4/10 Mayo 2020 nº 1.184

información | aove | olivar

Mercacei semanal

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Las cooperativas oleícolas solicitan al MAPA la incorporación del aceite de oliva en las medidas de crisis pág.7

"El Jornalero", una nueva app para encontrar trabajo en el sector agrario pág.13

La CE asegura que la amplia disponibilidad de aceite de oliva continúa pesando sobre los precios pág.14

El MAPA realizará en 2020 la actualización del estudio sobre la cadena de valor del AOVE pág.20

La EFSA incluye 37 nuevas especies de plantas a la lista de huéspedes de la *Xylella fastidiosa* pág.24

La olivicultura internacional centrará el Primer Diálogo Expoliva pág.33

Desescalando vengo, vengo

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Dicen que todo lo que sube tiene que bajar, como se supone que todo el que escala debe saber como desescalar. Aunque, en este caso, la montaña parece ser tan desconocida que no paran de surgir dudas a las que nadie encuentra solución. Estamos hablando, por supuesto, de cómo salir del estado de alarma en el que nos encontramos inmersos y sobre cuyas fases de salida todos parecen tener su propia opinión, o sugerencia.

El Gobierno ha comunicado que a partir del 11 de mayo se podrán abrir mercadillos o terrazas (limitándose al 30% de las mesas permitidas en años anteriores); a partir del 25 de mayo, volverá la caza controlada; y desde el 8 de junio, podrán abrir las barras de los bares. Eso sí, todavía queda por conocerse si esta desescalada se realizará por provincias o por indicadores epidemiológicos.

Ante esta situación, los cocineros han solicitado al Gobierno "empatía, rigor y coordinación". Lo han hecho a través de un comunicado de Euro-Toques -organización internacional de cocineros que agrupa a 700 socios en España y pone voz y rostro a un sector hostelero integrado por 280.000 restaurantes españoles- que cuenta con la implicación de chefs como Ferran Adrià, Elena y Juan Mari Arzak, Andoni Luis Aduriz o Joan Roca. El manifiesto reclama al Gobierno -y a las administraciones pertinentes- que empaticen con el gravísimo impacto que ha supuesto la crisis del COVID-19 sobre la restauración y garanticen la mayor rigurosidad y coordinación posible en cuanto a las informaciones que se trasladen a la opinión pública, para que tanto ellos como los consumidores tengan claras las medidas que tendrán que acatar en el futuro próximo.

Conscientes de que probablemente serán los últimos en abrir sus negocios, los cocineros ven prioritario "fabricar un horizonte de confianza en esta compleja situación", según han admitido en un vídeo que, bajo el lema *#LosRestaurantesNosEstamosPreparando*, lleva ya decenas de miles de visualizaciones.

Porque el problema, como lo ven muchos, no es abrir sus establecimientos, sino recuperar la confianza del consumidor. Y es que, según un reciente estudio de la escuela de negocios ESADE, el nuevo consumo tendrá como base a clientes ultracautos, "superahorradores" y que aumentarán en la medida de lo posible la compra remota que, en lo que se refiera al ámbito gastronómico, supondrá un incremento masivo en el reparto de comida por *delivery*.

"El consumidor habrá vivido dos crisis seguidas y despertará en una realidad más frágil de la que creía", aseguran desde esta escuela, al tiempo que advierten de que, una vez olvidada esta situación, los aplausos se acabarán y, como en las guerras, todos habremos sacado lo mejor al principio, para luego entrar en una desigualdad social.

Yo quiero creer que saldremos de esta siendo mejores pero, para ello, tenemos que reconectar y volver a compartir. ¡Y qué mejor que hacerlo -en cuanto podamos- en bares y restaurantes!

¡INNOVACIÓN!
IMS CONTROL INDUSTRIAL
+ Frutado...
+ Polifenoles totales...
Tu AOVE + saludable
www.imspesaje.es

CALDERERÍA BUJALANCE

Fabricación de bodegas e instalaciones de tuberías
Tel.: 957 171 889 • www.caldereriabujalance.es

"Es tiempo de reinventarse: catas virtuales de AOVE, *eCommerce* o certificar restaurantes españoles, algunas de las propuestas de ICEX"
pág.22

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
SIURANA, LES GARRIGUES y BAJO ARAGÓN: Raimon Masip San Emeterio

Redactora Jefe:
Pandora Peñamil Peñafiel

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

Edita:

Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:
Juan A. Peñamil Alba

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

Secretaria de Redacción y Publicidad: Estrella de la Lama 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 €)

Imprime:
Gráficas AVE
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 de la Asociación Española de Editoriales de Publicaciones Periódicas.

AEEPP

sumario

1 Editorial
2 Sumario
5 Análisis de Mercado
6 Actualidad
• Cooperativas
• Rentabilidad
8-12 Mercado
• Cesta de la compra
13 Actualidad
• Novedades
• Consumo
• Promoción
• Entrevista
• Agronomía
27 Comercio Exterior
30 Precios al Detall
32 Anuncios Breves
33 Agenda

Premios

Las empresas españolas triunfan en el concurso Olive Oil Award de Zurich

Varias empresas españolas han sido premiadas con las mediadas de oro, plata y bronce en el concurso internacional Olive Oil Award de Zurich. Además de zumos españoles han sido premiados AOVEs procedentes de Italia, Portugal, Grecia y Croacia.

El objetivo de estos galardones es fortalecer la confianza del consumidor en este producto y promover la transparencia en el mercado del aceite de oliva. Los AOVEs que participan en este certamen son catados y evaluados por el Panel de Cata de Aceite de Oliva de Suiza, integrado por expertos reconocidos por el Consejo Oleícola Internacional (COI).

Con la medalla de oro han sido premiadas las empresas Aceites Finca La Torre, que también ha recibido el premio "Best of Organic"; Almazaras de la Subbética, que además se ha alzado con el galardón "Best of Organic"; Muela-Olives, que a su vez ha obtenido el reconocimiento "Best of Spain"; y Goya España.

Asimismo, con la medalla de plata han sido reconocidas las firmas SCA Olivarera La Purísima, Olivapalacios, Almazaras de la Subbética, Deoleo y Goya España; mientras que se han alzado con la medalla de bronce Olivapalacios, Aceites Maeva, Aires de Jaén, Knolive Oils y Deoleo.

EFICACIA PUBLICITARIA 100%
INNOVACIÓN, PROFESIONALIDAD,
RESPETO E INDEPENDENCIA

- Cada anunciante y cada marca son únicos para nosotros
- La necesidad de cada anunciante, nuestra especialidad
- Creamos vínculos emocionales con tus clientes
- CONECTAMOS TU MARCA CON **TODOS** TUS CLIENTES

LÍDERES ABSOLUTOS EN PAPEL
10.000 EJEMPLARES DE DIFUSIÓN POR PUBLICACIÓN

LÍDERES ABSOLUTOS EN DIGITAL
2.500.000 PÁGINAS VISTAS/MES
(datos auditados)

7 Publicaciones únicas

"Mercacei, eres lo que lees"

EN BREVE UN RENOVADO

Mercacei SEMANAL

EN PAPEL

¿TODAVÍA NO ERES SUSCRIPTOR?

RESERVA YA TU SUSCRIPCIÓN

TE REGALAMOS EL PRIMER MES, UNA DE NUESTRAS GUÍAS EN PAPEL... Y MUCHO MÁS

Aceite de oliva

Precios y ánimos por los suelos en pleno proceso de desescalada

Las organizaciones agrarias Asaja, COAG y UPA y Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén informaron el pasado 30 de abril de que retomarán -en cuanto la situación lo permita- las movilizaciones por los bajos precios del aceite de oliva, aplazadas el pasado 10 de marzo ante el agravamiento de la crisis sanitaria provocada por el coronavirus. A través de estas protestas el sector quiere visibilizar la "crítica" situación de bajos precios en origen que atraviesa desde hace dos años.

Rosa Moliterno
Broker
Aceite de oliva a granel
952 603 030
rm@iberiadeaceites.com
Iberia de Aceites S.L.

Jaén

Mercado tranquilo y con muy poco movimiento. Los precios se sitúan a la baja en el lampante (1.650 €/t.) y el virgen (1.750/1.800 €/t.); mientras que el virgen extra se mantiene a 2.000/2.100 €/t. El refinado, por su parte, cede hasta los 1.700 €/t.

Córdoba

El mercado en Córdoba permanece tranquilo, tan sólo registrando algo de cisterneo. El comprador continúa adquiriendo partidas concretas y puntuales a un ritmo relajado si llega a un acuerdo en los precios. Sale algún AOVE de calidad superior a 2.250/2.350 €/t., aunque su cotización habitual permanece a 1.950/2.100 €/t. Por otro lado, el lampante se establece a 1.650 €/t.; el virgen, a 1.750/1.800 €/t.; y el refinado, a 1.700 €/t.

Sevilla

Demanda corta tras desaparecer el agobio que se percibía de entrega a la distribución. El campo presenta muy buen aspecto, al tiempo que el lampante se establece a 1.650/1.670 €/t.; el virgen, a 1.750/1.800 €/t.; el virgen extra, a 2.150/2.350 €/t.; y el refinado, a 1.700 €/t.

Málaga

Mercado muy parado, con precios a la baja y ausencia de operatividad. En este contexto, el lampante cotiza a 1.650/1.700 €/t.; y el AOVE, a 2.000/2.100 €/t. El virgen no muestra precio.

Castilla-La Mancha

Mercado complicado, sin apenas operatividad. Las lluvias han dejado el campo en muy buen estado y se percibe una creciente oferta, sin embargo no ocurre lo mismo con la demanda. El virgen cotiza a 1.950/2.000 €/t.; y el virgen extra, a 2.200/2.250 €/t.

Tarragona y Lérida

Mercado muy parado en el que ceden las cotizaciones del virgen extra frutado con DOP Les Garrigues hasta los 2.300 €/t.; y del dulce hasta los 2.200 €/t.

Extremadura

Semana complicada debido a la situación a nivel nacional e internacional y la ralentización del consumo. Se opera con normalidad y con tendencia a la baja. En este sentido, el lampante se establece a 1.600/1.650 €/t.; el virgen, a 1.800/1.850 €/t.; y el virgen extra, a 1.900/2.350 €/t.

Valencia

Mercado sin operatividad en un contexto en el que el lampante y el refinado se ofertan a 1.700 €/t.; el virgen, a 1.750 €/t.; y el virgen extra, a 1.900 €/t.

Cooperativas y empresas oleícolas piden una "ofensiva contundente" frente a los aranceles de EEUU

La consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo, ha mantenido recientemente una reunión con representantes de las principales cooperativas y empresas transformadoras del olivar para evaluar la situación del sector seis semanas después de declararse el estado de alarma. Los empresarios han coincidido con Crespo en la necesidad de reclamar al Gobierno y a la Unión Europea (UE) una "ofensiva contundente frente a los injustos aranceles" dada la trascendencia de este cultivo en toda la Comunidad andaluza y la incidencia directa en las exportaciones.

Al respecto, la consejera propone que "si la solución no llega de Bruselas, sea el Gobierno de España el que tome la iniciativa".

Según ha informado la Consejería, los precios se han estabilizado a la baja en el periodo que trascurre entre la primera semana tras la declaración del estado de alarma y la actual. Tampoco ha habido diferencias significativas en la demanda a granel durante este periodo, si bien durante los meses de enero y febrero ya se había apreciado un descenso significativo. Por su parte, la comercialización de aceite de oliva envasado se ha visto condicionada por el cierre del canal Horeca y la venta directa de las almazaras también se ha reducido.

Aunque las exportaciones se continúan realizando con normalidad, según la Consejería, las ventas al exterior han sufrido una caída de casi el 30% en lo que va de 2020, debido al impacto de los aranceles. "Nos hemos comprometido a poner en marcha una campaña específica de promoción del aceite de oliva, destacando la calidad de la producción andaluza y su carácter saludable. La apertura de mercados es imprescindible", ha enfatizado Crespo.

Asimismo, la Consjería ha recordado que la crisis del coronavirus no ha hecho repuntar los precios del aceite de oliva, un sector que arrancó 2020 con manifestaciones de protesta por la bajada de beneficios por sus cultivos, que en algunos casos han vendido por debajo de los costes de producción.

Intermediario de aceite de oliva
Ramón Alcalá
607 628 997
administracion@origenia.com
Tel.: 957 49 85 90 // Fax: 957 24 51 55

En este sentido, la Consejería de Agricultura, las cooperativas y empresas de aceite de oliva han consideraro "imprescindible" explorar los mecanismos de autorregulación para que el olivar recupere su fortaleza (extensión de norma, reducción de ofertas...) y, del mismo modo, modificar las condiciones del mecanismo de almacenamiento privado contemplado en la Organización Común de Mercados (OCM). De hecho, no descartan la opción de reclamar de nuevo al Gobierno de España y a la Unión Europea esta herramienta una vez se supere la crisis del COVID-19, pero con la posibilidad de activación a precios superiores a los actualmente previstos y en volúmenes suficientes para contribuir de manera eficaz a la recuperación de los precios.

Por otro lado, la consejera ha informado de la importancia de la erradicación de *Xylella fastidiosa* en Andalucía, una plaga que afecta a diferentes cultivos y que podría tener una especial repercusión en el olivar. Aún así, se continúa con el programa de vigilancia e inspección de esta bacteria por viveros, explotaciones agrícolas y parques y jardines.

Asimismo, Crespo ha destacado que su Departamento ha continuado durante estas semanas resolviendo expedientes Feader, tanto de la convocatoria de jóvenes agricultores como de modernización de explotaciones agrarias. Al respecto de estas últimas subvenciones, ha anunciado que entre junio y julio se abrirá la convocatoria de 2020, al tiempo que ha recordado la inclusión en el decreto de simplificación de una medida específica que facilita la instalación de almazaras.

