



Italia ha duplicado su superficie de olivar ecológico en los últimos diez años
pág.6

La UCO y UPL Iberia pondrán en marcha la **Cátedra Olive Health**
pág.7

The Olive Oil Bar, el espacio de Alimentaria dedicado al AOVE
pág.13

Entrevista en exclusiva a Rafa Nadal en el *match point* definitivo: ¿tenis o aceitunas?
pág.16

Entrevista a Manuel Parras, presidente del Consejo Regulador de la IGP Aceite de Jaén
pág.18

El sector oleícola grita ¡BASTA!: Profunda indignación ante las denuncias por divulgar las bondades saludables del AOVE
pág.26

Volvemos al ruedo

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Ya teníamos ganas de tocar y de oler -si la dichosa mascarilla nos lo permite- la arena de las ferias. Como Máximo Décimo Meridío en *Gladiator* antes de enfrentarse a las fieras del Coliseo romano, los feriantes estamos ansiosos porque comience el espectáculo. Si ya calentamos motores el pasado mes de septiembre con una edición -deslocalizada en el tiempo- de Expoliva, ahora es la World Olive Oil Exhibition (WOOE) la que nos devuelve la ilusión de juntarnos y de compartir momentos cara a cara. Tras dos años de ausencia debido a las restricciones impuestas por la pandemia, la única feria temática de aceite de oliva regresa con más fuerza que nunca esta semana a la capital. Madrid se convierte una vez más en el punto de encuentro de países productores, consumidores y empresas que buscan consolidar su negocio, así como de todos aquellos enamorados del aceite de oliva que quieran seguir explorando, conociendo y viendo experiencias en torno a este producto. Otra edición más, Grupo Editorial Mercacei vuelve a repetir como *media partner* y a contar con una participación destacada en la feria a través de stand propio y de la organización de dos catas temáticas basadas en la *Guía EVOOLEUM*. Así, José María Penco, director de los EVOOLEUM Awards, dirigirá una degustación de los mejores vírgenes



extra monovarietales de cinco variedades emblemáticas del Mediterráneo, así como una cata histórica de otros tres AOVEs del TOP100 de este certamen. Certamen que, por cierto, celebra su séptima edición del 17 al 19 de marzo con catas presenciales. Sí, así es. A diferencia de la mayoría de concursos de AOVE, EVOOLEUM apuesta una vez más por mantenerse fiel a sus criterios de objetividad y rigor y organizará jornadas físicas de cata con todos sus catadores internacionales, los 29

profesionales más reputados del mundo, a los que se han incorporado en esta edición miembros de países como Corea del Sur, Italia y Croacia.

Porque del tema de las catas de concursos ya hablaremos en otro momento. ¿Se han parado a ver las redes sociales de algunas competiciones de reciente creación? Monodosis transparentes para los catadores -¿qué es lo que no queda claro del concepto "cata ciega"?-; catadores que no tienen formación y que son *influencers* o incluso consultores de marcas; tapas de papel para las copas de cata -¿se creen que son *cupcakes*?-; por no hablar de las catas desde casa -con las muestras en avión de un lado para otro, con unos cambios *ideales* de temperatura de por medio- con la pueril excusa de una pandemia que hace tiempo dejó de ser un obstáculo para las reuniones físicas. ¡O si no que se lo digan a los organizadores de la WOOE! ¿Nos vemos en Madrid, no? ¡Os esperamos en el stand 1C16!



CALDERERÍA
BUJALANCE

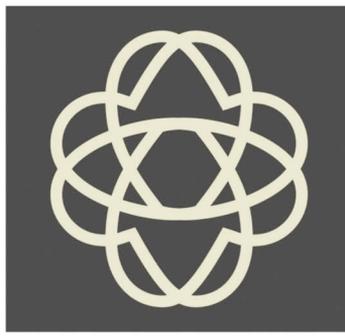
CONSTRUCCIÓN DE DEPÓSITOS
 PARA ACEITE EN ACERO INOXIDABLE

T y F. +34 957 171 889 • www.caldereriabujalance.es • info@caldereriabujalance.es

Noticia de la Semana

"Vuelve la WOOE: catas, *showcooking*s, concursos y conferencias en torno al AOVE"

pág.20



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

Suscríbete a la actualidad
del sector oleícola con un sólo click



**SUSCRÍBETE
PINCHANDO AQUÍ**

*El grupo editorial oleícola
más grande del mundo*

*Con 8 publicaciones temáticas
de AOVE y olivar*



Los suscriptores de Mercacei reciben al año

MERCACEI SEMANAL
ON LINE

MERCACEI MAGAZINE
EN PAPEL Y ON LINE

NEWSLETTER DIGITAL
DIARIO

**UNA GUÍA MERCACEI A
ELEGIR ENTRE:**
GUÍA INDUSTRIAL DEL SECTOR
OLÉICOLA Y OLIVARERO
Y
GUÍA DE FABRICANTES
Y ENVASADORES DE ACEITE
DE OLIVA

OLIVATESSEN
EN PAPEL Y ON LINE

GUÍA EVOOLEUM
EN PAPEL Y APP

CLUB MERCACEI
ACCESO EXCLUSIVO



*Tendrás acceso exclusivo al Club Mercacei,
donde te esperan estos contenidos*

- ✓ **NOTICIAS EN EXCLUSIVA**
- ✓ **MERCACEI MAGAZINE ON LINE**
- ✓ **PRECIOS ACEITE DE OLIVA**
EN ORIGEN AL DÍA
- ✓ **ANÁLISIS DE MERCADO**
SEMANALES
- ✓ **PRECIOS EN EL LINEAL**
- ✓ **PRECIOS OTROS ACEITES Y**
SEMILLAS
- ✓ **DATOS DE CAMPAÑA**
ACTUAL
- ✓ **BALANCE DE CAMPAÑAS**
ANTERIORES
- ✓ **COMERCIO EXTERIOR**

**SUSCRIPCIÓN
PREMIUM
TODO PAPEL Y
TODO DIGITAL**

236
€/año

*Menos de
20€ al mes*



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



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 €)

