

¡Felices  
vacaciones  
de verano!



# información | aove | olivar

# Mercacei

# semanal

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

La CE considera prematuro poner en marcha un nuevo almacenamiento privado de aceite de oliva  
pág.6

El Centro "Olivar y Aceite" retomará su actividad formativa en septiembre  
pág.7

El COI aprueba directrices para la gestión de los paneles de cata durante una pandemia  
pág.14

La UE autoriza la firma de un acuerdo con China para proteger productos como el AOVE  
pág.22

El éxito del aceite de oliva en el mercado vietnamita  
pág.24

"A Jaén, a vivir experiencias": actividades turísticas para despertar tu espíritu viajero  
pág.31

## Borrón y "cosecha nueva"

Por Pandora Peñamil Peñafiel

**S**i contamos en años lectivos, finaliza ahora el que recordaremos como el más complicado de nuestra historia reciente. El pasado mes de marzo la realidad superó, con creces, la ficción y nos vimos arrasados por una pandemia sin precedentes en pleno siglo XXI. Como un tsunami sin previo aviso que hizo tambalearse los cimientos de nuestra sociedad y nos recordó, una vez más, lo frágiles que somos como individuos y como colectivo. Si alguna vez hemos tenido ganas de hacer borrón y cuenta nueva, es ahora. Deberíamos aprovechar estas vacaciones para reflexionar sobre todo lo ocurrido. Nada es eterno, pero nuestras acciones diarias tienen que pretender serlo, deben servir para cambiar a mejor todo aquello que creamos que no se está haciendo correctamente.

Desde el sector oleícola, nos vamos de vacaciones con muchos temas en el aire. ¿Podremos comprar a la vuelta AOVE en botellas de plástico? ¿Se llegará a un consenso acerca de la aplicación del Real Decreto-ley 5/2020 por el que se lleva a cabo una modificación de la Ley de la Cadena Alimentaria? ¿Seguirán los agricultores tomando las calles y reclamando precios justos para el aceite de oliva en origen?

Y luego está el tema de la salud, el miedo a otro rebrote de COVID-19, los presupuestos de Bruselas, la inestabilidad política, la "guerra fría" entre China y Estados Unidos... Desde luego, dan ganas de perderse en un chiringuito en el que no haya ni tele ni wifi para poder desconectar, aunque sólo sea durante unas semanas, de este mundo tan raro en el que vivimos. Eso sí, que por favor ten-

gan un buen AOVE. No habría nada más triste que atravesar otro apocalipsis sin tener un gran virgen extra a nuestra disposición.

Otra buena opción es hacer turismo nacional, y os diré por qué. Esta crisis se ha cebado especialmente con los bares, hoteles y restaurantes de nuestro país. Cuando hemos sentido la necesidad de celebrar algún acontecimiento importante de nuestra vida -un cumpleaños, un bautizo, una pedida, una "despedida", un ascenso en el trabajo, otra *Champions* para nuestro equipo de fútbol...- siempre han estado ahí. Nos han dejado quedarnos "un ratito más" en la terraza aunque deberían haber cerrado a las 00:30; nos han invitado a un chupito porque la ocasión lo merecía; nos han dejado una nota de bienvenida junto a una copa de champagne fresquita en la terraza de la habitación... Los bares, los restaurantes y los hoteles nos han acogido cuando nos ha hecho falta y ahora ellos nos necesitan más que nunca. No les demos la espalda. Tomémonos como un buen momento para redescubrir nuestra ciudad, nuestro pueblo o el de al lado. Seguro que descubrimos un montón de rincones fascinantes que no habíamos tenido en cuenta hasta ahora.

Es momento de solidaridad, de cuidarnos los unos a los otros. Así, cuando volvamos, podremos hacer borrón y "cosecha nueva", que buena falta nos hace a todos. Desde este rincón, tan sólo puedo desearos un muy feliz verano de buena gastronomía, mejor compañía, grandes AOVes... y "modo avión".



CALDERERÍA  
BUJALANCE

Fabricación de bodegas e instalaciones de tuberías  
Tel.: 957 171 889 • [www.caldereriabujalance.es](http://www.caldereriabujalance.es)

"Previsiones: ¿Cuál será la producción de la próxima campaña oleícola?"

pág.18

# NOS VAMOS DE VACACIONES SIENDO...

## LÍDERES EN PAPEL

10.000 ejemplares de tirada

## LÍDERES EN DIGITAL

3.000.000 de páginas vistas/mes

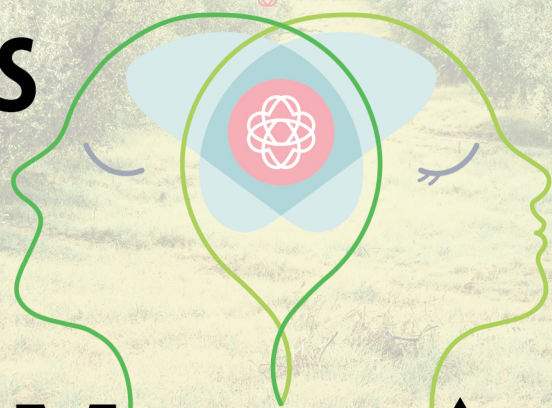
## LÍDERES EN NOTICIAS

OBJETIVAS, FIABLES...

Y POSITIVAS EN LOS TIEMPOS

TAN DIFÍCILES QUE

HEMOS ATRAVESADO



**Mercacei**

*noticias en positivo*

A scenic landscape featuring a large, leafy tree in the foreground and a vast olive grove in the background. A large, semi-transparent green heart shape is overlaid on the image, containing the main text. The background shows rolling hills and a small building in the distance under a bright sky.

**GRACIAS POR  
SER PARTE DE  
MERCACEI**

*Todo el equipo Mercacei  
te desea un feliz verano repleto  
de momentos virgen extra  
¡Nos vemos a la vuelta!*



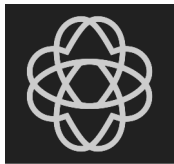
**Fundadora:**  
M. Dolores Peñafiel Fernández

**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.



## s u m a r i o

1	Editorial
4	Sumario
5	Análisis de Mercado
6	Actualidad
	• Formación
8-12	Mercado
	• Aceituna de mesa
13	Actualidad
	• Packaging
	• Legislación
	• Previsiones de campaña
	• Internacional
	• Aranceles
	• Exportación - Vietnam
25	Precios al Detall
30	Anuncios Breves
31	Agenda

## Promoción

### "Mucho Más Que Comida", nueva campaña de Carbonell para ensalzar la cocina casera

La marca *Carbonell* ha presentado una nueva campaña bajo el título "*Mucho Más Que Comida*", creada junto a la agencia creativa &Rosàs. La firma ha querido recordar a los españoles que cocinar va mucho más allá de su propia naturaleza culinaria y, desde un tono emocional, invita a las familias a mantenerse unidas, a través de la cocina casera y de todos los momentos que suceden en torno a ella.

Según ha informado la enseña, su nuevo proyecto creativo comunica la esencia de la marca, la importancia de la cocina casera y todo lo emotivo que sucede a su alrededor y, al mismo tiempo, muestra el compromiso adquirido por la firma con miles de familias de agricultores y almazaras del país. El spot de la campaña se emite desde del 15 de julio en televisión y en soportes digitales e impresos y en él se muestran momentos de complicidad de cinco familias reales mientras cocinan y culmina con la frase "en este país cuando cocinamos, hacemos mucho más que comida.

Por eso en *Carbonell*, trabajando junto a 60.000 familias, creemos que hacemos mucho más que aceite", como reconocimiento al trabajo realizado conjuntamente con miles de familias de pequeños agricultores y almazaras para garantizar la sostenibilidad de la producción del aceite de oliva de cultivo tradicional.





## Aceite de oliva

# Operaciones puntuales en un mercado apagado

El verano se ha instalado definitivamente en unos mercados oleícolas que siguen caracterizados por la ausencia de operatividad. Si bien los precios se han mantenido firmes, tan sólo se han realizado operaciones de partidas muy puntuales y se ha retirado producto adquirido anteriormente.

En este contexto, los agricultores han vuelto a tomar las calles en nuevas jornadas de protestas contra los bajos precios en origen y los recortes “injustos”, por parte de Bruselas, de los presupuestos para apoyar la agricultura y la ganadería.

### Jaén

Escaso movimiento en el mercado jiennense, salvo alguna operación puntual por necesidad. Los precios siguen mostrándose estables en todas las categorías, estableciéndose el lampante a 1.650 €/t.; mientras que el virgen lo hace a 1.700/1.750 €/t.; el AOVE, a 1.900/2.000 €/t.; y el refinado, a 1.650/1.700 €/t.

### Córdoba

Se realizan compras a cuentagotas y de partidas muy concretas, mientras que los grandes envasadores no ceden en los precios y la demanda sigue creciendo. En este contexto, el lampante se sitúa a 1.650/1.660 €/t.; el virgen, a 1.750 €/t.; el virgen extra -un poco más firme-, a 1.950/2.050 €/t.; y el refinado, a 1.680/1.700 €/t.

### Sevilla

Otra semana de paralización y stand-by en la que se repiten las cotiza-

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

ciones, con el lampante a 1.650/1.700 €/t., el virgen, a 1.700/1.750 €/t.; el AOVE a 1.900/2.000 €/t.; y el refinado, a 1.670/1.700 €/t.

### Málaga

Mercado parado, y con muy poca demanda, donde sólo se retira lo adquirido anteriormente, que va saliendo con algo de retraso. En este sentido, el AOVE se sitúa a 2.000/2.050 €/t. mientras que las demás calidades no muestran cotización.

### Castilla-La Mancha

Mercado con algo más de demanda, principalmente por parte de Italia, en un contexto en el que el virgen cotiza a 1.800/1.850 €/t.; y el virgen extra, a 2.000/2.100 €/t.

### Tarragona y Lérida

Mercado sin operatividad en el que no se muestran cotizaciones debido a la ausencia de producto.

### Extremadura

Se nota el parón tras la “sobreventa” de los últimos meses motivada por la pandemia, al tiempo que las cotizaciones tienden ligeramente a la baja. En este sentido, el lampante se establece a 1.625/1.650 €/t.; el virgen, a 1.700/1.750 €/t.; y el virgen extra, a 1.900/2.250 €/t.

### Valencia

Mercado lento y comprador firme, donde el lampante y el refinado repiten a 1.700 €/t.; el virgen, a 1.750 €/t.; y el AOVE a, a 1.900 €/t.

## Aviso a nuestros suscriptores

Como cada año, *Mercacei Newsletter Semanal* dejará de publicarse durante las vacaciones de verano, volviendo a estar con ustedes en la primera semana de septiembre. Deseamos a todos nuestros suscriptores, colaboradores y amigos unas muy felices vacaciones.



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 POR PASIÓN

[www.pieralisi.com](http://www.pieralisi.com)



## La CE considera prematuro poner en marcha un nuevo almacenamiento privado de aceite de oliva

La Comisión Europea (CE) ha considerado que sería prematuro poner en marcha un nuevo mecanismo de almacenamiento privado habida cuenta de las incertidumbres relativas a la próxima cosecha y las restricciones presupuestarias.

Así lo ha manifestado el Ejecutivo comunitario en una respuesta escrita a la eurodiputada socialista Clara Aguilera sobre si Bruselas está considerando autorizar una prórroga del almacenamiento privado para el aceite de oliva, antes de que se agrave más la crisis del sector.

La CE ha asegurado que es plenamente consciente de que el sector del aceite de oliva atraviesa una difícil situación, agravada aún más por la pandemia del COVID-19. Según ha destacado, hasta la fecha y en comparación con otros sectores, el consumo global de aceite de oliva se ha mantenido relativamente estable desde el inicio de la pandemia, y las exportaciones de aceites de oliva europeos a terceros países aumentaron un 10% en la primera mitad de la campaña de comercialización 2019/20 respecto al mismo período de la temporada anterior. “La situación, evidentemente, puede cambiar, y la Comisión seguirá atenta a la evolución del comercio”, ha añadido.

Por lo que se refiere al impacto sobre los precios, Bruselas cree que el anterior mecanismo de ayuda al almacenamiento contribuyó a estabilizarlos, a compensar las consecuencias de la crisis del COVID-19 y a mantener las perspectivas de un alto volumen de producción para la próxima cosecha.