Además, la consejera también ha informado sobre la solicitud de reducción del índice de módulos del IRPF. Dada la situación de baja rentabilidad del ejercicio económico 2019, la Junta de Andalucía solicitó la reducción al 100%. Sin embargo, el Gobierno de España sólo ha admitido el 50% y "hemos vuelto a solicitar al Ministerio que rectifique y atienda la solicitud realizada inicialmente", ha apuntado Crespo.

En la reunión mantenida por videoconferencia han participado los presidentes de las cooperativas Dcoop, Antonio Luque; Jaencoop, Cristóbal Gallego; Oleostepa, Alfredo García; y Almazaras de la Subbética, Francisco Serrano; el responsable de compras del Grupo Sovena, Gabriel Estévez; el director comercial de Migasa y presidente de Asoliva, Antonio Gallego; el director general de Acesur, Gonzalo Guillén; y el presidente de Interoleo, Juan Gadeo.

Las cooperativas oleícolas solicitan al MAPA la incorporación del aceite de oliva en las medidas de crisis

Cooperativas Agro-alimentarias de España ha solicitado al ministro de Agricultura, Luis Planas, que el sector del aceite de oliva sea tenido en cuenta dentro de las medidas contempladas por la Comisión Europea (CE) para hacer frente a la actual crisis sanitaria, al igual que está haciendo con otros sectores.

A través de una carta, las cooperativas señalan la "grave" perturbación de mercado que sufre el sector desde el comienzo de la campaña pasada, a la que se suman las "nefastas" consecuencias de la imposición de aranceles por parte de Estados Unidos al aceite de oliva envasado de origen español.

"Por si fuera poco, el cierre del canal Horeca y del sector turístico como consecuencia de la crisis del COVID-19, dejan al sector en una situación de total vulnerabilidad", añade.

El presidente del sector del aceite de oliva de Cooperativas Agro-alimentarias de España, Rafael Sánchez de Puerta, subraya que el escenario actual compromete seriamente la viabilidad de miles de explotaciones olivareras, por lo que es imprescindible que el Ministerio adopte medidas que contribuyan a paliar la actual crisis, tanto propias como haciendo uso de las que está diseñando la Comisión Europea para apoyar a los diferentes sectores agrarios.

En este sentido, Cooperativas Agro-alimentarias de España propone la inclusión inmediata del aceite de oliva en el artículo 167 del Reglamento 1308/2013 (OCM); posibilitar la adopción de acuerdos mediante extensión de norma que permitan adecuar la oferta y la demanda y consigan un mayor equilibrio en el mercado; y aprobar un mecanismo de autorregulación voluntario que cuente con total seguridad jurídica y que contemple un apoyo económico para aquellos operadores que participen en el mismo.

Asimismo, pide reforzar el mecanismo de almacenamiento privado contemplado en la OCM de modo que se pueda activar a precios superiores a los actualmente previstos y en volúmenes suficientes para contribuir de manera eficaz a la recuperación de los precios.

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92
Intermediación de Aceites de Oliva
Nuestra estrategia la confianza
ACEITES TUCCITANOS
T. 953 301100 - info@aceitestuccitanos.com

También aboga por reducir la oferta de producto del mercado eliminando, por ejemplo, aceite de inferior calidad, como el aceite de orujo, mediante el fomento de usos alternativos a la alimentación humana (industria, biodiesel o alimentación animal entre otros). En estos casos, considera que ese aceite debe recibir una ayuda que incentive su utilización y complemente su valor.

A su vez, reclama la implantación inmediata de sistemas fiables de control de la calidad, poniendo en marcha mecanismos eficientes que permitan dar más seguridad a los consumidores, mejoren la imagen del producto y den más seguridad jurídica a las empresas.

Finalmente, defiende un apoyo en materia de promoción tanto a nivel nacional como internacional, reforzando las acciones que ponga en marcha el sector, dotándolas de un mayor presupuesto y trabajando desde el Gobierno de España para su difusión. Al respecto, "se deberá trabajar para que la Comisión Europea incremente su presupuesto destinado a este fin y apoye firmemente al sector", añade.

California elaborará un manual para que los productores de aceite de oliva aumenten su rentabilidad

La Comisión para el Aceite de Oliva de California (OOCC, por sus siglas en inglés), en colaboración con la Universidad de California, desarrollará un manual sobre la producción de aceite de oliva con el fin de ayudar a los productores a maximizar su rentabilidad.

Según ha informado este organismo, entre los autores de esta publicación figurarán los mejores investigadores de California en la gestión de explotaciones y se solicitará la aportación de un comité de productores y elaboradores establecido por el OOCC, que ha proporcionado algunos fondos para apoyar el proyecto.

Asimismo, la Comisión para el Aceite de Oliva de California ha lanzado la primera de una serie de guías titulada "*In the Grove: Best Practices for California Olive Oil Growers*", para ayudar a los productores a implementar una mejor gestión en sus olivares. El objetivo de estas pautas es proporcionar información actualizada y fácil de usar que ayudará a los productores oleícolas de California a aumentar la calidad, los rendimientos y su rentabilidad a través de prácticas inteligentes basadas en la investigación.

Esta primera edición de la guía se centra en el control de la "cochinilla del olivo" en las explotaciones y fue desarrollada en base a una revisión de la investigación sobre este tema realizada por Houston Wilson y Kent Daane en 2019.

En la publicación, los productores encontrarán información sobre cómo la "cochinilla del olivo" daña a los olivos, cómo controlar la gravedad de la plaga y cómo manejarla a través de métodos mecánicos y de control biológico y químico. La guía también incluye imágenes de esta plaga en cada etapa para ayudar a los productores a identificarla.

Cotizaciones de Aceites y Grasas

Aceites de oliva

		EUROS/T. SEMANA 27 abr./3 mayo '20 (Cierre día 23 abril '20)	EUROS/T. SEMANA 4/10 mayo '20 (Cierre día 30 abril '20)
	ANDALUCÍA	**€/t.**	**€/t.**
JAÉN	Lampante, base 1º	1.700	1.650
	Virgen	1.800/1.850	1.750/1.800
	Virgen extra	2.000/2.100	2.000/2.100
	Refinado	1.750	1.700
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	1.670	1.650
	Virgen	1.770/1.850	1.750/1.800
	Virgen extra	1.950/2.100	1.950/2.100
	Refinado	1.750	1.700
SEVILLA	Lampante, base 1º	1.650/1.700	1.650/1.670
	Virgen	1.800/1.850	1.800
	Virgen extra	2.150/2.400	2.150/2.350
	Refinado	1.700	1.670
GRANADA	Lampante, base 1º	1.700	1.650
	Virgen	1.800/1.850	1.750/1.800
	Virgen extra	2.000/2.100	2.000/2.100
MÁLAGA	Lampante, base 1º	1.700/1.750	1.650/1.700
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	2.100	2.000/2.100
ARAGÓN	**ARAGÓN**		
	Virgen extra (DOP Bajo Aragón)	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	**CASTILLA-LA MANCHA**		
	Virgen	2.000	1.950/2.000
	Virgen extra	2.200/2.250	2.200/2.250
LÉRIDA	Virgen extra (DOP Garrigues) frutado	2.350	2.300
	Virgen extra (DOP Garrigues) dulce	2.250	2.200
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	1.700	1.700
	Virgen	1.750	1.750
	Virgen extra	1.900	1.900
	Refinado	1.750	1.700
BADAJOZ	**EXTREMADURA**		
	Lampante, base 1º	1.600/1.650	1.600/1.650
	Virgen	1.800/1.850	1.800/1.850
	Virgen extra	1.900/2.300	1.900/2.300

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

Cotizaciones de Aceites y Grasas

Aceites de orujo

		EUROS/T. SEMANA 27 abr./3 mayo '20 (Cierre día 23 abril '20)	EUROS/T. SEMANA 4/10 mayo '20 (Cierre día 30 abril '20)
SEVILLA	**ANDALUCÍA**	€/t.	€/t.
	Refinable, base 10º	650	640/650
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	960	950

Aceites de semillas

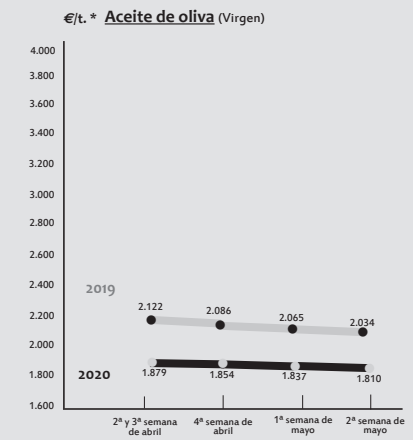
SEVILLA	**ACEITE DE GIRASOL** (Sobre origen a granel)		
	Crudo	700	700
	Refinado	780	775
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	813	715
	Refinado	865	760
	ACEITE DE SEMILLAS		
	Refinado	780	775

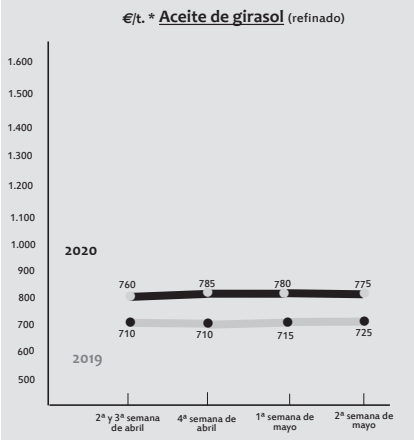
Oleínas y Ácidos grasos

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

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios





EVOOLEUM
WORLD'S TOP100
EXTRA VIRGIN OLIVE OILS
¿TODAVÍA NO TIENES ENTRE TUS MANOS LOS 100 MEJORES AOVES DEL MUNDO?
COMPRA TU GUÍA EVOOLEUM 2020
www.evooleum.com/guia

(Media ponderada a nivel nacional).*

Cotizaciones de Aceites y Grasas

Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONA

	EUROS/T. SEMANA 27 abr./3 mayo '20 (Cierre día 23 abril '20) €/t.	EUROS/T. SEMANA 4/10 mayo '20 (Cierre día 30 abril '20) €/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	630	630
SEBO FUNDIDO, Fancy	620	620
GRASA ANIMAL 3° (origen)	670	670
GRASA ANIMAL 5° (origen)	660	660
MANTECA DE CERDO 1°/3° (origen)	815	815
ACEITE DE COCO (refinado)	1.110	1.110
ACEITE DE LINAZA (refinado)	1.095	1.095
ACEITE DE MADERA	4.750	4.750
ACEITE DE RICINO	s/c	s/c
ACEITE DE PATA DE BUEY	4.010	4.010
ACEITE DE PESCADO refinado	1.130	1.130
GLICERINA BIDESTILADA	1.050	1.050
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	680	680

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

SEBOS FUNDIDOS nacionales son: Título 42/43º C, 3% acidez, a granel (sobre Madrid y Cataluña).
SEBOS FUNDIDOS de importación USA: Fancy y Extra-fancy, a granel, sobre Barcelona.
GRASA ANIMAL: 10/12º de acidez, color FAC 34/36 título 39º 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: 0,5º de acidez. Color Gardner 2. 4 max. Indice de yodo 182 mínimo.
ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.
ACEITE DE RICINO: calidad nº1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.
ACEITE DE PATA DE BUEY: punto de enturbamiento 2/3ºC, 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.

INTERFAT
Natural Oils

ACEITES VEGETALES / ÁCIDOS GRASOS

Ricino | Linaza | Madera | Coco
Pescado | Ácidos Grasos | Aceites Cosméticos | Glicerina

Avda. Diagonal, 403 - 6°, 2ª 08008 - BARCELONA - Tfno: 93 416 19 99 - Fax: 93 416 10 48
www.interfat.com | info@interfat.com

Cotizaciones de Aceites y Grasas

Mercado internacional

ITALIA

		EUROS/KG. SEMANA 27 abr./3 mayo '20 (Cierre día 23 abril '20)	EUROS/KG. SEMANA 4/10 mayo '20 (Cierre día 30 abril '20)
IMPERIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	2,90/4,10	2,90/4,10
	ACEITE DE OLIVA refinado	1,85/2,00	1,85/2,00
	ACEITE DE ORUJO refinado	s/c	s/c
	ACEITE DE CACAHUETE refinado	s/c	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
	(Precios por cisternas completas, pago contado, excluidos portes e IVA en la C. Comercio de Imperia)		
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	2,90/3,00	2,90/3,00
	ACEITE DE OLIVA refinado	1,90	1,90
	ACEITE DE ORUJO refinado	1,05	1,05
	ACEITE DE GIRASOL refinado	0,91	0,91
	ACEITE DE MAÍZ refinado	1,30	1,30
	ACEITE DE SOJA refinado	0,83	0,83
	ACEITE DE CACAHUETE refinado	1,78	1,78
SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,05	3,05
	ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c
	ACEITE DE OLIVA refinado	1,60/1,65	1,60/1,65
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	1,85/2,00	1,85/2,00
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	2,40/2,50	2,40/2,50
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	1,77/1,80	1,77/1,80
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	s/c	s/c
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso	2,28/2,40	2,28/2,40
	(Precios facilitados por Olio Officina Magazine)		

PRECIOS DEL SEGURO DE CAMBIO (30 de abril de 2020)

(Prima que se paga sobre el cambio del día)

	1 mes		2 meses		3 meses		6 meses	
	Compra	Venta	Compra	Venta	Compra	Venta	Compra	Venta
Corona noruega	168,47	218,57	346,87	386,07	538,67	613,17	1.103,87	1.218,37
Dólar canadiense	25,01	32,91	48,41	56,71	79,61	88,21	162,11	175,11
Dólar EEUU	23,40	26,70	43,50	46,90	71,70	75,20	133,30	140,30
Franco suizo	-5,18	-0,98	-8,08	-3,58	-13,28	-8,38	-24,58	-15,98
Libra esterlina	6,20	12,70	15,20	20,60	26,10	31,90	53,10	62,20
Yen japonés	-0,95	7,29	0,41	8,84	-1,29	7,45	-0,37	12,78

Euro

Peseta	166,386
Lira italiana	1.936,270
Escudo portugués	200,482
Dracma griego	340,750
Florín	2,204
Dólar	1,087
Dólar Canadá	1,446
Yen japonés	120,13
Corona sueca	10,581
Corona checa	25,344
Libra esterlina	0,841
Franco suizo	1,060

Cesta de la compra

El aceite continúa presente en la cesta de la compra pero con menor intensidad

El consumo de pan, aceite, huevos y azúcar sigue creciendo pero se detecta cierto descenso en la demanda respecto a la semana previa (ingredientes tradicionales de Semana Santa). Estos productos continúan presentes en las cestas de la compra, aunque con menor intensidad, según el análisis de consumo en el hogar del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), correspondiente a la semana 16 de este año (del 13 al 19 de abril).