Dépósito 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
4	Sumario
5	Análisis de Mercado
6	Actualidad
	• Internacional
	• I+D+i
8-12	Mercado
	• Empresas
13	Actualidad
	• Alimentaria
	• Entrevista con Rafa Nadal
	• IGP Aceite de Jaén
	• Especial WOOE
	• Denuncias al sector
	• Futurooliva
	• EVOOLEUM Awards
37	Precios al Detall
38	Anuncios Breves
39	Agenda

Mercacei América

Brasil celebrará el 17ª Día de Campo de la Olivicultura

La Empresa de Investigación Agropecuaria de Minas Gerais (Epamig) celebrará el próximo 25 de marzo el 17ª Día de Campo de la Olivicultura, un evento que tendrá lugar en el Campo Experimental de Maria da Fé, teniendo en cuenta las recomendaciones sanitarias vigentes. Esta iniciativa se enmarca en el programa de Azeitech, que también contará con conferencias *on line* que se llevarán a cabo el próximo mes de junio.

La programación constará de demostraciones y la VII Muestra Tecnológica, una exposición de maquinaria, insumos y productos derivados de la olivicultura. Además, los participantes también podrán seguir la extracción del aceite de oliva en la almazara del Campo Experimental durante todo el evento. Otro punto destacado será el lanzamiento del libro *Aceite de Oliva: historia, curiosidades y recetas*, de Ana Beloto, especialista en marketing y en aceite de oliva.

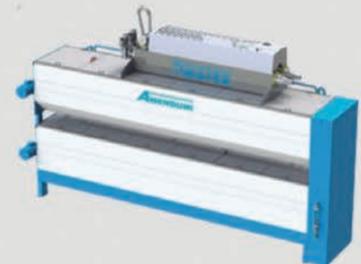
Los temas abordados serán *la Introducción al cultivo del olivo y Punto de recogida de las aceitunas*, con los investigadores de Epamig Pedro Moura y Emerson Gonçalves, respectivamente; y *Poda de olivares*, con el ingeniero agrónomo

Pedro Peche.

Por otro lado, este organismo ha informado de que las actividades virtuales de Azeitech se mantendrán y se realizarán el próximo mes de junio.



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

El conflicto en Ucrania desestabiliza los mercados y dispara todas las cotizaciones

Los mercados asisten al conflicto entre Rusia y Ucrania con gran preocupación, lo que se traduce en cautela, ausencia de operaciones y cotizaciones disparadas con el refinado rozando el precio del virgen extra.

Jaén

Una semana más, continúa el tira y afloja entre oferta y demanda; mientras la primera se muestra firme y sin muchas ganas de vender, la segunda se dedica a picotear sobre todo lampante -que escasea- y virgen extra de alta calidad. En este contexto, el lampante se establece a 3.200 €/t.; el virgen y el refinado, a 3.200/3.250 €/t.; y el virgen extra, a 3.300/3.400 €/t.

Córdoba

La festividad del Día de Andalucía, la finalización de la campaña y la firmeza de la oferta ante las casi inexistentes lluvias marcan una semana con escasa operatividad. Así, el lampante se establece a 3.200 €/t.; mientras que el virgen lo hace a 3.250 €/t.; y el virgen extra, a 3.300/3.450 €/t. El refinado, por su parte, no muestra cotización.

Sevilla

Precios meramente orientativos a la espera de ver cómo se desarrollan los acontecimientos en Ucrania, con la oferta desaparecida y la demanda a la expectativa. En este escenario, el lampante se sitúa a 3.150 €/t.; el virgen, a 3.200 €/t.; el refinado, a 3.150/3.200 €/t.; y el AOVE, a 3.300/3.450 €/t.

Málaga

Escasa operatividad en un mercado que asiste preocupado a los acontecimientos en Ucrania y sus repercusiones a nivel de insumos, combustible, electricidad, gas, etc.; por no hablar de la influencia en grasas

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

como el girasol y el orujo. Las cotizaciones del oliva, por su parte, se encuentran en blanco.

Castilla-La Mancha

La escasez de lampante reafirma la fortaleza en los precios y empuja al alza al resto de cotizaciones, en especial al virgen. Aumenta la preocupación ante la falta de lluvias y las estimaciones de los próximos días no invitan al optimismo. En este sentido, el virgen se sitúa a 3.250/3.300 €/t.; y el AOVE

a 3.350/3.600 €/t.

Extremadura

Gran tensión en el mercado debido al conflicto ruso-ucraniano y preocupación ante la falta de lluvias; al tiempo que los envasadores siguen teniendo bastante aceite. Así, el lampante se establece a 3.050/3.100 €/t.; el virgen, a 3.150/3.200 €/t.; y el virgen extra a 3.300/3.450 euros/t.

Valencia

Mercado parado en el que el conflicto ruso-ucraniano también influye de manera indirecta al bloquear las ventas por parte del productor, que se mantiene a la expectativa y con pocas ganas de vender; una situación que se refleja sobre todo en el incremento de la cotización del lampante y del refinado. No se realizan operaciones porque se pretenden precios desorbitados, por lo que no se muestra cotización para ninguna categoría.

Tarragona y Lérida

En un contexto de parálisis, preocupación y ausencia de precipitaciones, los AOVes frutados de Siurana y Les Garrigues se sitúan a 3.500 €/t.; mientras que los dulces lo hacen a 3.300 €/t.

Anticípese, ahorre tiempo y dinero:
Plan de Mantenimientos Programados

**CONTRATE AHORA Y AHORRE UN 20%
EN LA PRÓXIMA REVISIÓN***

*Válido para revisiones contratadas entre Febrero y Marzo de 2022. Descuentos aplicables a reparaciones realizadas en taller y consumo de repuestos (excepto consumibles).

976 466 020
953 284 023

posventa@pialisi.com

PIERALISI
CIRCULAR THINKING

www.pialisi.com



Italia ha duplicado su superficie de olivar ecológico en los últimos diez años

La superficie dedicada a olivar ecológico para la elaboración de aceite de oliva en Italia se ha duplicado entre 2010 y 2019 al pasar de 121.849 a 241.441 hectáreas, lo que supone un aumento del 98,1%. Desde 2018 se ha registrado una fase de estabilidad de esta superficie, ya que el incremento entre 2017 y 2019 es inferior al 3%, según se desprende de un informe del Instituto de Servicio para el Mercado Agrícola Alimentario (Ismea) sobre la cadena de valor del aceite de oliva ecológico en el país transalpino.

