


 INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR
Mercacei
 SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Investigadores esclarecen la evolución del género *Olea*, un gran paso hacia el conocimiento del árbol genealógico del olivo
pág.4

Celebrada la primera edición de la innovadora y didáctica "Jornada Pescado y AOVE"
pág.13

Evalúan 85 variedades de olivo para potenciar el sector oleícola en Argentina
pág.16

Carmen Crespo se muestra crítica con la Ley de la Cadena Alimentaria
pág.17

El CIAO 2022 defiende la importancia de los territorios olivareros frente a los cambios socioeconómicos y ambientales
pág.20

Grupo Oleícola Jaén invierte 6 millones de euros en una vanguardista almazara en Baeza
pág.21

La séptima vida del olivo

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Ya sabemos que el olivo tiene muchas vidas, tantas como descendientes. El olivo es lugar de cobijo para la fauna, es sumidero de dióxido de carbono, es sombra para el peregrino y fuente de innumerables regalos. El más preciado es, sin lugar a dudas, el aceite de oliva virgen extra, otro gato de siete vidas. Y ahora, acabamos de conocer la penúltima de ellas. Nunca llegaremos a conocer la última, ¡si es que tiene!

AOVE *Can Guitar*. Así se llama el proyecto donde Pedro Peinado -quizás una de las caras más conocidas del panorama musical jennense- desarrolla todas las posibilidades que le ofrece su guitarra fabricada con latas de AOVE. Sí, han leído bien. Con su instrumento oleícola compone "Las melodías del aceite", obras musicales dedicadas a los paisajes sonoros del aceite de oliva.

Fruto de una investigación acústica llevada a cabo durante años, en estas piezas describe los procesos que intervienen en toda esta cultura oleícola



mediante la fusión de diversos elementos, nuevas técnicas -arco en guitarra, looper, armonías contemporáneas, flamencas, jazz y orientales- y materiales, en este caso las latas de AOVE.

Con su banda fusión ha actuado por todos los rincones de España, estrenando recientemente el espectáculo *Aoverás*, en colaboración con la polifacética artista Carmen Mesa. En él, dan rienda suelta a su imaginación y talento, adentrándose en la investigación de las músicas del mundo desde

un punto de vista muy particular. Poemas, canciones y bailes se acompañan siempre de las AOVE

Can Guitars, sus inseparables latas de virgen extra. Una de las vidas más bellas de este alimento transformado en cultura, pero también en aliado del medio ambiente a través de este maravilloso proceso de reciclaje.

Como bien reza el folleto de las *Noches de luz en los castillos de Jaén*, uno de los últimos festivales donde han actuado, "¡que forma tan singular de dar la lata!". Para mí, desde luego, la mejor.



Seguimos evolucionando
Línea SPI, la más vendida del mundo

¡Nueva imagen,
 nuevo nombre y
 mayor rendimiento!

 **PIERALISI**
 CIRCULAR THINKING
 www.pieralisi.com

▼ "Patrocina la Noticia de la Semana"

"AOVE Premium y en pequeños formatos para entrar en el mercado taiwanés"

pág.11



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

Directora:
Pandora Peñamil Peñafiel

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

Edita:



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:
Juan A. Peñamil Alba

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

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

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

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 del Club Abierto de Editores (CLABE).



sumario

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• I+D+i
6-10	Mercado
	• Promoción
11	Actualidad
	• Ferias
	• Maridajes
	• Agronomía
	• Cooperativismo
	• Investigación
	• Medio Ambiente
	• Congresos
	• Empresas
	• Premios
23	Precios al Detall
26	Anuncios Breves
27	Agenda

Nombramientos

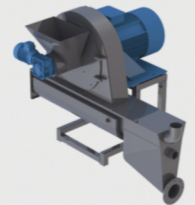
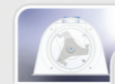
Nuevos miembros en la NAOOA para aportar diversidad a la asociación

La North American Olive Oil Association (NAOOA) ha hecho públicos sus nuevos miembros, que tienen el ánimo de representar a todos los segmentos de la industria del aceite de oliva y reflejar todos sus puntos de vista. Tal y como ha detallado la asociación, estas profesionales -todas ellas mujeres- ayudarán a la asociación a reflejar mejor la creciente diversidad de género que existe en el mundo oleícola a nivel mundial.

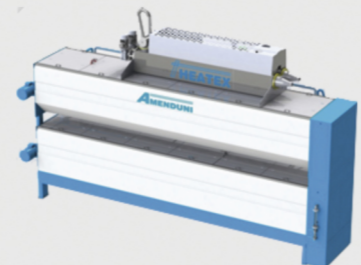
La NAOOA ha asegurado en un comunicado que todas ellas ocupan cargos de dirección y son líderes en sus respectivas áreas, algo que sumará al trabajo colectivo llevado a cabo desde la asociación.

De entre los nombramientos destaca el de Rosa Vañó, directora comercial de Castillo de Canena, y único miembro procedente de España.

El resto de profesionales está compuesto por Ginevra Iris, propietaria de Tabatá Oil (Italia); María Reyes, ex directora de Category Management en KeHE Distributors (EEUU) y colaboradora en el mercado americano de la empresa Casas de Hualdo; Soraya Hosni, cofundadora y copropietaria de la startup Clever Harvest (EEUU); Chasity Pritchett, fundadora y propietaria de Emblem Olive Oil (EEUU); Alexandra Kicenik Devarenne, cofundadora de Extra Virgin Alliance-EVA (EEUU); Samantha Dorsey, presidenta de McEvoy Ranch (EEUU); y Evi Psounou Prodromou, copropietaria y directora general de Yanni's Olive Grove (Grecia).



NUEVOS MOLINOS
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED
NUEVO NUEVO MODELO



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

Ligera caída de precios ante la parálisis de los mercados

No se realizan operaciones. Los mercados se encuentran parados, con una demanda ausente y una oferta tímida. La única actividad registrada se limita a las retiradas del producto adquirido con anterioridad y se sigue mirando con preocupación al cuaje debido a las altas temperaturas registradas.

De persistir esta meteorología se aceleraría la fenología del olivar y provocaría una rápida apertura de las flores en todas las provincias andaluzas, lo que favorecería la expansión de la polilla del olivo por los campos andaluces.

Jaén

Mercado totalmente parado en el que las operaciones se limitan a necesidades concretas y particulares. Aumenta ligeramente la oferta, aunque sigue siendo escasa. La demanda, por su parte, permanece ausente. En este contexto, el lampante se sitúa a 3.150 €/t.; el virgen, a 3.200/3.250 €/t.; el virgen extra, a 3.300/3.450 €/t.; y el refinado, a 3.300/3.350 €/t.

Córdoba

Precios meramente orientativos en un mercado en el que no hay actividad, tan sólo operaciones concretas. La oferta va aguantando, al tiempo que el comprador se encuentra totalmente desaparecido. Este parón abarca todas las calidades, por lo que el lampante se establece a 3.150 €/t.; el virgen, a 3.200 €/t.; el virgen extra, a 3.300/3.400 €/t.; y el refinado, a 3.380/3.400 €/t.

Sevilla

Caída de precios debido a la inoperatividad del mercado, mientras las retiradas se siguen produciendo de forma muy lenta. En este sentido, el lampante se oferta a 3.150 €/t.; el virgen, a 3.200/3.250 €/t.; el virgen

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

extra, a 3.350/3.500 €/t.; y el refinado, a 3.300/3.350 €/t.

Málaga

Mercado parado y caracterizado por la ausencia total de demanda. Únicamente se realizan operaciones de sistemas puntuales. Así, tan sólo el virgen extra muestra precio -pretendido por el comprador-, en torno a los 3.350 €/t.

Castilla-La Mancha

Ausencia de actividad en el mercado, ya que las operaciones realizadas se limitan a retirar lo adquirido anteriormente. A la espera de que se produzca el cuaje y se puedan realizar previsiones de la próxima cosecha, el virgen repite a 3.150/3.250 €/t.; y el AOVE, a 3.300/3.450 €/t.

Extremadura

Poca operatividad en un mercado con cotizaciones a la baja. La climatología está siendo buena, aunque el bajo consumo se nota en las compras de los envasadores. En este sentido, el lampante se oferta a 3.100/3.150 €/t.; el virgen, a 3.200 €/t.; y el virgen extra, a 3.300/3.500 €/t.

Valencia

Nula operatividad en el mercado, con precios meramente orientativos para todas las categorías, con el lampante a 3.150 €/t.; el virgen, a 3.200 €/t.; el virgen extra, a 3.250 €/t.; y el refinado, a 3.350 €/t.

Lérida y Tarragona

Debido a la ausencia de operatividad, repiten una semana más las cotizaciones de los AOVES, situándose los frutados con DOP Garrigues y Siurana a 3.500 €/t.; y a 3.400 €/t. los dulces.



Seguimos evolucionando

Línea SPI, la más vendida del mundo

¡Nueva imagen, nuevo nombre y mayor rendimiento!

La nueva gama de extractores centrifugos nace de la necesidad de mejorar los rendimientos en función de las demandas de nuestros clientes.

PIERALISI
CIRCULAR THINKING
www.pieralisi.com



Investigadores esclarecen la evolución del género *Olea*, un gran paso hacia el conocimiento del árbol genealógico del olivo

La Universidad de Córdoba (UCO) colabora con universidades italianas en una investigación que tiene como objetivo esclarecer los procesos que llevaron a la estructura actual del genoma del olivo cultivado, conocer la cantidad y composición de esa fracción repetitiva en el género *Olea* y, en definitiva, trazar el árbol genealógico del olivo.

El genoma de una planta está compuesto por los genes, pero también por otros elementos como la fracción repetitiva. Esta componente repetitiva está formada por dos tipos de secuencias: los transposones y las secuencias repetidas en tándem. A pesar de que, en muchos casos, esta parte ocupa más de la mitad del genoma de las plantas, hasta hace poco se la conocía como “genoma basura” ya que se creía que no tenía ningún tipo de utilidad. Ahora se busca cuál es la función que tiene, pero para ello hay que caracterizar y estudiar esta parte que hasta ahora no había sido tenida en cuenta, según ha detallado el centro docente en un comunicado.

Con el objetivo de esclarecer los procesos que llevaron a la estructura actual del genoma del olivo cultivado, conocer la cantidad y composición de esa fracción repetitiva en el género *Olea* y, en definitiva, trazar el árbol genealógico del olivo, los investigadores de la Unidad de Excelencia María de Maeztu – Departamento de Agronomía (DAUCO) Concepción Muñoz Díez y Carlos Trapero colaboraron con el equipo de la Universidad de Pisa liderado por Flavia Mascagni. Para ello llevaron a cabo una caracterización profunda de la fracción repetitiva del olivo en comparación con otras cuatro especies pertenecientes al género *Olea*, mediante análisis bioinformáticos y de hibridación *in situ*.

Tras la cuantificación y comparación de la composición la fracción repetitiva en *Olea exasperata* (de Sudáfrica), *Olea europaea subsp. europaeavar. sativa* (el olivo cultivado), *Olea europaea subsp. cuspidata*, *Olea europaea subsp. guanchica* (que crece en Canarias) y *Olea paniculata* (como taxón más alejado, un ancestro del género *Olea*

Intermediario de aceite de oliva

Ramón
Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

que crece sólo en Australia) se determinó que en las cuatro subespecies más emparentadas la parte repetitiva del genoma ocupaba en torno al 50% del mismo, mientras que en el ancestro más alejado ocupaba un 70% del genoma.

