

INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR Mercacei SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

¿Te fuiste de vacaciones?
Repasamos las noticias de
interés para el sector
oléicola acaecidas en
Semana Santa
pág.4

Alimentaria & Hostelco
2022, una edición
marcada por el
optimismo y los negocios
pág.11

Asaja prepara sus
alegaciones a la norma
que regulará la
intervención sectorial del
olivar tradicional
pág.12

ICEX dará a conocer los
AOVEs españoles en
Panamá y Guatemala
pág.18

El murciélago: el
vigilante nocturno
del olivar
pág.20

Así será el comedor
escolar del próximo
curso: menús elaborados
con aceite de oliva
pág.21

Algo parecido al cianuro

Por Pandora Peñamil Peñafiel

No suelo ilustrar este espacio con imágenes pero, en este caso, la imagen lo dice todo. De

hecho, podría perfectamente haberla situado a página completa y haberme ahorrado toda esta verborrea que vendrá a continuación, pero he decidido tomármelo como una especie de terapia. Aunque para terapia, la que necesita la periodista que ha decidido escribir el siguiente titular: “Este es el alimento que más calorías tiene del mundo: español y cargado de grasa”. Saben perfectamente a qué producto se refiere, ¿verdad? ¡A cuál iba a ser! Es, por supuesto el aceite de oliva, el gran enemigo de los medios generalistas.

Ojalá lo peor de este artículo fuese ese maldito titular. Sin embargo, la “profesional” en cuestión va más allá en el texto de la noticia y asegura que “si un alimento está compuesto al 100% por grasas este es, sin duda, el alimento más calórico. Las palmeras de chocolate, las hamburguesas o las patatas fritas suelen contener varios tipos de nutrientes y, por eso, en proporción nunca superan al aceite”. ¿En serio? Por favor, que alguien me explique cómo



es posible que esta persona trabaja en un diario que cuenta con 2,3 millones de lectores al día y no en una guardería y siento insultar a la inteligencia de los más pequeños.

Una está ya más que harta de perder el tiempo con este tema. No hay un sólo día en el que el telediarista no abra recalando lo “caro” que está el aceite de oliva, el ogro de la cesta de la compra. Lo que realmente está caro es el diésel, la luz o, por adentrarnos en el tema gastro, el café de especialidad, tan de moda ahora mismo en las grandes urbes. No es extraño pagar 2,5 euros -o, incluso 3- por este elixir matutino. ¡Los millennials ni se cuestionan este gasto! El barista -sí, hasta el tipo que te sirve el café tiene su propio nombre cool- te dibuja a La Gioconda si hace falta en la espumita y tú pagas tan ufano un líquido que te dura, literalmente, 2 minutos. Claro, en la tele lo anuncian George Clooney y Brad Pitt... El aceite de oliva, sin embargo, tiene que conformarse con estos titulares en los que un poco más y te dicen que consumirlo es como meterte una cucharada de cianuro en la boca. O empezamos a alzar la voz o acabaremos aceptando todo. Y lo peor es que esto no tiene pinta de ir a mejor.



NUTRICIÓN

Este es el alimento que más calorías tiene del mundo: español y cargado de grasa



Seguimos evolucionando
Línea SPI, la más vendida del mundo

¡Nueva imagen,
nuevo nombre y
mayor rendimiento!

 **PIERALISI**
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com

“Patrocina la Noticia de la Semana”

“China:
perspectivas para
el gran mercado del
aceite de oliva”

pág.16



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
	• Repaso de Semana Santa
6-10	Mercado
	• Promoción
11	Actualidad
	• Alimentaria
	• Campaña
	• Exportación
	• Internacional
	• Olivar ecológico
	• Sostenibilidad
	• Difusión
	• Dieta Mediterránea
23	Comercio Exterior
26	Precios al Detall
28	Anuncios Breves
29	Agenda

Nombramientos

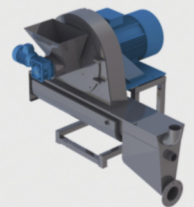
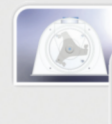
Juan Bautista Barroso, nuevo director del Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva de la UJA



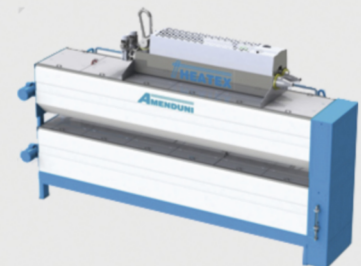
El catedrático de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad de Jaén (UJA) Juan Bautista Barroso ha sido nombrado director del Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva (INUO) de esta institución universitaria.

Barroso mostró su agradecimiento a los anteriores equipos de dirección, en concreto a José Juan Gaforio Martínez y al equipo saliente encabezado por Sebastián Sánchez Villasclaras, “por su encomiable labor y dedicación a lo largo de estos últimos años, que han permitido que el Centro de Estudios Avanzados, finalmente, lograse la consideración de Instituto Universitario de Investigación”.

Asimismo, trasladó al sector la intención del nuevo equipo de dirección de establecer en un futuro próximo “un enfoque que permita al Instituto continuar con los estándares de excelencia y calidad iniciados con anterioridad, con el fin de abordar los múltiples objetivos de un centro de investigación en un entorno creativo, abierto y colaborativo en el que primen, además de los estándares de calidad propios del instituto, la comunicación de la ciencia y, fundamentalmente, el diálogo con la sociedad y el sector del olivar”.



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

Parálisis total y precios meramente orientativos

El sector agrario en general, y el oleícola en particular, afrontan una situación compleja derivada de la escalada de costes -ahora agudizada con las consecuencias de la guerra de Ucrania-, el impacto de la pandemia y la sequía que sufren Comunidades productoras como Andalucía. Todo ello ha provocado una parálisis absoluta en los mercados y, por consiguiente, precios orientativos en todas las provincias.

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

adquirido con anterioridad. Precios meramente orientativos en todas las categorías, con el lampante a 3.200/3.250 €/t.; el virgen, a 3.250/3.300 €/t.; el virgen extra, a 3.350/3.500 €/t.; y el refinado, a 3.450 €/t.

Málaga

Precios meramente orientativos -y pretendidos en el caso del AOVE- excepto el virgen, que no muestra cotización. No existe demanda y no hay operatividad, dado que el mercado se dedica a retirar todo el aceite

Jaén

Mercado con precios meramente orientativos debido a la falta de operatividad en el mercado, aunque se advierten los primeros síntomas de actividad, que no pasan de meras conversaciones sin plasmarse en ventas. Los envasadores siguen centrados en retirar el aceite adquirido anteriormente mientras, que la oferta permanece tranquila. En este contexto, el lampante se situaría a 3.200/3.250 €/t.; el virgen, a 3.300 €/t.; el virgen extra, a 3.350/3.500 €/t.; y el refinado, a 3.450 €/t.

Córdoba

Muy escasa operatividad en un mercado donde sólo se registran cisternas sueltas, sobre todo de lampante, y el envasador se dedica a retirar el aceite adquirido con anterioridad. La oferta sigue firme y tranquila a la espera de que el mercado recupere precios y se restablezca la normalidad. Así, el lampante se establecería a 3.200 €/t.; el virgen, a 3.300 €/t.; el virgen extra, a 3.400 €/t.; y el refinado, a 3.450 €/t.

Sevilla

Parálisis total en el mercado debido a que la demanda y la operatividad son casi nulas. El movimiento se refiere a la retirada del aceite

atrasado adquirido anteriormente. En este sentido, el lampante se situaría a 3.200 €/t.; y el virgen extra, a 3.500 €/t.

Castilla-La Mancha

Mercado paralizado con algo más de oferta que de demanda, con un campo que se encuentra pletórico en comparación a la situación de hace unas semanas, anticipando una buena floración. A pesar de la ausencia de operatividad, el virgen se sitúa a 3.150/3.250 €/t.; y el AOVE, a 3.250/3.500 €/t.

Extremadura

Escasa operatividad en un mercado que sigue registrando algunos problemas logísticos, con oferta y demanda cortas. En este contexto, el lampante se oferta a 3.100/3.150 €/t.; el virgen, a 3.200/3.250 €/t.; y el virgen extra, a 3.300/3.500 €/t.

Valencia

Muy poca actividad porque el vendedor se mantiene firme y el comprador sólo opera por estricta necesidad. Precios meramente orientativos con el lampante a 3.150 €/t.; el virgen, a 3.200 €/t.; el virgen extra, a 3.350 €/t.; y el refinado, a 3.200 €/t.



Seguimos evolucionando Línea SPI, la más vendida del mundo

¡Nueva imagen, nuevo nombre y mayor rendimiento!

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



www.pieralisi.com



¿Te fuiste de vacaciones? Repasamos las noticias de interés para el sector oleícola acaecidas en Semana Santa

De vuelta de Semana Santa, desde Mercacei hemos querido hacer un repaso de las noticias e informaciones más destacadas para el sector oleícola durante estos últimos días.

El pasado 11 de abril el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) dio a conocer el “Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra de la campaña 2021/22”, en sus modalidades de “Frutado Verde Amargo”, “Frutado Verde Dulce” y “Frutado Maduro”. En esta edición, el AOVE que ha recibido la mayor puntuación organoléptica en la cata ciega, y que por tanto ha conseguido el Premio Especial Alimentos de España, ha sido el aceite de producción ecológica presentado por Agropecuaria Ecológica Sierra de Alcaraz, de Alcaraz (Albacete).

En la categoría de Frutado Verde Amargo, el premio se ha otorgado al aceite de producción ecológica *O’Oleum de la Vía Verde*, de la almazara Agropecuaria Ecológica Sierra de Alcaraz, de Alcaraz (Albacete). Los finalistas en esta modalidad han sido los aceites de Almazaras de la Subbética, de Carcabuey (Córdoba); y Olivapalacios, de Almagro (Ciudad Real).

Por su parte, *Oleo Subbética*, perteneciente a la DOP Priego de Córdoba y presentado por Marín Serrano el Lagar, de Carcabuey (Córdoba), ha sido el ganador en la modalidad Frutado Verde Dulce. En esta categoría han resultado finalistas los aceites de Aires de Jaén, de Jabalquinto (Jaén); y la Cooperativa Andaluza Nuestra Señora de los Remedios, de Jimena (Jaén).

A su vez, en la categoría Frutado Maduro el premio ha recaído en *Castelanotti*, de Agrodelpa, de Córdoba. Los aceites finalistas en esta modalidad han sido los presentados por Fejidoso, de Mohedas de Granadilla (Cáceres); y Agrícola i Caixa Agr i Secc Credit La Selva del Camp-COSELVA, de La Selva del Camp (Tarragona).

Siguiendo con los premios, también hemos conocido los ganadores de la undécima edición del Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra-Premio CA|Ovibeja, el

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón
Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

único certamen internacional que se celebra en el país luso, que ha premiado a un total de siete empresas españolas en las modalidades de Frutado Verde Medio y Frutado Verde Intenso. Este premio -organizado por ACOS-Agricultores do Sul en colaboración con Casa do Azeite- se ha convertido en un referente internacional entre los diferentes concursos de aceite de oliva virgen extra que tienen lugar a nivel mundial.

Así, en la categoría de Frutado Verde Medio Muela-Olives fue reconocido con la Medalla de Bronce; y Aceites Oro Bailén Galgón 99, con la Mención de Honor.

Por otra parte, en la categoría de Frutado Verde Intenso figuran las españolas S.C.A. Olivarera La Purísima (Medalla de Oro), Almazaras de la Subbética (Medalla de Plata), Rafael Alonso Aguilera (Medalla de Bronce), Hispania Food Company XXI (Mención de Honor) e Hispasur Aceites (Mención de Honor).

Además de AOVes españoles han resultado reconocidos en este concurso zumos procedentes de Portugal, Alemania, Israel, Italia, Francia y Croacia. En la categoría de Hemisferio Sur han sido premiados dos zumos de Argentina.

