


 INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR
Mercacei
 SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

El MAPA somete a consulta pública previa la propuesta de extensión de norma del aceite de orujo de oliva pág.5

Calidad y sostenibilidad: la convivencia de dos objetivos imprescindibles en la cadena oleícola italiana pág.11

La primera feria virtual del sector no cumple las expectativas pág.14

Identificados los principales componentes proteicos del AOVE pág.16

AOVE Spain: una botella de virgen extra español en cada cocina del mundo pág.18

Una novedosa campaña publicitaria para romper con los estereotipos asociados a los agricultores pág.21

Paleta

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Dice la Real Academia Española que un paleta es toda aquella persona “rústica y sin habilidad para desenvolverse en ambientes urbanos”. Como si viviésemos en el siglo XII. Toda la prisa que se han dado en incorporar nuevos *palabros* -por si os lo preguntábais, este término también está en la RAE- como *cliquear*, *friki*, *hacker*, *tuit*, *culamen*, *zasca* o *asín* es inversamente proporcional al desinterés que han mostrado por revisar las descripciones que otorgaron hace años a otros como, precisamente, paleta. Porque afirmar que paleta es toda persona rústica es como decir que intelectual es todo aquel que vive en la ciudad y, perdónenme señores de la RAE, pero *¡nanai de la China!*

En este contexto, hemos podido visualizar en YouTube estos días el brillante spot “*De campo sí, de paleta nada*” -al que acompañan vallas publicitarias por toda Andalucía- con el que se ha dado a conocer el proyecto Balam Agriculture, que nace con el objetivo de convertir España en el principal centro de innovación y desarrollo del sector agrícola y alimentario. Porque, como reza su propio eslogan, una cosa es ser de campo, y otra bien diferente, ser un paleta.

“Cuando se habla de la gente de campo, la mayoría de las veces tenemos la falsa percepción de que son paletos. Nada más lejos de la realidad. La

agricultura está en continua reinvencción y la innovación en el sector es una constante. Las nuevas generaciones tienen una gran formación y están emprendiendo proyectos altamente profesionalizados para llevar a cabo cultivos más eficientes y rentables”, han destacado sus impulsores. Amén.

Y es que basta con echar un vistazo a las empresas oleícolas de nuestro país para ver el despliegue y los recursos que están invirtiendo en digitalización. Sistemas de prevención de enfermedades, monitorización de fincas en tiempo real, utilización de drones, inteligencia artificial para la gestión de plagas... Se abre un mundo de posibilidades para que las fincas sean lo más eficientes posible, mejorando rendimientos y recortando gastos con una metodología que hace unos años era impensable. Por ello, en *Mercacei Magazine 107*, que saldrá al mercado en mayo, lanzamos una edición más del *Especial Digitalización* con las novedades más sorprendentes de las empresas del sector en campo y almazara que, desde luego, no dejará a nadie indiferente. Si algo hemos aprendido en estos 26 años es que todos los que componemos este sector somos más de campo que las amapolas, pero de paletos no tenemos ni un pelo. Que vengan otros sectores -o este mismo sector de otros países- a aprender de digitalización, que se lo enseñamos encantados. Hasta por Zoom, ¡miren lo que les digo!



PLAN DE MANTENIMIENTOS PROGRAMADOS

ANTICÍPESE Y AHORRE DINERO

20% DESCUENTO
ENTRE ENERO Y ABRIL

15% DESCUENTO
ENTRE MAYO Y JUNIO

EN SERVICIO DE REPARACIONES EN TALLER Y REVISIÓN TÉCNICA DE ALMAZARAS



“Patrocina la Noticia de la Semana”

“Córdoba acoge la cata final de los EVOOLEUM Awards”

pág.4

976 466 020
953 284 023

@ posventa@pialisi.com
info.spain@pialisi.com

GRUPPO
PIERALISI
INNOVADORES POR PASION

www.pialisi.com



Fundadora:
M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:
BADAJOZ: Miguel Verdasco
CÓRDOBA: Juan Morales Navas
JAÉN: Hermanos Garrido Garrido
COM. VALENCIANA: Miguel Pérez
SEVILLA: José María Puerto Castro
SIURANA, LES GARRIGUES y BAJO
ARAGÓN: Raimon Masip San
Emeterio

Redactora Jefe:
Pandora Peñamil Peñafiel

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

Edita:



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:
Juan A. Peñamil Alba

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

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

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

Imprime:
Gráficas AVE
Depósito Legal:
M 28733 - 1994
ISSN
1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

Prohibida la reproducción total o parcial de textos o fotografías, sin autorización escrita de la Editorial. MERCACEI no se responsabiliza de las opiniones y criterios de sus colaboradores, tanto a nivel de redacción como de los mensajes publicitarios.

Esta publicación es miembro de la Asociación Española de Editoriales de Publicaciones Periódicas.



sumario

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• EVOOLEUM
6-10	Mercado
	• Digitalización
11	Actualidad
	• Calidad
	• Internacional
	• I+D+i
	• Plagas
	• Gastronomía
	• Cata
	• Promoción
23	Precios al Detall
24	Anuncios Breves
25	Agenda

Biblioteca

Recetas con historias y consejos saludables de nutrición



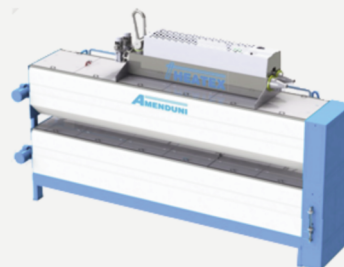
El popular programa de RNE *Esto me suena... en la cocina* ya tiene libro. Su director, el periodista Ciudadano García, y sus colaboradores, el chef Sergio Fernández y el dietista-nutricionista Aitor Sánchez, se han unido para crear una obra donde han fundido la cocina tradicional basada

en los productos de siempre -añadiendo un toque de modernidad- con los conocimientos de nutrición para aportar consejos saludables, así como con la originalidad de apuntes históricos y anécdotas increíbles sobre los alimentos.

¿Sabías que las naranjas contribuyen al buen funcionamiento del sistema inmunitario? ¿Que la croqueta es un plato tan valorado que tiene su Día Internacional: el 16 de enero? ¿Que los romanos ya eran muy aficionados al consumo del brócoli? Todo esto se podrá descubrir en *Esto me suena... en la cocina*.

De la radio a los fogones, los autores ofrecen un libro imprescindible, lleno de sabiduría gastronómica, que te alegrará el paladar de forma saludable y te sacará más de una sonrisa.

Cabe destacar que la publicación ya se encuentra disponible en librerías.



Via delle Mimose, 3 (Z.I.) - 70026. Modugno. Bari. **Italia**
+39 080.5314910 - info@amenduni.it

P.I. Los Olivares. C/ Huelma, parc.19 - 23009. Jaén. **España**
+34 953 281 315 - amenduni@amenduni.es





Aceite de oliva

Nuevo incremento en las cotizaciones debido a la firmeza de la oferta

Una semana más, la firmeza de la oferta y la ausencia de lluvias -que se han reanudado este pasado fin de semana- han provocado otro incremento notorio en las cotizaciones de todas las calidades ofertadas en las principales regiones productoras del país.

Jaén

Mercado muy firme con la oferta dosificando las ventas y la demanda que picotea y opera según necesidad, mientras la especulación sigue apareciendo e influye en el incremento de las cotizaciones. En este sentido, el lampante se sitúa a 2.650 €/t.; mientras que el virgen se establece a 2.800/2.900 €/t. El virgen extra, por su parte, se sitúa a 3.000 €/t.; y el refinado, a 2.700 €/t.

Córdoba

La especulación sigue empujando el mercado con el lampante, mientras que el refinado sigue la estela del especulador. Se percibe gran firmeza por parte de la oferta, favorecida por la ausencia de lluvias durante las pasadas semanas. En este contexto, el lampante cotiza a 2.650 €/t.; el virgen, a 2.800/2.900 €/t.; el virgen extra, a 3.000 €/t.; y el refinado, a 2.700 €/t.

Sevilla

La falta de oferta por parte de la producción -sostenida y sin prisas por vender- provoca una tendencia al alza de todas las cotizaciones. Con la mirada puesta en el cielo a la espera de que lleguen las ansiadas lluvias, el lampante se establece a 2.650 €/t.; al tiempo que el virgen cotiza a 2.750/2.850 €/t.; el AOVE, a 3.000/3.200 €/t.; y el refinado, a 2.650 €/t.

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

Málaga

Mercado muy agitado con oferta retirada y precios al alza que oscilan continuamente, por lo que no se ofrecen cotizaciones para ninguna categoría.

Castilla-La Mancha

Mercado muy firme, con una oferta que se siente fuerte y una demanda que picotea y opera sólo por necesidad. En este contexto, el virgen cotiza a 2.800 €/t.; y el AOVE, a 3.000/3.200 €/t.

Tarragona y Lleida

Escasa operatividad y ligera tendencia al alza debido a la firmeza de la oferta. Así, el frutado dulce de Siurana y Les Garrigues se incrementa hasta los 2.900 €/t.; mientras que el frutado intenso se eleva hasta los 3.000 €/t.

Extremadura

Nuevo incremento en todas las cotizaciones favorecido por la ausencia de lluvias y la firmeza de la oferta, con la demanda operando con normalidad y para cubrir necesidades puntuales. Así, el lampante cotiza a 2.700 €/t.; el virgen, a 2.800/2.900 €/t.; y el AOVE, a 3.000/3.150 €/t.

Valencia

La oferta se sigue mostrando muy firme y esa firmeza mantiene al alza todas las cotizaciones, mientras que la demanda se dedica a picotear y poco más. En este sentido, el lampante y el refinado se sitúan a 2.650 €/t.; el virgen, a 2.700 €/t.; y el virgen extra, a 2.900 €/t.

PLAN DE MANTENIMIENTOS PROGRAMADOS

ANTICÍPESE Y AHORRE DINERO

20% DESCUENTO
ENTRE ENERO Y ABRIL

15% DESCUENTO
ENTRE MAYO Y JUNIO

EN SERVICIO DE REPARACIONES EN TALLER Y REVISIÓN TÉCNICA DE ALMAZARAS



976 466 020
953 284 023

posventa@pialisi.com
info.spain@pialisi.com

GRUPPO
PIERALISI
INNOVADORES POR PASIÓN

www.pialisi.com

Córdoba acoge la cata final de los EVOOLEUM Awards

Córdoba acogió el 5 de abril la cata final de la sexta edición del Concurso Internacional EVOOLEUM Awards organizado por AEMO y Grupo Editorial Mercacei. Los medios de comunicación más influyentes de Andalucía, así como numerosas autoridades y representantes del sector, no quisieron perderse un evento que -a pesar de la situación extraordinaria en la que nos encontramos- se ha convertido en cita obligatoria y punto de encuentro de la cultura del virgen extra a nivel mundial.

