



información | aove | olivar

Mercacei

semanal

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Acuerdo en la UE para
extender las normas
actuales de la PAC
e incluir la
autorregulación
del aceite
pág.7

OILOX estudia técnicas
de elaboración para
aumentar el contenido
en biofenoles del AOVE
pág.12

Jornadas WOOE:
expertos del sector
analizan tendencias
de consumo, aranceles
y nuevas normativas
pág.14

El Hospital Universitario
de Jaén estudia la
eficacia de los polifenoles
del olivo frente al
COVID-19
pág.18

Evolución positiva del
consumo de AOVE:
sube un 13,1% en 2019
pág.22

El AOVE en clave holística

Por Pandora Peñamil Peñafiel

El aceite de oliva virgen extra ha sido el ingrediente culinario y el remedio más importante para los habitantes mediterráneos desde la antigüedad, constituyendo el eje vertebrador de la famosa Dieta Mediterránea. Bautizado por Homero como el “Oro Líquido” e Hipócrates, como el “Gran Sanador”, se considera la grasa más saludable de la tierra gracias a su notable composición, rica en antioxidantes, ácidos grasos, vitaminas... y mucho más. Podríamos decir que se trata del único líquido -sin contar el agua- que acompaña a muchas personas alrededor del mundo durante todos los días de su vida. En definitiva, nos encontramos ante el mayor regalo de la Madre Naturaleza a toda la humanidad. Un auténtico elixir holístico cuyo fin último es nuestro bienestar. Si el aceite de oliva virgen extra es realmente un alimento tan valioso, ¿por qué aún no ha obtenido la gloria y el reconocimiento que se merece? Debemos admitir que, durante la última década, la situación del sector oleícola ha mejorado mucho. Empresas, productores, chefs y consumidores han comenzado a centrarse, cada vez más, en la calidad del AOVE y en comprender las singularidades de cada una de sus diferentes variedades. Pero, si consideramos las cifras de consumo mundial de aceite de oliva en comparación con las de su producción, podemos decir firmemente que todavía nos queda un largo camino por recorrer. Para comprender realmente la complejidad de este producto, debemos centrarnos en su dimensión holística. El aceite de oliva es el producto más holístico que existe en la cocina, ya que abar-

ca todas las dimensiones del ser humano: el cuerpo, la mente y el alma. Para aquellos que no están familiarizados con este término, “holismo” proviene de la palabra griega “όλος” (holos) que significa “todo, todo, todo”. Representa la idea de que los elementos -ya sean físicos, biológicos o sociales- deben contemplarse como conjuntos y no simplemente como la unión de todos sus componentes. Hipócrates, considerado el “padre de la medicina”, fue el primer médico holístico, filósofo y maestro que, ya hace 2.500 años, sostenía que todas las enfermedades tienen una explicación física racional y que el cuerpo debería ser tratado como un todo y no como una serie de miembros separados unos de otros. Él creía firmemente en el poder curativo de la naturaleza, por lo que experimentó y creó cientos de recetas a partir de hierbas y aceites. Sin embargo, sólo el aceite de oliva se ganó el apodo de “Gran Sanador”, pues, según él, podía curar la mayoría de los trastornos. Su enfoque holístico de la salud, la belleza y el bienestar es un legado que todavía inspira a médicos, profesionales holísticos, naturópatas y coaches del bienestar en todo el mundo. “Prevenir es mejor que curar” y “que tu alimento sea tu medicina y tu medicina sea tu alimento” son citas hipocráticas que, más de dos milenios después, siguen marcando tendencia hoy en día. ¿Siguen intrigados acerca de los beneficios holísticos del AOVE para nuestro cuerpo, mente e, incluso, alma? Desvelamos todos ellos en la próxima edición de la Guía EVOOLEUM cuyos contenidos son puro bienestar. Estamos seguros de que hasta Hipócrates lo hubiese reconocido!

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 PASSION

www.pieralisi.com

▼ “Patrocina la Noticia de la Semana”

CIOUTENDENCIAS
“Francia: La mantequilla
va dejando paso poco a
poco al virgen extra”

pág.19



¿TODAVÍA NO NOS SIGUES EN REDES SOCIALES?



facebook/mercacei
facebook/olivatessen
facebook/evooleum



twitter/mercacei
twitter/olivatessen
twitter/evooleum

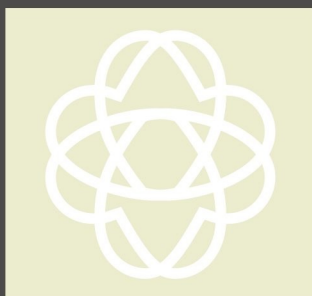


instagram/mercacei_
instagram/olivatessen_
instagram/evooleum_



youtube/mercacei

*Más de 20.000 followers...
¡Síguenos!*



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

Mercacei, "eres lo que lees"



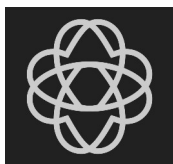
Fundadora:
M. Dolores Peñafiel Fernández

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
	• Cadena Alimentaria
	• PAC
8-12	Mercado
	• I+D+i
13	Actualidad
	• Jornadas
	• Consumo
	• Premios
	• Formación
19	CIUVECTENCIALS
25	Comercio Exterior
28	Precios al Detall
30	Anuncios Breves
31	Agenda

Nombramientos

Rosa Gallardo es reelegida como directora de la ETSIAM



Rosa Gallardo Cobos ha sido reelegida recientemente como directora de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes (ETSIAM) de la Universidad de Córdoba (UCO) para el periodo 2020/2024.

La candidatura presentada ha recibido el respaldo del 97% de los votos emitidos, por lo que continuará durante 4 años más en la dirección de la ETSIAM, acompañada en su equipo directivo formado por los profesores M^a José de la Haba de la Cerda (secretaría académica), Ángel Lora González (subdirector de Planificación y Ordenación académica), Tom Vanwalleghem (subdirector de Relaciones internacionales) e Isabel Luisa Castillejo González (subdirectora de Estudiantes y Relaciones con empresas).





Aceite de oliva

Mercados veraneando debido a la ausencia de operatividad

Los datos previstos para la campaña 2020/21 corroboran que no existen argumentos objetivos que justifiquen la crítica situación de bajos precios en origen del aceite de oliva que los oliveros llevan sufriendo desde hace más de dos años. Esta es la conclusión que se desprende de un informe elaborado por la Sectorial del Olivar de UPA y recientemente publicado.

Sobre estos datos ha hablado el responsable de Aceite en la organización agraria, Cristóbal Cano, quien ha asegurado que “tenemos un mercado que sigue vivo, que continúa tirando del sector del aceite de oliva y que lo reconoce como una de las mejores grasas vegetales que se puede consumir. Sin embargo, los precios en origen continúan hundidos. Por eso es imprescindible un cambio en la dinámica de nuestro sector que ponga sentido y corrija esta situación insostenible”, ha aseverado.

Jaén

Jaén vuelve a presentar un mercado paralizado, con una demanda prácticamente nula y una oferta escasa. En este sentido, el lampante se establece a 1.650 €/t.; mientras que el virgen lo hace a 1.700/1.750 €/t.; el AOVE, a 1.950/2.000 €/t.; y el refinado, a 1.650/1.700 €/t.

Córdoba

Mercado más tranquilo que la semana anterior en Córdoba, donde sigue creciendo la demanda de lampante. El envasador se dedica a retirar la mercancía comprada anteriormente, mientras que la oferta se mantiene firme y estable. En este contexto, el lampante cotiza a 1.650/1.670 €/t.; el virgen, a 1.750 €/t.; el virgen extra, a 1.900/2.000 €/t.; y el refinado, a 1.680 €/t.

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
 rm@iberiadeaceites.com

Sevilla

Mercado en calma en Sevilla donde el lampante cotiza a 1.650/1.700 €/t., mientras que el virgen se sitúa a 1.700/1.750 €/t.; el AOVE a 1.900/2.200 €/t.; y el refinado, a 1.670/1.700 €/t.

Málaga

Mercado muy tranquilo, con escasa operatividad, en el que sale algún lampante a 1.650 €/t. El AOVE permanece a 2.000/2.100 €/t. y el virgen sigue sin mostrar cotización.

Castilla-La Mancha

Mercado tranquilo, aunque sensiblemente más animado en cuanto a operatividad. En este contexto, el virgen cotiza a 1.800/1.850 €/t.; y el virgen extra, a 2.000/2.150 €/t.

Tarragona y Lérida

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

Extremadura

Se hace notoria en Extremadura la entrada del verano y la gran cantidad de aceite acumulado por parte de los compradores. Escasean las operaciones ante las previsiones de un verano tranquilo en líneas generales. En este sentido, el lampante se establece a 1.650/1.675 €/t.; el virgen, a 1.700/1.750 €/t.; y el virgen extra, a 1.900/2.250 €/t.

Valencia

Mercado muy estabilizado. Los productores intentan, sin éxito, que se incrementen las cotizaciones, al tiempo que el lampante y el refinado repiten a 1.700 €/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.

GRUPO
PIERALISI
 INNOVADORES POR PASIÓN

www.pieralisi.com



Comienza la tramitación del Anteproyecto de Ley de la Cadena Alimentaria

El Consejo de Ministros, a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), sometió el pasado 30 de junio a informe el Anteproyecto de Ley que modifica la Ley de la Cadena Alimentaria para incluir la Directiva relativa a las prácticas comerciales desleales en las relaciones entre empresas en la cadena de suministro agrícola y alimentario.

En la rueda de prensa posterior al Consejo, el ministro Luis Planas señaló tres elementos básicos a los que el Gobierno buscar dar solución: desequilibrio entre los distintos elementos de la cadena, la falta de transparencia en la formación de precios y la debilidad de agricultores y ganaderos de cara a su capacidad de negociación con los demás eslabones.

Los objetivos son reforzar la posición negociadora de todos los eslabones de la cadena, de modo que se asegure la efectiva competencia de todos ellos y se dote de herramientas eficaces para que se pueda negociar en igualdad de condiciones; conformar la cadena de valor agroalimentaria de abajo hacia arriba; evitar prácticas desleales en la contratación agroalimentaria; aumentar los supuestos en que es obligatorio consignar por escrito las relaciones contractuales del sector, para ganar seguridad jurídica; y ampliar el catálogo de prácticas desleales a evitar en la contratación agroalimentaria.

Esta propuesta legislativa, según el MAPA, refuerza el desarrollo normativo iniciado, en una primera fase, en febrero para prohibir la venta a pérdida o destrucción del valor en la cadena e introducir la obligatoriedad de que el precio pactado entre productores y su primer comprador, como mínimo, tiene que cubrir los costes de producción.

Prácticas comerciales desleales

La revisión de la ley se completará ahora con la transposición al derecho español de la Directiva comunitaria sobre prácticas comerciales desleales en el sector agroalimentario.



Así, introducirá nuevas medidas de mayor calado contra las prácticas comerciales desleales, no recogidas en la legislación española, lo que supone, según el Ministerio, un avance capital para luchar contra prácticas que distorsionan las relaciones en la cadena. De esta forma, “se favorecen las relaciones equilibradas entre empresas en la cadena alimentaria y se preserva lo ya aprobado mediante el real decreto-ley de febrero”, indicó.

El anteproyecto recoge la extensión de los contratos por escrito a todas las operaciones comerciales de más de 2.500 euros, amplía el catálogo de prácticas comerciales desleales prohibidas y refuerza el procedimiento sancionador.

Además, se protege a los operadores nacionales en las relaciones comerciales internacionales, por lo que los productos importados tendrán que atenerse a las prácticas comerciales contenidas en el anteproyecto de ley de la cadena.

a norma se aplicará a las relaciones comerciales entre un proveedor y un comprador cuando uno de los dos esté establecido en la Unión Europea (UE), por lo que deja de ser necesario que ambos estén radicados en la UE. Este cambio, a su juicio, permitirá una mejor protección a los operadores españoles en un sector marcadamente vinculado al comercio internacional. La protección contra las prácticas desleales será siempre de aplicación cuando haya un operador español.

Este anteproyecto incorpora nuevas condiciones relativas al contenido de los contratos, como las penalizaciones contractuales o las excepciones por causas de fuerza mayor.

Nuevas infracciones sancionables

Respecto a las sanciones, se incorporan algunas nuevas infracciones para asegurar la mejor aplicación y eficacia de la norma. Quedan recogidas como infracciones la totalidad de las prácticas comerciales prohibidas en la nueva redacción que se propone para la ley.

Entre las leves destacan la cancelación, por cualquiera de las partes, de un pedido de productos agrícolas y alimentarios perecederos dentro de los 30 días previos al momento señalado para su entrega por el vendedor; y la devolución, por el comprador, de productos agrícolas y alimentarios no vendidos al proveedor sin pagar por estos productos no vendidos, o su eliminación, o ambas cosas.