En cuanto a la composición de esa fracción repetitiva, el equipo comprobó que, mientras en las cuatro *Oleas* más emparentadas predominaban las secuencias repetidas en tándem y no los transposones, en *Olea paniculata* la situación era inversa. “La hipótesis que se baraja es que hay una competencia entre los transposones y las secuencias repetidas en tándem, de tal manera que el genoma de algún modo, regula esta composición teniendo en cuenta una relación inversa entre los dos grupos”, explica Concepción Muñoz.

Las diferencias en la fracción repetitiva entre las cuatro subespecies más emparentadas y la especie más alejada (*O. paniculata*) sugiere que “estos cambios ocurrieron después de la divergencia entre *paniculata* y las demás especies estudiadas”, es decir, el aumento de las repeticiones en tándem que hay en el resto de *Olea* estudiadas, pero no en *paniculata*. De esta manera, se consigue dibujar el árbol genealógico del olivo con la contribución de esta parte del genoma hasta ahora olvidada.

En este estudio, además, se han identificado 11 familias principales de repeticiones en tándem, cinco de las cuales han supuesto novedosos descubrimientos.

Analizar el genoma, algo que resulta mucho más fácil gracias a la publicación del primer genoma completo del olivo en 2016 y el abaratamiento de técnicas, permite inferir eventos de evolución genómica que han tenido lugar antes o después de la escisión de un taxón y facilitar el dibujo del mapa familiar de este género de plantas, han destacado desde la UCO.

“Con este trabajo se arroja luz sobre la evolución del género *Olea* y, además, se destaca el papel de la fracción repetitiva del genoma en el estudio de esta evolución”, han concluido.





¿Se puede incrementar la rentabilidad del olivar mediante prescripción agroquímica?

Según las conclusiones de un ensayo llevado a cabo por el departamento agronómico de Juan Vilar Consultores Estratégicos -con la colaboración de diversos centros de investigación y universidades nacionales e internacionales- en olivares de España y Portugal, los olivos con prescripción agroquímica presentan un menor índice de madurez que los no tratados y la aceituna se mantiene en envero por más tiempo, permitiendo una mayor flexibilidad en la recolección.

Los centros que han colaborado en este ensayo son, entre otros, la Universidad de Jaén (UJA), la Universidad de Córdoba (UCO), la Universidade de Santiago de Compostela (USC) y el laboratorio certificado por el Consejo Oleícola Internacional (COI), Olivarum.

Los cambios bruscos en el medio ambiente -temperaturas extremas y reducción de precipitaciones- hacen cada vez más difícil la producción agrícola en general y olivícola en particular. Este siglo se caracteriza por el cambio productivo de la agricultura tradicional a la agricultura de precisión, con mecanismos que nos permiten mejorar la eficiencia y uniformidad del riego, la reducción de costes, aumentar la rentabilidad del cultivo, reducir los consumos energéticos y usar los recursos de una manera más sostenible, óptima, y eficiente.

En este sentido, este ensayo llevado a cabo durante tres años en olivares tradicionales y modernos de España y Portugal tiene como objetivo evaluar la eficacia de un tratamiento de prescripción agroquímica respecto al consumo de agua con el ánimo de mejorar la adaptabilidad al medio y los parámetros evaluados referidos a productividad y calidad de cosecha.

Concretamente, en los ensayos llevados a cabo este año, se evaluó el uso y el efecto de la aplicación de OmyaPro Calcium de

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

Tel.: 953 301 100 - info@aceitestuccitanos.com

forma generalizada -omitiendo el tratamiento en un 10% de la superficie destinada a zona de testeo de control- en diferentes parcelas de olivar.

Esta segunda fase del estudio de investigación se llevó a cabo en varias parcelas de olivar tradicional de densidad de plantación de 100 olivos por hectárea, situadas en la provincia de Jaén, teniendo lugar la aplicación durante la primera quincena de julio, por motivo de la evolución de la temperatura que cursó en el mes de junio. En todas las prescripciones se utilizó una dosis de aplicación del 5% de producto y un gasto de caldo de 600 litros por hectárea.

Al hilo de los ensayos anteriores, se evaluaron parámetros como el índice de madurez, forma del fruto y rendimiento graso de la aceituna, para poder testear y corroborar la eficacia de la aplicación del producto.

De los resultados obtenidos se dedujo

que los olivos tratados con este agroquímico presentan un menor índice de madurez que los no tratados, como respuesta al mejor estado hídrico de los frutos, manteniéndose la aceituna en envero por más tiempo, lo que permite una mayor flexibilidad en la recolección.

El tratamiento de OmyaPro Calcium demostró un incremento del peso de media de al menos el 5% respecto al tratamiento control en la mayor parte de los casos, lo que implica una mayor productividad por unidad de superficie. En datos concretos de producción, la cosecha media de los olivos tratados con el producto fue de 54,3 kg./olivo frente a 49,4 kg./olivo de los olivos no tratados, por lo que mejoró la productividad de aceituna por hectárea en un 9,02%.

Respecto a materia grasa en materia seca, el tratamiento mejora el rendimiento en hasta un 3,04%. Asimismo, de valor medio, la aplicación del producto mejora el parámetro de rendimiento graso en un 2,58%.

En términos económicos, la rentabilidad de una explotación se puede ver mejorada en un 19% en calibre de cosecha y rendimiento graso, unido a una mejor respuesta vegetativa y nutricional del olivo, de acuerdo con las cotizaciones actuales, de entre 430 y 1.200 euros por hectárea, dependiendo del modelo de cultivo, idiosincrasia de la explotación, momento de recolección, variedad, etc.

Estos resultados ponen de relieve que el tratamiento con el producto OmyaPro Calcium aplicado a olivar, no solo mejora la respuesta del olivo frente al estrés hídrico, si no que optimiza la morfología del fruto, dotando al olivo de aceitunas de mayor peso y mayor rendimiento graso, lo que repercute directamente en la rentabilidad del cultivo.



Explotación de olivar en seto, variedad arbequina.



Aceites de oliva

		EUROS/T. SEMANA 30 mayo/5 junio '22 (Cierre día 26 mayo '22)	EUROS/T. SEMANA 6/12 junio '22 (Cierre día 2 junio '22)
		€/t.	€/t.
JAÉN	ANDALUCÍA		
	Lampante, base 1º	3.200	3.150
	Virgen	3.250/3.300	3.200/3.250
	Virgen extra	3.300/3.450	3.300/3.450
	Refinado	3.400	3.300/3.350
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	3.200	3.150
	Virgen	3.250	3.200
	Virgen extra	3.350/3.400	3.300/3.400
	Refinado	3.450	3.380/3.400
SEVILLA	Lampante, base 1º	3.200	3.150
	Virgen	3.300	3.200/3.250
	Virgen extra	3.400/3.500	3.350/3.550
	Refinado	3.400/3.450	3.300/3.350
GRANADA	Lampante, base 1º	3.200	3.150
	Virgen	3.250/3.300	3.200/3.250
	Virgen extra	3.300/3.450	3.300/3.450
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	3.400	3.350
ARAGÓN	ARAGÓN		
TOLEDO	Virgen extra (DOP Bajo Aragón)	Sin oper.	Sin oper.
LÉRIDA	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	3.150/3.250	3.150/3.250
	Virgen extra	3.300/3.450	3.300/3.450
TARRAGONA	Virgen extra (DOP Garrigues) frutado	3.500	3.500
	Virgen extra (DOP Garrigues) dulce	3.400	3.400
ALICANTE	Virgen extra (DOP Siurana) frutado	3.500	3.500
	Virgen extra (DOP Siurana) dulce	3.400	3.400
BADAJOZ	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	3.200	3.150
	Virgen	3.250	3.200
	Virgen extra	3.300	3.250
	Refinado	3.400	3.350
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	3.200	3.100/3.150
	Virgen	3.250/3.300	3.200
	Virgen extra	3.350/3.500	3.300/3.500

* 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
maquinaria | servicios



tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



AGROISA.COM | info@agroisa.com



Aceites de orujo

EUROS/T.
SEMANA
30 mayo/5 junio '22
(Cierre día 26 mayo '22)

EUROS/T.
SEMANA
6/12 junio '22
(Cierre día 2 junio '22)

SEVILLA

ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10 ^o	Sin oper.	1.750/1.800
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.800/2.850	2.750/2.800

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

Sin oper.

Sin oper.

Refinado

2.400

2.400

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

1.870

1.870

Refinado

1.930

1.930

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

2.400

2.400

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja

Sin oper.

Sin oper.

Oleínas de orujo

Sin oper.

Sin oper.

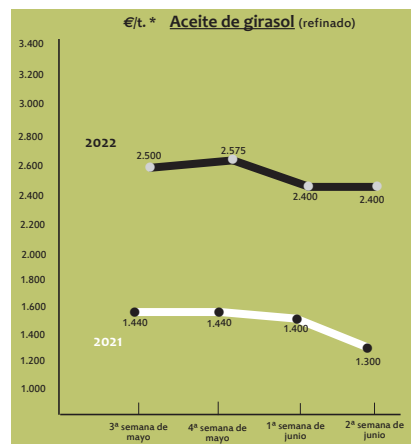
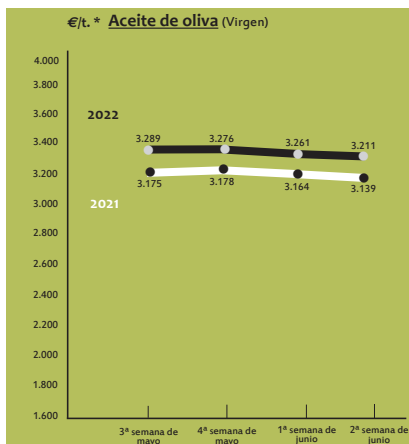
Ácidos grasos de oliva
(de refino físico)

Sin oper.

Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONAEUROS/KG.
SEMANA
30 mayo/5 junio '22
(Cierre día 26 mayo '22)EUROS/KG.
SEMANA
6/12 junio '22
(Cierre día 2 junio '22)

	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3° (origen)	1.250	1.620
GRASA ANIMAL 5° (origen)	1.200	1.625
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.280	1.620
ACEITE DE COCO (refinado)	2.800	2.400
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	4.020	4.020
ACEITE DE RICINO	s/c	s/c
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	2.650	3.150
GLICERINA BIDEDESTILADA	s/c	s/c
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	s/c	s/c

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

ACEITE DE RICINO: calidad nº1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES

Pedro Salinas, 7 - 1° B
41013 Sevilla
jmpuerto@telefonica.net

Tfnos.: 954 532 865
954 536 022
Fax: 954 532 474



Cotizaciones de Aceites y Grasas

Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 30 mayo/5 junio '22 (Cierre día 26 mayo '22)	EUROS/KG. SEMANA 6/12 junio '22 (Cierre día 2 junio '22)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,30/4,40	4,30/4,40
		ACEITE DE OLIVA refinado	3,60	3,55
		ACEITE DE ORUJO refinado	3,00	2,95
		ACEITE DE GIRASOL refinado	s/c	s/c
		ACEITE DE MAÍZ refinado	s/c	s/c
		ACEITE DE SOJA refinado	s/c	s/c
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	s/c	s/c
SUR DE PUGLIA		ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,20	4,20
		ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c
		ACEITE DE OLIVA refinado	3,15/3,25	3,15/3,25
TÚNEZ		ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,35/3,45	3,35/3,45
	MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,50/3,60	3,50/3,60
TURQUÍA		ACEITE DE OLIVA refinado	3,30/3,35	3,25/3,30
GRECIA		ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	3,60/3,70	3,60/3,70
		ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso	3,58/3,62	3,55/3,60

(Precios facilitados por Olio Oficina Magazine)

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (2 de junio de 2022) (Los tipos de mercado)

	1 semana	1 mes	2 meses	3 meses	6 meses	12 meses
Euro (euribor)	-0,58	-0,57	-0,55	-0,55	-0,53	-0,48
Dólar	0,06	0,10	0,12	0,16	0,18	0,26
Yen Japonés	-0,09	-0,08	-0,06	-0,09	-0,04	0,06
Libra Esterlina	0,04	0,05	0,06	0,09	0,10	0,16
Franco Suizo	-0,83	-0,80	-0,77	-0,75	-0,70	-0,59
Dólar Canadiense	-	-	-	-	-	-

Euro

Peseta	166,386
Lira italiana	1.936,270
Escudo portugués	200,482
Dracma griego	340,750
Florín	2,204
Dólar	1,083
Dólar Canadá	1,357
Yen japonés	138,53
Corona sueca	10,23
Corona checa	24,409
Libra esterlina	0,829
Franco suizo	1,025



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



Promoción

¿Aceite de oliva en Albacete? El Partido Popular pide un impulso a su promoción y consumo

El Partido Popular de Albacete ha reclamado un impulso a la promoción y consumo del aceite de oliva que se produce en la provincia a través de su presidente Manuel Serrano, junto con el portavoz del Grupo Popular y viceportavoz, Antonio Martínez y Francisco Navarro, respectivamente, durante una reunión con representantes del sector oleícola de la comarca de la Sierra de Alcaraz.

De esta forma, Antonio Martínez ha presentado en Bienservida el contenido de una moción para su debate en el próximo Pleno, con la finalidad de promocionar y potenciar el consumo de “un aceite de calidad como es el que se produce en las 32 almazaras de la provincia de Albacete, y que es estratégico en las economías domésticas de las Sierra de Alcaraz y del Segura”.

Los representantes del PP de Albacete han insistido en la calidad del aceite de oliva virgen extra de esta provincia, “como demuestra el Premio Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra otorgado recientemente a la Agropecuaria Ecológica Sierra de Alcaraz”.

“Estimamos que es fundamental dar a

conocer entre los vecinos de nuestra provincia la importancia y calidad de nuestros aceites y de las almazaras que lo producen, por lo que pedimos que se lleven a cabo actuaciones de fomento del consumo de este producto, no sólo por parte del sector hostelero de nuestros municipios, sino también de la población en general”, ha manifestado Antonio Martínez, quien ha recordado que el olivar genera riqueza, empleo y fija población en el medio rural.

Asimismo, los representantes del Partido Popular de Albacete piden en la moción que se realicen actividades turísticas para dar a conocer las almazaras de la provincia de Albacete, con el fin de reconocer y fomentar la cultura oleícola, por su incidencia en el arraigo de la población y el valor medioambiental del sector.

Finalmente, han reclamado al Gobierno de la Junta de Castilla-La Mancha la implantación de nuevas ofertas educativas en el Instituto de Alcaraz con el fin de ofrecer mayores posibilidades de inserción laboral en la agricultura a los jóvenes de los municipios que forman parte de la comarca.

FINIBUS

COMERCIO DE
ACEITE DE OLIVA
Y DERIVADOS

MIGUEL S. VERDASCO
INTERMEDIARIO

móvil 0034 659 920 608
miguel@finibus.es

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

HARINAS		PRECIOS
		€/t.
Harina de soja (s. fábrica)		525
Harina de girasol (integ.) (abril)		400
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo)	1.380	
		Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú		s/c
Harina de soja (Buenos Aires) (Precios cif Rotterdam)		s/c
CEREALES		PRECIOS
(Estos precios son en origen)		€/t.
Maíz		310
Trigo panificable		360
Trigo forrajero (puerto destino)		340
Cebada cervecera		270
Cebada dos carreras		270
Colza (puerto destino)		752
Guisantes		280
Centeno		220
Harina de girasol (pellets)		300
Harina de girasol (alto proteico)		340

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.689,50** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.679,00**.

◆ Precios: Futuros julio.

Harina de soja: 412,70 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **421,90**.

◆ Precios: Futuros julio.

Aceite de soja: Cerraba a **78,22** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **78,79**.

◆ Precios: Futuros julio.

Maíz: Terminó la semana a **729,75** centavos/bushel, habiendo comenzado a **770,25**.

◆ Precios: Futuros julio.



AOVE Premium y en pequeños formatos para entrar en el mercado taiwanés

El consumidor taiwanés está cambiando rápidamente sus preferencias alimentarias, sustituyendo aceites como el de palma por otros más saludables como el de oliva y, debido a la escasez de producción local, necesita cubrir la demanda mediante la importación. En cuanto a la procedencia de estas importaciones, los datos de los últimos años recogidos por ICEX España Exportación e Inversiones muestran que los claros líderes del mercado en Taiwán son España, Italia y Grecia. Nuestro país ha incrementado su cuota de mercado hasta llegar a un 51,42% en 2022, frente al 30,85% que registró en 2018.

Aunque el mercado es pequeño y el consumo no está extendido, las importaciones de aceite de oliva virgen han mostrado una tendencia positiva en los últimos años, consecuencia del mayor conocimiento que tiene la población del producto tras las primeras décadas de comercialización en la isla. El aceite de oliva refinado, sin embargo, muestra un potencial más modesto, por su imagen menos asociada con la salud, aunque su sabor más ligero sea más acorde al paladar taiwanés.

En cuanto a la procedencia de estas importaciones, los datos de los últimos años muestran que los claros líderes del mercado en Taiwán son España, Italia y Grecia. Estos tres países juntos representaron el pasado año 93,24% de las importaciones totales de aceite de oliven virgen y el 83,07% de las importaciones de aceite de oliva refinado. En cuanto a los precios medios de venta de los últimos años, el crecimiento paulatino de los precios en general apunta a una *premiumización* del producto a largo plazo.

Si bien la percepción del aceite de oliva español ha mejorado en los últimos años, la mayoría de los consumidores taiwaneses siguen asociando este producto con Italia. Este desconocimiento del papel de líder que ostenta España en la producción mundial de aceite de oliva se debe, en parte, al hecho de que el producto italiano fue el primero en comercializarse en la región. Asimismo, el elevado número de restaurantes italianos presentes en la isla favorece al posicionamiento del artículo italiano, que se percibe como característico de la gastronomía mediterránea.

Canales de distribución

Respecto a los puntos de venta, los supermercados han logrado posicionarse como los destinos favoritos de los consumidores taiwaneses para adquirir los

productos de cocina de compra regular.

Los supermercados, por su lado, se están viendo amenazados por la rápida expansión de los supermercados y han crecido en menor medida durante los últimos años. Destaca el aumento que se ha producido en las ventas de los supermercados, pasando de un 40,8% en 2018 a un 51,7% en 2021. Una de las razones de este crecimiento fue debido a las restricciones impuestas en la isla entre los meses de mayo y agosto, en los que los restaurantes sólo podían ofrecer sus servicios en forma de comidas para llevar, lo que impulsó a los consumidores a elaborar sus platos desde casa.

De esta forma, los clientes dependían de los supermercados para comprar artículos de primera necesidad, favoreciendo las ventas de los supermercados.

El canal de venta *on line* también se ha visto favorecido como consecuencia de la pandemia aumentando considerablemente su presencia entre los canales de distribución. Asimismo, los consumidores incrementaron sus ventas por internet, optimizando más sus viajes, comprando al por mayor y haciendo listas para realizar menores viajes a los supermercados.

En cualquier caso, los canales de distribución en el mercado son largos, lo cual facilita unos márgenes muy altos en comparación con otros mercados de su entorno. Sin embargo, esta naturaleza de la distribución también convierte la elección del importador, casi siempre con exclusividad en el mercado, en algo clave. Es imperativo conseguir ser importante dentro de su cartera para que cumpla nuestros objetivos.

Preferencias del consumidor

En relación con el envase del producto, la mayoría de la oferta se basa en aceite envasado en botellas de vidrio. Debido al bajo consumo por

persona y el hecho de que no se emplee para actividades intensivas en cantidad, como freír, ICEX recomienda comercializar el producto en formatos pequeños, de entre 500 ml. y 1l.

Respecto a las perspectivas de crecimiento del mercado del aceite de oliva en Taiwán, según prevé Euromonitor International, se mantendrá la tendencia positiva en los próximos años, ligeramente mayor en términos de volumen (9%) que en valor (3,7%).

Más allá de las predicciones numéricas, el mercado no muestra signos de un elevado nivel de madurez, ni de un crecimiento que vaya a llevar a ello. El aceite de oliva continúa siendo un producto de nicho, ajeno en la mayoría de las cocinas taiwanesas y que en restauración tiene muchas veces un valor más ornamental que culinario. La madurez en general de la economía y sociedad taiwanesa induce a desestimar posibles cambios bruscos en los hábitos de consumo.

El desarrollo del mercado de aceite de oliva, si bien seguirá creciendo hacia una progresiva *premiumización*, colocando el aceite como un producto gourmet, de nicho, de alto precio y demanda y comercialización selecta, también prevee un aumento de su uso en general y comercialización en grandes superficies. Lo que se quiere indicar es que no alcanzará una posición de liderazgo como aceite de cocina frente a los aceites preferidos, tales como el de soja, sésamo y colza.

La oportunidad que presenta el aceite de oliva español es la comercialización como producto Premium orientado a segmentos altos, ofertando aceite embotellado bajo marcas españolas con el objetivo de obtener un reconocimiento progresivo en la isla, situando el producto en un paradigma de pequeños formatos, altos precios y puntos de venta más exclusivos.



Fallado el VIII Concurso Nacional de Fotografía "La Cultura del Olivo"

El pasado 27 de mayo se falló el VIII Concurso Nacional de Fotografía "La Cultura del Olivo", una de las actividades contempladas dentro de Futuroлива 2022, que se celebrará del 9 al 11 de junio en Baeza. La obra de Floren Fernández Parra, de Baeza, titulada "Los elementos de la magia", se ha alzado con el Primer Premio de esta edición.

El Segundo Premio ha recaído en la obra de José Luis Méndez Fernández (Santa Cruz de Tenerife), con su obra en blanco y negro titulada "Esencia de olivo".

Por su parte, el Tercer Premio ha sido para la fotografía también en blanco y negro "En la niebla", del autor Antonio Atanasio Rubio (Villarrubia de los Ojos, Ciudad Real).

Según han destacado los organizadores del concurso y de la feria en un comunicado, a esta octava edición se han presentado 189 obras fotográficas inéditas, procedentes de 37 artistas de diferentes puntos de España.

Debido a la alta calidad de las obras presentadas a esta edición, el jurado decidió conceder 7 menciones especiales a los artistas Francisco José López Morante (Jaén); José Ramón Luna de la Ossa (Tarancón, Cuenca), con dos menciones; Rafael Egido de la Torre (Toledo); Francisco José López Morante (Jaén); Manuel Ortega Castillo (Zaragoza); y Francisco José López Morante (Jaén).

El jurado, que ha estado presidido por Crisóbal Tornero Cruz, ha contado con la participación de los fotógrafos Antonio Jesús García Cruz, Juan Pablo Mola García Galán y Pedro Salcedo.