No obstante, el Ejecutivo comunitario “seguirá atento a la evolución del mercado para estar en condiciones de actuar si resulta necesario”, ha concluido.

### COAG denuncia la “insostenible” situación del sector oleícola

Por su parte, la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG)

Intermediario de aceite de oliva

# Ramón Alcalá

607 628 997

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

de Andalucía ha solicitado al ministro de Agricultura, Luis Planas, que exija al comisario europeo de Agricultura, Janusz Wojciechowski, una prórroga del almacenamiento privado del aceite de oliva, o uno nuevo de al menos 200.000 toneladas de aceite, ante la “insostenible” situación del sector.

Ahora que va a finalizar el periodo de almacenamiento de la tercera de las licitaciones, la organización ha considerado que España debería exigir con más fuerza en Bruselas que se autorice una prórroga para evitar que se agrave la crisis o una nueva licitación de almacenamiento.

También ha pedido al Ministerio de Agricultura que solicite a la UE que suspenda el perfeccionamiento activo y se paralicen los contingentes del aceite que llegan de fuera de España y a la Junta de Andalucía que realice una campaña exhaustiva de revisión de la trazabilidad del aceite de oliva procedente del exterior.

Asimismo, ha solicitado a los supermercados que hagan una diferenciación del aceite de oliva español y que dejen claro aquellos aceites de oliva cuyo origen es España, al igual que empieza a suceder con frutas y hortalizas.

Según Ávila, “esta crisis de precios está costando al sector 3 millones de euros por cada día que pasa, una situación que es totalmente insostenible y por la que son necesarias medidas a corto plazo”.

## Crespo defiende que la nueva norma de calidad no genere más cargas al sector oleícola

La consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo, ha defendido que la nueva norma de calidad que está elaborando el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) “genere más oportunidades y no más cargas”, especialmente en un contexto marcado por la crisis de precios y el impacto de los aranceles de Estados Unidos “que tanto daño están provocando al sector”.

Así se lo ha trasladado la consejera a los máximos responsables de la Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva (Infao) en una reunión telemática que ha mantenido recientemente con esta organización.

A juicio de Crespo, no es el momento más idóneo para exigir al sector que gaste sus fondos para adecuarse a nuevas obligaciones. A este respecto, ha apostado por el diálogo y la interlocución constante con el sector para analizar el impacto de las medidas que se proponen y los plazos para su implantación.

“Para llevar a cabo todo estos cambios hay que tener en cuenta las posibilidades económicas actuales de un sector que atraviesa tiempos complicados y el tiempo que necesita para su adaptación al nuevo decreto”, ha remarcado la consejera, quien ha puesto el acento en que “acometer todos estos cambios conlleva gastos económicos y un esfuerzo añadido en el sector para tecnificar, organizar y comercializar según la nueva norma y dentro de los plazos marcados”.

Asimismo, Crespo ha trasladado a la organización los planteamientos de su Consejería respecto a la Ley de Cadena Alimentaria. En este sentido, ha insistido en que determinadas medidas “son, en la práctica, de difícil o incluso imposible aplicación”.



## El Centro "Olivar y Aceite" retomará su actividad formativa en septiembre

El Centro de Interpretación "Olivar y Aceite" de Úbeda (Jaén) volverá al trabajo presencial el próximo mes de septiembre, ya que aunque el pasado 14 de marzo cerró sus puertas al público a causa de la crisis sanitaria generada por el COVID-19 ha realizado distintas iniciativas de manera virtual y ha seguido atendiendo a sus clientes a través de su tienda *on line*, donde se pueden adquirir todos los artículos que tienen disponibles.

El presidente de la entidad, Javier Gámez, ha resaltado que "con nuestra vuelta al trabajo, pretendemos colaborar en la revitalización de la oferta turística, a la vez que recuperar la normalidad de la actividad comercial de la ciudad patrimonial". Así, el centro volverá con los cursos de iniciación y avanzado de cata que "son muy demandados no solo por los profesionales del sector sino por parte de aquellos que quieren iniciarse o ampliar sus conocimientos sobre el AOVE".

En concreto, comenzará con la vigésimo sexta edición del Curso de Iniciación a la Cata de Aceite de Oliva Virgen Extra "Cultura y Sabor", que será impartido por Soledad Román y Tomás Méndez, gerente y técnico del centro, respectivamente, y que también contará con la presencia de María del Mar Manrique, gerente de la cooperativa San Vicente de Mogón, y que se desarrollará los días 11 y 12 de septiembre en las instalaciones del centro.

Esta actividad formativa tendrá un apartado teórico y otro práctico donde los asistentes podrán poner a prueba los conocimientos adquiridos, ya que catarán 25 variedades diferentes de aceites además de recibir nociones acerca de su calidad, clasificación, análisis sensorial, protocolo de cata, atributos sensoriales y elaboración, entre otros.

Por su parte, el Curso Avanzado de Cata de Aceite de Oliva Virgen Extra tendrá lugar los días 25 y 26 de septiembre, con una duración de 12 horas, que incluye un apartado teórico, otro práctico y un maridaje, y en

el que los inscritos podrán profundizar sobre aspectos concretos y especializados como valoración organoléptica -panel de test- y así comprobar la importancia del análisis sensorial, entrenamiento y perfeccionamiento a la hora de catar AOVes o estudiar la composición saludable, además de analizar los perfiles sensoriales de aceites de diferentes zonas de España, para describir la pluralidad de matices sensoriales que presentan los diferentes vírgenes extra Premium e introducirse en la sumillería.

**LEONARDO D'ERRICO**  
610 78 51 92

Intermediación de Aceites de Oliva  
Nuestra estrategia la confianza

**ACEITES TUCCITANOS**

T. 953 301100 - info@aceitestuccitanos.com

### Sesiones del Club de Cata

Asimismo, se retomarán las sesiones del Club de Cata "Olivar y Aceite" que nació con el objetivo de ser un punto de encuentro entre aficionados y profesionales para profundizar en el conocimiento del aceite de oliva virgen extra y disfrutar de una experiencia sensorial. Así, el 4 de septiembre tendrá lugar la segunda sesión que versará sobre "Gastronomía, AOVes y Queso" y que contará con ponentes como Darío Díaz Abellán, gastrónomo y presidente de la Asociación Amigos del Santo Reino de Jaén; y Silvia Peláez y Paco Romero, maestros queseros de la marca Quesos y Besos".

La tercera sesión del club se desarrollará el 19 de septiembre y en ella se realizará una escapada para disfrutar de aceites y vinos. Concretamente, tendrá lugar en Alcalá la Real y constará de una visita a la Almazara de Florencio Aguilera, socio de "Olivar y

Aceite", y a la bodega de Marcelino Serrano.

En el mes de noviembre, el día 20, tendrá lugar la cuarta cita del club denominada "AOVes de Jaén y pan", que contará como ponentes con Tomiko Tanaka, experta internacional y consultora en aceites de oliva, organizadora de cursos de cata y formación en Tokio y experta catadora; y Gema Pedrosa, economista, pastelera, *pannier* y responsable financiera y de marketing de la Panificadora Las Mercedes.

Ya en diciembre se desarrollará la quinta sesión de esta iniciativa que se centrará en "Comunicación, AOVes y Jamón", una cita que contará con la presencia de Marian Velasco, farmacéutica, experta en Nutrición y Dietoterapia, además de especialista en marketing digital y redes sociales; y David Nieto, especialista en productos gourmet y maestro cortador de jamón de Hermanos Nieto Delgado y 5 Sentidos. La última sesión, el 18 de diciembre, estará dedicada a "AOVes nacionales y téis" y en ella intervendrán Paqui García, secretaria general de la DOP Priego de Córdoba; y Pilar Martínez, sumiller de téis.

### Formación en AOVes para hostelería

A su vez, el centro volverá a impulsar "Formación en AOVes para Hostelería" dentro del cual se enmarca el Curso de Sumiller del AOVE, con una duración de 25 horas, que se impartirá los días 15, 21 y 22 de septiembre. Una acción formativa que contará, entre otros ponentes, con Mercedes Uceda, de IADA Ingenieros; Brígida Jiménez, del Ifapa de Cabra; Marian Velasco, de Farmaove; Teresa Pérez, de la Interprofesional del Aceite de Oliva Española; y Soledad Román y Tomás Méndez, gerente y técnico de "Olivar y Aceite", respectivamente; además de los chefs Marcos Reguera y Montse de la Torre y el sumiller Antonio "Che" Cristofani.

Además del curso principal de sumillería, también pueden realizarse "Cursos básicos de Cata de Aceite" complementados con una iniciación a la sumillería.



## Aceites de oliva

		EUROS/T. SEMANA 20/26 julio '20 (Cierre día 16 julio '20)	EUROS/T. SEMANA 27 jul./30 agosto '20 (Cierre día 22 julio '20)
JAÉN	<b>ANDALUCÍA</b>	€/t.	€/t.
	Lampante, base 1º	1.650	1.650
	Virgen	1.700/1.750	1.700/1.750
	Virgen extra	1.900/2.000	1.900/2.000
CÓRDOBA	Refinado	1.650/1.700	1.650/1.700
	Lampante, base 1º	1.650/1.660	1.650/1.660
	Virgen	1.750	1.750
	Virgen extra	1.900/2.000	1.950/2.050
SEVILLA	Refinado	1.680/1.700	1.680/1.700
	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
GRANADA	Refinado	1.670/1.700	1.670/1.700
	Lampante, base 1º	1.650	1.650
	Virgen	1.700/1.750	1.700/1.750
MÁLAGA	Virgen extra	1.900/2.000	1.900/2.000
	Lampante, base 1º	1.650/1.670	Sin oper.
	Virgen	1.750	Sin oper.
ARAGÓN	Virgen extra	2.000/2.050	2.000/2.050
	<b>ARAGÓN</b>		
TOLEDO	Virgen extra (DOP Bajo Aragón)	Sin oper.	Sin oper.
	<b>CASTILLA-LA MANCHA</b>		
LÉRIDA	Virgen	1.800/1.850	1.800/1.850
	Virgen extra	2.000/2.100	2.000/2.100
	Virgen extra (DOP Garrigues) frutado	2.350	Sin oper.
TARRAGONA	Virgen extra (DOP Garrigues) dulce	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra (DOP Siurana) frutado	2.350	Sin oper.
ALICANTE	Virgen extra (DOP Siurana) dulce	Sin oper.	Sin oper.
	<b>COMUNIDAD VALENCIANA</b>		
	Lampante, base 1º	1.700	1.700
	Virgen	1.750	1.750
BADAJOZ	Virgen extra	1.900	1.900
	Refinado	1.700	1.700
	<b>EXTREMADURA</b>		
	Lampante, base 1º	1.625/1.650	1.625/1.650
	Virgen	1.700/1.750	1.700/1.750
	Virgen extra	1.900/2.250	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



# agroisa

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto

Grupo AGROISA

INMECAL ITB IntexBIO



PYME INNOVADORA



AGROISA.COM | info@agroisa.com



## Aceites de orujo

EUROS/T.  
SEMANA  
20/26 julio '20  
(Cierre día 16 julio '20)

EUROS/T.  
SEMANA  
27 jul./30 agosto '20  
(Cierre día 22 julio '20)

SEVILLA

### ANDALUCÍA

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

## Aceites de semillas

SEVILLA

### ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

710/720

710/720

Refinado

800

800

### ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

715

715

Refinado

760

760

### ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

800

800

## 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

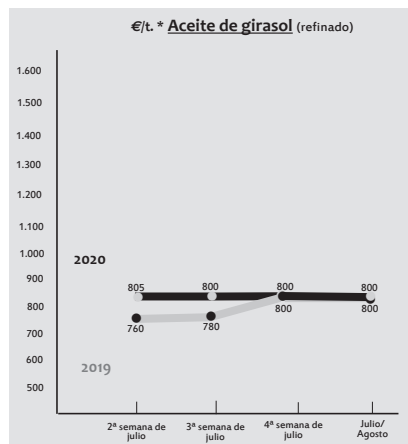
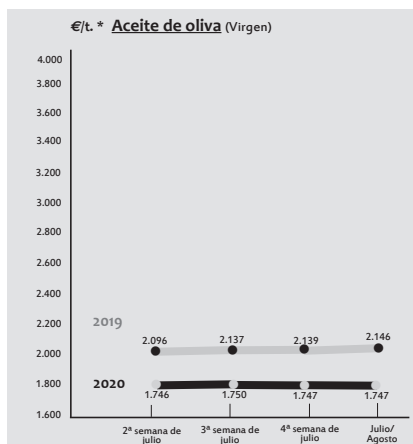
850/890

850/890

(de refino físico)

(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](http://www.evooleum.com/guia)

(\* Media ponderada a nivel nacional).