La olivicultura ecológica es el tercer cultivo más importante de Italia, por detrás de los cultivos forrajeros y los cereales. Con 242.708 hectáreas totales (1.266 ha. de olivar de mesa y 241.441 ha. de olivar de almazara), en 2019 la olivicultura representó el 12% de toda la Superficie Agrícola Utilizada (SAU) ecológica italiana, equivalente a 1.993.263 ha.

Por zonas geográficas, la superficie de olivar de almazara ecológico en Italia se concentra principalmente en el sur (67,5%); mientras que el 17,1% se sitúa en las islas (con cerca del 16% en Sicilia) y el 14,1% en el centro.

Asimismo, por regiones destacan Puglia (72.282 ha.), Calabria (70.981 ha.), Sicilia (38.389 ha.), Toscana (16.036 ha.), Campania (9.643 ha.), Lazio (8.921 ha.) y Umbría (6.151 ha.).

En 2019 el número de explotaciones ecológicas con superficie de olivar ecológico certificado en Italia fue de 42.588 y el tamaño medio de las empresas en el sector ecológico fue tres veces mayor que el de las explotaciones convencionales (media de 5,7 ha. frente a 1,80 ha. por empresa). En el mismo año, la producción estimada de aceite de oliva ecológico declarada por las almazaras fue de 45.988 toneladas con un valor de la producción estimado en torno a los 193 millones de euros, considerando un precio medio de 4,20 euros/kg.

En la campaña 2019/20, un total de 1.736

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

almazaras declararon haber producido aceite de oliva ecológico, con un incremento de tres unidades respecto a la campaña precedente, si bien respecto a la 2017/18 las almazaras ecológicas en Italia aumentaron un 7% (116 almazaras).

El informe de Ismea subraya que la industria del envasado juega un papel extremadamente importante en la cadena de suministro del aceite de oliva ecológico, así como en todo el sector. De hecho, según estimaciones, el 85% del aceite de oliva ecológico se comercializa a través de la gran distribución donde las marcas privadas y las marcas industriales están presentes. Como en el aceite convencional, la fase de envasado se caracteriza por un marcado dualismo geográfico, con grandes industrias envasadoras concentradas en el centro-norte de Italia y un elevado número de empresas productoras en el sur, que a veces envasan y que en la gran mayoría de los casos tienen una facturación inferior a 20 millones de euros.

Otro fenómeno muy extendido es el envasado por cuenta de terceros, es decir, empresas que envasan el producto de otros y no comercializan bajo su propia marca, o combinan estas dos actividades.

En cuanto a la demanda de aceite de oliva ecológico, registró un aumento de más del 7% entre 2020 y 2019 frente a un aumento del 4% en los alimentos ecológicos en general.

Las exportaciones de aceituna de mesa española crecieron un 3,41% en 2021

Las exportaciones de la aceituna de mesa española crecieron un 3,41% en 2021 al pasar de 303,6 a 313,9 millones de kilos, un resultado que puede considerarse “aceptable” a tenor de las circunstancias adversas a las que ha tenido que hacer frente el sector a lo largo de dicho ejercicio, según ha destacado la Asociación Española de Exportadores e Industriales de Aceitunas de Mesa (Asemesa).

En el análisis por zonas destaca la UE, que, con 133,5 millones de kilos, creció un 8,63%. Dentro de ella, continuaron despuntando cinco mercados principales: Italia, con 31,6 millones de kilos (estable); Francia, con 23,8 millones de kilos (+58,6%); Alemania, con 20,8 millones de kilos (-2,8%); y Polonia, con 10,9 millones de kilos (+25,3%).

La zona de Norteamérica (que agrupa a EEUU, Canadá y México), con 69,8 millones de kilos, descendió un 9,7% debido a la bajada de EEUU donde se exportaron 54,5 millones de kilos, lo que supone un 10,2% menos que el año anterior como consecuencia, fundamentalmente, de los gravámenes arancelarios que sigue sufriendo la aceituna negra.

La zona de los Países Árabes, con 28,8 millones de kilos, también descendió (-7%), debido especialmente a la bajada de Arabia Saudí (16,3 millones de kilos y un -11%).

Por su parte, la zona de Países del Este y Balcánicos aumentó un 13,22%, alcanzando los 28,7 millones de kilos, destacando Rusia, con un ascenso del 9,5%; y Ucrania, con un 15,5%.

Asimismo, la zona de Centro y Sudamérica también creció hasta 15 millones de kilos, lo que supuso un incremento del 23,8%. Destaca el aumento de Brasil, con 6,3 millones de kilos (+7,25%); y Chile, con 2,6 millones (+65%).



La UCO y UPL Iberia pondrán en marcha la Cátedra Olive Health

El rector de la Universidad de Córdoba (UCO), José Carlos Gómez, y el director general de UPL Iberia, José Buendía, han firmado un convenio para la puesta en marcha de la Cátedra Olive Health, que organizará distintas acciones de transferencia dirigidas al sector del olivar relativas a tratamiento y prevención de las enfermedades del olivo. Esta Cátedra estará dirigida por Antonio José Trapero, profesor de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes de la UCO.

La actividad de la Cátedra Olive Health se asentará en tres pilares, según ha destacado Trapero. En primer lugar, la transferencia del conocimiento al sector olivarero, especialmente en lo relativo a la enfermedad. Para ello se creará una página web y se celebrarán congresos y jornadas sobre la sanidad del cultivo del olivar. En segundo lugar, la formación mediante cursos multimedia y la elaboración de vídeos divulgativos. Y, por último, el apoyo a los trabajos de investigación relacionados con el control biológico de enfermedades, así como la digitalización para un mejor manejo de la sanidad del cultivo.