Presentación de Futuroлива 2022

El Aula de Cultura de la Diputación de Jaén albergó el 30 de mayo la puesta de largo de Futuroлива 2022, que será, como ha subrayado el presidente de la Administración provincial, Francisco Reyes, "la gran cita de este año en Jaén en torno al aceite de oliva". El máximo responsable de la Diputación participó en la presentación de esta feria, en la que también intervinieron la alcaldesa baezana, Lola Marín; el delegado del Gobierno de la Junta de Andalucía en funciones, Jesús Estrella; y Sebastián Moreno, de la empresa Pópulo que organiza Futuroлива, un acto en el que Reyes

recorrió que "después de la obligada pausa en el año 2020, esta feria del olivar regresa con energías renovadas".

Este "empuje" lo cifró en varios datos: en esta edición se dedicarán "más de 23.000 metros cuadrados al producto y al sector por el que esta provincia es mundialmente conocida" en una ciudad como Baeza, y en una comarca como La Loma, "referentes por cantidad y por calidad en la producción de aceite de oliva". Además, Futuroлива 2022 ya tiene confirmada la presencia de 150 expositores, una cifra similar a la registrada en la última edición presencial celebrada.

Pero esta muestra centrada en el olivar y el aceite de oliva es mucho más que números. Para el presidente de la Diputación es, sobre todo, "una oportunidad para hablar de olivar y aceite, para el debate y la puesta en común de conocimientos a través de sus jornadas técnicas". También es una ocasión para "la renovación y mejora de la maquinaria, ya que la feria cuenta con una amplia exposición comercial" y permitirá "disfrutar del mejor aceite de oliva, dado que habrá más de cincuenta marcas presentes, entre ellas los aceites de oliva vírgenes extra Jaén Selección 2022". Todo ello sin olvidar, como recalcó Reyes, "la oportunidad que ofrece este evento para disfrutar de un lugar como Baeza, ciudad Patrimonio de la Humanidad junto a su hermana Úbeda".

La Diputación de Jaén colabora en esta feria desde el año 2000, cuando tuvo lugar la primera edición de una muestra que organiza la empresa Pópulo Servicios Turísticos y que cuenta también con el apoyo de la Junta

de Andalucía y el Ayuntamiento de Baeza. La cooperación de la Administración provincial se traducirá en la presencia de un stand de 12 metros cuadrados que estarán dedicados a los Jaén Selección, así como a la promoción del destino Jaén, paraíso interior, ha apuntado Francisco Reyes, quien ha adelantado igualmente que también estarán presentes los productos del Degusta Jaén en un mercado instalado en el recinto exterior.

IX Jornada de Difusión Tecnológica

La Universidad de Jaén (UJA) y la empresa Nutesca organizan la IX Jornada de Difusión Tecnológica que se celebrará el 9 de junio en el marco de Futuroлива 2022 y abordará en tres ponencias el genoma del olivo, el uso de drones para la estimación del estado nutricional del olivo y una aplicación móvil para la gestión de trampas de feromonas en el olivar.

Así, Francisco Luque Vázquez, catedrático de Genética del Departamento de Biología Experimental de la UJA, ofrecerá la ponencia titulada "El genoma del olivo: domesticación y variabilidad genética"; mientras que Pablo Cano Marchal, profesor del Departamento de Ingeniería Electrónica y Automática de la UJA, protagonizará una charla sobre "Estimación del estado nutricional del olivo usando drones"; y, por último, Lidia Ortega Alvarado, profesora del Departamento de Informática de la UJA, junto a Ángel Calle Martín, estudiante del Grado en Ingeniería Informática, ofrecerán la ponencia titulada "Aplicación móvil para la gestión de trampas de feromonas en el olivar".



Primer premio.



Segundo premio.



Tercer premio.



Celebrada la primera edición de la innovadora y didáctica "Jornada Pescado y AOVE"

El pasado 27 de mayo tuvo lugar la "Jornada Pescado y AOVE" en las instalaciones del Pazo Libunca, en el municipio coruñés de Narón. Esta actividad -organizada por el Concello de Narón con la colaboración de Fedepesca y enmarcada en el proyecto "Mergullando no litoral de Narón"- tuvo como objetivo brindar a los asistentes una experiencia gastronómica única que mejorase su conocimiento sobre los productos pesqueros de cercanía y los aceites de oliva vírgenes extra de origen gallego.

La Jornada fue impartida y conducida por Irene Espert, fundadora de la iniciativa SENTIT, que busca poner en valor los productos locales, crear redes de colaboración y dar a conocer el funcionamiento y los métodos de producción de la industria marítima y alimentaria al público en general a través de jornadas y experiencias gastronómicas.

Durante la primera parte de la jornada

se llevó a cabo una exposición acerca del aceite de oliva virgen extra, sus diferentes tipologías y su producción. Asimismo, se habló sobre el pescado y la importancia de los productos pesqueros en la dieta teniendo en cuenta todas sus bondades, así como la diferencia entre pescados, azules, blancos y semigrasos. Tras la exposición, se proyectó un vídeo a través del cual los asistentes pudieron aprender más sobre las artes de pesca.

Después de la charla, los asistentes pudieron catar diferentes tipos de aceites, así como degustar distintas elaboraciones elaboradas a base de pescado maridadas con los aceites que habían podido probar previamente.

En concreto, se explicaron las particularidades de cada uno de los tipos de aceites que se ofrecieron en la cata y sus combinaciones idóneas, dadas sus características organolépticas y su maridaje con los productos



pesqueros presentes en los platos. Estos productos pesqueros y sus elaboraciones fueron minuciosamente escogidos para incluir productos de cercanía, entre los que se encontraba la centolla de la ría de Ferrol, el rape negro, las almejas y la lubina salvaje.

El evento tuvo una gran acogida entre los asistentes, resultando muy participativo y didáctico, además de una excelente experiencia para acercar al público en general los productos pesqueros y el aceite de oliva, ambos de cercanía y con enorme valor gastronómico, resaltaron desde su organización.

40 aniversario fema

FERIA DE MAQUINARIA AGRÍCOLA DE ÚBEDA

Jaén
Paraiso Interior

Europa
Invierte en las zonas rurales

DEL 14 AL 17 SEPTIEMBRE DE 2022



ABIERTO EL PLAZO DE INSCRIPCIÓN DE EXPOSITORES
FERIAMAQUINARIAAGRICOLAUBEDA.COM

ORGANIZA



COLABORAN



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural



Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS



LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

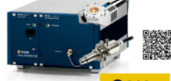
Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPOSITOS INOX.



LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXIDABLE - SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG
WWW.CALDERERIAMANZANO.NET

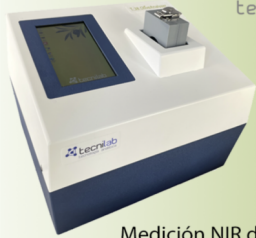


SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO
SERIGRAFÍA VITRIFICABLE Y ORGÁNICA, PINTADO TOTAL Y PARCIAL, HOT STAMPING



tecnología analítica



La solución integral para su almazara

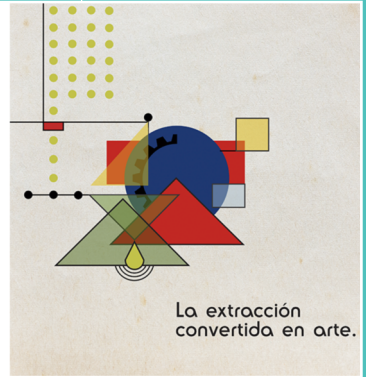
Medición NIR de Grasa, Humedad y Acidez en aceituna y orujo

ENVASES/ENVASADO



Tel: +34 963 751 471
+34 628 632 992
comercial@autelec.es
www.autelec.es

EXTRACCIÓN



La extracción convertida en arte.

BOMBAS



desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es



Codi - Pack
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com



Palacín

Durante más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la separación. Con más de 15.000 instalaciones centrifugas instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugadoras.
Los dispositivos P-Typer están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector oleícola, cumpliendo con los requisitos más exigentes. PALACÍN incorpora en su línea de extracción continua esta gran marca y se convierte en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.

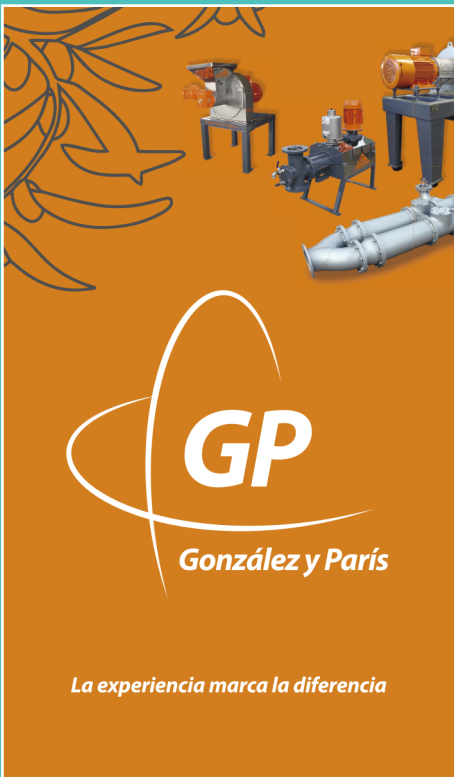
FÁBRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Piarnogordo nº 12
14850 BAENA (Córdoba)
Tel: 0034 957 665 115
e-mail: tacsal@tacsal.com

DELEGAÇÃO EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Mirandela
5370-565 MIRANDELA
Tel: 00351 278 096 522



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

TAOSA



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

EQUIPOS ROTATIVOS Y LINEALES

EXPERIENCIA
50 AÑOS | 40 PAÍSES



AUSER
MaquEmbo, S.L.L.
MAQUINARIA DE EMBOTELLADO

LABORATORIOS



agrama
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



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

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
— la variedad italiana de los —
GRANDES ACEITES

PREMIUM

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

Especializados en análisis de grasas y aceites

75 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan

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

SERVICIOS DE TRANSFORMACIÓN INTEGRAL PARA UNA AGRICULTURA MODERNA, RENTABLE Y SOSTENIBLE.

BALAM
| AGRICULTURE |

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

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

PESAJE

IMATEC
ANÁLISIS Y ASISTENCIA TÉCNICA

Todo lo que necesitas, con nosotros

- PESAJE
- SOFTWARE
- ELECTRICIDAD
- AUTOMATIZACIÓN

Trazabilidad de producto y mantenimiento preventivo

Ahora integramos en proceso de pesaje
DAT-OPERADORES
Nueva normativa de transporte de productos agrarios y forestales previsto en el decreto 190/2018 de 9 de Octubre.

- Elimina el error humano
- Mayor ahorro energético
- Exhaustivo control de los procesos

Potencia y maniobrabilidad, todo en uno

Kubota

www.kubota-eu.com

For Earth, For Life

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

Acreditados por ENAC según la norma ISO 17025 (Consultar Alcance Técnico en www.enac.es). Reconocidos por el C.O.I. como Laboratorio de Análisis Físico-Químico y Contaminantes para el período vigente.