A las 9:30 horas del 5 de abril comenzaba en las instalaciones exteriores del restaurante Celia Jiménez -la primera chef andaluza en alzarse con una estrella Michelin- de Córdoba, la cata final de los EVOOLEUM Awards. Tras más de 10 días previos de sesiones de cata presenciales e individualizadas dirigidas por José María Penco, responsable del concurso, los catadores nacionales de EVOOLEUM se dieron cita en la ciudad andaluza para catar los AOVes más puntuados dentro de las más de 700 muestras presentadas en la sexta edición de este concurso internacional. En paralelo, los miembros internacionales del jurado de EVOOLEUM -provenientes de Grecia, Portugal, Alemania, Estados Unidos, Francia, Argentina y Japón- cataron desde sus respectivos países las mismas muestras para ponerlas en común con los resultados de esta sesión y decidir el ansiado TOP100 de esta campaña que se desvelará en los próximos días.

Hasta la final de cata se desplazaron Rafaela Valenzuela, subdelegada del Gobierno en Córdoba; Juan Ramón Pérez, delegado de Agricultura de la Junta de Andalucía en Córdoba; Antonio Ruiz, presidente de la Diputación de Córdoba; o Isabel Albás, primera Teniente Alcalde del Ayuntamiento de Córdoba, quienes se mostraron muy impresionados con la calidad de los zumos presentados y recalcaron la importancia que tiene la Guía EVOOLEUM para promocionar el AOVE en todo el mundo.

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

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

Rafaela Valenzuela aprovechó este acto para elogiar la “sensibilidad” de los catadores de EVOOLEUM, destacando el lado poético de describir con palabras los aromas del virgen extra; mientras que Antonio Ruiz aseguró que “este concurso internacional se ha convertido, sin duda, en una de las mejores herramientas para visualizar lo bueno que tenemos en nuestra provincia”.

Tampoco quisieron faltar a la cita Rafael Jordano, catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Córdoba; Rosa Gallardo Cobos, directora de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes de la Universidad de Córdoba, y Francisco Cáceres Clavero, director del Centro Ifapa Alameda del Obispo, muy comprometidos con la búsqueda de la calidad en el sector del AOVE, quienes subrayaron la la-

bor de la organización y de los catadores de EVOOLEUM además de calificar este encuentro como una “cita imprescindible”.

Finalmente, agencias de comunicación como Europa Press y los medios de comunicación más importantes de Andalucía se acercaron a cubrir el evento y publicaron la noticia en sus portadas digitales.

AOVEs de 23 países

Cabe destacar el éxito absoluto de esta edición de los EVOOLEUM Awards a la que se han presentado más de 700 muestras de 23 países, incluyendo Brasil, Estados Unidos, Eslovenia o Alemania.

Asimismo, y debido al aplazamiento de eventos presenciales como la World Olive Oil Exhibition (WOOE) -donde tradicionalmente se daban a conocer los resultados de este concurso-, en los próximos días se desvelará la fecha y el formato elegido para comunicar los resultados de esta sexta edición.





El MAPA somete a consulta pública previa la propuesta de extensión de norma del aceite de orujo de oliva

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha publicado la consulta pública previa del proyecto de Orden por el que se extiende el acuerdo de la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva al conjunto del sector y se fija la aportación económica obligatoria para realizar actividades de promoción del aceite de orujo de oliva, mejorar la información y conocimiento sobre los mercados y realizar programas de investigación, desarrollo, innovación tecnológica y estudios durante las campañas 2021/22, 2022/23 y 2023/24.

El MAPA ha explicado que, con carácter previo a la elaboración del proyecto de reglamento, se sustanciará una consulta pública, cuyo plazo finalizará el próximo 27 de abril, en la que se recabará la opinión de los sujetos y de las organizaciones más representativas potencialmente afectados por la futura norma acerca de los problemas que se pretenden solucionar con la iniciativa, la necesidad y oportunidad de su aprobación, los objetivos de la norma y las posibles soluciones alternativas regulatorias y no regulatorias.

Este documento subraya que es necesaria una extensión de la norma que ayude, entre otras cuestiones, a recuperar las ventas del aceite de orujo de oliva en el canal Horeca y la industria alimentaria española.

Para las empresas que producen y comercializan el aceite de orujo es importante garantizar que las ventas del producto en España se incrementen y se consoliden para dejar de depender exclusivamente de las exportaciones.

En la actualidad, según recoge, se parte de dos realidades incuestionables: el sector del aceite de orujo dispone de recursos económicos limitados para promoción e investigación y el aceite de orujo de oliva necesita mejorar su imagen “injustamente distorsionada y desenfocada”.

A través de la propuesta de extensión de norma, la Interprofesional pretende continuar trabajando en la promoción del aceite

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Intermediación de Aceites de Oliva
Nuestra estrategia la confianza

ACEITES TUCCITANOS

T. 953 301100 - info@aceitestuccitanos.com

de orujo de oliva a nivel nacional e internacional, en la gestión de programas de investigación, en el desarrollo e innovación tecnológica, en la mejora de la información y el conocimiento sobre los mercados y en la realización de estudios de interés general para el sector.

El próximo 30 de septiembre de 2021 finaliza la vigencia de la Orden con la primera extensión de norma del aceite de orujo de oliva y, como premisa de partida, la segunda extensión de norma tiene un espíritu continuista basado en consolidar las líneas de investigación iniciadas y continuar y ampliar las acciones de comunicación y marketing abiertas.

Los objetivos del proyecto de Orden de extensión de norma en el sector del aceite de orujo de oliva son recuperar la imagen y continuar la reconstrucción de la reputación del aceite de orujo de oliva sobre la base de las investigaciones científicas y los estudios de mercado; recuperar las ventas del mercado interior, así como aumentar las del mercado exterior, y hacerlo con criterios sólidos y sostenibles en el tiempo; y conseguir estabilidad empresarial en el sector orujero.

El mecanismo de la extensión de norma permitirá que todos los operadores del sector contribuyan económicamente en el desarrollo y ejecución de un conjunto de actuaciones que beneficiarán por igual tanto a los que pertenecen a la Interprofesional como a los no integrados en ella.

Preocupaciones del sector de la aceituna de mesa: aranceles, Mercosur y Nutri-Score

El Consejo Sectorial de Aceituna de Mesa de Cooperativas Agro-alimentarias de España ha mostrado su preocupación por los aranceles de EEUU a la aceituna negra, el acuerdo comercial entre la Unión Europea (UE) y Mercosur y el etiquetado Nutri-Score.

La organización ha analizado la evolución del mercado, constatando, entre otras cosas, que los efectos de la pandemia están causando una disminución del 11,2% de media en las exportaciones de este producto a los principales mercados.

Con respecto a la relación comercial con EEUU, ha mostrado su satisfacción por la retirada temporal de los aranceles y confía en que este primer paso se culmine con un acuerdo definitivo entre los dos bloques. Sin embargo, el sector ha recordado que sigue padeciendo los efectos de los aranceles a la aceituna negra desde 2018, lo que, a su juicio, está provocando la exclusión definitiva de España de este mercado.

Sobre el acuerdo entre la UE y Mercosur, el sector ha considerado que las condiciones establecidas son muy desfavorables para sus intereses y ha demandado una mayor sensibilidad del Gobierno de España y de la Comisión Europea a la hora de firmar acuerdos que perjudiquen a sectores como el de la aceituna de mesa “de gran importancia socioeconómica en nuestro país”.

En cuanto al etiquetado Nutri-Score, la sectorial ha defendido la necesidad de brindar al consumidor la mejor y mayor información en relación a las características nutricionales de los alimentos. Sin embargo, ha considerado “imprescindible” que la Administración nacional reflexione sobre la idoneidad de implantar el sistema de etiquetado frontal Nutri-Score, que “deteriora considerablemente la imagen de productos emblema de nuestra Dieta Mediterránea, como la aceituna”.

*Aceites de oliva*C
o
t
i
z
a
c
i
o
n
e
s
d
e
A
c
e
i
t
e
s
y
G
r
a
s
a
s

		EUROS/T. SEMANA 29 mar./11 abril '21 (Cierre día 25 marzo '21)	EUROS/T. SEMANA 12/18 abril '21 (Cierre día 8 abril '21)
		€/t.	€/t.
JAÉN	ANDALUCÍA		
	Lampante, base 1º	2.450/2.500	2.650
	Virgen	2.600/2.700	2.800/2.900
	Virgen extra	2.800/3.000	3.000
	Refinado	2.500	2.700
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	2.500	2.650
	Virgen	2.650	2.800/2.900
	Virgen extra	2.750/2.900	3.000
	Refinado	2.500/2.550	2.700
SEVILLA	Lampante, base 1º	2.450/2.500	2.650
	Virgen	2.550/2.600	2.750/2.850
	Virgen extra	2.800/3.000	3.000/3.200
	Refinado	2.480/2.500	2.650
GRANADA	Lampante, base 1º	2.450/2.500	2.650
	Virgen	2.600/2.700	2.800/2.900
	Virgen extra	2.800/3.000	3.000
MÁLAGA	Lampante, base 1º	2.500	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	2.850/3.000	Sin oper.
ARAGÓN	ARAGÓN		
	Virgen extra (DOP Bajo Aragón)	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	2.600/2.750	2.800
	Virgen extra	2.800/3.050	3.000/3.200
LÉRIDA	Virgen extra (DOP Garrigues) frutado	2.900	3.000
	Virgen extra (DOP Garrigues) dulce	2.800	2.900
TARRAGONA	Virgen extra (DOP Siurana) frutado	2.900	3.000
	Virgen extra (DOP Siurana) dulce	2.800	2.900
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	2.450	2.650
	Virgen	2.500	2.700
	Virgen extra	2.750	2.900
	Refinado	2.500	2.650
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	2.450	2.700
	Virgen	2.700/2.750	2.800/2.900
	Virgen extra	2.850/3.000	3.000/3.150

* 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.COM info@agroisa.com

AGROISA

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



Aceites de orujo

EUROS/T. SEMANA
29 mar./11 abril '21
(Cierre día 25 marzo '21)

EUROS/T. SEMANA
12/18 abril '21
(Cierre día 8 abril '21)

SEVILLA

ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	1.000/1.050	1.100
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	1.400/1.450	1.450

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

Sin oper.

Sin oper.

