de Novedades Técnicas de la feria Enomaq-Oleomaq -que se celebrará del 14 al 17 de febrero de 2023 en Feria de Zaragoza- con la finalidad de reconocer los productos desarrollados por empresas del sector que invierten en I+D+i, seleccionando aquellos que destacan por su aportación tecnológica, innovación y orientación al mercado.

Cada firma expositora podrá presentar una o varias máquinas, aparatos, equipos o sistemas en orden de funcionamiento siempre que se presenten por primera vez en esta feria, que se hayan empezado a comercializar con posterioridad a Enomaq-Oleomaq

2019 y que ofrezcan una evolución técnica que pueda suponer una mejora de la eficacia, de la calidad, de la seguridad en el trabajo o de los aspectos ambientales.

Las bases del concurso establecen trofeos de Novedad Técnica Sobresaliente y de Novedad Técnica para cada una de las categorías o grupos considerados, siendo el reconocimiento por un trabajo ejemplar. En concreto, se consideran Novedades Técnicas Sobresalientes aquellas que ofrezcan nuevas funciones o mejoren los procedimientos establecidos, en base a la importancia práctica; los avances relativos a la economía del trabajo y de la gestión empresarial; la mejora de la situación energética y ambiental;

y el efecto sobre la mejora de las condiciones de trabajo y sobre la seguridad en el mismo.

Asimismo, las novedades técnicas serán aquellas que representen una mejora significativa de funciones o procedimientos pero que no cumplen íntegramente los criterios establecidos para la obtención del trofeo de Novedad Técnica Sobresaliente, en base a la importancia práctica, las ventajas relativas al rendimiento en el trabajo y la mejora de la fiabilidad.

Las novedades premiadas se exhibirán durante todo el certamen en el stand de la firma concursante, con un elemento señalizador de forma que queden claramente destacadas para los visitantes.



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

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

Calendario de Ferias y Eventos en 2022 y 2023

1 Diciembre 2022

Del 7 al 9 de diciembre
SIAL SHANGHAI
Shanghái (China)
exhibi@sialchina.cn
www.sialchina.com

5 de diciembre
**JORNADA SOBRE EL ANALISIS
SENSORIAL DE LOS ACEITES DE
OLIVA VIRGENES**
Roma (Italia)
info@ceqitalia.com
www.ceqitalia.com

1 Enero 2023

Del 15 al 17 de enero
WINTER FANCY FOOD SHOW
Las Vegas (EEUU)
press@specialtyfood.com
www.specialtyfood.com

Del 18 al 22 de enero
FITUR
Madrid
fitur@ifema.es
www.ifema.es/fitur

Del 23 al 25 de enero
MADRID FUSION
Madrid
www.madridfusion.net

Del 24 al 27 de enero
AGRARIA
Valladolid
feriavalladolid@feriavalladolid.com
www.feriavalladolid.com/agraria

Del 25 al 28 de enero
AGROEXPO
Don Benito (Badajoz)
comercial@feval.com
www.feval.com/agroexpo

1 Febrero 2023

Del 4 al 6 de febrero
PITTI TASTE
Florencia (Italia)
www.taste.pittimagine.com/en

Del 14 al 17 de febrero
OLEOMAQ-OLEOTEC
Zaragoza
oleomaq@feriazaragoza.es
www.feriazaragoza.com

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

Está pasando...

Agricultura de precisión, gestión eficiente del agua y control inteligente en la cadena agroalimentaria, entre la oferta formativa del Centro de Competencias Digitales

Impulsado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) con la colaboración con la Universidad de Córdoba (UCO) y la Universidad Politécnica de Madrid (UPM), el Centro de Competencias Digitales ofrecerá en esta edición 2022-2023 un total de 30 cursos con el objetivo de formar a profesionales del sector agroalimentario, adaptándose a sus necesidades formativas y de horario, así como de ampliar sus habilidades digitales.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, se ha reunido en Madrid con los rectores de la UPM, Guillermo Cisneros Pérez, y la UCO, Manuel Torralbo Rodríguez, con quienes ha abordado los objetivos del Centro de Competencias Digitales, que "atiende a unas necesidades formativas específicas, y que marcará un antes y un después en la formación dirigida a los profesionales del sector agroalimentario".

En el primer año de la puesta en marcha de este convenio, aunque con un alcance más limitado, la iniciativa ha sido muy bien acogida. Con ocho cursos formativos de 24 horas de duración -compatibles con la actividad profesional y gratuitos para los más de 300 alumnos y alumnas participantes-, para el curso 2022-2023 se ofertarán un total de 30 cursos.

Entre las temáticas generales que se impartirán en esta edición figuran la introducción a la agricultura de precisión/agricultura digital; la teledecepción para la toma de decisiones en agricultura; el riego de precisión y gestión eficiente del agua; la gestión sostenible de suelos con nuevas tecnologías; la gestión digital de la mecanización agraria;

las aplicaciones de ganadería de precisión; las tecnologías aplicadas a la producción de frutales (cultivos leñosos); las tecnologías aplicadas a la producción de cultivos extensivos; las tecnologías aplicadas a la digitalización del sector forestal; tecnologías aplicadas a la producción de cultivos en invernadero; la Agroindustria 4.0; las herramientas digitales para el desarrollo rural; la gestión digital de la empresa agroganadera; el control inteligente en la cadena agroalimentaria; y la biotecnología en la Agricultura 4.0.

Según el Ministerio, la tecnología y la digitalización e innovación son claves para que el sector agroalimentario pueda hacer frente a los retos de futuro orientados hacia producciones cada vez más sostenibles y rentables. Para ello, agricultores, ganaderos, trabajadores agrarios y empresarios del sector agroalimentario y del medio rural necesitan tener acceso a esta formación continua y no reglada de calidad para mejorar sus habilidades y adquirir otras a través de clases que sean compatibles con la actividad profesional.

Planas ha destacado, además, que este Centro da respuesta al reglamento europeo de planes estratégicos de la Política Agraria Común (PAC), que recoge la importancia de la transferencia de conocimiento y la digitalización para promover la transformación a una agricultura más sostenible desde el punto de vista económico y medioambiental. De esta forma, se responde también a la necesidad de formar a los que ya están en la actividad y atraer a los jóvenes para que emprendan en el sector agroalimentario.

SIENTE AGRO

La nueva era empieza contigo

PUBLICIDAD

Sientete parte de la agricultura del futuro

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

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

AgroBank



UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

Ahorre tiempo y costes gestionando diariamente la actividad de sus parcelas, pudiendo visualizarlas geográficamente, y genere documentos oficiales adaptados al Registro Electrónico de Transacciones y Operaciones de Productos Fitosanitarios (RETO)



APLICACIONES INFORMÁTICAS PROSUR, S.L.
C/Hermano Luján, 10-local
14007 CORDOBA (ESPAÑA)
Fijos: +34 957 435976 + 34 957 020270
Móvil: +34 615 689778
www.agrocuaderno.com



González y París

La experiencia marca la diferencia

Pol. Ind. Santa Ana, s/n - 41590 La Roda de Andalucía, Sevilla (España)
Tel: +34 954 016 132 / Fax: +34 954 015 352 / Mov: +34 606 992 244
email: gonzalezyparis@gmail.com - web: www.talleresgonzalezyparis.com

TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS, S.L.

Un rendimiento inesperado en las situaciones más difíciles



Kubota



Kubota M7003: Dinámico y poderoso

El rendimiento único del Kubota M7003 garantiza una mayor productividad

www.kubota-eu.com



For Earth, For Life
Kubota