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

MUESTRA SOLUCIÓN

¡¡¡¡¡ CONECTADA 4.0

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

FABRICACIÓN DE MAQUINARIA PARA RECEPCIÓN DE ACEITUNA, PISTACHO, ALMENDRA, CACAHUETE Y OTROS FRUTOS

JARR
METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarrr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

PROSUR

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

Económicos y muy rentables

TODOLIVO Infórmate

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



Evalúan 85 variedades de olivo para potenciar el sector oleícola en Argentina

Un equipo de investigación del INTA Chilecito (La Rioja) se encuentra estudiando el comportamiento agronómico de 85 variedades de olivo de origen europeo y turco con el objetivo de caracterizar su fenología y adaptabilidad, así como evaluar sus características agronómicas e industriales para valorar su explotación comercial en la provincia argentina.

La olivicultura es una actividad intensiva regional y de gran importancia para las provincias argentinas de La Rioja y Catamarca. A fin de acompañar a los productores con información y conocimiento sobre las 85 variedades de origen europeo y turco, el INTA dispuso su estudio y evaluación de comportamiento para aceite, consumo en fresco o ambos.

Claudia Maza, técnica del INTA Chilecito, ha explicado que en el Laboratorio de Aceites y Grasas del organismo buscan “medir las variables de crecimiento, rendimiento, producción, tamaño de planta para evaluar las variables industriales idóneas para la elaboración de aceite y producción de aceituna de mesa”.

“Las evaluaciones agronómicas para aceitunas de mesa permiten analizar el tamaño de fruto y la relación pulpa-hueso, mientras que, para aceite de oliva, se estudian las características físicas, químicas y organolépticas de los aceites obtenidos, según la variedad”, detalló la investigadora, quien concluyó que “todas estas evaluaciones tienen como objetivo brindar al productor informa-

ción de base necesaria a la hora de tomar decisiones técnicas, en cuanto a la elección de variedades en futuras emprendimientos de este cultivo en la región”.

Los parámetros de interés que se evalúan desde el punto de vista agronómico son fisis-estructura y porte de las variedades -vigor, crecimiento, flexibilidad, ect.- En el caso de los aceites obtenidos, se caracterizarán los parámetros físicos y químicos, en el laboratorio de grasas y aceites del centro experimental INTA Catamarca.

En cuanto al manejo técnico en campo, actualmente se disponen en marco de plantación 7 x 5, con riego por goteo y bajo un diseño experimental dispuestos al azar con seis ejemplares por variedad.

UPA reclama una modulación de las ayudas asociadas al olivar para proteger a las explotaciones más vulnerables

“Aplicar la modulación para beneficiar a las explotaciones más vulnerables” es la principal alegación que va a presentar la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) en la aplicación de las ayudas asociadas al olivar con dificultades específicas y alto valor medioambiental. Una modulación con la que, según ha destacado la organización agraria, se lograría modificar el criterio de densidad de árboles y pendiente para favorecer a un mayor número de explotaciones.

En un comunicado remitido por UPA han informado de que el secretario general de UPA-Andalucía y Jaén, Cristóbal Cano, “vuelve a defender la consecución de las ayudas asociadas para el olivar tradicional puesto que se trata de un hito histórico que hemos conseguido desde nuestra organización, que ha sido la única que las ha reivindicado desde 2014”. De hecho, Cano ha resaltado que “ni-

siquiera la propia Junta de Andalucía, en sus alegaciones de diciembre de 2021 al Plan Estratégico Nacional, solicitaba una ayuda asociada para el olivar tradicional”.

Cristóbal Cano ha criticado que “seguramente haya quien no le guste esta ayuda y preferiría que este presupuesto se destinase a arrancar olivos y plantar superintensivos”.

El secretario general ha recordado que las ayudas planteadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) “son mejorables y, por eso, vamos a presentar alegaciones en la línea de reclamar una modulación que beneficie al mayor número de explotaciones posible”. “Para la Comisión Europea es necesario justificar esta ayuda con criterios medioambientales; por lo tanto, la introducción de conceptos como la regresividad o los topes máximos por explotación son muy positivos, ya que de esta ma-

nera se ahonda más en que las ayudas asociadas no fomentan una mayor intensificación y cumplen mejor con su propósito”, ha continuado Cano.

De ahí que UPA reclame la modulación para que “no se de una ayuda lineal y se beneficie más a las primeras hectáreas”.

En este sentido, Cano se ha mostrado satisfecho de que “hayamos conseguido que, a estas alturas de desarrollo del plan Estratégico Nacional, se incluya a este olivar con dificultades en las ayudas asociadas agrícolas, cuando sólo se había abierto la puerta en este marco a la uva pasa”. “Ahora, una vez que hemos conseguido la ayuda, estamos trabajando para que su aplicación sea la mejor posible y mejorarla en futuros marcos comunitarios, tanto presupuestariamente como en condiciones de aplicación”, ha concluido el secretario general.



Las cooperativas agroalimentarias como motores de desarrollo económico y social de España

Cooperativas Agro-alimentarias de España celebró el 31 de mayo su Asamblea General anual en Madrid, en un acto que reunió a más de un centenar de delegados de cooperativas de todo el país que acompañaron al Consejo Rector para fijar las directrices y definir el plan de actuación de la Organización para el próximo año. En el marco de este evento, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, se refirió a las cooperativas agroalimentarias como “motores del desarrollo económico y social de España”.

Luis Planas participó en el acto de entrega de premios y en la clausura de la asamblea, donde subrayó la importancia de estas entidades como “elemento clave en el abastecimiento y la seguridad alimentaria, al proporcionar alimentos variados en cantidad y calidad”, destacando su “dinamismo y fortaleza en los mercados de exportación”.

El ministro aseguró que las cooperativas “son el centro de nuestro sector agroalimentario, ya que generan el 65% del valor de la producción final agraria en España”. De igual forma, subrayó su contribución a la vertebración de los territorios, en términos de creación directa de empleo en el medio rural y de apoyo a la incorporación de jóvenes y mujeres. Finalmente, destacó que se trata de un “modelo empresarial que jamás se deslocaliza y que constituye un eje de desarrollo económico, social y humano comprometido con el territorio”.

Por su parte, el presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de España, Ángel Villafranca, destacó que “las cooperativas continúan fijando y aumentando el empleo en las zonas rurales, aún en años como el 2020 marcado por la pandemia COVID-19”. Así, recordó que según los datos del Observatorio del Cooperativismo Agroalimentario Español 2021 -elaborado con los datos del ejercicio 2020- “las cooperativas han seguido incrementando el empleo, concretamente un



7,3% con respecto al ejercicio precedente, hasta alcanzar un total de 120.000 personas trabajando en estas empresas”.

“Si ponemos el foco un poco más lejos y analizamos la tendencia de las cooperativas desde 2006, observamos cómo se ha ido produciendo una cierta concentración empresarial: ha disminuido un 8,8% el número de cooperativas, a la par que ha aumentado su facturación un 50% y el tamaño medio de las empresas un 65%, lo que pone de manifiesto los esfuerzos realizados por captar un mayor valor añadido y mejorar la eficiencia empresarial”, quiso remarcar Villafranca. Asimismo, recordó que en el mismo periodo, el empleo directo se incrementó un 26%, “lo que refleja el papel esencial de las cooperativas como motores económicos y generadores de empleo en los entornos rurales donde se asientan”. “Cada euro que recibe una cooperativa se multiplica por muchos en el territorio”, concluyó.

Premios 2022

Como suele ser habitual cada año, al finalizar la Asamblea, Luis Planas y Ángel Villafranca entregaron los galardones de los Premios Cooperativas Agro-alimentarias de España. En esta edición, las cooperativas ganadoras fueron TROPS, SAT Coagral, Agrupación de Cooperativas del Valle del Jerte y COVAP.

Carmen Crespo se muestra crítica con la Ley de la Cadena Alimentaria

La consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo, ha advertido sobre la importancia de que la nueva Ley de la Cadena Alimentaria -que entró en vigor en el mes de diciembre de 2021- responda a las necesidades del sector, “ya que si no es posibilista, habrá que reformarla”.

Crespo, que participó recientemente junto al presidente de Murcia, Fernando López Miras, en la clausura de la jornada “Reforma de la Ley de la Cadena Alimentaria” organizada en Almería por la Asociación de Empresarios del Sur de España (Cesur) y Cajamar, ha señalado que se trata de una ley “necesaria”, pero ha remarcado que su aplicación efectiva depende de su desarrollo por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

En este sentido, la consejera ha explicado que la norma resulta claramente “perniciosa” porque “regula de más”, al tiempo que ha lamentado que el Gobierno de España no tuviese en cuenta las alegaciones presentadas desde Andalucía pese a que fueron adoptadas “por unanimidad y de la mano de las organizaciones agrarias y cooperativas”.

Durante su intervención, la titular de Agricultura del Gobierno Andaluz se ha referido a la escalada de los costes de producción y su impacto en el sector agroalimentario. A este respecto, se ha preguntado si “estamos haciendo todo lo necesario”, para luego responder que urge “quitar trabas, bajar el IVA de los insumos y aplicar la doble tarifa eléctrica para el regadío”. De esta forma, ha subrayado, “se ayudaría a los agricultores a hacer frente al gran incremento que han experimentado los costes de producción y la energía”.

Por último, la consejera ha incidido en la necesidad de que la UE proteja a los productores europeos y se ponga en marcha medidas que eviten la competencia desleal.



Un estudio sobre la evolución del genoma del olivo se alza con el Premio Internacional Castillo de Canena de Investigación Oleícola "Luis Vañó"

Investigadores de la Universidad de Jaén (UJA) y de la Universidad de Milán han recibido el VI Premio Internacional Castillo de Canena de Investigación Oleícola "Luis Vañó" por un estudio sobre la evolución del genoma del olivo. Este galardón, que convoca la empresa oleícola jiennense con el apoyo de la UJA y la Universidad de California en Davis (UC Davis) de Estados Unidos, se entregó el 26 de mayo en un acto celebrado en el Castillo de Canena, en Jaén.

El rector de la Universidad de Jaén, Juan Gómez Ortega, agradeció a Castillo de Canena su apuesta por estos premios "con los que se reconoce el esfuerzo de los investigadores a nivel internacional" y recalzó el compromiso y apoyo de la UJA por los mismos.

El acto contó también con la asistencia, entre otros, del presidente de la compañía Castillo de Canena, Luis Vañó, encargado de entregar el premio junto con Fernando Miranda, secretario general de Agricultura del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), así como con el secretario general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Junta de Andalucía, Vicente Pérez, y representantes de la UC Davis.

El trabajo premiado lleva por título "La activación de transposones es un factor principal en la evolución del genoma de los olivos cultivados *Olea europaea L.*" ("Transposon Activation is a Major Driver in the Genome Evolution of Cultivated Olive Trees *Olea europaea L.*") y tiene como responsables a Francisco Luque Vázquez, catedrático de Genética de la UJA y director del estudio; Jaime Jiménez Ruiz, postdoctoral de la UJA; Jorge Antolín Ramírez Tejero, investigador en Genética, y Aureliano Bombarely, profesor asociado del Departamento de Biociencia de la Universidad de Milán (Italia).

En concreto, el estudio versa sobre la activación de transposones -secuencias de ADN que puede moverse de manera autosuficiente a diferentes partes del genoma de una célula- como factor principal en la evolución del genoma del olivo. "Este trabajo ha consistido fundamentalmente en la secuenciación del genoma del olivo, concretamente de la variedad picual, además de 40 cultivares

más y diez genotipos silvestres. Todo esto nos ha dado una idea, no solo del conjunto de genes que componen el cultivo del olivar, sino también de la variabilidad genética, lo que nos da pistas sobre la domesticación u origen de los olivos que se cultivan en Andalucía", ha detallado Francisco Luque, director del estudio.