Esta Cátedra servirá, según ha afirmado el

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

rector de la UCO, José Carlos Gómez, para reforzar el papel de la universidad en el sector agroalimentario, específicamente en el sector del olivar, donde ya se han alcanzado “excelentes resultados”.

UPL, la empresa con la que se ha firmado el convenio, cuenta con más de 50 años de trayectoria y ocupa la quinta posición mundial en el ranking de empresas de protección de cultivos. Se trata de una firma -según ha explicado José Buendía, director general de UPL Iberia- cuyo propósito es “crear una red de agricultura abierta que permita el crecimiento sostenible en todo el mundo y que ponga en manos de los agricultores tecnologías y herramientas innovadoras”. Bajo esta

filosofía llevan varios años colaborando con organismos públicos, entre ellos la Universidad de Córdoba, con la que han mantenido una exitosa y larga relación.

El acto en el que se ha firmado el convenio de colaboración entre la UCO y UPL Iberia ha finalizado con la conferencia “Estado actual y perspectivas futuras del control biológico en el olivar”, impartida por el profesor José Alberto Pereira del Instituto Politécnico de Braganza, en la que ha señalado la importancia de mantener una buena salud en el cultivo del olivar debido al incremento poblacional y al consiguiente aumento en la necesidad de alimentación. A su juicio, es necesario “maximizar la producción de calidad del olivar”.



Presentan los avances del proyecto *LIFE CompOlive*

El investigador de Andaltec Juan Pablo Ferrer presentó los avances del proyecto LIFE CompOlive en el Ecocity World Summit 2022, un congreso internacional centrado en la transferencia de conocimiento en torno a las ciudades sostenibles y la transformación circular de los entornos urbanos. El evento se celebró entre los días 22 y 24 de febrero de manera virtual y reunió a miles de expertos mundiales especializados en los distintos ámbitos de la sostenibilidad y la eficiencia.

Ferrer expuso los resultados obtenidos por el centro en la revalorización de subproductos del olivar y su uso para la fabricación de bioplásticos en una ponencia *on line* enmar-

cada en el área de “*Biobased materials and products, energy & food*” del evento.

LIFE CompOlive, proyecto europeo liderado por Andaltec, demuestra a nivel industrial la utilización de la poda de olivo como recurso en biocomposites, con aplicaciones en el sector de la automoción y del mobiliario doméstico y urbano, entre otros.

Este proyecto surge ante la necesidad de revalorizar residuos procedentes del olivar, dado el volumen que se genera anualmente en toda la zona mediterránea y las escasas aplicaciones que existen en la actualidad. De esta manera, el principal objetivo es desarrollar una nueva generación de biocompuestos basados en re-

siduos de poda de olivar para aplicaciones industriales, impulsando la sustitución de recursos no renovables a través del diseño sostenible de productos de fibras a base de madera. Con ello, se pretende revalorizar estos residuos y reducir las emisiones de CO₂.

Por otro lado, se prevé crear tres nuevos modelos de negocio relacionados con la gestión de residuos dentro de la nueva cadena de valor del sector oleícola: fibras para automoción, muebles de exterior y muebles para el hogar. Además, tiene como objetivo potenciar la sensibilidad y la conciencia del sector primario al impulsar una gestión económica y ecológica de los residuos del olivar.



Aceites de oliva

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/T. SEMANA 28 feb./6 marzo '22 (Cierre día 24 febrero '22)	EUROS/T. SEMANA 7/13 marzo '22 (Cierre día 2 marzo '22)
JAÉN	ANDALUCÍA		
	Lampante, base 1º	3.000	3.200
	Virgen	3.050/3.100	3.200/3.250
	Virgen extra Refinado	3.200/3.400 3.050	3.300/3.400 3.200/3.250
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	3.000	3.200
	Virgen	3.050/3.100	3.250
	Virgen extra Refinado	3.200/3.450 3.050	3.300/3.450 Sin oper.
SEVILLA	Lampante, base 1º	3.000	3.150
	Virgen	3.100/3.150	3.200
	Virgen extra Refinado	3.300/3.450 3.050	3.300/3.450 3.150/3.200
GRANADA	Lampante, base 1º	3.000	3.200
	Virgen	3.050/3.100	3.200/3.250
	Virgen extra	3.200/3.400	3.300/3.400
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	3.100	Sin oper.
	Virgen extra	3.250	Sin oper.
ARAGÓN	ARAGÓN		
	Virgen extra (DOP Bajo Aragón)	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	3.100/3.200	3.250/3.300
	Virgen extra	3.250/3.500	3.350/3.600
LÉRIDA	Virgen extra (DOP Garrigues) frutado	Sin oper.	3.500
	Virgen extra (DOP Garrigues) dulce	Sin oper.	3.300
TARRAGONA	Virgen extra (DOP Siurana) frutado	Sin oper.	3.500
	Virgen extra (DOP Siurana) dulce	Sin oper.	3.300
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	2.900	Sin oper.
	Virgen	3.000	Sin oper.
	Virgen extra Refinado	3.150 3.050	Sin oper. Sin oper.
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	2.950/3.000	3.050/3.100
	Virgen Virgen extra	3.100/3.150 3.250/3.400	3.150/3.200 3.300/3.450

* 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
INMECAL ITB IntecBIO Agrotechbiomed
AGROISA.COM info@agroisa.com
CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial
PYME INNOVADORA
Camara
Iniciativa de Innovación Tecnológica
agroisa.com

agroisa
tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



Aceites de orujo

EUROS/T. SEMANA 28 feb./6 marzo '22 (Cierre día 24 febrero '22) EUROS/T. SEMANA 7/13 marzo '22 (Cierre día 2 marzo '22)

SEVILLA

ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	1.400	1.600/1.650
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	1.850/1.870	2.000/2.100

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

Sin oper.

Sin oper.

Refinado

Sin oper.

Sin oper.

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

1.450

1.600

Refinado

1.500

1.650

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

Sin oper.

Sin oper.

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja

450/460

Sin oper.

Oleínas de orujo

500/550

Sin oper.