Este análisis constata incrementos generalizados de consumo en todas las categorías en relación con la misma semana del año anterior, con productos con crecimientos por encima de la media de frutas y hortalizas, legumbres y pescado fresco.

En concreto, la compra de aceite se ha incrementado un 33,9% en cantidad respecto a la misma semana del año anterior, si bien disminuye un 12,5% en relación a la semana precedente.

Debido a la mayor presencia en el hogar, se constatan incrementos significativos en los productos que habitualmente se consumen en bares y restaurantes, como cerveza, bebidas refrescantes, bebidas espirituosas e incluso café e infusiones.

Por lugares de compra, las tiendas más próximas a los hogares, como supermercados y tiendas tradicionales son las que incrementan por encima de la media el volumen de alimentos que se compran en ellas, con subidas del 53,2% y 63%, respectivamente. Les siguen en crecimiento las tiendas descuento (+40,4%) y los hipermercados (+32%).

En la última semana, las compras por Internet se consolidan como una de las alternativas más importantes para la compra de alimentos debido al confinamiento en los hogares. En relación con la misma semana de 2019, el aumento ha sido superior al 200% y, respecto a la semana precedente, es el canal que más crecimiento consigue, seguido de los supermercados.

En función de las zonas geográficas, centro-sur peninsular, Andalucía y norte de España observan mayor incremento en el consumo. Destacan las subidas registradas en Madrid (+82,6%), Aragón (+79,7%) y Navarra (+73,9%).

GARCÍA FORNET E HIJOS, S.L.

Agencia Comercial

CEREALES, FORRAJES Y MATERIAS PRIMAS PARA PIENSOS

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

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

	PRECIOS
HARINAS	
	€/t.
Harina de soja (s. fábrica)	334
Harina de girasol (integ.) (abril).....	167
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).	s/c
	Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú	s/c
Harina de soja *(Buenos Aires)*	s/c
(Precios cif Rotterdam)	
CEREALES	
(Estos precios son en origen)	€/t.
Maíz	183
Trigo panificable	220
Trigo forrajero (puerto destino)	215
Cebada cervecera	175
Cebada dos carreras	175
Colza (puerto destino)	225
Guisantes	240
Centeno	s/c
Harina de girasol (pellets)	175
Harina de girasol (alto proteico)	220

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **830,00** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **867,75**.
◆ ***Precios: Futuros julio.***

Harina de soja: **278,80** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **295,90**.
◆ ***Precios: Futuros mayo.***

Aceite de soja: Cerraba a **25,22** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de **27,53**.
◆ ***Precios: Futuros mayo.***

Maíz: Terminó la semana a **309,25** centavos/bushel, habiendo comenzado a **379,25**.
◆ ***Precios: Futuros mayo.***

"El Jornalero", una nueva *app* para encontrar trabajo en el sector agrario

"El Jornalero" es una nueva aplicación móvil para la búsqueda de empleo en el sector agrario creada de la mano de Solbyte Servicios Informáticos y la agencia de marketing La Biznaga Digital. Esta iniciativa nace como una solución digital para poner en contacto jornaleros y empresas del campo que estén buscando trabajar o contratar en el caso de los capataces o empresas.

Según destacan sus impulsores en la página web de esta herramienta, cada día son más las empresas que sufren problemas para sacar adelante su materia prima por falta de mano de obra. Así, "El Jornalero pretende, desde su inicio, convertirse en una herramienta referente en la organización del trabajo, llegando a ser un canal de comunicación entre empresas que ofrecen trabajo y servicios y trabajadores que están en busca de una estabilidad económica y laboral. Estamos convencidos de que surgirán nuevas alianzas comerciales y muchas personas podrán ser ayudada a través de nuestra plataforma".

Se trata de una aplicación sencilla y gratuita donde los interesados podrán darse de alta con dos perfiles diferentes: jornalero o empresa.

En el caso de registrarse con el perfil de demandante de empleo, recomiendan rellenar toda la información, ya que cuanto más completo sea el perfil más posibilidades tendrá de llamar la atención de los empresarios. En este sentido, resaltan que es importante que los datos estén bien cumplimentados para que el contacto sea directo y claro; mientras que si eres capataz y tienes una cuadrilla, "la plataforma permite añadir los perfiles de los integrantes al tuyo personal, siempre y cuando ellos también estén registrados en la aplicación de forma individual. Podrás hacer grupos de los integrantes de tu cuadrilla para gestionar el trabajo de todos desde El Jornalero", han añadido.

En la *app* de "El Jornalero" se incluyen muchas ofertas, por zona, especialidad de sector-actividad, fecha y si necesitan jornalero o cuadrilla.

En concreto, en la sección de "Mis contratos" se podrá hacer seguimiento de la evolución de las ofertas en las que se haya inscrito el interesado, conociendo en todo momento el estado de su solicitud. A su vez, en la pestaña de finalizados se podrán ver los trabajos realizados.

Asimismo, desde "Mi perfil" tendrá la opción de actualizar los datos personales, fiscales y adjuntar toda la documentación necesaria para formalizar el contrato laboral. Desde "El Jornalero" se pondrán en contacto con la empresa para que las gestiones de contratación sean lo más fácil y seguras para los trabajadores.

Finalmente, cuando la solicitud de trabajo sea seleccionada y aceptada por la empresa, el demandante recibirá una notificación en su móvil con toda la información necesaria para comenzar el primer día de trabajo.

El libro de la DOP Estepa *"Cocina con AOVE"*, premiado en The Gourman World Cookbook Awards

El libro de recetas "*Cocina con AOVE*", elaborado por la Denominación de Origen Protegida Estepa y la influencer Isasaweis, ha sido galardonado con el tercer puesto del prestigioso certamen internacional The Gourmand World Cookbook Awards, en la categoría "Libro de recetas digital".

The Gourmand World Cookbook Awards premia, cada año, a los mejores libros de cocina y vino que se publican en todo el mundo.

Este galardón internacional ha sido acogido con gran entusiasmo por la Denominación, promotora del libro, ya que supone "un reconocimiento a la labor de difusión de la cultura del aceite de oliva virgen extra que llevamos haciendo durante más de 15 años".

El libro contiene 51 recetas de los platos más representativos de la gastronomía española, tres por cada Comunidad Autónoma, en las que el aceite de oliva virgen extra es clave. "Si a un artista le das las herramientas apropiadas, tendrá más posibilidades de crear algo magnífico. Lo mismo ocurre en la cocina cuando buscamos el éxito de una receta. Contar con una buena materia prima es fundamental en la elaboración de un plato", ha asegurado la DOP.

El objetivo de este recetario ha sido reflejar la tradición culinaria de España, para lo cual Isasaweis, con su más de medio millón de suscriptores, ha tenido un papel fundamental. Gracias a la colaboración de sus seguidores, se han podido recopilar las comidas más características de cada territorio y ponerlas en un mismo lugar.

Desde la Denominación han asegurado que éste es el séptimo libro de un proyecto que pretende crear una gran biblioteca gastronómica, que se puede descargar gratuitamente en su página web (*www.doestepa.es*).

La CE asegura que la amplia disponibilidad de aceite de oliva continúa pesando sobre los precios

Debido a las amplias existencias iniciales, la disponibilidad de aceite de oliva en la Unión Europea (UE) se mantiene elevada, un 12% por encima del promedio de los últimos cinco años, lo que continúa presionando los precios, según un informe de mercado de los productos agrícolas comunitarios publicado por la Comisión Europea (CE).

El Ejecutivo comunitario ha apuntado que en la actual campaña 2019/20, la producción de aceite de oliva de la UE se ha acercado a los 2 millones de toneladas, un 15% menos en comparación con la temporada precedente. La caída de la producción en España (-35%) no será compensada completamente por otros aumentos, a pesar de la producción más que duplicada en Italia y la recuperación en Grecia (+43%) y Portugal (+30%).

Bruselas ha recordado que para mantener los precios se activó la ayuda al almacenamiento privado desde noviembre de 2019 a febrero de 2020 y se almacenaron más de 213.000 toneladas de aceite de oliva bajo este mecanismo, principalmente de España (92%) y categoría lampante (86%). Estos stocks, según ha precisado, se volverán a colocar en el mercado en agosto.

En febrero, según la CE, los precios comenzaron a estabilizarse. En particular, el precio del aceite de oliva virgen de la UE revirtió la caída de los últimos cinco meses, pero aún se mantiene un 40% por debajo del promedio de los últimos cinco años para el mismo mes (196 euros/100 kg). Por su parte, los precios del aceite de oliva virgen extra y lampante "disminuyeron su declive".

Recuperación del consumo

El informe de Bruselas también señala que hasta febrero de 2020, las exportaciones de la UE continuaron creciendo en volumen (+9% interanual), mientras que cayeron en valor (8%). En concreto, los aranceles estadounidenses desempeñaron un papel importante, ya que el descenso del valor de las exportaciones de Estados Unidos representa el 94% de la caída general. Así, el valor unitario de las exportaciones de España e Italia al país norteamericano disminuyó un 22% y un 12%, respectivamente.

La CE espera que los aranceles de Estados Unidos, los problemas de transporte vinculados al COVID-19 y las condiciones económicas generales debiliten la demanda mundial de aceite de oliva de la UE, lo que dará lugar a menores exportaciones (-8%) en 2019/20.

Tras las medidas de confinamiento debido al coronavirus, las ventas minoristas de aceite de oliva aumentaron, en particular en los principales países productores de la UE. Se espera que esta situación, junto con los bajos precios, contribuya a una recuperación general del consumo en esos Estados Miembros (+13% interanual), a pesar del cierre del *foodservice*, ya que las ventas minoristas y directas representan alrededor del 85% del consumo anual total.

"Como el posicionamiento del aceite de oliva es diferente en estos países que en el resto de la UE y los precios permitieron las existencias a nivel de los hogares en la campaña anterior, el consumo podría caer en el resto de la UE (9% por debajo del promedio de los últimos cinco años). No obstante, esto debería permitir una reducción anual de las existencias de alrededor de 100.000 t.", concluye el informe.

Planas anima a la distribución alimentaria a apostar por los productos españoles, de temporada y proximidad

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, se reunió el pasado 27 de abril con representantes de las principales asociaciones de la distribución alimentaria (Asedas, Anged y ACES) a los que animó a poner en valor los productos españoles y situarlos en lugares destacados dentro de sus lineales.

También solicitó que apuesten por apoyar productos de temporada y de proximidad, así como por aquellos alimentos que han sufrido más por el cierre de bares y restaurantes.

Durante la reunión, Planas agradeció a la distribución el gran trabajo que están realizando para garantizar el suministro de alimentos en estos difíciles días de crisis sanitaria, en los que ha quedado demostrado que "contamos con una cadena eficiente y capaz de dar respuesta al desafío de proveer de alimentos en cantidad y calidad".

El ministro aseguró que las mejores soluciones se alcanzan mediante el trabajo conjunto de todos los actores de la cadena alimentaria y ha apelado a reforzar la comunicación entre los distintos eslabones para alcanzar un mayor equilibrio y un reparto más justo del valor.

En este sentido, Planas se refirió a esta reunión del Observatorio de la Cadena Alimentaria para analizar la evolución del consumo y la formación de los precios de los alimentos. Al respecto, recalcó que el Ministerio está realizando un estrecho seguimiento de la evolución de los precios, aunque hasta el momento no se ha registrado ninguna situación anómala destacable.

Por otra parte, el ministro pidió a la distribución un esfuerzo para evitar la banalización de determinados productos y trabajar, de manera conjunta, para incrementar el prestigio de agricultores, ganaderos y pescadores ante la sociedad.