En este sentido, en este trabajo se pone de relieve que se ha encontrado una gran variabilidad genética en el olivo cultivado, como consecuencia de una importante activación de los TEs -elementos transponibles- durante el proceso de domesticación (propagación de los genotipos mejor cultivados). Adicionalmente, se han analizado muestras de ADN antiguo obtenidas de huesos de aceituna carbonizados, procedentes de cuatro excavaciones arqueológicas que se remontan a la época del Imperio Romano. El estudio de este ADN ha revelado que en ese período, los cultivares de olivo presentes en Andalucía probablemente procedían de la ruta norte del Mediterráneo, traídos por los romanos, debido a su parecido genético con los olivos de la zona de Italia y Grecia, y especialmente del levante español. Sin embargo, en la actualidad en Andalucía, la mayoría de cultivares están emparentados con olivos de la zona de Siria y, probablemente, proceden de la ruta sur del Mediterráneo y fueron traídos por los Árabes.

Un Premio centrado en el desarrollo sostenible y la investigación

El premio está concebido para fomentar y



estimular el conocimiento científico y tecnológico sobre el olivar y los aceites de oliva. Simultáneamente, rinde homenaje a la figura de Luis Vañó, presidente de Castillo de Canena, jiennense de nacimiento y por convicción, quien apostó desde el inicio de la década de los años 80 por la innovación y las mejoras continuas en el sector. Un adelantado a su tiempo, muy receptivo a todos los avances del conocimiento científico como herramienta profesional útil para fortalecer y hacer más competitivas sus empresas.

"Una empresa que no esté comprometida con la investigación, la innovación, la preservación del medio ambiente, y no se preocupe por su huella social y por el progreso de la colectividad en la que está radicada, es sencillamente una empresa no sostenible, condenada a perecer", explicó Vañó.

A lo largo de los doce años de historia del Premio, se han galardonado distintos trabajos relativos al aceite de oliva y salud, medio ambiente, efectos del cambio climático en el cultivo del olivo, sistemas de lucha biológica contra plagas como la mosca del olivo, etc.



La lucha contra el cambio climático en el olivar, protagonista del encuentro OLEA entre la UJA y el COI

El Consejo Oleícola Internacional (COI) acogió el pasado 24 de mayo un nuevo encuentro OLEA en su sede de Madrid, organizado por la Oficina de Proyectos Internacionales (OFIPI) del Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Jaén (UJA). En él, el centro docente dio a conocer los resultados de investigación obtenidos en materia de coordinación y participación en proyectos internacionales de I+D+i en el ámbito de la lucha contra el cambio climático en el sector oleícola.

Los proyectos expuestos en este encuentro -que llevó por título La lucha contra el cambio climático en el sector del olivar (Fighting the climate change in the olive sector)- fueron SUSTAINOLIVE (Novel approaches to promote the SUSTAINability of OLIVE groves in the Mediterranean), OLIVE ALIVE + (Increasing the impact of Olivares Vivos in the EU), SMART-AGRI-SPORE (Fighting the X. fastidiosa threat to EU agriculture - Novel smart biopesticides based on bacterial spores), COMPoLIVE (New Generation of Biocomposites based on Olive Fibers for Industrial Applications), OLIVEN (Opportunities for olive oil value chain enhancement through the by-products valorisation), REFFECT AFRICA (Renewable Energies for Africa: Effective Valorization of Agri-foods wastes) y ARTOLIO (Profitable and Sustainable artisanal olive oil industry in the Mediterranean).

Este encuentro contó con una treintena de asistentes presenciales, registrando más de 160 inscripciones para seguir las presentaciones *on line* simultáneamente desde países como Albania, Argelia, Australia, Bélgica, Brasil, Canadá, Croacia, Chipre, Egipto, Eslovenia, España, Estados Unidos, Alemania, Grecia, Hon-

duras, Irán, Israel, Italia, Jomania, Líbano, Marruecos, Montenegro, Países Bajos, Palestina, Perú, Portugal, Túnez o Turquía.

La jornada OLEA fue inaugurada por el rector de la Universidad de Jaén, Juan Gómez Ortega, y por Abdellatif Ghedira, director ejecutivo del COI, y se desarrolló en el marco del acuerdo de colaboración suscrito entre ambas instituciones en enero de 2020.

Además, por parte del COI contó con la participación de su director ejecutivo adjunto Jaime Lillo López; el jefe de la Unidad de Olivicultura, Elaiotecnia y Medio Ambiente, Lhassane Sikaoui; y la jefa del Departamento de Cooperación Técnica y Formación, Catarina Bairrão Balula.

Por parte de la UJA, asistieron los investigadores ponentes, así como con la participación de Gustavo A. Reyes del Paso, vicerrector de Investigación; Juan Bautista Barroso Albarracín, director del Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva; y Nieves Muñoz García, en calidad de coordinadora de la iniciativa OLEA. Además, en calidad de expertos invitados, se contó con miembros del CIEMAT (Centro de Investigaciones Energéticas, Medioambientales y Tecnológicas), del CDTI (Centro de Desarrollo Tecnológico Industrial), del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) CSIC – UAM o de Cortijo de Gadiana, entre otros.

OLEA tiene como objetivo, desde su nacimiento en Bruselas en el año 2017 gracias al apoyo de la Oficina SOST del CDTI del Ministerio de Ciencia e Innovación, promover el networking entre entidades interesadas en formar consorcios internacionales de cara a la preparación de propuestas de proyectos de I+D+i y compartir los resultados obtenidos hasta la fecha en el sector oleícola para la generación de nuevas sinergias colaborativas.

Interóleo ejecuta un Plan Solar integral para reducir los costes de producción

La empresa ha celebrado una jornada técnica, de la mano de Intelec para asesorar a los socios de la normativa actual y de las subvenciones existentes para la instalación de energía solar fotovoltaica, tanto en las cubiertas de los edificios como en las balsas de riego. Esta iniciativa se encuentra enmarcada dentro del Plan Solar integral con el que Interóleo apuesta por los beneficios de ahorro de costes y de generación de ingresos extras que ofrece esta fuente de energía renovable.

El asesoramiento a los socios es uno de los pilares fundamentales de Grupo Interóleo, así como mejorar su rentabilidad. En esa línea, ha detallado la entidad, uno de los gastos más importantes que tiene cualquier cooperativa o almazara, sobre todo en la época de molturación, es el energético, por detrás del de personal. De ahí que Grupo Interóleo esté ejecutando un Plan Solar integral con el que se apuesta por la energía fotovoltaica debido a sus beneficios de ahorro de costes y de generación de ingresos extras, ya que el sobrante de la energía utilizada se vierte a la red general y se comercializa. Además, dentro de ese plan se incluye la celebración de jornadas técnicas para dar a conocer a sus socios la actualidad normativa y la subvenciones existentes para la instalación de este tipo de energía en cubiertas o en balsas de riego.

En la jornada participó el presidente de Grupo Interóleo, Juan Gadeo, que hizo hincapié en la necesidad de “dedicar una atención especial al tema de la energía, sobre todo en el momento actual donde vivimos con gran incertidumbre los vaivenes del precio”.

Por su parte, Antonio Ruano, responsable de Intelec, aseguró que “realizar una inversión en este tipo de energía no solo es viable técnicamente, sino que garantiza una disminución considerable en el precio”.





El CIAO 2022 defiende la importancia de los territorios olivareros frente a los cambios socioeconómicos y ambientales

El Palacio de Congresos de Ferias Jaén (Ifeja) acogió los días 26 y 27 de mayo el CIAO 2022, el Congreso Internacional del Olivar y el Aceite de Oliva organizado por la Academia Andaluza de Ciencia Regional (AACR) y que se desarrollará hasta el 28 de mayo. El secretario general de Agricultura y Alimentación, Fernando Miranda, fue el encargado de abrir el acto inaugural, en el que valoró los beneficios que aportará la nueva Política Agraria Común (PAC) para el sector oleícola español.

En este marco, Fernando Miranda, se refirió a la ayuda asociada para el olivar tradicional, medida anunciada recientemente por el ministro Luis Planas para apoyar a este cultivo, por su contribución a la conservación del medio ambiente y la biodiversidad, así como por su marcado carácter social, cultural y paisajista de muchas zonas de España.

Según precisó, este apoyo cuenta con una dotación financiera de 27,5 millones de euros, que en un principio se había previsto a través de una intervención sectorial para el olivar tradicional, pero que se ha reorientado a través de una ayuda asociada para centrar el apoyo en aquellas superficies de olivar de secano que se enfrentan a mayores dificultades.

En su intervención, el secretario general destacó la importante situación productiva y comercializadora del sector, sobre todo en los mercados internacionales. De hecho, aseguró que “España concentra el 70% de la producción de aceite de oliva de la Unión Europea y el 46% del total mundial, además de ser el primer exportador de aceite de oliva a más de 150 países de destino”.

Reyes resalta la capacidad del sector del olivar

En el acto de apertura el presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes, resaltó la “capacidad de adaptación a los nuevos tiempos y circunstancias que ha mostrado el sector oleícola en los últimos 20 años”.

En el acto inaugural de este foro científico, en el que también intervinieron el secretario general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Junta de Andalucía, Vicente Pérez; la segunda teniente de alcalde de Jaén, África Colomo; el rector de la Universidad de Jaén (UJA), Juan Gómez; el presidente de

este congreso, José Vallés; y el director técnico del Consejo Oleícola Internacional, Hassan Sikaoui, el presidente de la Administración provincial puso de manifiesto que “aunque estamos en un momento complicado y difícil, también se abren oportunidades para todos los sectores económicos y, de manera especial, para el olivar”.

Este congreso, que acogió a más de 60 expertos internacionales, giró en torno a “Los territorios olivareros frente a los cambios socioeconómicos y ambientales”, abordando temas de interés y máxima actualidad, como el comercio internacional del aceite de oliva, el cultivo ecológico y la biodiversidad, el uso del agua, las plagas y enfermedades, la mejora genética y las distintas variedades, los sistemas de cultivo del olivar, consumo y demanda, tecnologías, la producción, tipos y características del aceite de oliva o el olivar, el medio ambiente y su importancia en el desarrollo rural, entre otros. Unos asuntos sobre los que, a juicio de Reyes, “sin duda es importante reflexionar, conocer experiencias de otros territorios y cómo no de especialistas, porque todo esto ayudará a que la provincia de Jaén siga siendo ese gran referente de producción de aceite de oliva de calidad del mundo”.

Reyes perfiló un panorama esperanzador para el sector oleícola basándose en que “tiene aún margen para crecer en muchos sentidos”. En esta línea, apuntó que “el avance

experimentado en su comercialización ha sido enorme, dado que el consumo mundial se ha duplicado en las tres últimas décadas, y aún así hay opciones de llegar a más cocinas y a más mercados, como lo demuestra el hecho de que ya son más de 150 los países donde se consume este producto y que de las grasas que se ingieren en el mundo, el aceite de oliva apenas representa el 2%”.

Cultura que permeabiliza el territorio

En su intervención, el rector de la Universidad de Jaén, Juan Gómez Ortega destacó que, además de ser un sector productivo, el sector oleícola “es mucho más, es una cultura que permeabiliza al territorio y afecta a las personas”.