Como graves se incorporan incumplir la obligación de suministrar la información cuando le sea requerida por la autoridad competente en el ejercicio de sus funciones, o hacerlo de forma engañosa, así como no presentar el contrato alimentario en el momento de la inspección; y la obstrucción a la inspección.

La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) será la entidad encargada de establecer y desarrollar el régimen de control necesario para comprobar el cumplimiento de lo dispuesto en esta ley. En el ámbito autonómico, en el marco de sus competencias con potestad sancionadora, se designarán autoridades que velarán por el cumplimiento de la ley y que tendrán, al menos, las funciones atribuidas a este organismo.

En consonancia con lo dispuesto en la directiva se amplían las facultades de la autoridad encargada de resolver el expediente sancionador. Así, además de la multa podrá acordar que se ponga fin a la práctica comercial prohibida y fijar una indemnización a favor del perjudicado por dicha práctica.



Acuerdo en la UE para extender las normas actuales de la PAC e incluir la autorregulación del aceite

Tras el tercer y último trólogo celebrado el pasado 30 de junio en Bruselas, el Parlamento Europeo y el Consejo cerraron un acuerdo político provisional y parcial sobre las disposiciones transitorias que regirán la Política Agraria Común (PAC) hasta la entrada en vigor de la próxima reforma. Además, la eurodiputada socialista Clara Aguilera, miembro de la Comisión de Agricultura en la Eurocámara, anunció que se ha conseguido la medida de autorregulación para el aceite de oliva en el reglamento transitorio.

El periodo transitorio abarcará los años 2021 y 2022, y su objetivo es asegurar que agricultores, ganaderos y otros beneficiarios de la PAC sigan recibiendo sus ayudas, de manera regular y sin cambiar las condiciones de admisibilidad hasta la entrada en vigor de los Planes Estratégicos de la futura PAC, algo que no será posible hasta enero de 2023.

Según aseguró el Consejo en un comunicado, la extensión de las reglas actuales por dos años más -y hasta que se acuerde y aplique la nueva PAC- proporciona la previsibilidad y la seguridad necesarias para todos los agricultores de Europa durante la crisis del COVID-19. La UE continuará financiando programas de desarrollo rural y otorgando apoyo a los agricultores europeos a través de

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92

Intermediación de Aceites de Oliva
Nuestra estrategia la confianza

ACEITES TUCCITANOS

T. 953 301100 - info@aceitestuccitanos.com

pagos directos, al tiempo que garantiza una transición sin problemas al próximo periodo de la PAC.

Se espera la adopción final del reglamento de transición para finales de 2020, ya que está estrechamente relacionado con el marco financiero plurianual (MFP) actualmente en negociación.

“Proporcionar certidumbre y seguridad jurídica han sido, con carácter general, los principales objetivos que nos hemos marcado”, subrayó Aguilera, quien indicó que “también hemos aprovechado esta oportunidad para apoyar a un sector de referencia en España, como es el aceite de oliva, poniendo a su disposición una herramienta de gestión de la oferta que ya existe para otros sectores y que no tiene coste al-

guno para el presupuesto comunitario”.

La eurodiputada explicó que “hemos trasladado a nuestros colegas la difícil situación que arrastra el sector del aceite de oliva, agravada con los aranceles de Estados Unidos y ahora también con la crisis del COVID-19”. La inclusión del nuevo artículo 167 bis “prueba que han comprendido la importancia de la medida”, consideró.

Por su parte, Cooperativas Agro-alimentarias de España aplaudió este acuerdo que permitirá a los Estados Miembros productores de aceite de oliva establecer normas de comercialización para regular la oferta, con el fin de mejorar y estabilizar el funcionamiento del mercado.

Una vez entre en vigor el reglamento, el Gobierno de España podrá establecer normas concretas de comercialización que permitan regular la oferta. En este sentido, la organización trasladó al Ministerio de Agricultura su total disposición a colaborar para que puedan ser puestas en marcha, en caso necesario, antes del comienzo de la próxima campaña.

“Sin duda, la noticia supone un gran hito y jugará un papel determinante para garantizar la rentabilidad del sector oleícola, que vive una de las peores crisis de su historia”, remarcó.

INDUSTRIAS DE LA ROSA

MAQUINARIA OLEÍCOLA
ALMAZARAS, MICROALMAZARAS,
CALDERAS DE BIOMASA
E INSTALACIONES
DE CALEFACCIÓN

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

Caldera de Biomasa

Termobatidora

Bomba mecánica

Conjunto Batidora con Molino para Molturación por Lotes

ALMAZARA MÓVIL ECOLÓGICA

*Aceites de oliva*

		EUROS/T. SEMANA 29 jun./5 jul. '20 (Cierre día 24 junio '20)	EUROS/T. SEMANA 6/12 julio '20 (Cierre día 2 julio '20)
JAÉN	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
	Lampante, base 1º	1.650/1.670	1.650
	Virgen	1.750	1.700/1.750
	Virgen extra Refinado	1.950/2.000 1.700	1.950/2.000 1.650/1.700
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	1.650	1.650/1.670
	Virgen	1.700	1.750
	Virgen extra	1.900/2.000	1.900/2.000
	Refinado	1.680/1.700	1.680
SEVILLA	Lampante, base 1º	1.650/1.700	1.650/1.700
	Virgen	1.700/1.750	1.700/1.750
	Virgen extra	1.900/2.200	1.900/2.200
	Refinado	1.670/1.700	1.670/1.700
GRANADA	Lampante, base 1º	1.650/1.670	1.650
	Virgen	1.750	1.700/1.750
	Virgen extra	1.950/2.000	1.950/2.000
MÁLAGA	Lampante, base 1º	1.600/1.650	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	1.800/1.850
	Virgen extra	2.050/2.200	2.000/2.150
LÉRIDA	Virgen extra (DOP Garrigues) frutado	2.300	2.300
	Virgen extra (DOP Garrigues) dulce	Sin oper.	Sin oper.
TARRAGONA	Virgen extra (DOP Siurana) frutado	2.300	2.300
	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 Refinado	1.900 1.700	1.900 1.700
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	1.650/1.675	1.650/1.675
	Virgen Virgen extra	1.700/1.750 1.900/2.300	1.700/1.750 1.900/2.250

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

PYME INNOVADORA

AGROISA.COM | info@agroisa.com

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto



Aceites de orujo

EUROS/T.
SEMANA
29 jun./5 jul. '20
(Cierre día 24 junio '20)

EUROS/T.
SEMANA
6/12 julio '20
(Cierre día 2 julio '20)

SEVILLA

ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	600	600
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	900/920	900/920

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

Sin oper.

710/720

Refinado

800

800/810

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

715

715

Refinado

760

760

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

800

800/810

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja

450/460

450/460

Oleínas de orujo

500/550

500/550

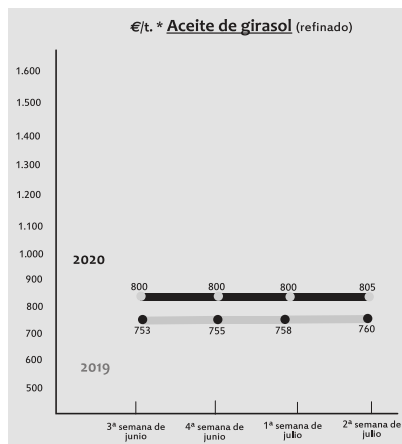
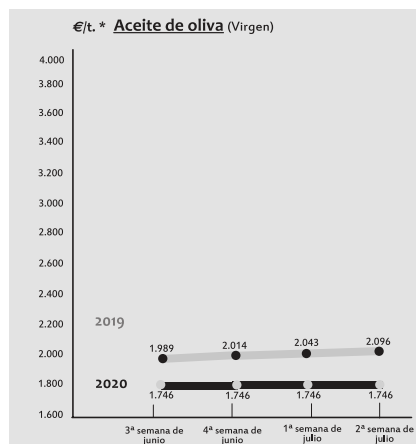
Ácidos grasos de oliva
(de refino físico)

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).

*Aceites y Grasas industriales*MADRID
BARCELONAEUROS/T.
SEMANA
29 jun./5 jul. '20
(Cierre día 24 junio '20)EUROS/T.
SEMANA
6/12 julio '20
(Cierre día 2 julio '20)

	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	648	648
SEBO FUNDIDO, Fancy	635	635
GRASA ANIMAL 3° (origen)	670	670
GRASA ANIMAL 5° (origen)	660	660
MANTECA DE CERDO 1°/3° (origen)	815	815
ACEITE DE COCO (refinado)	1.159	1.159
ACEITE DE LINAZA (refinado)	1.115	1.115
ACEITE DE MADERA	4.720	4.720
ACEITE DE RICINO	s/c	1.257
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 nº1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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



Paraje El Alón nº5
 (Apartado de Correos nº4)
 14860 Doña Mencía (Córdoba)
 Tel.: 957 767 009 / 957 676 044
 Movil: 686 965 465
 j.morales.navas@gmail.com



Mercado internacional

EUROS/KG.
SEMANA
29 jun./5 jul. '20
(Cierre día 24 junio '20)

EUROS/KG.
SEMANA
6/12 julio '20
(Cierre día 2 julio '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	3,20/3,30	3,30/3,40
ACEITE DE OLIVA refinado	1,80	1,80
ACEITE DE ORUJO refinado	1,05	1,05
ACEITE DE GIRASOL refinado	0,84	0,84
ACEITE DE MAÍZ refinado	1,08	1,08
ACEITE DE SOJA refinado	0,73	0,73
ACEITE DE CACAHUETE refinado	1,90	1,90

SUR DE PUGLIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,10	3,20
ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c
ACEITE DE OLIVA refinado	1,53/1,57	1,53/1,57

TÚNEZ

MARRUECOS

TURQUÍA

GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	1,80/1,90	1,80/1,90
------------------------------	-----------	-----------

ACEITE DE OLIVA virgen extra	2,40/2,60	2,40/2,60
------------------------------	-----------	-----------

ACEITE DE OLIVA refinado	1,74/1,78	1,74/1,78
--------------------------	-----------	-----------

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

(Precios facilitados por Olio Officina Magazine)

PRECIOS DEL SEGURO DE CAMBIO (2 de julio 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.....	1,120
Dólar Canadá	1,521
Yen japonés.	120,31
Corona sueca.....	10,496
Corona checa.....	26,67
Libra esterlina.....	0,904
Franco suizo.....	1,062



I+D+i

OILOX estudia técnicas de elaboración para aumentar el contenido en biofenoles del AOVE

El proyecto OILOX tiene como objetivo la obtención de un nuevo AOVE de calidad superior con un mayor contenido en el polifenol hidroxitirosol y sus derivados, con certificación que demuestre la cantidad de este antioxidante, su procedencia y su estabilidad en el tiempo. El consorcio está formado por Acesur (coordinadora del proyecto), Almazaras de la Subbética SCA, Land & Buildings, Laboratorio Juan Antonio Tello y Smartrural.

A lo largo de este segundo hito, OILOX ha centrado su trabajo en aplicar en el campo diferentes tratamientos específicamente diseñados para el proyecto, en el uso de la tecnología de teledetección para determinar el momento idóneo de recolección respecto al

contenido en polifenoles, la modificación de parámetros de elaboración para obtener una mayor extracción de los polifenoles y el estudio de las condiciones de envasado para conocer la vida útil de los nuevos AOVEs producidos.

Además, también se ha trabajado en el desarrollo de una nueva técnica de análisis para determinar la cantidad de hidroxitirosol y derivados, así como su procedencia, demostrando la ausencia de fraude por adiciones exógenas de estos compuestos.



MARÍA JOSÉ GÁLVEZ MUÑOZ, S.L.U.

Agente comercial especializado en aceites

TELÉFONOS: 957 50 08 31 y 50 10 07
FAX: 957 59 02 70

GENERAL ALAMINOS, 34 - BAJO
14900 - LUCENA (Córdoba)

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

HARINAS	PRECIOS
	€/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 893,75 centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a 870,50.

◆ Precios: Futuros julio.

Harina de soja: 293,30 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba 286,50.

◆ Precios: Futuros julio.

Aceite de soja: Cerraba a 28,19 centavos de dólar por libra, desde la última cotización de 27,65.

◆ Precios: Futuros julio.

Maíz: Terminó la semana a 347,50 centavos/bushel, habiendo comenzado a 323,75.

◆ Precios: Futuros julio.



Extremadura diseña un plan de formación profesionalizada para el sector oleícola

La Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura ha diseñado un plan de formación profesionalizada y específica destinado al sector de la olivicultura, principalmente en el ámbito industrial. En concreto, se impartirán seis cursos para cualificar en dirección, comercialización y mejora de la calidad de la producción, y además se desarrollarán otras cinco jornadas en el marco de esta actuación formativa.