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

Fabricación de Maquinaria

METEGAL

Pesaje conforme a
METROLOGÍA LEGAL

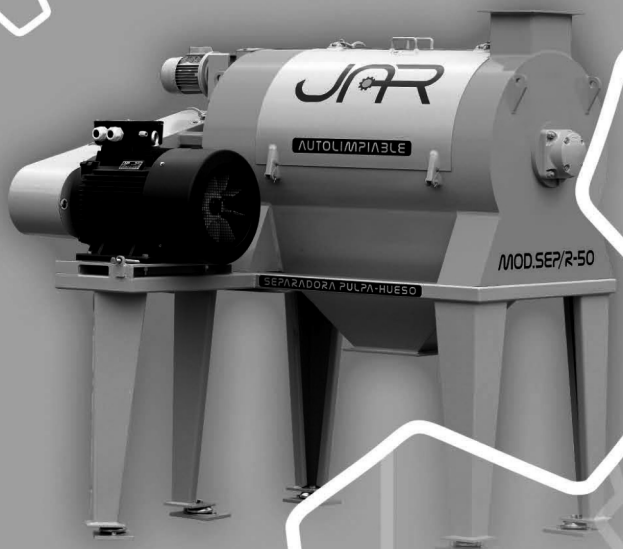
Registro de Control Metrológico con nº 04-M-0019

LIMPIADORA · LIS/R-800

PESADORA METEGAL · PES/R-763

LAVADORA · LAC/R-40

SEPARADORA · SEP/R-50



Síguenos en:

www.jarirr.com

Ctra. Cazorla, s/n
23100 · Mancha Real · (Jaén) · ESPAÑA
T: (+34) 953 350 238 · F: (+34) 953 352 736
jarirr@jarirr.com · www.jarirr.com

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

ANÁLISIS

Anisol

ANALIZADORES NIR DE HUMEDAD Y GRASA EN PULPA DE ACEITUNA

www.anisol.es
913 528 307

Nuevos SpectraAlyzer 2.0 Olivas

Rendimiento, acidez grasa, extracto seco

- Aceituna y orujo
- Aceite (AOVE)
- Suelo y hojas

AXFLOW

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

tecnilab
tecnologia analitica

Tel.: 949 335 460

NIT38 Olive Analyzer

Análisis rápido de rendimiento graso en aceituna

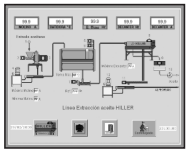
www.tecnilab.es Renting Coste 0

AUTOMATIZACIÓN/ELECTRICIDAD

SISTEMAS ELÉCTRICOS MORENO, S.L.

Electricidad Moreno

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



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

BOMBAS

BOMBAS TRIEF

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales

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

La experiencia marca la diferencia

GP González y París

Bombas transportadoras de alpeorujo
Separadoras de pulpa y hueso
Despalilladoras de aceitunas
Bombas sumergibles para alpeorujo
Transportadores neumáticos para huesos
Vibradores de olivos

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

DEPÓSITOS INOX.

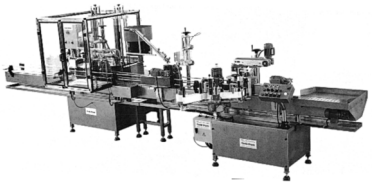
MANZANO Flottweg Separation Technology

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

www.caldereriamanzano.net

ENVASES/ENVASADO

Codi - Pack®
Marcaje y Codificación, S.L.



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

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

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

EXTRACCIÓN

HILLER®
centrifugación alemana

PLANTAS DE EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA
953 281 584 SERVICIO TÉCNICO 957 160 851
Pol. Ind. Los Olivares, C/ Huelma, parc. 610 - B - JAÉN
www.centrifugacionalemana.com

Palacín

www.jpalacin.com

Info: +34 953 757 112 - Úbeda - Jaén

Ingeniería para un mundo mejor

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

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

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

GEA engineering for a better world
gea.com

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

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

OLIVARUM
Fundación CAJA RURAL JAÉN
asesoramiento | analítica | investigación | transferencia | formación

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

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

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

FILTRACIÓN

GMR
GARRIDO MONTERO REPRESENTACIONES, S.L.
Compra-Venta, Alquiler y Reparación de Maquinaria para Bodegas y Almazaras

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

Tel.: 678 531 111
info@maquinaria-vinicola.com • www.maquinaria-vinicola.com

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

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

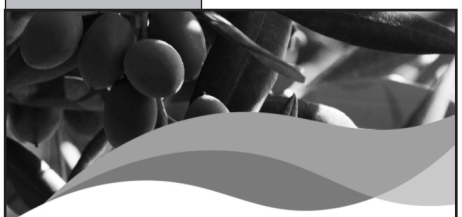
953 281 116 · laboratorio@laboratoriotello.com · www.laboratoriotello.com
Pol. Ind. Los Olivares. C/ La Iruela, 8 - 23009, Jaén, España

PESAJE

Pol. Ind. "Los Olivares" – C/. Escañuela, 34
23009 Jaén · Tlf. / Fax: 953 28 46 97
www.imatec31.es · info@imatec31.es

AVANCE, SEGURIDAD Y COMPROMISO
IMATEC
INGENIERÍA, METROLOGÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

LABORATORIOS



Expertos en análisis de **aceites y grasas**
agrama ciencia y vida
www.laboratorioagrama.com

PATIO

AGRINACO
Tecnología de futuro

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

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

SOFTWARE

"Gestión de explotaciones agrícolas y cuadernos de campo."

Agro Cuaderno ®

Desarrollado por **PROSUR**
www.agrocuaderno.com

LABORATORIO DE ANALISIS DE PLAGUICIDAS, HERBICIDAS,ETC.

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

LABORATORIOS ENOQUISA

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

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

La evolución está en nuestro ADN

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

CALERO
INGENIERÍA Y DESARROLLO AGRO-INDUSTRIAL, S.A.

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

VIVEROS/CAMPO

MORESIL
Especialistas en Recolección

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

ESPEJO

LABORATORIO DE ANÁLISIS

Fundado en 1944

Especializados en análisis de grasas y aceites

60 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan

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

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

METEGAL

Pesaje conforme a METROLOGÍA LEGAL

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

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

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

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

Nueva campaña para fomentar el consumo de productos jiennenses

La Diputación de Jaén ha lanzado una campaña de promoción de los productos de la provincia con el objetivo de incentivar su consumo entre las familias jiennenses. Esta iniciativa, que se prolongará durante las dos próximas semanas, lleva por lema *"Desde tu casa, saborea tu tierra"*.

Esta iniciativa persigue que los consumidores de la provincia jiennense "puedan disfrutar de productos de calidad, frescos, de cercanía y variados porque, aunque estemos confinados, nuestros productos siguen estando ahí y, además, consumiéndolos ayudamos a nuestros productores y, por ende, a la economía de la provincia", según ha explicado Francisco Reyes, presidente de la Administración provincial, quien ha añadido que con "esta acción promocional pretendemos también reforzar la marca Degusta Jaén y por supuesto al sector agroalimentario provincial".

El presidente de la Diputación ha subrayado que "es necesario respaldar el trabajo de esos agricultores, ganaderos y de la industria agroalimentaria de la provincia de Jaén en general, a la que además hay que agradecerle que en estos momentos difíciles no nos falten esos productos de calidad en nuestra despensa". Una forma de que "todos apoyemos esta industria es consumir productos de nuestra provincia, ya no solo porque sea importante para generar esa riqueza y mantener ese empleo, sino porque también estamos consumiendo productos de calidad y de cercanía", ha apostillado Reyes.

De ahí que la Diputación haya lanzado esta campaña promocional que se desarrollará en medios de comunicación y redes sociales, con la que "pretendemos que en esta época de confinamiento, los jiennenses sigamos comprando productos de nuestra tierra, ya sea en los establecimientos o a través de Internet", ha concluido.

Cataluña pone en marcha una web con iniciativas de venta de alimentos de proximidad

El Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (DARP) de la Generalitat de Cataluña, a través de la empresa pública Prodeca, ha puesto en marcha una web para reunir todas las iniciativas individuales y colectivas que ponen en contacto productores y consumidores con el fin de facilitar la comercialización de productos de proximidad, entre ellos el aceite de oliva virgen extra, en el contexto actual de estado de alarma por el coronavirus.

El nuevo buscador de *#AlimentsDeProp* pone a disposición de la ciudadanía y de las empresas un listado de iniciativas del sector agroalimentario identificadas por ámbito territorial y por categoría de producto para aumentar su visibilidad.

La iniciativa recoge y aglutina las diversas propuestas comerciales públicas-privadas de productores locales catalanes y las ordena bajo una misma plataforma facilitando su contacto por parte de los consumidores. De momento, dispone de más de un centenar de propuestas e iniciativas individuales, con establecimientos, bodegas o cooperativas, así como de iniciativas colectivas, entre las que se puede encontrar Slow Food o Productores Catalanes.

La web cuenta con un formulario para que los productores locales catalanes se puedan dar de alta y compartir su oferta de alimentos y bebidas de proximidad.

El proyecto es la continuación de la iniciativa *#AlimentsDeProp,* que esta empresa inició en Twitter al inicio de la crisis sanitaria, en el que a través de este hashtag permitía publicitar la oferta de productores locales y la demanda de los consumidores, generando cerca de 60.000 impresiones y 1.500 interacciones.

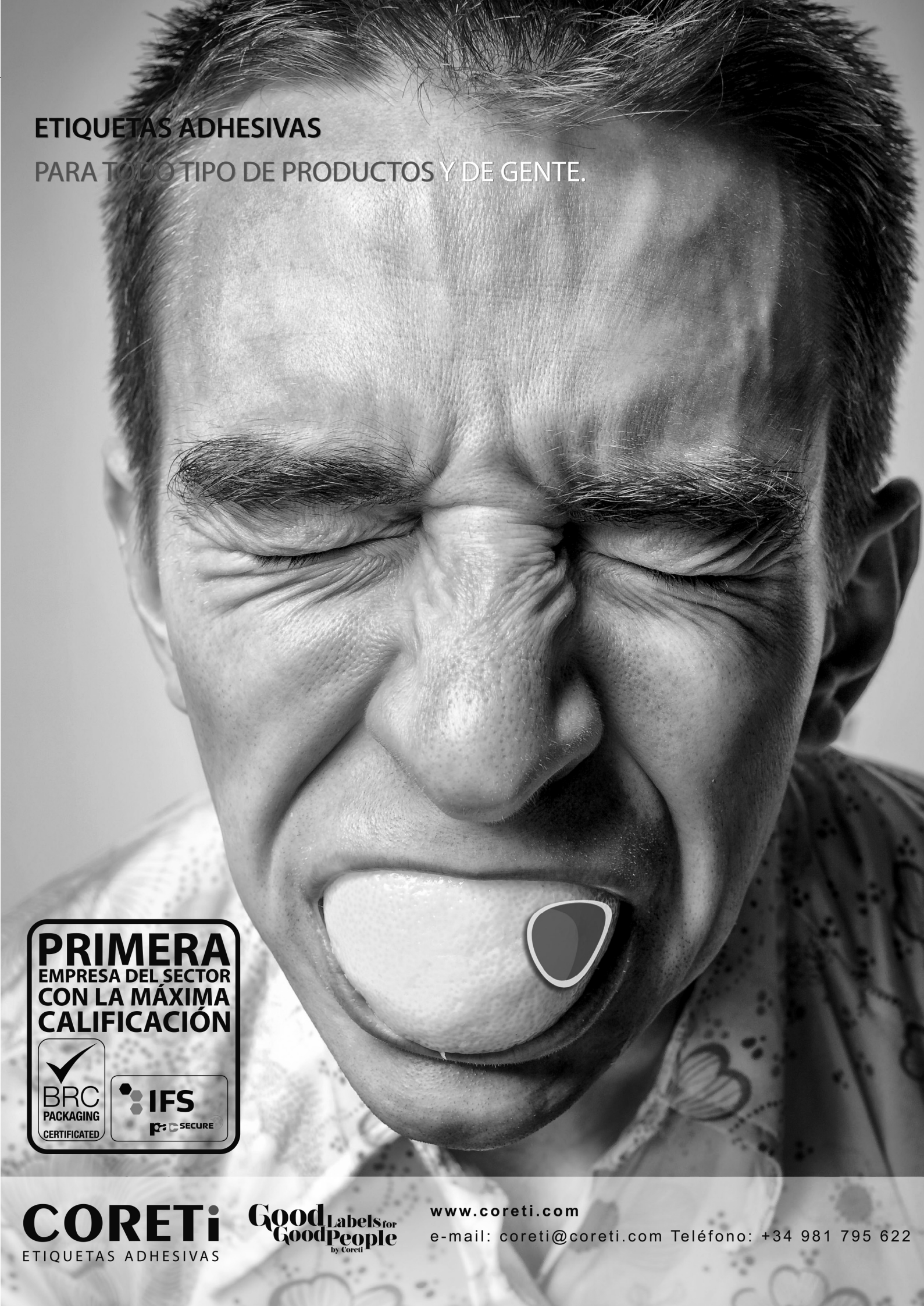
Los alimentos de calidad de Baleares en tiempos de coronavirus

Los presidentes de los consejos reguladores de las DOPs Formatge Maò-Menorca, Oliva de Mallorca, Binissalem, Pla i Llevant y Oli de Mallorca; así como de las IGPs Sobrassada de Mallorca y Vi de la Terra de Mallorca se han reunido telemáticamente para poner en común la situación actual de elaboradores y productores inscritos en sus entidades a consecuencia de la crisis sanitaria provocada por el COVID-19.

Desde hace años, diversos sectores de alimentos de Baleares han adoptado el camino de la diferenciación geográfica y los reconocimientos europeos (Denominación de Origen Protegida e Indicación Geográfica Protegida) con objeto de garantizar su calidad ante los consumidores y hacerse un hueco en el mercado, el cual en definitiva determina la viabilidad de la producción. Esta fórmula, que supone un esfuerzo a largo término de todos los que intervienen en la cadena de producción y transformación, ha tenido su recompensa, incluso a pesar del coste económico que supone.

Los presidentes de las entidades que agrupan estos sectores coinciden en la necesidad de colaborar entre ellos, no solo en este momento de dificultades e incertidumbre, sino a largo plazo, para asegurar la viabilidad de la producción local de alimentos de la máxima calidad y la mejora de la situación de la agricultura de nuestras islas, para una economía más equilibrada y sostenible.