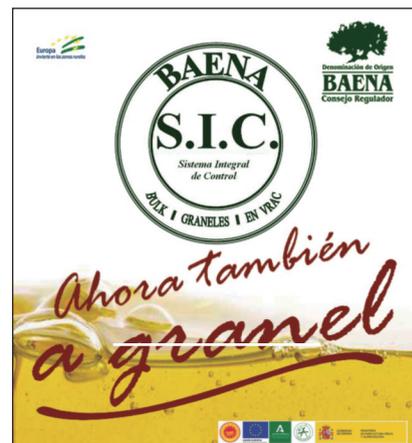
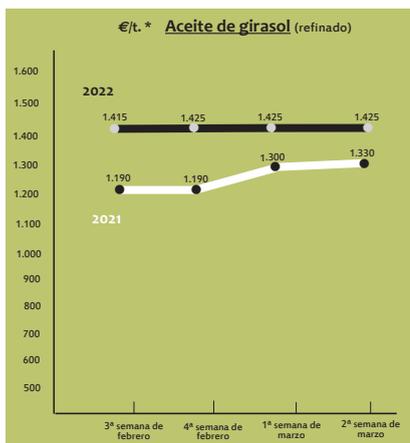
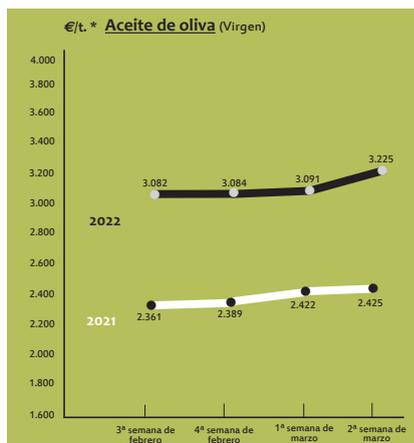
Ácidos grasos de oliva
(de refino físico)

850/890

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
 BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 28 feb./6 marzo '22 (Cierre día 24 febrero '22)	EUROS/KG. SEMANA 7/13 marzo '22 (Cierre día 2 marzo '22)
	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	1.060	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	1.040	s/c
GRASA ANIMAL 3° (origen)	670	1.250
GRASA ANIMAL 5° (origen)	660	1.200
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	815	1.280
ACEITE DE COCO (refinado)	1.985	2.500
ACEITE DE LINAZA (refinado)	1.830	s/c
ACEITE DE MADERA	4.020	4.020
ACEITE DE RICINO	1.440	s/c
ACEITE DE PATA DE BUEY	3.100	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	1.200	2.650
GLICERINA BIDESTILADA	890	s/c
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	680	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 BIDESTILADA: 99,5% glicerol, color apha 10, sobre camión Barcelona.

GUILLEN
 BROKER


Miguel Guillén y Paco Guillén

Brokers internacionales de aceite de oliva y semillas
Especializados en aceite T.P.A. de terceros países

International olive oil brokers

Avda. Constitución, 27 - 1° B • 41004 Sevilla
Tlf: +34 95 421 49 65 (5 líneas) • Fax: +34 95 422 54 05
Móvil: +34 607 628 221 / +34 687 650 487
miguel@guillenbroker.com • execution@guillenbroker.com



Mercado internacional

Cotizaciones de Aceites y Grasas

ITALIA

NORTE DE
PUGLIA &
CALABRIA

	EUROS/KG. SEMANA 28 feb./6 marzo '22 (Cierre día 24 febrero '22)	EUROS/KG. SEMANA 7/13 marzo '22 (Cierre día 2 marzo '22)
	€/t.	€/t.
ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,80/4,10	3,80/4,10
ACEITE DE OLIVA refinado	3,15	3,15
ACEITE DE ORUJO refinado	1,95	1,95
ACEITE DE GIRASOL refinado	1,46	1,46
ACEITE DE MAÍZ refinado	1,50	1,50
ACEITE DE SOJA refinado	1,40	1,40
ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,14	2,14

SUR DE
PUGLIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,00	4,00
ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c
ACEITE DE OLIVA refinado	2,85/2,95	2,90/3,00

TÚNEZ
MARRUECOS
TURQUÍA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,15/3,25	3,20/3,30
ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,50/3,60	3,50/3,60
ACEITE DE OLIVA refinado	s/c	s/c

GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	3,40/3,45	3,42/3,50
ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso	3,35/3,40	3,37/3,42

(Precios facilitados por
Olio Officina Magazine)

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (1 de marzo 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	1,134
Dólar Canadá	1,439
Yen japonés	130,58
Corona sueca	10,565
Corona checa	24,473
Libra esterlina	0,834
Franco suizo	1,043

MIRANDA OLIVE OIL
BROKERS

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



Empresas

Deoleo obtiene un resultado neto de 61 millones de euros en 2021 y cierra en positivo por segundo año consecutivo

Deoleo ha informado de que alcanzó un Ebitda de 48 millones de euros en 2021 y consiguió un resultado neto de 61



millones de euros, cerrando en positivo por segundo año consecutivo. La compañía cerró el pasado año cumpliendo los objetivos previstos al inicio del ejercicio en un contexto de mercado "complicado", marcado por la reducción del consumo de aceite de oliva en el hogar debido a la normalización de la situación sanitaria, al que se sumó el significativo incremento que experimentó el precio de la materia prima -una media del 48%, así como los costes logísticos y de otros materiales.

La generación de caja, vinculada a esta buena evolución del negocio, permitió a Deoleo reducir su deuda neta en un 20%, hasta los 120 millones de euros al cierre del ejercicio, tras amortizar de forma voluntaria 25 millones de euros del crédito sindicado en el cuarto trimestre de 2021.

Asimismo, gracias a la posición de tesorería alcanzada al cierre del ejercicio, que se situó en 86 millones de euros, la com-

pañía amortizó otros 18 millones de euros en enero de 2022, dejando el importe de la deuda sindicada pendiente de amortizar en 160 millones de euros.

Como consecuencia de la progresiva normalización de la situación sanitaria tras un 2020 excepcional y del impacto sobre el consumo de la subida de los precios en origen, Deoleo cerró el ejercicio 2021 con una reducción del 6% en sus volúmenes de ventas, también en línea con las previsiones.