# Aceites y Grasas industriales

		EUROS/T. SEMANA 20/26 julio '20 (Cierre día 16 julio '20)	EUROS/T. SEMANA 27 jul./30 agosto '20 (Cierre día 22 julio '20)
		€/t.	€/t.
MADRID	SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
BARCELONA	SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
	SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	650	650
	SEBO FUNDIDO, Fancy	620	620
	GRASA ANIMAL 3° (origen)	670	670
	GRASA ANIMAL 5° (origen)	660	660
	MANTECA DE CERDO 1°/3° (origen)	815	815
	ACEITE DE COCO (refinado)	1.170	1.170
	ACEITE DE LINAZA (refinado)	1.190	1.190
	ACEITE DE MADERA	4.720	4.720
	ACEITE DE RICINO	1.330	1.330
	ACEITE DE PATA DE BUEY	4.010	4.010
	ACEITE DE PESCADO refinado	1.230	1.230
	GLICERINA BIDESTILADA	1.050	1.050
	GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	680	680

\*Precios orientativos.

## Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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



## ACEITES VEGETALES / ÁCIDOS GRASOS

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

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



# Mercado internacional

EUROS/KG. SEMANA 20/26 julio '20 (Cierre día 16 julio '20)      EUROS/KG. SEMANA 27 jul./30 agosto '20 (Cierre día 22 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	3,30/3,40	3,50/3,60
ACEITE DE OLIVA refinado	1,80	1,80
ACEITE DE ORUJO refinado	1,05	1,05
ACEITE DE GIRASOL refinado	0,83	0,83
ACEITE DE MAÍZ refinado	1,08	1,08
ACEITE DE SOJA refinado	0,73	0,75
ACEITE DE CACAHUETE refinado	1,88	1,87

### SUR DE PUGLIA

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

## TÚNEZ MARRUECOS TURQUÍA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	1,80/1,90	1,80/1,90
ACEITE DE OLIVA virgen extra	2,60/2,90	2,60/2,90
ACEITE DE OLIVA refinado	1,74/1,78	1,74/1,78

## GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	s/c	s/c
ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso	2,35/2,40	2,40/2,45

(Precios facilitados por Olio Oficina Magazine)

### PRECIOS DEL SEGURO DE CAMBIO (22 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.....	1,144
Dólar Canadá .....	1,552
Yen japonés. ....	122,25
Corona sueca .....	10,346
Corona checa.....	26,587
Libra esterlina.....	0,905
Franco suizo.....	1,078



*Aceituna de Mesa*

# La IGP Aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla llega a la gran distribución

El pasado 14 de julio tuvo lugar la presentación de la IGP Aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla en el sector de la distribución. El acto estuvo organizado por el centro Carrefour de San Juan de Aznalfarache, primera cadena distribuidora de aceitunas de mesa amparadas con este distintivo de calidad, el Consejo Regulador y Olivaída, la primera empresa certificada con este sello.

En este acto, el presidente del Consejo Regulador, Juan Luis Oropesa de Cáceres; el gerente de Olivaída, Francisco Javier Rodríguez; y el responsable institucional de Carrefour, Manuel Torreglosa, dieron a conocer a los asistentes y consumidores las características y valores añadidos que poseen las aceitunas sevillanas manzanilla y gordal que portan estos distintivos de calidad y la garantía de origen que ofrecen.

En este sentido, la primera envasadora en posicionar su gama de productos amparados con la IGP Aceituna Manzanilla de Sevilla ha sido la empresa Aljarafeña, Olivaída, con su marca *La Sabrosita*. Su geren-

te, Francisco Javier Rodríguez, subrayó que “el camino se centra en dar a valorar nuestros mejores productos y nuestra forma de elaborarlos, así como la economía social que conlleva el manejo del olivar tradicional de las variedades recolectadas a mano, como son la manzanilla y gordal, la industria de aderezo que las elabora y las envasadoras comercializadoras que apuestan por ellas”.

Por su parte, desde el Consejo Regulador mostraron su satisfacción por este “primer gran paso” en la comercialización de sus aceitunas, ya que “estamos convencidos de que el medio rural andaluz y el olivar tradicional sevillano tiene un papel central por su capacidad para generar empleo y riqueza, y formar parte de la identidad e historia de todos los que lo habitamos”.



## GARCÍA FORNET E HIJOS, S.L.

### Agencia Comercial

#### CEREALES, FORRAJES Y MATERIAS PRIMAS PARA PIENSOS

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

## MATERIAS PRIMAS PARA

# piensos compuestos

	PRECIOS
<b>HARINAS</b>	
	€/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
<b>CEREALES</b>	
(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 887,00 centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a 887,00.

◆ Precios: Futuros agosto.

**Harina de soja:** 285,90 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba 285,90.

◆ Precios: Futuros agosto.

**Aceite de soja:** Cerraba a 28,83 centavos de dólar por libra, desde la última cotización de 28,83.

◆ Precios: Futuros agosto.

**Maíz:** Terminó la semana a 325,75 centavos/bushel, habiendo comenzado a 325,75.

◆ Precios: Futuros septiembre.



# Verallia premia la versatilidad de un envase para aceite

El Concurso de Vidrio y Creación de Verallia ha desvelado los diseños ganadores de su séptima edición en España a la que se ha sumado Portugal, en una convocatoria conjunta en la que han participan 227 alumnos de ocho escuelas (cuatro españolas y cuatro portuguesas). El objetivo era crear un modelo de botella de aceite estándar que pudiera ser usado por el mayor número de envasadores. Además, como novedad el envase ganador de esta edición será producido y comercializado por Verallia.

De los 115 trabajos presentados al certamen, las propuestas más diferenciadoras y originales fueron “Orobroy”, de Alicia López, alumna de la Escuela de Diseño LCI de Barcelona, quien se ha alzado con el primer premio valorado en 2.500 euros y la producción de su envase. En segundo lugar, con 1.300 euros, figura el proyecto “Nível d’Azeite”, de la alumna portuguesa Ana Pereira, de la Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Guarda. Y, por último, “Albor”, de Paula Torres, de la Escuela Superior de Diseño (ESDIR), quien ha obtenido el tercer premio valorado en 900 euros.

El desafío que Verallia lanzó a los estudiantes de Diseño en su VII edición era que la empresa pueda producir como modelo estándar y que, gracias al etiquetado personalizado de cada cliente,



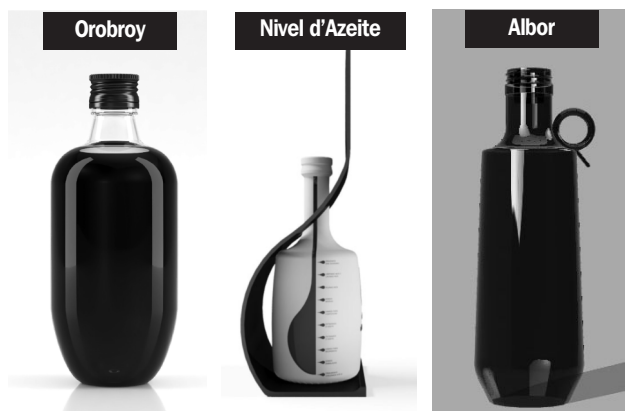
se pueda utilizar para envasar diferentes tipos de aceite.

En concreto, “Orobroy” es un envase con una forma simple pero a la vez muy versátil que recuerda a las ánforas donde se guardaba el aceite. Se trata de un diseño actual y de estética minimalista que intenta transmitir la robustez de los olivos y que facilita la personalización del envase. En el proyecto se han presentado diferentes vertientes, tanto en tapones como en etiquetado logrando así que el

mismo envase sirva para marcas diferentes.

Por su parte, “Nível d’Azeite” surge de la idea de una escala de mediciones, marcada por unas pequeñas gotas que ayudan a describir visualmente y de forma divertida el proceso de fabricación del aceite de oliva, comenzando desde arriba hacia abajo. El envase tiene una forma transparente con un cuello de acero que se levanta al abrir la tapa para servir el aceite y viceversa.

Finalmente, “Albor” es un envase que recrea un estilo rústico y sencillo pero con carácter, en un claro homenaje al oficio de olivaretero a través de los tiempos. Tiene una gran carga simbólica y es afín a un público moderno interesado en la estética vintage. Se trata de un envase fácil de manejar ya que su cuerpo es esférico por lo que se puede agarrar firmemente con una sola mano. Asimismo, la curvatura desde el cuello al cuerpo de la botella retiene el aceite derramado evitando que las gotas se escurran por todo el envase.



“Una vez más, estamos muy orgullosos del gran trabajo realizado por todos los alumnos que se han presentado al Concurso de Creación en Vidrio de Verallia, y que este año han dedicado parte de su tiempo de estudio a pensar y desarrollar un diseño que pudiera ser viable para muchas marcas, pero a la vez tener un estilo propio”, ha indicado Paulo Pinto, director general de Verallia Iberia.

ORGANIZADO POR

**expoliva**  
+events+

Patrocinan  
agroisa cbv GEA

## AGROSEGURIDAD AGROSAFETY

ENCUENTRO INTERNACIONAL DE LA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL EN EL SECTOR AGRÍCOLA Y LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

INTERNATIONAL MEETING ON OCCUPATIONAL SAFETY AND HEALTH IN THE AGRICULTURAL SECTOR AND THE FOOD INDUSTRY

**22 y 23 OCTUBRE 2020**

RECINTO PROVINCIAL DE FERIAS Y CONGRESOS DE JAÉN

[WWW.AGROSEGURIDAD.COM](http://WWW.AGROSEGURIDAD.COM)

CON EL PATROCINIO DE

IFEJA IBERIA S.A. | INSTITUCIÓN DE FERIA DE JAÉN | Junta de Andalucía | CGPSSST | ITP | quironprevención | CALIBRAL | CALIBRAL

RECINTO PROVINCIAL DE FERIAS Y CONGRESOS DE JAÉN, FERIAS JAÉN S.A. | PROL. DE LA CTRA. DE GRANADA S/N. 23003, JAÉN. | T. (+34) 953 085 900 | GENERAL@IFEJA.ORG



## El COI aprueba directrices para la gestión de los paneles de cata durante una pandemia

Debido a la situación provocada por el COVID-19, las restricciones al movimiento y las advertencias sanitarias impuestas en la mayoría de los países, el Consejo Oleícola Internacional (COI) ha adoptado unas directrices para la gestión de los paneles de cata de aceite de oliva virgen en caso de pandemia y ha recomendado a sus miembros que promuevan su aplicación.

En particular, la Unión Europea (UE) notificó a la Secretaría Ejecutiva del COI su apoyo a este proyecto de decisión y solicitó su revisión en una fecha posterior. Este documento fue aprobado el pasado 17 de julio.

En concreto, según ha informado este organismo, este documento es una guía que proporciona recomendaciones de salud y seguridad para realizar la evaluación organoléptica de los aceites de oliva vírgenes durante una crisis sanitaria.

El objetivo de este documento es definir los procedimientos para administrar un panel que evalúa las características organolépticas del aceite de oliva virgen durante una pandemia, si hay incidentes similares en el futuro, y evitar que una situación sanitaria de este tipo se convierta en un obstáculo para el sector oleícola.

Todas las actividades, según el COI, tienen lugar en condiciones seguras durante la pan-

demia de coronavirus u otras enfermedades de transmisión similar, ya sea en el aire o de persona a persona.

El objetivo principal es minimizar el riesgo potencial de transmisión respiratoria y proporcionar un entorno seguro para los miembros del panel de cata.

Así, esta guía describe las medidas de salud y seguridad aplicables para realizar la evaluación organoléptica de los aceites de oliva virgen durante una pandemia, de acuerdo con el asesoramiento de los gobiernos nacionales y la Organización Mundial de la Salud (OMS). Además de esta guía, los laboratorios reconocidos deben implementar las medidas y protocolos establecidos por los comités de salud y seguridad apropiados y las autoridades nacionales.