En este sentido, el Rector de la UJA se refirió a los cambios “importantes” que sufre la sociedad, relativos a su digitalización, “que trasciende a una transformación social con diferentes modos de convivencia, relaciones laborales o formas de comunicarse”. “Por este motivo, el enfoque de este congreso me parece más que oportuno”, insistió Juan Gómez, que remarcó la implicación y el compromiso de la Universidad de Jaén con este sector a través de las funciones que desarrolla de formación, investigación, proyección de la cultura, transferencia del conocimiento o divulgación científica.





Grupo Oleícola Jaén invierte 6 millones de euros en una vanguardista almazara en Baeza

La delegada de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible en Jaén, Soledad Aranda, y la alcaldesa de Baeza, Lola Marín, visitaron el pasado 31 de mayo las obras de inicio de construcción de la nueva almazara de Grupo Oleícola Jaén en el término municipal de Baeza, un proyecto que cuenta con una inversión estimada de 6 millones de euros.

En el marco de la visita, Soledad Aranda aseguró que el proyecto de reconversión de esta empresa “cumple los objetivos fundamentales de la Consejería de Agricultura: la economía circular, la eficiencia energética, la reducción de la huella hídrica y la reducción de la huella de carbono. Todo ello utilizando energías renovables -solar y biomasa-, un ejemplo para que el sector oleícola de la provincia de Jaén se convierta en un referente nacional e internacional”. Asimismo, Aranda recorrió que “en este proyecto la mayor parte de la inversión es por parte de Grupo Oleícola Jaén, pero también cuenta con el apoyo por parte de la Administración autonómica”

Lola Marín quiso destacar que este proyecto “abre un horizonte nuevo para la ciudad de Baeza, una iniciativa que aúna sostenibilidad, modernización, futuro, progreso, investigación, esfuerzo económico, inversión y, sobre todo, sinergias”. Así, la alcaldesa aseguró que “es un proyecto que va a permitir que Baeza, epicentro de la cuna del aceite de oliva, cuente con un reclamo turístico de calidad”, ya que esta nueva almazara visitable de Oleícola Jaén se encuentra muy cerca del centro de la ciudad y ofrecerá catas, visitas guiadas, tienda de AOVE y diversos espacios singulares y multidisciplinarios.

Tras la intervención de ambas, Remigio Morillo, director de Calidad y Compras de la entidad, destacó que “después de 40 años de andadura en el sector oleícola dando

Nueva serie
de decaners CF
y centrífugas.

GEA

servicio al agricultor en la molturación de aceituna y venta de aceite envasado, la almazara Oleícola Jaén de Baeza está ejecutando en este momento su proyecto de mayor envergadura, situándose como el más importante del panorama nacional en innovación, modernización y desarrollo para el sector olivarero”.

Joaquín Morillo, director de Producción, subrayó que “se trata de un modelo de Almazara 4.0, que constará de una integración en el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen (PEAOV), con un ecosistema de sensores inteligentes que permitan monitorizar todo lo que ocurre en el proceso de elaboración y predecir qué ocurrirá en el futuro inmediato, ofreciendo información relacionada con la clasificación del fruto instantáneo, así como la cantidad de aceite producido y los parámetros que definen su calidad. Todo ello con el objetivo de poder actuar sobre las variables

del proceso de extracción de forma conveniente y anticipada”.

Durante las siguientes fases del proyecto, se llevarán a cabo las obras para la creación de un jardín de olivos de 10.000 metros cuadrados enfocado al oleoturismo, que contará con un anfiteatro para la realización de eventos al aire libre.

Carmen Morillo, directora económica y financiera del Grupo, por su parte, se dirigió a los asistentes para explicarles que el proyecto dispondrá también de una bodega de diseño dónde se expondrá una selección de AOVES Premium, así como de una sala de catas, una tienda gourmet y diversos espacios multidisciplinarios en los que se desarrollarán distintas actividades artísticas, gastronómicas y culturales. Es un proyecto que generará puestos de trabajo directos e indirectos que supondrán un revulsivo para la actividad económica de la provincia de Jaén.

Además, este proyecto contempla también la ampliación de la gasolinera de gasóleo y gasolina, en la que se instalarán también puntos de recarga eléctrica y autolavado.

Juan Manuel Jariego, responsable de Ventas del Centro de Excelencia en Aceite de Oliva del Grupo GEA, indicó que el equipamiento de la almazara será de última tecnología, en cuanto a decaners y centrífugas. “Todas las soluciones que ofrece esta maquinaria en cuanto digitalización y automatización convertirán esta almazara en una referencia a nivel mundial”, detalló Jariego.

Además de GEA, al acto también asistieron representantes del resto de empresas que están realizando los trabajos del proyecto; Progresan, Asigran, ITEA, Ingerhidro, Calderería Manzano, Ingenia, IADA Ingenieros, IMS Pesaje, Pamer Calderas, Ifamensa, Industrias de la Rosa, y Mollinedo Arquitectura, entre otras firmas.





La DOP Priego de Córdoba celebra la XXV edición de sus Premios a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra

La sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba acogió el 1 de junio la ceremonia de entrega de sus Premios a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra amparado bajo su sello. Un acto en el que los miembros de esta men- ción de calidad aprovecharon para reivindicar la recalificación del AOVE en el sistema de etiq- uetado nutricional Nutri-Score a partir de las últimas evidencias científicas sobre sus bene- ficios para la salud.

El sello de calidad volvió a reunir a más de 200 invitados entre los que se encontraron representantes de asociaciones, organizacio- nes, agricultores, empresas, profesionales del sector oleícola, operadores de su CRDOP e instituciones con una vinculación especial con el sello.

Entre ellas, destacó la presencia de Francis- co Serrano Osuna, presidente del Consejo Re- gulador; Jesús Aguirre Muñoz, consejero de Salud y Familias de la Junta de Andalucía; y Ma- ría Luisa Ceballos Casas, alcaldesa de Priego de Córdoba, municipio en el que celebró el acto.

El acto arrancó con la conferencia “*Aceite de oliva virgen, mucho más que un alimento*”, en la que el investigador y médico internista del Hospital Universitario Reina Sofía, Fer- nando López Segura, presentó los nuevos avances científicos del AOVE como fuente de salud, entre los que destacó los efectos antiinflamatorios, antitumorales y de protec- ción cardiovascular.

Tras él, el presidente de la DOP Priego de Córdoba, Francisco Serrano, destacó “el gran esfuerzo que realizan los agricultores, elabo- radores y envasadores de nuestra DOP, que han hecho que sea la más premiada del mundo”.

En la misma línea, el presidente del CRDOP solicitó a las autoridades presentes que “el AOVE pueda incorporar en su etiqueta- do las propiedades saludables de este superalimento, así como que no

sea penalizado como actualmente lo es con el sistema de etiquetado nutricional Nutri-Score”.

La defensa del olivar tradicional -en espe- cial el de montaña-, la mejora del riego en los municipios de Priego de Córdoba y Carca- buey, el apoyo de la administración en el con- trol de las plagas del olivar y la cultura oleícola fueron otras de las reivindicaciones de Serra- no durante su discurso.

Jesús Aguirre Muñoz aprovechó su partici- pación para denunciar también la posición del AOVE en el Nutri-Score, pidiendo que “el aceite de oliva virgen extra ocupe el lugar que le corresponde”.

Finalmente, María Luisa Ceballos resaltó que “la posición de los AOVES de la DOP Prie- go de Córdoba como los mejores del mundo es, sin duda, fruto de la labor incansable y sostenida de todas las empresas, organiza- ciones y agricultores de su comarca y de las actividades de promoción, educación y oleo- turismo realizadas durante estos 25 años”.

Tras las intervenciones, se desvelaron los nombres de las seis empresas y marcas pre- miadas. Así, el máximo galardón, la Medalla de Oro fue para el AOVE *Parqueoliva Serie Oro* de la empresa SCA Almazaras de la Sub- bética (Carcabuey). El primer premio recayó en *Cladivm*, de la empresa Aceite Aroden Hispania, S.L.; mientras que el segundo pre- mio fue para *Oleosubbética*, de Marín Serra- no el Lagar, S.L. (Carcabuey); y el tercer pre- mio recayó en *Venta de Barón*, de Almazara de Muela, S.L.

Asimismo, el primer finalista fue el virgen extra *El Empiedro*, de la SCA Olivarera La Purí- sima (Priego de Córdoba); al tiempo que *Fuente Ribera*, de la empresa Manuel Molina Muñoz e Hijos, S.L. (Almedinilla), se alzó con la mención al segundo finalista.

Cuatro AOVES españoles, galardonados con la Medalla “Premier” en Olive Japan

Un total de cuatro AOVES españoles han si- do galardonados con la Medalla “Premier” en el Concurso Internacional de Aceite de Oli- va Virgen Extra Olive Japan, celebrado recién- temente en Tokio y organizado por The Olive Oil Sommelier Association of Japan (OSAJ).

Este certamen -cuyo jurado ha estado inte- grado por 16 catadores japoneses- pretende un año más formar a los consumidores sobre el aceite de oliva virgen extra, a través de expertos con un amplio conocimiento en la selección, de- gustación y maridajes de este producto.

Según sus organizadores, el concurso ha reci- bido 816 aceites de oliva vírgenes extra proce- dentes de 27 países, registrando un número ré- cord de participantes desde su creación. De en- tre todos los reconocimientos se han entregado 10 Medallas Premier (Best of Show), 10 premios “*Toshiya Tada Special Olive Oil Sommelier*”, 299 Medallas de Oro y 271 Medallas de Plata.

En concreto, los AOVES españoles que han recibido la Medalla “Premier” han sido Aceites Mirasol, con *Conde de Mirasol*; Olivapalacios, con *Palacio de Los Olivos Picual*; Almazaras de la Subbética, con *Parqueoliva Serie Oro*; y Rafa- el Alonso Aguilera, con *Oro el Desierto Picual*.

Asimismo, también se han alzado con el premio “*Toshiya Tada Special Olive Oil Somme- lier*” las empresas españolas Aceites Campoli- va, con *Melgarejo Composición Premium* y *Mel- garejo Picual Premium*; Olivar de la Monja con *Claramunt Picual*; Aceites Oro Bailén-Galgón 99, con *Oro Bailén Picual*; y OilOil Biodinámico, con *1 Olivo por La Paz Cornicabra*.

A su vez, Aceites Mirasol, con *Conde de Mi- rasol*, ha recibido el reconocimiento “*Best Oli- ve Oil by Countries*”; y Sánchez Fernández de Rute, con *La Duquesa de Benameji*, ha obteni- do el premio “*Best Flavored*”.





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: 20 de mayo de 2022.