El queso DO Maò-Menorca, la Sobrasada de Mallorca, la DOP Oliva y DOP Oli de Mallorca, así como los vinos DOP Binissalem, de Pla i Llevant i Vi de la Terra de Mallorca quieren contribuir a recuperar el bienestar individual y la actividad económica tan pronto como la situación sanitaria lo permita.


ETIQUETAS ADHESIVAS
PARA TODO TIPO DE PRODUCTOS Y DE GENTE.
PRIMERA
EMPRESA DEL SECTOR
CON LA MÁXIMA
CALIFICACIÓN
BRC
PACKAGING
CERTIFICATED
IFS
SECURE
CORETi
ETIQUETAS ADHESIVAS
Good Labels for Good People
by Coreti
www.coreti.com
e-mail: coreti@coreti.com Teléfono: +34 981 795 622

El MAPA realizará en 2020 la actualización del estudio sobre la cadena de valor del AOVE

El secretario general de Agricultura y Alimentación, Fernando Miranda, presidió recientemente por videoconferencia la X sesión extraordinaria del Pleno del Observatorio de la Cadena Alimentaria, donde avanzó que realizará a lo largo de 2020 la actualización de un primer grupo de estudios sobre la cadena de valor y la formación de precios, que incluyen el aceite de oliva virgen extra, leche líquida, melocotón y nectarina, seleccionados previa consulta con los diferentes sectores y las Comunidades Autónomas.

El Ministerio aseguró que atiende de esta manera la decisión tomada por el Observatorio en su anterior reunión de retomar la realización de estos estudios, que se llevaron a cabo entre 2007 y 2014, ya que "son una herramienta muy útil para obtener información fiable sobre la formación de precios en la cadena alimentaria y poder evaluar posibles distorsiones".

Durante la reunión, Miranda informó sobre las actuaciones que ha realizado el Ministerio para conseguir un reparto más justo del valor a lo largo de la cadena alimentaria. Para ello, el Gobierno ha promovido la modificación de la Ley de la Cadena Alimentaria, en dos fases: mediante el Real Decreto-Ley de medidas urgentes en materia de agricultura y alimentación, convalidado por el Congreso el pasado 25 de marzo, y a través de un anteproyecto de ley que incorporará la Directiva comunitaria sobre prácticas comerciales desleales, y que actualmente se encuentra en fase de consulta pública, previo al envío del texto del anteproyecto de ley al Consejo de Ministros y posterior remisión a las Cortes.

Miranda apuntó que en este anteproyecto se van a incorporar medidas de gran calado, como la prohibición de nuevas prácticas comerciales abusivas, que "supondrá un importante avance en la lucha contra los elementos distorsionadores de la cadena agroalimentaria".

Precios

Por otro lado, el secretario general de Agricultura y Alimentación indicó que el MAPA está realizando un seguimiento pormenorizado de la evolución de los precios al consumo de una amplia gama de alimentos, tanto en el mercado mayorista (Mercas) como en los puntos de venta al consumidor.

Según los datos del Panel de Consumo Alimentario del Ministerio, desde la semana 11, previa a la declaración del estado de alarma, hasta la última semana de la que se dispone de datos, la semana 16, "no se han observado movimientos que puedan indicar la existencia de operaciones especulativas que provoquen incrementos de precios anómalos, frente a lo que el Ministerio permanece vigilante", aseguró.

Además, hizo referencia al Índice de Precios al Consumo de la alimentación del Instituto Nacional de Estadística (INE) del mes de marzo, que apenas varió el 0,1% frente a febrero, así como a la información facilitada por la distribución alimentaria.

Miranda señaló que todos los agentes de la cadena alimentaria han tenido que soportar mayores costes debido a la crisis sanitaria del COVID-19, como la adquisición de equipos de protección individual, adaptación de nuevos requisitos higiénico-sanitarios en los centros de acondicionamiento y manipulación de los productos, así como en los puntos de venta, sin que estos costes se hayan trasladado de manera significativa a los precios finales al consumo.

"La cadena alimentaria ha funcionado en su conjunto en el curso de una de las mayores crisis a las que se ha enfrentado nuestra sociedad y el mundo en su conjunto, garantizando el suministro de alimentos en todo momento en calidad, cantidad y sin que se produzcan perturbaciones en los precios", afirmó.

Guatemala ofrece grandes oportunidades a los exportadores españoles de aceite de oliva

El importante crecimiento de la población y la mejora de la capacidad adquisitiva de la clase media guatemalteca, cada vez más amplia, ofrecen grandes oportunidades para los exportadores españoles. Así, se espera un importante crecimiento en el mercado de los alimentos gourmet, al que pertenece el aceite de oliva, según se desprende de un estudio de ICEX España Exportación e Inversiones.

Este organismo señala que en Guatemala existe un interés creciente por los productos de calidad y saludables. Además, se está produciendo un incremento en la demanda de productos diferenciados y que permiten el desarrollo de una creciente cultura culinaria.

Las oportunidades de los productos "estrella" de la gastronomía española son mayores gracias a la eliminación de los aranceles, tras la entrada en vigor del acuerdo de asociación, lo que permitirá una reducción de precios que -ya se ha comprobado- podrá trasladarse al consumidor final.

Aunque la participación del aceite de oliva y del aceite de oliva virgen en el consumo de aceites vegetales es todavía muy reducida por la falta de cultura de consumo, debido a la inexistente producción local y a su elevado precio, las posibilidades de incrementar esa participación son cada vez mayores.

En concreto, España se ha convertido en el principal proveedor de aceite de oliva en Guatemala (en 2019 representó casi el 82 % del valor total de las importaciones de este producto), seguido de Italia (12 %) y Estados Unidos (4 %), representando el resto sólo algo menos del 2%.

El aceite de oliva español goza de una imagen de calidad y prestigio, por lo que el consumidor guatemalteco está dispuesto a pagar un precio mayor por él debido a su origen.

VIRGEN EXTRA. ASÍ SOMOS. HECHO EN ESPAÑA

La calidad es importante. Mejorando cada día. 1983 - 2013. Quality is important. Improving every day

Dosificadores Volumétricos para talco y cualquier otro producto pulverulento.
La ayuda que necesitas para sacar todo lo bueno de tu tierra.
Nuestros clientes, los mejores fabricantes de aceite de oliva virgen extra del mundo.

- FÁBRICA DE MAQUINARIA -
- MACHINERY FACTORY -

DOSIFICADORES®
garcía fernández

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

Es tiempo de reinventarse: catas virtuales de AOVE, *eCommerce* o certificar restaurantes españoles, algunas de las propuestas de ICEX

En una entrevista en exclusiva con *Mercacei*, la directora de Alimentos, Vino y Gastronomía de ICEX España Exportación e Inversiones, María Naranjo, nos desvela las claves para realizar una promoción inteligente y reforzar la marca de las empresas españolas durante estos tiempos tan adversos. Desde este organismo se van a lanzar una serie de medidas clave para apoyar la internacionalización de las empresas que pasan por revisar los canales de distribución, ajustar a un formato más pequeño las acciones directas y fomentar la promoción de todos los negocios comprometidos con la gastronomía, como es el caso del aceite de oliva. Estas son las iniciativas de ICEX en tiempos de COVID-19.

El COVID-19 ha obligado a aplazar y suspender numerosas ferias y eventos a nivel nacional e internacional. ¿Cómo crees que deben abordar las empresas sus acciones encaminadas a la internacionalización y exportación de sus productos?

Efectivamente, los instrumentos tradicionales de promoción comercial en los mercados internacionales van a necesitar ser revisados, al menos a corto plazo. En muchos casos las organizaciones feriales están complementando los eventos con formatos virtuales con compradores y en paralelo hay eventos en muchos países diseñados para que tengan lugar exclusivamente en formato virtual (por ejemplo, ECRM en Estados Unidos).

En cuanto a canales de distribución, claramente el comercio electrónico y el canal Retail especializado son dos apuestas estratégicas en este momento. Frente a las grandes plataformas electrónicas (Amazon, Alibaba…) también se encuentran las tiendas *on line* de cadenas de supermercados o incluso de restaurantes que están cobrando mucho auge. Existen también otros *marketplaces* que pueden ser muy interesantes para nuestras empresas, como son los B2B y las tiendas verticales, que permiten llegar a públicos objetivo de nicho o a distribuidores especializados en mercados.

La pandemia ha afectado gravemente al canal Horeca en todo el mundo, pero hay que buscar fórmulas para apoyarle en su recuperación en cuanto sea posible. Ya hay empresas que están articulando iniciativas para seguir presentes y animar su reapertura. Por parte de ICEX vamos a lanzar en breve un proyecto de certificación de restaurantes españoles de calidad en todo el mundo que esperamos sea un aliciente para apoyar a todos aquellos negocios comprometidos con nuestra gastronomía y los productos de nuestra despensa.

En la medida en que la pandemia ha incidido de manera desigual a los países, en muchos mercados será esencial potenciar el contacto con los importadores, especialmente los del canal retail gourmet. ICEX va a realizar en el segundo semestre una ruta "Foods and Wines from Spain" basada en acciones de formato más pequeño con importadores del sudeste asiático (Corea, Malasia, Taiwán…) o de mercados estratégicos como Reino Unido, Suiza, Austria, Estados Unidos, Rusia o México.

Estamos en paralelo diseñando un programa de catas virtuales de distintos productos (vinos y otras bebidas alcohólicas, aceite de oliva virgen extra, quesos y conservas…) que nos permitirá llegar a prescriptores, escuelas culinarias e importadores de muchos mercados que ahora no podrán ser visitados por las empresas de manera presencial.

Es fundamental seguir presentes en el mercado y reivindicar de manera contundente la calidad y trazabilidad de nuestros productos y el compromiso que ha tenido el sector agroalimentario durante la pandemia, en toda la cadena de valor y con acciones solidarias para los más necesitados. La campaña de comunicación "Spain Food Nation", que promoveremos junto con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), reivindicará precisamente estos valores del sector agroalimentario español.

¿Cuál es el potencial y los argumentos del aceite de oliva español para consolidar los mercados donde ya está presente y conquistar otros nuevos?

Lo más importante es que estamos creciendo precisamente en las categorías de mayor valor añadido (los AOVEs Premium y súper Premium y ecológicos). Estas categorías son además las menos sensibles a nuevos aranceles por la rigidez de la demanda de sus consumidores.

La gastronomía española es un argumento de peso para introducir el AOVE en nuevos mercados. Y, desde luego, el argumento de salud nos está abriendo las puertas en países como China donde el aceite de oliva no se consume en su dieta habitual. En otros países como India el principal factor de entrada fue la cosmética y poco a poco se está introduciendo también en la dieta.

¿Dónde se conocen mejor nuestros AOVEs?

Estamos ganando posiciones en países tradicionalmente copados por los aceites italianos como Alemania. Es un dato muy significativo. En Asia también estamos creciendo en mercados como India, Corea del Sur, China y Japón. De hecho, podemos destacar que en China la cuota de mercado de España supera ya el 75%.

Además, en algunos países el aceite de oliva italiano está mejor valorado que el español en términos de calidad debido a su implantación anterior en esos mercados y a la continua promoción realizada por Italia. ¿Cómo cree que se puede hacer frente a la competencia italiana? ¿Es necesaria una mayor promoción?

Es necesario hacer una promoción inteligente y apoyar la construcción de marca de las empresas. En algunas ocasiones la promoción genérica no es suficiente porque se da a conocer un producto que luego los consumidores no encuentran en los lineales. La promoción genérica del AOVE español tiene que venir acompañada de un ejercicio de formación de las empresas para que construyan sus marcas y con programas de promoción específicos encaminados a controlar los canales de comercialización, no sólo el retail, sino también el canal Horeca y el canal digital, cada vez más importante en muchos mercados como Estados Unidos o China.

¿Qué consejo daría a un productor de aceite de oliva español que desee exportar e internacionalizar su marca?

En línea con lo que comentaba anteriormente, creo que los primeros deberes están en casa, apostando por un producto excelente y diferenciado y creando un equipo de personas que se dedique de manera exclusiva a la internacionalización de la empresa. Le diría también que se deje acompañar y asesorar por nosotros. Tanto en España, con más de 37 delegaciones por todo el territorio, como por las más de 100 Oficinas Económicas y Comerciales que tenemos por todo el mundo, estamos a su disposición para ayudarles y asesorarles. Tenemos un número de atención gratuita en Ventana Global (900 349 000) que está a disposición de las empresas los cinco días laborables de manera ininterrumpida. La internacionalización es un camino por el que si duda merece la pena apostar.

La EFSA incluye 37 nuevas especies de plantas a la lista de huéspedes de la *Xylella fastidiosa*

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés) ha identificado 37 nuevas especies de plantas como huéspedes de la *Xylella fastidiosa*. La mayoría estaban infectadas de forma natural (no artificial) y se encontraron tanto en Estados Miembros (Francia, Italia, Portugal y España) como en países no pertenecientes a la UE (Estados Unidos e Irán).

Los nuevos hospedadores incluyen plantas ornamentales, silvestres y comerciales comunes como *Erigeron sp., Helichrysum stoechas, pistacho (Pistacia vera)* y *caqui (Diospyros kaki)*.

Esta lista se ha incluido en la última actualización de la base de datos de plantas de la EFSA que actúan como hospedadores de la *Xylella fastidiosa.* La lista ahora comprende 595 especies de plantas; para las que 343 de las especies, la infección se ha identificado mediante al menos dos métodos de detección en condiciones naturales o experimentales.

La actualización se completó después de una búsqueda exhaustiva de la última literatura científica y notificaciones al servicio de sanidad vegetal de la UE *Europhyt*, así como los resultados de las actividades de exploración de la propia EFSA.