El jefe del panel se encargará de coordinar las recomendaciones descritas en este documento utilizando los recursos necesarios proporcionados por su administración. En este sentido, debe proporcionar a los catadores información suficiente y asegurarse de que siguen los estándares reconocidos, con particular referencia a la participación voluntaria en las sesiones de cata. Además, sus responsabilidades y deberes no son delegables, por ejemplo, la preparación de

las muestras o la verificación de la compatibilidad de la salas de cata, muestras o vidrios.

La guía incluye recomendaciones de seguridad relativas a equipos de protección personal (guantes desechables de látex o nitrilo, máscaras faciales...) y medidas que se deben llevar a cabo durante la recepción de las muestras y la preparación de la prueba, así como sobre los equipos, la sala de cata y el procedimiento de la cata.

Entre algunas de las medidas figura que el jefe del panel debe usar una máscara facial (FFP2) en todo momento para poder moverse libremente por la sala de cata. Dependiendo del tamaño y la forma de la sala de cata, las cabinas disponibles y la distribución, debe decidir la ubicación adecuada de los catadores, asegurándose de que haya suficiente distancia social entre ellos mientras se realiza la prueba.

A su vez, el jefe del panel puede dividir el panel de cata en dos o más grupos para analizar las muestras en sus sesiones correspondientes. En este caso, el segundo grupo no debe ingresar a la sala hasta que el primer grupo haya terminado y salga de la sala de cata. Además, cada cabina deberá limpiarse antes de que acceda un catador.

## El 19,5% de las sanciones de la AICA corresponden al sector del aceite de oliva

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha impuesto en el primer semestre del año un total de 257 sanciones por un valor cercano a 323.000 euros, según el Informe de Actividad Inspectoral y de Control de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA). De las sanciones impuestas, más de la mitad (64%) han correspondido al sector hortofrutícola, seguido por el aceite de oliva (19,5%) y el cárnico (9,3%).

Desde 2014 se han dictado 2.169 infracciones con sanción. Los sectores con mayor número de incumplimientos han sido el sector

de frutas y hortalizas (985), el lácteo (325), el sector vitivinícola (261) y el oleícola (201).

El motivo más frecuente de sanción es el incumplimiento de los plazos de pago (47%), seguido por aspectos como no incluir todos los extremos en los contratos (31%) y la ausencia de contratos (19%).

La directora de AICA, Gema Hernández, ha destacado que, en este semestre, tras la aprobación en febrero del Real Decreto-Ley 5/2020, la Agencia ha introducido en su labor de control los cambios legislativos de la norma como, por ejemplo, el hecho de que, por primera vez,

se tengan en cuenta los costes de producción en la compraventa de productos agrarios.

Hernández ha brindado su apoyo al sector para informar sobre dichos cambios y ha creado un nuevo formulario de denuncias más "intuitivo y fácil", que se puede rellenar desde la misma página web de la AICA.

Entre enero y junio de 2020, como consecuencia de 65 inspecciones de oficio realizadas por este organismo, se han controlado un total de 404 relaciones comerciales entre operadores de la cadena alimentaria, la mayor parte en el sector del aceite de oliva (151).



# TAMESUR, S.A.

## MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

TAMESUR S.A. pone a disposición de sus clientes una amplia gama de cintas transportadoras, separadores pulpa-hueso, tolvas, sinfines, elevadores, transportadores redlers... adaptados a cada necesidad.



## TAMESUR, CALIDAD Y RENDIMIENTO



FÁBRICA Y OFICINAS  
POL. IND. SAN PANCRACIO PARC. 37 - 38  
APDO. 140 - C.P. 14.500 - PUENTE GENIL - CÓRDOBA  
TLF. 957 60 60 60 - FAX. 957 60 46 35  
[WWW.TAMESUR.ES](http://WWW.TAMESUR.ES) - [TAMESUR@TAMESUR.ES](mailto:TAMESUR@TAMESUR.ES)

## ANÁLISIS

### Nuevos SpectraAlyzer 2.0 Olivas

Rendimiento, acidez  
grasa, extracto seco

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

**AXFLOW**

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



## BOMBAS TRIEF

Bombas de aletas de  
desplazamiento positivo para  
aceites vegetales

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



## EXTRACCIÓN

**HILLER**

**centrifugación  
alemana**

PLANTAS DE EXTRACCIÓN  
DE ACEITE DE OLIVA

**953 281 584** SERVICIO TÉCNICO  
957 160 851

Pol. Ind. Los Olivares, C/ Huelmo, 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

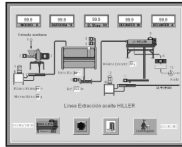
## AUTOMATIZACIÓN/ELECTRICIDAD

SISTEMAS ELÉCTRICOS MORENO, S.L.

Electricidad Moreno



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

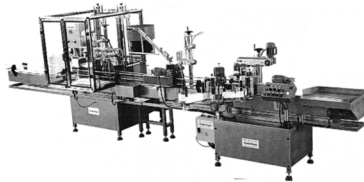


Polígono Industrial, Parcela 20  
23790 PORCUNA (JAÉN)  
Teléfono: 953 54 54 14 - Fax: 953 54 66 24  
www.electmoreno.com

## ENVASES/ENVASADO

**Codi - Pack**

Marcaje y Codificación, S.L.



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



## Ingeniería para un mundo mejor

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

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

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

**GEA** engineering for a better world



gea.com

## BOMBAS

**La experiencia marca la diferencia**



**González y París**

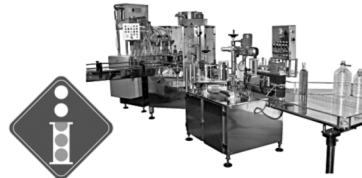
Bombas transportadoras de alpeorjo  
Separadoras de pulpa y hueso  
Despalilladoras de aceitunas

Bombas sumergibles para alpeorjo  
Transportadores neumáticos para huesos  
Vibradores de olivos

TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS, S.L.

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

## Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962



**ifamensa**

INDUSTRIAS DE FABRICACIÓN DE MÁQUINAS ENVASADORAS, S.L.

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



Virtual Glass by Venlo

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



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

## FILTRACIÓN



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

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

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



Tel.: 678 531 111

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

**OLIVARUM**  
Fundación  
CAJA RURAL JAÉN  
asesoramiento | análisis | investigación | innovación | formación

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

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

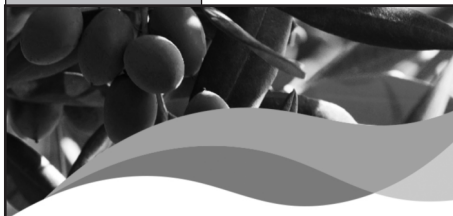
**TREICO**

**INNOVAMOS PARA TI**

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

[www.treico.com](http://www.treico.com)

## LABORATORIOS



Expertos en análisis de **aceites y grasas**



**LABORATORIO TELLO**

A Tentamus Company

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

**Acreditados por ENAC** según Norma ISO 17.025 (consultar Alcanoe Técnico en [www.enac.es](http://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.laboriottello.com  
Pol. Ind. Los Olivares. C/ La Iruela, 8 - 23009, Jaén, España

## PESAJE

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

DINAMICO TDS / TDL  
SOFTWARE ELECTRICIDAD

AVANCE, SEGURIDAD Y COMPROMISO

**IMATEC**  
INGENIERÍA, METROLOGÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

## 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](mailto:enoquisa@enoquisa.com) • [www.enoquisa.com](http://www.enoquisa.com)

## PATIO

**AGRINACO**  
Tecnología de futuro

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

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

## SOFTWARE

"Gestión de explotaciones agrícolas y cuadernos de campo."

Desarrollado por **PROSUR**  
[www.agrocuaderno.com](http://www.agrocuaderno.com)



## LABORATORIO DE ANÁLISIS

ESPEJO

Fundado en 1944

Especializados en análisis de grasas y aceites

60 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan

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

**La evolución está en nuestro ADN**

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

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

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

## VIVEROS/CAMPO

**MORESIL**  
Especialistas en Recolección

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



panel test - físico-químico - contaminantes

**indlab** 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](mailto:jarir@jarir.com) - [www.jarir.com](http://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.todolivo.com](http://www.todolivo.com)



## Previsiones: ¿Cuál será la producción de la próxima campaña oleícola?

Finalizado el cuajado de la aceituna, desde *Mercacei* hemos querido conocer la previsión de productores, industriales, expertos y operadores oleícolas sobre la próxima campaña oleícola 2020/21. Aunque aún es pronto para estimar una producción concreta, ya que la evolución de la climatología jugará un papel determinante en los próximos meses, prevén una cosecha media y destacan la incidencia de *Prays oleae* en el olivar.



**Gabriel Estévez**  
Responsable de Aceites  
de Grupo Sovena

Pienso que España tendrá una cosecha entre 1,5-1,7 millones de toneladas en condiciones normales y en el extremo superior si se dan lluvias en pre-campaña y al inicio de la misma (septiembre y octubre). Desgraciadamente, y además de los propios problemas en el sector -por ejemplo, la limitada capacidad de almacenar alpeorujos en caso de campaña abundante y recolectada sin pausa por la ausencia de lluvias-, no podemos olvidar la situación sanitaria actual que podría traer nuevas limitaciones de movilidad tanto para llevar personas al campo como para mover aceitunas entre provincias; y que podría comprometer no sólo la cantidad, sino la calidad de la cosecha.



**Antonio Luque**  
Presidente de Dcoop

Todavía tenemos que esperar acontecimientos, aunque todo apunta a una campaña superior. Es cierto que hemos tenido una primavera lluviosa, si bien ahora afrontamos un verano con previsiones de temperaturas muy altas, a lo que se suma la incertidumbre sobre fenómenos meteorológicos adversos como tormentas o la necesidad de lluvias al principio del otoño.



**Álvaro Olavarría**  
Director gerente de  
Oleoestepa

Se habla de una cosecha muy buena en España que podría superar los 1,6 millones de toneladas. En la zona de influencia de Oleoestepa será una cosecha superior a la media, pero lejos de la campaña 2018/19.



**Gonzalo Guillén**  
Consejero delegado y  
director general de  
Acesur

Aparentemente, gracias a una excelente primavera, todo apunta a una buena cosecha. Es difícil poner una cifra encima de la mesa, pero no veo una cosecha inferior a 1,7 millones de toneladas.



**Jesús Cuervas**  
CEO de Jesús Cuervas,  
Aceites y Derivados

El aspecto actual del olivar me recuerda mucho al del verano de 2018. Aún es pronto para asegurar nada, ya que quedan unos meses muy decisivos en la evolución de la cosecha, si bien creo que España no tendrá problemas para producir entre 1.700.000 y 1.800.000 toneladas.



**José María Penco**  
Ingeniero agrónomo

Tuvimos un otoño-invierno relativamente seco, con una media de lluvias inferiores a la media; sin embargo, la primavera ha sido generosa en precipitaciones, lo que ha venido muy bien a los olivares, que además vienen de una cosecha media-baja, y por tanto están relativamente descansados.

Con tales precedentes la floración se pudo calificar como muy buena en gran parte de la geografía española. Sin embargo, esas mismas condiciones climáticas favorables para la planta también lo fueron para ciertas plagas e implicaron una altísima incidencia de la polilla del olivo (*Prays oleae*) provocando mucho daño en grandes comarcas.

El cuajado final ha sido medio en términos

generales y aún nos queda por descontar la caída de aceituna de San Miguel (septiembre) provocada por esta plaga. Por lo tanto, y con todas las reservas, pensamos que España tendrá una cosecha de aceituna media, en torno a 1,5 millones de toneladas, lejos de la gran cosecha récord que se podía presagiar en el mes de mayo. Todo esto, unido al efecto vecería de aquellos países mediterráneos que este año pasado marcaron altas cosechas, como Túnez o Grecia, hará que la producción mundial probablemente se sitúe en alrededor de 3 millones de toneladas y, por tanto, el balance global de oferta-demanda será equilibrado.



