



información | aove | olivar

Mercacei

semanal

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Claves para exportar
aceite de oliva a Francia:
e-Commerce y
producción ecológica
pág.6

Finalizan las *masterclass*
internacionales
del Máster de
Empresas Oleícolas con
un análisis de Alemania,
Argentina y Chile
pág.7

“Aceite de Jaén”, la
primera IGP de AOVE
reconocida en España
pág.13

La WOOE prepara unas
jornadas virtuales sobre
el aceite de oliva
pág.20

Pompeian alcanza el
20,4% de la cuota de
mercado de aceite de
oliva en EEUU
pág.21

Investigan la optimización
económica y ambiental en
las almazaras
pág.24

Comer como un vikingo

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Dice un antiguo proverbio vikingo que “las migas son también pan”, haciendo referencia a la humildad con la que deberíamos actuar en ciertas ocasiones. Desde luego, si algo nos está enseñando esta pandemia que asola los cinco continentes poblados de la Tierra es que la sencillez siempre es la opción más segura. ¡Cuantos cosmopolitas no habrían dejado atrás la ciudad para refugiarse en la pureza y calidez del campo durante la cuarentena! Desde hace unos años lo nórdico está de moda y, sobre todo, en el ámbito gastronómico. Uno de los culpables ha sido el aclamado Noma, considerado el Mejor Restaurante del mundo durante los años 2010, 2011, 2012 y 2014. Sus chefs, René Redzepi y Claus Meyer, han sido los artífices de la denominada Dieta Nórdica o Dieta Vikinga. Una nueva forma de alimentación que deja atrás los alimentos procesados y se centra en el consumo de platos tradicionales de la gastronomía nórdica. ¿En qué consiste? En consumir pescado -salmón, bacalao y arenques-, verduras, algas, legumbres, frutas del bosque y carnes silvestres -alces, ciervos o jabalíes-. Según el Consejo Nórdico de Ministros, se trata de una dieta sana y equilibrada que invita a comer de forma más razonable y presenta las versiones más saludables de la multitud de alimentos que podemos encontrar en los supermercados. ¿Y qué sorpresa nos encontramos cuando visualizamos la Pirámide de la Dieta del Mar Báltico -creada por la Asociación Finlandesa del Corazón-? Que apuestan por el aceite de colza frente al de oliva. Porque, como suele ocurrir con estos gráficos,

cuando tocamos el tema de las grasas vegetales, la salud ya no parece tan importante. No sabemos si por el ansia de primar los productos de proximidad, por la falta de conocimiento, o por ambos. Precisamente sobre este tema hablamos en el próximo *Olivatessen* #7, que saldrá al mercado en diciembre. En él, dedicamos la sección *El Chef* a Rasmus Kofoed, chef de Geranium (Copenhague), actualmente considerado el restaurante nº5 del mundo. El alabado chef nórdico es un fiel defensor de emplear productos de cercanía y, sin embargo, nos confiesa en exclusiva que es un fan del aceite de oliva. “El aceite de oliva es maravilloso y lo uso frecuentemente en casa, pero en Geranium quiero promover la producción y los ingredientes de la zona”, asegura este artista de los fogones que aprovecha para confesarnos que le encanta la comida española. “Es deliciosa y la gente de España se muestra muy orgullosa de la cultura y las tradiciones que rodean su comida; me encanta eso”, concluye. Porque en este punto, se abre ante nosotros el debate entre la globalización y la cercanía. ¿Son compatibles ambos conceptos? ¿Nos podemos quedar con los productos locales e implementar también los que nos gusten -o nos sienten bien- de otros países y culturas? ¿Logramos que mariden? Hemos pasado de la cocina fusión a una visión muy autárquica de la gastronomía en la que sólo están permitidos los ingredientes locales. ¿Estamos volviendo a cerrarnos ahora que nos habíamos abierto al mundo? Tendremos que esperar a que pase toda esta locura y ver cómo nos deja el cuerpo, si es en modo vikingo o mediterráneo. Sea lo que sea, yo pido que se parezca al *Valhalla*.

ALTA EFICIENCIA
ENERGÉTICA

LAS PIEZAS SOMETIDAS
AL DEGASTE ESTÁN
REVESTIDAS CON
MATERIAL ANTIDEGASTE

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.

GRUPPO

PIALISPI
INNOVATIONS FOR PASTOR

www.pialispi.com

“Patrocina la Noticia de la Semana”

“Vuelven los EVOOLEUM
Packaging Awards:
Convocatoria extraordinaria
para elegir los AOVes más
bellos del mundo”

pág.16



información | aove | ol Mercacei

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A

ARIA



Ingredientes innovadores a partir de la hoja del olivo
pág.6

LIFE Resilience expone las mejores prácticas y tecnologías para la sostenibilidad de los cultivos
pág.12

OLIBA Green Beer, la primera cerveza verde de aceituna del mundo
pág.13

La Interprofesional pone en marcha una nueva fase de su campaña "Tu Mundo con Aceite de Oliva"
pág.18

El COI realizará un estudio internacional sobre el comportamiento del consumidor de aceite de oliva
pág.28

Futurooliva cancela sus fechas y se reestructura para realizar varias iniciativas en 2020
pág.31

El se

Y

a sabíamos que se de reconocer cí ce, salado, am mi-la última embargo, sentidos, hay quien dice q para uno más. Es el caso las últimas investigaci Oregon, sería el sexto capaz de reconocer. Hace siete años ya mi, el quinto sab del sol naciendr cos en glutar cuatro, cuyz mentos q ces de in sación: ¿No e que nu E

monos del corto plazo bleci do. Necesitamos consej a 5, a 7 y a 10 años vñante lo se traduce en dinero n este demanda de aceite españa almaza cuanto antes, como mínimo muy fácil. dios de producción que están en nuestro país. Pongámonos en 2. No parece razonable que si u desea cosechar sus aceitunas, pero su aceite resultante, sino almacena

que obliga a que se le liquide en esterioros a la entrega de la acei- bñá la libertad de elegir el mejor de venta y, además, este hecho, leralizado y obligatorio, podría co- ferta al principio de la campaña. En la solución es muy fácil, que la obli- sea liquidar a 30 días de la decisión de su aceite por parte del productor. es resp vas, pon ma pacie con invers, el que se legisló.



Juan Gadeo
Presidente de Grupo Interóleo
"No puede recaer solo sobre el productor la responsabilidad de la situación"

1. Sin duda, el punto de partida es obvio e incuestionable: los precios actuales hacen insostenible el mantenimiento de la actividad sobre todo del olivar tradicional predominante en la olivicultura de nuestro país. En base a esto, cualquier medida encaminada a paliar la situación debe ser bien recibida por todos los eslabones de la cadena.

La destrucción de valor es algo evidente en nuestro sector, todos sabemos que la formación del precio se realiza desde arriba hacia abajo, es decir, la distribución moderna y grandes cadenas establecen un precio a la industria

arremos los precios!



22 MERCACEI SEMANAL • 18/24 MAYO 2020



"La comunicación es fundamental en nuestro sector y es importante que lo hagan personas muy profesionales, como es el caso del equipo que integra Mercacei"

Suscriptor de Mercacei nº1.893

EN BREVE UN RENOVADO



QUÉ QUIERES SABER • EL COACH • COMERCIALIZACIÓN & MARKETING • I+D+i • ECO & BIO • BRANDING & PACKAGING • EMPRENDEDORES/GENERACIÓN 5.0 • FORMACIÓN • SALUD • INTERNACIONAL • AGRONOMÍA • PORTAL DE EMPLEO • MAESTRO DE ALMAZARA • EL PISCOLABIS • AGENDA & CONVOCATORIAS...

MÁS DE 20 SECCIONES NUEVAS Y LA COLABORACIÓN DEL COMITÉ DE EXPERTOS MÁS IMPORTANTE DEL MUNDO

- INFORMACIÓN ÚNICA
- LA COMUNICACIÓN MÁS INFLUYENTE DEL SECTOR
- LA FUENTE MÁS FIABLE PARA REALIZAR LAS OPERACIONES
- *THE PLACE TO BE* EN EL MUNDO OLEÍCOLA

¿TODAVÍA NO ERES SUScriptor DE MERCACEI?

RESERVA TU SUSCRIPCIÓN ANTES DEL 31 DE MAYO

CUANDO LANCEMOS
NUESTRO NUEVO
MERCACEI SEMANAL TE
REGALAMOS EL PRIMER
MES, UNA DE NUESTRAS
GUÍAS EN PAPEL...
Y MUCHO MÁS

**SUSCRÍBETE
PINCHANDO AQUÍ**



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

**Secretaría de Redacción y
Publicidad:** Estrella de la Lama
Alcaide
Administración: Cristina Álvarez
Llorente
Departamento Comercial:
Natalia de las Heras
Corresponsal Italia (Milán):
Daniela Capogna
Corresponsal América del Sur:
Leonardo Moral

Suscripción:
MERCACEI Semanal
(46 nos al año)
con MERCACEI Magazine
(Trimestral)
Anual: 236 €
(Extranjero: 290 €)
MERCACEI FAX
(sólo para los suscriptores de MERCACEI)
Anual: 155 €
(Extranjero: 250 €)

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.



sumario

1	Editorial
4	Sumario
5	Análisis de Mercado
6	Actualidad
	• Exportación
	• Formación
8-12	Mercado
	• Producción
13	Actualidad
	• Calidad
	• EVOOLEUM Packaging Awards
	• Experiencia Virgen Extra
	• Digitalización
	• Comercialización
	• I+D+i
	• Expoliva
29	Precios al Detall
30	Anuncios Breves
31	Agenda

Lanzamientos

Las copas y vasos para la cata ya tienen sus tapas compostables

Elaia Zait ha lanzado al mercado tapas compostables y biodegradables para las copas y vasos utilizados en las catas de aceite de oliva.

Este proyecto de innovación y su desarrollo se ha traducido en el lanzamiento de dos modelos diferentes de tapa compostable: uno para la copa oficial de cata y el otro para el vasito compostable de usar y tirar fabricado de maíz que tiene la empresa.

Estos modelos están realizados con el mismo material, es decir un cartón especial que se debe depositar, una vez utilizado, en recipientes dedicados a residuos orgánicos, según ha precisado uno de los socios de la firma, Daniel Millán.