Así, se han programado cursos presenciales y semipresenciales que se celebrarán entre febrero de 2021 y septiembre de 2022.

Según ha informado la Consejería extremeña, se llevarán a cabo los siguientes cursos: formación para consejos rectores en cooperativas oleícolas; para maestros de almazara y responsables de proyectos; para gestión global orientada a la calidad; para expertos en planificación, desarrollo comercial y ventas en el ámbito oleícola *on line* semi presencial; de gestión en la recepción y adecuación del fruto en el patio; y en control, gestión y mantenimiento de bodegas en la industria oleícola.

En cuanto a las jornadas incluidas en este plan, versarán en torno a la competitividad y diferenciación del olivar tradicional; la bioeconomía circular en el sector oleícola y su importancia en la PAC post-2020. También se incluyen otras jornadas orientadas a la innovación y cualificación para lograr la competitividad de los agentes que intervienen en la cadena de valor del sector oleícola; sobre tendencias en el consumo y mercados emergentes para la comercialización del aceite de oliva; y hacia dónde se dirige la industria oleícola.

Este plan está dirigido a operarios, maestros y profesionales dedicados al sector oleícola, así como a personal de industrias agroalimentarias.

El sistema Nutriscore entrará en vigor en España en el primer cuatrimestre de 2021



Durante su comparecencia en la Comisión de Sanidad y Consumo del Senado el pasado 26 de junio, el ministro de Consumo, Alberto Garzón, anunció que el sistema de etiquetado frontal nutricional Nutriscore entrará en vigor el primer cuatrimestre de 2021. España se suma así a Francia -que ya tiene implementado este sistema-, Bélgica y Alemania, que han anunciado a la Comisión Europea su deseo de ponerlo en marcha.

Garzón recordó que, si bien ninguno de los sistemas de etiquetado existentes es perfecto, de momento Nutriscore es el que mayor consenso genera. Además, a su juicio, asumir el Nutriscore permite formar parte de sus comisiones y órganos de trabajo para poder ir mejorando el sistema y ajustándolo a las virtudes de la Dieta Mediterránea y los productos artesanos.

En este sentido, la AESAN ya ha trabajado con las autoridades de otros países miembros para adecuar la norma a los beneficios del aceite de oliva, al tratarse del máximo exponente de la Dieta Mediterránea y por la evidencia de sus efectos favorables sobre la salud cardiovascular.

La producción asegurada en el olivar subió un 44% en 2019

La producción asegurada en el olivar ascendió a 813.236 toneladas en 2019, el 10,8% de la producción asegurable y un 44% más que un año antes (562.646 t.), según se desprende del informe anual de Agroseguro.

Según los datos de este organismo, la superficie asegurada fue de 181.718 ha. (123.335 ha. en 2018), mientras que la superficie cultivada se situó en 2.619.947 ha.

Por su parte, la producción asegurable alcanzó 7.551.463 t. en 2019, frente a 9.716.124 del año anterior. Asimismo, el valor de la producción asegurada fue de 373,03 millones de euros, frente a los 261,81 millones de euros de un año antes; mientras que el número de pólizas alcanza la cifra de 8.259 (6.995 en 2018).

Cabe recordar que el ejercicio 2019 resultó meteorológicamente muy inestable, aunque algo más benévolo en términos de indemnizaciones que los anteriores, alcanzándose los 640,74 millones de euros de manera general y superando los 22 millones de euros en el caso del olivar (6,38 millones de euros en 2018) por los daños ocasionados en 80.347 ha.

Durante ese año, se encadenaron todo tipo de fenómenos climáticos extremos. Principalmente, el escaso volumen de precipitaciones produjo importantes daños por sequía, pero también se han registrado tormentas de pedrisco -en ocasiones de gran intensidad-, heladas y gotas frías, entre otros fenómenos.

Pero sin duda fue la sequía, riesgo muy recurrente en nuestro país, la que más daños causó en este cultivo: la falta de lluvias ha afectado a los rendimientos tanto de aceituna de verdeo como de almazara, totalizando cerca de 13.000 ha. Las tormentas de pedrisco, en algunos casos de gran virulencia, también resultaron especialmente dañinas y afectaron a casi 10.000 ha. de olivar. Entre ambos riesgos, la superficie afectada fue de alrededor del 30% del total asegurado, según Agroseguro.



Jornadas WOOE: expertos del sector analizan tendencias de consumo, aranceles y nuevas normativas

Bajo el lema “Desafíos del sector oleícola post COVID-19”, los días 29 y 30 de junio se celebraron las Jornadas WOOE que reunieron a diversos expertos para tratar asuntos como la tendencia del consumidor, los aranceles americanos o las nuevas propuestas del Gobierno para el sector. Celebradas virtualmente, este encuentro reunió a más de 400 profesionales conectados desde 14 países.

“La actual situación del sector de elaboración del aceite de oliva. Tendencias, retos y estrategias” fue el título de la primera mesa redonda moderada por el analista oleícola internacional y consultor estratégico Juan Vilar, en la que participaron Gabriel Estévez, responsable de compras de aceite de oliva de Sovena; Antonio Gallego, director comercial del Grupo Migasa y presidente de Asoliva; Rafael Sánchez de Puerta, director general de Dcoop; e Ignacio Silva, presidente de Deoleo. Todos coincidieron en que es necesario incrementar la promoción del producto con objeto de fomentar el consumo y adecuarlo a la oferta actual.

En concreto, Gabriel Estévez advirtió de las graves consecuencias que podría tener para el sector si Estados Unidos subiera los aranceles al 100%. Por otro lado, Sánchez de Puerta comentó la capacidad vital y estratégica de la concentración de la oferta como elemento clave para mejorar la renta de los olivicultores. Asimismo, Antonio Gallego, secundado por otros de los participantes, puso de manifiesto que el panel test debe adaptarse a la situación actual para ser más sofisticado y eficaz; mientras que Ignacio Silva afirmó que la calidad y escuchar al consumidor son las claves para fidelizar. A su vez, la gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Teresa Pérez, habló de la campaña #TuMundoConAceitedeOliva que ha puesto en marcha la organización durante 2019 y 2020 en España para rejuvenecer el aceite de oliva y a su consumidor.

En referencia a la cadena de valor, Juan Vilar habló sobre las limitaciones que la actual normativa del Ministerio está imponiendo al olivar

tradicional y envasadores, además de que con dicha legislación no se podrían llevar a cabo transacciones comerciales, posibilitando la entrada de aceite de fuera del país; a la vez que limita el campo de actividad del olivar extensivo. En esta mesa, también fueron tratados otros asuntos como el Brexit, la Política Agraria Común (PAC) o la nueva norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva.

Distribución y consumidor

La segunda jornada arrancó con la mesa redonda “La industria conservera, la distribución, colectividades, comportamiento del consumidor y aceite de oliva”, en la que se dieron cita Roberto Carlos Alonso, vicepresidente general de la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescado y Mariscos (Anfaco-Cecopesca); Pedro J. Domínguez, director comercial de Nielsen; Carlos Jiménez, director de Operaciones del Grupo Acesur; Felipe Medina, secretario general de la Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (Asedasa); Primitivo Fernández, vocal de la Interprofesional del Aceite de Oliva; y Juan Vilar, en calidad de moderador.

En esta mesa se analizó la relación directa entre las conservas y el aceite de oliva, y cómo este producto, según Roberto Carlos Alonso, “tiene un gran peso y relevancia en el sector conservero”. Si en el sector de las conservas queda claro que el aceite de oliva es un alimento que otorga valor al producto, para Carlos Jiménez, “ahora mismo tenemos una oportunidad histórica para poner el aceite de oliva en el lugar que se merece tanto a nivel de producto como de ingrediente”. En este sentido, Pedro J. Domínguez apuntó que “hasta ahora el consumidor aceptaba lo que le proponía la industria, consumía productos más comerciales, pero el COVID-19 lo ha cambiado todo, ya que ha aumentado el consumo retail y *on line* y se ha paralizado el canal Horeca. Hemos cocinado más en casa y ese placer de hacerlo con aceite de oliva continúa”.

Sin embargo, los asistentes a esta mesa re-

donde constataron que a corto plazo esta tendencia es posible que cambie y “se notará cuando lleguen los problemas de economía”, según Pedro J. Domínguez. Por ello, en opinión de Carlos Jiménez, es el momento de “trasladar al consumidor todo lo que conlleva el aceite de oliva a nivel de salud, tradición, economía, cultura... y que sea capaz de valorarlo como merece”. Primitivo Fernández, en nombre de la Interprofesional, alabó la campaña para fomentar y acercar el consumo a gente más joven y reforzar su valor como alimento.

Felipe Medina, representante de Asedasa, indicó que si meses antes del confinamiento “teníamos que dar explicaciones de por qué sube tanto el precio de un producto desde que sale del campo hasta que llega al supermercado, con el COVID-19 ha quedado claro que son muchas las personas que trabajan para que ese producto esté en tu casa. El concepto de proximidad ha adquirido mucho más valor en esta crisis”.

Además, todos los presentes en la mesa criticaron la medida que baraja el Gobierno de prohibir la comercialización de los aceites de oliva vírgenes extra destinados a los consumidores finales en recipientes de plástico, a excepción de los suministrados en envases monodosis, ya que creen que encarecería el producto.

Showcooking de “Jaén Selección”

Juan Aceituno, chef del restaurante Dama Juana (una estrella Michelin) de Jaén, fue el encargado de cerrar las Jornadas WOOE con un *showcooking* de su *Gazpacho diferente con lima y picual* (Gazpacho Campesino), en el que los AOVes “Jaén Selección 2020” fueron los protagonistas.

Organizadas por Pomona Keepers, empresa fundadora de la World Olive Oil Exhibition (WOOE), e IFEMA, las Jornadas Virtuales cuentan con el patrocinio de la Junta de Andalucía, la Diputación Provincial de Jaén y la Interprofesional del Aceite de Oliva.



TREiCO®

www.treico.com

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.

TREiCO®

MEDIOAMBIENTE

DEPURACIÓN DE AGUAS RESIDUALES
NUEVO SISTEMA DE DEPURACIÓN DE AGUAS DE
ADEREZO Y ALPECHINES

FÁBRICA
Ctra. a-318 Km 20
14500 Puente Genil (Córdoba)
Tel. 957600150
cintas_treico@treico.com

MADRID
c/Sagunto, 11 Local Derecha
28010 Madrid (Madrid)
Tel. 914488172
treico@treico.com

JAÉN
C/Granada, 3
P.Ind. Cruz de Panaderos
23320 Torreperogil (Jaén)
Tel. 953790090
remasa@treico.com

TREICO MEDIOAMBIENTE
c/Barrio Socobio, 36 A
39660 Castañeda (Cantabria)
Tel. 942598373
treico_medioambiente@treico.com

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
Zorrozoiti, 17
Tfno. 94 441 62 38
Fax: 94 442 08 62
48013 ZORROZA - BILBAO (Vizcaya)
E-mail: ventas@bombastryef.es • www.bombastryef.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, parc. 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

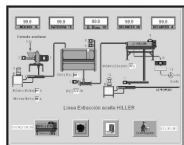
AUTOMATIZACIÓN/ELECTRICIDAD

SISTEMAS ELÉCTRICOS MORENO, S.L.

Electricidad Moreno



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

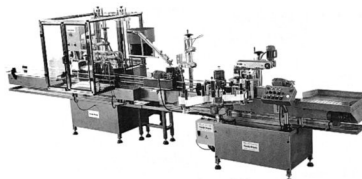


Polígono Industrial, Parcela 20
23790 PORCUNA (JAÉN)
Teléfono: 953 54 54 14 - Fax: 953 54 66 24
www.electromoreno.com

ENVASES/ENVASADO

Codi - Pack

Marcaje y Codificación, S.L.



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

BOMBAS

**La experiencia marca
la diferencia**

GP
González y París

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

Bombas sumergibles para alpeorajo
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



**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 Piernegorda 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 Almazas

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



OLIVARUM

Fundación
CAJA RURAL JAÉN
asesoramiento | análisis | 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 • olivarium@fundacioncrj.es • www.olivarium.es

TREICO

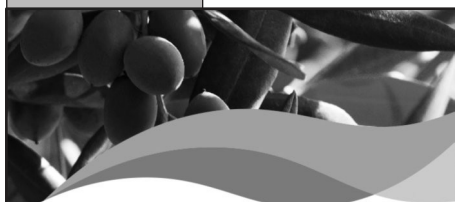


INNOVAMOS PARA TI

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

LABORATORIOS



Expertos en
análisis de
**aceites y
grasas**



www.laboratorioagrama.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 Alcance
Técnico en www.enac.es). Reconocidos por C.O.I. como Laboratorio
de Análisis Físico-Químico y Contaminantes (periodo del 1 de
diciembre de 2019 al 30 de noviembre de 2020).