Extenda refuerza la posición del AOVE andaluz en EEUU

Extenda-Andalucía Exportación e Inversión Extranjera ha desarrollado una misión co-

mercial directa agroalimentaria a EEUU este mes de abril en la que han participado una decena de empresas andaluzas, entre ellas productoras de AOVE.

Las agendas internacionales organizadas por Extenda para la delegación andaluza han tenido lugar en Miami y Nueva York, y han generado más de 300 reuniones B2B con un total de 45 empresas mayoristas, minoristas y distribuidoras estadounidenses. Entre los compradores se han encontrado líderes de la importación de productos agroalimentarios en EEUU, incluido el importador privado de alimentación más grande del país.

El interés de los agentes norteamericanos se ha centrado en productos como el aceite de oliva, el azafrán, el jamón, las conservas vegetales, el vinagre de Jerez, las golosinas o los precocinados vegetales.

Según Extenda, EEUU es la primera economía en el mundo y cuenta con 329 millones de consumidores, con una renta per cápita superior a los 60.000 dólares anuales. En sociedades como la estadounidense la práctica de la medicina preventiva pone el foco en la importancia de una cuidada dieta como elemento clave para fortalecer la salud.

Los informes del organismo andaluz indican que la alimentación saludable es una de las demandas del consumidor norteamericano, que valora especialmente productos de alta calidad frescos, así como antioxidantes y probióticos para estimular el sistema inmunológico, al igual que el aceite de oliva, que continúa avanzando en su incorporación a las mesas norteamericanas con la etiqueta de producto de calidad y saludable, garantizado por los exigentes estándares de la UE.

Igualmente, numerosas publicaciones apuntan a que más de la mitad de los consumidores norteamericanos están dispuestos a realizar desembolsos más cuantiosos para acceder a productos cuya producción sea respe-



tuosa con el medio ambiente, lo que dota a Andalucía de una ventaja competitiva, al ser la región europea líder en producción ecológica.

Dcoop potencia la presencia de sus aceitunas en el mercado nacional

Dentro de su estrategia de comercialización, Dcoop ha informado de que continúa potenciando la venta de sus aceitunas de mesa en el mercado nacional. Para ello está consolidando y llegando a nuevos acuerdos con las principales cadenas de distribución.

Así, se ha consolidado el suministro de aceituna aloreña y hojiblanca verde fresca bajo la marca Dcoop -refrigerada- y en conserva a rodajas a Mercadona. Esta relación comercial se inició en 2018 y se fue ampliando por las diferentes plataformas logísticas e incluso se ha introducido recientemente en Portugal. En 2020 se comenzó a vender la aceituna hojiblanca negra deshuesada y en 2022 fue el turno de la hojiblanca negra entera.

Asimismo, se han introducido las aceitunas ecológicas verdes enteras y deshuesadas en la cadena Carrefour bajo la marca Dcoop. En esta cadena también está introducida a nivel nacional la aceituna aloreña fermentada partida con aliño tradicional en formato de medio kilo.

En comercio electrónico, Dcoop ha destacado que ofrece diferentes referencias de aceituna, tanto en su tienda *on line* como en la plataforma Amazon, “siendo en esta última y en repetidas ocasiones la referencia de aceituna más vendida”.

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

España cumplirá con los plazos previstos del Plan Estratégico de la PAC

En cuanto a la Política Agraria Común (PAC), el secretario general de Agricultura y Alimentación, Fernando Miranda, aseguró que España cumplirá con los plazos previstos en el Plan Estratégico de la PAC y que durante el mes de julio dispondrá del contenido consolidado del mismo, tras las observaciones realizadas por la Comisión Europea a los planes de Estados Miembros, entre ellos el español.

Miranda se reunió con representantes de Cooperativas Agro-alimentarias y de las organizaciones profesionales agrarias Asaja, COAG y UPA para abordar el contenido de la carta de observaciones al Plan Estratégico de la PAC, enviada por la Comisión Europea el pasado 31 de marzo. El secretario general de Agricultura y Alimentación resaltó que el objetivo es que agricultores y ganaderos puedan consultar en julio el contenido completo y consolidado del plan para que puedan planificar la próxima campaña.

Por otro lado, el MAPA publicó en el Boletín Oficial del Estado (BOE) una Orden que modifi-

ca las condiciones establecidas en el 42º Plan Anual de Seguros Agrarios Combinados en las pólizas de seguros en parcelas de secano, en la línea de seguro de explotaciones de cultivos herbáceos extensivos para el año 2022. El objetivo es permitir que los productores de girasol dispongan de más tiempo para modificar sus declaraciones de seguro.

En concreto, la Entidad Estatal de Seguros Agrarios (Enesa) ha ampliado el plazo para registrar las bajas de parcelas por no siembra y altas de nuevas parcelas del cultivo del girasol hasta el 25 de abril en la Comunidad Autónoma de Andalucía. La norma que regula este seguro establecía que estas bajas y altas podían admitirse en las declaraciones de seguro de secano hasta el 15 de abril en Andalucía y hasta el 15 de junio en el resto del ámbito de aplicación del seguro.

Con esta ampliación se adapta el seguro de explotaciones de cultivos herbáceos extensivos a las necesidades actuales del sector, en concreto en el cultivo del girasol, al permitir a los asegurados disponer de más tiempo para modificar las declaraciones de seguro y adaptarse a la nueva situación.

Para hacer frente a las consecuencias económicas y sociales de la guerra en Ucrania se han adoptado una serie de medidas en el marco de la PAC, tanto en la legislación comunitaria como en la nacional, para permitir que las tierras que iban a quedar en barbecho puedan ser pastoreadas o sembradas desde el 1 de abril, sin que ello suponga problema alguno para el agricultor en el pago de las ayudas.

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)

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

SECOVISA
Soluciones en Acero Inoxidable

TANKINOX



Aceites de oliva

C
o
t
i
z
a
c
i
o
n
e
s
d
e
A
c
e
i
t
e
s
y
G
r
a
s
a
s

		EUROS/T. SEMANA 11/24 abril '22 (Cierre día 7 abril '22)	EUROS/T. SEMANA 25 abr./1 mayo '22 (Cierre día 21 abril '22)
		€/t.	€/t.
JAÉN	ANDALUCÍA		
	Lampante, base 1º	Sin oper.	3.200/3.250
	Virgen	Sin oper.	3.300
	Virgen extra	Sin oper.	3.350/3.500
	Refinado	Sin oper.	3.450
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	Sin oper.	3.200
	Virgen	Sin oper.	3.300
	Virgen extra	Sin oper.	3.400
	Refinado	Sin oper.	3.450
SEVILLA	Lampante, base 1º	Sin oper.	3.200/3.250
	Virgen	Sin oper.	3.250/3.300
	Virgen extra	Sin oper.	3.350/3.500
	Refinado	Sin oper.	3.450
GRANADA	Lampante, base 1º	Sin oper.	3.200/3.250
	Virgen	Sin oper.	3.300
	Virgen extra	Sin oper.	3.350/3.500
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	3.200
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	3.500
ARAGÓN	ARAGÓN		
	Virgen extra (DOP Bajo Aragón)	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	Sin oper.	3.150/3.250
	Virgen extra	Sin oper.	3.250/3.500
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	Sin oper.	3.150
	Virgen	Sin oper.	3.200
	Virgen extra	Sin oper.	3.350
	Refinado	Sin oper.	3.200
BADAJOS	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	3.000/3.150	3.100/3.150
	Virgen	3.200/3.250	3.200/3.250
	Virgen extra	3.350/3.500	3.300/3.500

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva








agroisa
maquinaria | servicios

trata^o y adecuación postcosecha del fruto y del agua

PYME INNOVADORA

AGROISA.COM | info@agroisa.com



Aceites de orujo

EUROS/T.
SEMANA
11/24 abril '22
(Cierre día 7 abril '22)

EUROS/T.
SEMANA
25 abr./1 mayo '22
(Cierre día 21 abril '22)

SEVILLA

ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10 ^o	Sin oper.	Sin oper.
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	Sin oper.	2.900

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

2.900

Sin oper.

Refinado

Sin oper.

2.600

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

Sin oper.

1.730

Refinado

Sin oper.

1.800

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

Sin oper.

2.600

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja

Sin oper.

Sin oper.

Oleínas de orujo

Sin oper.

Sin oper.

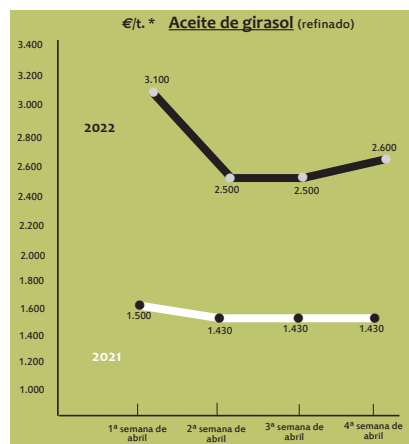
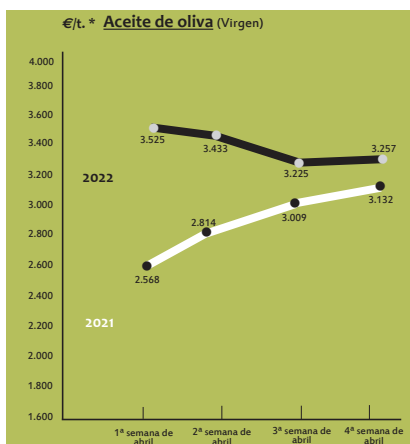
Ácidos grasos de oliva
(de refino físico)

Sin oper.

Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 11/24 abril '22 (Cierre día 7 abril '22)	EUROS/KG. SEMANA 25 abr./1 mayo '22 (Cierre día 21 abril '22)
	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3° (origen)	1.250	1.250
GRASA ANIMAL 5° (origen)	1.200	1.200
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.280	1.280
ACEITE DE COCO (refinado)	2.500	2.500
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	4.020	4.020
ACEITE DE RICINO	s/c	s/c
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	2.650	2.650
GLICERINA BIDESTILADA	s/c	s/c
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	s/c	s/c

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados
en aceites, grasas y derivados*

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



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 11/24 abril '22 (Cierre día 7 abril '22)	EUROS/KG. SEMANA 25 abr./1 mayo '22 (Cierre día 21 abril '22)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,40	4,35
		ACEITE DE OLIVA refinado	3,80	s/c
		ACEITE DE ORUJO refinado	3,15	s/c
		ACEITE DE GIRASOL refinado	s/c	s/c
		ACEITE DE MAÍZ refinado	s/c	s/c
		ACEITE DE SOJA refinado	s/c	s/c
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	s/c	s/c
SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,20	4,20	
	ACEITE DE OLIVA virgen	3,70	3,70	
	ACEITE DE OLIVA refinado	3,15/3,25	3,15/3,25	
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,05/3,60	3,35/3,50	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,60/3,80	3,50/3,60	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,60/3,80	3,50/3,60	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	s/c	3,33/3,35	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	3,70/3,80	3,60/3,70	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso	3,60/3,70	3,55/3,65	

(Precios facilitados por Olio Oficina Magazine)

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (21 de abril de 2022) (Los tipos de mercado)

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

Euro

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



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

**BROKER INTERNACIONAL
DE ACEITE DE OLIVA**

www.mirandaoliveoilbrokers.com



Promoción

La UCO aborda los beneficios del aceite de oliva en TVE

Con el objetivo de divulgar los múltiples beneficios saludables del aceite de oliva, el catedrático de Medicina de la



Universidad de Córdoba (UCO) Francisco Pérez Jiménez ha protagonizado la última entrega del microespacio “La Universidad Responde” emitido dentro del programa *La Aventura del Saber*, de La 2 de TVE.

Según ha informado la UCO en su página web, el ácido oleico es una grasa monoinsaturada o, lo que es lo mismo, una grasa que resulta beneficiosa para la salud por ayudar a reducir el nivel de colesterol LDL (malo) o contribuir al desarrollo y mantenimiento de las células. Pérez Jiménez ha destacado, además, que el aceite de oliva cuenta con una alta concentración de polifenoles, una sustancia química que presenta acciones antioxidantes.