Refinado

1.480

1.430

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

1.000

1.100

Refinado

1.150

1.150

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

1.480

1.430

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

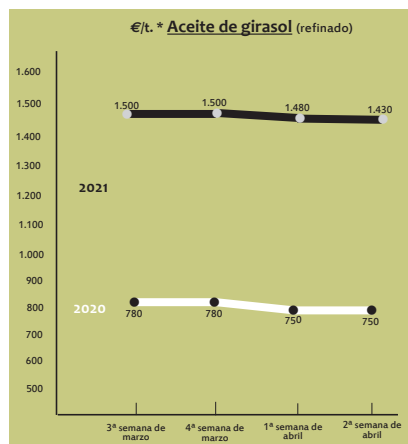
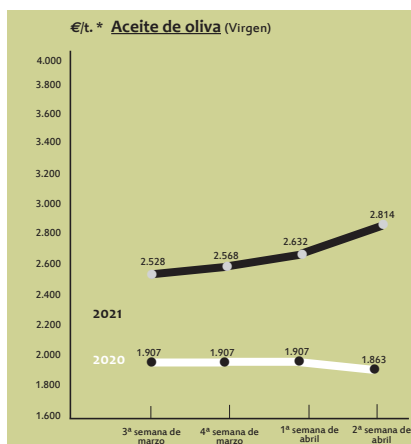
850/890

850/890

(de refino físico)

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



(* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*MADRID
BARCELONA

	EUROS/T. SEMANA 29 mar./11 abril '21 (Cierre día 25 marzo '21)	EUROS/T. SEMANA 12/18 abril '21 (Cierre día 8 abril '21)
	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	690	690
SEBO FUNDIDO, Fancy	660	660
GRASA ANIMAL 3° (origen)	670	670
GRASA ANIMAL 5° (origen)	660	660
MANTECA DE CERDO 1°/3° (origen)	815	815
ACEITE DE COCO (refinado)	1.550	1.550
ACEITE DE LINAZA (refinado)	1.250	1.250
ACEITE DE MADERA	4.750	4.750
ACEITE DE RICINO	1.347	1.347
ACEITE DE PATA DE BUEY	3.977	3.977
ACEITE DE PESCADO refinado	1.250	1.250
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 - 6°, 2ª 08008 - BARCELONA - Tfno: 93 416 19 99 - Fax: 93 416 10 48
www.interfat.com | info@interfat.com



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 29 mar./11 abril '21 (Cierre día 25 marzo '21)	EUROS/KG. SEMANA 12/18 abril '21 (Cierre día 8 abril '21)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,50/4,70	4,50/4,70
		ACEITE DE OLIVA refinado	2,55	2,60
		ACEITE DE ORUJO refinado	1,50	1,50
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,53	1,53
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,55	1,55
		ACEITE DE SOJA refinado	1,25	1,32
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,36	2,38
SUR DE PUGLIA		ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,30	4,30
		ACEITE DE OLIVA virgen	2,50	2,65
		ACEITE DE OLIVA refinado	2,20/2,38	2,30/2,38
TÚNEZ		ACEITE DE OLIVA virgen extra	2,80/2,95	2,90/2,95
	MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,00/3,40	3,20/3,40
TURQUÍA		ACEITE DE OLIVA refinado	2,65/2,67	2,65/2,67
GRECIA		ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	2,90/2,95	3,00/3,05
		ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso	2,85/2,89	2,95/3,00

(Precios facilitados por Olio Oficina Magazine)

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (8 de abril de 2021) (Los tipos de mercado)

	1 semana	1 mes	2 meses	3 meses	6 meses	12 meses
Euro (euribor)	-0,58	-0,58	-0,56	-0,55	-0,53	-0,50
Dólar	0,09	0,12	0,16	0,22	0,23	0,31
Yen Japonés	-0,07	-0,06	-0,05	-0,08	-0,07	0,04
Libra Esterlina	0,03	0,03	0,04	0,04	0,04	0,08
Franco Suizo	-0,84	-0,81	-0,79	-0,76	-0,72	-0,61
Dólar Canadiense	-	-	-	-	-	-

Euro

Peseta.....	166,386
Lira italiana.....	1.936,270
Escudo portugués.....	200,482
Dracma griego.....	340,750
Florín.....	2,204
Dólar.....	1,189
Dólar Canadá.....	1,504
Yen japonés.....	129,12
Corona sueca.....	10,130
Corona checa.....	26,226
Libra esterlina.....	0,856
Franco suizo.....	1,106



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

**BROKER INTERNACIONAL
DE ACEITE DE OLIVA**

www.mirandaoliveoilbrokers.com



Digitalización

El Gobierno impulsa la transición digital del sector agroalimentario

El Boletín Oficial del Estado (BOE) ha publicado el convenio suscrito por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) con la Fundación Escuela de Organización Industrial (EOI) para la organización, gestión y ejecución del Paquete de Digitalización del Programa Nacional de Desarrollo Rural (PNDR) 2014-2020.

El pasado mes de agosto se modificó el PNDR 2014-2020 para incluir el Paquete de Digitalización, que incluye dos medidas de actuación: “acciones de transferencia de conocimiento e información” y “servicios de asesoramiento” en el ámbito de la digitalización. Los beneficiarios de estas ayudas serán entidades supra-autonómicas o de ámbito nacional ligadas al sector agroalimentario, siendo los usuarios finales los agricultores.

El presupuesto asignado para su puesta en marcha es de 3.036.000 euros, de los que 1.512.000 euros se destinan a la medida de formación y 1.524.000 eu-

ros a la de asesoramiento, y está cofinanciado con el FEADER (Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural) y con presupuesto del MAPA. Se ejecutará a lo largo de 2021, 2022 y 2023.

La Escuela de Organización Industrial, que entre sus objetivos persigue potenciar la formación en el ámbito de la innovación y las nuevas tecnologías, colaborará con el MAPA en lo relativo a la organización, gestión y ejecución de las operaciones derivadas de la puesta en marcha del Paquete de Digitalización del PNDR 2014-2020.

Este Paquete de Digitalización pretende impulsar la transición digital del sector agroalimentario contribuyendo a la reducción de la brecha de capacidades en el mismo, fomentando el establecimiento y prestación de servicios de asesoramiento en materia de digitalización, así como a través de la formación y actualización de conocimientos de los asesores.



GARCÍA FORNET E HIJOS, S.L.

Agencia Comercial

CEREALES, FORRAJES Y MATERIAS
PRIMAS PARA PIENSOS

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

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

	PRECIOS
HARINAS	
	€/t.
Harina de soja (s. fábrica)	334
Harina de girasol (integ.) (abril)	167
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).	s/c
	Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú	s/c
Harina de soja (Buenos Aires) (Precios cif Rotterdam)	s/c
CEREALES	
(Estos precios son en origen)	€/t.
Maíz	216
Trigo panificable	240
Trigo forrajero (puerto destino)	230
Cebada cervecera	195
Cebada dos carreras	195
Colza (puerto destino)	277
Guisantes	255
Centeno	190
Harina de girasol (pellets)	190
Harina de girasol (alto proteico)	s/c

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.408,00** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.415,75**.

◆ Precios: Futuros mayo.

Harina de soja: 429,10 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **404,50**.

◆ Precios: Futuros mayo.

Aceite de soja: Cerraba a **52,26** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de **54,55**.

◆ Precios: Futuros mayo.

Maíz: Terminó la semana a **561,50** centavos/bushel, habiendo comenzado a **556,25**.

◆ Precios: Futuros mayo.



Calidad y sostenibilidad: la convivencia de dos objetivos imprescindibles en la cadena oleícola italiana

CEQ Italia, en colaboración con l'Accademia dell'Olivo e dell'Olio, organizó el pasado 29 de marzo el webinar "Calidad y sostenibilidad en la producción de aceite de oliva virgen extra" en el que seis profesores de diversas universidades italianas analizaron estos dos objetivos imprescindibles de la cadena oleícola, que pueden orientar las prioridades de los agentes del sector y las opciones de compra del consumidor.

El director de CEQ Italia, Mauro Meloni, inició el debate subrayando que la calidad y la sostenibilidad se encuentran actualmente en dos momentos diferentes de su historia. "En su acepción general, el concepto de calidad conlleva una experiencia bastante compartida a los ojos del consumidor, que a lo largo de los años ha sabido construir su propia idea de este concepto, mientras que este bagaje desaparece cuando entra en juego la palabra sostenibilidad", señaló.

Según puso de manifiesto, la Agenda 2030, que centra la atención en este tema, declinando el concepto de sostenibilidad en tres macroáreas (ambiental, social y económica) para un total

de 17 objetivos de desarrollo sostenible ofrece un cuadro del término muy articulado y multifacético. En la actualidad, como consecuencia

de una simplificación fisiológica, aunque solo sea lingüística, el término en sí se utiliza en diversos contextos y como estandarte de cualquier empresa o país, que puede hacer alarde de su ventaja competitiva.

Ante ello, Meloni lanzó la pregunta sobre cómo podría alcanzarse el equilibrio entre las dos dimensiones (calidad y sostenibilidad), permitiendo al sistema oleícola nacional mantener y fortalecer mejor sus características diferenciales frente a sus competidores.

Al respecto, Riccardo Gucci, de la Universidad de Perugia, señaló que existe, en primer lugar, un problema de mensurabilidad cuando se habla de sostenibilidad, es decir, una ausencia de parámetros objetivos que de otro modo sí se presentan bajo el título "calidad". Sin embargo, según Gucci, tanto los sistemas oleícolas tradicionales como los más orientados a la intensificación cultural pueden encontrar su espacio en el terreno de la sostenibilidad.

Por su parte, Primo Proietti, de la Universidad de Perugia, centró su intervención en el concepto de sostenibilidad económica como un elemento clave sin el cual el olivar italiano está destinado a desaparecer.

En cuanto al panorama varietal, el profesor Tiziano Caruso, de la Universidad de Palermo, subrayó la urgencia de una estandarización de los procesos productivos; y

Maurizio Servili, de la Universidad de Perugia, habló sobre la calidad y la sostenibilidad en las almazaras.

Del mismo modo, Lanfranco Conte, de la Universidad de Udine, destacó la falta actual de un criterio de mensurabilidad estandarizado de sostenibilidad en términos de contaminantes; y Andrea Marchini, de la Universidad de Perugia, abordó la capacidad actual para percibir la sostenibilidad como un valor agregado del producto.

Finalmente, el vicepresidente de CEQ, Zefferino Monini, resaltó el impacto que puede tener el olivar en la perspectiva de un futuro sostenible, ya que cuenta con un producto potencialmente insustituible, como es el aceite de oliva virgen extra de calidad, capaz de combinar necesidades hedonistas y saludables al mismo tiempo.

"La asociación del AOVE con el concepto de sostenibilidad representaría una pieza adicional en la perspectiva de potenciar un producto que con demasiada frecuencia se trivializa a los ojos del consumidor. Se trata de un reto que se enmarca dentro de la prioridad del Consorcio CEQ, que siempre ha apostado por la puesta en valor de los aceites de oliva vírgenes extra de calidad y la difusión de una cultura del zumo de aceituna, donde la calidad y la sostenibilidad pueden encontrarse las justas proporciones", concluyó.



**INDUSTRIAS
DE LA ROSA**

Ctra. Madrid-Cádiz, Km. 358
Apdo. de Correos 17
14600 MONTORO (Córdoba)
Tfns.: 957 160 034 · 957 160 450



industriasdelarosa@industriasdelarosa.com

WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM

MOLINO TRITURADOR



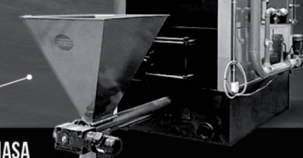
TERMOBATIDORA



CONJUNTO BATIDORA
CON MOLINO PARA
MOLTURACIÓN POR LOTES



BOMBA PARA TRASIEGO



CALDERA DE BIOMASA

ANÁLISIS

**Los NIR más potentes y resolutivos
SpectraAlzer
Olivas**

- Conozca en segundos:
- Rendimiento, aceituna ENTERA o triturada
 - Agotamiento de orujos, evite pérdidas
 - Calidad aceite extraído, clasifique por calidades
 - Nutrición del olivar, abone lo necesario



¡SE AMORTIZAN EN 1 A 3 CAMPAÑAS!