953 281 116 • laboratorio@laboratoriottello.com • www.laboratoriottello.com
Pol. Ind. Los Olivares, C/ La Inruela, 8 - 23009, Jaén, España

PESAJE



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



AVANCE,
SEGURIDAD
Y COMPROMISO

IMATEC

INGENIERÍA, METROLOGÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

SOFTWARE

"Gestión de explotaciones agrícolas y cuadernos de campo."



Desarrollado por **PROSUR**
www.agrocuaderno.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 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

PATIO



AGRINACO
Tecnología de futuro



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

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

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



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@laboratoriosespejo.com

**#1
RESULTADOS
ACREDITADOS
Y EN PLAZO.**

panel test - físico-químico - contaminantes



laboratorio
agroalimentario
industrial

924 730 180



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
jarir@jarir.com • www.jarir.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.todoalivo.com



El Hospital Universitario de Jaén estudia la eficacia de los polifenoles del olivo frente al COVID-19

El Hospital Universitario de Jaén va a iniciar un estudio en el que se evaluará la eficacia de un complemento alimenticio basado en un extracto de polifenoles de la aceituna, en combinación con la terapia administrada de rutina, para observar la progresión de la infección por coronavirus SARS-CoV-2 hacia una afectación clínica severa.

El estudio se realizará inicialmente sobre 60 pacientes mayores de 60 años, una población a partir de la cual el riesgo de progresar a un estado de gravedad es mayor. Si el estudio arroja buenos resultados, se llevaría a cabo un segundo estudio con una población más amplia.

El investigador principal del proyecto en el Hospital de Jaén, Sergio Granados, ha señalado que “evidencias científicas contrastadas demuestran las propiedades saludables de los compuestos presentes en la aceituna y en sus derivados, como el aceite de oliva virgen extra, o extractos en forma de suplementos nutricionales, y respaldan el beneficio de su ingesta”.

Así, Granados ha incidido en que “propiedades

como la mejora del sistema inmune, antiinflamatorias, antitrombóticas, antioxidantes, e incluso antivirales y antibacterianas, entre otras, que permanecen intactas en complementos nutricionales como el empleado en nuestro estudio, nos impulsan a pensar que pueden contribuir a contener la progresión del COVID-19 de manifestaciones leves a cuadros clínicos graves”.

El complemento alimenticio es Alyvium®, con vitamina A, riboflavina y biotina, que se caracteriza por incluir una combinación equilibrada y optimizada de fenoles simples, polifenoles y flavonoides naturales obtenidos de una fracción de la aceituna que, según la bibliografía científica, han demostrado una actividad antioxidante, antiinflamatoria y anti-agregante.

Se trata de un producto que se comercializa para mantener el sistema inmunitario y la piel en condiciones normales y fue premiado como el Mejor Complemento del Año de Europa en 2017 por el medio de comunicación especializado *William Reed Media*.

El estudio se quiere centrar en la primera etapa de la infección, es decir, desde que se producen los primeros síntomas y se confirma contagio con PCR positiva. Se investigará cuántos pacientes evolucionan de sintomatología leve a grave, midiendo todos los marcadores que, según los datos más recientes, estarían detrás de este agravamiento, incluyendo citoquinas, ferritina, Dímero-D y marcadores antioxidantes, así como trombogenicidad.

“Es una satisfacción poner nuestro grano de arena para intentar conseguir complementar y aumentar la eficacia de los tratamientos existentes y mejorar los resultados clínicos de los pacientes. Creemos que una actuación en una fase más temprana es muy beneficiosa para el paciente de forma directa y para el sistema sanitario de forma indirecta. Queremos dar las gracias a los profesionales del Hospital Universitario de Jaén por la realización de este estudio”, ha declarado Andrés Garrido, director general de Solvitae Medical, propietaria de Alyvium®.

Los olivareros retomarán las movilizaciones por los bajos precios en origen

Las organizaciones agrarias Asaja, COAG, UPA y Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén avanzaron recientemente que los olivareros retoman el proceso de movilizaciones interrumpido con la crisis sanitaria del coronavirus. Asimismo, anunciaron un acuerdo de unidad de acción para solicitar a las administraciones públicas medidas que puedan revertir a corto plazo la crítica situación del sector.

Las movilizaciones tendrán lugar en la segunda quincena del mes de julio poniendo el acento donde se dejaron con el COVID-19, en los puertos -en concreto en el de Algeciras-, y para ello se estudia la forma más adecuada de hacerlo en la medida en que la situación sanitaria lo permita y siguiendo la legalidad vigente.

El acuerdo llegó tras la celebración de varias reuniones por parte de las tres organizaciones agrarias y cooperativas que han propiciado el hallazgo de puntos comunes en la defensa del sector, y después de analizar las últimas propuestas realizadas por la Administración.

Así se puso de manifiesto en un desayuno informativo y rueda de prensa celebrada en el Antiguo Hospital San Juan de Dios de Jaén, en la que han participado el gerente y portavoz de Asaja Jaén, Luis Carlos Valero; el secretario general de COAG-Jaén, Juan Luis Ávila; el secretario general de UPA-Jaén, Cristóbal Cano; y el presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén, Higinio Castellano.

En línea con las reivindicaciones planteadas a principios de año, y dentro de la unidad

de acción, todas las organizaciones acordaron exigir la aprobación de la retirada obligatoria de aceite para el conjunto del sector en momentos de desajustes puntuales entre la oferta y la demanda y su aplicación en la próxima campaña.

También plantearon eliminar los aranceles y controlar y regular las importaciones de la Unión, así como incrementar los controles. “La agricultura no puede ser moneda de cambio en los acuerdos comerciales y soportar las guerras comerciales”, adararon.

Otra reivindicación relevante es que el Gobierno central fije los costes de producción para todo el sector en aras de garantizar unos precios justos que cubran como mínimo esos costes.



Francia: La mantequilla va dejando paso poco a poco al virgen extra



Iniciamos esta semana la sección AOVETENDENCIAS, un recorrido a través de los mercados clave para los productores de aceite de oliva virgen extra. ¿Cuál es la receta para exportar AOVE a estos países? Descubrimos de primera mano sus tendencias y los envases favoritos del consumidor, recorreremos sus tiendas gourmet y comprobamos qué uso se hace del virgen extra en los restaurantes de moda. Hoy damos la bienvenida a Francia, el sexto consumidor mundial de aceite de oliva.

Por Fabienne Roux, vicepresidenta de Planificación Estratégica de WIOO y directora de Haute École Française de Dégustation d'Huile d'olive

El mercado del aceite de oliva en Francia es muy importante y el país ocupa la sexta posición a nivel mundial en cuanto a consumo, según datos del Consejo Oleícola Internacional (COI). Francia produce 5.000 toneladas de aceite de oliva al año, la mayoría de las cuales corresponden a las categorías virgen y virgen extra. Se trata de un aceite de oliva de herencia ancestral y un sabor de alta calidad.

Los franceses están apegados a su tradición del cultivo del olivo y son conscientes de la existencia de este patrimonio. Las campañas promocionales sobre las cualidades nutricionales y los beneficios para la salud de los aceites de oliva han provocado una locura en el país por este producto, transmitida por médicos y grandes chefs - primero Alain Ducasse-, así como artistas que reclaman el regreso a la tierra.

No obstante, el problema continúa siendo una producción matemática de 5.000 t. frente a un consumo de 110.000 t. Por proximidad, naturalmente, las importaciones proce-

den de los países vecinos: España (el 72%) e Italia (el 19%), pero también de Túnez, cuyo aceite los franceses perciben como propio.



DAVID
PÉREZ CASTAÑEDA

INTERMEDIACIÓN DE
ACEITES DE OLIVA A GRANEL

Agente Comercial Colegiado nº 1018

C/ Julio Romero de Torres, 59
14800-Priego de Córdoba
☎ 675 93 55 27
davidperezcastaneda@gmail.com
www.davidperezcastaneda.com

Las grandes compañías líderes del mercado han surfado en esta ola al proponer marcas con sonidos muy franceses (*Puget, Lesieur, Tramier...*) que han tenido éxito. Pero hoy su desarrollo se centra en una oferta orgánica y ecológicamente responsable.

Desde 2010, la implementación de regulaciones europeas y nacionales más estrictas sobre trazabilidad, transparencia de etique-

tado o clasificación de aceites de oliva han cambiado las cosas y se ha creado una necesidad de educación, por lo que el consumidor ha descubierto la existencia de aceite de oliva de otros orígenes y regiones y ha entendido el déficit de producción local.

La oferta se ha multiplicado en tiendas especializadas, delicatessen y *on line*, pero también en la distribución, donde los lineales han explotado. La demanda es enorme en el sur del país, pero también en la región de París y el norte (frontera belga). La distribución a gran escala continúa a la cabeza de las ventas, llega al mayor número de consumidores y está desarrollando bodegas de aceite.

Los franceses de fuera de las regiones productoras del sur adquieren principalmente el aceite de oliva ecológico para su uso en ensaladas, pero durante la última década entre el 5% y el 10% de la población activa lo ha estado utilizando como ingrediente en recetas para reemplazar a la mantequilla o como condimento para aportar un toque final.

En la actualidad, el aceite de oliva compite con otros aceites como el de colza, que también se beneficia de muy buenas declaraciones de propiedades saludables.





Primeros AOVes con el sello de garantía "Olivares Vivos"

El Proyecto LIFE "Olivares Vivos" ha arrancado la campaña de promoción de sus AOVes certificados, presentando las primeras 15 marcas etiquetadas con este sello de garantía que los identifica por su contribución certificada a la conservación de la biodiversidad. Estos vírgenes extra han sido producidos en los olivares demostrativos de este proyecto y servirán para promocionar esta marca y medir su impacto en el mercado del aceite de oliva.

Los 15 primeros AOVes "Olivares Vivos", nueve de la provincia de Jaén y seis del resto de Andalucía (Sevilla, Málaga, Cádiz, Granada y Córdoba), son: *Castillo de Canena, Dehesa de la Sabina, Dominus, Finca la Torre, La Casona, Llanos de Vanda, Olivar de la Luna, O-Med, Oriole, Piedras Cucas, Pilares Aceites de Autor, Quinta San José, Soler Romero, Oleaí y Huerta los Caños*.

El acto ha contado con las intervenciones, como representantes de los socios de este

proyecto LIFE, del rector de la Universidad de Jaén, Juan Gómez Ortega; el presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes; la directora ejecutiva de SEO/BirdLife, Asunción Ruiz Guijosa; y Francisco Valera Hernández, científico titular de la Estación Experimental de Zonas Áridas del CSIC. Además, ha contado con la asistencia de los olivares de los olivares demostrativos y representantes de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero y de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, cofinanciadores de Olivares vivos.

"Este proyecto ha tenido desde sus orígenes una clara vocación de transferencia persiguiendo un doble objetivo: por un lado, establecer y certificar un modelo de olivicultura rentable y compatible con la conservación de la biodiversidad, y por otro lado, posicionar dicho modelo productivo como un valor añadido reconocido y rentable en el mercado de

los aceites de oliva. En suma, es una iniciativa que pretende incrementar la rentabilidad del olivar a partir de la recuperación de su biodiversidad", ha indicado Juan Gómez.

Asimismo, el rector de la UJA ha afirmado que "tenemos que ser capaces de hacer llegar el mensaje y que los consumidores entiendan que, con su elección en la cesta de la compra, tienen capacidad para incidir en el tipo de agricultura que tendremos en el futuro".

Por su parte, el presidente de la Diputación de Jaén ha apuntado que "con el objetivo de abordar la doble crisis que afecta al olivar, la económica y la ambiental, nació el proyecto Olivares Vivos, que desde el primer momento promovió y apoyó la Diputación Provincial de Jaén, y que puede suponer una interesante vía para incrementar el valor añadido y la diferenciación de nuestros olivares tradicionales".

Radiografía del consumo extradoméstico del aceite como aliño

El consumo de aceite como aliño fuera de los hogares durante el año 2019 se ha reducido un 3%, hasta los 2,22 millones de litros. Si se tiene en cuenta el número de consumiciones, también han sido menores y disminuyen en la misma proporción, un 3%, según se desprende del "Informe de Consumo Alimentario en España 2019".

El consumo per cápita de aceite para ser consumido como aliño fuera del hogar se traduce en una cantidad de 0,07 l./persona/año, siendo ligeramente inferior en un 4,0% al ingerido durante el año anterior. De promedio, el aceite se consume de esta manera en torno a 8,6 veces a lo largo del año, siendo menor esta frecuencia en relación con el ejercicio previo, registrando un descenso del 6,1%.