Asimismo, ha subrayado que “estos productos pretenden dar respuesta a las necesidades del mercado, buscando alternativas sostenibles para los productos existentes y así disponer de elementos específicamente diseñados para los utensilios de cata”.

“Estamos muy contentos con estos nuevos elementos porque nos permiten continuar con el compromiso adquirido con el sector al participar en el movimiento EVOO Plastic Free”, ha recalcado Millán.





Aceite de oliva

Mercados que permanecen confinados a pesar de la continua desescalada

Los campos de olivar lucen fantásticos estos días de floración, lo que hace presagiar una muy buena campaña 2020/21.

Los mercados, sin embargo, no encuentran razones para el optimismo. Desde la AICA avanzan que la producción total de esta campaña ha disminuido un 38% respecto a la anterior, mientras que la comercialización y el ritmo de consumo en los hogares españoles han aumentado. Sin embargo, advierten de que el precio en origen se está situando un 13% por debajo del nivel del año pasado.

Si nos vamos a ejemplos concretos, por estas fechas de 2019 el aceite de oliva virgen se situaba -según datos de Mercacei- a una media de 1.886 €/t., mientras que ahora lo hace a 1.764 €/t. (-6,47%).

Jaén

Misma tónica que las semanas precedentes debido a la ausencia de actividad. Tan sólo se realizan operaciones puntuales según necesidad ante la apatía de la oferta. Repiten todas las cotizaciones a excepción del AOVE, que cede hasta 1.900/2.000 €/t., si bien algunos zumos de calidad pueden tener una cotización superior. El lampante repite a 1.650 €/t.; el virgen, a 1.700/1.750 €/t.; y el refinado, a 1.650/1.700 €/t.

Córdoba

Mercado con compras paralizadas. Los datos de salidas y la perspectiva de una buena campaña provocan que los envasadores se vayan deshaciendo de sus existencias, mientras que la producción aguanta los precios como puede. En este contexto, el lampante cotiza a 1.620 €/t.; el virgen, a 1.700/1.800 €/t.; el refinado, a 1.660 €/t.; y el AOVE, a 1.900/2.050 €/t.

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
 rm@iberiadeaceites.com

Sevilla

Otra semana más sin novedades en cuanto a la operatividad. Los precios se mantienen igual, situándose el lampante y el refinado a 1.650 €/t.; el virgen, a 1.750/1.800 €/t.; y el virgen extra, a 2.100/2.300 €/t.

Málaga

Mercado con mucha incertidumbre y pocas expectativas de compra donde se muestran precios orientativos capitaneados por el lampante, que cede ligeramente hasta los 1.600/1.650 €/t.; el AOVE se mantiene, a 2.000/2.100 €/t.; y el virgen sigue sin mostrar precio.

Castilla-La Mancha

Tranquilidad absoluta en un mercado que muestra precios sostenidos y con ligeras caídas. En este contexto, el virgen cotiza a 1.750/1.850 €/t.; y el virgen extra, a 2.150/2.250 €/t.

Tarragona y Lérida

Mercado sin operatividad en el que los AOVEs frutados con DOP Les Garrigues y Siurana cotizan a 2.300 €/t.

Extremadura

Semana con más oferta que demanda y una ligera tendencia bajista en los precios. Los envasadores permanecen muy cubiertos, mientras que 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 el que el lampante y el refinado se ofertan a 1.650 €/t.; el virgen, a 1.750 €/t.; y el virgen extra, a 1.900 €/t.

ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA

LAS PIEZAS SOMETIDAS AL DEGASTE ESTÁN REVESTIDAS CON MATERIAL ANTIDEGASTE

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.

GRUPPO **PIERALISI** INNOVADORES PER PASION

www.pieralisi.com



Claves para exportar aceite de oliva a Francia: e-Commerce y producción ecológica

El mercado francés es un mercado maduro en el que la oferta supera la demanda, con un alto nivel de exigencia tanto por parte de consumidores como de distribuidores en la medida en que demandan una calidad y una presentación de primer nivel. En términos generales, las oportunidades futuras pasarán por la diferenciación y la distribución a través del comercio electrónico, mientras que a nivel de tendencias existen oportunidades latentes en el sector ecológico en Francia, según un estudio de ICEX España Exportación e Inversiones.

El informe señala que la paralización de la economía mundial fruto de las medidas implementadas de confinamiento para combatir la pandemia del COVID-19, la deriva proteccionista de la política estadounidense y la ralentización del comercio exterior entre determinadas regiones como Estados Unidos, la Unión Europea (UE) y China, plantea un escenario de incertidumbre que obliga a revisar a la baja las expectativas sobre el comercio internacional del aceite de oliva y, en particular, suponen una amenaza para las relaciones comerciales entre España y Francia.

De forma adicional, el futuro vendrá marcado por el aumento de la variedad y la diferenciación, por ello recomienda a las empresas españolas seguir una estrategia que haga hincapié en las características diferenciadoras del aceite: procedencia, Denominación de Origen Protegida, tecnología de fabricación o empresa productora.

El cliente objetivo demanda aceites que ofrezcan una imagen más afín a los productos ecológicos, saludables y de calidad. De hecho, según ICEX, la creciente demanda de productos orgánicos presenta una tendencia a largo plazo muy favorable para las empresas españolas.

Nuestro país se ha consolidado en los últimos años como el primer proveedor de aceite de oliva de Francia, tanto en términos

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com
Tel.: 957 49 85 90 // Fax: 957 24 51 55

de volumen como en valor, representando el 65,95% y el 63,92%, respectivamente.

En la misma línea, España es el principal país proveedor de aceite de oliva a la gran distribución francesa, pero el público francés lo percibe de manera diferente. Según este estudio, los productos franceses, italianos o tunecinos muestran su origen en el etiquetado de una manera más visual, es decir, aprovechan mejor su packaging, mientras que los productos españoles se venden bajo las marcas de los distribuidores franceses, los cuales se muestran poco interesados en comunicar o promocionar el origen español de su aceite de oliva (utilizan el término CE) en tanto que consideran que realizar tal promoción no aportaría valor a su oferta. Esto se debe, principalmente, a la falta de imagen de calidad de la oferta española en Francia y la ausencia de campañas de promoción de envergadura del aceite de oliva español.

Consumo

Francia es un país con una pequeña producción de aceite de oliva, focalizada en la región de Provenza, pero se sitúa como el octavo consumidor mundial. El consumo en los últimos cinco años sigue una ten-

dencia estable, con pequeños altibajos. Y es que la cultura gastronómica francesa alaba el uso de la mantequilla o la margarina -productos que puede actuar como sustitutos del aceite de oliva- por encima de otros países mediterráneos; sin embargo, los franceses están mostrando un interés creciente por la oleicultura y empiezan a valorar el aceite de oliva de forma más positiva por sus propiedades gastronómicas y terapéuticas.

Aunque en Francia se consume mucho aceite vegetal en términos de volumen, el elevado precio del aceite de oliva por unidad provoca que las ventas de este tipo de producto supongan más del 50% de la facturación total del mercado del aceite.

Asimismo, el aceite de oliva virgen extra tiene un posicionamiento en el mercado francés de producto de alta gama. De hecho, el precio medio del aceite de oliva de origen francés en la gran distribución puede alcanzar, fácilmente, los 25 €/l., lo que pone de relieve la estrategia de diferenciación en la que se basan las empresas del país galo.

Por su parte, el consumidor francés, al igual que el cliente profesional, demanda productos de primera calidad y valora de forma muy positiva el servicio de asesoramiento durante el proceso de compra. De hecho, la presentación del producto o las nociones del fabricante/productor son elementos que refuerzan la idea de calidad del producto, desde el punto

de vista de la percepción del consumidor, y actúan como factores decisivos de la compra.

Según datos del ICEX, el mercado francés de aceite de oliva ha pasado, en los últimos 25 años, de consumir 25.000 toneladas de aceite de oliva a consumir cerca de 110.000 toneladas. El consumo medio del total de aceites vegetales es de 12,7 kg. por habitante y año, de los cuales 1,7 kg. se corresponden a aceite de oliva.





Finalizan las *masterclass* internacionales del Máster de Empresas Oleícolas con un análisis de Alemania, Argentina y Chile

El pasado 16 de mayo finalizó el ciclo de *masterclass* internacionales del Máster de Administración y Dirección de Empresas Oleícolas organizado por Juan Vilar Consultores Estratégicos y la Escuela de Negocios Agroalimentarios Intercoop (ESNEA), en el que Grupo Editorial Mercacei es media partner oficial, donde se analizó el mercado de aceite de oliva de Alemania, Argentina y Chile.

A través de estas *masterclass*, prestigiosos profesionales del sector de países como Estados Unidos, China, Canadá, Australia, Túnez, Portugal, Alemania, Argentina o Chile, han expuesto a los alumnos su visión global en materia de superficie, oferta y demanda de aceite de oliva en cada uno de estos países.

Durante esta última sesión, Carmen Sánchez, fundadora de Olivensafteagentur y miembro del jurado de EVOOLEUM Awards,

abordó el comportamiento del consumidor alemán y detalló las marcas y envases más demandados en el país ger-

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92

Intermediación de Aceites de Oliva
Nuestra estrategia la confianza

ACEITES TUCCITANOS

T. 953 301 100 - info@aceitestuccitanos.com

mano, además de explicar las características del único olivar que existe en Alemania en el Valle de Rhin, cerca de la ciudad de Colonia.

Sánchez aportó información sobre la gastronomía alemana y sus profesionales y acerca de cómo se puede potenciar el consumo de aceite de oliva en Alemania, donde el consumidor tipo es de renta media-alta y de mediana edad. En este país, el consumo medio de aceite de oliva se sitúa ya en casi 1 kg. por persona y año.

Por su parte, Francisco Gobbee, coordinador general y cofundador del Grupo AOG (Argentina Olive Group), puso de manifiesto que Argentina, en muy pocos años ha pasado a ser el mayor productor americano de aceite de oliva, con unas 100.000

hectáreas de olivos, siendo España uno de los principales destinos de sus aceites.

Gobbee precisó que el consumo en Argentina -décimo productor mundial con el 1% de la producción- se acerca ya a los 400 gr. por persona y año, aunque existe un gran arraigo a otras grasas vegetales, debido a su producción de oleaginosas.