Asimismo, 2021 fue un año clave en la redefinición de la estrategia de Deoleo. Tras los positivos resultados obtenidos en 2020, el grupo decidió llevar a cabo una reflexión estratégica que se tradujo en el lanzamiento de un nuevo plan de negocio hasta 2026, presentado el pasado mes de noviembre.

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)	500
Harina de girasol (integ.) (abril).....	300
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).....	1.200
	Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú	s/c
Harina de soja (Buenos Aires)	s/c
<i>(Precios cif Rotterdam)</i>	
CEREALES	PRECIOS
(Estos precios son en origen)	€/t.
Maíz	275
Trigo panificable	630
Trigo forrajero (puerto destino)	340
Cebada cervecera	270
Cebada dos carreras	270
Colza (puerto destino)	750
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 **1.705,50** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.675,00**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Harina de soja: 464,50 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **471,20**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Aceite de soja: Cerraba a **76,75** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de **70,66**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Maíz: Terminó la semana a **739,75** centavos/bushel, habiendo comenzado a **681,75**.

◆ Precios: Futuros marzo.



The Olive Oil Bar, el espacio de Alimentaria dedicado al AOVE

A poco más de un mes para su celebración, Alimentaria & Hostelco, que tendrá lugar del 4 al 7 de abril en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona, cuenta con la participación de alrededor de 3.000 empresas expositoras y una ocupación de 85.000 metros cuadrados del recinto Gran Vía de Fira de Barcelona. En esta feria, como en anteriores ediciones, el AOVE tendrá un protagonismo especial con iniciativas exclusivas y diversos espacios destacados para lograr la máxima visibilidad, entre ellos *The Olive Oil Bar*, una de las actividades estrella del Salón.

En este espacio de cata auto-guiada, los compradores podrán degustar los mejores AOVes nacionales, entre los que se encontrarán aceites amparados por DOPs, nuevas marcas impulsadas por pequeños productores y almazaras, y otros aceites Premium. En su edición de 2022, *The Olive Oil Bar* estará dividido en cuatro categorías: AOVE de Producción Convencional, AOVE de Producción Ecológica, Especialidades y los AOVes ganadores del Premio Alimentos de España del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Debido a las cambiantes restricciones sanitarias, el director de Alimentaria, J. Antonio Valls, ha avanzado a Mercacei que aún no pueden determinar si las catas serán únicamente en boca con vasitos desechables o será posible acompañarlas de pan, como en anteriores ediciones. “Lo que sí podemos ase-



gurar es que se podrán catar aceites de oliva vírgenes extra de altísimo nivel, muchos de los cuales han sido premiados”, ha añadido.

Este espacio dedicado al aceite de oliva gourmet se ubicará dentro del salón Mediterranean Foods, que ocupará una superficie expositiva de más de 600 metros cuadrados. La mayoría de las empresas productoras de aceite de oliva que participan como expositoras lo harán dentro de este salón, aunque también estarán representadas en los salones *Grocery Foods* y *Lands of Spain*. Precisamente debido a esta dispersión de la oferta de AOVE dentro de la feria, *The Olive Oil Bar* “constituye el punto ideal de inicio de su visita para los compradores que desean ir catando con tranquilidad y anotar sus preferencias sin ninguna presión comercial”, ha resaltado.

Respecto a las actividades que previstas para promocionar el aceite de oliva español e impulsar los contactos comerciales con los distri-

buidores de otros países, Valls ha explicado que Alimentaria trabaja intensamente para atraer a distribuidores internacionales y a través del programa Alimentaria Hosted Buyers acudirán compradores especializados en aceite de oliva, “de hecho es uno de los productos que genera más solicitudes”. Debido a la actual coyuntura, los organizadores de Alimentaria han centrado las invitaciones en países europeos, muchos de los cuales son grandes consumidores de aceite de oliva español.

50 actividades y 35 estrellas Michelin

Además del área especializada en aceite, ambos salones ofrecerán más de 50 actividades gastronómicas y áreas especializadas en café, panadería y repostería. Una de las actividades estrella será *The Experience Live Gastronomy* by Alimentaria & Hostelco, que dispondrá de seis espacios donde se desarrollarán *showcookings*, talleres, ponencias y presentaciones, y que centrará su programa en la sostenibilidad, el acercamiento entre chefs y productores locales y la recuperación de elaboraciones tradicionales.

Una treintena de cocineros que suman más de 35 estrellas Michelin participarán en este espacio para mostrar sus creaciones más genuinas y vanguardistas, en un intento por equilibrar tradición y sostenibilidad y con el máximo respeto por las materias primas de calidad y proximidad.

BRANDT Manni-Plex® B-Moly

Incrementa el Cuajado y el Rendimiento Graso

Brandt Europe, S.L.
www.brandteurope.com



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AXFLOW

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "Air-line"



SpectraAnalyzer

PROCESO "On-line"



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPOSITOS INOX.



MANZANO Flottweg

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



EXTRACCIÓN



BOMBAS

bombas TRIEF desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es

ENVASES/ENVASADO



AUTELEC Tecnología S.L.

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



20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO
www.codi-pack.com

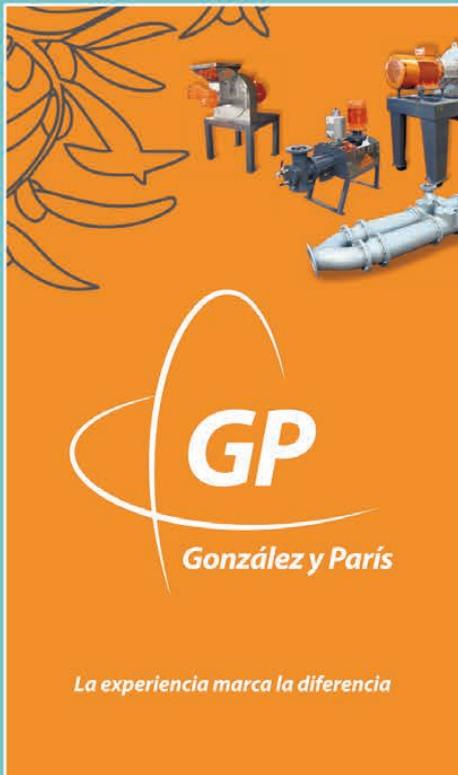


FABRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Ferragorda nº 12
14850 BARRA (Córdoba)
Telf: 0034 927 665 115
e-mail: tacosal@tacosal.com

DELEGAÇÃO EM PORTUGAL
Rua A - Póvoa do Ovar
Zona Ind. de Marandade
3370-565 ANDARAIA
Telf: 00351 278 096 522

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

TAO SA



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



Maqu Embo, S. L. L.