AXFLOW

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

**BOMBAS
TRIEF**

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



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

EXTRACCIÓN



**centrifugación
alemana**

PLANTAS DE EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

953 281 584 SERVICIO TÉCNICO 957 160 851

Pol. Ind. Los Olivares, C/ Huelma, parc. 610 - B - JAÉN

www.centrifugacionalemana.com



Tel.: 949 335 460
NIT38 Olive Analyzer



Análisis rápido de rendimiento graso en aceituna

www.tecnilab.es Renting Coste 0

DEPÓSITOS INOX.



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



www.caldereriamanzano.net



www.jpalacin.com

Info: +34 953 757 112 - Úbeda - Jaén

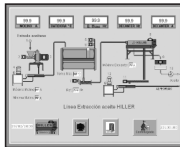
AUTOMATIZACIÓN/ELECTRICIDAD

SISTEMAS ELÉCTRICOS MORENO, S.L.

Electricidad Moreno



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

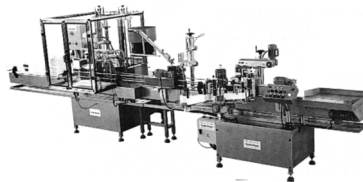


Polígono Industrial, Parcela 20
23790 PORCUNA (JAÉN)
Teléfono: 953 54 54 14 - Fax: 953 54 66 24
www.electmoreno.com

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

BOMBAS

**La experiencia marca
la diferencia**



- Bombas transportadoras de alpeorajo
- Separadoras de pulpa y hueso
- Despalladoras de aceitunas

- Bombas sumergibles para alpeorajo
- Transportadores neumáticos para huesos
- Vibradores de olivos

TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS, S.L.

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

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



ifamensa

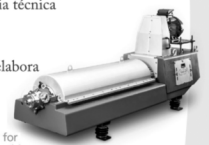
INDUSTRIAS DE FABRICACIÓN DE MÁQUINAS ENVASADORAS, S.L.
Polig. Industrial Villanueva, Sector 4 • C/ Galileo Galilei, 8, Nave 6
Tel. 34 976 186 311 Fax 34 976 185 846
ifamensa@ifamensa.com www.ifamensa.com
50830 VILLANUEVA DE GÁLLEGO (ZARAGOZA) ESPAÑA

**Ingeniería para un
mundo mejor**

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

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

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

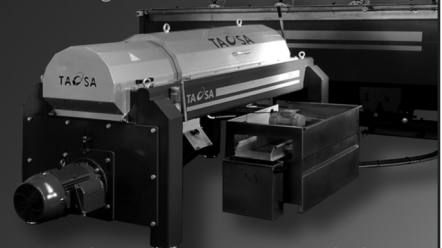


GEA engineering for a better world

gea.com



FÁBRICA Y ALMACÉN
Avda Vicente Piñango 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

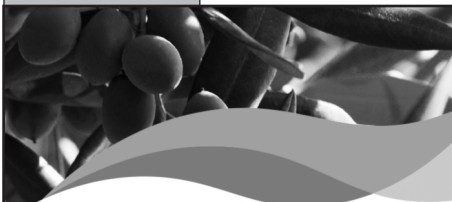
FILTROS ABRILLANTADORES PARA PLACAS DE CELULOSA DE 40x40 PARA ACEITES Y VINOS, DESDE 20 HASTA 100 PLACAS



Tel.: 678 531 111

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

LABORATORIOS



Expertos en análisis de **aceites y grasas**



www.laboratorioagrama.com

LABORATORIO DE ANALISIS DE PLAGUICIDAS, HERBICIDAS, ETC.

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

LABORATORIOS ENOQUISA

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

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



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

#1 RESULTADOS ACREDITADOS Y EN PLAZO.

panel test - físico-químico - contaminantes



laboratorio agroalimentario industrial 924 730 180



OLIVARUM

Fundación CAJA RURAL JAÉN
asesoramiento | análisis | investigación | transformación | 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.olarivarum.es

LABORATORIO



A Tentamus Company

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

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

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

PATIO



AGRINACO
Tecnología de futuro



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

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

La evolución está en nuestro ADN

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



INGENIERÍA Y DESARROLLO AGRO-INDUSTRIAL, S.A.

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



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

METEGAL

Pesaje conforme a METROLOGÍA LEGAL

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

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



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

PESAJE

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

AVANCE, SEGURIDAD Y COMPROMISO

IMATEC
INGENIERÍA, METROLOGÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

SOFTWARE

“Gestión de explotaciones agrícolas y cuadernos de campo.”

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

VIVEROS/CAMPO

MORESIL
Especialistas en Recolección

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

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



Continuo crecimiento de las importaciones australianas de aceite de oliva

El mercado australiano ha mantenido un crecimiento continuo durante las últimas cinco campañas. En concreto, las importaciones de aceite de oliva y aceite de orujo de oliva en Australia aumentaron un 13,1% en 2019/20, hasta alcanzar 36.558 toneladas, lo que supone un 36,2% más que en la temporada 2015/16, según los últimos datos del Consejo Oleícola Internacional (COI).

Australia representa en torno al 3% de las importaciones mundiales de aceite de oliva situándose por detrás de Estados Unidos, con el 36%; la Unión Europea (UE), con el 17%; Brasil, con el 8%; Japón, con el 7%; Canadá, con el 5%; y China, con el 4%. Entre los siete alcanzan el 80% de las importaciones mundiales de este producto.

Por procedencia de las importaciones de

aceite de oliva y aceite de orujo de oliva en Australia, en la última campaña 2019/20 algo más del 94,0% del total proviene de los países de la Unión Europea. España, con 29.125 toneladas en 2019/20 y un incremento del 31,1% respecto a la campaña anterior, es el principal proveedor de Australia, seguida de Italia, con 4.105 t. (-36,3%); y Grecia, con 1.385 t.

En cuanto a los volúmenes por categorías de producto, el 61,2% del total de las importaciones corresponde a aceite de oliva virgen, el 37,8% a aceite de oliva y el 1,0% restante aceite de orujo de oliva.

Según el COI, la evolución de las importaciones de aceite de oliva virgen y aceite de oliva presentó un cambio de tendencia a partir de la campaña 2014/15. Por otro lado, el volumen im-

portado de aceite de oliva virgen ha aumentado un 75,5% si se compara la campaña 2019/20 con la temporada 2007/08 en la que representaba el 46,0% del total de las importaciones.

Aceituna de mesa

Por su parte, el mercado australiano de aceitunas de mesa se sitúa en torno a las 17.000 toneladas en las últimas 12 campañas, alcanzando en 2019/20 (septiembre 2019-agosto 2020) las 16.330 t., alrededor del 2,5% de las importaciones mundiales.

Grecia se sitúa como principal proveedor de este mercado con el 49,8% del volumen importado en la campaña 2019/20 (8.129 t., -17,6); seguido de España, con el 33,7% (5.497 t., -5,9%); Italia, con el 7,4% (1.207 t., +4,3%); y Turquía, con el 3,2% (525 t., -10,7%).

La primera feria virtual del sector no cumple las expectativas

Los pasados 17 y 18 de marzo se celebró FOLIVE, la primera feria virtual dedicada a la industria del aceite de oliva. Según sus organizadores, Alfa Laval y TetraPack, la cita - "que ha traspasado fronteras"- superó todas las expectativas, obteniendo "grandes resultados". Si atendemos a las opiniones de muchas de las empresas participantes recabadas por *Mercacei*, la realidad es muy diferente. Esto nos dijeron...

En la nota de prensa enviada a los medios de comunicación, la organización de FOLIVE afirma que el evento obtuvo cerca de 2.000 usuarios registrados de 35 países, además de 1.200 visitantes procedentes de la mayor parte de los países mediterráneos y Latinoamérica y más de 6.000 visitas a los stands virtuales durante los dos días de la feria. Las conferencias y mesas redondas, por su parte, gozaron "de gran aceptación, acercándose en algunos casos a las 400 visualizaciones", según los organizadores.

Con *Mercacei* se han puesto en contacto muchos de los 25 expositores que participaron en el evento, y las conclusiones revelan una re-

alidad muy diferente. "Han montado una feria para ellos", es la contundente aseveración del máximo responsable de una de las empresas participantes. Casi todas ellas acudieron a FOLIVE por ser colaboradoras y proveedoras de Alfa Laval Iberia, la empresa organizadora, esto es, por compromisos comerciales. De hecho, "una feria sin las grandes empresas del sector no puede ser considerada como tal", sostiene otro de los expositores. En efecto, si algo destacó en FOLIVE es la ausencia -o exclusión- de las grandes firmas proveedoras del sector. Ninguna estuvo presente en FOLIVE, y en muchos casos ni siquiera fueron invitadas a participar en el evento.

Una feria vacía

"Una feria vacía". Así califican a FOLIVE muchos de los expositores de la primera edición. Las opiniones de los expositores son casi unánimes. Comenzando por la escasa participación y casi nula interacción entre los visitantes y los stands virtuales de las empresas; de he-

cho, la mayoría de las visitas se producían entre los propios stands y por parte de la empresa organizadora, Alfa Laval Iberia, según las declaraciones realizadas a *Mercacei*. Otro de los aspectos negativos que subrayan las empresas se refiere a la falta de privacidad y de anonimato de las conversaciones registradas en los chats de cada uno de los expositores. Muchos de ellos pensaban que se trataba de un chat privado, cuando en realidad era público. Es decir, las conversaciones estaban a la vista de todos, hasta que se sugería continuar en privado. Una circunstancia que las empresas participantes achacan a la "deficiente información trasladada a los visitantes y a los expositores", al tiempo que coinciden a la hora de resaltar el "erróneo planteamiento" de la feria. Otras opiniones lamentan la escasa repercusión mediática y sobre todo comercial del evento, sin apenas interacción con los visitantes, a menudo reducidos a simples curiosos sin interés real por los productos, servicios y soluciones de los diferentes expositores.



Informe de la CE: recuperación de precios, crecimiento del consumo y exportaciones estables

La Comisión Europea (CE) ha publicado su último informe de perspectivas agrícolas en 2021 en el que destaca la recuperación de los precios del aceite de oliva en la Unión Europea (UE), el crecimiento del consumo de este producto en el territorio comunitario y la estabilidad de las exportaciones.

El Ejecutivo comunitario señala que en 2020/21 la producción de aceite de oliva de la UE podría alcanzar alrededor de 2,1 millones de toneladas (+10% en comparación con 2019/20). El crecimiento de la producción de España (+325.000 t.) debería compensar con creces los descensos en Italia (-96.500 t.), Grecia (-5.000 t.) y Portugal (-40.500 t.). Un aumento adicional estuvo limitado por factores climáticos en Italia y en Grecia que afectaron a la calidad del aceite en el momento de la cosecha. En el caso de Italia, la CE destaca a tormentas de granizo e inundaciones repentinas; mientras que en Grecia, además de las olas de calor, la falta de trabajadores en el momento de la cosecha generó algunas dificultades.