Por regiones, Andalucía, Levante y Madrid metropolitana son las que tienen un perfil más intensivo en la compra de aceite para aliño fuera del hogar, ya que tienen una proporción en litros mayor a su reparto poblacional. En el caso de Levante, la mayor entre las dos regiones,

tiene un consumo del 23,3% mientras que su población es del 15,4%, esto implica un 51% más de consumo. Por su parte, Andalucía tiene un consumo de 29,7%, con una población del 20,6%, siendo un 44% mayor el consumo de lo que cabría esperar según su peso poblacional. Asimismo, el consumo per cápita de aceite para aliño fuera del hogar por persona y año fue de 0,07 litros, y regiones como Levante, Andalucía y Madrid mantienen este consumo por encima del promedio español, mientras que este dato es mucho menor en regiones como Norte Centro, Noroeste o, por ejemplo, el resto de la región Catalano Aragonesa, donde se cifra en 0,02 litros por persona y año.

Los hábitats más pequeños son los que menor consumo realizan fuera de casa con respecto a su población, siendo su consumo de 14,9% y su población de 20,8%, es decir, no son intensivos en el consumo de aceite fuera del hogar. Son los hábitats que superan los 30.000 habitantes aquellos que destacan en el consu-

mo de este producto, pues su compra es superior a lo que representan estos individuos según su distribución de la población.

El informe del MAPA precisa que los individuos de clase socioeconómica alta y media alta tienen un perfil intensivo en la compra y consumo de aceite de aliño fuera del hogar, ya que son responsables del 30,6% del volumen adquirido fuera del hogar, cuando su peso poblacional es del 21,5%, por lo que consumen un 42,4% más de lo esperado. Asimismo, son los que mayor consumo per cápita realizan de este producto de alimentación, con una ingesta que supera la media del mercado en un 42,8%.

Asimismo, los individuos de clase socioeconómica baja tienen una ingesta per cápita de 0,04 litros por persona, una cantidad un 32,3% inferior a la media nacional.

El perfil intensivo por género lo protagoniza el hombre, que es responsable del 51,3% del volumen comprado fuera del hogar, cuando su peso poblacional es del 49,6%.

Griinn AGROISA



CAMINANDO HACIA UNA
OLIVICULTURA
AVANZADA Y SOSTENIBLE

tecnología para el tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



INMECAL



CDTI Centro para el
Desarrollo
Tecnológico
Industrial

PYME INNOVADORA



agroisa
maquinaria|servicios



ITB
IntecBIO

Agrotechbiomed
microbiología industrial

apdo.33| bolivia 16| plg ind lapachares 18360| huétor tájar| granada| esp
+34 958 335 003 office info@agroisa.com





Evolución positiva del consumo de AOVE: sube un 13,1% en 2019

Con una participación en volumen de un 25,8%, el aceite de oliva virgen extra es el tercer tipo de aceite más consumido por los hogares españoles y su evolución a cierre del año 2019 es positiva, con un incremento del 13,1% en volumen, según se desprende del Informe de Consumo Alimentario en España 2019, presentado el pasado 25 de junio por el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas.

En valor, por el contrario, cayó un 1,3%, debido a la gran contracción del precio de este tipo de aceite de 12,7%. Aun así, es la categoría con el precio más alto, situándose en 3,74 euros/l., siendo un 48,2% superior a la media del total de aceites.

Para 2019, el consumo per cápita de aceite de oliva virgen extra fue de 3 litros, una cantidad superior en 11,9 puntos porcentuales en relación con la cantidad ingerida en el año 2018.

Los compradores prefieren adquirir aceite de oliva virgen extra a través del canal supermercado y autoservicio que supone el 44,1% del total de los litros (+22,4% respecto a 2018), seguido del hipermercado con 10 puntos menos (34,32%) y creciendo un 10% respecto a 2018. La evolución del volumen es, sin embargo, negativa para la tienda de descuento (-22,9%) y la tienda tradicional (-0,46%).

Las Comunidades Autónomas con un perfil más intensivo en el consumo de aceite de oliva virgen extra son Cantabria, Andalucía, País Vasco, La Rioja y Comunidad de Madrid. La compra es menor en Baleares, Región de Murcia, Canarias y Comunidad Valenciana. Los mayores de 50 años consumen un 26% más que su media poblacional con un consumo per cápita de 4,28 litros/año (+42,6% que la media nacional, 3,0 litros).

Asimismo, el perfil sociodemográfico de aceite de oliva virgen extra a cierre de año 2019 en España por ciclo de vida son parejas con hijos mayores, parejas con hijos de edad media, parejas adultas sin hijos y retirados.

Aceite de oliva virgen

En el caso del aceite de oliva virgen supone en 2019 un 6,1% del volumen total de aceites comprados y sufre una fuerte bajada en la demanda del 43,2% en comparación con el año 2018. Su valor también decrece fuertemente un 52,9%.

A su vez, el precio medio de igual forma se contrae en 16,9% y cierra para 2019 en los 3,15 euros/litro, el equivalente a 0,06 euros menos por litro pagado en comparación con el mismo periodo del año anterior.

Por su parte, el consumo por persona decae para este año y es de 0,71 litros, una cantidad un 43,9% menor respecto al mismo periodo del año anterior.

En 2019 el canal con mayor proporción de compras para el aceite de oliva virgen fue el supermercado y autoservicio con el 54,5%, es decir, que 1 de cada 2 litros de aceite de oliva virgen se adquiere a través de este canal, a pesar de que esta proporción es un 57,6% menor respecto al año anterior. El hipermercado también tiene una evolución negativa, al igual que la tienda tradicional y resto de canales, incluido el e-commerce. Para 2019, la tienda de descuento ha ganado acogida en un 23,0% en comparación a 2018 y cubre una proporción de 9,7% dentro de la categoría.

El perfil consumidor de aceite de oliva virgen se corresponde con un hogar de clase socioeconómica alta, media-alta cuyo responsable de las compras tiene una edad que supera los 50 años.

A nivel regional Baleares, País Vasco, Asturias y Cantabria son las comunidades que más adquieren aceite de oliva virgen, si bien de entre ellas destaca el archipiélago balear, con un consumo medio que supera 1,40 litros por persona.

Aceite de oliva

Respecto al aceite de oliva es el más consumido dentro de los hogares, con el 34,4% del volumen total aceite. Para 2019 el volumen de consumo tuvo una evolución positiva de 5,4%, mientras que el gasto se redujo considerablemente un 14,2% como consecuencia de la fuerte caída del precio medio (-18,5%). Para este año el precio cierra en los 2,84 euros/l. (0,65 euros menos por litro respecto al año 2018).

La ingesta media realizada por persona y año también tiene una evolución favorable respecto al periodo anterior y se sitúa en los 4,01 litros al año, según el informe del Ministerio.

Al adquirir aceite de oliva los españoles optan por supermercados y autoservicios, con un crecimiento del 31,5%, alcanzando una cuota de 50,5%, seguido del hipermercado, con una cuota del 22,9% y un crecimiento del 3,6% respecto a 2018. Dentro de la categoría, la tienda de descuento evoluciona de forma negativa (-16,6%) y su cuota es del 14,4%, mientras que la bajada más grande (-31,2%) es para el resto de canales que cubre un 10,4% del volumen total.

Hogares formados por parejas con hijos mayores, parejas adultas sin hijos, y retirados se conforman como consumidores intensivos de aceite de oliva. El responsable de la compra tiene más de 50 años.

A su vez, las CCAA con mayor consumo de este aceite son Galicia, Canarias, Baleares, Cantabria y Cataluña, mientras que las menos consumidoras son Extremadura, Comunidad Valenciana y Andalucía.





El Concurso de Relatos Cortos sobre Olivar, primer premio AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo

El “Concurso Internacional de Relatos Cortos sobre Olivar, Aceite de Oliva y Oleourismo” de la Asociación Cultural Másquecuentos se ha alzado con el primer premio en el XVIII Premio a la Difusión de la Cultura del Olivo de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

El jurado ha valorado la gran originalidad de este proyecto que nació en 2018, única iniciativa en el mundo que premia el género de relato corto dedicado en exclusiva al olivar y el aceite de oliva. Además, cada año esta Asociación edita un libro que recopila los 20 mejores relatos y cuya edición cuenta con el apoyo de la Diputación de Jaén.

En concreto, ha destacado la idea en sí como innovadora, resaltando la acertada oportunidad de unir literatura y olivar en este concurso que incentiva el género de relato corto ligado al árbol más milenario.

Por su parte, el libro “*Olivo y Aceites de Calidad*”, de Joan Tous y Josep Mª Franquet, se ha alzado con el segundo premio por su potencia técnica y la extensa información recopilada en esta gran obra escrita por dos ingenieros agrónomos que son auténtica referencia en el sector oleícola catalán.

La obra, escrita en castellano, se estructura en seis capítulos y logra transmitir la importancia y aportaciones de Cataluña a la olivicultura y elaiotecnica española y mundial, especialmente en lo referente a la calidad de los vírgenes extra producidos históricamente en el territorio del Baix Ebre en particular, y la provincia de Tarragona en general. Un gran compendio que analiza de forma rigurosa el sector oleícola desde una perspectiva histórico-técnica, básicamente en lo relacionado con temas económicos, comerciales y tecnológicos tanto del cultivo del olivo como en materia de I+D.

Finalmente, el programa de radio “*Entre Olivos*”, de Canal Sur Radio Jaén y presentado por Alfonso Miranda, ha recibido el tercer premio AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo

por su cuidada producción y la amplia repercusión mediática que tiene esta edición semanal que llega a todos los rincones de Andalucía.

“*Entre Olivos*” emite desde 2010 un programa semanal que analiza la actualidad del cultivo en Andalucía, sus problemas y sus fortalezas, y que ha sabido transmitir la excelencia del oro líquido y la importancia del mayor cultivo leñoso de España, cimentándose en sus pilares que son la cultura, la salud, el medio ambiente y la gastronomía.

El jurado ha estado formado por Cristóbal Lovera, doctor ingeniero agrónomo y oleicultor; Fernando López Segura, médico internista y experto en aceite de oliva y salud; Salvador Cubero, ingeniero agrónomo y oleicultor; Rafael Jordano, catedrático de la Universidad de Córdoba (UCO) y director de la Cátedra de Gastronomía de Andalucía; Luis Navarro, ingeniero Agrónomo e investigador; y Francisco de la Torre, presidente de la Asociación de Hosteleros de Córdoba (HOSTECOR) y de la Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía (HORECA); mientras que como secretario ha actuado José Mª Penco, director de AEMO.

Mejor Olivo Monumental

Por otro lado, el milenario *Olivo de Can Det*, en pleno corazón de la mallorquina Serra de Tramuntana, ha recibido el Premio AEMO al Mejor Olivo Monumental de España 2020. El árbol esta enclavado entre bancales ancestrales de piedra seca y su estampa emerge en un paraje único, el Vale de Sóller.

El municipio de Fornalutx, situado en el norte la Isla de Mallorca, ha visto reconocido al *Olivo de Can Det*, un ejemplar que probablemente supere los 1.100 años de vida, de la variedad autóctona empeltre mallorquina.

Aferrado a la tierra por una peana espectacular que extiende sus leñosas raíces ancestrales en una gran superficie, emerge su tronco único, de más de 6,5 metros de perímetro, el cual dibuja una excelsa figura de gran volumen y de trazos imposibles. Tronco poblado

de gruesas yemas que se alternan con bellas cavidades negras que solo se explican por la evolución de esta planta a través de los siglos.

Según ha destacado AEMO, los olivos ancestrales siempre encierran el misterio de como un ser vivo se atreve a retar a la eternidad, de como una planta, por donde discurre la savia viva siglo tras siglo, es capaz de sobrevivir a unas y otras civilizaciones.

“Probablemente el *Olivo de Can Det* fue plantado por los musulmanes, allá por el siglo IX, y fuera testigo directo de la reconquista de la isla por las tropas cristianas en el siglo XIII. Seguramente también vio discurrir por sus bancales a las gentes del emergente Reino de Aragón en su plenitud y, ya en el siglo XX, también este árbol consiguió sobrevivir a la crisis del olivar en Mallorca donde muchos de sus hermanos fueron arrancados. Y ya hoy, en pleno siglo XXI, el olivo sigue aportando cosecha gracias al cuidado y mimo de sus propietarios, la familia Deya Canals, que moltura sus frescas aceitunas en el último molino de prensa de la Isla, el Molino de Can Det”, ha explicado la asociación.

La cordillera montañosa Serra de Tramuntana, donde vegeta este ejemplar, ha sido declarada recientemente Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en su categoría de Paisaje Cultural, y más concretamente el Vale de Sóller, hábitat del *Olivo de Can Det*, se compone de impresionantes bancales de piedra seca donde nuestro protagonista esta escoltado por otros fabulosos ejemplares de parecido tamaño.