**Manuel Heredia**  
Propietario de Cortijo  
de Suerte Alta

La cosecha en España será buena según observamos en el olivar, pero no excepcional ni récord. En el resto del Mediterráneo se espera una campaña más corta por el efecto de la vecería. En cualquier caso, en España la media actual de dos campañas conse-





cutivas se sitúa en 1.500.000 toneladas, y esos son los números de producción medios que deberíamos tener en cuenta a la hora de las previsiones para gestionar bien los enlaces. En esta campaña podríamos alcanzar una producción de alrededor de 1,7 millones de toneladas; pero en la próxima volveríamos, por vecería y estadística, a 1,3 millones de toneladas.

Al final, la producción y el consumo mundiales se asemejan a ejercicios anteriores, en torno a los 3 millones de toneladas, y no se entiende muy bien cómo hemos llegado a este nivel desastroso de precios.



**Juan Vilar**  
Analista oleícola internacional, CEO de

**Juan Vilar Consultores Estratégicos y profesor permanente de la UJA**

Con toda la prudencia que estos cálculos exigen, y teniendo en cuenta que es prematuro realizar cálculos concluyentes, dada la climatología y el estado fonológico del olivo, así como teniendo en cuenta los datos estadísticos históricos y la evolución positiva experimentada en transformación y productividad, sin lugar a dudas la próxima campaña, salvo hecatombe, superaría con solvencia a la media experimentada durante los últimos años.



**Fernando García de la Cruz**  
Director general de Aceites García de la Cruz

Es temprano todavía augurar un dato aproximado, pero pensamos que oscilará entre 1,8 y 1,85 millones de toneladas.



**Francisco Alcántara**  
Gerente de Aceite Periana-SCA Olivarera y Frutera San Isidro

En nuestra zona, la Alta Axarquía malagueña, dominada por olivar tradicional de secano escasamente mecanizable, después de una campaña 2019/20 que podríamos encuadrar dentro de una producción media-alta, el cuajado del fruto nos lleva a vaticinar una próxima campaña de producción media, en torno a un 20% inferior a la anterior.



**Soledad Serrano**  
Presidenta de QvExtra! Internacional

Según nuestras estimaciones, estaremos en un escenario medio/alto. El campo está muy bonito y la climatología ha ayudado pero, como decían los antiguos, “el aceite, cuando esté en el molino”. Hay dos cuestiones que considero van a impedir una cosecha récord: la falta de cuaje en muchas zonas de Andalucía y la poca carga que parece que tienen los olivos del resto de la Cuenca Mediterránea.



**Juan Gadeo**  
Presidente de Grupo Interóleo

Es evidente que la próxima campaña 2020/21 será media-alta. La primavera se caracterizó por una pluviometría adecuada para las necesidades del olivo y las temperaturas de finales de primavera e inicio del verano no han sido excesivamente altas, por lo que se han dado las condiciones adecuadas para obtener una buena cosecha. Únicamente queda el último escollo de las lluvias de primeros de otoño para confirmarlo. Por tanto, si la media de España en las últimas cinco campañas ha sido de 1,375 millones de toneladas, podríamos estar hablando de un 20% superior a la media, es decir, en torno a 1,650 millones de toneladas.

No obstante, como siempre, predecir una campaña es muy aventurado a 4 ó 5 meses vista de su inicio; se trata más bien de influir en los mercados que, ya de por sí, son muy sensibles a cualquier noticia.

Otro aspecto fundamental es que analizar la campaña española de forma aislada es realizar un análisis sesgado, ya que deberíamos tener en cuenta la previsión de los otros cinco países productores por excelencia (Italia, Grecia, Portugal, Túnez y Marruecos) para tratar de proyectar la disponibilidad mundial frente al consumo esperado, ya que esto es lo que nos indicará el futuro devenir de los precios. Y las primeras estimaciones no oficiales marcan que estos países tendrán una merma de alrededor del 30-40%.



**Belén Luque**  
Presidenta de Acora

Considero que puede ser muy aventurado pronunciarse a este respecto en las fechas en las que estamos, ya que aún quedan algunos meses para el inicio de la campaña. No obstante, el cuajado ha sido bueno aunque ha habido una gran incidencia de Prays. Así, en la campaña 2020/21 se pronostica una buena cosecha, pero no de récord.



**Rafael Alonso Barrau**  
Director comercial y de Exportación de Oro del Desierto

Aquí el cuajado ha sido irregular, hubo muy buena floración debido a una primavera de lluvias superior a lo normal, pero posteriormente se produjeron abortos ováricos por calor y algo de Prays oleae que han minorado el cuajado final.

Además, el intenso calor de las semanas de finales de mayo y casi todo el mes de junio han hecho que el olivo “purgue” algunas de las aceitunas ya cuajadas. El año pasado fue de muy buena producción y carga de frutos, por lo que con este cóctel de factores consideramos que en nuestra comarca del Campo de Tabernas tendremos una cosecha media.





**Antonio Gallego**  
Director comercial del  
Grupo Migasa

No cabe duda de que la campaña venidera será bastante mejor que la actual gracias a las lluvias. La duda reside en si será mejor o peor que la cosecha récord, un dato que aún no podemos conocer.



**Francisco Serrano**  
Presidente de Almazaras de  
la Subbética

Aún es pronto, parece que la variedad picual tendrá muy buena cosecha y la hojiblanca menos. Para pronosticar una cantidad habrá que esperar a la primera semana de agosto.



**Rafael Sánchez de Puerta**  
Presidente del Consejo Sectorial  
de Aceite de Cooperativas  
Agro-alimentarias de España

Todavía es pronto para vaticinar cuál va a ser la producción de aceite de oliva en la próxima campaña. No cabe duda de que las previsiones apuntan a que nos enfrentaremos a una campaña con una producción abundante, tras haber registrado este año la menor producción de las últimas cinco campañas. En este sentido, insistimos en la absoluta necesidad de disponer de herramientas de adecuación de la oferta y la demanda que permitan lograr un mayor equilibrio en los mercados. Esperemos disponer de estos mecanismos en el menor plazo posible. Nuestra colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) es máxima para que este hecho sea una realidad.



**Juan Morales**  
Morales Navas Comercial  
Aceitera, S.L.U.

En principio contamos con una cosecha media-alta, pero hay que recordar que el olivo duerme al raso y hay que ver cómo evolucionan las temperaturas durante el verano y si en septiembre tenemos algún refrescón de agua que ayude a aliviar a la planta de los calores sufridos durante el verano.

Los ataques de *Prays* han sido importantes, aunque se han controlado, si bien hay que ver si la tercera generación, que es la más dañina al provocar la caída del fruto en septiembre, se da por erradicada.



**José Ramón Díaz**  
Responsable técnico de  
Materias Grasas de Asaja

No vamos a negar que la campaña, tras la primavera lluviosa registrada en España, apuntaba a una buena cosecha. Sin embargo, las altas temperaturas y la falta de nuevas precipitaciones está afectando al estado fisiológico del olivo y, por tanto, a la producción de aceituna y aceite; además de que el cuajado no ha sido tan elevado como se esperaba por el aspecto en floración. En cualquier caso, salvo catástrofes meteorológicas o sanitarias, esperamos en general una cosecha en nuestro país superior a la de la campaña 2019/20, pero muy lejos de la temporada 2018/19, que supuso un récord absoluto en la producción de aceite de oliva en España.



**Carlos Mateos**  
Responsable técnico  
del Sector del Aceite de  
Oliva de COAG

En estos momentos todavía es prematuro aventurar una previsión, no nos gusta dar datos sin demasiado fundamento que suelen alterar el mercado más de lo que sería deseable. Hasta ahora el cuaje ha sido desigual dependiendo de regiones y en amplias zonas ha habido ataques importantes de *Prays oleae*; además de que las temperaturas que se están registrando en las últimas semanas son demasiado elevadas, por lo que habrá que esperar para hacerse una idea más certera de cómo viene la cosecha.



**Cristóbal Cano**  
Secretario de Aceite de  
Oliva de UPA

No cabe duda de que tendremos una campaña superior a la pasada. No obstante, desde UPA consideramos que estaremos lejos de campañas récord como, por ejemplo, la

2018/19. Aunque aún sea pronto para dar una previsión, pues el otoño será determinante en la producción final, tenemos a día de hoy unas estimaciones de entre 1,4 y 1,5 millones de toneladas en nuestro país.



**José Manuel Bajo Prados**  
Secretario General del  
CRDOP Baena

Tras una campaña especialmente exigua -en la DOP Baena la producción 2019/20 fue un 60% inferior a la 2018/19- según nuestro aforo y ante un verano duro, como el que parece que tendremos, que podría provocar una importante pérdida de fruto, creemos que la cosecha puede ser media-alta, y en términos nacionales podría situarse en torno a 1,6 millones de toneladas.



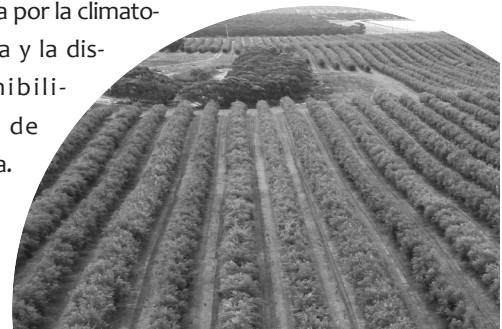
**Enrique Delgado**  
Secretario General de  
Infaoлива

Si bien el cuaje de la aceituna fue bueno, estamos teniendo un verano muy seco, con bastante calor, lo cual está afectando al desarrollo del fruto en muchas zonas. Es prematuro adelantar cómo será la próxima cosecha, pero se estima que sea normal, más bien tirando a floja.



**Cristóbal Gallego**  
Presidente del sector  
oleícola de  
Cooperativas Agro-  
alimentarias de Jaén

Todavía es pronto para estimar una producción, las primeras previsiones apuntan a una mejor campaña que la anterior, pero tenemos un importante déficit hídrico y hemos tenido un considerable ataque de *Prays* en nuestro olivar. Creemos que las estimaciones o aforos se deben realizar más adelante, no olvidemos que estamos hablando de agricultura y está muy condicionada por la climatología y la disponibilidad de agua.





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





## La UE autoriza la firma de un acuerdo con China para proteger productos como el AOVE

El Consejo autorizó el pasado 20 de julio la firma del acuerdo entre la Unión Europea (UE) y el Gobierno de la República Popular China para proteger contra las imitaciones y la usurpación a 100 indicaciones geográficas y denominaciones de origen protegidas europeas en China -entre ellas las DOPs Sierra Mágina y Priego de Córdoba- y 100 indicaciones geográficas chinas en la UE.

Según informó el Consejo, se trata del primer acuerdo comercial bilateral de importancia firmado entre la UE y China.

Cuatro años después de su entrada en vigor, el ámbito de aplicación del acuerdo se ampliará para incluir otras 175 indicaciones geográficas de ambas partes. Asimismo, incluye un mecanismo para añadir más indicaciones geográficas a partir de dicha fecha.

En este sentido, tendrán protección en China otras nueve DOPs españolas de AOVE: Aceite del Bajo Aragón, Aceites de Antequera, Baena, Estepa, Sierra de Cazorla, Sierra de Segura, Montes de Toledo, Campo de Montiel y Siurana.

El acuerdo entre la Unión Europea y China brindará una importante protección a los derechos de propiedad intelectual e industrial y ofrecerá una salvaguarda frente a la traducción, transcripción o transliteración, así como frente al uso de dichas indicaciones geográficas protegidas acompañadas de expresiones como “clase”, “tipo”, “estilo”, “imitación” u otras análogas con respecto a un producto que no sea original de la indicación geográfica.

Aún no se han fijado la fecha y el lugar para la firma del acuerdo. Una vez firmado, deberá contar con la aprobación del Parlamento Europeo antes de que pueda celebrarse y entrar en vigor.

## SIAL París se aplaza a octubre de 2022

El Grupo Comexposium, empresa organizadora de SIAL París, ha anunciado el aplazamiento de la edición 2020 de esta feria prevista inicialmente para este otoño y que finalmente tendrá lugar en la semana del 15 al 19 de octubre de 2022.

Para hacer posible la celebración de un evento internacional de estas características en un período de pandemia como el actual, SIAL París ha multiplicado sus iniciativas. Sin embargo, tras una consulta con los expositores y visitantes y en un contexto sanitario internacional incierto, los resultados de esta encuesta han cambiado significativamente en los últimos días, expresando finalmente un amplio deseo de aplazar el evento, según sus organizadores.