El informe europeo señala que Andalucía, la principal región productora de España, apuntó que el rendimiento se ha situado en el nivel más bajo de los últimos 25 años, por lo que España redujo su estimación de producción inicial.

Incluidas las existencias iniciales (630.000 t.), la disponibilidad de aceite de oliva de la UE en 2020/21 es un 8% superior a la media de los últimos cinco años.



En los países productores de fuera de la UE, se ha informado de una caída significativa de la producción en Túnez (-66%), mientras que se ha registrado un aumento en Marruecos (15.000 t.) que compensa el descenso en Turquía.

Según Bruselas, gracias a una oferta de mercado más equilibrada, los precios de la UE han comenzado a mostrar signos de recuperación. El precio del aceite de oliva virgen extra en España ha aumentado desde octubre de 2020 y actualmente se sitúa un 12% por debajo de la media de cinco años (alrededor de 270 euros/100 kg.). Por su parte, el precio Grecia es estable y un 11% por debajo de la media de cinco años, mientras que en Italia se sitúa por encima de la media y se mantenido estable desde diciembre de 2020.

Consumo y exportaciones

Asimismo, el informe de la CE indica que el aumento de las ventas minoristas en los prin-

cipales países productores de la UE en 2020 contribuyeron a un crecimiento del consumo comunitario a pesar del cierre del foodservice y un turismo limitado.

En 2020/21, el consumo de la UE podría seguir creciendo (3%), principalmente gracias a la recuperación del foodservice y a unas ventas minoristas estables, respaldadas por una imagen saludable del aceite de oliva y la cocina casera.

Se espera que las exportaciones de la UE se mantengan estables en comparación con un nivel históricamente alto en la última campaña. A su juicio, un aumento adicional de los envíos a China, Japón y EEUU podría compensar las pérdidas en Canadá, Australia, Reino Unido y Brasil. “Es probable que estos países reduzcan sus importaciones debido a las existencias y, en cierta medida, a un incremento de los precios. En el caso de EEUU, parte del crecimiento podría atribuirse a la suspensión de los aranceles durante cuatro meses”, precisa.

Dado que existe una menor disponibilidad en los países productores no pertenecientes a la UE, el territorio comunitario podría sustituir algunas de sus exportaciones. Por ejemplo, Túnez exportó alrededor de 90.000 t. a EEUU en la última campaña. “Esto también afectará a las importaciones europeas, que podrían reducirse a 130.000 t. Como resultado, las existencias de la UE podrían caer por debajo de las 500.000 t., lo que debería propiciar el aumento de los precios”, concluye.

EEUU y España abogan por una relación comercial más positiva y productiva

La representante de Comercio Exterior de Estados Unidos, Katherine Tai, ha mantenido recientemente un encuentro virtual con la ministra española de Industria, Comercio y Turismo, María Reyes Maroto, en la que han destacado la importancia de desarrollar una relación comercial e inversora más positiva y productiva entre ambas partes.

Según ha informado la Oficina del Representante Comercial de EEUU (USTR, por sus siglas en inglés), Tai y Maroto han acordado trabajar para fortalecer la colaboración entre Estados Unidos y España sobre intereses comunes, incluida la resolución de la gran disputa sobre aeronaves civiles ante la Organización Mundial de Comercio (OMC).

También han abordado el impuesto español a los servicios digitales, los desafíos que presenta el exceso de capacidad global de acero y aluminio, y el compromiso compartido de los dos países para encontrar resultados mutuamente beneficiosos. Asimismo, han acordado seguir en contacto de manera regular para debatir temas clave.



Identificados los principales componentes proteicos del AOVE

Personal investigador del Grupo BReMAP (Biología Reproductiva y Microscopía Avanzada de Plantas) de la Estación Experimental de Zaidín (EEZ-CSIC) han logrado determinar por primera vez la composición y el origen del conjunto de proteínas (el proteoma) del aceite de oliva virgen extra.

Este estudio, publicado *Food Chemistry X* y ampliado en *Data in Brief*, demuestra que algunas proteínas de la aceituna resisten el proceso de molturación y extracción, y son transferidas intactas al AOVE. Además, señala a la semilla como la fuente principal de proteínas en dicho aceite, según ha informado la EEZ-CSIC.

Este organismo ha explicado que las proteínas son compuestos minoritarios en el aceite de oliva y su presencia es relacionada con la estabilidad en otros aceites vegetales

comestibles. La identidad de estas proteínas y su impacto en el aceite de oliva es una incógnita desde que se aisló y cuantificó por primera vez la fracción proteica a partir de muestras de aceite virgen y aceite refinado de oliva en el año 2001.

Las proteínas de almacenamiento de la semilla (SSP) constituyen los principales componentes del proteoma del aceite de oliva. Este hecho es relevante, según EEZ-CSIC, dado que existen estudios previos del grupo de investigación que muestran que estas proteínas tienen propiedades nutricionales altamente deseables, así como capacidad antiinflamatoria, y podrían modular las rutas de señalización de la insulina. A su juicio, estos descubrimientos abren la puerta para el uso potencial de las proteínas SSP como base para la creación

de alimentos y aceites funcionales en un futuro cercano.

Además de estas proteínas, el aceite de oliva contiene una enzima lipoxigenasa que podría ser parcialmente responsable del deterioro oxidativo de los ácidos grasos insaturados y los pigmentos de dicho aceite. También ha destacado la presencia de varias proteínas de naturaleza alergénica, entre las que destaca la profilina. Este panalérgeno es un buen candidato de estudio como responsable del síndrome polen-alimento que se ha descrito recientemente en algunos pacientes alérgicos al olivo.

“La identificación de los componentes del proteoma del AOVE permitirá profundizar en su papel en la estabilidad del aceite y en sus propiedades beneficiosas para la salud humana”, ha concluido este organismo.

Finaliza la primera edición del “Título Avanzado de Responsable de Proceso y Conocimiento del Entorno para la Elaboración de Aceite de Oliva”

Del 19 al 23 de marzo se impartió la primera edición del programa “Título Avanzado de Responsable de Proceso y Conocimiento del Entorno para la Elaboración de Aceite de Oliva”, organizado por la Escuela de Negocios AOI Business School ligada a Juan Vilar Consultores Estratégicos. La formación se realizó de forma virtual y contó con la asistencia de 130 alumnos procedentes de la geografía española, portuguesa e italiana.

Este programa surge fruto del compromiso conjunto de AOI Business School y el profesorado procedente de organizaciones, empresas y entidades como Aemoda, Agromillora, Agroisa, Bioento Farm, CBH Agro Innova, Caja Rural de Jaén, Centro Técnico y de Formación en Oleicultura Sierra de Alcaraz, EC2C, Fede Pulverizadores, FOSS, GEA Iberia, Guillermo García Muñoz, Herpasur, Ifeja Fe-

rias Jaén-Expoliva, Lagar do Prado, New Holland, Olimaker, SEO BirdLife, SMART FLIGHT y Juan Vilar Consultores Estratégicos, con la formación y la actualización del conocimiento en los avances producidos en la olivicultura y en el proceso de producción de aceite de oliva teniendo en cuenta los principios de economía, sostenibilidad, productividad y calidad en su elaboración.

En esta actividad formativa se han abordado asuntos como la olivicultura, las técnicas de cultivo, las tendencias en las plantaciones de olivar, los avances en la maquinaria empleada en las labores de cultivo y recolección, la agricultura de precisión, la protección del cultivo con inteligencia predictiva, el análisis en profundidad de la influencia de las operaciones de cultivo en la calidad del AOVE, la preparación de la aceituna para la ex-

tracción del aceite de oliva virgen extra, la gestión de la calidad de la almazara y almacenamiento, y la conservación y envasado del AOVE.

También se ha analizado la innovación tecnológica en plantaciones de olivar como estrategia para la mejora de la renta neta del sector productor, la digitalización de la industria oleícola, las estrategias competitivas de aplicación en el sector oleícola, la generación de valor para los subproductos del olivar, la influencia de las instituciones en la promoción en el sector oleícola y el apoyo financiero; así como el estudio de la actual situación del sector de elaboración de aceite de oliva, tendencias, retos y estrategias.

Los alumnos recogerán su diploma en el acto de clausura durante la celebración de Expoliva y serán obsequiados con un libro.



Andalucía activa un proyecto de gestión integrada de plagas en cultivos como el olivar

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Andalucía ha puesto en marcha un proyecto de gestión integrada de plagas que se va a realizar en fincas demostrativas de Almería, Granada, Huelva, Jaén y Sevilla y que, según ha señalado la consejera, Carmen Crespo, “permite mostrar a técnicos y agricultores cómo se implementa la gestión integral de plagas en determinados cultivos a partir de las correspondientes guías y los reglamentos específicos de Producción Integrada”.

La gestión integrada de plagas consiste en el examen cuidadoso de todos los métodos de protección vegetal disponibles y la posterior integración de medidas adecuadas para evitar el desarrollo de poblaciones de organismos nocivos y mantener el uso de productos fitosanitarios y otras formas de intervención en niveles que estén económica y ecológicamente justificados, y que reduzcan o minimicen los riesgos para la salud humana y el medio ambiente. Su finalidad es, por tanto, el desarrollo de cultivos sanos con la mínima alteración posible de los agroecosistemas y la promoción de los mecanismos naturales de control de plagas.

El plan que ha activado la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible se realiza mediante la puesta en marcha de una red de explotaciones demostrativas, el intercambio de información con técnicos y agricultores mediante el seguimiento de los resultados y la difusión del material generado y las recomendaciones prácticas. La consejera ha apuntado que de esta forma se consiguen promover ejemplos de demostraciones reales en el campo para que técnicos y agricultores “puedan apreciar en primera persona los beneficios asociados a la aplicación de los principios de la gestión integrada de plagas”.

La gestión integrada de plagas antepone siempre que sea posible los métodos biológicos, físicos y culturales a los químicos. Si no existe alternativa, se puede realizar la aplicación de productos fitosanitarios, eligiendo las sustan-

DAVID PÉREZ CASTAÑEDA
 INTERMEDIACIÓN DE ACEITES DE OLIVA A GRANEL
 Agente Comercial Colegiado nº 1018
 C/ Julio Romero de Torres, 59
 14800-Priego de Córdoba
 ☎ 675 93 55 27
 davidperezcastaneda@gmail.com
 www.davidperezcastañeda.com

cias activas de menor impacto posible. En este sentido, se pone de manifiesto el buen hacer de los agricultores andaluces, especialmente de aquellos que realizan Producción Integrada.

Los reglamentos de Producción Integrada tienen como finalidad servir de orientación a agricultores y a asesores para conseguir implantar los principios de esta gestión integrada de plagas en toda la producción agrícola nacional. El Plan de Acción Nacional para el Uso Sostenible de los Productos Fitosanitarios (PAN) pretende conseguir un uso sostenible de los productos fitosanitarios mediante la reducción de los riesgos y los efectos de su uso, así como el fomento de la gestión integrada de plagas y de planteamientos o técnicas alternativas, como las no químicas, entre los que se incluyen los métodos bioló-



gicos y biotecnológicos de control de plagas.