Al consumir aceite de oliva, quien fuera también jefe de Medicina Interna del Hospital Universitario Reina Sofía y di-

rector científico del IMIBIC, ha recalorado que se están adquiriendo dichos componentes, que tienen una po-

tente acción a la hora de prevenir enfermedades de distinto tipo. Según ha señalado, la acción reductora del riesgo de sufrir cáncer, cardiopatías o deterioro cognitivo que poseen los polifenoles convierten al aceite de oliva en un aliado de la salud.

La participación de investigadores de la UCO en el proyecto “La Universidad Responde”, coordinado por la CRUE y donde colaboran 33 universidades, responde a la necesidad de trasladar el esfuerzo que realizan en sus labores de investigación de una manera comprensible para la ciudadanía. De esta manera, se busca conseguir una sociedad consciente y que atesore cultura científica que les sea práctica en su día a día y les permita estar al tanto de los retos presentes y futuros de la investigación española.

FINIBUS

COMERCIO DE
ACEITE DE OLIVA
Y DERIVADOS

MIGUEL S. VERDASCO
INTERMEDIARIO

móvil 0034 659 920 608
miguel@finibus.es

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

HARINAS		PRECIOS
		€/t.
Harina de soja (s. fábrica)		500
Harina de girasol (integ.) (abril).....		300
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).....		1.200
		Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú		s/c
Harina de soja (Buenos Aires)		s/c
<i>(Precios cif Rotterdam)</i>		
CEREALES		PRECIOS
(Estos precios son en origen)		€/t.
Maíz		281
Trigo panificable		360
Trigo forrajero (puerto destino)		340
Cebada cervecera		270
Cebada dos carreras		270
Colza (puerto destino)		752
Guisantes		280
Centeno		220
Harina de girasol (pellets)		300
Harina de girasol (alto proteico)		340

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.746,50** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.618,00**.

◆ **Precios: Futuros mayo.**

Harina de soja: 472,00 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **461,50**.

◆ **Precios: Futuros mayo.**

Aceite de soja: Cerraba a **80,86** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **71,78**.

◆ **Precios: Futuros mayo.**

Maíz: Terminó la semana a **815,00** centavos/bushel, habiendo comenzado a **755,75**.

◆ **Precios: Futuros mayo.**



Asaja prepara sus alegaciones a la norma que regulará la intervención sectorial del olivar tradicional

La sectorial de Aceite de Oliva de la Asociación Agraria Jóvenes Agricultores (Asaja) ha analizado el documento de trabajo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) sobre la intervención sectorial del olivar tradicional y ha elaborado una serie de alegaciones que reflejan la posición de la organización en aras de mejorar el plan y que las ayudas lleguen de forma directa a los profesionales del sector.

En su documento de observaciones, Asaja incide en la necesidad de replantear la estrategia de reparto de estas ayudas. Según ha explicado, el plan está diseñado para que los perceptores de las ayudas sean las Organizaciones de Productores (OPs), mientras que Asaja defiende la creación -dentro de un Plan de Desarrollo Rural (PDR)- de un subprogra-

ma específico para el olivar tradicional, con el fin de que sean los oleicultores particulares quienes reciban directamente las mismas y se autogestionen para realizar la reconversión de sus olivares.

Además, ha considerado que la dotación total de 30 millones de euros a repartir entre las diferentes zonas productoras de olivar tradicional, unos 2 millones de hectáreas, supone un importe “ridículo que no se adapta a la relevancia del cultivo en España y que no va a permitir realizar la reconversión que necesita el sector del olivar tradicional”. Además, ha señalado que irán dirigidas a los cultivos catalogados como olivar de secano en el SIGPAC, quedando excluidas todas las parcelas de olivar tradicional en regadío.

Por otra parte, Asaja ha considerado un

problema derivado del plan presentado por el Ministerio la asignación de las ayudas dentro de las cooperativas de oleicultores. A su juicio, dentro de cada cooperativa habría que crear y clasificar subsectores de olivar para diferenciar el olivar tradicional del olivar intensivo o superintensivo. “Dada la complejidad de su aplicación, mucho nos tememos que al final esta ayuda se acabe perdiendo, ya que, además de suponer poco dinero, no va a llegar a quien realmente lo necesita”, ha añadido.

“Confiamos en que el Ministerio tenga en cuenta las observaciones de la organización y opte por crear un programa específico para el olivar tradicional español, dentro de un Plan de Desarrollo Rural, ya que ahora mismo estamos en el momento oportuno para llevarlo a cabo”, ha concluido.

Se mantiene la tendencia al alza en las salidas de aceite

La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) hizo públicos los datos provisionales a 31 de marzo, que apuntan que la producción acumulada es de 1.475.497 toneladas de aceite de oliva, según informaron las organizaciones agrarias Asaja y UPA.

Según UPA, los seis primeros meses de campaña se han cerrado con 790.000 t. vendidas, lo que representa un incremento del 2,5% respecto a la media de los últimos cuatro años. “Las salidas de aceite de oliva transcurren en paralelo a las conseguidas la campaña pasada, que fueron las más altas de la historia, por lo que encaramos una nueva campaña de récord en un momento difícil por la guerra a las puertas de Europa, la elevada inflación y el incremento de los precios de todos los productos. Y a pesar de estas dificultades, a las que tuvimos que añadir el paro del transporte, el mes de marzo se ha cerrado con un incremento de las salidas hasta las 155.000 t., lo que demuestra que el aceite de oliva goza de un gran prestigio entre los consumidores”, remarcó.

A su vez, Almazaras Federadas de España también destacó la consolidación de la tendencia al alza de las salidas de aceite de oliva. A su juicio, la crisis del girasol provocada por la guerra en Ucrania ha activado el mercado del aceite de oliva, lo que ha motivado una intensa actividad de operaciones que no han visto la luz debido a la paralización del transporte en todo el territorio nacional. “Hay mucho aceite comprado que no ha podido salir de las instalaciones y cuyos movimientos podremos ver reflejados en las salidas del mes de abril”, consideró.

Por otro lado, la entidad cree que se debe realizar un análisis cuidadoso del mercado interior, ya que si bien se han incrementado las ventas del aceite de oliva, habría que analizar si dichas ventas corresponde a consumidores habituales que ante el miedo al desabastecimiento han decidido comprar más; o, por el contrario, se debe a nuevos consumidores que, ante la falta de existencias de aceite de girasol, se han visto abocados a adquirir un producto sustitutivo del mismo.

Además, señaló que es pronto para hacer una estimación del enlace de campaña que estará disponible a 1 de octubre de 2022. No obstante, “aun teniendo en cuenta las lluvias acontecidas en las últimas semanas, las necesidades hídricas del cultivo siguen siendo muy deficitarias, por lo que debemos de ser cautos a la hora de pronosticar las disponibilidades de aceite de oliva para la próxima campaña”, apuntó.

Ante la actual coyuntura, Almazaras Federadas de España afirmó que el sector debe aprovechar las oportunidades de mercado surgidas como consecuencia de la situación mundial y, en este sentido, cree que la Administración debería incentivar el uso de aceites producidos en España en la industria conservera, ante la falta del ingrediente habitual. “Sin duda, el uso de aceites producidos en el territorio y con las cualidades nutricionales de nuestros aceites de oliva aportará un carácter diferencial a la producción de conservas”, concluyó.

Una Ventana al Futuro de la Olivicultura



XXXI
Feria del
OLIVO
MONTORO
DEL 11 AL 14 DE MAYO DE 2022

www.feriadelolivo.es

ORGANIZA:



EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE MONTORO



PATROCINA:





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS



LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



SpectraBlyzer



Sistema Polytec

www.axflow.es

DEPOSITOS INOX.



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

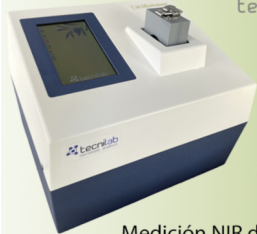


SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

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



tecnología analítica



La solución integral para su almazara

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

ENVASES/ENVASADO

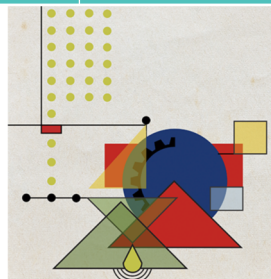


AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.

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



EXTRACCIÓN



La extracción convertida en arte.

BOMBAS



desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es



MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.



20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com



Desde más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION es la especialista en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la separación. Con más de 18.000 decantadoras centrífugas instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de estos equipos.
Los decantadores P-type están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector cárnico, cumpliendo con los requisitos más exigentes.
PALACÍN recupera en su línea de extracción carne para guiso y se convierte en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.

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

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



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

TAOSA



González y París

La experiencia marca la diferencia

EQUIPOS ROTATIVOS Y LINEALES

EXPERIENCIA
50 AÑOS | 40 PAÍSES



MaquEmbo, S. L. L.
MAQUINARIA DE EMBOTELLADO

LABORATORIOS



agrama
ciencia vida

Análisis Agroalimentarios

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIO DE ANALISIS DE PLAGUICIDAS, HERBICIDAS, ETC.

- Productos ecológicos
- Aceites
- Frutas y verduras

LABORATORIOS ENOQUISA

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

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

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
— la variedad italiana de los —
GRANDES ACEITES

PREMIUM

ESPEJO

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

Especializados en análisis de grasas y aceites

75 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan

P.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

accesamiento | análisis | investigación | transferencia | 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 prevista en el decreto 180/2018 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

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

ALMIZARA CONECTADA 4.0

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

FABRICACIÓN DE MAQUINARIA PARA RECEPCIÓN DE ACEITUNA, PISTACHO, ALMENDRA, CACAHUETE Y OTROS FRUTOS

JAR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarir.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

AGRO CUADERNO

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



China: perspectivas para el gran mercado del aceite de oliva

En este artículo sobre China, Robert Woo, catador de aceite de oliva y vino y director ejecutivo de Marketing de Beijing Regalland Convention Exhibition Co. Ltd., analiza en exclusiva para *Mercacei* las perspectivas de mercado en el gigante asiático, así como su industria olivarera y las tendencias en la comercialización de aceite de oliva.

Por Robert Woo, catador de aceite de oliva y director ejecutivo de Marketing de Beijing Regalland Convention Exhibition Co., Ltd.



Según los datos de las aduanas chinas, el país asiático importó 52.196 toneladas de aceite de oliva en 2021 y la tendencia se ha mantenido al alza en los últimos cinco años. Además, la pandemia del COVID-19 influyó ligeramente en el consumo de aceite de oliva y la importación de aceite de oliva se ha situado por encima de las 50.000 t. desde 2019. Sin embargo, en términos de escala de mercado la oportunidad es inmensa.

China emitió oficialmente el 8,1% del PIB en 2021 y la encuesta estadística oficial de

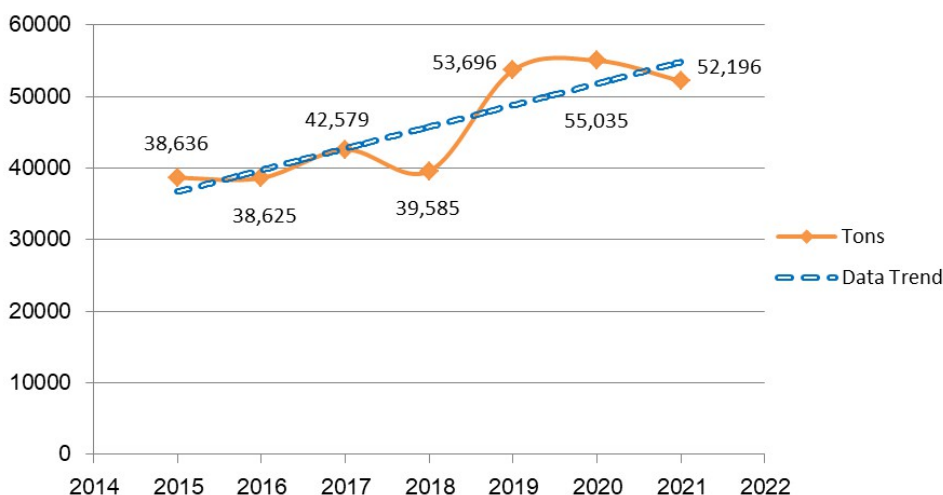
la población habla de 1.411.780.000 personas. Una sociedad envejecida, junto a unas tasas de fertilidad que han disminuido -el país decidió llevar a cabo la política de dos hijos-, ha provocado que el pico de la población china llegue a 1.600.000.000 personas en diez años.