El jurado de AEMO ha sido dirigido por Angeli-na Belaj, prestigiosa investigadora genetista que dirige el Banco Mundial de Germoplasma de olivos del Ifapa de Córdoba, reserva genética donde vegetan más de 1.000 entradas procedentes de todo el Arco Mediterráneo.





Competitividad, rentabilidad, normativa y agronomía centran las últimas *masterclass* del MBAO

El pasado fin de semana se celebró el IV ciclo *masterclass* en el marco de la III Edición del Máster de Administración y Dirección de Empresas Oleícolas, organizado por Juan Vilar Consultores Estratégicos y la Escuela de Negocios Agroalimentarios de Intercoop (ESNEA) y dirigido por la catedrática de la Universidad de Jaén María Jesús Hernández y el profesor y consultor Juan Vilar. En esta sesión, la competitividad, la rentabilidad del sector, la normativa actual de seguridad alimentaria o la caracterización agronómica de las explotaciones centraron algunas de las ponencias de los expertos que participaron en esta actividad formativa.

La primera *masterclass*, celebrada el viernes 26 de junio, fue inaugurada por Pablo Canamasas, ingeniero agrónomo con una amplia experiencia profesional a nivel internacional en el sector oleícola, que realizó un amplio análisis de la industria de transformación y de las explotaciones oleícolas.

A continuación, Juan Ramón Hidalgo, consultor y abogado especializado en derecho alimentario, abordó la normativa actual de seguridad alimentaria y etiquetado, con especial énfasis en la calidad y la innovación. Hidalgo expuso los retos de futuro en el ámbito alimentario, como es la nutrigenómica, y los resultados de los estudios que ha realizado en cuanto a las tendencias en la cesta de la compra de la población por continentes en la próxima década.

Posteriormente, Miguel Abad, consultor técnico en olivicultura y elaiotecnía de Intercoop, centró su ponencia en la caracterización agronómica de las explotaciones oleícolas y la importancia que tiene la realización de estudios, la recolección temprana, los adecuados tratamientos del olivar o el riego en la obtención de aceites de oliva vírgenes extra de calidad.

La jornada del sábado 27 de junio comenzó con la ponencia de Rafael Cárdenas, director del Centro de Excelencia del Aceite de Oliva de GEA, quien a través del método del caso definió los pilares básicos de la competitividad de la compañía, entre ellos, la importancia del servicio post-venta al cliente, la innovación o cómo se realizan los procesos capacidad-flujo, concediendo especial importancia a la dirección de operaciones, la cual es el eje central de una empresa y que

contribuye para que la propuesta de valor creada al cliente efectivamente se cumpla.

Asimismo, Enrique García, deportista de élite en fútbol sala y actualmente encargado del Área Social del Grupo Avanza, explicó cómo las estrategias del deporte son extrapolables al ámbito empresarial y la importancia de fomentar el compromiso de pertenencia a la empresa entre los empleados.

Por último, el presidente del Grupo Interóleo, Juan Gadeo, cerró el IV ciclo de *masterclass* con el análisis de la cuenta de resultados de los agricultores y las sociedades cooperativas y cuáles son las medias a adoptar para aumentar la rentabilidad del sector productor oleícola, entre ellas, la diferenciación, la concentración, la eliminación de la acusada atomización del sector productor y la profesionalización de la actividad.

En este contexto, Gadeo puso de manifiesto el proyecto de éxito llevado a cabo por la SCA Oleocampo en colaboración con la Universidad de Jaén de gestión conjunta de varias explotaciones de olivar colindantes de reducida dimensión y cómo los costes para los agricultores se han visto reducidos en gran medida, aumentando de esta forma la renta neta percibida. También hizo hincapié en la importancia de las certificaciones en la comercialización, la formación y la adecuada remuneración del personal cualificado.



PESAJE ESPECIALIZADO en ALMAZARAS desde 1993



BÁSCULAS ROMERO® S.L.U.
EQUIPOS DE PESAJE INDUSTRIAL

Pesaje continuo · Dosificadores · Ensacadoras · Básculas de camiones · Automatizaciones

www.basculasromero.com · info@basculasromero.es · 925 45 28 84 · Madridejos (Toledo)



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

Fuente: Dirección General de Aduanas

IMPORTACIÓN

Aceites y grasas

Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	Túnez	6.959	10.509.481	A. de Oliva	Italia	2.365	4.333.106
V. LAMPANTE	Turquía	585	939.178	V. LAMPANTE	Otros	94	209.130
	Otros	1.725	2.823.698				
	TOTAL	9.269	14.272.357		TOTAL	2.459	4.542.235
LOS DEMÁS	Túnez	10.608	20.287.004	LOS DEMÁS	Italia	20.180	45.892.796
A. DE OLIVA	Portugal	4.788	10.856.489	A. DE OLIVA	EEUU	13.680	37.865.650
	Italia	321	697.090		Francia	10.074	25.070.774
	Marruecos	197	505.029		Portugal	8.184	17.297.656
	Turquía	168	319.341		R. Unido	5.191	13.121.492
	Siria	125	297.834		Japón	4.033	11.563.748
	Otros	68	180.562		Australia	4.019	11.641.869
					China	3.876	10.617.306
					P. Bajos	2.091	4.811.717
					Canadá	1.834	4.963.091
					Alemania	1.706	4.317.898
					México	1.667	5.401.166
					Brasil	1.274	4.085.566
					Bélgica	1.096	2.932.230
					Otros	13.004	38.906.808
	TOTAL	16.276	33.143.348		TOTAL	91.913	238.459.767
TOTAL A. OLIVA		25.287	46.878.009	TOTAL A. OLIVA		63.441	173.109.589
A. ORUJO	Portugal	1.724	1.103.847	A. ORUJO	Portugal	919	1.231.748
	R. Unido	1.286	689.311		China	899	1.365.508
	Italia	798	475.981		E. Árabes Unidos	609	1.454.176
	Otros	237	153.367		Otros	5.811	9.187.192
	TOTAL	4.044	2.422.505		TOTAL	8.239	13.238.625
ACEITUNA	Portugal	1.217	560.345	ACEITUNA	EEUU	704	601.606
DE MESA	Egipto	669	691.476	DE MESA	Alemania	488	1.207.256
	Argentina	290	263.932		R. Unido	152	145.709
	Otros	24	1.541.077		Otros	461	662.095
	TOTAL	2.201	1.541.077		TOTAL	1.804	2.616.666
A. GIRASOL	Ucrania	42.691	29.424.161	A. GIRASOL	Francia	3.960	3.724.194
	Bulgaria	10.584	8.085.628		R. Unido	2.761	2.336.514
	Rumanía	6.000	3.815.906		Portugal	2.310	2.491.650
	Otros	9.009	7.386.104		Otros	10.712	11.385.255
	TOTAL	68.283	48.711.798		TOTAL	19.742	19.759.274
A. COCO	P. Bajos	142	266.362	A. COCO	Italia	431	427.001
	Otros	181	382.855		Otros	504	530.432
	TOTAL	324	649.216		TOTAL	936	957.433
A. PALMISTE	Indonesia	1.500	1.374.683	A. PALMISTE	Italia	221	213.730
	Otros	1.142	730.874		Otros	47	90.421
	TOTAL	2.643	2.105.556		TOTAL	267	304.151
ACEITE PALMA	Indonesia	116.962	75.793.817	ACEITE PALMA	Francia	1.580	1.319.023
	Malasia	24.019	15.089.116		Portugal	1.225	892.436
	Colombia	10.262	6.255.979		Otros	808	930.723
	Guatemala	6.869	4.649.584				
	Otros	9.439	6.836.647				
	TOTAL	167.551	108.625.144		TOTAL	3.614	3.142.182
ACEITE DE MAÍZ	P. Bajos	1.519	935.886	ACEITE DE MAÍZ	E. Árabes Unidos	306	333.519
	Brasil	1.348	1.002.536		Otros	242	264.495
	Otros	832	502.648				
	TOTAL	3.699	2.441.070		TOTAL	549	598.014
A. RICINO	Francia	249	789.387	A. RICINO	México	31	71.185
	Otros	246	315.591		Otros	76	135.216
	TOTAL	494	1.104.978		TOTAL	107	206.401
A. LINAZA	Bélgica	114	108.782	A. LINAZA	EEUU	131	261.907
	Otros	5	29.122		Otros	29	51.924
	TOTAL	120	137.904		TOTAL	161	313.831



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
A. CACAHUETE	Italia	4	13.137	A. CACAHUETE	Alemania	12	26.970
	Otros	3	6.804		Otros	9	16.562
	TOTAL	7	19.941		TOTAL	21	43.532
A. SOJA	Portugal	2.914	2.236.611	A. SOJA	Marruecos	26.204	17.706.509
	Otros	185	240.829		Argelia	15.400	8.562.520
	TOTAL	3.100	2.477.439		Túnez	9.391	6.454.159
ACEITE COLZA	Francia	1.472	1.287.072	ACEITE COLZA	Otros	6.126	5.502.659
	Bélgica	788	242.383		TOTAL	57.119	38.218.734
	Otros	131	172.653	ACEITE COLZA	Israel	284	276.668
	TOTAL	2.390	1.702.108		Otros	384	1.229.152
A. SÉSAMO	China	11	37.506		TOTAL	668	752.910
	Otros	19	93.518	A. SÉSAMO	Japón	3	12.888
	TOTAL	31	131.024		Otros	0,11	5.361
A. PESCADO	Francia	755	668.708		TOTAL	3	18.249
	Letonia	133	120.197	A. PESCADO	Italia	171	269.525
	Otros	802	1.145.041		Francia	153	257.492
	TOTAL	1.689	1.933.996		Otros	318	1.121.108
A. CONCRETOS	Portugal	780	1.227.759	A. CONCRETOS	TOTAL	644	1.648.124
	México	428	1.775.344		EEUU	2.291	6.981.436
	Otros	230	987.087		China	311	843.203
GLICERINA BRUTA	TOTAL	1.448	3.990.190	GLICERINA BRUTA	México	250	949.851
	Portugal	296	7.383		Otros	1.974	4.353.917
	Otros	193	108.303		TOTAL	4.828	13.128.408
GLICERINA DESTILADA	TOTAL	489	115.685	GLICERINA DESTILADA	P. Bajos	10.470	1.753.839
	P. Bajos	1.660	813.673		China	4.926	418.985
	Indonesia	1.377	618.972		India	1.468	160.287
GRASA DE CERDO	Alemania	1.117	817.028	GRASA DE CERDO	Otros	1.450	161.751
	Otros	986	597.663		TOTAL	18.315	2.494.862
	TOTAL	5.140	2.847.336		R. Unido	292	10.225
GRASA DE CERDO	Francia	5.923	3.937.063	GRASA DE CERDO	India	289	34.718
	Italia	329	230.605		Alemania	199	15.708
	Portugal	176	112.465		Otros	887	531.170
MANTECA DE CERDO	Otros	276	200.661		TOTAL	1.668	591.822
	TOTAL	6.704	4.480.794	MANTECA DE CERDO	Cuba	329	338.964
	R. Unido	42	39.730		Taiwán	319	292.653
SEBOS	TOTAL	42	39.730		Alemania	316	452.784
	Francia	3.867	2.375.067	SEBOS	Italia	177	313.006
	Otros	1.420	1.006.845		Otros	408	490.307
GRASAS ANIM. O VEGETALES HIDROGENADAS	TOTAL	5.286	3.381.912		TOTAL	1.550	1.887.714
	Francia	695	666.176	GRASAS ANIM. O VEGETALES HIDROGENADAS	Italia	24	121.386
	Portugal	469	585.723		Otros	0,11	2.045
MARGARINA	Túnez	300	118.800		TOTAL	25	123.430
	Otros	558	1.419.003	MARGARINA	Francia	641	354.888
	TOTAL	2.022	2.789.702		Otros	145	101.127
TALL-OIL	Portugal	1.877	2.440.494		TOTAL	785	456.015
	Bélgica	1.635	2.498.203	TALL-OIL	Italia	754	774.041
	P. Bajos	1.254	1.508.823		Argelia	608	561.836
LECITINA DE SOJA	Otros	1.278	1.518.470		Francia	399	593.372
	TOTAL	6.044	7.965.990	LECITINA DE SOJA	Portugal	298	345.803
	Finlandia	20	32.967		Otros	766	1.734.439
LECITINA DE SOJA	Otros	3	15.517		TOTAL	2.825	4.009.491
	TOTAL	23	48.484	LECITINA DE SOJA	Portugal	2.661	2.556.014
	P. Bajos	3.081	1.804.109		Francia	2.021	2.365.051
LECITINA DE SOJA	China	393	1.086.779		EEUU	1.117	1.818.761
	Italia	222	295.134	LECITINA DE SOJA	P. Bajos	798	981.466
	Francia	189	488.468		Alemania	477	604.098
LECITINA DE SOJA	Otros	857	2.411.421		Otros	2.690	3.636.387
	TOTAL	4.742	6.085.912		TOTAL	9.765	11.961.777
LECITINA DE SOJA	Finlandia	20	32.967	LECITINA DE SOJA	Francia	612	70.200
	Otros	3	15.517		TOTAL	612	70.200
	TOTAL	23	48.484	LECITINA DE SOJA	Francia	575	803.211
LECITINA DE SOJA	P. Bajos	3.081	1.804.109		Italia	482	1.144.617
	China	393	1.086.779		Alemania	289	400.112
	Italia	222	295.134	LECITINA DE SOJA	EEUU	155	219.136
LECITINA DE SOJA	Francia	189	488.468		Otros	809	1.673.866
	Otros	857	2.411.421		TOTAL	2.311	4.202.932
	TOTAL	4.742	6.085.912				