MAQUINARIA DE EMBOTELLADO

LABORATORIOS



agrama

ciencia y vida

PRECIOS
PLAZOS
RESULTADOS
RECOCIDA MUESTRAS
SATISFACCIÓN CLIENTE

Análisis Agroalimentarios

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratoriogramma.com



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIO DE ANÁLISIS 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 ELECCIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
— la variedad italiana de los —
GRANDES ACEITES

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

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

PESAJE

IMATEC
SOLUCIONES 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

¡Elimina el error humano

¡Mayor ahorro energético

¡Exhaustivo control de los procesos

Potencia y maniobrabilidad, todo en uno

Kubota

www.kubota-es.com

For Earth. For Life. Syntex.

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

ENAC ENSAYOS METROLÓGICOS

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

ALMAZASA 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

JAR
METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirt.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

Rafa Nadal en el match point definitivo: ¿tenis o aceitunas?

"Ya sea en Shanghai o en España, allí donde esté, siempre busco aceitunas o aceite de oliva virgen extra"

Poco más se puede decir sobre Rafa Nadal. Que es el número 1 del tenis mundial, ya lo sabemos, que es el mejor embajador de la *Marca España*, también. Pero si te sientas con él y le preguntas por su vida fuera de la pista -aunque no lo crean, tiene una-, se muestra la persona detrás del mito, un apasionado del virgen extra que incluso llegó a empacharse de aceitunas en su propia comunión. ¿Dónde termina el disciplinado deportista de élite y dónde comienza el desenfadado gourmet? Pasen y vean, en este partido siempre se gana.

Entrevista realizada por Pandora Peñamil Peñafiel

Considerado uno de los mejores jugadores de la historia del tenis, el mejor en tierra batida, con 21 Grand Slams, 90 títulos individuales, 36 Masters 1000, entre otros muchos títulos... afirmabas recientemente que no te sentías un héroe. Si no es así, como te ven todos tus fans, ¿cómo te sientes tú realmente cuando te alejas de los focos?

Yo realmente me siento lo que soy, una persona normal que ha tenido la suerte de trabajar en su mayor pasión. Además, me ha ido mucho mejor de lo que siempre había soñado. En pocas palabras, soy un afortunado y le tengo que dar las gracias, sobre todo, a la vida.

Tu abuela contó en una ocasión que tu Primera Comuni3n fue un tanto accidentada por un atrac3n de aceitunas... ¿Tanto te gustaban? ¿Qué recuerdos te vienen a la cabeza cuando piensas en aceitunas y aceite de oliva?

Sí, las aceitunas me encantan desde muy pequeñito y esa anécdota es totalmente cierta. ¡Me comí un tarro entero de aceitunas! La verdad es que en cada lugar que voy siempre busco aceitunas, incluso las pido en los restaurantes. No sólo aceitunas, también un buen aceite de oliva. Ya sea en Shanghai o en España, siempre pregunto por ambos.

Disciplina, trabajo, talento, dedicaci3n... son sólo algunos de los sin3nimos con los que te describen a diario. ¿Vives siempre dentro del gui3n o te permites de vez en cuando salirte un poco?

El tenis es un deporte muy exigente y cuando eres más joven puedes permitirte salir ligeramente del gui3n, pero lo más conveniente es mantenerte siempre dentro de él y hacer las cosas bien. No es posible salirte en exceso, es un error que muchos han cometido y es difícil volver a entrar. La competici3n es demasiado grande.

Como deportista de élite tienes que llevar una dieta rica y saludable. ¿Ocupa el aceite de oliva virgen extra un lugar destacado en este estilo de vida?

Absolutamente. Es un alimento imprescindible para mí. Allí donde es-

té cada mañana desayuno pan tostado con aceite, y en las comidas y cenas suelo tomar ensalada o pescado siempre con un chorrito de virgen extra. Para mí es fundamental y parte inamovible de mi dieta y de mi manera de comer.

Está claro que te gusta la cocina española y mediterránea, e incluso te has iniciado en el mundillo gastronómico con Tatel, pero... ¿Quién cocina en casa? ¿Eres cocinillas?

A mí, la verdad es que me gusta mucho cocinar. No es que sepa hacer miles de cosas pero las que hago me gustan mucho y disfruto cocinando. Me gusta ir al mercado o al supermercado en Manacor y elegir el pescado. Después lo preparo en casa al horno con patatas, cebolla... ¡y bastante aceite! Ese es uno de mis platos preferidos y más recurrente. También me sale bastante bien la pasta, aunque últimamente la como menos.

Si tuvieses tiempo para cocinar tranquilamente, ¿qué platos prepararías? ¿Qué tipo de cocina te gusta?

Me gusta mucho el pescado y seguramente ampliaría mi repertorio de recetas. Lo que sí considero fundamental es que el producto sea bueno... En Mallorca tenemos muy buen pescado y gambas, y los suelo hacer de la manera más simple para resaltar su sabor. Las gambas de Sóller a la plancha, poco hechas, son una maravilla.

El olivo es uno de los árboles con mayor fuerza simbólica. Sin ir más lejos, en tu tierra existen árboles milenarios que siguen hoy en día transmitiendo pureza, esencia, calidad... igual que tu juego. ¿Son importantes los símbolos en la vida?

La verdad es que nunca había pensado en ese paralelismo, pero es totalmente cierto. Quizás sean precisamente las tradiciones lo que hacen que mi deporte, el tenis, sea tan especial; y que esa comparaci3n entre el árbol milenario y este deporte centenario se convierta en algo tan simbólico.