Finalmente, José Alberto Corbella, CEO y fundador de Enthalpy Chile, analizó la olivicultura chilena (rendimientos, superficie, almazaras...) y la importancia que otorga este país al diseño exterior de las almazaras.

Corbella afirmó que Chile no ha conseguido las producciones por hectárea que ostentan Portugal, Australia o España tanto en olivar moderno como tradicional y apuntó que el olivar se está viendo amenazado por la alta rentabilidad del cerezo.

Estas *masterclass* forman parte de los módulos dirigidos por los profesores Félix Grande y José Moyano, titular y catedrático, respectivamente, de la Universidad de Jaén.

El MBAO está codirigido por María Jesús Hernández Ortiz, catedrática de Organización de Empresas de la Universidad de Jaén (UJA) y el consultor estratégico Juan Vilar.





INDUSTRIAS DE LA ROSA





Caldera de Biomasa



Termobatidora



Bomba mecánica



Conjunto Batidora con Molino para Molturación por Lotes

MAQUINARIA OLEÍCOLA

ALMAZARAS, MICROALMAZARAS, CALDERAS DE BIOMASA E INSTALACIONES DE CALEFACCIÓN

ALMAZARA MÓVIL ECOLÓGICA



AUTOVÍA DE ANDALUCÍA, Km. 358 • Apdo. de Correos, 17
Tlf. 957 160 034 Fax 957 160 450
4600 MONTORO (Córdoba)
www.industriasdelarosa.com
industriasdelarosa@industriasdelarosa.com

*Aceites de oliva*

		EUROS/T. SEMANA 18/24 mayo '20 (Cierre día 14 mayo '20)	EUROS/T. SEMANA 25/31 mayo '20 (Cierre día 21 mayo '20)
JAÉN	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
	Lampante, base 1º	1.650	1.650
	Virgen	1.700/1.750	1.700/1.750
	Virgen extra	2.000/2.100	1.900/2.000
	Refinado	1.650/1.700	1.650/1.700
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	1.650	1.620
	Virgen	1.750/1.850	1.700/1.800
	Virgen extra	1.900/2.100	1.900/2.050
	Refinado	1.680	1.660
SEVILLA	Lampante, base 1º	1.650	1.650
	Virgen	1.750/1.800	1.750/1.800
	Virgen extra	2.100/2.300	2.100/2.300
	Refinado	1.650/1.700	1.650/1.700
GRANADA	Lampante, base 1º	1.650	1.650
	Virgen	1.700/1.750	1.700/1.750
	Virgen extra	2.000/2.100	1.900/2.000
MÁLAGA	Lampante, base 1º	1.650/1.700	1.600/1.650
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	2.000/2.100	2.000/2.100
ARAGÓN	ARAGÓN		
	Virgen extra (DOP Bajo Aragón)	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	1.800/1.850	1.750/1.850
	Virgen extra	2.100/2.200	2.150/2.250
LÉRIDA	Virgen extra (DOP Garrigues) frutado	Sin oper.	2.300
	Virgen extra (DOP Garrigues) dulce	Sin oper.	Sin oper.
TARRAGONA	Virgen extra (DOP Siurana) frutado	Sin oper.	2.300
	Virgen extra (DOP Siurana) dulce	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	1.700	1.650
	Virgen	1.750	1.750
	Virgen extra	1.900	1.900
	Refinado	1.700	1.650
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.

Grupo AGROISA

INMECAL ITB IntecBIO



CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

PYME INNOVADORA



AGROISA.COM | info@agroisa.com

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

agroisa

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto





Aceites de orujo

EUROS/T. SEMANA
18/24 mayo '20 (Cierre día 14 mayo '20)

EUROS/T. SEMANA
25/31 mayo '20 (Cierre día 21 mayo '20)

SEVILLA

ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	630	630
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	950	950

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo	690	700
Refinado	775	795

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo	715	715
Refinado	760	760

ACEITE DE SEMILLAS

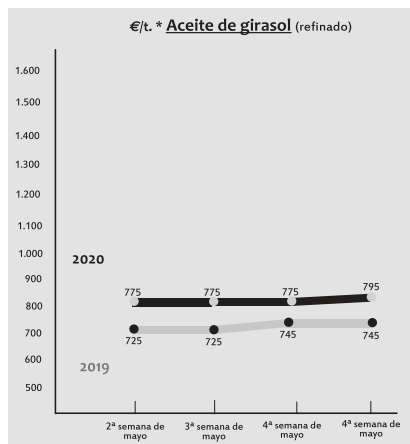
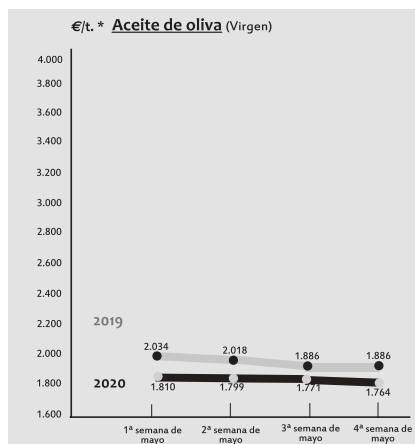
Refinado	775	795
----------	-----	-----

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 refinado 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).

*Aceites y Grasas industriales*

		EUROS/T. SEMANA 18/24 mayo '20 (Cierre día 14 mayo '20)	EUROS/T. SEMANA 25/31 mayo '20 (Cierre día 21 mayo '20)
		€/t.	€/t.
MADRID BARCELONA	SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
	SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
	SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	645	645
	SEBO FUNDIDO, Fancy	630	630
	GRASA ANIMAL 3° (origen)	670	670
	GRASA ANIMAL 5° (origen)	660	660
	MANTECA DE CERDO 1°/3° (origen)	815	815
	ACEITE DE COCO (refinado)	1.050	1.050
	ACEITE DE LINAZA (refinado)	1.158	1.158
	ACEITE DE MADERA	4.850	4.850
	ACEITE DE RICINO	s/c	1.350
	ACEITE DE PATA DE BUEY	4.010	4.010
	ACEITE DE PESCADO refinado	1.110	1.110
	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 42/43° C, 3% acidez, a granel (sobre Madrid y Cataluña).

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados
en aceites, grasas y derivados*

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



Mercado internacional

EUROS/KG.
SEMANA
18/24 mayo '20
(Cierre día 14 mayo '20)

EUROS/KG.
SEMANA
25/31 mayo '20
(Cierre día 21 mayo '20)

ITALIA

IMPERIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	s/c	s/c
ACEITE DE OLIVA refinado	s/c	s/c
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	3,00/3,20	3,20/3,30
ACEITE DE OLIVA refinado	1,85	1,80
ACEITE DE ORUJO refinado	1,05	1,05
ACEITE DE GIRASOL refinado	0,82	0,82
ACEITE DE MAÍZ refinado	1,30	1,30
ACEITE DE SOJA refinado	0,83	0,69
ACEITE DE CACAHUETE refinado	1,71	1,88

SUR DE PUGLIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,10	3,05
ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c
ACEITE DE OLIVA refinado	1,55/1,60	1,55/1,60

TÚNEZ

MARRUECOS

TURQUÍA

GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	1,85/2,00	1,80/1,90
ACEITE DE OLIVA virgen extra	2,40/2,50	2,40/2,50
ACEITE DE OLIVA refinado	1,70/1,72	1,75/1,80

ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	s/c	s/c
ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso	2,28/2,40	2,25/2,35

(Precios facilitados por Olio Officina Magazine)

PRECIOS DEL SEGURO DE CAMBIO (21 de mayo 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	1,095
Dólar Canadá	1,521
Yen japonés	117,95
Corona sueca	10,556
Corona checa	27,43
Libra esterlina	0,893
Franco suizo	1,058



Producción

Las salidas de aceite de oliva al mercado se cifran en alrededor de 116.000 t. en abril

El total de salidas entre las exportaciones y el mercado interior aparente se ha situado en 116.000 toneladas en abril, cifra menor a la del mes anterior y teniendo en cuenta unas importaciones estimadas de 20.000 t., según datos provisionales de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA), facilitados por UPA-Andalucía.

Esta organización agraria ha destacado que la producción total ha disminuido un 38% respecto a la campaña anterior, mientras que la comercialización y el ritmo de consumo en los hogares españoles han aumentado, si bien el precio en origen se ha situado un 13% por debajo del nivel del año pasado.

Por su parte, el gerente y portavoz de Asaja-Jaén, Luis Carlos Valero, ha asegurado que continúa el ritmo de salidas habitual y, “si se hace una extrapolación de la media de los primeros siete meses de la campaña de comercialización, nos encontraríamos con un stock que rondaría las 500.000 toneladas al final de año. Se

trata de una cifra suficiente para enlazar”, ha apuntado.

Pese a estos datos, ha considerado fundamental esperar a ver cómo responden los olivos en primavera, “y en función de la floración y en enhiuse de la aceituna, además de si el ritmo de salidas de los próximos cinco meses se mantiene en esta línea, podremos realizar alguna valoración aproximada del montante disponible que podamos tener para la siguiente campaña de comercialización 2020/21, que es lo que nos ofrecerá una orientación de por dónde puede ir el futuro de nuestro aceite de oliva en la provincia de Jaén”, ha subrayado.

Los datos de la AICA sitúan la producción en 1.118.550 toneladas, por lo que, según UPA-Andalucía, la campaña se puede dar ya por concluida con una producción nacional del último mes de tan solo 2.248 t.

Respecto a las existencias totales, 730.500 toneladas se encuentran en almazaras, 296.000 t. en envasadores y 65.560 t. en el Patrimonio Comunal Olivarero.

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) (Precios cif Rotterdam)	s/c
CEREALES	
(Estos precios son en origen)	€/t.
Maíz	177
Trigo panificable	215
Trigo forrajero (puerto destino)	207
Cebada cervecera	156
Cebada dos carreras	156
Colza (puerto destino)	262
Guisantes	245
Centeno	s/c
Harina de girasol (pellets)	190
Harina de girasol (alto proteico)	237

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a 846,50 centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a 843,75.

◆ Precios: Futuros julio.

Harina de soja: 285,50 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba 290,60.

◆ Precios: Futuros julio.