Algunos datos existentes sobre cepas y coordenadas geográficas de la *Xylella fastidiosa* se han actualizado o modificado para aumentar la precisión y la coherencia de la base de datos.

Según este organismo, la base de datos proporciona evidencia esencial a científicos y evaluadores de riesgos y les apoya en la realización de la vigilancia y otras medidas fitosanitarias, como inspecciones de plantas para ser cultivadas.

Fichas de vigilancia

Por otro lado, la EFSA ha informado de que el primer lote de fichas de vigilancia fitosanitaria de plagas de vegetales de este organismo está disponible ahora en un formato interactivo fácil de usar. Así, la página web de la EFSA ha publicado como "story maps" 10 de las 28 fichas ya existentes que están concebidas para ayudar a los Estados Miembros a planificar su supervisión anual de plagas y son compatibles con los teléfonos inteligentes.

Las fichas contienen material esencial para llevar a cabo supervisiones que cumplan las normas internacionales en vigor, como información actualizada sobre la distribución de la plaga, su rango de hospedadores, su biología y factores de riesgo, así como los métodos de detección e identificación disponibles.

El Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas se aplaza a 2021

Debido a la situación actual generada por el COVID-19, la XVI edición del Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas se celebrará del 17 al 22 de octubre de 2021. Este encuentro incluirá sesiones temáticas, visitas técnicas y una jornada abierta de divulgación donde se tratarán los temas más importantes de la Sociedad Española de Ciencias Hortícolas (SECH) para los diferentes cultivos, entre ellos el olivar. En este evento investigadores, técnicos, empresas y productores podrán presentar, debatir y analizar los avances y las tendencias de los distintos campos que integran el sector de la horticultura.

El organizador del congreso, Lorenzo León, ha explicado que se habilitará de nuevo la página web para el envío de trabajos el año que viene.

Expertos europeos estudian prácticas agrícolas más sostenibles para abordar las plagas en el olivar

Un total de 19 expertos de los cinco principales países productores de aceite de oliva de la Unión Europea (UE) se han reunido en un grupo focal para explorar prácticas agrícolas más sostenibles para abordar las principales enfermedades y plagas que amenazan al olivar.

Según ha informado la Asociación Europea de Innovación "Productividad y Sostenibilidad Agrícola" (EIP-AGRI), este grupo de expertos trabajó en conjunto durante un año para realizar un inventario de las principales plagas y enfermedades que afectan al olivo, incluida su distribución geográfica y su impacto económico, así como para valorar la probabilidad de que el cambio climático afecte a su distribución y a su impacto respecto a las prácticas actuales y las condiciones ambientales.

Estos expertos hicieron un balance de las buenas prácticas agrícolas en diferentes regiones de Europa para controlar las principales enfermedades y plagas del olivo; exploraron posibles soluciones innovadoras para manejar estas plagas basadas en principios agroecológicos como la biodiversidad; e identificaron las necesidades y las posibles lagunas en el conocimiento en este ámbito y que pueden resolverse mediante investigaciones adicionales.

En cuanto a las necesidades de investigación, los expertos se refirieron al efecto del cambio climático en las plagas y patógenos de olivos, al desarrollo de nuevos sistemas para el monitoreo de plagas y enfermedades, a la optimización de los cultivos de cobertura, a la cuantificación del efecto de los principios agroecológicos o infraestructura verde en el control de plagas y enfermedades y a la realización de ensayos de campo para probar agentes de biocontrol de patógenos de olivo bajo diferentes condiciones ambientales.

© COPYRIGHT VETRERIA ETRUSCA S.p.A., 2019

Colette Dop.
Protege la esencia de los grandes aceites virgen extra.

Colette es el resultado de la capacidad creativa de Vetreria Etrusca.
Colette establece nuevos cánones estéticos para valorizar las cualidades de los grandes AOVE.
Colette está dotada de boca DOP para proteger la inviolabilidad del contenido y producida en el característico color Verdetrusco® que reduce la exposición a los rayos UV en un 99,9%.

Colette is an example of the creativity of Vetreria Etrusca.
Colette sets the standard in promoting the quality of Premium Extra Virgin oils.
Colette is designed with a DOP closure, to protect the contents, and is available in Verdetrusco® glass colour which provides 99.9% UV protection to the product.

vetreria etrusca

VETRERIA ETRUSCA S.p.A. Montelupo Fiorentino (Firenze - Italia) Tel. (+39) 0571 755.1
www.vetreriaetrusca.it info@vetreriaetrusca.it

MADE IN ITALY

Un estudio constata que el aceite de orujo de oliva disminuye la obesidad en ratones

Investigadores del Departamento de Farmacología, Pediatría y Radiología de la Universidad de Sevilla, en colaboración con la doctora Rodríguez Rodríguez de la Universidad Internacional de Catalunya (UIC-Barcelona), han publicado recientemente un estudio que constata que el aceite de orujo de oliva, introducido en la dieta, produce una disminución significativa de la obesidad y de las complicaciones vasculares e inflamatorias en ratones obesos.

Este estudio, según ha informado la Universidad de Sevilla, contribuye a aumentar su valor biológico y nutricional como alimento funcional, siendo su principal fuente de compuestos bioactivos, los ácidos triterpénicos.

Para llevar a cabo esta investigación, se realizó una comparativa durante 10 semanas en ratones con dos tipos de dietas, una dieta alta en grasas saturadas, la llamada grasa "perjudicial" y otra, con el mismo aporte calórico, pero con aceite de orujo de oliva. Trascurrido este tiempo, se observó una disminución significativa del peso (alrededor del 30%) de los ratones alimentados con aceite de orujo de oliva respecto al grupo que se siguió alimentando con la dieta alta en grasa.

Este estudio demuestra por primera vez que el aceite de orujo de oliva "no solo reduce el peso corporal de animales obesos, sino que disminuye la grasa corporal (tejido adiposo), la inflamación hepática, mejorando a su vez, la resistencia a la insulina y la disfunción vascular asociadas con la obesidad", ha exlicado la investigadora de la Universidad de Sevilla Carmen María Claro.

Estos estudios preliminares en animales proporcionan una información muy importante sobre el uso tradicional del aceite de orujo de oliva como alimento funcional debido a su contenido en ácidos triterpénicos, tales como el ácido oleanólico y el ácido maslínico como moléculas bioactivas. No obstante, la investigadora ha señalado que "antes de poder establecer el potencial terapéutico de estas moléculas, se deberían realizar ensayos clínicos controlados para poder llegar a conclusiones sobre su acción en humanos y repercusión sobre la salud".

A diferencia de otros tipos de aceites, como el de coco o el de palma, el aceite de orujo de oliva ha demostrado ser una fuente de moléculas bioactivas con gran potencial terapéutico sobre la obesidad y de las disfunciones metabólicas desarrolladas con el síndrome metabólico, por lo que los resultados del presente estudio "abren una nueva línea de investigación en el marco de la dieta Mediterránea", ha añadido la investigadora.

Dcoop logra un récord mensual de aceite de oliva envasado en marzo

El Grupo Dcoop ha batido su récord mensual de aceite de oliva envasado durante el pasado mes de marzo, en el que superó los 16,5 millones de litros, la mayor cuantía alcanzada hasta ahora. Esta situación se ha dado tanto en las plantas de envasado de Mercaóleo en España como de Pompeian en Estados Unidos.

Según ha informado el grupo, esta cifra viene dada por el aumento del mercado nacional con un incremento de las compras de aceites de oliva, uno de los sectores cuya demanda ha crecido en la distribución organizada a raíz de la declaración del estado de alarma.

A su juicio, habrá que ver cómo evoluciona esta situación de crisis y si este mayor hábito de compras de aceites de oliva se consolida o se ha tratado de adquisiciones adelantadas, por lo que en los próximos meses se podría ralentizar el mercado.

ICEX reintegra a las empresas las cuotas recibidas por eventos internacionales cancelados por el COVID-19

ICEX España Exportación e Inversiones ha iniciado la devolución a las empresas de las cuotas recibidas por el organismo por organizar su participación en eventos internacionales cancelados o que se han visto gravemente afectados, como consecuencia de la pandemia del COVID-19.

Este organismo fue habilitado para iniciar la devolución tras la aprobación del Real Decreto-ley 11/20 de 31 de marzo. La devolución de las cuotas continuará a lo largo de las próximas semanas y se adaptará a las nuevas circunstancias de cancelación de eventos que puedan producirse.

ICEX reintegrará a más de 1.100 empresas las cuotas que abonaron para participar en las actividades organizadas por este organismo en el marco de eventos internacionales tras haber sido estos cancelados. Además, se apoyarán los gastos que, habiendo sido aprobados por ICEX, hayan realizado y no puedan recuperar aquellas empresas que se hubieran inscrito en actividades organizadas por las entidades colaboradoras de ICEX.

Según ha precisado el organismo, se prevé la devolución de cerca de 7 millones de euros. Hasta la fecha se han beneficiado de la devolución de las cuotas 378 empresas.

En concreto, un total de 63 citas de promoción internacional que iban a celebrarse a lo largo de 2020 se han suspendido.

Asimismo, ICEX ha reforzado sus servicios *on line* para ayudar a las empresas a prepararse ante la nueva situación a la que se enfrentan debido a la pandemia del COVID-19.

Exportaciones e importaciones entre España y la Unión Europea y resto de países (Febrero 2020)

Fuente: Dirección General de Aduanas

IMPORTACIÓN

Aceites y grasas

Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	Túnez	4.066	6.373.740
V. LAMPANTE	Portugal	889	1.417.114
	Otros	2.132	3.654.493
	TOTAL	**7.088**	**11.445.347**
LOS DEMÁS	Túnez	5.587	11.523.397
A. DE OLIVA	Portugal	5.353	10.629.908
	Italia	686	1.394.056
	Argentina	420	803.260
	Otros	143	342.422
	TOTAL	**12.190**	**24.687.044**
TOTAL A. OLIVA		**19.998**	**36.132.391**
A. ORUJO	Grecia	8.954	5.675.694
	Portugal	1.945	1.311.727
	Túnez	1.550	1.084.252
	Italia	1.484	903.128
	Otros	78	107.638
	TOTAL	**14.011**	**9.082.438**
ACEITUNA	Portugal	1.360	626.387
DE MESA	Egipto	1.037	845.972
	Italia	214	470.929
	Otros	27	29.742
	TOTAL	**2.637**	**1.973.029**
A. GIRASOL	Ucrania	54.712	39.516.508
	Rep. Moldova	6.279	4.162.524
	Bulgaria	5.907	4.644.300
	Otros	4.572	4.513.670
	TOTAL	**71.470**	**52.837.004**
A. COCO	Filipinas	1.457	956.514
	Otros	387	616.860
	TOTAL	**1.844**	**1.573.374**
A. PALMISTE	Malasia	4.241	2.749.484
	Otros	2.818	1.880.666
	TOTAL	**7.059**	**4.630.150**
ACEITE PALMA	Indonesia	131.816	87.797.310
	Malasia	31.839	19.824.311
	P. Bajos	2.791	2.140.729
	Colombia	327	233.891
	Otros	821	824.461
	TOTAL	**167.594**	**110.820.702**
ACEITE DE MAÍZ	Brasil	315	208.807
	Francia	250	165.170
	Otros	301	188.519
	TOTAL	**866**	**562.495**

EXPORTACIÓN

Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	Italia	1.392	2.586.050
V. LAMPANTE	Portugal	240	401.787
	Otros	**111**	**52.669**
	TOTAL	**1.744**	**3.040.506**
LOS DEMÁS	Italia	17.193	37.902.610
A. DE OLIVA	Portugal	10.092	21.072.522
	EEUU	7.318	20.225.765
	Francia	6.206	16.458.298
	Japón	3.775	11.162.458
	R. Unido	3.446	8.758.231
	Brasil	1.609	5.240.207
	Australia	1.584	4.681.790
	Bélgica	1.581	4.769.728
	Alemania	1.534	4.789.138
	China	1.500	3.812.713
	P. Bajos	1.361	3.340.123
	México	1.213	4.346.246
	Canada	886	2.678.357
	Otros	**10.367**	**31.673.712**
	TOTAL	**69.498**	**180.911.900**
TOTAL A. OLIVA		**71.242**	**183.952.406**
A. ORUJO	Italia	1.309	1.588.988
	E. Árabes Unidos	1.093	2.235.278
	Portugal	582	619.384
	Arabia Saudí	470	900.306
	Otros	4.196	6.741.963
	TOTAL	**7.652**	**12.085.918**
ACEITUNA	Portugal	796	657.627
DE MESA	Alemania	635	1.439.252
	EEUU	300	255.980
	Otros	484	756.830
	TOTAL	**2.215**	**3.109.689**
A. GIRASOL	Portugal	4.280	3.951.359
	Sudáfrica	4.056	3.073.024
	Francia	3.729	3.461.068
	Otros	11.406	12.718.477
	TOTAL	**23.472**	**23.203.928**
A. COCO	**Italia**	530	539.351
	Otros	627	671.784
	TOTAL	**1.158**	**1.211.135**
A. PALMISTE	Italia	269	272.487
	Otros	106	123.562
	TOTAL	**375**	**396.049**
ACEITE PALMA	Portugal	2.762	2.395.922
	Francia	957	761.058
	Italia	717	764.468
	Otros	346	385.218
	TOTAL	**4.782**	**4.306.667**
ACEITE DE MAÍZ	Portugal	98	103.065
	Otros	76	90.587
	TOTAL	**174**	**193.652**