Por otra parte, la estrategia “De la granja a la mesa”, promovida por la Unión Europea, establece la necesidad de la reducción del 50% del uso de los productos fitosanitarios, así como el incremento de un 25% de la agricultura ecológica.

Red estable de fincas de demostración

En este proyecto se ha contado con la colaboración de varias Agrupaciones de Producción Integrada (API), laboratorios de Producción y Sanidad Vegetal adscritos a la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (Agapa) y el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa).

El proyecto se ha iniciado en el mes de febrero en fincas demostrativas de olivar (en Granada, Jaén y Sevilla), cítricos (en Huelva y Sevilla) y cultivos hortícolas protegidos (en Almería). No obstante, la consejera de Agricultura ha asegurado que estas prácticas “se irán ampliando a otros cultivos por toda la geografía andaluza”. Para ello, se aprovecharán las guías y reglamentos, así como los datos facilitados por las API a la Red de Alerta e Información Fitosanitaria de Andalucía (RAIF). Todo ello con el objetivo de establecer un canal eficaz de transferencia de toda esta información a técnicos y agricultores.

La comunicación y difusión de resultados se realizará a través de jornadas técnicas en las propias fincas demostrativas, la página web de la RAIF, sus redes sociales y una newsletter.

Con todo ello “se pretende que éste sea el inicio de una red estable de fincas de demostración”, ha puntualizado la consejera. Se trata de mostrar la eficacia y las ventajas económicas y medioambientales que una implementación efectiva de la gestión integrada de fincas proporciona a la agricultura andaluza, facilitando a su vez el cumplimiento de los nuevos requisitos que se establezcan a nivel comunitario.



AOVE Spain: una botella de virgen extra español en cada cocina del mundo

En 2020 nació el proyecto *AOVE Spain* para promocionar y posicionar el AOVE como un verdadero nutraceutico, eje de la Dieta Mediterránea, y con el fin de que los consumidores conozcan el verdadero valor de este producto y lo incorporen a su dieta mediante la comunicación de la gastronomía y la cocina.

Entre los promotores del proyecto se encuentra Daniel García Peinado, el *chef del AOVE* y chef ejecutivo del Gourmet de la Roja (RFEF). Formado en La Cónsula (Málaga), este cocinero -que ha trabajado, entre otros, con Martín Berasategui- desarrolla una cocina basada en el aceite de oliva virgen extra, con una intensa investigación en *Gastrolive Lab*, laboratorio de I+D en cocina con AOVE.

En declaraciones a *Mercacei*, García Peinado ha precisado que a través de esta iniciativa se pretende ayudar a los productores, a las marcas y a la restauración a promocionar el aceite de oliva virgen extra a nivel mundial, posicionándolo como un ingrediente esencial en la dieta por sus características organolépticas y saludables, y con el fin de conseguir el ambicioso objetivo de “que haya una botella de AOVE español en cada cocina del mundo”.

“Queremos conectar a los productores-marcas de AOVE con los restaurantes: producto y gastronomía unidos en un mismo objetivo. Acercar dos mundos tan separados hoy pero a los que tanto les une”, ha resaltado.

Además del chef malagueño, *AOVE Spain* está integrado por Marian García Crespo, experta en estrategias de marketing y comunicación digital; y Luis Blanco, experto en la gestión y gerencia de almazaras, un equipo multidisciplinar “que lleva en su ADN el amor y la pasión por el oro líquido”.

Este proyecto está realizando en la actualidad labores de divulgación y posicionamiento de más de 90 almazaras a nivel nacional a

través de la publicación de artículos, noticias, entrevistas, etc. en su web, redes sociales y blog. Además, según ha ex-

plicado García Peina-



cabo acciones destinadas a posicionar el virgen extra en el sector de la restauración con propuestas gastronómicas

“que hagan únicos a todos aquellos que apuestan por el AOVE en sus elaboraciones”. Todo ello acompañado por la puesta en marcha de un “sello de calidad del AOVE que distinga a estos establecimientos por el buen trato que otorgan al virgen extra con el fin de que toda la ciudadanía los pueda conocer”.

“Estas son algunas de las acciones en las que actualmente estamos trabajando, que serán completadas en un futuro próximo por nuevas iniciativas que sin duda harán que el AOVE sea cada vez más reconocido. Iniciativas que no dejarán indiferente a nadie y que estamos seguros de que generarán mucha expectación”, ha remarcado.

do, dispone de un buscador de aceites donde cualquier persona puede encontrar toda la información de los diferentes productores y marcas de AOVE.

Asimismo, *AOVE Spain* asesora en materia de I+D+i, gestión de subvenciones, ventas, marketing para almazaras, redes sociales, posicionamiento, etc.; y está llevando a



exp **oliva**

XX Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines
XX International Fair of the Olive Oil and Allied Industries



Jaén
21-25
SEPTIEMBRE

Jaén (Spain)
Sept 21-25

2021

Palacio de Ferias
y Congresos de Jaén
expoliva.info

Organiza



Patrocina



Colabora





Nueva edición del Club de Cata "Olivar & Aceite"

El Centro de Interpretación "Olivar y Aceite" de Úbeda (Jaén) ha puesto en marcha una nueva edición de su Club de Cata "Olivar & Aceite" adaptándose a las necesidades de sus asistentes y socios, así como a la normativa vigente. Esta iniciativa incluirá cuatro sesiones que, como novedad, ofrecen la posibilidad de realizar la actividad de manera virtual.

El presidente del centro, Javier Gámez, ha recordado que el club nació con el firme propósito de dar un paso más en la línea de trabajo desarrollada por la entidad, junto a uno de sus socios, IADA Ingenieros, en aras de la promoción de la cultura del aceite y del olivar, además de convertirse en un espacio de encuentro entre aficionados y profesionales para profundizar en el conocimiento del aceite de oliva virgen extra y disfrutar así de una experiencia sensorial. Además, desde la pasada edición cuenta con la incorporación de la estrategia "Degusta Jaén", lo que supone un valor añadido al club, ya que ofrece la posibilidad de degustar algunos de los productos que se elaboran en la provincia jiennense, que enriquecen el análisis sensorial que se desarrolla dentro de la formación.

En cuanto a la programación, Gámez ha precisado que el club de cata contará con cuatro sesiones en las que intervendrán ponentes de relevancia dentro del mundo del aceite, de la gastronomía, de la miel o del jamón, entre otros ámbitos. Así, en esta

edición contará con la presencia de Miguel Soto, Blanca María Serrano, Brígida Jiménez, Angjelina Belaj, Gema Pedrosa, Lidia Martín, Rosa López Sánchez-Polaina, David Nieto, David Garrancho, Juan Antonio Gómez-Pintado y Rafael Bellido.

La primera sesión, denominada "Disfrutando de la riqueza gastronómica de Jaén", se celebrará el 16 de abril y en ella intervendrán Miguel Soto, secretario del Consejo Regulador de la IGP Aceite de Jaén; y Blanca María Serrano, enóloga de Bodegas Marcelino Serrano.

La segunda cita será el 25 de junio y se ha bautizado como "La diversidad del olivo", en la que participarán Brígida Jiménez, directora del Ifapa de Cabra; Angjelina Belaj y Francisco Jesús Gómez, directora e investigador del Banco de Germoplasma del Ifapa. Esta sesión se centrará en la colección mundial de variedades del olivo y organizará una cata de AOVEs de diferentes variedades y repostería en la que uno de los productos estrella es el oro líquido. Para ello también contará con Gema Pedrosa y Lidia Martín, *pannier* y jefa de pastelería en Panificadora Las Mercedes.

La tercera sesión, denominada "AOVES de nueva cosecha de Jaén", propone disfrutar de los nuevos aceites de la campaña y se llevará a cabo el 19 de noviembre. En ella, Rosa López, del Grupo Aires de Jaén, realizará una cata de vírgenes extra de la provincia; mientras que David Nieto y David

Garrancho, maestros cortadores de jamón, llevarán a cabo una cata de diferentes tipos de este manjar.

Finalmente, la cuarta sesión, "Un viaje oleícola alrededor de España y el mundo", que se celebrará el 17 de diciembre, contará con la presencia de Juan Antonio Gómez-Pintado, presidente de la Finca La Puentezuela; y Rafael Bellido, gerente de Hispamiel.

Gámez ha destacado que como novedad se ofrecerá la posibilidad de poder seguir la actividad de forma virtual -sólo la parte de los AOVEs- y para ello recibirán en casa un kit con todo lo necesario para realizar la sesión.

Por su parte, el diputado de Agricultura, Ganadería, Medio Ambiente y Cambio Climático, Pedro Bruno, ha felicitado a la entidad por el trabajo realizado, ya que persigue el mismo objetivo que la Diputación Provincial de Jaén: dar a conocer y promocionar no sólo los excelentes aceites que se elaboran en la provincia, sino también los productos agroalimentarios que forman parte de la experiencia "Degusta Jaén", a la que pertenecen 229 empresas con más de 3.000 referencias

Otras iniciativas

Asimismo, la entidad ofertará a lo largo del año otras actividades como el "Curso de Iniciación a la Cata de Aceite de Oliva Virgen Extra", a celebrar en dos fechas, los días 7 y 9 de mayo y 3 y 4 de septiembre.

Por otro lado, también se volverá a desarrollar el "Curso de Cata Avanzado" los días 28 y 29 de mayo y 24 y 25 de septiembre.

A su vez, el centro ofrece talleres de cata de aceite de forma virtual, donde los interesados recibirán en su domicilio un kit con todo el material y las instrucciones necesarias para seguirlo. También ha puesto en marcha las denominadas "Píldoras formativas *on line*", de las que quedan aún dos sesiones por celebrar -9 y 23 de abril- y que versarán sobre las variedades del olivar y un bloque de premios y concursos, respectivamente.





Concretadas las acciones promocionales de los "Jaén Selección" en 2021

El presidente de la Diputación Provincial de Jaén, Francisco Reyes, acompañado por el diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, ha mantenido un encuentro de trabajo con responsables de las ocho almazaras y cooperativas que han logrado en 2021 el distintivo "Jaén Selección" para concretar el calendario de ferias y acciones que se van a realizar este año, una planificación que "estará condicionada por la evolución de la pandemia".

En esta reunión con representantes de *Picualia Premium* (Bailén); *Oro Bailén Reserva Familiar Picual* (Villanueva de la Reina); *Hacienda La Laguna* (Puente del Obispo, Baeza); *Noviembre* (Arquillos); *Bañón* (Veracruz, Úbe-

da); *Olibaeza* (Baeza); *Oro de Cánava* (Jimena); y el ecológico *Mergaoliva* (Lahiguera), el presidente de la Diputación ha señalado que "aunque estamos pendientes de lo que decidan las autoridades sanitarias sobre qué se puede o no hacer, sí hemos analizado distintas acciones, como ferias que se han retrasado y en las que pretendemos estar presentes, caso del Salón de Gourmets, Fitur, San Sebastián Gastronomika o la Feria Internacional de Galicia (Salimat)", unas iniciativas a las que "tenemos previsto asistir de manera física si se celebran tal y como están previstas, así como a otro tipo de eventos".