El Gobierno chino está haciendo todo lo posible para controlar la pandemia con el fin de que la población esté segura y poder impulsar la economía china, por lo que creemos que la importación de aceite de

oliva aumentará cuando finalice la pandemia. El FMI prevé que el PIB de China superará al de EEUU en 2030 y que el PIB medio por persona será de unos 30.000 dólares, la mitad que el de EEUU. Según los datos del Consejo Oleícola Internacional (COI) en 2021, EEUU -primer país importador de aceite de oliva en el mundo- importó 357.000 t. de aceites de oliva; mientras que China, que se sitúa en sexto lugar, importó una sexta parte de lo que ha adquirido el país norteamericano. La previsión es que China importará aproximadamente 180.000 t. de aceites de oliva en 2030, lo que supondrá la mitad de lo que importa EEUU, por lo que el mercado chino será muy importante para los países exportadores de aceite de oliva.

En 2020 China consumió 40,71 millones de t. de aceite comestible y cada persona consumió de media 29,1 kg., que incluyó 0,042 kg. de aceite de oliva, una cifra aún muy baja. Si cada vez más personas perciben las ventajas de este producto y se promueve ampliamente la concienciación sobre el aceite de oliva en China, el consumo medio per cápita alcanzará los 0,1 kg. y el consumo global será de 145.000 t.

Imported olive oil in China (Tons)





Unit Price of imported olive oil in China						
Commodity code	Commodity (USD/KG)	2021	2020	2019	2018	2017
15091000	Virgin olive oil	4.24	3.49	3.84	4.97	5.24
15099000	Olive oil	3.14	2.23	2.52	3.51	4.62
15100000	Olive pomace oil	2.29	2.06	2.43	3.66	4.05
Import Date of olive oil in China						
Commodity code	Commodity (ton)	2021	2020	2019	2018	2017
15091000	Virgin olive oil	34,094	35,477	37,565	28,241	32,606
15099000	Olive oil	12,527	14,367	12,852	7,846	4,545
15100000	Olive pomace oil	5,575	5,191	3,280	3,498	5,429
Sub-total		52,196	55,035	53,696	39,585	42,579
% (VOO/Sub-total)		65.32%	64.46%	69.96%	71.34%	76.58%

Cabe destacar que, al ser el precio medio del aceite de oliva importado relativamente bajo, podemos concluir que la calidad de la mayoría no es la óptima, habiéndose constatado una disminución de la proporción de aceite de oliva virgen en la cantidad total de aceites importados (65,32% en 2021) (Ver *tabla superior*).

Los estudios de mercado muestran que los precios de venta al público de esos aceites de oliva importados se sitúan en unos 12,5 dólares u 11 euros por litro o incluso más bajos. Después de que los productos etiquetados como aceite de oliva virgen extra fueran degustados por catadores, la mayoría de ellos no están calificados con los criterios sensoriales del COI. ¿Cuál es la causa de esta situación? La primera es que los empresarios desean maximizar los beneficios y la segunda es que los criterios sensoriales no se aplican en China, lo que hace que la calidad del aceite de oliva importado se limite a cumplir la norma química. El organismo internacional también descubrió este problema, por lo que ha celebrado algunos eventos relacionados con la evaluación sensorial del aceite de oliva para los profesionales de la industria olivarera, el comercio del aceite de oliva, etc.

Además, Beijing Regalland, junto con la Universidad de Bolonia y otras organizaciones, ha organizado un curso para formar a más catadores de aceite de oliva en China y conseguir que los consumidores chinos seleccionen y consuman correctamente un verdadero aceite de oliva virgen extra.

La industria olivarera de China

China está desarrollando activamente su industria olivarera y algunas regiones tienen

un entorno geográfico similar al clima mediterráneo para el cultivo del olivo. Hasta 2020, la superficie nacional de plantación de olivos es de unos 1,55 millones de mu (unas 103.333 hectáreas), que incluyen 0,65 millones de mu en la provincia de Gansu; 0,48 millones de mu en la provincia de Sichuan; 0,22 millones de mu en la provincia de Yunnan; 0,15 millones de mu en Chongqing; 45.000 mu en la provincia de Hubei; y 8.000 mu en la provincia de Zhejiang. En la actualidad, China cuenta con 51 líneas de procesamiento de aceite de oliva y el rendimiento es de unas 7.000-8.000 t.



En el aspecto de la calidad, algunos productores chinos han ganado algunos premios (Oro, Plata y Bronce) en algunas competiciones internacionales de aceite de oliva como EVOOLEUM, Oil China, Olive Japan o Athena IOOC. Los productores chinos también elaboran aceitunas de mesa, salsa de aceitunas, té de hojas de olivo, cosméticos a partir de aceite de oliva, bonáis de olivos, etc.

La recolección manual y la limitación de la escala de plantación hacen que el coste de producir aceite de oliva sea muy elevado en

China, entre 20 y 30 dólares/litro. En un contexto de gran homogeneización de los aceites de oliva -de grados similares-, los productores chinos deben competir, además de con otros productores del país, con los aceites importados a un precio muy barato, por lo que actualmente es muy difícil sostener este negocio. Al igual que Italia, la mayoría de las regiones chinas adaptables para la plantación no son aptas para la cosecha mecanizada, por lo que los productores chinos están intentando digitalizar al máximo todo el proceso para ayudarles a cultivar, cuidar y cosechar con el fin de reducir el coste de producción buscando la automatización, la escala y la intensificación.

Venta de aceite de oliva a través del Live Commerce

Debido a la pandemia, la mayoría de los aceites de oliva se comercializan en algunas plataformas populares de comercio electrónico como Alibaba, Taobao, Tmall, JD, Pingduo-duo o Wechat. La novedad en China es el Live Commerce, muy popular hoy en día en plataformas como Taobo Live, Douyin Live, Kuaishou Live y Wechat Live. También se puede llevar a cabo Live Commerce desde la almazara, en el campo durante la cosecha de aceitunas o en la sala de cata. La tecnología 5G en China ha dado lugar a que el Live Commerce sea fácil, económico y accesible.

Algunos productores e importadores venden sus aceites de oliva tanto en tiendas *on line* como *off line* de forma interactiva para reforzar la experiencia y la fidelidad de los consumidores. Además, algunos de ellos colaboran con restaurantes occidentales para exponer y degustar sus aceites de oliva, así como para comercializarlos, lo que supone una gran opción para promover el aceite de oliva.

Los consumidores chinos suelen ir a comprar los alimentos frescos y el aceite de oliva al supermercado, por lo que algunos importadores y productores venden y promocionan sus aceites de oliva en estos establecimientos.



ICEX dará a conocer los AOVEs españoles en Panamá y Guatemala

ICEX España Exportación e Inversiones invitará a productores españoles a participar en dos catas de AOVE dirigidas principalmente al comercio especializado y al canal Horeca que tendrán lugar en Guatemala y Panamá durante el mes de octubre.

Estas convocatorias están dirigidas a empresas españolas en búsqueda de distribución y especialmente interesadas en la promoción de su AOVE ante un público profesional (importadores, distribuidores, comercio minorista de alimentación gourmet, restaurantes...).

Con estas catas se busca ampliar la presencia y diversidad de aceites de oliva vírgenes extra con DOP e IGP, priorizando aquellas marcas que cuenten con productos de alta calidad y puedan ofrecer excelencia y una adecuada presentación del producto.

En este sentido, ICEX busca incrementar el

grado de conocimiento e imagen de los aceites de oliva vírgenes extra españoles con el fin de generar demanda entre el público objetivo de la sesión resaltando su excelencia, así como su diferenciación por origen, tipo de elaboración o variedad de aceituna.

Además, prevé aumentar el número de empresas exportadoras al mercado, así como una mayor penetración de los AOVEs en el canal Horeca, donde se comercializan los productos de mayor valor añadido y que crean imagen país, al tiempo que fomentan el concepto del origen. A su vez, pretende dinamizar la comercialización de los AOVEs españoles en estos canales de distribución en la fase de recuperación, ya que han sido los que más han sufrido durante la pandemia.

Según este organismo, el aceite de oliva es el producto español por excelencia con mejor reputación en el mercado panameño.

La esperada evolución positiva por el aumento del poder adquisitivo en Panamá y una creciente influencia y posicionamiento de la gastronomía española en el país, abre las puertas a AOVEs de diferentes variedades con el objetivo de complementar la oferta española en este ámbito.

ICEX estima buenas posibilidades para AOVEs de calidad, con envases muy cuidados y de diseño orientados a un consumidor de alto poder adquisitivo conocedor de este producto y apasionado de la gastronomía.

En cuanto a Guatemala, sus importaciones de aceite de oliva en 2020 ascendieron a casi 4 millones de euros, con un crecimiento del 3% respecto a un año antes, pero de casi el 40% respecto a 2017. Gracias al acuerdo de asociación entre Centroamérica y la Unión Europea, el aceite de oliva puede entrar en este país libre de aranceles.

Emprenden un proyecto en Chile para mejorar la producción de aceite de oliva con nuevas tecnologías

Gracias a la adjudicación de fondos concursables de la Vicerrectoría de Investigación y Desarrollo Tecnológico de la Universidad Católica del Norte (UCN) en su sede de Coquimbo, Bryan Urra Calfuñir, estudiante de Ciencias de la Ingeniería Industrial, ha iniciado un proyecto de investigación para apoyar a los pequeños olivicultores de esta región chilena en la planificación de la producción de aceite de oliva a través de nuevas tecnologías.

“Gestión y planificación eficiente de olivicultores para uso de almazaras móviles” es el título de la tesis del estudiante, quien a mediados de marzo se reunió con pequeños productores para dar a conocer la iniciativa y comenzar el trabajo de colaboración.

La investigación beneficiará a más de 50 pequeños olivicultores de las comunas de

Andacollo, La Higuera, La Serena y Coquimbo en una primera etapa y a medio plazo espera incluir a aproximadamente 170 productores, según ha informado el centro docente chileno.

El objetivo del proyecto es ofrecer soluciones para potenciar la planificación en la industria olivícola mediante el desarrollo, validación y transferencia de nuevas herramientas tecnológicas y una correcta implementación de las almazaras móviles.

Además, su impulsor ha explicado que esta iniciativa tiene un impacto social muy positivo, al apoyar a decenas de pequeños olivicultores de la provincia de Elqui; económico, con el aumento de la rentabilidad de la producción de aceite de oliva; y de innovación con la transformación digital como un valor agregado.

La presidenta de la Agrupación Pequeños Olivicultores de Andacollo, Nury Muñoz Cepeda, ha remarcado que “para nosotros, que vivimos en el campo y estamos lejos, no conocemos estas nuevas tecnologías, por lo que es muy beneficioso contar con esa ayuda porque nos permite obtener aceite de muy buena calidad en menor tiempo”.

Se espera que el prototipo de la nueva herramienta esté listo en diciembre de este año, mientras que la utilización y validación del sistema se pondrá en marcha en la cosecha de 2023.