Aceite de soja: Cerraba a 27,35 centavos de dólar por libra, desde la última cotización de 25,90.

◆ Precios: Futuros julio.

Maíz: Terminó la semana a 319,25 centavos/bushel, habiendo comenzado a 320,25.

◆ Precios: Futuros julio.

FINIBUS
COMERCIO DE
ACEITE DE OLIVA
Y DERIVADOS

MIGUEL S. VERDASCO
CORREDOR

Móvil 0034 659 920 608
miguel@finibus.es



"Aceite de Jaén", la primera IGP de AOVE reconocida en España

El Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE) publicó el pasado 19 de mayo la inclusión de la Indicación Geográfica Protegida "Aceite de Jaén" en el registro europeo de DOPs e IGP tras concluirse el proceso de solicitud impulsado desde el sector y que ha contado con el apoyo de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Andalucía. Esta nueva inscripción se añade a los más de 1.470 productos ya protegidos en la UE.

Con este reconocimiento por parte de Bruselas, los aceites de oliva vírgenes extra que cumplen con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones de esta IGP cuentan con el aval de la Unión Europea (UE) a su excelencia. Este respaldo a nivel comunitario conlleva un impulso al posicionamiento de los productos que ampara "Aceite de Jaén", por lo que se espera que repercuta de forma positiva en la renta de los agricultores y responsables de industrias y empresas implicadas en el proceso de producción de este alimento de calidad diferenciada.

Entre otras acciones, esta IGP podrá acogerse a las líneas de apoyo que ofrece la Consejería de Agricultura dirigidas a los alimentos y bebidas amparadas por denominaciones de calidad y podrá participar de la mano de la Junta de Andalucía -cuando las condiciones sanitarias lo permitan- en las múltiples ferias del sector agroalimentario en las que cooperan los Consejos Reguladores de las DOPs andaluzas para poner en valor su oferta gastronómica, según ha informado este Departamento.

La consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, Carmen Crespo mantuvo un encuentro a principios de año con los representantes de la Fundación de Productores de Aceite de Oliva de Jaén, a quienes trasladó el apoyo de la Consejería para lograr el éxito de esta iniciativa y con quienes comentó que la Junta contribuiría a la promoción de los aceites de esta IGP y con la cesión de una sede física para su Consejo Regulador.



Asimismo, el respaldo del Gobierno andaluz se ha materializado ya en los trámites que ha realizado Agricultura para solicitar la protección nacional transitoria de estos productos con el fin de que puedan utilizar ya el distintivo de la mención de calidad en la campaña 2020/21.

Con esta nueva denominación de calidad andaluza relativa a aceites de oliva vírgenes extra, la Comunidad Autónoma suma un total de 13 menciones (12 DOPs y una IGP) del sector oleícola de Córdoba (4), Málaga (1), Sevilla (1), Granada (2), Cádiz (1) y Jaén (4). En concreto, la provincia jiennense reúne a las DOPs Sierra de Cazorla, Sierra de Segura y Sierra Mágina, a las que se suma la nueva IGP "Aceite de Jaén".

El catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de Jaén (UJA) y presidente de la Federación de Productores de Aceite de Oliva de Jaén, Manuel Parras, ha destacado a Mercacei que con esta inscripción se cierra un proceso que se inició en el año 2010 y se abre una etapa que supone un reto y una oportunidad para alcanzar una mayor competitividad de la oleicultura provincial.

"Obviamente, la Federación de Productores de Aceite de Oliva de Jaén y el sector oleícola jiennense estamos muy contentos", ha precisado. De momento, según ha avanzado, "constituiremos un Consejo Regulador de la IGP -su órgano de Gobierno-, provisional con las mimbres de la Federación y nos proponemos tenerlo listo la primera quincena del mes de junio".

Parras ha indicado que aún quedan dos tra-

bajos importantes: que los oleicultores jiennenses sean conscientes de lo que la IGP significa, de la importancia de estar en ese club y de la responsabilidad que se asume con su pertenencia; y que Jaén, que en España se vincula con aceite de oliva -lo que ha supuesto un elemento clave para que la Unión Europea haya reconocido la IGP-, se posicione como una tierra de excelentes zumos, tanto en España como en los mercados internacionales más exigentes.

"Esperemos que, en este momento de malas noticias, ésta nos levante el ánimo y trabajemos duro, todo el sector jiennense unido, para posicionar a Jaén y a sus vírgenes extra como lo que viene siendo de unos años a esta parte: una tierra donde se elabora la mayor cantidad de calidad del mundo", ha recalcado.

Por su parte, el presidente de la Diputación Provincial Jaén, Francisco Reyes, ha valorado "este hito como clave, porque favorecerá la comercialización de nuestros aceites de oliva" y ha recordado que "para alcanzar este logro han tenido que pasar más de 10 años trabajando por un proyecto muy importante para nuestra provincia, un paraguas y una marca que identifica nuestros aceites de calidad, los aceites de Jaén, que no competirá con ninguna de las DOPs ya existentes".

Detalles del producto

"Aceite de Jaén" ampara AOVEs elaborados en la provincia de Jaén a partir, principalmente, de aceitunas de la variedad picual, autóctona de la zona y que representa más del 90% de la superficie oleícola de la provincia jiennense. Como variedades secundarias, se permite el uso de manzanilla de Jaén, royal de Cazorla, carrasqueño de Alcaudete, hojiblanca, arbequina y picuda.

Los productos protegidos se caracterizan por tener un aroma con matices a hortalizas u otros vegetales como hojas o hierbas verdes y notas frutales destacadas. En cuanto al gusto, presentan un amargor y picor bastante pronunciados.

ANÁLISIS

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



BOMBAS TRIEF

Bombas de aletas de
desplazamiento positivo para
aceites vegetales

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



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, pare. 610 - B - JAÉN

www.centrifugacionalemana.com

tecnilab
tecnología analítica

Tel.: 949 335 460
NIT38 Olive Analyzer



Análisis rápido de
rendimiento graso
en aceituna

www.tecnilab.es Renting Coste 0

DEPÓSITOS INOX.

MANZANO
Flottweg
Separation Technology

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



www.caldereriamanzano.net

Palacín

www.jpalacin.com

Info: +34 953 757 112 - Úbeda - Jaén

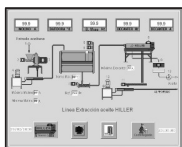
AUTOMATIZACIÓN/ELECTRICIDAD

SISTEMAS ELÉCTRICOS MORENO, S.L.

Electricidad Moreno



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

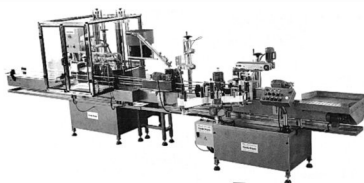


Polígono Industrial, Parcela 20
23790 PORCUNA (JAÉN)
Teléfono: 953 54 54 14 - Fax: 953 54 66 24
www.elecmoreno.com

ENVASES/ENVASADO

Codi - Pack

Marcaje y Codificación, S.L.



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



Ingeniería para un mundo mejor

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

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

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

GEA engineering for a better world



gea.com

BOMBAS

**La experiencia marca
la diferencia**

GP
González y París

Bombas transportadoras de alpeorjo
Separadoras de pulpa y hueso
Despalilladoras de aceitunas

Bombas sumergibles para alpeorjo
Transportadores neumáticos para huesos
Vibradores de olivos

TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS, S.L.

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

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962



ifamensa

INDUSTRIAS DE FABRICACIÓN DE MÁQUINAS ENVASADORAS, S.L.

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



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



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

FILTRACIÓN



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

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

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



Tel.: 678 531 111

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

LABORATORIO



A Tentamus Company

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

Acreditados por ENAC según Norma ISO 17.025 (consultar Alcanoe
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@laboratoriottello.com • www.laboratoriottello.com
Pol. Ind. Los Olivos. C/ La Truella, 8 - 23009, Jaén, España

PESAJE



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



DINAMICO



TDS / TOL



SOFTWARE



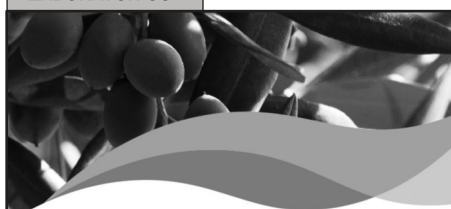
ELECTRICIDAD

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."



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.**



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



**LABORATORIO
DE
ANÁLISIS**

ESPEJO

Fundado en 1944

**Especializados en análisis
de grasas y aceites**

60 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan

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



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

METEGAL

Pesaje conforme a
METROLOGÍA LEGAL

Certificado UE de Tipo nº 0300-ES-142643001 + 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
jarim@jarim.com • www.jarim.com



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



Económicos y muy rentables



Infórmate

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



OLIVARUM

Fundación
CAJA RURAL JAÉN

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



Vuelven los EVOOLEUM Packaging Awards: Convocatoria extraordinaria para elegir los AOVEs más bellos del mundo

Una vez activos al 100% los servicios de mensajería paralizados por la alerta sanitaria del COVID-19, vuelven a convocarse de forma extraordinaria los EVOOLEUM Packaging Awards a los vírgenes extra más bellos del mundo. Este premio que ha sido pionero entre todos los concursos a nivel mundial -y cuyo plazo de inscripción se ha ampliado hasta el 9 de junio- supone una oportunidad para todos aquellos productores que deseen inscribirse solamente en este apartado. Además, los ganadores de cada edición cuentan con una campaña de promoción en medios de comunicación nunca antes vista en el sector. ¿Tu virgen extra tiene un packaging único? Demuéstralo en este concurso.

Si bien todos los AOVEs inscritos en los EVOOLEUM Awards -convocado por AEMO y Grupo Editorial Mercacei- ya participan automáticamente en esta categoría, el Concurso Internacional EVOOLEUM Awards reconoce desde hace cinco años la revolución creativa que ha experimentado el packaging en la actualidad. De ahí que los Premios al Mejor Packaging de AOVE -una modalidad en la que EVOOLEUM fue pionera y que ha inspirado a numerosos concursos- reconozcan a los mejores diseños en las categorías de Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.