Entre ellos, Reyes ha abordado con estos productores la celebración de la próxima

edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva, que "hemos decidido que es preferible sacarla de los grandes fastos". Al respecto, ha explicado que "en otras ediciones se ha desarrollado en el marco del Salón de Gourmets o en San Sebastián Gastronomika, y este año incluso habíamos barajado la posibilidad de celebrarlo en Expoliva, pero hemos visto la conveniencia de sacarlo fuera de

esos eventos y celebrarlo durante un fin de semana concreto, dado que así la proyección es mucho más importante que si se hace dentro de otros grandes eventos en los que vamos a participar y donde quizás pueda eclipsarse".

Otra de las actividades de las que se ha hablado en este encuentro ha sido del AOVE Blogger. Al respecto, Reyes ha indicado que "hemos visto que en lugar de traer ocho bloggers un fin de semana es preferible que nos visite un bloguero cada fin de semana para estar con uno de los aceites de "Jaén Selección", con lo que esta acción promocional se prolongaría durante ocho fines de semana y dos meses".

Por último, y entre otros asuntos, se ha planteado también "la posibilidad de reducir los tamaños de las botellas de "Jaén Selección" para algunas de las acciones que estamos desarrollando con el objetivo de poder repartir botellas de 100 ml. en vez de las de 500 ml. y llegar así a más espacios; y también analizar qué podemos hacer con el sector de los restaurantes, donde queremos organizar catas de aceite de oliva", ha concluido el presidente de la Administración provincial.



Una novedosa campaña publicitaria para romper con los estereotipos asociados a los agricultores

Balam Agriculture se presenta con una novedosa campaña publicitaria que apela al #orgullocampo para romper con todos los estereotipos asociados a los agricultores. Así, con un video *on line* y unas vallas repartidas por toda Andalucía, invita a los agricultores y a la gente que vive en el campo a sentirse orgullosos de su procedencia y, sobre todo, de su trabajo.

"Cuando se habla de ellos, la mayoría de las veces tenemos la falsa percepción de que son paletos. Nada más lejos de la realidad. La agricultura está en continua reinvencción y la

innovación en el sector es una constante. Las nuevas generaciones tienen una gran formación y están emprendiendo proyectos altamente profesionalizados para llevar a ca-



bo cultivos más eficientes y rentables", han destacado sus impulsores.

Además, según han subrayado, "estamos ante un nuevo concepto de agricultura que combina la productividad y el desarrollo sostenible a través de un nuevo modelo de negocio, donde la tecnología aplicada, la digitalización y la optimización de procesos y recursos juegan un papel fundamental".

Balam Agriculture nace con el objetivo de convertir a España en el principal centro de innovación y desarrollo del sector agrícola y alimentario.



Oilquality: clasificación de los aceites de oliva en tiempo real previamente a su almacenamiento

Un consorcio integrado por la AEI de la industria auxiliar oleícola Inoleo -gestionada por Citoliva- las empresas Amenduni e IMS Pesaje y el Grupo Oleocampo ha desarrollado un método analítico pionero basado en la resonancia, que clasifica de manera exhaustiva y automática los aceites de oliva según sus calidades y características específicas antes de su almacenamiento, al conseguir una caracterización en tiempo real del aceite que se está obteniendo en los puntos críticos de la cadena de producción, desde la molienda hasta la centrifuga vertical. Todo ello sin necesidad de esperar los resultados analíticos tradicionalmente realizados en laboratorios externos o en la propia almazara o cooperativa.

Según ha informado Citoliva, este método trata de dar respuesta “al difícil reto que plantea el proceso de obtención de aceites de oliva de calidad en la actualidad, debido a la ausencia casi total de mecanismos rápidos, fiables y rentables que permitan una respuesta inmediata en el control del proceso, tanto a nivel de producción como para el control de la calidad del producto final y clasificación de los aceites obtenidos previamente a su almacenamiento en bodega.

En este sentido, facilitará la toma de decisiones al aportar un modelo de trabajo autónomo según el análisis del fruto, y predictivo sobre cómo procesarlo según avanza la

campaña en su recolección, al tiempo que permitirá un mejor loteado por características y propiedades del aceite; y abaratará los costes de producción del aceite de oliva.

De manera paralela, ha desarrollado un prototipo de adición de agua perimetral específico para centrifugas verticales que mejora el proceso de clarificación de los aceites, permitiendo obtener la máxima calidad en el producto final y optimizar el rendimiento industrial; lo que, por ende, traerá consigo mayores ingresos en las industrias aceiteras.

Citoliva ha destacado que sus resultados aportarán numerosas ventajas al proceso de extracción, ofreciendo una mayor precisión al posibilitar la clasificación del aceite según sus propiedades organolépticas; además de que permite obtener la mayor cantidad de polifenoles sin perjudicar la calidad del aceite de oliva virgen; así como conseguir la máxima producción de aceite en estas calidades.

El gerente de IMS Pesaje, Pedro Martínez, ha explicado a *Mercacei* que la empresa ha logrado con su tecnología -junto con Amenduni y el Grupo Oleocampo- poder clasificar ese aceite con un aportador de agua perimetral a la centrifuga vertical. Esta tecnología, según ha precisado, permite controlar la temperatu-

OILQUALITY

SISTEMA DE CONTROL DE CALIDAD DE SALIDA DEL ACEITE EN DINÁMICO, PARA SU CLASIFICACIÓN EN BODEGA



ra y humedad del producto desde el patio hasta el almacenamiento.

Estos dos avances tecnológicos se han desarrollado en el marco del proyecto de innovación *Oilquality* (“Sistema de control de calidad de salida del aceite en dinámico para su clasificación en bodega”), financiado con 66.566.00 euros por la Secretaría General de Industria y de la Pequeña y Mediana Empresa, dependiente del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, dentro de la línea de ayudas 2020 a las Agrupaciones Empresariales Innovadoras (AEIs) para contribuir a la mejora de la competitividad de la industria española.

Para el equipo de trabajo, este proyecto tiene una enorme relevancia para el sector al dotarle de un nuevo sistema de determinación de propiedades de los aceites que abaratará los costes de producción del aceite de oliva; y un nuevo equipo piloto a integrar en el proceso productivo del cuerpo de fábrica de la almazara que mejorará la calidad de aceite a obtener.

ICEX organiza la participación española en Anuga

ICEX España Exportación e Inversiones organiza la participación española con pabellón oficial en la feria Anuga, que tendrá lugar en el recinto ferial Kölnmesse de Colonia (Alemania) del 9 al 13 de octubre. Se trata de la 36ª edición de esta feria sectorial de alimentación y bebidas, que se celebra de forma bienal todos los años impares y está considerado como el certamen comercial con mayor relevancia internacional para el sector agroalimentario.

La muestra va dirigida a un público exclusivamente profesional, acudiendo a esta cita

los representantes de las entidades del sector alimentario más importantes del mundo. Los principales objetivos de los visitantes son descubrir nuevas tendencias y productos, verificar los progresos del mercado y encontrar nuevos proveedores.

La feria abarca, bajo un mismo techo, varios eventos especializados del sector agroalimentario, estructurados temáticamente en grandes grupos de productos, contando cada uno de ellos con su correspondiente espacio claramente delimitado.

El pabellón español se desplegará en las siguientes áreas: Anuga Fine Food, Anuga Meat, Anuga Dairy, Anuga Frozen Food y Anuga Drinks.

Anuga 2021 inicia una nueva andadura y se celebrará por primera vez en un formato mixto bajo el lema *Transformar*. Así, la feria tradicional en formato presencial se complementará con la parte digital *Anuga@home*, donde se abordarán las megatendencias actuales en el sector de la alimentación: la sostenibilidad, la salud y la digitalización.



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

tra, ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas. Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)
Ultima revisión de precios: 19 de marzo de 2021.

Aceites de oliva virgen extra ecológico (Precio euros)

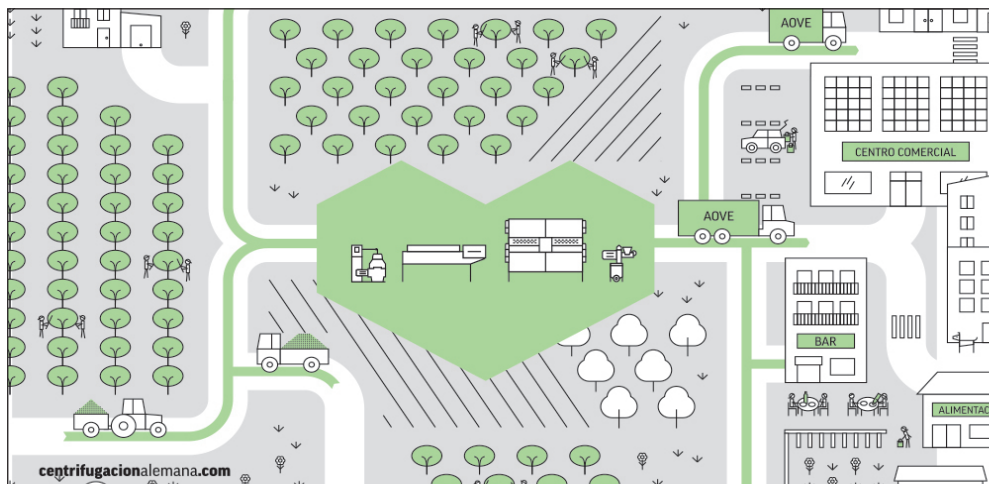
MARCA	LATA 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Alhema de Queiles		33,00 (3 l.)			9,37
Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña					10,00
Belvís de las Navas					23,90
Borges		3,50			3,65/3,99
Calandina Ecológico			5,99		
Campomar Nature Bio	19,25 (2,5 l.)	5,99	7,99		
Carbonell Eco				4,79/5,92	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 Elaiá					14,50
El Corte Inglés Ecológico				4,56	5,59
El Lagar del Soto	35,95				5,79 (lata)
El Maltés		22,00 (lata 2,5 l.)	10,00 (lata 1 l.)		5,00 (lata)
Eolea Ecológico				8,75	
Finca La Torre		36,00 (lata 2,5 l.)			18,90
Hacienda Guzmán Ecológico					21,00
LA Cuisine					5,95/6,19
LA Organic (LA Amarilla de Ronda)				16,50 (lata)	14,95/16,50
L'Estornell Eco			13,00	7/14,50	3,90
La Española Ecológico				3,99	4,70
Luque	31,50	34,75 (lata 3 l.)			
Nuñez de Prado	39,00				7,47/8,27
N Organic					14,50
Olivar de Segura	27,99		7,77	5,99	11,00
Oro del Desierto Ecológico				14,95	
Oro de Génave				6,25	
Padilla Oliva Bio	50,00			6,25	
Pago de Quirós				13,00	6,00 (lata)
Pago Piedrabuena					12,50
Parqueoliva					7,50
Rincón de la Subbética			6,50		5,00
Románico Ecológico				4,25	
Señorío de Vizcántar Ecológico			6,50		4,88
Sierra de Génave				4,50	
Soler Romero					8,25
Veá (Lérida)	54,00	7,90 (0.370 l.)	15,00	5,80 (frasca 0,25 l.)	8,25
Verde Mágina Ecológico	27,55				2,99
Vieiru		20,50 (lata 3 l.)			13,50
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	8,99		1,68
La Masía Lindoliva		5,98		1,73