El director general de SIAL Global Network, Nicolas Trentesaux, ha explicado que "SIAL París desea permanecer fiel a su misión con la firme intención de mantenerse en contacto y apoyar la recuperación y la transformación de los protagonistas del sector agroalimentario en todo el mundo".

Cada año, SIAL París reúne a 7.200 expositores de más de 120 países y atrae a 300.000 visitantes. También descifra el mercado y las tendencias del sector alimentario mundial y, según sus organizadores, el evento ha estado reinventándose constantemente durante más de 50 años como un actor clave en la industria alimentaria.

La feria ofrecerá una serie de nuevos eventos a partir de octubre de 2020, centrados en los desafíos, las tendencias y las innovaciones mundiales que darán forma a la industria agroalimentaria del mañana. En particular, presentará estudios exclusivos sobre la alimentación mundial, realizados por los socios expertos de SIAL: Kantar, ProtéinesXTC y Gira. Un análisis en profundidad de las principales tendencias y cómo están cambiando con el tiempo, basado en el siguiente tríptico: expectativas del consumidor, innovación de productos y comportamiento en la restauración fuera de casa.

## Tres AOVEs españoles, entre los ganadores del Leone d'Oro 2020

En el palmarés del Concurso Internacional Leone d'Oro, que premia a los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, figuran un total de tres AOVEs españoles repartidos en las categorías de Monovarietal, Blend y Orgánico.

Así, en la categoría Monovarietal Internacional ha sido reconocida la empresa española Aceites Hacienda El Palo, con *Bravoleum Nevadillo Blanco*; mientras que en la categoría Orgánico Internacional ha sido premiada Aceites Castellar-Nobleza del Sur, con *Nobleza del Sur Ecológico Day*.

Por su parte, Knolive Oils, con *Knolive Epicure*, ha sido galardonada en la Categoría Blend Internacional.

Por cuarto año consecutivo, este evento dedicado al aceite de oliva virgen extra se celebró los días 10 y 11 de julio en el Lago di Garda, en Toscolano Maderno, en la sede de O'live & Italy, asociación organizadora del concurso.

“Concluye una edición particularmente difícil. Organizamos el premio final en vivo de acuerdo con las normas. Estos dos días han sido una celebración para valorar el trabajo de los productores, con las catas de todos los aceites finalistas, una noche de gala especial, un picnic en el olivar organizado con el chef Marco Assaggia y el necesario intercambio de opiniones. La promoción de la cultura del aceite no podía parar justo ahora que existe una mayor necesidad y Leone d'Oro es el certamen que está al lado de los productores”, ha asegurado Maria Paola Gabusi, fundadora de O'Live & Italy e impulsora del certamen.

Puede consultar todos los premiados y finalistas en [www.mercacei.com/pdf/leoneoro20.pdf](http://www.mercacei.com/pdf/leoneoro20.pdf)



# Cooperativas Agro-alimentarias de España solicita al Gobierno una defensa firme del sector olivarero español

Cooperativas Agro-alimentarias de España ha solicitado por carta una reunión con el ministro de Agricultura, Luis Planas, y con la ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto, en la que piden una defensa firme de los intereses del sector oleícola, que sufre las consecuencias del conflicto originado por las ayudas de la UE a la aeronáutica Airbus, que se ha traducido en una sucesión de aranceles para el aceite de oliva envasado y la aceituna de mesa.

Desde la organización han asegurado que este sector, que ya atraviesa una situación de falta de rentabilidad, no puede ser una vez más perjudicado por decisiones políticas totalmente ajenas al mismo. Al parecer, países como Francia y Alemania, también afectados por la decisión de la Organización Mundial de Comercio (OMC) que calificó como ilegales las ayudas a Airbus, ya han regularizado estas ayudas y, sin embargo, “desconocemos la decisión del Gobierno español respecto a este asunto”.

Cooperativas Agro-alimentarias de España

teme que el Gobierno de EEUU apruebe la imposición de nuevos aranceles a partir de mediados de agosto, que podrían gravar a la aceituna de mesa y al aceite de oliva español con una tasa arancelaria de hasta el 100% del valor del producto, lo que, a su juicio, supondría “la expulsión definitiva de estos sectores de un importante mercado que ha llevado años y grandes inversiones conquistar”.

La organización ha señalado que la aceituna de mesa es uno de los sectores más afectados por los ataques al sector agroalimentario. Desde noviembre de 2017, el sector soporta aranceles por la exportación de aceituna negra por antidumping, que el Gobierno de Trump fijó en un 34,79% en junio de 2018. Tras perder más de la mitad del mercado estadounidense, el sector recibió un nuevo varapalo en octubre de 2019, con la imposición de nuevos aranceles a la producción de aceituna de mesa -esta vez de un 25%- y a la aceituna verde.

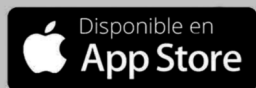
En el caso del aceite de oliva, la imposición de una tasa del 25% al aceite de oliva envasado de origen español está expulsando al sector de un mercado que hasta el pasado octubre representaba el segundo país importador de aceite de oliva, por detrás de Italia. Sin embargo, según sus datos, las ventas de aceite de oliva español envasado entre mayo de 2019 y el mismo mes de 2020 se desplomaron por encima de un 71%, a pesar de que EEUU volvió a batir su récord mensual de importaciones de producto envasado, con más de 25.600 t.

Por todo ello, Cooperativas Agro-alimentarias de España ha instado al Gobierno central a que solicite medidas compensatorias para estos dos sectores y explique cuál es su hoja de ruta para evitar que un conflicto ajeno al sector agroalimentario tenga graves consecuencias en productores y cooperativas. También ha solicitado que se intensifiquen las conversaciones diplomáticas para poner fin “de una vez por todas” a los conflictos comerciales entre EEUU y la UE.



Descargue nuestra nueva App  
**AgroCuaderno**  
para acceder a toda su información

- Notificaciones de vales de entrada
- Acceso a sus vales de aceitunas
- Acceso a sus liquidaciones
- Descarga de facturas
- Acceso a su cuaderno de campo
- Notificaciones de nuevas ordenes de tratamientos creadas
- Acceso a sus cuentas de sección de crédito
- Notificaciones de nuevos movimientos en sus cuentas
- Descarga de listados de movimientos



Aplicaciones  
Informáticas  
**PROSUR**

[www.agrocuaderno.com](http://www.agrocuaderno.com)



# El éxito del aceite de oliva en el mercado vietnamita

Vietnam ha experimentado en los últimos años un fuerte desarrollo económico y social. Su renta per cápita se ha multiplicado por cuatro en la última década, lo que ha dado lugar a una nueva estructura social, con una creciente clase alta y media. Además, su población joven -el 70% tiene menos de 35 años- es la que determina los patrones de consumo. En el terreno de la alimentación, estos cambios han otorgado un mayor protagonismo a productos más selectos como el aceite de oliva, que se encuentra muy asentado en el mercado nacional. Los consumidores lo valoran porque conocen sus beneficios saludables, otorgándole incluso en muchas ocasiones un uso casi medicinal, según un estudio de ICEX España Exportación e Inversiones.

Este informe señala que la mayor parte del aceite de oliva es importado desde España o Italia, ya que no hay producción local. Aun así, no es raro encontrar marcas vietnamitas vendiendo aceite de oliva de diversos tipos. Normalmente, lo compran a granel en Europa y lo embotellan en Vietnam.

En los últimos años, las ventas de aceite de oliva han crecido entre el 10 y el 12%. Sin embargo, sólo representan un 1% de las ventas totales de aceites y grasas. De todos los aceites de oliva, el aceite de orujo es el que está adquiriendo mayor protagonismo e intenta competir con los aceites de oliva vírgenes y vírgenes extra posicionándose con precios bajos. En los supermercados, la mayor parte de ellos provienen de Italia.

Por otro lado, los aceites de oliva vírgenes y vírgenes extra buscan posicionarse como productos de calidad e intentan ocupar las estanterías más altas de los supermercados para resultar más visibles. En este caso, también se ha notado una mayor presencia en los establecimientos de aceites de origen italiano.

Los productos de mayor estatus, como el aceite de oliva, se venden sobre todo en las grandes ciudades, donde se encuentran la

mayoría de los canales de distribución moderna y la población posee mayor renta media.

Sus principales consumidores son mujeres trabajadoras, de entre 22 y 40 años de edad. Estas mujeres son las que toman las decisiones acerca de qué alimentos e ingredientes se compran en sus hogares, según el estudio.

## Múltiples usos

Una de las razones del éxito de este producto son los múltiples usos que le dan los vietnamitas al aceite de oliva. La mayoría de los consumidores lo toman como refuerzo alimenticio, pues le otorgan un gran valor medicinal. Otros pocos lo incluyen en su cocina, como una salsa más. Y, por último, en el mundo de la cosmética, se reconoce como un producto destinado a la creación de mascarillas faciales o capilares.

En las grandes ciudades existe gran disponibilidad de aceites de oliva en supermercados y diversos canales de distribución moderna. También puede encontrarse en puntos de venta *on line*, aunque estas ventas apenas suponen un 0,1% del total.

Los consumidores vietnamitas reconocen el aceite de oliva como un alimento europeo y lo asocian a producto de calidad. A pesar del duopolio España-Italia, el aceite italiano se encuentra más asentado en los supermercados. En el caso del canal Horeca de gama media-alta, los comercios conocen las diferencias entre los aceites italianos y españoles y eligen según sus preferencias, aunque por lo general reconocen el aceite español como el de mayor calidad.

Uno de los grandes desafíos de este mercado, según ICEX, es la distribución. Las infraestructuras de transporte son precarias y el coste de los almacenes es muy elevado.

En el mercado de los bienes de consumo, el canal tradicional todavía representa el 90% de las ventas totales. Sin embargo, el aceite de oliva, por su elevado precio, se distribuye normalmente en canales de venta más modernos. Debido a ello y a la dificultad que su-

pone acceder a una amplia red de distribución, la mayoría de las ventas de aceite de oliva se concentran en algunos puntos de venta en Ho Chi Minh y Hanói.

El precio, el envase y el etiquetado son aspectos que se deben tener muy en cuenta a la hora de entrar en este mercado. Además, la oferta de aceites de oliva, junto con la de otro tipo de alimentos como conservas, salsas y otros productos de larga conservación, resulta más atractiva para los importadores.

También es importante tener en cuenta que el mercado vietnamita es indiferente a las notas de cata y a elementos como los procesos de producción. Según el estudio, la marca “España” y “virgen” son los máximos grados de calidad que el aceite puede tener, y por ellos se acepta pagar un precio mayor.

## Aranceles

Las barreras arancelarias en este mercado son casi inexistentes, sobre todo después de que Vietnam y la Unión Europea firmasen el Tratado de Libre Comercio. En la actualidad (junio de 2020), el arancel medio del aceite de oliva es del 3,75% y en los próximos años seguirá disminuyendo hasta su desaparición.

Pese a las barreras, el aceite de oliva es un producto bien posicionado en el mercado vietnamita y con grandes perspectivas de crecimiento; no en vano, se espera que entre 2019 y 2024 sea el aceite que más crezca. En general, la vietnamita es una sociedad que valora la comida saludable y, por ello, sus habitantes están dispuestos a realizar esfuerzos económicos para consumir productos que les reporten buenas propiedades nutricionales, como las del aceite de oliva.

A medio-largo plazo, con el desarrollo de los canales de distribución y la mejora del poder adquisitivo de toda la población, este tipo de productos podrán llegar a otros segmentos de la población, lo que supondrá nuevas oportunidades para los exportadores españoles.



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

ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas. Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)  
Ultima revisión de precios: 24 de julio de 2020.