IMPORTACIÓN

A. RICINO	Francia	274	644.375
	Otros	157	370.902
	TOTAL	**431**	**1.015.276**
A. LINAZA	P. Bajos	3.966	3.973.407
	Otros	215	317.632
	TOTAL	**4.181**	**4.291.040**
A. CACAHUETE	Bélgica	35	62.997
	Otros	27	42.380
	TOTAL	**62**	**105.377**
A. SOJA	P. Bajos	3.005	2.375.526
	Paraguay	3.000	2.041.126
	Portugal	2.699	2.090.528
	Otros	146	233.634
	TOTAL	**8.851**	**6.740.813**
ACEITE COLZA	Bélgica	3.086	612.886
	Francia	1.644	1.448.307
	Otros	429	483.017
	TOTAL	**5.159**	**2.544.210**
A. SÉSAMO	P. Bajos	7	38.467
	Otros	14	87.346
	TOTAL	**22**	**125.814**
A. PESCADO	Noruega	1.868	1.499.489
	Francia	478	310.911
	Otros	571	1.143.230
	TOTAL	**2.917**	**2.953.630**
A. CONCRETOS	Otros	**0,10**	**79**
	TOTAL	**0,10**	79
GLICERINA BRUTA	Portugal	246	8.492
	Francia	101	25.043
	Otros	117	84.112
	TOTAL	**464**	**117.646**
GLICERINA DESTILADA	Alemania	1.046	695.326
	P. Bajos	827	458.888
	Italia	582	308.788
	Bélgica	306	191.652
	Otros	339	1.902.445
	TOTAL	**3.101**	**1.902.445**
GRASA DE CERDO	Francia	5.331	3.619.442
	Italia	1.371	952.839
	R. Unido	356	302.685
	Otros	339	237.586
	TOTAL	**7.397**	**5.112.552**
MANTECA DE CERDO	R. Unido	72	59.188
	Otros	0,10	1.372
	TOTAL	**72**	**60.560**
SEBOS	Francia	3.715	2.278.038
	Otros	645	357.300
	TOTAL	**4.361**	**2.635.338**
GRASAS ANIM. HIDROGENADAS	Portugal	568	649.646
	Francia	541	540.352
	Túnez	500	196.400
	Otros	562	1.755.294
	TOTAL	**2.171**	**3.141.692**
MARGARINA	Bélgica	1.340	1.847.899
	Italia	1.237	844.487
	P. Bajos	451	599.994
	Alemania	330	433.329
	Otros	398	1.242.470
	TOTAL	**3.757**	**4.968.178**
TALL-OIL	Finlandia	45	70.902
	Otros	5	6.301
	TOTAL	**50**	**77.927**
LECITINA DE SOJA	P. Bajos	2.492	1.420.932
	Bélgica	306	306.013
	India	296	507.298
	China	295	702.269
	Otros	1.041	1.859.424
	TOTAL	**4.431**	**4.795.936**

EXPORTACIÓN

A. RICINO	Alemania	23	37.950
	Otros	94	213.110
	TOTAL	**117**	**251.060**
A. LINAZA	Portugal	153	129.240
	Otros	26	62.777
	TOTAL	**179**	**192.018**
A. CACAHUETE	China	4	11.226
	Otros	6	18.041
	TOTAL	**10**	**29.267**
A. SOJA	Marruecos	9.403	6.978.535
	Túnez	8.600	5.868.523
	Argelia	8.150	5.622.720
	Otros	8.105	6.692.471
	TOTAL	**34.258**	**25.162.248**
ACEITE COLZA	Portugal	420	351.523
	E. Árabes Unidos	131	128.224
	Otros	323	355.023
	TOTAL	**875**	**834.771**
A. SÉSAMO	Japón	1	10.346
	Otros	1	6.762
	TOTAL	**2**	**17.107**
A. PESCADO	Italia	466	666.749
	Francia	248	399.698
	Otros	368	826.483
	TOTAL	**1.083**	**1.892.931**
A. CONCRETOS	Otros	0,11	1.216
	TOTAL	0,11	1.216
GLICERINA BRUTA	P. Bajos	6.336	825.854
	China	4.750	411.283
	India	1.122	145.738
	Otros	701	141.547
	TOTAL	**12.909**	**1.524.421**
GLICERINA DESTILADA	Chipre	197	9.832
	Bélgica	148	90.872
	Francia	141	107.650
	Otros	140	163.923
	TOTAL	**627**	**372.277**
GRASA DE CERDO	Alemania	374	309.640
	Cuba	312	314.762
	Taiwán	293	328.008
	Otros	548	796.366
	TOTAL	**1.529**	**1.748.776**
MANTECA DE CERDO	Turquía	10	11.998
	Otros	1	7.030
	TOTAL	**11**	**19.027**
SEBOS	Francia	826	463.620
	Otros	202	106.456
	TOTAL	**1.028**	**570.076**
GRASAS ANIM. O VEGETALES HIDROGENADAS	Italia	756	778.995
	Portugal	559	664.038
	Francia	516	804.691
	Arabia Saudí	338	357.835
	Otros	1.287	2.594.619
	TOTAL	**3.456**	**5.200.179**
MARGARINA	Portugal	3.072	3.162.009
	Francia	2.725	3.036.690
	Arabia Saudí	715	730.354
	P. Bajos	586	688.940
	EEUU	535	887.401
	Otros	2.994	3.620.669
	TOTAL	**10.629**	**12.126.063**
TALL-OIL	Francia	474	54.350
	TOTAL	**474**	**54.350**
LECITINA DE SOJA	Francia	470	733.243
	Italia	329	848.430
	Alemania	245	429.239
	EEUU	162	320.810
	Otros	776	1.811.557
	TOTAL	**1.985**	**4.143.278**

Cereales

IMPORTACIÓN

TRIGO	Francia	25.238	5.008.542
	Dinamarca	15.398	3.155.237
	R. Unido	4.587	761.522
	Otros	262	153.854
	TOTAL	**45.486**	**9.079.156**
MAÍZ	Ucrania	377.167	64.426.823
	Francia	114.524	36.336.462
	Portugal	10.319	1.903.294
	Bulgaria	7.998	1.493.543
	Otros	11.960	6.160.973
	TOTAL	**521.969**	**110.321.094**

EXPORTACIÓN

TRIGO	Túnez	52.500	15.130.625
	Italia	5.000	1.460.140
	Francia	708	304.257
	Otros	662	148.472
	TOTAL	**58.870**	**15.130.625**
MAÍZ	Portugal	4.198	2.263.356
	Turquía	1.526	538.026
	Francia	705	1.471.752
	Otros	2.726	4.907.702
	TOTAL	**9.155**	**9.180.837**

Tortas

IMPORTACIÓN

TORTA SOJA	EEUU	35.004	10.759.305
	Argentina	28.369	8.622.141
	Alemania	8.746	2.592.245
	Otros	3.069	1.369.598
	TOTAL	**75.189**	**23.343.288**
TORTA LINO	Alemania	1	1.525
	Otros	0,12	1.353
	TOTAL	**1**	**2.878**
TORTA COPRA	Bélgica	0,12	1.111
	TOTAL	**0,12**	**1.111**
	Indonesia	17.674	2.347.887
TORTA PALMA	Otros	2.453	333.889
	TOTAL	**20.127**	**2.681.775**
TORTA GIRASOL	Ucrania	29.717	5.901.426
	Otros	10.437	1.606.171
	TOTAL	**40.154**	**7.507.597**
TORTA COLZA	Francia	22.089	5.090.598
	Alemania	13.447	2.874.385
	Otros	18.597	4.103.055
	TOTAL	**54.133**	**12.068.038**

EXPORTACIÓN

TORTA SOJA	Francia	23.849	8.208.248
	Malta	3.175	1.182.775
	Chipre	3.300	1.141.200
	Otros	2.064	90.865
	TOTAL	**32.388**	**11.223.088**
TORTA PALMA	Portugal	518	67.442
	Otros	135	22.236
	TOTAL	**653**	**89.678**
TORTA GIRASOL	Francia	2.894	469.565
	Otros	598	96.815
	TOTAL	**3.492**	**566.380**
TORTA COLZA	Francia	6.370	1.390.934
	Otros	135	31.336
	TOTAL	**6.505**	**1.422.270**

Harinas

IMPORTACIÓN

HARINA DE SOJA	Portugal	1.504	494.705
	Otros	1.139	495.478
	TOTAL	**2.644**	**990.183**
HARINA DE CARNE	Portugal	1.680	844.236
	Francia	1.117	491.774
	Otros	682	475.542
	TOTAL	**3.479**	**1.811.552**
HARINA DE PESCADO	Dinamarca	2.597	3.705.074
	Chile	1.151	1.462.171
	Mauritania	1.140	1.319.808
	Otros	2.011	2.296.042
	TOTAL	**6.900**	**8.783.094**

EXPORTACIÓN

HARINA DE SOJA	Portugal	351	78.681
	Otros	81	91.669
	TOTAL	**432**	**170.349**
HARINA DE CARNE	Francia	5.136	2.443.711
	Tailandia	3.907	1.375.720
	P. Bajos	2.951	1.661.330
	Italia	2.537	899.841
	Alemania	1.416	878.466
	Otros	3.417	2.692.569
	TOTAL	**19.364**	**9.951.636**
HARINA DE PESCADO	Italia	826	921.606
	Francia	719	985.977
	India	480	468.831
	Otros	614	751.589
	TOTAL	**2.639**	**3.128.003**

Semillas oleaginosas

IMPORTACIÓN

CACAHUETES CRUDOS	Argentina	1.797	2.369.636
	China	1.577	2.521.468
	Otros	1.245	1.661.055
	TOTAL	**4.618**	**6.552.159**
HABAS DE SOJA	EEUU	203.831	72.103.416
	Brasil	98.441	33.741.765
	Francia	3.594	1.547.991
	Togo	1.384	747.854
	Otros	2.011	928.396
	TOTAL	**309.260**	**109.069.422**
SEM. GIRASOL	Rumanía	29.870	11.258.866
	Francia	22.956	11.373.980
	China	1.698	3.573.063
	Otros	2.488	2.918.751
	TOTAL	**57.012**	**29.124.661**
SEM. LINO	Polonia	249	194.871
	Otros	369	351.303
	TOTAL	**619**	**546.173**
SEM. SÉSAMO	India	271	474.111
	Otros	243	669.261
	TOTAL	**515**	**1.143.372**
SEM. ALGODÓN	Grecia	3.717	902.182
	Otros	72	140.533
	TOTAL	**3.789**	**1.042.715**
SEM. COLZA	Francia	3.583	1.018.673
	Bélgica	3.300	640.105
	Otros	217	92.403
	TOTAL	**7.099**	**1.751.181**
SEM. CÁRTAMO	Rusia	25	9.846
	TOTAL	**25**	**9.846**

EXPORTACIÓN

CACAHUETES CRUDOS	Marruecos	68	106.950
	Otros	109	181.698
	TOTAL	**177**	**288.648**
HABAS DE SOJA	Portugal	192	38.244
	Otros	86	56.522
	TOTAL	**278**	**94.766**
SEM. GIRASOL	Rusia	834	7.225.190
	Ucrania	402	3.661.303
	Francia	293	601.198
	Otros	558	2.659.807
	TOTAL	**2.087**	**14.147.498**
SEM. LINO	Portugal	26	26.736
	Otros	1	3.278
	TOTAL	**27**	**30.015**
SEM. SÉSAMO	Marruecos	60	107.147
	Otros	46	104.682
	TOTAL	**107**	**211.828**
SEM. ALGODÓN	Otros	0,13	280
	TOTAL	**0,13**	**280**
SEM. COLZA	Francia	1.274	988.115
	Otros	60	37.185
	TOTAL	**1.334**	**1.025.299**
SEM. CÁRTAMO	Argelia	6	2.915
	TOTAL	**6**	**2.915**

Jabones

IMPORTACIÓN

JABÓN DE TOCADOR	**Alemania**	736	1.289.378
	Polonia	374	716.715
	R. Unido	290	482.735
	Italia	179	519.996
	Otros	671	1.655.137
	TOTAL	**2.251**	**4.663.962**
JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Portugal	361	523.488
	Libia	138	105.847
	Francia	118	185.621
	Otros	1.095	1.595.327
	TOTAL	**1.713**	**2.410.373**

EXPORTACIÓN

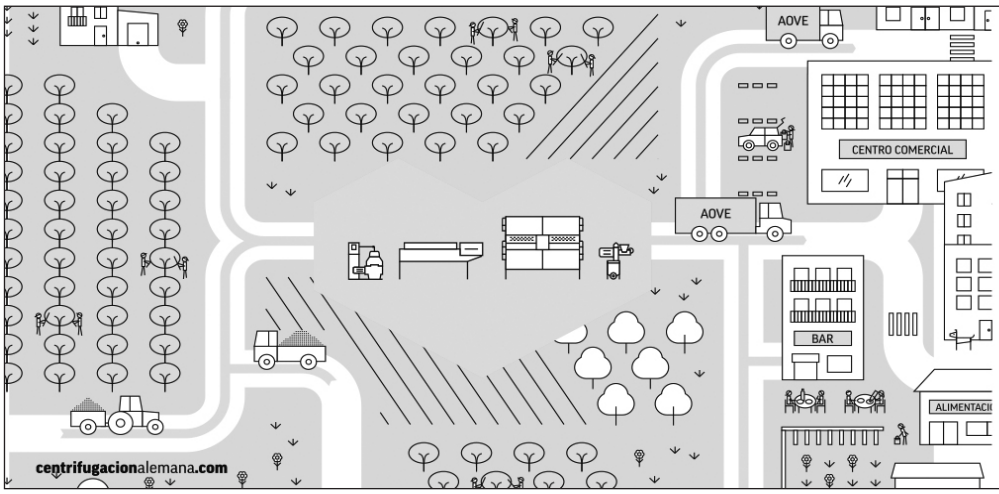
JABÓN DE TOCADOR	R. Unido	649	1.235.600
	Portugal	388	813.171
	Sudáfrica	360	471.674
	Otros	1.535	3.513.564
	TOTAL	**2.936**	**6.034.009**
JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Italia	201	351.278
	Portugal	156	296.290
	P. Bajos	145	281.027
	Otros	385	569.670
	TOTAL	**888**	**1.498.266**

El control de precios se establece a través de un seguimiento continuo de las variaciones que se vayan produciendo en las grandes superficies, supermercados y pequeños comercios de Madrid. Los precios rotan semanalmente, de modo que, a lo largo de cada mes, les ofrecemos virgen extra, ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas.
Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)
Ultima revisión de precios: 30 de abril de 2020.