Cereales

I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
*TRIGO	Francia Otros	28.464 105	6.017.651 43.787	TRIGO	Túnez Italia Portugal Otros TOTAL	95.171 12.452 5.772 5.861 119.256	25.077.593 3.678.996 1.654.486 1.655.280 32.066.355
MAÍZ	TOTAL Ucrania Francia Rumanía Portugal Otros TOTAL	28.569 411.021 161.396 86.346 9.442 12.434 680.639	6.061.438 68.915.836 31.811.593 14.779.861 1.168.189 4.416.223 121.091.702	MAÍZ	Portugal Turquía Otros TOTAL	4.804 2.035 2.230 9.069	3.783.571 746.078 2.994.332 7.523.981

Tortas

TORTA SOJA	Brasil EEUU Argentina Otros TOTAL	101.983 60.461 57.031 12.318 231.793	32.106.968 19.573.725 19.214.858 3.983.330 74.878.880	TORTA SOJA	Francia Italia Portugal Otros TOTAL	23.106 6.500 5.616 604 35.826	8.176.674 2.203.920 1.702.527 377.994 12.461.116
TORTA COPRA	Filipinas TOTAL	5 5	6.736 6.736	TORTA PALMA	Portugal Otros TOTAL	225 79 304	31.314 12.337 43.651
TORTA PALMA	Indonesia Otros TOTAL	3.006 1.158 4.164	385.289 149.093 534.382	TORTA PALMA	Portugal Otros TOTAL	225 79 304	31.314 12.337 43.651
TORTA GIRASOL	Ucrania Otros TOTAL	31.129 8.281 39.410	6.414.604 1.603.560 8.018.164	TORTA GIRASOL	Francia Otros TOTAL	4.627 675 5.302	749.059 114.891 863.950
TORTA COLZA	Francia Alemania Otros TOTAL	12.735 11.204 15.416 39.355	2.939.630 2.438.751 3.607.796 8.986.177	TORTA COLZA	Francia Otros TOTAL	5.846 49 5.895	1.280.642 15.648 1.296.290

Harinas

HARINA DE SOJA	Portugal Otros TOTAL	2.050 979 3.029	709.471 435.159 1.144.630	HARINA DE SOJA	Portugal Otros TOTAL	647 55 703	205.361 21.001 226.362
HARINA DE CARNE	Portugal Francia Otros TOTAL	1.666 1.593 952 4.212	786.625 584.942 969.886 2.341.452	HARINA DE CARNE	Francia Tailandia Italia Chile P. Bajos Otros TOTAL	5.623 2.973 1.650 1.306 1.123 4.492 17.168	2.639.845 1.034.324 655.385 691.928 614.352 2.602.559 8.238.393
HARINA DE PESCADO	Marruecos Mauritania Otros TOTAL	851 826 1.359 3.035	921.151 778.770 1.715.730 3.415.651	HARINA DE PESCADO	Francia Italia Otros TOTAL	895 828 1.780 3.503	1.214.128 987.278 2.104.133 4.305.539

Semillas oleaginosas

CACAHUETES CRUDOS	China Argentina Otros TOTAL	1.693 953 1.002 3.648	2.753.309 1.284.520 1.468.042 5.505.871	CACAHUETES CRUDOS	Marruecos Otros TOTAL	59 79 139	61.952 162.710 224.663
HABAS DE SOJA	Brasil EEUU Francia Togo Otros TOTAL	320.213 60.105 4.635 1.075 2.729 388.757	104.008.828 19.880.528 2.057.025 580.538 1.201.154 127.728.072	HABAS DE SOJA	Portugal Otros TOTAL	330 78 409	74.995 38.556 113.551
SEM. GIRASOL	Francia China Bulgaria Otros TOTAL	29.035 1.932 1.136 1.992 34.095	11.362.571 3.636.453 1.213.756 2.487.253 18.700.033	SEM. GIRASOL	Francia Portugal Otros TOTAL	211 133 49 394	164.013 81.340 385.286 630.640
SEM. LINO	Polonia Otros TOTAL	120 353 473	74.224 373.002 447.226	SEM. LINO	Portugal Otros TOTAL	9 4 13	8.066 8.068 16.134
SEM. SÉSAMO	India P. Bajos Otros TOTAL	403 108 165 677	697.362 198.282 518.178 1.413.821	SEM. SÉSAMO	Marruecos Otros TOTAL	23 34 58	42.617 89.260 131.876
SEM. ALGODÓN	Israel Otros TOTAL	6 6 12	65.618 6.303 71.921	SEM. ALGODÓN	Portugal Otros TOTAL	25 1 26	6.439 2.021 8.459
SEM. COLZA	Francia Alemania Otros TOTAL	3.481 2.088 356 5.925	1.025.544 459.327 147.652 1.632.523	SEM. COLZA	Francia Nigeria Otros TOTAL	131 119 45 295	399.291 424.897 19.774 843.963
SEM. CÁRTAMO	Rusia Otros TOTAL	25 0,12 25	10.201 650 10.851				

Jabones

JABÓN DE TOCADOR	R. Unido Alemania Colombia Otros TOTAL	280 795 210 656 1.941	392.416 1.721.781 385.589 1.863.719 4.363.505	JABÓN DE TOCADOR	R. Unido Alemania Portugal Sudáfrica Otros TOTAL	875 731 422 289 1.141 3.437	1.538.091 1.299.951 1.017.217 306.968 3.389.055 7.551.282
JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Italia Bulgaria Francia Otros TOTAL	166 159 116 464 906	265.642 9.780 426.716 788.734 1.490.871	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Portugal Francia Cuba Otros TOTAL	382 333 106 856 1.680	613.390 1.622.251 182.543 1.908.459 4.326.643



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.)

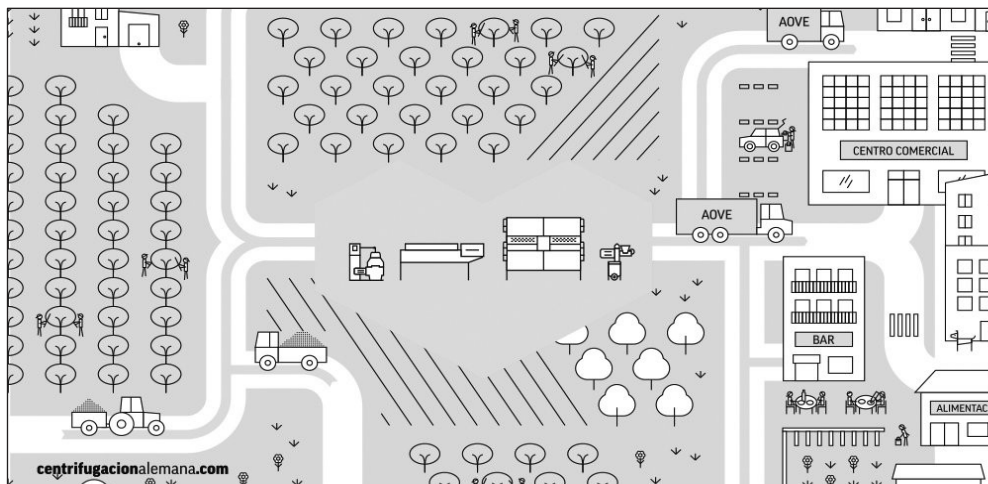
Última revisión de precios: 26 de junio de 2020.

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
La Española	25,95	18,03	13,79 (3 l.)	4,59/4,77	3,96/4,07	3,99
La Española Gran Selección					4,18	4,06/5,99 (Gourmet)
La Gramanosa						12,00
La Guijarrera						8,95
La Guijarrera Coupage			18,75 (lata 3 l.)			6,00
La Laguna de Fuente de Piedra		14,95 (2, 5 l.)	4,48	6,25	5,95	6,50 (lata)
La Maja					8,00	17,50
La Manzareña						6,00 (lata)
La Masía		24,27	12,57 (3 l.)	3,29/4,76	3,99	
La Niña de Mis Ojos					9,75	
La Solana2						11,45 (lata)
Las 7 Encinas Arbequina/Picual						8,50
Ladrón de Guevara						9,50
Lectus	41,75				10,00	9,00
Leoncio Gómez			13,50 (lata 2,5 l.)		8,00	5,00 (lata)
Lérida	57,00			15,00		8,14
Lérida 1ª Cosecha						13,00
Lordina						13,00
Lorietta		40,00 (vidrio)	12,00 (3 l.)	5,15 (lata)	5,00	3,00
Los Carrizos			23,90 (lata 2,5 l.)			5,50 (lata)
Luque	40,00		21,70 (lata 3 l.)	10,00	8,00 (lata)	5,50
Maestros de Hojiblanca		24,19	14,59 (3 l.)	4,75		3,99
Maeva		12,99	10,06 (3 l.)	3,75		
Maimona	28,00 (lata)				4,69	3,00
Mantua Carpetana						6,45
Marqués de Griñón						14,25/16,90
Marqués de Griñón DUO						6,45/7,15
Marqués de Valdeza						18,90
Martínez Garrica C. Temprana					16,15	
Mas Tarrés						9,80
Masía El Altet High Quality / Premium						17,00
Masterchef Arbequina/Picual						11,99
Melgarejo Selección / Delicatessen						12,50
Melgarejo Frantoio						12,00
Merula	39,00		28,00 (lata 2,5 l.)			8,64 (lata)
Molino de S. Nicolás y S. Esteban						11,00
Molino de Segura		16,99			3,99	4,35
Molino de Segura Selec. Noviembre						4,35
Molino de Zafrá	30,00 (vidrio)				8,50	2,00 (0,25 ml.)
Montebrione					8,00	
Monteconsuegra						5,00
Montón Alto Cornicabra/Coupage						9,00
Mueloliva	23,45	25,95			4,95	
Muñoz	29,00					
Nobleza del Sur						14,00
O-Med						14,79
Odoliva					5,50	3,90
Odoliva 1er Día de Campaña					11,50	6,00
Old Fargus				79,00		
Oleastrum					5,69	3,05 (0,25 ml.)
Oleaurum					7,85/8,35	7,79/7,93
Oleaurum Les Garrigues					8,66/8,85	
Oleaurum Verd					8,66	
Oleaverum					23,00	11,00
Olei						14,50
Oleocazorla	27,99	27,22		6,99 (lata)		6,94 (jarra)
Oleoestepa	26,00	17,05	17,80 (2,5 l.)	4,98/4,99	7,44	5,49 (lata)
Oleoestepa (monovarietales)	34,30		18,00 (lata 2,5 l.)		6,95/8,06	
Oleoquiros						5,50
Oleum Flumen						15,00
Oleum Summ						15,00
Oleum Viride Devota & Lomba					12,00	
Oleura						8,70
Oli Mas D'en Gil						9,00
Oli Priorat					6,50 (0,25 l.)	10,00
Oli Silla						8,20/10,95
Olicatessen			25,50 (lata 2,5 l.)			11,00
Olimendros Coupage					5,65	4,54
Olivar de la Luna	35,00		23,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)		11,00
Olivar de Segura	35,11	20,99	7,97	4,21/4,35		7,84
Oliver Petit Gourmet						4,79 (0,25 l.)
Olivo de Cambil	35,46				7,48	4,79
Orobaena					7,48	
Oro Bailén Reserva Familiar			35,65 (lata 2,5 l.)			10,95
Oro Bailén Arbequina						10,95
Oro de Cánava				9,80	8,00	7,85
Oro de Génave Premium						5,00 (lata)
Oro de Genave					5,45	5,00 (lata)
Oro del Desierto	46,50			11,50 (lata)		6,70
Oro San Carlos						8,50
Oro Virgen		24,99			4,64/4,74	3,20
Padilla 1808	50,00			7,00 (lata)	13,00 (lata)	
Pago de Quiros						12,50 (lata)
Pagos Baldíos S. Carlos						8,15/9,00
Palacio de los Olivos						8,80
Parqueoliva	24,95		14,40 (lata 2,5 l.)		7,00	11,95/12,58