### *Aceite de oliva virgen extra (precio euros)*

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
1881			14,50 (lata 2,5 l.)	6,30		3,50
5 Elementos Cornicabra				11,75		8,00
5 Elementos Picual						8,00
5 Elementos Selección Premium						10,00
Abasa	31,45				5,90	
Abasa Frutado					8,00	
Abbae de Queiles			50,00 (3 l.)			14,50/19,15
Abraham García						14,50
Albador			28,00 (lata 3 l.)	11,50	7,00	5,00
Albenzaide					5,50	5,00
Alfar La Maja					7,65	5,00
Alhema de Queiles			44,95 (lata 3 l.)	15,50 (lata)		9,00 (lata)
Alianto						17,50
Al-Manzar					7,00	12,30/12,95
Al-Manzar Olivares en Terrazas					15,85	
Alma Oliva			25,00 (3 l.)			9,95
Almenara						5,99
Aneba					8,50	8,00
Aniguala						8,10
Anima Aurea						12,00
Antara			19,00 (lata 2,5 l.)		7,00	4,65
Artajo						14,90
Artajo Arbosana/Koroneiki						13,20
Arteoliva (tetra-brick)				4,50		
Arzuaga						11,00
AU		15,57		3,14	5,00	7,00 (lata)
Aubocassa						16,95
Baecula			15,00 (lata 2,5 l.)	7,50 (lata)	5,50	3,50
Basilippo						11,00
Basilippo Gourmet Primer Día						15,00
Basilippo Selección Arbequina						10,45
Belluga						4,00 (lata 0,25 l.)
Benja Gran Selección					5,00	4,25
Bertín Osborne Selección				4,07		
Biocano						4,25
Borges		27,79	11,95	3,99/5,61	3,99 (Of.)	
Borges Arbequina					4,25 (Of.)	3,35
Borges Coupáge Ferrán Adrià				4,25		4,19
Borges Hojiblanca					4,25/6,88	3,35
Borges Picual					4,25/6,88	3,35
Calandina					7,00	25,00
Cal Saboi						25,00
Camino de Aníbal						10,00
Camp Cerviá	31,00				8,00	
Campos de Uleila						7,00
Canoliva	32,90					5,00
Cañada del Marqués	23,15					
Capilla del Fraile			25,50 (lata 2,5 l.)			11,50
Capricho Andaluz	40,00 (ánfora)	28,92	2,98 (0,25 l.)	4,49 (lata)	6,50	2,75 (lata)
Carabaña						19,65
Carbonell	25,22	20,44/21,95		4,49	8,99	2,99
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				4,48/4,99	5,16	2,75
Carbonell G. Selección (Almazara)	22,99	18,48	15,00 (3 l.)	5,83	4,79/5,79	3,25
Carbonell Hojiblanca				4,48/4,99	4,99/5,49	2,85
Carbonell Intenso				4,49		
Carbonell Picual				4,48/4,99	4,58	2,75
Carbonell Regium					5,63/5,99	
Carmen High/Premium Selection					11,50	
Casa Alarcón Envés						13,00
Casa Benito				9,85 (lata)		
Casa de Alba						10,30/15,50
Casa del Agua						5,50
Casado Morales						12,00
Casas de Hualdo Cornicabra/Arbequina			20,00 (lata 3 l.)			9,63
Castelanotti					7,50	6,00/7,50
Castillo de Canena 1er Día de Cosecha						23,00
Castillo de Canena Arbequina						13,95
Castillo de Canena Picual						13,95
Castillo de Canena Reserva Familiar					14,90	
Castillo de Canena Royal						24,00
Castillo de Tabernas	50,00	76,50				7,43/7,45
Castillo de Tabernas Esencia						17,00
Castillo de Tabernas Picual			27,00 (lata 2,5 l.)			7,45
Castillo de Tudején						13,00
Cazorla Picual/Royal	26,00/30,00		17,30 (2,5 l.)	6,50 (lata)	5,50	
Cladivm						10,00
Claramunt Arbequino / Frantoio						14,00
Columela				12,00 (lata)		8,00
Conde de Argillo					8,50	8,50



# PRECIOS AL DETALL

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Conde de Argillo Serie Oro					10,70	
Conde de Benalúa		15,75	6,99			2,35/4,59
Cordoliva		14,95		3,90		
Coosur		25,25	16,75 (lata 3 l.)	4,99		
Coosur (monovarietales)				4,86		3,49
Cortijo de Suerte Alta			33,00 (lata 3 l.)	14,50 (lata)		10,25
Cortijo La Torre Premium						10,15
Cortijo Lantisco						16,00
Cortijo de Segura	29,50				5,50	
Cortijo Spiritu_Santo						15,50
Cortijos de Montefrío						5,60
Cosecha					4,05	4,25 (lata)
Cuac						19,90
Cuarcos de Otto						9,00
De Nuestra Tierra Jaén						4,99
De Ntra. Tierra Les Garrigues						3,95
De Ntra. Tierra Sierra Segura	22,99					4,99
Deortegas						8,15
Dintel		14,99			3,27	
Dominus						14,85
Don Juan Manuel			38,00 (vidrio 3 l.)			
Duque de Baena			20,00 (lata 2,5 l.)			5,30
Echinac			13,00 (lata 3 l.)			3,00
Ecolibor						10,00
El Buen Olivo						11,50
El Lagar del Soto						12,69
El Molino de Bertín				2,89	3,55	
Escornalbou			17,85 (3 l.)			5,95
Esencial					4,50	
Finca Alamillos del Prior					7,00	11,00
Finca Els hostalets						20,00
Finca La Moncloa				14,75 (1,5 l.)		6,00
Finca La Moncloa Gran Selección					5,90/6,03	
Fruto del Sur		20,99		4,99	4,29	
Fuenroble			42,90 (3 l.)	11,95 (lata)		7,79/8,35
Fuenroble Selección						18,00
Fuente la Madera						3,50
Fuenteroble Selección						18,00
Fuentebaena	34,50		19,00 (lata 2,5 l.)		8,50	
Full Moon						15,00
García de la Cruz Solitude						7,00
Germán Baena	32,29					5,19
Germanor		28,75	12,25		5,75 (Of.)	
Gourmed					4,90 (0,2 l.)	6,50
Gracuris			21,00 (lata 2,5 l.)			5,50
Guiradoli					4,50	
Hacienda Fuencubierta						6,25
Hacienda Guzmán						16,90
Hacienda La Laguna			22,15 (3 l.)	7,00	7,00	4,35 (lata)
Hacienda Meca						6,00
Hechizo Andaluz					6,00	7,15
Hejul						8,00/9,50
Herencia Mediterránea				4,90/5,49	4,50	
Hojiblanca	29,99	21,99/24,95	15,69 (3 l.)	4,88/5,25	5,88/5,89	3,99
Impelte Nuevo						7,00
IO (Black/White)						13,50
Jacoliva						7,00
Jade						9,75
K Arguiñano						7,79
Koipe				4,40/4,89	7,04/7,49	
L'Alquería Alfafarena/Blanqueta					8,50	
L'Estornell	50,00			7,00	14,00	8,59 (lata)
L'Estornell Centenario		41,00 (frasca)				
L'Únic Llumet						11,00
LA Organic						14,95
La Boella Arbequina/Arbosana						17,40
La Casería de Santa Julia		22,99		2,79		
La Catedral de Navarra						7,25 (0,37 l.)
La Chinata	22,00			5,00 (lata)	5,00	3,55 (lata)
La Cultivada (Hojiblanca)					8,75 (0,25 l.)	13,90
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



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
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 Zafra	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
Pepa y El Olivar						18,50
Picualía			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 Relleu						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



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
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
Vía 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

*Aceite de girasol refinado (euros)*

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	Alto Oleico	9,75		2,65
Coosol		5,80		1,26
Coosol Premium	Alto Oleico			1,25
Donsol				1,36
Fuensol				1,09
Koipesol		6,44/8,45		1,79
Masíasol		8,03		0,97/1,23

*Otros aceites de semillas (euros)*

MARCA	TIPO	ENV. 5 L.	BOTELLA
Asúa	Maíz		1,70
Fenómeno	Semillas	6,93	1,48
Sojasol de Koipesol	Girasol+Soja		1,42
Soy Plus Omega 3	Girasol+Soja		1,75/2,08
Titán	Semillas		1,80
Vita	Maíz		1,95
La Masía	Semillas	7,49	1,50

*Marcas blancas (distribución) (precio euros)*

MARCA	DISTRIB.	TIPO ACEITE	GRADOS	LATA. 5 L.	ENVASE 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	3/4 L.	
El Corte Inglés	El C. Inglés	Virgen extra	0,4º		16,45		3,50	3,75	
	El C. Inglés	Oliva	0,4º y 1º	17,85	11,77		2,68	4,89	
	El C. Inglés	Girasol	0,2º		7,70		1,55		
Aliada	El C. Inglés	Girasol			4,79		0,99		
	El C. Inglés	Oliva Suave			11,00	6,99 (3 l.)	2,50		
	El C. Inglés	Oliva Sabor Intenso			11,00	6,99 (3 l.)	2,50		
	El C. Inglés	Virgen extra			22,35	8,19 (3 l.)	4,50		
	El C. Inglés	Virgen extra		15,00 (0,5 l.)		12,90 (0,5 l.)			
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra							
	Hiperco	Virgen extra	0,4º		23,75		4,79	3,99	
	Hiperco	Oliva Sabor Suave	0,4º	15,25	23,15		4,69		
	Hiperco	Oliva Sabor Intenso	1º	15,25	23,15		4,69		
	Hiperco	Girasol	0,2º		7,85		1,60		
Carrefour	Carrefour	Virgen extra S. Intenso	0,7º	19,50	15,75	5,57/5,92	3,45	3,69	
	Carrefour	Virgen extra S. Suave	0,3º	19,50	15,75	3,25	3,45	3,69	
	Carrefour	Oliva Sabor S./Intenso	0,4º/1º	16,75	10,95		2,35		
	Carrefour	Girasol	0,2º		4,75		0,99	2,40	
	Carrefour	Girasol Ecológico					2,40 (0,5 l.)		
Auchán	Carrefour	Semillas			7,50		1,55		
	Alcampo	Virgen extra	0,5º	13,45	16,39	7,77 (3 l.)	3,44	3,68	
	Alcampo	Virgen extra ecológico				3,65 (0,5 l.)		3,74	
	Alcampo	Oliva Intenso	1º		13,19	7,19 (3 l.)	2,19		
	Alcampo	Oliva Suave	0,4º		13,19	7,19 (3 l.)	2,19		
Alcampo	Alcampo	Girasol	0,2º		4,74		0,99		
	Alcampo	Arbequina/Hojiblanca					1,46/2,15 (0,5 l.)		
	Hacendado	Mercadona	Virgen extra	0,5º	9,50 (3 l.)	13,95	2,00 (0,5 l.)	3,59	3,69
	Mercadona	Oliva	0,4º/1º		10,60	8,55 (3 l.)	2,40		
	Mercadona	Girasol	0,2º		4,79		0,99		
MERCADONA	Mercadona	Semillas	0,2º	6,90	7,15		1,53		
	Mercadona	Maíz	0,2º				1,67		
	Caprabo	Eroski	Virgen Extra	0,5º	16,99	12,90/13,35 (3 l.)	2,89	4,35	3,69/3,79
	Eroski	Virgen Extra Seleqtia				10,54 (3 l.)		3,49	3,95
	Eroski	Oliva Suave	0,4º			19,15/20,75		3,75	
Eroski	Eroski	Oliva Intenso	1º		18,75		3,75		
	Eroski	Girasol	0,2º		4,74/5,39		1,09		