Debido a la alta demanda, por parte de los productores de todo el mundo, de crear una convocatoria especial para este concurso, los organizadores de EVOOLEUM decidieron dar el paso en la anterior edición. “Muchos productores deseaban participar en esta categoría, pero no podían hacerlo debido a algunos de los requisitos de las bases de EVOOLEUM, como el volumen mínimo de producción, por ejemplo”, destacaba entonces Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM, quien quiso resaltar que con esta acción “pretendemos ayudar a todos los productores que invierten en su imagen de marca y cuidan su producto a promocionarlo por todo el mundo”.

Un jurado único en el mundo

El jurado de los EVOOLEUM Packaging Awards -seleccionado específicamente para estos premios- está formado por el afamado diseñador de moda Ángel Schlesser; el chef y

restaurador Javier Bonet, creador de espacios de referencia en Madrid como Sala de Despiece; la directora de estilismo y responsable de co-

municación Ana López de Letona; la periodista y blogger Teresa de la Cierva, miembro de la Real Academia de Gastronomía; la socia fundadora y directora de la Escuela de Cocina TELVA, Sesé San Martín; y el galerista Jacobo Fitz-James Stuart, propietario de Espacio Valverde, una galería imprescindible en la ruta del arte emergente de Madrid. Todos ellos conforman un jurado de carácter abiertamente multidisciplinar y reconocido prestigio en cada una de sus áreas de actuación, con el talento y la creatividad como nexo común.

Un espacio destacado en la Guía

Todos los AOVEs premiados en los EVOOLEUM Packaging Awards figurarán en la edición 2021 de la Guía EVOOLEUM -editada en castellano e inglés en papel y app- a través de una completa ficha descriptiva e informativa de cada uno de los zumos galardonados acompañada de una imagen del envase.

Todos los interesados pueden inscribirse en www.evooleum.com



**¿TIENES
EL MEJOR
PACKAGING
DE AOVE?**

¡DEMUÉSTRALO!

EVOLUEUM PACKAGING AWARDS

PINCHA AQUÍ



Pan y AOVE en la “nueva normalidad”

Diez años después del reconocimiento de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, la Asociación Italiana de la Industria Oleícola (Assitol) y la Asociación Italiana de Ingredientes de Panadería (AIBI) han animado a los italianos a que en la denominada “nueva normalidad” pongan en valor alimentos simbólicos de este patrón alimentario como el pan y el AOVE.

“A pesar de ser considerada por los expertos como la dieta más saludable y sostenible, una serie de estudios recientes muestran que, en los últimos años, menos del 50% de los italianos siguen regularmente la Dieta Me-

panadero”, como escribió el científico estadounidense, y aceite de oliva virgen extra.

Por ello, Assitol y AIBI promueven “*lo riparto da Pane & Olio*” o el regreso a hábitos alimentarios saludables, comenzando con la merienda tradicional. “Este plato reúne a todos los italianos, que lo aprecian de norte a sur, ahora que nuestro país trata de levantar-se, *Pane & Olio* es el plato a reevaluar, adecuado para cualquier momento del día, para todos los bolsillos y para todos los gustos”, ha resaltado Palmino Poli, presidente de AIBI.

Para promover los beneficios de la merienda tradicional, ambas asociaciones, en

AOVE y salud: un listado con más de 40 estudios que identifican sus beneficios

Con el fin de dar soporte científico a los envasadores de AOVE en su defensa del uso de este producto frente a otras grasas en el mercado internacional de aceites vegetales, QvExtra! Internacional ha publicado en su página web un listado con más de 40 estudios científicos internacionales en los que se identifican los beneficios de su consumo para la salud.

La asociación ha destacado que la suma de compuestos minoritarios que forman parte de los AOVes ha promovido durante años la realización de gran cantidad de estudios científicos en los que se ha identificado que el uso de este producto puede aportar importantes beneficios para la salud.

Entre los beneficios que aportaría el AOVE identificados en estos estudios científicos figura el aumento del estado del bienestar por su contenido en compuestos fenólicos; la reducción de dolor por aumento de encefalinas; su efecto protector en las alteraciones de la memoria o integración sináptica; sus efectos positivos en el microbiota intestinal; el control de obesidad por su relación inversa con el contenido de ácidos grasos monoinsaturados; su potencial antiinflamatorio; y la modulación de la presión arterial.

También destaca la regulación de enfermedades cardiovasculares; la prevención frente a la diabetes tipo 2; el alivio de cierto grado de severidad del hígado graso; la mejora de la pancreatitis y de la función hepática; la salvaguarda de la homeostasis cerebral; sus efectos sobre el cáncer de mama o diabetes mellitus tipo 2; la prevención de desórdenes neurológicos, complicaciones inflamatorias o cáncer; la estabilización del cáncer de próstata por la regulación de oncógenos a partir del ácido oleico; y sus propiedades antimicrobianas y antivirales.

Esta lista se complementará con nuevos estudios científicos relevantes que vayan surgiendo.



diterránea. Dado que la combinación de pan fresco y aceite de oliva virgen extra es la mejor síntesis de este modelo de alimentación, parece correcto volver a proponer la merienda tradicional para recordar los fundamentos de una alimentación saludable y sabrosa típica de la Dieta Mediterránea”, ha destacado Anna Cane, presidenta del grupo de aceite de oliva de Assitol.

Esta asociación ha recordado que, tal y como demostró la famosa pirámide alimentaria creada por el médico e investigador estadounidense Ancel Keys en 1959, se antoja esencial variar los platos, enfocarse en la estacionalidad de los ingredientes y la simplicidad de las recetas, comer cereales, preferiblemente integrales, vegetales y frutas todo los días, seguidos dos veces por semana por productos lácteos, legumbres, carne y pescado. Sin embargo, a su juicio, son dos los alimentos que nunca deberían faltar en la mesa: pan fresco “del

colaboración con la Universidad de Nápoles Federico II, han elaborado el folleto informativo “*Pan y aceite: disfrutemos de nuestra salud*”. Presentado hace unos meses en el aeropuerto de Nápoles, en un homenaje a los estudios que Ancel Keys realizó en Campania en la década de los 50, esta publicación destaca las cualidades nutricionales de esta “unión” de alimentos. En particular, los carbohidratos complejos del pan, preferiblemente integral debido a la presencia de fibra, proporcionan energía que es fácil de asimilar, mientras que el aceite de oliva, rico en polifenoles, reduce el aumento del azúcar en la sangre vinculado a pan, dando al cuerpo sus propiedades antioxidantes.

Según han precisado, sus posibilidades son prácticamente infinitas, ya que gracias a las diversas variedades de aceituna, así como de tipos de pan, es posible combinar diferentes sabores y aromas.

Stay**Strong** | vidrala!

En Vidrala somos parte del sector
que garantiza el mantenimiento
de la cadena alimentaria y
**seguimos aportando nuestro
esfuerzo para que no te falte
ninguno de tus productos**
en estos momentos tan complejos.





La WOOE prepara unas jornadas virtuales sobre el aceite de oliva

La World Olive Oil Exhibition (WOOE) prevé organizar durante el mes de julio unas jornadas virtuales en las que, durante dos días, se darán cita las empresas productoras de aceite de oliva de las principales regiones del mundo, compradores, almazaras, envasadoras y comercializadoras.

En este encuentro, a través de una plataforma virtual exclusiva, se ofrecerá a las empresas la posibilidad de dar a conocer su aceite, además de ponerlas en contacto con compradores internacionales, previamente seleccionados teniendo en cuenta

su interés real en la importación y distribución del aceite.

Además, a través de la App de las jornadas se podrá interactuar con el resto de asistentes: empresas productoras de aceite de oliva, almazaras, distribuidoras...; tener un espacio propio donde publicar la información de la firma, su catálogo de productos o video promocional; acceder a la agenda virtual para solicitar reuniones; y disponer de un mapa interactivo de la feria con el detalle de cada expositor.

En cuanto a los espacios que se ofrecerán

en este evento destacan las salas virtuales abiertas para todos los asistentes donde se ofrecerán contenidos en directo de conferencias, con un programa de clases magistrales y charlas impartidas por expertos del sector; catas dirigidas; y *showcooking*s con el AOVE como ingrediente principal.

Cabe recordar que debido a la complicada situación causada por la crisis del coronavirus y de su impacto a nivel nacional e internacional, la organización de la WOOE, junto con Ifema, decidió trasladar la celebración de IX Edición de la feria al 24 y 25 de marzo de 2021.

Olionline, formación sobre AOVE en un click

Olionline es el nuevo proyecto de Oleonauta dedicado completamente a la formación a distancia, que cuenta con una cuidada selección de aceites de oliva vírgenes extra, así como de catadores expertos.

Desde la página web www.oleonauta.com se puede encontrar una amplia oferta de cursos y clases magistrales, que permitirán a los interesados aprender el “ABC” del aceite de oliva virgen extra, pero también profundizar en algunos temas más específicos como las DOPs e IGP, la certificación de la agricultura orgánica o los diferentes territorios italianos productores de AOVE.

Este proyecto, que nace en respuesta a la situación generada por el COVID-19, cuenta con un diseño que permite a los alumnos interactuar con el profesor.

Curiosos, entusiastas, sumilleros, restauradores y catadores pueden participar en estas actividades formativas, ya que no se necesitan requisitos especiales para registrarse, si bien para las clases magistrales se recomienda tener un conocimiento básico sobre el AOVE.

Para cada evento existen diversas fechas alternativas disponibles a elegir a partir del pró-

ximo 11 de junio. Algunas de estas actividades también pueden reservarse de forma privada de acuerdo con las necesidades personales de aprendizaje o el interés en cada tema.

“Nuestro objetivo es crear valor alrededor de nuestro trabajo para que cualquiera pueda orientarse, aprender y divertirse en el mundo del aceite de oliva virgen extra”, ha destacado Simona Cognoli, propietaria de Oleonauta y responsable de la didáctica de los cursos.

Por el momento, las inscripciones están abiertas para las actividades formativas que se llevarán a cabo en junio, mientras que su impulsora trabaja en una programación que promete estar repleta de proyectos adicionales. En este sentido, Cognoli ha añadido que en el mes de julio lanzará el curso de formación básica en inglés y “estamos trabajando en la organización del calendario para el mes de septiembre, con la participación de expertos en diversos temas, incluidos nutricionistas y chefs”.