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Pepa y El Olivar						18,50
Picualia			15,50 (lata 2,5 l.)			10,00
Puesolé						12,95
Quinto del Mancho						5,00
R. Lencina					6,00	
Reales Almazaras	41,25				6,85/7,19	5,00
Rihuelo						8,50
Rincón de la Subbética						17,50
Románico	40,00/43,09		24,20 (lata 3 l.)			4,39/6,88
Románico Esencia						4,29
Sahita						10,00
Santobastian						8,50
Señorío de Jaén						17,95
Señorío de Segura	25,00		14,59 (lata 3 l.)		4,31	4,00 (lata)
Señorío de Segura Premium						6,00
Señorío de Vizcántar	25,00		9,65 (2,5 l.)	7,60 (lata)	5,75	
Señoríos de Rellou						15,50
Sierra de Cazorla	34,00				6,00	10,99
Sierra de Gata					5,80	6,15
Sierra de Nambroca				11,00		5,55 (lata)
Sierra Las Villas					5,00	
Soleae Manzanilla cacereña / Ocal						12,00
Solivellas					7,25	14,50
Sombra						19,00
Sotaroni					7,00	
Supremo Picual/Arbosana						13,90
Tagornar						9,00
Thuelma	21,50		13,60 (lata 3 l.)		5,00	3,50
Tierra y Alma						11,00
Tierras Andaluzas					8,00	
Tierras de Jaén						6,99
Tierras de Tavera			18,00 (lata 2,5 l.)	7,00 (lata)		5,55 (lata)
Toletum			37,00 (cristal 3 l.)			5,00
Torre Luna						8,00
Torre Real Arbequina						7,70
Torres Eterno						24,00
Torres Silencio			21,50 (lata 2,5 l.)			8,30
Trespuestas Viejo					5,40	
Tuccioliva						7,50
Tuccioliva Gran Selección					11,72 (0,70 l.)	5,95
Unió	29,89	29,89	20,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)	9,46	
Unioliva	29,89		21,50 (lata 3 l.)	8,00 (lata)	5,30 (lata)	4,40 (DOP)
Val de Xálima						5,95
Valderrama Arbequina				12,50		11,70
Valderrama Grand Cru					17,95	
Valderrama Hojiblanca				12,00		8,00
Valderrama Ocal				12,00		11,15
Valderrama Picudo				12,00		7,50 (lata)
Valdueña					6,00	
Vallejo					5,00	3,00
Venta del Barón						13,90/14,09
Verde Mágina Picual						2,89
Verde Salud				8,90 (lata)		
Verde Segura		19,91	14,06			
Vetonia						5,00
Via Augusta						16,00
Viana	23,00	35,31 (vidrio)	11,40 (lata 2,5 l.)		7,00	
Ybarra	15,95	14,95		3,48	3,84/3,99	
Ybarra Gran Selección					3,99	
Ybarra Olivares Centenarios/Jóvenes/Tradicionales				3,95	3,63	
Yo, verde						13,00



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

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

Canuacatarías

Hispack se traslada a octubre de 2021

Hispack, el salón de packaging, proceso y logística, ha trasladado su convocatoria de primavera a otoño de 2021, concretamente del 19 al 22 de octubre, y coincidirá de nuevo con la feria de equipos, tecnología e ingredientes Alimentaria FoodTech. Este cambio de fechas, consensuado con representantes de empresas y asociaciones, viene motivado por la alteración del calendario internacional de ferias del sector a causa de la pandemia.

Con ello, Hispack se propone celebrar el año que viene la mejor edición posible para impulsar la actividad comercial y las exportaciones de la industria del envase y embalaje en un contexto que se prevé más favorable y que garantice una amplia participación e internacionalización de empresas y profesionales, según han destacado sus organizadores.

La decisión adoptada por Fira de Barcelona supone posponer cinco meses la celebración inicialmente prevista de His-

pack 2021 para reajustar, de acuerdo con los intereses del sector, la ubicación de la feria española en el nuevo calendario de grandes citas europeas de la industria del packaging como consecuencia del COVID-19.

Paralelamente, la feria de tecnología Alimentaria FoodTech, que ha pactado con las empresas y entidades del sector su aplazamiento a 2021, coincidirá puntualmente en fechas y recinto con Hispack, aprovechando sinergias para atraer empresas y profesionales de la industria de alimentación y bebidas -principal sector usuario de envases y embalajes-, quienes hallarán, de este modo, una amplia oferta para las diferentes fases de la cadena de valor del producto alimentario.

El resto de sectores industriales y de consumo, proveedores, marcas, así como el comercio y la distribución también seguirán encontrando en la oferta de Hispack soluciones a medida de packaging, proce-

so y logística. De hecho, la mitad de los visitantes de Hispack proviene de sectores *non-food*, principalmente farmacia, perfumería y cosmética, química, bienes industriales y automoción, entre otros. La otra mitad de los asistentes de Hispack corresponde al sector de alimentación y bebidas.

Hispack, asimismo, apuesta por incrementar en 2021 la presencia de empresas de materiales, maquinaria de proceso, automatización y logística, especialidades estrechamente vinculadas al packaging. Así, la feria incluirá una nueva sectorización para mejorar la experiencia del visitante y facilitar que asistan nuevos perfiles profesionales que utilizan maquinaria, tecnología o elementos de packaging en su actividad. La oferta comercial se distribuirá en los siguientes ámbitos: Packaging Machinery & Process, Brand Packaging; Industrial Packaging; Labelling & Bottling; Logistics, Automation & Robotics.

www.hispack.com



Agenda

Del 17 al 20 de mayo de 2021 en Barcelona

Nuevas fechas de Alimentaria: se celebrará en mayo de 2021

La próxima edición de Alimentaria tendrá lugar del 17 al 20 de mayo de 2021. Fira de Barcelona ha consensuado con el sector las nuevas fechas del evento, dando respuesta así a la petición de las principales empresas y asociaciones de la industria y con el objetivo de celebrarlo el próximo año con la máxima participación e internacionalización posible.

El comité organizador del salón, compuesto por las principales asociaciones y empresas del sector, ha decidido este cambio en el calendario teniendo en cuenta las características y necesidades de la industria en el actual contexto derivado de la pandemia, así como la magnitud y la internacionalización de un evento que en su última edición, junto a Hostelco, reunió a 4.500 empresas y 150.000 visitantes profesionales, un 25% de procedencia internacional.

En este sentido, para J. Antonio Valls, director general de Alimentaria Exhibitions, "se abre un nuevo escenario que hace prever una gran edición para mayo de 2021 con la complicidad del sector, con un elevado grado de internacionalización y una reactivación de la demanda internacional tan necesaria tanto para la industria como para el propio salón".

Sus organizadores han subrayado que una de las magnitudes que reflejan la importancia de este evento son los 903,6 millones de euros de impacto estimado en la economía catalana, incluidos tanto la propia actividad desarrollada por Fira de Barcelona para organi-

zarlo, como los gastos de expositores y visitantes y el negocio generado por las empresas expositoras a raíz de su celebración, según un reciente estudio de la Universidad de Barcelona (UB).

Alimentaria 2021, que tendrá lugar en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona, proyectará la innovación y la gastronomía como sus valores de referencia. El certamen seguirá compuesto por los salones cárnico (Inter-carn), lácteo (Interlact), conservero (Expocon-ser), del dulce y los aperitivos (Snacks, Biscuits & Confectionary); de la Dieta Mediterránea, productos frescos, aceites de oliva y vegetales (Mediterranean Foods) y Food Service (Restaurama). Junto a ellos, Grocery Foods reunirá a las principales empresas de gran consumo y las últimas tendencias se mostrarán en Alimentaria Trends, que dará cabida a alimentos delicatessen, orgánicos y funcionales, entre otros. Lands of Spain, con la mejor producción autóctona española; y el International Pavilions completarán la oferta.

No obstante, los días 28 y 29 de septiembre está prevista la celebración de un fórum, en el Palacio de Congresos de Fira de Barcelona, sobre el futuro de la industria agroalimentaria, la restauración, la hotelería y el turismo, sectores claves de la economía, todos ellos representados en los salones Alimentaria, Hostelco y Fórum Gastronòmic, con la participación de empresas de servicios y distribución de estos ámbitos.

www.alimentaria.com

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

Calendario de Ferias y Eventos en 2020

1

Julio 2020

Del 13 al 26 de julio
CURSO SOBRE MARKETING,
MARCA, PACKAGING Y
RESPONSABILIDAD SOCIAL EN EL
SECTOR OLEÍCOLA
Plataforma Virtual UNIA
www.unia.es

15 de julio
XX JORNADAS TÉCNICAS
ALOREÑA DE MÁLAGA
On line
info@alorenademalaga.com
www.alorenademalaga.com

Del 22 al 27 de julio
OLIVE JAPAN SHOW
Tokio (Japón)
www.olivejapan.com

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

1

Agosto 2020

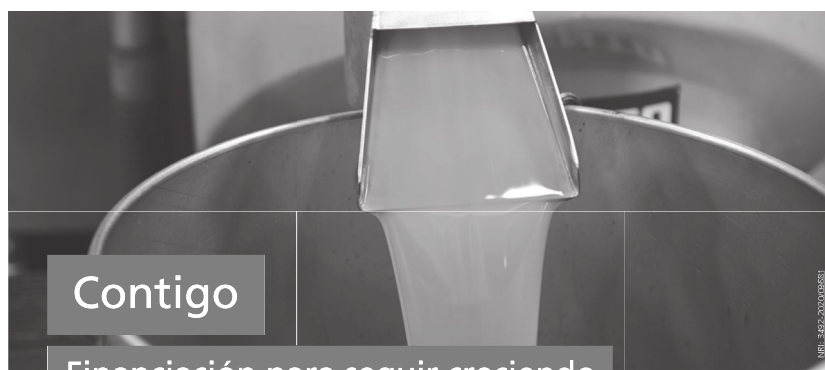
Del 13 al 15 de agosto
VIETFOOD AND BEVERAGE
Ho Chi Minh City (Vietnam)
vietfood@vinexad.com.vn
www.hcm.foodexvietnam.com/en

1

Septiembre 2020

Del 2 al 5 de septiembre
WORLD FOOD ISTANBUL
Estambul (Turquía)
turkey.food@hyve.group
www.worldfood-istanbul.com

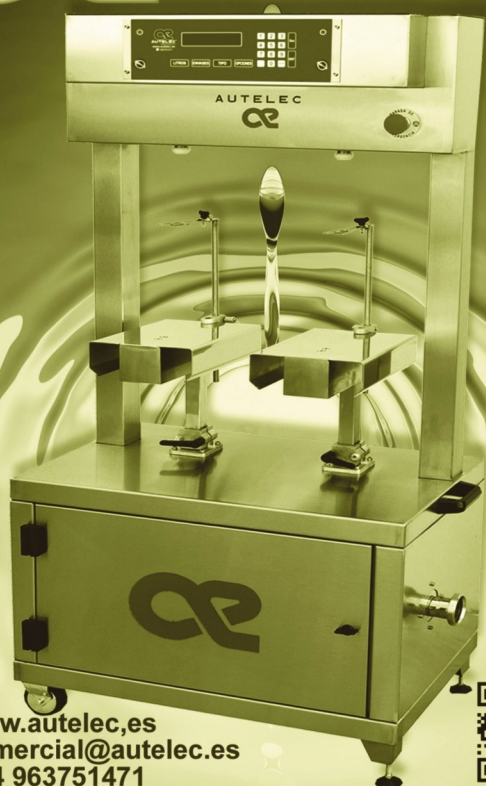
Más información sobre los próximos
eventos del sector oleícola y olivarero en:
www.mercacei.com



AgroBank

AUTELEC®

ENVASADORAS



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



IMS
CONTROL INDUSTRIAL



APORTADOR DE AGUA PARA CENTRÍFUGA HORIZONTAL

Estudio realizado por la Fundación CITOLIVA

Producción de un
AOVE + Saludable

BENEFICIOS DEL APORTADOR EN EL AOVE FRENTE AL COVID-19:

- Estudios internacionales avalan que la infección por COVID-19 es un 87% menor en consumidores de AOVE.
- Los polifenoles existentes en el AOVE, refuerzan el sistema inmunológico, disminuyendo el riesgo de infecciones bacterianas y víricas.
- La optimización con el aportador impide la solubilización de los compuestos fenólicos por contacto indirecto del agua con la masa de aceituna, por lo que la conservación de los polifenoles aumenta entre un 20% y un 50%.

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