### Aceites de oliva virgen extra ecológico (Precio euros)

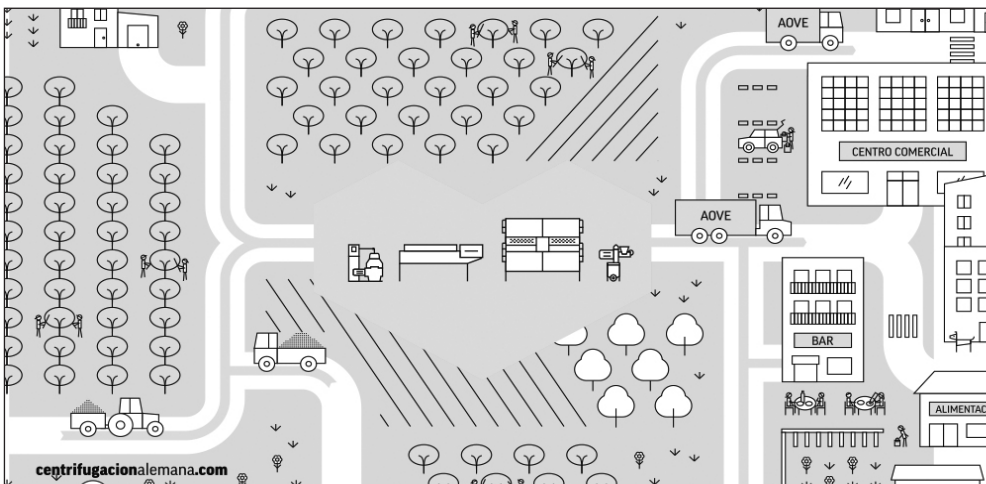
MARCA	LATA 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Alhema de Queiles		33,00 (3 l.)			9,37
Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña					10,00
Belvis de las Navas					23,90
Borges		3,50			3,65/3,99
Calandina Ecológico			5,99		
Campomar Nature Bio	19,25 (2,5 l.)	5,99	7,99		
Carbonell Eco				4,49/5,69	5,49
Carrefour Eco				3,32	
Castillo de Canena Picual Biodinámico					23,00
Castillo de Tabernas	50,00	76,50 (cristal 5 l.)		13,25 (Coupage)	
Dama de Elaia					14,50
El Corte Inglés Ecológico				4,56	4,49
El Lagar del Soto	35,95				5,79 (lata)
El Maités		22,00 (lata 2,5 l.)	10,00 (lata 1 l.)		5,50 (lata)
Eolea Ecológico				8,75	
Finca La Torre		36,00 (lata 2,5 l.)			18,90
Hacienda Guzmán Ecológico					17,00 (Of.)
LA Cuisine					6,19
LA Organic (LA Amarilla de Ronda)				16,50 (lata)	14,95
L'Estornell Eco			13,00	13,80/14,30	3,90
La Española Ecológico				3,99	4,70
Luque	31,50	34,75 (lata 3 l.)			
Nuñez de Prado	39,00				8,27
Ñ Organic					14,50
Olivar de Segura	27,99		7,77	6,57	14,95
Oro del Desierto Ecológico					6,25
Oro de Génave				5,65	5,59/6,25
Padilla Oliva Bio	50,00			13,00	6,00 (lata)
Pago de Quirós					12,50
Pago Piedrabuena					7,50
Parqueoliva					5,00
Rincón de la Subbética				6,50	4,25
Románico Ecológico					4,38 (Of.)
Señorío de Vizcántar Ecológico			6,50		
Sierra de Génave				4,50	
Soler Romero					7,95
Veá (Lérida)	54,00	7,90 (0.370 l.)	15,00	5,80 (frasca 0,25 l.)	10,29/10,72
Verde Mágina Ecológico	27,55				8,25
Vieiru		20,50 (lata 3 l.)			2,99
Viriato	34,00 (vidrio 5 l.)		9,00		11,50

### Aceite de orujo de oliva (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	0,4	15,10		1,68
La Masía Lindoliva		8,07/12,09		1,64

### Aceite de oliva (Precio euros)

MARCA	GRADOS	LATA 5 L.	ENVASE 5 L.	ENVASE 2 L.	BOTELLA 1L.
Carbonell	0,4°	19,95/20,99	10,98/19,45	7,59	2,88/3,99
Coosur Sabor			19,94	5,70	2,45/3,69
Coosur Suave			19,94		2,45/3,69
Dintel	0,4°/1°		15,95	8,80 (3 l.)	4,75
Koipe Sabor	1°	11,75 (env. 3 l.)	19,15	7,44	3,75/3,95
La Española Sabor Suave	0,4°	21,99	18,83/19,45	5,70	3,09/3,99
La Española Sabor Intenso	1°	15,40	18,83/19,45		3,09/3,99
La Masía Suave	0,4°		13,96/14,85	8,41/8,95 (3 l.)	2,30/3,36
La Masía Sumum			13,96/14,85	8,41/8,95 (3 l.)	2,30/3,36
Ybarra Suave		23,99	22,99	9,49 (3 l.)	2,37/3,29
Ybarra Más Sabor				9,95 (3 l.)	2,37/3,29



EN EL  
CORAZÓN  
DEL ACEITE

centrifugación  
alemana



**SE VENDEN**

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

**Teléfono: 680 690 618**

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

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

**SE VENDEN**

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

**Teléfono: 625 683 192**

**VENDEMOS**

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

**Más información: 639 662 170**

**SE BUSCA**

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

**Teléfono: 661 500 154**

**SE VENDE**

Diverso material de laboratorio.

**Más información: 618 753 164 (Pilar)**

**VENDEMOS**

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

**Más información: 630 900 805**

**SE VENDEN**

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

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

**SE BUSCA**

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

**Más información: 630 825 235**

**SE VENDE**

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

**Más información: 958 463 046**

**SE VENDE**

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

**Interesados, llamar al 957 600 150**

**www.treico.com**

# Canuacatarías

## Andalucía aprueba un programa de atención individualizada para empresas exportadoras

El Gobierno andaluz ha puesto en marcha la nueva hoja de ruta para reactivar la internacionalización de las empresas andaluzas ante las restricciones de movimiento derivadas de la crisis provocada por el COVID-19. Para ello, el Consejo de Gobierno ha tomado conocimiento del Programa Activa Internacional, cuya formulación -aprobada el pasado 2 de junio- contempla instrumentos y medidas para reactivar la actividad y el negocio internacional de las empresas andaluzas.

El Programa Activa Internacional ha sido elaborado por la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior, a través de Extenda-Agencia Andaluza de Promoción Exterior, con la participación y consenso de la Confederación de Empresarios y el Consejo Andaluz de Cámaras de Comercio, Industrias, Servicios y Navegación.

El programa incluye medidas a corto pla-

zo, a través de Extenda, para reactivar la actividad internacional de las empresas, especialmente de los sectores más afectados por la crisis derivada del COVID-19, y divididas en tres bloques: la creación de un mapa de oportunidades de exportación en mercados en recuperación y un plan de acción para sectores especialmente afectados; un plan de acompañamiento y tutela de la empresa exportadora a través de consultoría especializada; y adaptación y mejora de los servicios de Extenda, a través del *business intelligence* y medidas para mejorar la liquidez de las empresas por valor de 1,5 millones de euros hasta junio de 2021, y de las que se beneficiarán 600 empresas.

La ejecución de este programa, a través de Extenda, conlleva un coste adicional

que será cubierto con la dotación presupuestaria con la que cuenta actualmente la Agencia Andaluza de Promoción Exterior, toda vez que su programación actual se ha visto afectada por la suspensión o aplazamiento de numerosas acciones en el exterior -por ejemplo, misiones comerciales o ferias internacionales- debido a las restricciones a los movimientos internacionales.

Asimismo, otras medidas a desarrollar en el marco del programa no supondrán en principio una previsión de gasto superior al estimado inicialmente, sino la aplicación de una metodología diferente, adaptada a las circunstancias actuales y basada en el uso de nuevas tecnologías y canales digitales.

[www.extenda.es](http://www.extenda.es)



# Agenda

## “A Jaén, a vivir experiencias”: actividades turísticas para despertar tu espíritu viajero

La Diputación de Jaén ha puesto en marcha hasta finales de año el programa de promoción turística “A Jaén, a vivir experiencias”, por el que los visitantes que reserven su estancia en alojamientos turísticos de la provincia podrán disfrutar de actividades gratuitas a través de un sistema de bonos.

En total, serán unas 200 actividades desde el mes de julio y hasta el próximo enero que girarán en torno a tres ejes estratégicos: “Jaén, Destino Aventura”, con turismo activo dentro de sus Parques Naturales; “Viaje al tiempo de los Iberos” y “Ruta de los Castillos y las Batallas”, ligados a turismo cultural, patrimonial e histórico.

Con este programa, la Diputación tiene como objetivo colaborar con los alojamientos turísticos de la provincia y “fomentar la reactivación del sector turístico en unos momentos de especial dificultad provocada por la crisis sanitaria”.

De este modo, enmarcadas en el programa “Jaén, Destino Aventura” se ofrecerán actividades en el entorno natural tales como barranquismo, parapente, rutas ecuestres o kayaks dentro de los cuatro Parques Naturales de Jaén.

La oferta de actividades culturales estará formada por las propuestas de la “Ruta de los Castillos y las Batallas”, con actividades singulares para estos meses de verano que se celebrarán al amanecer y al anochecer para que el visitante pueda disfrutar del entorno patrimonial de una manera distinta. Del mismo modo, los siete municipios con restos arqueológicos iberos serán los escenarios de las actividades ofrecidas dentro del programa “Viaje al tiempo de los Iberos”.

En agosto, el estudio Gnomalab proyectará un *video mapping* sobre la Muralla Ciclópea de Iberos. El experto Juanjo Fernández va a crear una videoproyección específica para ese enclave tan particular de la herencia íbera de la provincia, que se podrá disfrutar en varios países. Ese mismo escenario inaugurará las actividades de septiembre, con los conciertos que el quinteto de metales Spanish Brass ofrecerá en las tumbas principescas de Hornos y Toya, en Peal de Becerro, y en Iberos, los días 18 y 19.

El mes de agosto continuará con las actividades de conmemoración del ritual ancestral del equinoccio al amanecer con la música electrónica de DjMoM, que se realizarán en el Opidum de Puente Tablas los días 19, 20 y 21. Los visitantes también podrán disfrutar de una visita guiada especializada al Museo de Jaén, Museo Íbero y Puente Tablas, una actuación de danza contemporánea con la coreógrafa y bailarina brasileña Poliana Lima y una ruta de senderismo en las tumbas principescas de Toya y Hornos.

Las actividades seguirán en otoño con representaciones teatrales, juegos infantiles, actuaciones musicales, visitas especializadas, recreaciones históricas y muchas más experiencias que invitarán al visitante a conocer y disfrutar los siete yacimientos iberos distribuidos por la provincia de Jaén. Este programa se completará con nuevas propuestas que se irán conociendo a lo largo de los próximos meses.

Para participar en las actividades será necesario realizar la inscripción en el teléfono 953 229 668 o en [www.experiencias.jaenparaisointerior.es](http://www.experiencias.jaenparaisointerior.es).

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

## Calendario de Ferias y Eventos en 2020

### 1 Agosto 2020

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

### 1 Septiembre 2020

Del 2 al 5 de septiembre  
**WORLD FOOD ISTANBUL**  
Estambul (Turquía)  
[turkey.food@hyve.group](mailto:turkey.food@hyve.group)  
[www.worldfood-istanbul.com](http://www.worldfood-istanbul.com)

Del 13 al 14 de septiembre  
**GOURMET SELECTION**  
París (Francia)  
[gourmet.selection@comexposium.com](mailto:gourmet.selection@comexposium.com)  
[www.en.salon-gourmet-selection.com](http://www.en.salon-gourmet-selection.com)

Del 14 al 19 de septiembre  
**FERIA DE MAQUINARIA AGRICOLA DE ÚBEDA**  
On line  
[feriamaquinariaubeda@gmail.com](mailto:feriamaquinariaubeda@gmail.com)  
[www.feriamaquinariaagricolaubeda.com](http://www.feriamaquinariaagricolaubeda.com)

Del 14 de septiembre al 8 de noviembre  
**CURSO SOBRE EXPERTO EN GESTION DE SUBPRODUCTOS DEL OLIVAR**  
Baeza (Jaén)  
[baeza@unia.es](mailto:baeza@unia.es)  
[www.unia.es](http://www.unia.es)

Del 22 al 25 de septiembre  
**WORLD FOOD MOSCOW**  
Moscú (Rusia)  
[foodandagrosupport@hyve.group](mailto:foodandagrosupport@hyve.group)  
[www.world-food.ru/Home](http://www.world-food.ru/Home)

Del 22 al 26 de septiembre  
**THAIFEX-ANUGA ASIA**  
Bangkok (Tailandia)  
[www.thaifex-anuga.com/en](http://www.thaifex-anuga.com/en)

Más información sobre los próximos eventos del sector oleícola y olivarero en:  
[www.mercacei.com](http://www.mercacei.com)

Contigo  
Financiación para seguir creciendo

**AgroBank**



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.**



#### OFICINA JAÉN

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

#### OFICINA ZARAGOZA

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

info.spain@pieralisi.com

GRUPPO

**PIERALISI**  
INNOVADORES POR PASIÓN