Ecovalia destaca en Bruselas el valor de la producción ecológica española

Ecovalia ha realizado en Bruselas un acto para celebrar sus 30 años de trayectoria en el sector de la producción ecológica y lo ha hecho con la colaboración de IFOAM Organics Europe, organización europea de la producción ecológica con la que la entidad colabora en diferentes proyectos de ámbito internacional. El desarrollo del sector en España -labor que le ha llevado a posicionarse entre los primeros países de la Unión Europea (UE)-, el papel nacional e internacional de la asociación y la defensa de los intereses de los productores ecológicos han sido los temas tratados.

Parlamentarios europeos, representantes de diferentes organizaciones afines a la producción ecológica -FIBL, TP Organic, FABRE TP o Plants for A Future-, miembros de diferentes gobiernos europeos y sudamericanos, así como de los gobiernos autonó-

micos en Bruselas han acompañado a la asociación profesional española de la producción ecológica.

El presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, ha destacado que “hemos querido acercar hasta Bruselas, el corazón de Europa, el trabajo que nuestra entidad viene realizando desde hace ya más de 30 años por el sector de la producción ecológica española”. Además, ha añadido que la propia Comisión “ha puesto al sector en el centro de la mesa a través del Pacto Verde Europeo y, por eso,



no nos podemos desviar del objetivo que marcó de que el 25% de la superficie agraria útil de Europa tiene que estar en ecológico en 2030”.

Para conseguir los retos para los próximos años, Barrera ha concluido que es necesaria “una apuesta a todos los niveles por el consumo de productos ecológicos no solo de la ciudadanía, sino también de las administraciones a través de las compras públicas. A su juicio, hay que prestar especial atención “a la nueva tendencia de lavado de imagen que se está haciendo de determinados productos no ecológicos para presentarlos bajo la apariencia de sostenibles con la intención de ocupar el puesto que ocupa la producción ecológica, que es el único sistema reglado bajo una norma común a 320 millones de europeos, que se ha demostrado que cuida la salud de las personas y del medio ambiente”.

Elige
**eco
BIO**
Organic

Europa invierte en las zonas rurales

¡Únete al **eco lógico!**

UNIÓN EUROPEA
Junta de Andalucía
GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

ecovalia



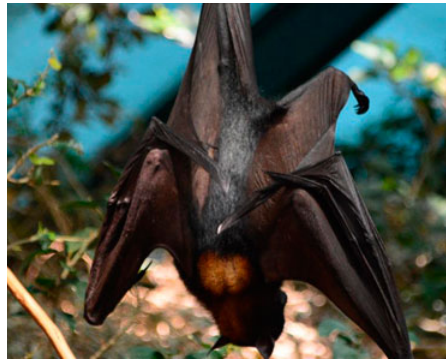
El murciélago: el vigilante nocturno del olivar

El proyecto LIFE Olivares Vivos+, siguiendo la estela del trabajo realizado hasta ahora, continúa con la puesta en marcha de planes de actuación que incluyen la recuperación de espacios e infraestructuras apropiadas para los murciélagos. Según destaca SEO/BirdLife en su página web, estos mamíferos tienen una enorme importancia en el equilibrio ecológico y son sumamente beneficiosos para la agricultura.

En este sentido, la organización -que coordina este proyecto- precisa que tan solo en la España peninsular se cuentan hasta 31 especies diferentes de quirópteros, 33 si se incluyen las exclusivas de las Islas Canarias, “todas ellas imprescindibles en el ecosistema al constituir un importante control biológico por la gran cantidad de insectos que consumen diariamente”.

El objetivo que se persigue a través del proyecto LIFE Olivares Vivos+ -que arrancó en 2021- es aprovechar los servicios ecosistémicos que estos animales pueden aportar al olivar como controlador de plagas (como la mosca del olivo), siendo una alternativa biológica y económica al uso de productos químicos que puede ayudar a reducir los gastos en insumos (fitosanitarios, fertilizantes, etc.).

Para lograr una población estable de murciélagos en las fincas de olivar, desde Olivares Vivos han instalado postes de madera de varios metros de altura (que, además, tienen instalados elementos para la nidificación de murciélagos, pero también para aves: cajas abrigo y cajas nido, respectivamente), que no solo ayudan a romper la homogeneidad del paisaje del olivar, sino que además sirven como puntos de referencia para estos animales. Según SEO/BirdLife, hay que tener en cuenta que para estos mamíferos es imprescindible tener un lugar de referencia, ya que conocen su posición emitiendo y recibiendo ultrasonidos. Así, estos postes u otros objetos podrán servirles de guía en un territorio repleto de olivos.



Cabe recordar que el proyecto LIFE Olivares Vivos+ tiene como principal objetivo acelerar la expansión a otros países europeos del modelo de olivicultura que representa Olivares Vivos en aras de recuperar la biodiversidad y transformarla en rentabilidad para el agricultor.

Los resultados del anterior proyecto LIFE Olivares Vivos, que comenzó a finales de 2015 y finalizó en 2021, han demostrado que este nuevo modelo de olivicultura recupera biodiversidad de forma significativa y la transforma en rentabilidad, mediante el ahorro de insumos (una disminución media del 22% en el gasto de fertilizantes y fitosanitarios); por el pago por servicios ambientales (a través de los eco-esquemas y las medidas agroambientales de la nueva PAC); y, sobre todo, por el valor añadido que representa para los aceites producidos en los olivares vivos la recuperación de especies de fauna y flora, garantizado por el sello Olivares Vivos y su esquema de certificación.

El nuevo proyecto, que se prolongará hasta 2026, servirá para acelerar la replicación de este modelo por las principales regiones olivareras de España, Italia, Grecia y Portugal. Además, en esta nueva etapa, se conocerá cómo se comportará la biodiversidad a más largo plazo, tras su puesta en marcha, y su conducta en escenarios de cambio climático, al estudiarse también en las regiones más áridas del área de distribución del olivar. Asimismo, se iniciará su expansión a otros cultivos.

La industria alimentaria reduce un 20% el consumo hídrico desde 2014

Desde 2014, la industria de alimentación y bebidas ha reducido en un 8,2% sus emisiones y ha mejorado su eficiencia energética en un 13,4%, además de haber disminuido en hasta un 20% el consumo hídrico, lo que equivale a un ahorro de 14 millones de metros cúbicos de agua. Asimismo, en 2019 el 9,2% del total de la energía consumida en el sector ya procedía de fuentes renovables.

Así se desprende de la primera Memoria de Sostenibilidad presentada por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) para dar cuenta del compromiso que mantiene la industria de alimentación y bebidas con el desarrollo sostenible y la responsabilidad del sector con el entorno en el que actúa.

Este informe, elaborado por la consultora KREAB con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), recoge las principales iniciativas, avances y oportunidades en materia de sostenibilidad, además de ser una hoja de ruta sobre los ejes estratégicos en los que las empresas del sector tienen que enfocar su actividad.

Así, señala que los elaboradores de alimentos y bebidas españoles, además, apuestan por la circularidad y enfocan gran parte de sus estrategias en avanzar hacia un modelo de economía circular. Por ejemplo, desde 2014 se ha reducido la generación de residuos en un 10,3%. Esto equivale a un ahorro de más de 721.000 t. de residuos.

Por otro lado, tres de cada cuatro empresas aprovechan los subproductos que se generan en sus procesos productivos y cuatro de cada cinco cuentan con acuerdos para la donación de excedentes alimentarios.

A su vez, la industria de alimentación y bebidas tiene capacidad para impactar de forma positiva en todos y cada uno de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas contemplados en la Agenda 2030.



"Memoria de olivo", la obra que reúne los 29 cuentos finalistas del IV Premio de Relato Corto sobre Olivar

El Centro de Convenciones de Ifeja en Jaén albergó recientemente la presentación de "Memoria de olivo", una obra coral que reúne los 29 cuentos finalistas del IV Premio Internacional de Relato Corto sobre Olivar, Aceite de Oliva y Oleoturismo -el único del mundo dedicado a esta temática-, promovido por la Asociación Cultural Másquecuentos (MQC).

En la edición de la obra, a cargo de la Editorial Líberman, han colaborado la Fundación Unicaja Jaén, la S.C.A. San Vicente de Mogón y su AOVE Puerta de Las Villas, Ferias Jaén, la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y el Centro de Interpretación del Olivar y el Aceite de Úbeda. Al acto de presentación acudieron la presidenta del Consejo de Administración de Ferias Jaén, África Colomo; la presidenta de la Fundación Unicaja Jaén, Carmen Espín; el presidente de la S.C.A. San Vicente de Mogón, José Gilibert; y el director de la Editorial Líberman, Pedro Molino; junto a representantes de algunas entidades patrocinadoras de este certamen.

La publicación, de más de 350 páginas, inclu-

Nueva serie
de decaners CF
y centrífugas.

GEA

ye textos de todos los estilos y géneros, desde el dramático al histórico y romántico, pasando por el suspense, la acción, la historia o el humor. En esta cuarta edición del Premio Internacional de Relato Corto sobre Olivar, Aceite de Oliva y Oleoturismo han participado un total de 167 cuentos remitidos por autores de 13 países y la mayoría de las comunidades autónomas y provincias españolas. Un jurado presidido por el escritor Salvador Compán fue el encargado de otorgar los tres premios del certamen -el ganador fue "Alas de golondrina", del

autor jiennense Julio Navarro-, mientras que los más de 65.000 votos de los internautas decidieron los premios del público. Al margen de Navarro, los otros relatos galardonados en la presente edición han sido los de Jacinto Arias, María Pedregal, Raúl Cueto y Paola Serrano.

"Memoria de olivo", que se podrá adquirir a un precio de 18 euros en la web de Editorial Líberman, se suma al resto de proyectos desarrollados con anterioridad por Másquecuentos, que durante sus siete años de vida supera holgadamente los 19.000 seguidores en redes sociales -más de 7.000 en Facebook y unos 12.000 en Twitter-, habiendo impulsado el rodaje del corto "Love AOVE" basado en el texto ganador del premio del jurado del I Premio Internacional de Relato Corto sobre Olivar, Aceite de Oliva y Oleoturismo. Parte de los beneficios obtenidos con las ventas del libro se dedicarán a promover nuevas convocatorias de este concurso que ha contribuido a la difusión del conjunto de bondades saludables, gastronómicas, turísticas y medioambientales que rodean al olivar y al aceite de oliva.

Así será el comedor escolar del próximo curso: menús elaborados con aceite de oliva

Scolarest, la marca para el sector educativo de Compass Group -uno de los principales operadores de restauración colectiva de nuestro país-, ha visitado Madrid, Barcelona, Valencia, Palma de Mallorca, Tenerife y Las Palmas de Gran Canaria para presentar su propuesta gastronómica y proyecto educativo con vistas al próximo curso escolar 2022-2023. Scolarest alimenta a diario a más de 100.000 escolares de toda España en más de 600 centros educativos. Además de cocinar sus menús 100% con aceite de oliva, ha impulsado otras iniciativas novedosas en los colegios como "FishRevolution" con el chef Ángel León o "Saboreando los mares", centradas en una alimentación saludable.

El equipo de Scolarest se ha reunido durante seis jornadas con más de 500 personas que forman parte de la comunidad educativa y les ha presentado una propuesta que se apoya en una gastronomía saludable y sostenible y en enseñar a los más pequeños valores y buenos hábitos. Todo el proyecto está inspirado en el propósito de influir positivamente en las familias a través de la alimentación con el objetivo de favorecer el bienestar de los niños.

Para explicar el proyecto, el equipo de Scolarest ha contado también con Aitor Sánchez, dietista-nutricionista, que ha resaltado la importancia de la alimentación saludable de los niños y ha presentado a los asistentes el proyecto de colaboración entre la Interprofesional del Acei-

te de Oliva Español y Scolarest-Compass Group para cocinar exclusivamente con aceite de oliva en los comedores escolares, así como la iniciativa www.aprendeacomersano.org, donde ofrecen un programa práctico para transformar los hábitos alimentarios con vídeos y consejos de Sánchez, ya que es uno de los abanderados junto al deportista Saúl Craviotto.