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.)			14,50/19,15
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			25,00 (3 l.)			9,95
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	7,00 (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						15,00
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	3,99/5,61	4,67	
Borges Arbequina					3,99	3,35
Borges Coupage Ferrán Adrià				4,25		4,19
Borges Hojiblanca					4,85	3,35
Borges Picual					4,85	3,35
Calandina					7,00	25,00
Cal Saboi						25,00
Camino de Aníbal						10,00
Camp Cerviá	31,00				8,00	
Campos de Uleila						7,00
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)	28,92	2,98 (0,25 l.)	4,49 (lata)	6,50	2,75 (lata)
Carabaña						19,65
Carbonell	19,00	21,95		3,99/4,49	5,49	2,99
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				4,49/4,99	5,22	2,75
Carbonell G. Selección (Almazara)	22,99	18,48	15,00 (3 l.)	5,83	4,79/5,79	3,25
Carbonell Hojiblanca				4,49/4,99	5,22/5,49	2,85
Carbonell Intenso				4,49		
Carbonell Picual				4,49/4,99	5,22/5,49	2,75
Carbonell Regium					5,98	
Carmen High/Premium Selection					11,50	
Casa Alarcón Envés						13,00
Casa Benito				9,85 (lata)		
Casa de Alba						10,30/15,50
Casa del Agua						5,50
Casado Morales						12,00
Casas de Hualdo Cornicabra/Arbequina			20,00 (lata 3 l.)			9,63
Castelanotti					7,50	6,00/7,50
Castillo de Canena 1er Día de Cosecha						23,00
Castillo de Canena Arbequina						13,95
Castillo de Canena Picual						13,95
Castillo de Canena Reserva Familiar						14,90
Castillo de Canena Royal						24,00
Castillo de Tabernas	50,00	76,50				7,45
Castillo de Tabernas Esencia						17,00
Castillo de Tabernas Picual			27,00 (lata 2,5 l.)			7,45
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)		8,00
Conde de Argillo					8,50	8,50
Conde de Argillo Serie Oro					10,70	

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
Conde de Benalúa		15,75	6,99/7,13			2,89/4,59
Cordoliva		14,90		3,90		
Coosur		25,25	16,75 (lata 3 l.)	4,86		
Coosur (monovarietales)				4,86		3,49
Cortijo de Suerte Alta			33,00 (lata 3 l.)	14,50 (lata)		10,25
Cortijo La Torre Premium						10,15
Cortijo Lantisco						16,00
Cortijo de Segura	29,50				5,50	
Cortijo Spiritu_Santo						15,50
Cortijos de Montefrío						5,60
Cosecha					4,05	4,25 (lata)
Cuac						19,90
Cuarcos de Otto						9,00
De Nuestra Tierra Jaén						4,99
De Ntra. Tierra Les Garrigues						3,95
De Ntra. Tierra Sierra Segura	22,99					3,65
Deortegas						8,15
Dintel		14,99			3,27	
Dominus						14,85
Don Juan Manuel			38,00 (vidrio 3 l.)			
Duque de Baena			20,00 (lata 2,5 l.)			5,30
Echinac			13,00 (lata 3 l.)			3,00
Ecolibor						10,00
El Buen Olivo						11,50
El Lagar del Soto						12,69
El Molino de Bertín				2,89	3,55	
Escornalbou			17,85 (3 l.)			5,95
Esencial					4,50	
Finca Alamillos del Prior					7,00	11,00
Finca Els hostalets						20,00
Finca La Moncloa				14,75 (1,5 l.)		6,00
Finca La Moncloa Gran Selección					5,90/6,03	
Fruto del Sur		20,99		4,99	4,29	
Fuenroble			42,90 (3 l.)	16,00 (lata)		8,81
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	33,89					5,19
Germanor		31,45	13,09		6,39	
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						16,90
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						8,00/9,50
Herencia Mediterránea				4,90/5,49	4,50	
Hojiblanca	29,99	24,95	4,94/15,69 (3 l.)	3,32	5,88/5,89	3,99
Impelte Nuevo						7,00
IO (Black/White)						13,50
Jacoliva						7,00
Jade						9,75
K Arguiñano						7,12/7,79
Koipe				4,89	7,94	
L'Alquería Alfafarenca/Blanqueta					8,50	
L'Estornell	50,00			7,00	14,10	8,00/8,50 (lata)
L'Estornell Centenario		41,00 (frasca)				
L'Únic Llumet						11,00
LA Organic						14,95
La Boella Arbequina/Arbosana						17,75
La Casería de Santa Julia		22,99		2,79		
La Catedral de Navarra						7,25 (0,37 l.)
La Chinata	22,00			5,00 (lata)	5,00	3,55 (lata)
La Cultivada (Hojiblanca)					8,75 (0,25 l.)	13,90



EN EL CORAZÓN DEL ACEITE
centrifugación alemana

SE VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

GEA Westfalia Separator Ibérica dispone de un catálogo de maquinaria de segunda mano adquirido a los clientes que han instalado nuestros equipos. Si este perfil de maquinaria de varias marcas se ajusta a sus necesidades, no duden en solicitarnos más información.

oliveoil.wsib@gea.com / Tel.: 953 792 480

SE VENDEN

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

Teléfono: 625 683 192

VENDEMOS

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

Más información: 639 662 170

SE BUSCA

La IGP Aceite de Jaén busca secretario general de su Consejo Regulador. Todos los interesados deben escribir a **rr.hh@selezziona.es** antes del 15 de abril.

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

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 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 BUSCA

Almazara provincia Tarragona busca maestro de almazara para integrarse en el equipo de molino. Trabajo para todo el año, incorporación immediata. Maquinaria GEA-Westfalia Separator. Mínima experiencia 5 años en puesto similar.

Más información: 630 825 235

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información:

618 753 164 (Pilar)

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

Convocatorias

Nace *#DAOVE*, un concurso para impulsar el uso del AOVE en la cocina

El Fotógrafo y el Chef del AOVE han convocado *#DAOVE*, un concurso cuyo objetivo es promocionar y motivar a todos los cociner@s profesionales en el uso del aceite de oliva virgen extra en la cocina desarrollando recetas basadas en la Dieta Mediterránea.

Según las bases de este certamen, podrán participar todos los cociner@s de ámbito nacional mediante la elaboración de una receta de cocina original y propia en la que de forma obligatoria y exclusiva se utilice como grasa principal el AOVE de cualquier tipo de variedad.

La idea es demostrar que el virgen extra tiene cabida en todo tipo de elaboraciones, técnicas y cocinas, pasando de la cocina dulce a la salada, frío o caliente, o cualquier receta, debiendo estar basada en la Dieta Mediterránea y en la salud como elementos básicos.

En concreto, las recetas han de estar elaboradas con AOVE de la cosecha 2019/20 que tengan su información nutricional vigente. También se valorará que los ingredientes que se utilicen se reconozcan como saludables y siempre bajo el contexto de la Dieta Mediterránea, así como la innovación y la composición del plato en cuanto a sus ingredientes y armonización, además de la explicación detallada de la receta.

Asimismo, los factores organolépticos, olores y sabores junto con la apreciación del AOVE jugaran un papel importante sin olvidar el respeto de su parte saludable.

De los concursantes que presenten recetas (18 semifinalistas) -cuyo plazo de inscripción finalizará el próximo 15 de julio- el jurado seleccionará las seis que a su juicio sean más notables, siendo las que participen en el "Concurso en vivo y en directo".

Los finalistas dispondrán de dos horas para elaborar la receta, podrán tener ayudante y elaborarán seis raciones; una ración para cada uno de los miembros del jurado, formado por expertos y profesionales del sector oleícola y gastronómico especializados en el mundo del AOVE; y una más, para la exposición al público y medios de comunicación.

www.aovespain.es

Agenda

La olivicultura internacional centrará el Primer Diálogo Expoliva

Ferias Jaén -en colaboración con los distintos organizadores, instituciones y empresas que colaboran en la organización de Expoliva- ha puesto en marcha una nueva edición de "Expoliva Events", que comenzarán con un nuevo formato de diálogo *on line* cuya temática se centrará en "La olivicultura internacional. Antecedentes, implicaciones, retos y estrategias para el actual punto de inflexión", que se desarrollará el próximo 14 de mayo.

Según la institución ferial, la actual situación de confinamiento, lejos de provocar pesimismo entre los profesionales del sector, está permitiendo que se afronten con un ánimo muy positivo las oportunidades que presenta el nuevo marco internacional que ha provocado esta crisis sanitaria.

Desde la organización de "Expoliva Events" se pretende que este primer diálogo *on line* -novedad en esta edición-, sirva como base sólida sobre cuyo contenido edificar el resto de argumentos que se visibilizarán de forma efectiva durante la celebración de la feria en mayo de 2021.

"Este nuevo formato *on line*, debido a la situación de estado de alarma provocada por la crisis sanitaria del COVID-19, se deberá realizar mediante plataforma *on line*, pero ello -lejos de ser una limitación- nos ayudará a estar presentes en los cinco continentes y abarcar un público objetivo mucho más amplio", ha resaltado África Colomo, presidenta del Consejo de Administración de Ferias Jaén.

Este primer encuentro, moderado por el consultor estratégico Juan Vilar, contará con la participación de Juan Luis Ávila, responsable del Sector de Aceite de COAG-Andalucía; Cristóbal Cano, responsable Sectorial de Aceite de Oliva de UPA Federal; Luis Carlos Valero, gerente de Asaja-Jaén; Cristóbal Gallego, vicepresidente de Cooperativas Agro-Alimentarias de Andalucía; y Manuel Alfonso Torres, presidente de Infaoliva.

www.ifeja.org

La IX edición de la WOOE se celebrará los días 24 y 25 de marzo de 2021

Debido a la complicada situación causada por la crisis del coronavirus y de su impacto a nivel nacional e internacional, la organización de la World Olive Oil Exhibition (WOOE), junto con Ifema, ha decidido trasladar la celebración de IX Edición de la feria al 24 y 25 de marzo de 2021. Teniendo en cuenta que a la World Olive Oil Exhibition acuden más de 4.000 personas provenientes de más de 40 países, la organización ha asegurado que da prioridad a la salud de todos los que están vinculados a dicho evento (expositores, compradores, proveedores, organizadores y visitantes) con el fin de que pueda celebrarse con absoluta normalidad.

www.oliveoilexhibition.com

Calendario de Ferias y Eventos en 2020

Junio 2020

- Del 3 al 5 de junio
  OLIVE JAPAN
  Tokio (Japón)
  www.olivejapan.com/en/competition
- Del 3 al 5 de junio
  INTERNATIONAL EDIBLE OIL & OLIVE OIL EXPO (IOE CHINA)
  Guangzhou (China)
  cy.lam@gzmyz.com
  www.gzmyz.com/en
- Del 4 al 6 de junio
  FUTUROLIVA
  Baeza (Jaén)
  info@futuroliva.com
  www.futuroliva.com
- Del 15 al 19 de junio
  CURSO DE CATA PROFESIONAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN
  Valencia
  info@esao.es
  www.esao.es
- Del 16 al 19 de junio
  OLIO NUOVO DAYS HEMISFERIO SUR
  París (Francia)
  www.olio-nuovo-day.com

Julio 2020

- Del 7 al 8 de julio
  LUXE PACK SHANGHAI
  Shanghai (China)
  istel@adventi.com.cn
  www.luxepackshanghai.com/en
- Del 30 al 31 de julio
  I CONGRESO LATINOAMERICANO DE ACEITE DE OLIVA
  Montevideo (Uruguay)
  congresolao2020@gmail.com
  www.congresolao2020.fq.edu.uy

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

DIVISIÓN ACEITE DE OLIVA

www.pieralisi.com

ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA

LAS PIEZAS SOMETIDAS AL DEGASTE ESTÁN REVESTIDAS CON MATERIAL ANTIDESGASTE

ARRANQUE GRADUAL MEDIANTE INVERTER

AISLAMIENTO DEL TERRENO MEDIANTE SOPORTES ANTI-VIBRADORES

DECANTER SERIE SPI, LA SERIE MAS VENDIDA EN EL MUNDO

Decanter SPI 888, entre las líneas de mayor capacidad productiva en el mercado.

Alta producción y Máxima calidad.

902 403 403
GRUPPO PIERALISI
Asistencia técnica
De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año

OFICINA JAÉN
Parque Tecnológico y Científico Geolit
Avda. de la Innovación, manzana 41
23620 MENGÍBAR, JAÉN (España)
Tel. +34 953 284 023 • Fax +34 953 281 715

OFICINA ZARAGOZA
Polígono Industrial Plaza - Avda. Diagonal, 15 - Nave 5
50190 ZARAGOZA (España)
Tel. +34 976 466 020 • Fax +34 976 515 330

info.spain@pieralisi.com

GRUPPO PIERALISI
INNOVADORES POR PASIÓN