Al registrarse, los participantes recibirán un kit con el material de apoyo para seguir la cata en vivo y al finalizar el curso o la *masterclass* obtendrán el certificado de participación en formato PDF.

Un seminario web ayudará a los agricultores a iniciarse en la tecnología de precisión

Los agricultores que deseen iniciarse en la tecnología de precisión de una forma sencilla y aprender cómo mejorar la eficiencia de su explotación podrán acceder a toda la información esencial el próximo 2 de junio en un seminario web gratuito organizado por Trimble y su red de distribuidores en España.

Bajo el título “Agrotecnología con Trimble”, el seminario web de conversación directa cubrirá la tecnología de agricultura de precisión para cultivos y pastizales y concluirá con una sesión de preguntas y respuestas con la red de distribuidores de Trimble en España: Vantage Iberia Occidental y Vantage Iberia Oriental.

El webinar explorará los fundamentos básicos de la agricultura de precisión, ahondando en preguntas sobre cómo empezar, cómo materializar resultados en poco tiempo y cómo sacar el máximo rendimiento a tus soluciones tecnológicas.

www.trimble.com



Pompeian alcanza el 20,4% de la cuota de mercado de aceite de oliva en EEUU

Dcoop ha informado de que el aceite de oliva virgen extra Pompeian ha consolidado su liderazgo en el mercado estadounidense, alcanzando en el último mes el 20,4% de cuota de mercado, según datos de la consultora Nielsen a 18 de abril.

Para el grupo, este hecho supone un hito en el camino iniciado y desarrollado en los últimos años tras la alianza entre Pompeian y Dcoop para convertirse en un operador líder del mercado oleícola mundial. A través de este acuerdo, Dcoop ya envasa más de 100.000 toneladas anuales de aceite de sus asociados.

Fuentes de Dcoop han precisado a Merca-*cei* que Pompeian se comercializa en las principales cadenas de distribución del país y que la marca ha crecido en los últimos años de una manera sostenida hasta superar por primera vez el 20% de la cuota de mercado, una cifra que “esperamos consolidar”.

Asimismo, las mismas fuentes han precisado que el 70% del aceite de oliva que se comercializa en Estados Unidos es virgen extra

y que 1 de cada seis litros de AOVE vendidos en el país norteamericano corresponden a Pompeian como operador.

Según la cooperativa, precisamente hace unos días se constató que las plantas de envasado de Mercaóleo en España y Pompeian en Estados Unidos (filiales participadas por la familia Devico y Dcoop) consiguieron batir en marzo el volumen de aceites de oliva envasados en un mes con 16,5 millones de litros. “En los momentos de incertidumbre actual y da-

da la situación de grandes producciones de aceite de oliva, Dcoop va a seguir potenciando la comercialización de sus zumos de aceituna para darle salida a sus cosechas en todo el mundo”, han asegurado, al tiempo que han resaltado que Pompeian supone una “importantísima” salida de su producción.

A su juicio, EEUU es uno de los mercados prioritarios, porque tiene un gran potencial de crecimiento; y si el consumo se doblara a medio plazo, conseguiría absorber 300.000 toneladas de aceite más al año. “Y todo ello, pese a los aranceles impuestos al aceite de oliva español por el gobierno estadounidense, que Dcoop viene denunciando y reclamando que se eliminen”, han señalado.

En este sentido, han explicado que la imposición de aranceles ha repercutido en el aceite que la cooperativa envasa en España y se destina a EEUU, mientras que no se ha visto afectada en el envío de aceite a granel para ser envasado en las fábricas de Pompeian en Montebello (California) y Baltimore (Costa Este).



CONSULAI
www.consulai.com

**¡EN LA NATURALEZA
DE SU NEGOCIO!**

CONSULTORÍA Y ESTUDIOS ESTRATÉGICOS PARA:
AGRICULTURA · SECTOR FORESTAL · AGROALIMENTARIO
DESARROLLO RURAL · SOSTENIBILIDAD · INNOVACIÓN

LISBOA
Rua da Junqueira, 61G
1300 - 307 Lisboa - Portugal
T. +351 213 629 553 | F. +351 213 621 091

BEJA
Rua Fernando Namora, nº28, 1º Esq.
7800 - 502 Beja - Portugal
T. +351 284 098 214

consulai@consulai.com
www.facebook.com/consulai





TODA LA GESTIÓN INTEGRADA DESDE EL PATIO DE RECEPCIÓN HASTA LA SALIDA DEL ACEITE



LA EXPERIENCIA DEL LÍDER GARANTÍA DE ÉXITO



Gestión

Total del patio
y fábrica

Control

Supervisión completa
del patio. Gestión integral
de la producción
en fábrica

Trazabilidad

Completa de todo el
proceso productivo
de fábrica

ALMAZARA 4.0 A SU ALCANCE

Montilla (Córdoba)

• Tel: 957 656 707

• Fax: 957 655 408

itea@automatismositea.net

C/Edison, parcela 146

Pol. Ind. "Llanos de Jarata"

Úbeda (Jaén)

• Tel: 659 251 568

itea@automatismositea.net

C/Fontanería, Esq. Arquitectura

Pol. Ind. "Los Cerros"

AUTOMATISMOS
ITEA
INGENIERIA DE SISTEMAS



Investigan la optimización económica y ambiental en las almazaras

El Grupo Operativo Bioecoliva -en el que junto a Dcoop y Cooperativas Agro-alimentarias participan investigadores de la Universidad de Córdoba (UCO), dirigidos por la profesora Rosa Gallardo- ha realizado un análisis de las cooperativas oleícolas que permite el desarrollo de estrategias de mejora para el incremento de la eficiencia técnica, económica y la sostenibilidad de las almazaras, con un uso más eficiente de la energía y el agua y una reducción del impacto ambiental de dicha industria.

Durante el proyecto se ha realizado una medición de la eficiencia y el cálculo de la sostenibilidad de una muestra de 81 cooperativas almazaras situadas en las comunidades de Andalucía y Castilla-La Mancha. Los resultados permiten afirmar que el sector cuenta con elevados niveles medios de eficiencia técnica, económica y en la toma de decisiones. Además, las empresas de mayor tamaño, con menor endeudamiento y con alto nivel de formación son las más eficientes, según ha informado la UCO.

Por otra parte, la sostenibilidad global de

las cooperativas se sitúa en torno a 0,65, con valores similares para sus dimensiones social (0,6) y económica (0,59), destacando niveles más elevados en la dimensión ambiental (0,76). Los resultados muestran que las empresas de menor tamaño son las más sostenibles socialmente, mientras que las empresas de mayor tamaño son las más sostenibles económica y medioambientalmente. Además, otros factores asociados a la dimensión y las características internas de las empresas -como son el número de líneas de trabajo, la disponibilidad de envasadora propia o de certificación, entre otras- también tienen incidencia en la sostenibilidad.

Según la UCO, los resultados derivados de esta investigación pueden ayudar, por tanto, al diseño de estrategias que permitan mejorar la situación de las cooperativas en relación con la eficiencia y la sostenibilidad.

Por otro lado, en esta labor de apoyo del sector agrícola, la universidad cordobesa ha liderado avances en el impulso de la agricultura de precisión. “No entendemos otra forma de

trabajar que no sea cerca del sector, de la Administración y de los profesionales agroalimentarios, impulsando verdaderos procesos de co-creación”, ha añadido Gallardo.

“La transformación digital es una realidad en el sector agrario, no es una opción para ganar competitividad, sino algo imprescindible para la supervivencia. Son numerosos los avances que se han producido en este ámbito, no entenderíamos hoy la agricultura y la ganadería sin la sensorización, el uso de drones y la teledetección, los sistemas predictivos, la inteligencia artificial o el Big Data”, ha explicado Gallardo.

A su juicio, destacan igualmente los avances asociados a la gestión del agua a través de la Inteligencia Artificial y el Big Data, que han permitido mejoras muy importantes en la eficiencia y sostenibilidad de agua y energía en regadío; así como en maquinaria y mecanización agraria, y en la utilización de la fotogrametría y la teledetección muy cercana, gracias al uso de los nuevos sensores a bordo de RPAS, para la toma de decisiones agronómicas.

Las abejas solitarias que anidan en el olivar

El Grupo de Ecología, Evolución y Conservación de la Vegetación Mediterránea de la Universidad de Jaén (UJA) ha identificado 13 especies de abejas solitarias que anidan en cavidades sobre el suelo en olivares andaluces y dependen de las cubiertas vegetales para sobrevivir. Se trata de insectos que viven en solitario, no en colmenas, y pueden ser bioindicadores del tipo de cultivo aplicado: ecológico con cubierta herbácea o intensivo sin ella.

La investigación se centra en los polinizadores solitarios que forman parte de la biodiversidad que rodea al cultivo del olivo, ya que este árbol se poliniza por vía aérea, sin insectos. Entre ellos no aparece la abeja de la miel (*Apis mellifera*), pues su estructura es social y tiene consideración de ganado por su manejo con fines económicos.

El objetivo consistía en dilucidar la diferencia en las comunidades de abejas solitarias entre olivares intensivos, que carecen de cubierta vegetal, y ecológicos, con ella. Los resultados resaltan la abundancia de biodiversidad en estos ecosistemas. Por una parte, la alta variedad de plantas herbáceas que polinizan estas 13 especies, más de 68 de las alrededor de 300 que crecen. Por otra parte, la gran variedad de esos insectos.

El proceso de trabajo estuvo focalizado en las abejas que utilizan cavidades para anidar, de forma que los expertos ubicaron nidales en 18 olivares de cinco provincias andaluzas, la mitad cultivados en ecológico con cubierta vegetal. Estas estructuras resultan muy fiables para el estudio de redes de interacción -representaciones gráficas que muestran qué especie de abeja poliniza qué especie de planta, y con qué

frecuencia-, ya que una vez que la abeja ha depositado sus huevos en la cavidad, coloca junto a ellos polen y néctar recolectado en las cercanías para que se alimenten las futuras larvas. La relación entre cada especie de abeja y los pólenes que transporta resulta evidente.

Después de dos años de estudio, los científicos constataron la existencia de tres abejas relevantes por su abundancia: *Osmia submicans*, *Hoplitis adunca* y *Osmia caerulea*.