Scolarest ha subrayado que la influencia de los comedores escolares en la alimentación de los niños es muy importante y por ello aspira a que los más pequeños, además de comer bien, aprendan buenos hábitos en los colegios, donde trabaja su proyecto educativo con el que dinamiza actividades en las que aprenden buenos hábitos y se divierten.



La Dieta Mediterránea se confirma como uno de los estilos de vida más saludables y sostenibles

Expertos en los ámbitos de la salud, la sostenibilidad y la cultura evidenciaron durante el XIII Congreso Internacional sobre Dieta Mediterránea, celebrado en Barcelona en el marco de Alimentaria, que el estilo de vida que promueve y defiende este patrón alimentario figura entre los más saludables y sostenibles del mundo.

El presidente del Congreso Internacional Dieta Mediterránea, Ramón Estruch, explicó que “es necesario aunar esfuerzos para preservar la Dieta Mediterránea tradicional que es realmente, tal y como se ha demostrado científicamente, protectora de la salud, especialmente de la enfermedad cardiovascular, el cáncer, las enfermedades neurodegenerativas y la diabetes. Por lo que es necesario salvaguardar esta herencia que es Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad”.

Otra de las conclusiones de este fórum internacional fue la constatación de que los alimentos incluidos en la Dieta Mediterránea son saludables y deben consumirse en las raciones y frecuencias adecuadas, según se detalla en la pirámide de la Dieta Mediterránea. Una forma de fomentar el consumo de alimentos saludables en su justa medida sería, según se señaló, promocionar un etiquetado frontal de los alimentos que ayudara al consumidor en la elección de los productos y le acercara a un patrón saludable como la Dieta Mediterránea.

La Dieta Mediterránea es un modelo de alimentación que se caracteriza por ser muy rico en frutas, verduras, aceite de oliva virgen extra, legumbres, frutos secos y cereales integrales, por lo que se debe considerar como una dieta pro-vegetariana, basada en plantas e incluso “flexiteriana”. Pero, también incluye otros alimentos saludables como la carne, el pescado, los productos lácteos y un consumo moderado de vino, siempre con las comidas.

En el contexto de un patrón de alimenta-

ción global, durante el congreso también se debatieron los aspectos saludables de varios alimentos como el aceite de oliva, la carne, el pescado, los lácteos y también los ultraprocesados.

Según se puso de manifiesto en este encuentro, este estilo de vida se está globalizando gracias a sus propiedades saludables y sostenibles, pero también a su reconocimiento por numerosas organizaciones como la Unesco, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), “por lo que es muy importante salvaguardar la Dieta Mediterránea y transmitirla de generación en generación”, señalaron.

El director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), José Miguel Herrero, explicó que “hay que preservar el concepto y los valores de la Dieta Mediterránea pero también hay que ir renovándose en función de los nuevos desarrollos científicos y tecnológicos que está haciendo el sector agroalimentario”.

Por su parte, el doctor Francesco Branca, director del Departamento de Salud y Nutrición para la Salud y Desarrollo de la OMS, señaló que la Dieta Mediterránea es la que emite menos gases con efecto invernadero, por lo que sería la más sostenible, incluso más que la dieta vegetariana.

Según se constató, la Dieta Mediterránea como sistema alimentario se alza como alternativa sostenible al sistema alimentario característico de los países ricos en la actualidad, que no es viable a largo plazo. Este engloba la sostenibilidad total del planeta y las recomendaciones sobre el consumo de alimentos preferentemente de proximidad y de temporada, entre otros aspectos, así como una gastronomía basada en recetas y métodos culinarios inspirados en nuestra cultura y en la biodiversidad en aras de la salud de nuestro planeta y la lucha contra el cambio climático.

La Dieta Mediterránea reduce el riesgo de preeclampsia en mujeres embarazadas

Un nuevo estudio llevado a cabo por la Universidad Johns Hopkins en Baltimore (EEUU) - que encuestó a un grupo racialmente diverso de más de 8.000 mujeres- ha aportado evidencia de que seguir una Dieta Mediterránea podría reducir el riesgo de preeclampsia en mujeres embarazadas en al menos un 20%.

Para el estudio, los investigadores encuestaron a las mujeres inscritas en el estudio Boston Birth Cohort entre 1999 y 2014. El 47% de las participantes del estudio eran de raza negra, el 28% hispanas y el 25% restante blancas o de otras razas. La edad promedio fue de 28 años.

En concreto, se pidió a las participantes que completaran una encuesta dietética dentro de las 24 a 72 horas posteriores al parto, con preguntas centradas en la frecuencia con la que consumían alimentos de la Dieta Mediterránea durante el embarazo. Según las respuestas, a las participantes se les asignó una puntuación de dieta y se clasificaron en tres grupos para su análisis y comparación. Las puntuaciones más altas reflejaron frecuencias más altas de consumo de alimentos mediterráneos.

Un total del 10% de las mujeres encuestadas (848) desarrollaron preeclampsia. Después de ajustar las agrupaciones por edad, raza, educación, estado civil, tabaquismo, embarazos anteriores y obesidad, los investigadores informaron de que en comparación con las mujeres que obtuvieron puntuaciones en el grupo más bajo, las que registraron puntuaciones en los grupos medio y alto tenían un 28% y un 22% menos de riesgo de preeclampsia.

El estudio sugiere que las diferencias raciales en las tasas de preeclampsia en EEUU podrían estar más relacionadas con factores socioeconómicos que genéticos o biológicos, ya que todos los grupos raciales se beneficiaron de este patrón alimentario.



Exportaciones e importaciones entre España y la Unión Europea y resto de países (Febrero 2022)

Fuente: Dirección General de Aduanas

IMPORTACIÓN

EXPORTACIÓN

Aceites y grasas

Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	Portugal	2.595	7.042.414	A. de Oliva	EEUU	5.339	18.738.608
V. LAMPANTE	Otros	606	2.070.522	LAMPANTE	Italia	5.335	16.167.355
	TOTAL	3.201	9.112.936		Otros	13.597	46.075.819
LOS DEMÁS	TOTAL	3.201	9.112.936	LOS DEMÁS	TOTAL	24.205	80.981.782
A. DE OLIVA	Tunez	6.794	19.310.843	A. DE OLIVA	Italia	25.084	78.886.876
	Portugal	6.116	19.405.847		EEUU	8.615	33.927.826
	Italia	416	1.336.806		Portugal	4.778	15.396.361
	Marruecos	378	831.159		Francia	4.522	17.101.183
	Turquía	311	827.126		Japón	2.246	9.249.727
	Siria	150	423.741		Alemania	2.135	4.796.419
	Otros	55	143.078		China	1.891	7.239.418
	TOTAL	14.825	44.349.121		R. Unido	1.736	6.448.926
TOTAL A. OLIVA	TOTAL	661	2.213.600	TOTAL A. OLIVA	TOTAL	61.124	226.609.767
A. ORUJO	Tunez	1.984	1.881.186	A. ORUJO	Italia	2.757	5.678.750
	Portugal	1.638	2.088.131		Portugal	1.108	2.016.371
	Italia	1.432	1.762.838		EEUU	1.103	2.172.648
	Otros	633	845.585		E. Árabes Unidos	894	2.634.779
	TOTAL	5.687	6.577.740		Otros	6.527	13.272.022
ACEITUNA	TOTAL	1.544	780.955	ACEITUNA	TOTAL	12.390	25.774.570
DE MESA	Portugal	1.541	771.245	DE MESA	Alemania	281	739.166
	Otros	3	9.709		Portugal	231	245.076
	TOTAL	1.544	780.955		Otros	356	645.313
A. GIRASOL	TOTAL	46.291	58.836.627	A. GIRASOL	TOTAL	867	1.629.555
	Ucrania	46.291	58.836.627		Francia	5.536	8.159.977
	Rep. Moldova	6.278	7.947.494		Portugal	4.054	6.632.844
	Francia	4.794	6.790.472		R. Unido	1.985	2.753.685
	Otros	5.164	8.544.899		Otros	9.452	15.737.841
	TOTAL	62.533	82.119.492		TOTAL	21.028	33.284.347
A. COCO	TOTAL	3.498	6.004.747	A. COCO	Francia	529	964.654
	Filipinas	3.498	6.004.747		Otros	633	1.394.933
	Otros	625	1.333.185		TOTAL	1.164	2.359.586
	TOTAL	4.124	7.337.932		TOTAL	1.164	2.359.586
A. PALMISTE	TOTAL	1.497	2.785.850	A. PALMISTE	Bélgica	95	206.298
	Malasia	1.497	2.785.850		Otros	174	392.877
	Otros	1.733	2.901.875		TOTAL	269	599.176
	TOTAL	3.230	5.687.724		TOTAL	269	599.176
ACEITE PALMA	TOTAL	60.177	65.878.306	ACEITE PALMA	Francia	1.828	2.418.871
	Indonesia	60.177	65.878.306		Otros	1.547	3.101.633
	Guatemala	18.035	19.090.570		TOTAL	3.376	5.520.504
	Malasia	6.524	8.479.410		TOTAL	3.376	5.520.504
	Otros	9.207	11.354.467		TOTAL	479	641.121
	TOTAL	93.944	104.802.754		TOTAL	479	641.121
ACEITE DE MAÍZ	TOTAL	24	50.597	ACEITE DE MAÍZ	Portugal	203	280.622
	Francia	24	50.597		Otros	276	360.499
	Otros	2	8.287		TOTAL	479	641.121
	TOTAL	27	58.884		TOTAL	35	85.545
A. RICINO	TOTAL	424	745.249	A. RICINO	Otros	35	85.545
	Francia	424	745.249		TOTAL	35	85.545
	Otros	232	439.605		TOTAL	35	85.545
	TOTAL	656	1.184.854		TOTAL	35	85.545
A. LINAZA	TOTAL	249	327.259	A. LINAZA	Portugal	300	408.697
	Portugal	249	327.259		Otros	166	453.163
	Otros	68	174.559		TOTAL	466	861.860
	TOTAL	318	501.818		TOTAL	466	861.860