Aceite de oliva (Precio euros)

MARCA	GRADOS	LATA 5 L.	ENVASE 5 L.	ENVASE 2 L.	BOTELLA 1L.
Carbonell	0,4°	20,41/20,95	12,98/19,50	7,95	4,15
Coosur Sabor			19,94	5,70	3,36/4,20
Coosur Suave			19,94		3,36/4,20
Dintel	0,4°/1°		15,95	8,80 (3 l.)	4,75
Koipe Sabor	1°	11,75 (env. 3 l.)	19,15	7,44	3,80
La Española Sabor Suave	0,4°	21,99	17,29/17,40	5,70	3,03
La Española Sabor Intenso	1°	15,40	17,29/17,40		3,52/3,79
La Masía Suave	0,4°		10,94/14,75	6,98/8,90 (3 l.)	2,28/2,29
La Masía Sumum			10,94/14,75	6,98/8,90 (3 l.)	2,28/2,29
Ybarra Suave		23,99	22,99	9,49 (3 l.)	2,96/3,11
Ybarra Más Sabor				9,95 (3 l.)	2,81/3,05



EN EL
CORAZÓN
DEL ACEITE

centrifugación
alemana



SE BUSCA

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

Más información: info@sagazextra.com

SE VENDE

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

Más información: **958 463 046**

SE BUSCA

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

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

Más información: **630 825 235**

VENDEMOS

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

Más información: **639 662 170**

SE BUSCA

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 VENDEN

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

Teléfono: **625 683 192**

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

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

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: **630 900 805**

SE VENDEN

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

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

SE VENDE

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

Teléfono: **680 714 391**

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

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: **680 690 618**

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

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

El Gobierno aprueba las bases reguladoras de las subvenciones destinadas a financiar avales para la compra de maquinaria agrícola

El Consejo de Ministros aprobó el pasado 6 de abril, mediante Real Decreto, las bases reguladoras de las subvenciones destinadas a la obtención de avales de la Sociedad Anónima Estatal de Caución Agraria (SAECA) por los titulares de explotaciones agrarias o empresas de servicios agrarios que garanticen préstamos para la adquisición de maquinaria agrícola nueva.

Tras la aprobación de estas bases reguladoras, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) publicará próximamente la convocatoria de subvenciones correspondiente al año 2021, que prevé dotar con un presupuesto de 3 millones de euros.

El objetivo principal de estas ayudas es

promover la renovación del parque de maquinaria agrícola mediante la mejora del acceso al crédito ligado a la adquisición de maquinaria nueva. De esta manera se contribuye a la reducción de los costes de producción, la mejora de las condiciones de seguridad en el trabajo y la incorporación de las mejores prácticas agrarias desde el punto de vista medioambiental.

El MAPA subvencionará el coste del aval por un importe de hasta 100.000 euros durante los 10 primeros años del crédito avalado, con la posibilidad de un año de carencia. Los costes del aval subvencionado corresponden a la comisión del aval (1,15% del saldo vivo del crédito durante todos los

años de su vigencia) y el correspondiente a la comisión de estudio (0,5% del importe solicitado, que se abona una sola vez al inicio del crédito).

La maquinaria adquirida deberá estar incluida en el grupo de máquinas de obligatoria inscripción en los Registros Oficiales de Maquinaria Agrícola. Entre otras máquinas se incluyen tractores, remolques agrícolas, cisternas para el transporte y distribución de líquidos, equipos de tratamientos fitosanitarios o de distribución de fertilizantes, remolcados o suspendidos, esparcidores de purines y accesorios de distribución localizada de purines.

www.mapa.gob.es



Agenda

Del 18 al 20 de octubre

La sostenibilidad, eje principal de Gastronomic Forum Barcelona

La sostenibilidad como tendencia ineludible para la industria alimentaria, gastronómica y *foodservice* será uno de los ejes principales sobre los que girará la próxima edición del Gastronomic Forum Barcelona, que este otoño reunirá en el recinto de Montjuïc de Fira de Barcelona a un amplio abanico de empresas del sector y ofrecerá actividades y demostraciones de grandes chefs. El salón coincidirá con la celebración de la Capitalidad Mundial de la Alimentación Sostenible de Barcelona 2021.

Gastronomic Forum Barcelona, que tendrá lugar del 18 al 20 de octubre, trabaja ya en una edición especial que vertebrará sus contenidos en torno a la sostenibilidad y ampliará su formato habitual sumando a su oferta tradicional a los expositores y visitantes de Alimentaria & Hostelco -que finalmente se celebrará en abril de 2022- que tengan interés por participar este año en un evento sectorial de referencia.

De este modo, empresas del *foodservice*, equipamiento, servicios y distribución participarán en el Salón junto a medianos y pequeños productores del sector primario y de la artesanía alimentaria en una convocatoria que se convertirá en el referente de este año para la industria de la alimentación y la gastronomía del país, y que se presenta con el objetivo de contribuir a la dinamización y reactivación del sector.

Gastronomic Forum Barcelona volverá a ser así el punto de encuentro en el que las empresas del sector busquen nuevas oportunidades y caminos hacia la recuperación, sobre todo para el segmento de la hostelería y el *foodservice*,

fuertemente golpeado por la crisis derivada de la pandemia.

El Salón se caracteriza por su capacidad para congrega a profesionales del ámbito de la restauración, la hostelería, el comercio especializado y la gastronomía con poder de decisión y compra en sus respectivos negocios.

Así, los cocineros más prestigiosos, junto a sumilleres y profesionales de la gastronomía, conformarán un atractivo programa de *showcookings* y ponencias magistrales con sesiones de cocina en directo, catas, premios y concursos. Por el momento ya han confirmado su participación, entre muchos otros, los tres estrellas Michelin Joan Roca (El Celler de Can Roca), Ángel León (A Poniente) y Norbert Niederkofler, chef fundador de la red Cook the Mountain, que defiende el ciclo natural y el sabor de los alimentos silvestres.

Otros espacios clásicos del Salón serán Forum Vino o ForumLab, un gran ecosistema de innovación que pondrá al alcance de empresas y profesionales herramientas útiles para la gestión de sus negocios. En su programa se abordarán temas como la producción, el consumo y la salud, el restaurante sostenible, la nueva economía y la Carta Alimentaria de la Región Metropolitana de Barcelona, entre otros.

Fira de Barcelona también organizará esos días los salones Alimentaria FoodTech e Hispack dedicados al equipamiento, la tecnología alimentaria y el envase y embalaje, respectivamente, y que se llevarán a cabo en el recinto de Gran Vía del 19 al 22 de octubre de 2021.

www.gastronomicforumbarcelona.com



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

¡Más de **31.000.000**
de visitas al año!

Calendario de Ferias y Eventos en 2021

1 Abril 2021

- ☞ Del 10 al 12 de abril
PITTI TASTE
Florença (Italia)
direzione.commerciale@pittimmagine.com
www.taste.pittimmagine.com
- ☞ Del 12 al 16 de abril
PRODEXPO
Moscú (Rusia)
centr@expocentr.ru
www.prod-expo.ru/en
- ☞ Del 19 al 20 de abril
EVOO DAYS
Verona (Italia)
solagrifood@veronafiore.it
www.solagrifood.com/it/evoos-days
- ☞ Del 19 al 30 de abril
**I CONGRESO LATINOAMERICANO
DE ACEITE DE OLIVA**
On line
congresolao2020@gmail.com
www.congresolao2020.fq.edu.uy
- ☞ Del 22 al 23 de abril
OVIBEJA
On line
ovibeja@acos.pt
www.ovibeja.pt
- ☞ Del 20 al 22 de abril
WORLD FOOD POLAND
On line
www.worldfood.pl/home
- ☞ Del 26 al 30 de abril
**III CONFERENCIA EUROPEA
SOBRE XYLELLA FASTIDIOSA Y
REUNIÓN FINAL DE XF-ACTORS**
On line
Xylella_conference@efsa.europa.eu
www.efsa.europa.eu

1 Mayo 2021

- ☞ Del 18 al 20 de mayo
SIAL CHINA
Shanghai (China)
info@comexposium-sh.com
www.sialchina.com
- ☞ Del 18 al 21 de mayo
AGRARIA
Valladolid
feriavalladolid@feriavalladolid.com
www.feriavalladolid.com/agraria

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

#PAC21

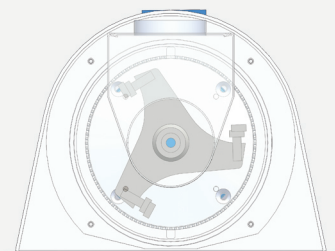
ActitudAgro

Contigo para tramitarte

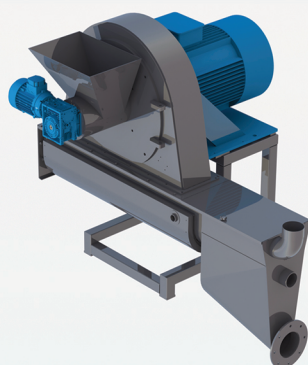
y anticiparte la PAC

AgroBank

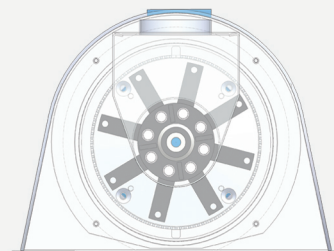
AMENDUNI



MARTILLOS



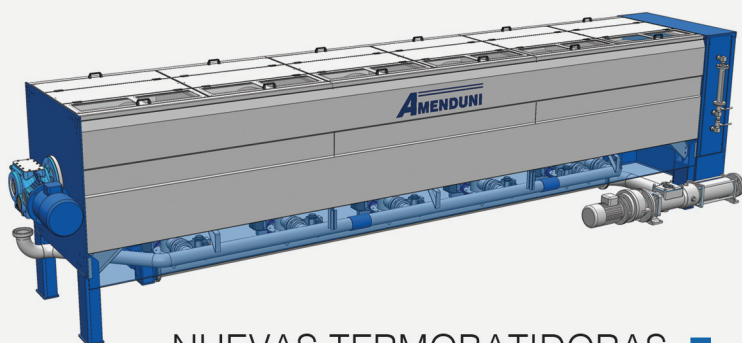
■ NUEVOS MOLINOS



CUCHILLAS



■ NUEVO ACONDICIONADOR DE PASTAS "HEATEX"



NUEVAS TERMOBATIDORAS ■

NUEVAS LINEAS "EVO" Y "REX LIMITED" ■



Via delle Mimose, 3 (Z.I.) • 70026 Modugno (BA) • Italia ☎ +39 080 5314910
Pol. Ind. Los Olivares • C/Huelma • Parc. 19 • 23009 Jaén • Spain ☎ +34 953 28 13 15

🌐 www.amenduni.com   [amenduninicolaspaspa](https://www.facebook.com/amenduninicolaspaspa) • [amenduniberica](https://www.instagram.com/amenduniberica)