El grupo de investigadores -que estudia ahora cómo afecta la restauración ecológica de un olivar a la presencia de abejas solitarias en general, no solamente las que anidan en cavidades- resalta el valor de la cubierta herbácea en el olivar, un cultivo que tradicionalmente la ha eliminado, como también se ha ignorado a los polinizadores.

SAFI

SISTEMAS PARA LIMPIEZA, LAVADO, PESAJE,
TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE
ACEITUNA Y FRUTOS DE SEMILLA

INNOVACIÓN Y DESARROLLO



SIN FRONTERAS



SISTEMAS DE FABRICACIÓN SAFI S.L.
Pol. industrial Los Llanos, parcela 141-144
18369 Villanueva Mesía (Granada, España)
Tel: 902 111 137
safi@safi.es

www.safi.es



JUNTA DE ANDALUCÍA
CERTIFICADO DE CONTROL
METROLÓGICO
04-M-059-R



SISTEMAS DE PESAJE EN
METROLOGÍA LEGAL
MÓDULO B y D





Éxito del Primer Diálogo Expoliva

Más de 450 profesionales de 13 países participaron el pasado 14 de mayo en el Primer Diálogo Expoliva, que se realizó de manera *on line* y cuya temática se centró en *“La olivicultura internacional. Antecedentes, implicaciones, retos y estrategias para el actual punto de inflexión”*. Este encuentro -que fue un “éxito”, según sus organizadores- es el primero que desde Ifeja se han organizado dentro del calendario de acciones previas a la celebración de Expoliva, la XX Feria Internacional de Aceite de Oliva e Industrias Afines, que tendrá lugar en el mes de mayo de 2021.

Este acto fue inaugurado por la presidenta del Consejo de Administración de Ferias Jaén, África Colomo, quien resaltó que “con estos foros de debate y análisis fundamentales para el sector oleícola, pretendemos que se conviertan en referente internacional y en los que vamos a contar con profesionales de prestigio del sector en el ámbito nacional e internacional”.

“Este nuevo formato *on line* ha permitido que contemos con más de 450 inscripciones de 13 países distintos. Así, han participado profesionales procedentes de España, Argentina, Brasil, Estados Unidos, Francia, Grecia, Italia, Jordania, Perú, Portugal, Túnez y Uruguay. De esta forma, hemos podido constatar que la crisis sanitaria del COVID-19, lejos de ser una limitación, ha propiciado una nueva forma de trabajar, que nos está permitiendo llegar a un número ilimitado de profesionales interesados en todo el planeta”, aseguró.

Rentabilidad

Por su parte, el consultor estratégico Juan Villar, moderador del Diálogo, realizó un diagnóstico sobre la olivicultura en la actualidad e indicó que “se encuentra en plena expansión, ya que son 11,5 millones de hectáreas del planeta, un volumen de negocio anual que oscilaría entre los 9.500 y 13.500 millones de euros, y que genera un empleo por enci-



ma de 35 millones de personas, un 1,2% de la población activa mundial. Además, 64 países ya producen aceite de oliva y aceituna de mesa, mientras que estos productos se consumen en 180”.

“La expansión, alentada por la rentabilidad de las nuevas explotaciones, así como por la valoración positiva del aceite de oliva virgen por parte del consumidor, ha promovido que, durante los últimos 15 años, se haya pasado de 46 a 64 países productores y se hayan plantado en el planeta 1,65 millones de hectáreas de olivar”, detalló.

Este primer Diálogo contó con la participación de Juan Luis Ávila, secretario provincial de COAG-Jaén, que manifestó que “en las últimas dos campañas, hemos aumentado en 10.000 toneladas anuales el consumo de aceite”. Por otro lado, incidió en que el precio “debería situarse en torno a 2,30 a 2,40 euros por litro de aceite, según la serie histórica, y es indudable que España condiciona el precio a nivel mundial”.

Oferta y demanda

Por su parte, Cristóbal Cano, secretario general de UPA-Jaén, puso el acento en que “la ley de la oferta y la demanda no funciona en nuestro sector y que el que compra el aceite se aprovecha de su situación de poder en el mercado. Cada año -añadió-, somos capaces de comercializar algo más de lo que producimos. Un país que este año va a comercializar en torno a 1.500.000 toneladas, una cifra que no creo que se corresponda con los precios en origen que están recibiendo nuestros agricultores”. “Ser más fuertes en los merca-

dos, puede ser nuestra tabla de salvación”, consideró.

Asimismo, Cristóbal Gallego, vicepresidente de Cooperativas Agro-Alimentarias de Andalucía, afirmó que “la renta que reciben los agricultores debe permitirles vivir dignamente” y añadió que “desde Cooperativas entendemos que debe tener su regulación, ya que es esencial aumentar el consumo para

el equilibrio en los precios”. “Además, si algo nos ha enseñado esta pandemia es que el consumo de alimentos saludables es fundamental. Y tenemos que poner de relieve todo lo bueno que aporta el aceite de oliva en nuestra dieta y promocionarlo”.

A su vez, Manuel Alfonso Torres, presidente de Infaoliva-Jaén, aseguró que “el exceso de regulación está perjudicando al sector privado de elaboración de aceite de oliva respecto al sector público cooperativista”. También incidió en la promoción como activo fundamental y en el beneficio medioambiental del olivar tradicional. “La vía medioambiental puede ser un complemento fundamental para los propietarios del olivar tradicional por su contribución a la lucha contra el cambio climático y su aportación de CO₂ a la atmósfera”, indicó.

Finalmente, Luis Carlos Valero, gerente de Asaja-Jaén, se refirió a la problemática de la competitividad del sector tradicional respecto a las nuevas plantaciones. “Hemos aumentado el consumo, no con el nivel que hubiese sido deseable, y el olivar tradicional tendrá que realizar inversiones, poco a poco, para poder competir con el olivar mecanizado”, consideró.

En el encuentro los participantes constataron que “el entorno en el cual se desarrolla la olivicultura internacional es un contexto cambiante, cuya complejidad es cada vez mayor, con diversos modos de cultivo en distintas latitudes y con diferentes rangos de competitividad, además de existir mercados con distintos modos de limitaciones arancelarias, lo que ha generado un ecosistema en constante cambio”.



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

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

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

Última revisión de precios: 30 de abril de 2020.

Aceite de girasol refinado (euros)

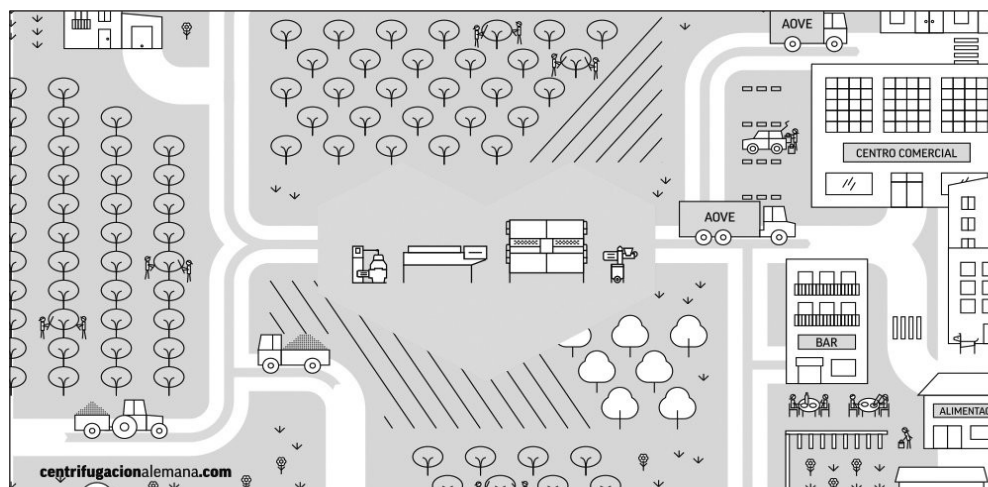
MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	Alto Oleico	10,25	7,95 (3 l.)	2,65
Coosol		5,80		1,04
Coosol Premium	Alto Oleico			1,71
Donsol				1,36
Fuensol				1,09
Koipesol		7,45	3,51	1,79/1,96
Masiasol		6,49		1,10

Otros aceites de semillas (euros)

MARCA	TIPO	ENV. 5 L.	BOTELLA
Asúa	Maíz		1,62
Fenómeno	Semillas	6,93	1,48
Sojasol de Koipesol	Girasol+Soja		1,42
Soy Plus Omega 3	Girasol+Soja		1,90
Vitán	Semillas		1,80
Vita	Maíz		1,95
La Masía	Semillas	7,12	1,43

Marcas blancas (distribución) (precio euros)

MARCA	DISTRIB.	TIPO ACEITE	GRADOS	LATA. 5 L.	ENVASE 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	3/4 L.
El Corte Inglés	El C. Inglés	Virgen extra	0,4º		16,45		3,75	3,75
	El C. Inglés	Oliva	0,4º y 1º	17,85	11,77		2,68	4,89
	El C. Inglés	Girasol	0,2º		7,70		1,55	
Aliada	El C. Inglés	Girasol			4,79		0,99	
	El C. Inglés	Oliva Suave			11,00	6,99 (3 l.)	2,50	
	El C. Inglés	Oliva Sabor Intenso			11,00	6,99 (3 l.)	2,50	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra			22,35	8,19 (3 l.)	4,50	
	El C. Inglés	Virgen extra		15,00 (0,5 l.)		11,90 (0,5 l.)		
	El C. Inglés	Virgen extra	0,4º		23,75		4,79	3,99
Hipercor	Hipercor	Oliva Sabor Suave	0,4º	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Oliva Sabor Intenso	1º	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Girasol	0,2º		7,85		1,60	
Carrefour	Carrefour	Virgen extra S. Intenso	0,7º	19,50	15,75	5,57/5,92	3,45	3,69
	Carrefour	Virgen extra S. Suave	0,3º	19,50	15,75	3,25	3,45	3,69
	Carrefour	Oliva Sabor S./Intenso	0,4º/1º	16,75	10,95		2,38	
Carrefour	Carrefour	Girasol	0,2º		4,75		0,99	2,40
	Carrefour	Girasol Ecológico					2,40 (0,5 l.)	
	Carrefour	Semillas			7,50		1,55	
Auchán	Alcampo	Virgen extra	0,5º	13,45	16,39	7,77 (3 l.)	3,54	3,68
	Alcampo	Virgen extra ecológico				3,61 (0,5 l.)		3,74
	Alcampo	Oliva Intenso	1º		10,99	7,19 (3 l.)	2,64	
Alcampo	Alcampo	Oliva Suave	0,4º		10,99	7,19 (3 l.)	2,64	
	Alcampo	Girasol	0,2º		4,65		0,98	
	Alcampo	Arbequina/Hojiblanca					1,46/2,15 (0,5 l.)	
Mercadona	Mercadona	Virgen extra	0,5º	9,50 (3 l.)	13,95	2,00 (0,5 l.)	3,15/3,59	3,69
	Mercadona	Oliva	0,4º/1º		11,00	8,55 (3 l.)	2,50	
	Mercadona	Girasol	0,2º		4,79		0,99	
Mercadona	Mercadona	Semillas	0,2º	6,90	7,15		1,53	
	Mercadona	Maíz	0,2º				1,67	
Caprabo	Eroski	Virgen Extra	0,5º	16,99	12,90/13,35 (3 l.)	2,89	4,35	3,69/3,79
	Eroski	Virgen Extra Selettia			10,54 (3 l.)		3,49	3,95
	Eroski	Oliva Suave	0,4º		19,15/20,75		3,75	
Eroski	Eroski	Oliva Intenso	1º		18,75		3,75	
	Eroski	Girasol	0,2º		4,74/5,39		1,09	