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
A. CACAHUETE	Bélgica	30	69.531	A. CACAHUETE	China	7	23.921
	Otros	19	49.424		Otros	3	10.669
	TOTAL	49	118.955		TOTAL	10	34.590
A. SOJA	EEUU	20.413	22.184.162	A. SOJA	Marruecos	21.503	25.647.873
	Portugal	9.695	12.983.029		Argelia	11.759	14.472.745
	Otros	3.009	3.837.679		Otros	1.769	3.168.675
	TOTAL	33.118	39.004.870		TOTAL	35.032	43.289.293
ACEITE COLZA	Francia	2.064	2.302.230	ACEITE COLZA	Portugal	749	1.299.096
	Bélgica	1.874	2.897.726		EEUU	647	1.284.881
	Otros	580	883.505		Otros	753	1.269.089
	TOTAL	4.518	6.083.461		TOTAL	2.149	3.853.066
A. SÉSAMO	Portugal	5	25.738	A. SÉSAMO	Otros	7	42.888
	Otros	15	87.722		TOTAL	7	42.888
	TOTAL	20	113.459				
A. PESCADO	P. Bajos	787	573.219	A. PESCADO	Francia	408	857.486
	Francia	619	710.099		Alemania	358	951.339
	Otros	1.911	2.949.634		Otros	492	1.478.911
	TOTAL	3.318	4.232.952		TOTAL	1.258	3.287.736
A. CONCRETOS	Portugal	765	1.392.213	A. CONCRETOS	EEUU	1.231	4.352.575
	Italia	242	659.126		Italia	569	1.400.300
	Otros	816	4.371.277		Francia	505	1.431.000
	TOTAL	1.823	6.422.616		Otros	1.381	4.816.999
GLICERINA BRUTA	Francia	542	356.535	GLICERINA BRUTA	P. Bajos	6.127	2.489.599
	Otros	517	280.045		China	5.889	2.509.707
	TOTAL	1.059	636.580		Otros	3.870	2.213.740
GLICERINA DESTILADA	Indonesia	1.522	2.041.309	GLICERINA DESTILADA	Tunez	164	309.460
	Alemania	1.125	1.759.122		Otros	550	809.466
	P. Bajos	1.007	1.531.896		TOTAL	714	1.118.926
	Otros	1.966	2.735.648				
	TOTAL	5.621	8.067.974				
GRASA DE CERDO	Francia	2.533	3.013.348	GRASA DE CERDO	Alemania	556	562.511
	Italia	1.075	1.302.965		Taiwán	304	496.422
	Portugal	300	367.820		Otros	608	1.048.892
	Otros	323	397.675		TOTAL	1.468	2.107.825
	TOTAL	4.231	5.081.808				
MANTECA DE CERDO	Otros	0,12	946	MANTECA DE CERDO	Francia	29	100.174
	TOTAL	0,12	946		Otros	3	7.997
					TOTAL	31	108.171
SEBOS	Francia	2.904	3.605.800	SEBOS	Francia	263	278.520
	Otros	1.135	1.196.210		Otros	305	353.210
	TOTAL	4.039	4.802.010		TOTAL	568	631.729
GRASAS ANIM. O VEGETALES HIDROGENADAS	Alemania	986	2.623.818	GRASAS ANIM. O VEGETALES HIDROGENADAS	Argelia	1.414	2.520.221
	Otros	1.096	3.095.012		Francia	1.187	2.777.726
	TOTAL	2.082	5.718.831		Portugal	811	1.415.961
					Otros	1.429	4.889.398
	TOTAL	4.843	11.603.305				
MARGARINA	Bélgica	1.828	2.825.223	MARGARINA	Francia	3.268	5.687.475
	Portugal	736	2.521.330		Portugal	2.382	3.571.090
	Otros	1.767	5.353.896		Otros	6.055	10.670.590
	TOTAL	4.331	10.700.449		TOTAL	11.705	19.929.155
TALL-OIL	Francia	48	70.295	TALL-OIL	Rep. Checa	1	1.141
	Otros	7	15.286		Otros	0,10	77.593
	TOTAL	55	85.582		TOTAL	1	78.734
LECITINA DE SOJA	P. Bajos	247	521.299	LECITINA DE SOJA	Francia	572	1.366.361
	Otros	1.743	4.636.655		Italia	364	1.233.557
	TOTAL	1.990	5.157.954		Alemania	233	586.888
					Otros	951	2.622.212
	TOTAL	2.121	5.809.018				



Cereales

I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
TRIGO	Canada	26.959	9.852.993	TRIGO	Marruecos	21.355	12.525.782
	Francia	16.850	5.114.951		Tunez	55.000	29.707.595
	Lituania	8.500	2.564.530		Otros	3.398	1.300.326
	Otros	1.429	459.595		TOTAL	79.753	43.533.702
	TOTAL	53.739	17.992.069				
MAÍZ	Ucrania	760.985	197.830.536	MAÍZ	R. Unido	3.627	1.257.881
	Francia	153.581	53.773.763		Francia	3.212	2.670.822
	Rumanía	123.744	37.471.611		Portugal	2.658	2.882.171
	Otros	5.854	8.222.989		Otros	6.153	5.663.962
	TOTAL	1.044.164	297.298.899		TOTAL	15.650	12.474.837

Tortas

TORTA SOJA	Argentina	143.751	56.525.731	TORTA SOJA	Francia	9.315	3.657.038
	Brasil	45.105	18.700.712		Austria	5.000	2.350.000
	Otros	20.744	9.488.835		Otros	12.890	5.650.043
	TOTAL	209.600	84.715.278		TOTAL	27.206	11.657.081
TORTA LINO	Bélgica	24	14.018	TORTA LINO			
	TOTAL	24	14.018				
TORTA COPRA	Italia	0,6	54	TORTA COPRA			
	TOTAL	0,6	54				
TORTA PALMA	Indonesia	12.002	2.755.525	TORTA PALMA	Portugal	25	29.439
	Otros	75	70.026		Otros	25	5.833
	TOTAL	12.078	2.825.551		TOTAL	50	35.272
TORTA GIRASOL	Argentina	7.484	1.619.128	TORTA GIRASOL	Francia	2.928	602.319
	Otros	19.131	6.157.609		Otros	256	68.107
	TOTAL	26.615	7.776.737		TOTAL	3.185	670.425
TORTA COLZA	Bélgica	11.475	3.089.818	TORTA COLZA	Francia	5.325	1.740.772
	Otros	23.174	7.936.066		Otros	3.982	2.915.921
	TOTAL	34.650	11.025.884		TOTAL	9.307	4.656.693

Harinas

HARINA DE SOJA	Portugal	712	338.193	HARINA DE SOJA	Portugal	217	116.535
	Otros	401	320.057		Otros	42	36.910
	TOTAL	1.113	658.250		TOTAL	259	153.445
HARINA DE CARNE	Francia	1.568	786.718	HARINA DE CARNE	Francia	6.832	4.200.399
	Dinamarca	1.008	98.824		Italia	4.006	2.517.073
	Otros	2.033	1.680.745		Tailandia	3.176	1.908.689
	TOTAL	4.609	2.566.286		Alemania	2.077	1.652.760
HARINA DE PESCADO	Islandia	3.148	4.564.760	HARINA DE PESCADO	Grecia	1.728	2.395.010
	Marruecos	1.531	1.817.881		Francia	1.303	1.866.828
	R. Unido	1.086	1.438.341		Otros	1.921	2.441.751
	Otros	3.373	4.238.896		TOTAL	4.952	6.703.589
	TOTAL	9.138	12.059.877				

Semillas oleaginosas

CACAHUETES CRUDOS	China	1.382	2.753.379	CACAHUETES CRUDOS	Francia	30	59.290
	Argentina	1.074	1.530.048		Otros	126	210.723
	Otros	1.636	2.408.487		TOTAL	156	270.014
	TOTAL	4.093	6.691.914				
HABAS DE SOJA	EEUU	238.830	127.766.972	HABAS DE SOJA	Portugal	342	122.634
	Brasil	85.014	40.853.916		Otros	83	112.757
	Otros	2.624	2.117.282		TOTAL	424	235.391
	TOTAL	326.468	170.738.169				
SEM. GIRASOL	Francia	37.012	28.955.082	SEM. GIRASOL	Rusia	624	4.999.473
	Rumanía	15.496	11.453.776		Francia	580	1.185.289
	Bulgaria	6.798	5.024.391		Otros	1.021	5.907.954
	Otros	3.672	8.883.785		TOTAL	2.226	12.092.716
	TOTAL	62.979	54.317.034				
SEM. LINO	Polonia	174	199.796	SEM. LINO	Portugal	12	18.435
	Otros	571	667.476		Otros	13	18.846
	TOTAL	745	867.272		TOTAL	25	37.281
SEM. SÉSAMO	Egipto	177	307.082	SEM. SÉSAMO	Francia	40	89.096
	P. Bajos	154	320.588		Otros	71	174.868
	Otros	469	1.132.777		TOTAL	112	263.964
	TOTAL	800	1.760.446				
SEM. ALGODÓN	Grecia	3.698	1.688.158	SEM. ALGODÓN	Grecia	1.326	2.879.491
	Otros	2	4.549		Otros	56	143.898
	TOTAL	3.700	1.692.708		TOTAL	1.382	3.023.390
SEM. COLZA	Francia	7.209	3.281.396	SEM. COLZA	Argelia	100	70.895
	P. Bajos	6.584	2.195.331		Otros	68	81.753
	Otros	5.318	4.023.077		TOTAL	168	152.649
	TOTAL	19.119	9.499.804				
SEM. CÁRTAMO	Rusia	25	12.877	SEM. CÁRTAMO	Portugal	43	22.387
	Otros	2	15.248		Otros	5	3.090
	TOTAL	27	28.125		TOTAL	48	25.477

Jabones

JABÓN DE TOCADOR	Alemania	332	767.996	JABÓN DE TOCADOR	Alemania	1.280	1.780.729
	Otros	1.270	3.126.828		R. Unido	1.270	1.486.703
	TOTAL	1.604	3.894.825		Portugal	852	1.345.714
					Otros	1.578	4.149.104
JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Grecia	281	117.081	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Alemania	426	850.929
	Portugal	253	600.679		Portugal	385	609.414
	Otros	736	1.906.797		Otros	2.142	2.920.143
	TOTAL	1.271	2.624.556		TOTAL	2.954	4.380.486



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

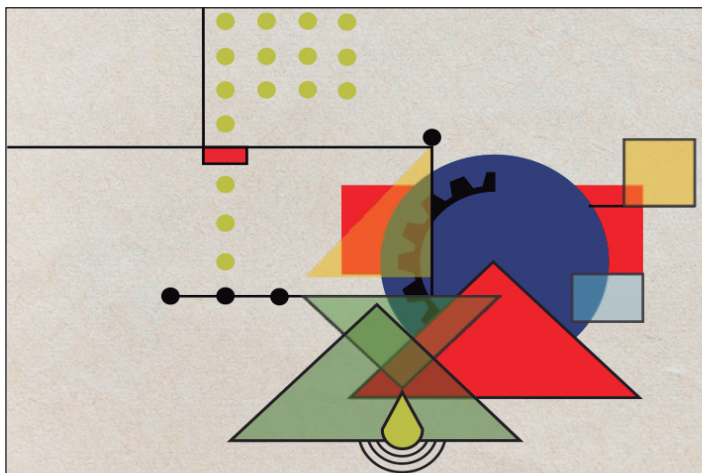
ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas. Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)
Última revisión de precios: 22 de abril de 2022.

Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L	ENV. 5 L	ENV. 2 L	BOTELLA 1 L	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
1881			14,50 (lata 2,5 l.)	6,30		3,50
5 Elementos Cornicabra				11,75		8,00
5 Elementos Picual						8,00
5 Elementos Selección Premium						10,00
Abasa	31,45				5,90	
Abasa Frutado					8,00	
Abbae de Queiles			50,00 (3 l.)			14,85
Abraham García						14,50
Albador			28,00 (lata 3 l.)	11,50	7,00	5,00
Albenzaide					5,50	5,00
Alfar La Maja					7,65	5,00
Alhema de Queiles			44,95 (lata 3 l.)	15,50 (lata)		9,00 (lata)
Alianto						17,50
Al-Manzar					7,00	12,30/12,95
Al-Manzar Olivares en Terrazas					15,85	
Alma Oliva			27,00 (3 l.)			10,25/11,40
Almenara						5,99
Aneba					8,50	8,00
Aniguala						8,10
Anima Aurea						12,00
Antara			19,00 (lata 2,5 l.)		7,00	4,65
Artajo						14,90
Artajo Arbosana/Koroneiki						13,20
Arteoliva (tetra-brick)				4,50		
Arzuaga						11,00
AU		15,57		3,14	5,00	6,00 (lata)
Aubocassa						19,95
Baecula			15,00 (lata 2,5 l.)	7,50 (lata)	5,50	3,50
Basilippo						11,00
Basilippo Gourmet Primer Día						17,00
Basilippo Selección Arbequina						10,45
Belluga						4,00 (lata 0,25 l.)
Benja Gran Selección					5,00	4,25
Bertín Osborne Selección				4,07		
Biocano						4,25
Borges		27,79	11,95	7,29	6,25	
Borges Arbequina					6,49	3,75
Borges Hojiblanca					6,49	3,75
Borges Picual					6,49	3,75
Calandina					7,00	25,00
Cal Saboi						25,00
Camino de Aníbal						10,00
Camp Cerviá	31,00				8,00	
Campos de Uleila						7,80
Canoliva	32,90					5,00
Cañada del Marqués	23,15					
Capilla del Fraile			25,50 (lata 2,5 l.)			11,50
Capricho Andaluz	40,00 (ánfora)	37,93	2,98 (0,25 l.)	5,99 (lata)	6,50	2,75 (lata)
Carabaña						19,65
Carbonell	34,64	34,45		5,99/6,99	8,99	3,58
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				6,01/7,25	5,59	2,75
Carbonell G. Selección (Almazara)	34,64	18,48	15,00 (3 l.)	6,01/7,25	5,59/6,00	3,94/4,02
Carbonell Hojiblanca				6,01/7,25	6,19	2,85
Carbonell Intenso				6,01/7,25		
Carbonell Picual				6,01/7,25	5,98/5,99	2,75
Carbonell Regium					5,99	
Carmen High/Premium Selection					11,50	
Casa Alarcón Envés						13,00
Casa Benito				9,85 (lata)		
Casa de Alba						11,15
Casa del Agua						5,45
Casado Morales						12,00
Casas de Hualdo Cornicabra/Arbequina			20,00 (lata 3 l.)			9,30/9,63
Castelanotti					9,00	9,00
Castillo de Canena 1er Día de Cosecha						20,19/22,50
Castillo de Canena Arbequina						14,50
Castillo de Canena Picual						16,90
Castillo de Canena Reserva Familiar						14,50
Castillo de Canena Royal						25,00/30,00
Castillo de Tabernas	50,00	76,50				7,42
Castillo de Tabernas Esencia						17,00
Castillo de Tabernas Picual			27,00 (lata 2,5 l.)			7,43
Castillo de Tudején						13,00
Cazorla Picual/Royal	26,00/30,00		17,30 (2,5 l.)	6,50 (lata)	5,50	
Cladivm						10,00
Claramunt Arbequino / Frantoio						14,00
Columela				12,00 (lata)		9,00
Conde de Argillo					8,40	8,90
Conde de Argillo Serie Oro					10,70	
Conde de Benalúa		21,92	9,44			3,49