Aceites de oliva virgen extra ecológica (Precio euros)

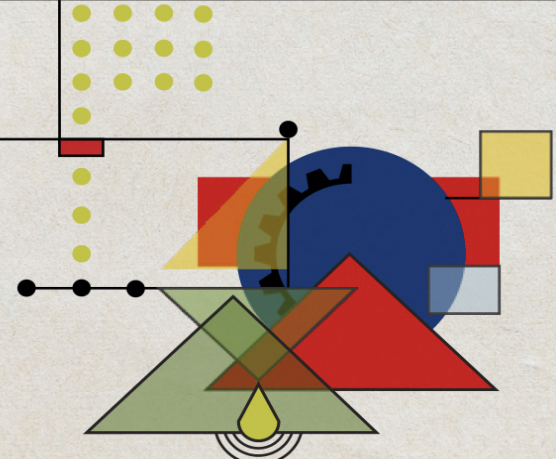
MARCA	LATA 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Alhema de Queiles		33,00 (3 l.)			9,37
Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña					10,00
Belvis de las Navas					23,90
Borges			3,50		4,45
Calandina Ecológico			5,99		
Campomar Nature Bio		19,25 (2,5 l.)	5,99		
Carbonell Eco				6,79	5,95
Carrefour Eco				3,32	5,30
Castillo de Canena Picual Biodinámico					21,50
Castillo de Tabernas	50,00	76,50 (cristal 5 l.)		13,25 (Coupage)	
Coosur Ecológico			6,57/6,99		
Dcoop Ecológico			6,99		
El Corte Inglés Ecológico				4,56	5,59
El Lagar del Soto	25,99				5,79 (lata)
Eolea Ecológico				8,75	
Finca La Torre		36,00 (lata 2,5 l.)			18,15
Flor de Olivo Ecológico					2,99
Hacienda Guzmán Ecológico					16,90/21,00
LA Organic				16,50 (lata)	16,50
L'Estornell Eco			13,00	14,50	14,25
La Española Ecológico				3,99	4,70 (Of.)
Luque	31,50	34,75 (lata 3 l.)			
Maestros de Hojiblanca Eco.			6,99	4,99	
Nuñez de Prado	39,00				8,95
N Organic					14,50
Olivar de Segura	27,99		6,45	14,95	11,00
Oro Bailén Eco.					12,95
Oro del Desierto Ecológico				6,25	
Oro de Génave			5,65	6,50	7,15
Padilla Oliva Bio	50,00		13,00	7,95 (lata)	
Pago de Quirós				12,50	
Pago Piedrabuena				7,50	
Románico Ecológico					5,98
Señorío de Vizcántar Ecológico			6,50		
Sierra de Génave				4,50	
Soler Romero					8,50
Veá (Lérida)	54,00	7,90 (0.370 l.)	15,00	5,80 (frasca 0,25 l.)	10,29/10,72
Verde Mágina Ecológico	27,55				8,25
Vieiru		20,50 (lata 3 l.)			2,99
					13,50

Aceite de orujo de oliva (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	0,4	21,00/21,45		3,29
La Masía Lindoliva		14,99		1,99

Aceite de oliva (Precio euros)

MARCA	GRADOS	LATA 5 L.	ENVASE 5 L.	ENVASE 2 L.	BOTELLA 1L.
Abril		26,70			4,53
Borges			28,95		5,89/6,03
Carbonell	0,4°	30,95	29,45	11,95	4,99/5,99
Coosur Sabor			17,95	5,70	5,79
Coosur Suave			17,95		5,79
Dintel	0,4°/1°		25,60/27,35		5,16
La Española Sabor Suave	0,4°	26,96	19,51	5,70	5,89
La Española Sabor Intenso	1°	15,40	19,51		5,89
La Masía Suave	0,4°		19,95	12,92 (3 l.)	4,99
La Masía Sumum			19,95	12,92 (3 l.)	4,99
Ybarra Suave		25,02	23,84	9,49 (3 l.)	4,31
Ybarra Más Sabor			23,84	9,95 (3 l.)	4,31



La extracción convertida en arte.

centrifugación alemana

www.centrifugacionalemana.com



SE VENDEN

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

Teléfono: 625 683 192

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

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 VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

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

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 autonomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

SE VENDE

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

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

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

El Ifapa y la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla organizarán actividades formativas conjuntas sobre gastronomía

La presidenta del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (Ifapa), Lourdes Fuster, y el director de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla (ESHS), Iñaki Echeveste, han alcanzado un acuerdo de colaboración en materia de formación y transferencia de conocimiento que redundarán directamente en el sector de la gastronomía y hostelería andaluzas.

El secretario general de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Vicente Pérez, ha destacado que “con este acuerdo se pretende avanzar en la puesta en valor de la dieta mediterránea en la gastronomía andaluza en especial teniendo en cuenta los valores nutricionales y las cualidades saludables de sus productos”. Al mismo tiempo,

ha señalado que “contempla la posibilidad de que los alumnos de esta escuela adquieran formación sobre las ventajas de conocer las distintas campañas agrícolas y el aprovechamiento del mercado de cercanía, cuestiones que redundan en la calidad”.

Asimismo, a través de este acuerdo de colaboración se consigue un mayor acercamiento de los alumnos de la escuela a la calidad y variedad de la producción agrícola y pesquera de Andalucía.

Por su parte, Lourdes Fuster ha destacado la importancia de estos acuerdos con los que “el Ifapa contribuye a la mejora y al competitividad de los distintos sectores, y en este caso en el ámbito de la hostelería y la gastronomía”, observando de manera especial el ámbito formativo en donde el

instituto tiene previsto realizar en este año 2022 más de 700 actividades.

La Escuela Superior de Hostelería de Sevilla ofrece programas de formación especializada en Cocina, Pastelería o Servicios de Restauración, que permiten a su alumnado conocer la realidad del sector de la gastronomía en un entorno teórico-práctico, facilitando su acceso al mundo profesional con garantías de éxito, en especial a través de sus acuerdos con hoteles y restaurantes en más de 20 países, además de impartir seminarios a lo largo de todo el año. Cabe destacar, además, que la escuela ha sido distinguida en distintas ocasiones como Escuela Europea del Año, por la Asociación Europea para la Formación en Turismo, Hostelería y Restauración.



Agenda

Se reanuda tras dos años de parón por la pandemia

“Visitas Solidarias al Olivo”

La Fundación Juan Ramón Guillén ha reanudado recientemente el programa “Visitas Solidarias al Olivo”, unos talleres desarrollados en su sede, la Hacienda Guzmán, en La Rinconada (Sevilla), que tienen como objetivo acercar la cultura del aceite de oliva a los colectivos más vulnerables. Tras permanecer dos años suspendida por la pandemia, la iniciativa, desarrollada gracias a la colaboración de la Obra Social La Caixa, ha contado con la participación de un grupo de 44 usuarios de la Fundación Albatros, que trabaja por la inclusión de las personas con diversidad funcional.



Fundación Juan Ramón Guillén

Siglos de tradición e historia olivarera han marcado la cultura, sociedad y economía andaluzas. Por ello, nació en 2011 la Fundación Juan Ramón Guillén con el firme propósito de acercar el sector rural a la ciudadanía, prestando especial atención al desarrollo del sector olivarero andaluz. La entidad promueve el conocimiento sobre el ámbito del olivar, dando a conocer tanto su aportación a la cultura y a la historia de Andalucía, como su incidencia en la sociedad rural como motor para la creación de empleo y riqueza. En este sentido, el grado de visibilidad del sector se incrementó notablemente con la obtención de la declaración de Patrimonio Mundial de la UNESCO para el Paisaje Cultural del Olivar Andaluz, el proyecto más emblemático de la entidad.

Cabe destacar que, desde sus inicios, más de 24.000 personas se han beneficiado de las diferentes iniciativas de la Fundación Juan Ramón Guillén.

Mediante la realización de talleres en distintos espacios al aire libre de la Hacienda Guzmán, los asistentes pueden conocer las características y propiedades del aceite de oliva, así como la relevancia que el cultivo del olivo ha tenido a lo largo del tiempo en el ámbito rural de Andalucía. Los participantes visitan el molino del siglo XVII y la almazara donde se elabora actualmente aceite de oliva, percibiendo así la evolución registrada en el proceso de su obtención; realizan una cata con diferentes variedades de AOVE y comprueban la diversidad que caracteriza al sector olivarero paseando entre las más de 150 especies que integran la olivoteca de la fundación.

Desde 2013, el programa Visitas Solidarias al Olivo ha posibilitado que más de 2.110 personas con diferentes tipos de discapacidad y en situación de riesgo de exclusión social de 29 entidades hayan podido conocer el proceso de elaboración del aceite de oliva y su importancia para Andalucía.



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

¡Más de **60.000.000**
de visitas al año!

Calendario de Ferias y Eventos en 2022

1 Junio 2022

- ☞ Del 7 al 10 de junio
SEOUL FOOD AND HOTEL
Seúl (Corea del Sur)
www.seoulfoodnhotel.co.kr
- ☞ Del 7 al 10 de junio
IRAN AGROFOOD
Teherán (Corea del Sur)
www.seoulfoodnhotel.co.kr
- ☞ Del 8 al 9 de junio
ORGANIC FOOD IBERIA
Madrid
organicfoodiberia@divcom.co.uk
www.organicfoodiberia.com
- ☞ Del 9 al 11 de junio
FUTUROLIVA
Baeza (Jaén)
info@futuroliva.com
www.futuroliva.com
- ☞ Del 9 al 22 de junio
CURSO “CATÁ DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN. LA IMPORTANCIA DEL ANÁLISIS SENSORIAL EN EL CONTROL DE CALIDAD DE LA ALMAZARA”
Plataforma virtual UNIA
www.unia.es
- ☞ Del 10 al 12 de junio
MAESTRO D'OLIO IN PIETRASANTA
Pietrasanta (Italia)
eventi@maestrodolio.it
www.maestrodolio.it
- ☞ Del 12 al 14 de junio
SUMMER FANCY FOOD
Nueva York (EEUU)
www.specialtyfood.com
- ☞ Del 15 al 16 de junio
LUXE PACK NUEVA YORK
Nueva York (EEUU)
claire.mauger@infopro-digital.com
www.luxepacknewyork.com
- ☞ 16 de junio
PREAMBULO ENCUENTRO DE OLIVICULTORES. 40 ANIVERSARIO: AGUA, INNOVACION Y MODERNIZACION
On line (Zoom)
www.oleicolajaen.es

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



AgroBank



AUTELEC®

ENVASADORAS
POR PESO
MULTIFORMATO



- DE 0.005 a 10 LITROS.
- VIDRIO, LATAS, PET, CERAMICA ...
- AJUSTE AUTOMATICO CONTINUO
MICROCONTROLADO.



AUTELEC TECNOLOGIA, S.L.
VALENCIA - ESPAÑA
+34 963 751 471 / +34 628 632 992
comercial@autelec.es
www.autelec.es



 **tecnilab**
tecnología analítica

pionero en el concepto de medición
en línea en el punto de recepción
presenta su nuevo sistema mejorado

Intacta OnLine
La nueva era de la medición industrial



Analiza:
Grasa, Humedad y Acidez
directamente sobre
la cinta transportadora
sin necesidad de
atención por parte
del usuario.

Analiza toda la carga
en línea sin contacto y sin
molturación.



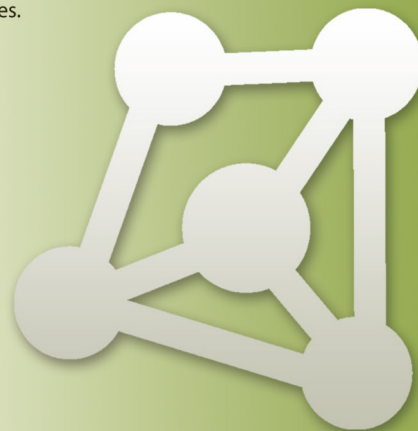
Intacta-Online es
compatible con
cualquier software
de pesada, no es
invasivo y fcail de instalar.



El unico sistema instalado
y funcionando de
forma definitiva
en almazaras con
resultados reales.

Fotos de instalaciones reales.

AOTF-NIR



Soluciones Integrales de Laboratorio, S.L. TECNILAB
C/ Cereal 34-36 Nave 1 • 19170 El Casar (Guadalajara)
Para más información y contacto: 949 335 460