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

Más información: 639 662 170

SE BUSCA

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

Teléfono: 661 500 154

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE VENDEN

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

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

SE BUSCA

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

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

Más información: 630 825 235

SE VENDE

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

Más información: 958 463 046

SE VENDE

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

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

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

Ecotrama celebrará la cata del concurso entre olivares ecológicos

La cata del XIX Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra Ecológicos "Ecotrama" se celebrará el próximo 5 de junio en un olivar ecológico de la provincia cordobesa certificado por CA-AE. Se trata de una iniciativa "pionera y atractiva" que marcará un hito en el devenir de los concursos de calidad, ya que por primera vez la cata se realizará en campo abierto y entre olivares ecológicos, según han destacado desde la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), que dirige la cata de este certamen organizado por Ecovalia y la Diputación de Córdoba.

La sede del concurso es itinerante y se desarrolla cada año en una localidad de reconocida tradición olivarera, pero este año se ha tenido que modificar el emplazamiento debido al COVID-19 eligiendo un espacio abierto rodeado de naturaleza y cumpliendo



todas las medidas de seguridad e higiene.

Para ello, se ha convocado a un grupo reducido de catadores entre los que se encuentran Plácido Pascual, jefe del Panel de Cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba; Mª Paz Aguilera, catadora, experta en investigación sobre el aceite de oliva virgen y especialista técnico en Centro Ifapa Venta del Llano; Fernando Martínez, jefe del Panel de Cata del Instituto de la Grasa; Andrés Rivadeneyra,

catador del Panel de la DOP Priego de Córdoba; Brígida Jiménez, directora del Ifapa de Cabra; y José María Penco, catador y director del concurso.

"Cataremos todas las muestras entre la verde cubierta vegetal y el frescor de las copas de un olivar ecológico, un ambiente natural que puede potenciar los aromas de los grandes aceites candidatos, pero siempre en positivo. Estamos muy ilusionados con este exclusivo formato porque será una experiencia nueva. Se otorgarán las medallas más verdes jamás concedidas", han resaltado desde AEMO.

Estos premios, según sus organizadores, se han convertido en una referencia en el sector del aceite de oliva virgen extra de producción ecológica y constituyen un consolidado reconocimiento y una herramienta de promoción para las empresas del sector.



Agenda

La almendricultura como alternativa y complemento a la olivicultura, a debate en un diálogo *on line*

Juan Vilar Consultores Estratégicos organizará el próximo 4 de junio un encuentro *on line* en el que se abordará la tendencia de los cultivos leñosos en el ámbito internacional, especialmente la olivicultura, y cuáles son las razones que ponen de manifiesto la pérdida de protagonismo de los olivares, aun eficientes, ante otros cultivos como el almendro. Para ello participarán profesionales con una dilatada experiencia y conocimiento en todo tipo de leñosos desde el ámbito de la distribución de la planta en los cinco continentes; el diseño, el desarrollo y la creación de plantaciones; y la elaboración del producto final, tanto aceite de oliva como almendra, con sus particularidades.

En concreto, este diálogo *on line* -moderado por el consultor Juan Vilar- contará con la participación de Pablo Vega, director General de CBH; Antonio Jiménez, director General de Dafisa; y Manuel López, responsable comercial de Agromillora.

Según han explicado sus organizadores, en la actualidad, la olivicultura internacional se encuentra en pleno proceso de transformación, ya que de los 11,5 millones de hectáreas de olivar que cubren el planeta, el 30% corresponde a olivar moderno. Asimismo, adquieren protagonismo oliviculturas diferenciadas, como es el caso de la ecológica, superando las 800.000 ha. de olivar a nivel mundial, por lo que existe "una corriente clara en la búsqueda de la rentabilidad a través de la sostenibilidad y la eficiencia".

A su juicio, en este escenario se presenta un nuevo actor con especial solvencia, la almendricultura que, "por evidentes razones debidas a la madurez del mercado oleícola, comienza a suplantarle en el destino de tierras, alcanzando ya 1,9 millones de hectáreas distribuidas por todo el planeta y comparando diversas analogías con la olivicultura".

www.juanvilar.com

Andalucía convoca el Curso Superior de Especialización en Olivicultura

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, a través del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de Andalucía (Ifapa), ha convocado el Curso Superior de Especialización en Olivicultura, bianual y de carácter internacional, dirigido a postgraduados y profesionales relacionados con el cultivo del olivar. Esta actividad docente abordará la formación en olivicultura enfocada principalmente a contribuir a la mejora de la renta-

bilidad, competitividad y sostenibilidad económica, social y ambiental de este sector.

Asimismo, la alta cualificación obtenida en este curso -de 150 horas lectivas, que combina una parte teórica con prácticas en campo y visitas a centros de investigación, viveros y fincas privadas- puede servir para el acceso o mejora de empleo en el mercado laboral relacionado con este sector productivo.

www.juntadeandalucia.es

www.mercacei.com,
una nueva forma de
comunicar
¡20.000.000
de visitas al año!

Calendario de Ferias y Eventos en 2020



Junio 2020

2 de junio
AGROTECNOLOGIA CON TRIMBLE
On line
www.agriculture.trimble.com/es

3 de junio
SEMINARIO SOBRE COMO AFECTA EL COVID-19 A LAS EXPORTACIONES ALIMENTARIAS A ESTADOS UNIDOS
On line
b.fernandez@fiab.es
www.fiab.es/es

Del 3 al 5 de junio
OLIVE JAPAN
Tokio (Japón)
www.olivejapan.com/en/competition

4 de junio
DEBATE ON LINE SOBRE ALMENDRICULTURA COMO ALTERNATIVA Y COMPLEMENTO A LA OLIVICULTURA
On line (Plataforma ZOOM)
www.juanvilar.com



Julio 2020

Del 30 al 31 de julio
I CONGRESO LATINOAMERICANO DE ACEITE DE OLIVA
Montevideo (Uruguay)
congresolao2020@gmail.com
www.congresolao2020.fq.edu.uy



Agosto 2020

Del 13 al 15 de agosto
VIETFOOD AND BEVERAGE
Ho Chi Minh City (Vietnam)
vietfood@vinexad.com.vn
www.hcm.foodexvietnam.com/en

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

**CONTIGO
DÍA A DÍA**

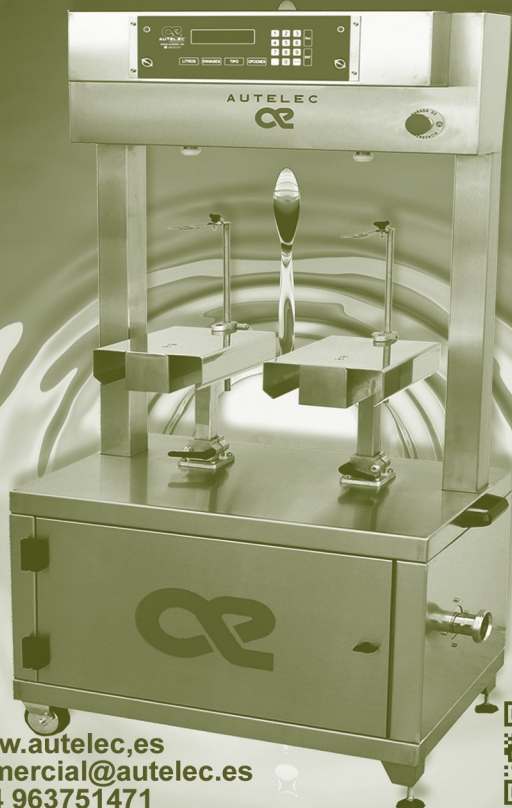
**PAC 2020
PARA TRAMITARTE
Y ANTICIPARTE
LA PAC**



AgroBank

AUTELEC®

ENVASADORAS



www.autelec.es
comercial@autelec.es
+34 963751471



Analizadores de Grasa, Humedad y Acidez para Aceituna y Orujo.

tecnilab
tecnología analítica

La Mejor Solución para el Análisis en su Almazara

- . Tenga el control de su producción sin costes añadidos
- . Sin reactivos químicos, análisis no destructivo, reutilice las muestras
- . Sienta el poder de la información en el momento que la necesita sin depender de terceros
- . Sientase tranquilo, el mejor equipo técnico estrá a su lado siempre que lo necesite



T-38 OlíveAnalyzer



T-38 OlíveAnalyzermini

llámenos 949335460

tecnilab
tecnología analítica

FABRICACIÓN
E INSTALACIÓN
DE CALDERAS
DE BIOMASA

INMECAL

Innovaciones Metacalóricas, s.l.



Grupo
AGROISA
ingeniería para la olivicultura
y para el desarrollo de procesos industriales

ITB IntecBIO S.L.

mira lo que hacemos en:

You Tube

www.calderasinmecal.com