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Cordoliva		14,95		3,90		
Coosur		25,99	16,75 (lata 3 l.)	6,95		
Coosur (monovarietales)				5,63/6,95		3,49
Cortijo de Suerte Alta			33,00 (lata 3 l.)	14,50 (lata)		12,70
Cortijo La Torre Premium						10,15
Cortijo Lantisco						16,00
Cortijo de Segura	29,50				5,50	
Cortijo Spiritu_Santo						11,00
Cortijos de Montefrío						5,60
Cosecha					4,05	4,25 (lata)
Cuac						20,90
Cuarcos de Otto						9,00
Dcoop		29,95		6,99		
De Nuestra Tierra Jaén						4,59
De Ntra. Tierra Les Garrigues						4,09
De Ntra. Tierra Sierra Segura	29,00			6,45		3,82
Deortegas						8,15
Dominus						14,85
Don Juan Manuel			38,00 (vidrio 3 l.)			
Duque de Baena			20,00 (lata 2,5 l.)			5,49
Echinac			13,00 (lata 3 l.)			3,00
Ecolibor						11,15
El Buen Olivo						12,69
El Lagar del Soto						12,69
El Molino de Bertín				2,89	3,55	
Enrique Ponce						19,80
Escornalbou			17,85 (3 l.)			7,00
Esencial					4,50	
Finca Alamillos del Prior					7,00	11,00
Finca Els hostalets						20,80
Finca La Moncloa				14,75 (1,5 l.)		6,00
Finca La Moncloa Gran Selección					5,90/6,03	
Fruto del Sur		26,99		4,99	4,29	
Fuenroble			42,90 (3 l.)	12,55 (lata)		8,35
Fuenroble Selección						18,00
Fuente la Madera						3,50
Fuenteroble Selección						18,00
Fuentebaena	34,50		19,00 (lata 2,5 l.)		8,50	
Full Moon						15,00
García de la Cruz Solitude						7,00
Germán Baena	34,95					5,25
Germanor		34,45	15,39		6,85/7,63	
Gourmed					4,90 (0,2 l.)	6,50
Gracurris			21,00 (lata 2,5 l.)			5,50
Guiradoli					4,50	
Hacienda Fuencubierta						6,25
Hacienda Guzmán						19,50
Hacienda La Laguna			22,15 (3 l.)	7,00	7,00	4,35 (lata)
Hacienda Meca						6,00
Hechizo Andaluz					6,00	7,15
Hejul						7,90
Herencia Mediterránea			4,90/5,49	4,50		
Hojiblanca	29,99	24,11/26,99	9,94 (3 l.)	4,88/5,34	5,88/5,89	3,95
Impelte Nuevo						7,00
IO (Black/White)						13,50
Iznaoliva		21,95		2,55/4,59		
Jacoliva			9,80			9,00
Jaencoop		23,59				
K Arquiñano						7,42/8,33
Knolive				4,88/5,19	7,04/7,49	
Koipe				6,09		7,89/8,05
L'Alquería Alfarenca/Blanqueta					8,59	
L'Estornell	50,00			11,00	13,75	8,00 (lata)
L'Estornell Centenario		41,00 (frasca)				
L'Únic Llumet						11,00
LA Organic						17,40
La Boella Arbequina/Arbosana			15,95			9,31
La Casería de Santa Julia		22,07		2,79		



La extracción convertida en arte.

centrifugación alemana

www.centrifugacionalemana.com



SE VENDEN

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

Teléfono: 625 683 192

SE VENDE

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

Más información: 958 463 046

SE BUSCA

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

Trabajo para todo el año, incorporación inmediata. Maquinaria GEA-Westfalia Separator. Mínima experiencia 5 años en puesto similar.

Más información: 630 825 235

VENDEMOS

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

Más información: 639 662 170

SE BUSCA

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

Más información: info@sagazextra.com

SE VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE VENDEN

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

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

SE VENDE

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

Teléfono: 680 714 391

SE BUSCA

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

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

SE VENDE

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

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

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

La Junta de Andalucía respalda el uso eficiente del agua en el campo con 40,5 millones en ayudas

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Andalucía ha trasladado al Consejo de Gobierno que en próximas fechas pondrá a disposición del sector agrícola andaluz ayudas por valor de 40,5 millones de euros encaminadas a mejorar la competitividad de las explotaciones y a promover el uso eficiente de los recursos naturales y de la energía en la actividad agrícola. Entre otras medidas, estas subvenciones del Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Andalucía 2014-2020 apoyan la implantación de tecnología innovadora que permite aumentar la sostenibilidad de las fincas.

La inversión total de 40,5 millones de euros incluye 10 millones de euros para respaldar la conexión de comunidades de regantes con estaciones de tratamiento de aguas regeneradas procedentes de depuradoras de aguas residuales o de desaladoras de agua de mar y aguas salobres para

su utilización en las explotaciones agrícolas. Además, la Consejería de Agricultura destina 15 millones de euros a proyectos de nuevos regadíos abastecidos con este mismo tipo de recursos y para la implantación de infraestructuras vinculadas a la autoproducción energética en instalaciones colectivas de riego.

Por otro lado, el montante global previsto por el Gobierno andaluz para estos incentivos contempla también la convocatoria de ayudas que facilitan la mejora de las instalaciones de regadío que persiguen disminuir su dependencia energética. En este caso, el presupuesto consignado por la Consejería de Agricultura se eleva a 15,5 millones de eu-

ros sumando las subvenciones destinadas al sector agrícola en general (12 millones) y los recursos de la Inversión Territorial Integrada (ITI) de Cádiz (3,5 millones).

En los tres casos se prevé que el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía (BOJA) publique este mes de abril la apertura del plazo para solicitar las ayudas correspondientes a 2022. En cuanto a los beneficiarios, podrán acceder a las subvenciones tanto comunidades de regantes, como juntas centrales y comunidades generales compuestas por un mínimo de siete socios.

Según el Gobierno andaluz, el uso eficiente del agua es fundamental para minimizar el impacto de la actividad agraria en el entorno natural en el que se ubican las explotaciones y para continuar avanzando en el máximo aprovechamiento de los recursos naturales.

www.juntadeandalucia.es





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

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

Calendario de Ferias y Eventos en 2022

1 Abril 2022

- ☞ Del 26 al 29 de abril
ANUGA FOODTEC
Colonia (Alemania)
anugafoodtec@koelnmesse.de
www.anugafoodtec.com
- ☞ Del 29 de abril al 14 de mayo
**CURSO SOBRE MEJORA DE LAS
CAPACIDADES DIRECTIVAS DE LOS
GESTORES DE LAS COOPERATIVAS
AGROALIMENTARIAS**
Campus Virtual UNIA
www.unia.es

1 Mayo 2022

- ☞ Del 3 al 6 de mayo
IPACK-IMA
Milán (Italia)
ipackima@ipackima.it
www.ipackima.com
- ☞ Del 3 al 6 de mayo
CIBUS
Parma (Italia)
cibus@fiereparma.it
www.cibus.it
- ☞ Del 5 al 8 de mayo
BIOCULTURA BARCELONA
Barcelona
comunicacion@vidasana.org
www.biocultura.org/barcelona
- ☞ Del 11 al 14 de mayo
FERIA DEL OLIVO DE MONTORO
Montoro (Córdoba)
montoro@feriadelolivo.es
www.feriadelolivo.es
- ☞ Del 13 al 15 de mayo
OLIO CAPITALE
Trieste (Italia)
info@oliocapitale.it
www.oliocapitale.it
- ☞ Del 18 al 20 de mayo
SIAL CHINA
Shanghai (China)
info@comexposium-sh.com
www.en.sialchina.com

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

Agenda

Del 9 al 11 de junio en Baeza (Jaén)

La 12ª edición de Futuroлива incluirá un amplio abanico de actividades sobre el olivar y el AOVE

La edición de 2022 Futuroлива, que tendrá lugar del 9 al 11 de junio en Baeza, contempla un amplio abanico de actividades en torno al olivar y al aceite de oliva virgen extra, entre ellas jornadas técnicas, una zona gastronómica y los concursos de fotografía y Futurochef. Además, contará con una exposición de maquinaria agrícola y oleícola y alrededor de 50 marcas de AOVE, según han avanzado sus organizadores.

Esta edición se celebrará en el Nuevo Recinto Ferial de Baeza, ubicado a la entrada de la ciudad y que cuenta con 23.000 metros cuadrados para la exposición de maquinaria y una gran zona cubierta, mediante carpa, para la exposición de aceites, zona gastronómica, stands de empresas, sala de jornadas técnicas y restaurante.

A menos de dos meses para que comience la feria, Futuroлива cuenta ya con el 70% del espacio reservado de expositores del sector, que "cada edición vuelven a Baeza por los buenos resultados obtenidos en cifras de negocio", según han resaltado sus organizadores, que esperan la presencia de más de 20.000 visitantes profesionales.

La Junta de Andalucía, la Diputación Provincial de Jaén y el Ayuntamiento de Baeza estarán presentes como patrocinadores oficiales.

les, al igual que en ediciones anteriores, una suma de esfuerzos institucionales a la que se unen, de momento, entidades como el Grupo Interóleo o AgroBank.

Otras empresas y entidades que participarán como colaboradores oficiales y tendrán presencia destacada en esta edición son la Universidad de Jaén, la UNIA, Degusta Jaén, la Unión de Pequeños Agricultores (UPA) de Andalucía, AREDA, PAG, la IGP Aceite de Jaén, la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Mapfre, Oleícola Jaén, Olea Andaluza y las cooperativas oleícolas de la ciudad San Felipe, el Alcázar y Oleícola Baeza.

Desde la organización han mostrado su satisfacción por la acogida que está teniendo la feria tras el parón forzoso por el COVID-19 y esperan completar el nuevo recinto al 100% de su capacidad.

www.futuroлива.com



PAC 2022

#MásAyudas
#MásDigital

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 CÓRDOBA (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.

Serie M6001 Utility: Agilidad y versatilidad van de la mano



Kubota

M6001 Utility: El más inteligente de los tractores profesionales

Con su potente motor de última generación, su gran maniobrabilidad y alta capacidad de elevación, el M6001 Utility convence en las condiciones más duras, gracias a su enorme eficiencia económica.



kes.kubota-eu.com / @kubotaspain / #kubota

For Earth, For Life
Kubota