El año pasado promocionaste los Aceites de Oliva de España por Australia, Brasil, Japón, México, China y Estados Unidos. ¿Cómo viste esa campaña?

Fuimos muy activos en la promoción de nuestros aceites, y la verdad es que te das cuenta de que son realmente apreciados fuera de España. Queda mucho por hacer, sin duda, pero el aceite de oliva se va conociendo en muchos países y mercados lejanos. Es importante realizar promociones para que la gente no sólo los conozca, sino que los conozca mejor.

Acabas de recibir el Premio Especial Aceites de Oliva de España 2017 junto con el Ministerio de Agricultura por el apoyo a la campaña Nacidos en España, Admirados en el Mundo. ¿Qué significa para ti este galardón para ti, tan diferente de los que sueles recibir?

Como siempre, me siento muy agradecido por todo lo que hacen y, por supuesto, por el premio. Lamentablemente no pude asistir en persona para recogerlo pero seguro que en algún momento nos veremos y podré agradecerles personalmente el honor recibido.

Eres vanguardia en el deporte, siempre forzando los límites, rompiendo moldes y siendo tú mismo. Si fueras un aceite de oliva, ¿como serías? ¿Amargo, picante, dulce, agridulce...?

Esta pregunta es difícil de responder. Sólo sé que el aceite me gusta probablemente de una manera diferente a la que soy...

La Dieta Mediterránea es Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco. Como mallorquín, ¿qué es para ti la cultura mediterránea?

A mi entender, la cultura mediterránea es una parte fundamental de nuestras vidas, de nuestra manera de ser. Los españoles tenemos una cultura muy rica y especialmente en lo que a gastronomía se refiere. Disfrutamos comiendo y contamos con unos productos excelentes que son mundialmente conocidos y valorados. La cultura mediterránea es una manera de vivir disfrutando de lo que nos ha dado la vida: el clima, la gastronomía, la manera de entender y ver las cosas y, por supuesto, también el trabajo.

Las últimas cifras de la OMS sobre obesidad infantil son muy preocupantes. ¿Cómo convencerías a un niño o adolescente para que dejase a un lado los malos hábitos y se iniciase en el deporte y en la comida sana?

El deporte es muy importante porque, además del ejercicio en sí, se inculcan en él unos valores que sirven para afrontar la vida. Por un lado, para un niño lo más importante es divertirse y el deporte es, sobre todo, diversión, pasarlo bien, jugar en equipo o sólo, pero luchando contra algo o alguien de manera correcta. Y por otro, la alimentación es fundamental para el desarrollo de los niños y de las personas en general. Combinar una alimentación equilibrada con deporte te convierte en mejor persona, te hace sentir mejor. Es cierto que a veces es difícil entenderlo o seguir esta línea, pero es cuestión también de educación y voluntad.

Deportividad, juego limpio, amistad, generosidad, trabajo duro... ¿Crees que estos conceptos tan deportivos se encuentran presentes hoy en día en nuestra sociedad?

Son los que deberían prevalecer, aunque a veces los ignoremos. Pero sí, todos esos valores junto con la humildad, la solidaridad y la constancia son fundamentales en nuestra sociedad.

Cuestión Personal

Una afición: La pesca y el golf

Una virtud: No conocer cuál es o no saber decirla

Película de cabecera: *Gladiator*, de Ridley Scott, y *Alejandro Magno*, de Oliver Stone

Plato favorito: Cualquier pescado

Aceite preferido: El español

¿Qué comida te llevarías a una isla desierta?

Ninguna... ¡Me llevaría los bártulos para poder pescarla yo mismo!

Lo que más te gusta de tu trabajo: La competición

Lo que menos: Los momentos en los que no puedo competir

Un sueño por cumplir: He vivido ya muchísimos más de los que nunca imaginé

Una última cena, ¿qué menú elegirías?: Gambas rojas de Mallorca



Entrevista a Manuel Parras, presidente del Consejo Regulador de la IGP Aceite de Jaén

“El objetivo final es que se envase el 100% del aceite clasificado como IGP Aceite de Jaén”



12+1. A las 12 DOPs andaluzas de aceite de oliva se ha unido, desde mediados de 2020, la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Jaén, la primera de AOVE en España. Hablamos con Manuel Parras, el presidente del Consejo Regulador de la nueva entidad, para hacer balance del primer año y medio de vida de este sello de calidad.

¿Qué balance hace del primer año y medio de la IGP Aceite de Jaén, la primera de AOVE en España, y cuáles han sido hasta la fecha sus principales hitos?

El balance de este año y medio, plagado de primeras veces y de hitos importantes, es positivo. Podemos destacar, el 14 de junio, la modificación de nuestro Reglamento para que las entidades con DOP se pudieran incorporar sin un doble gravamen; la convocatoria de nuestras primeras elecciones el 22 de junio, y su celebración el 20 de octubre; el 5 de noviembre conformamos el actual Consejo Regulador; y, por supuesto, el 4 noviembre salió al mercado nuestra primera botella con IGP Aceite de Jaén en su contraetiqueta, un hecho histórico.

¿Cuántas empresas cuentan en la actualidad con este distintivo de calidad que se une a las 12 DOPs andaluzas y cuáles son sus previsiones a corto y medio plazo en cuanto al número de socios? ¿Qué requisitos y obligaciones deben cumplir las empresas que quieran formar parte de este sello de calidad?

Actualmente contamos con 49 entidades inscritas en los censos de



elaboradores y envasadores-comercializadores, de las cuales 24 son empresas cooperativas y 25 empresas privadas; mientras que en el censo de productores contamos con más de 31.000 oliveros de Jaén. A corto plazo, nuestro objetivo es seguir incluyendo entre nuestros inscritos a aquellas entidades que apuesten claramente por la calidad. Y a medio y largo plazo, llegar a agrupar a la gran mayoría de entidades de la provincia que apuesten igualmente por la calidad.

Los requisitos son sencillos para las empresas elaboradoras: deben ser entidades de la provincia de Jaén cuyo aceite provenga únicamente de olivares jiennenses con aceitunas recolectadas hasta el 31 de diciembre. En

cuanto a los envasadores-comercializadores, pueden ser de cualquier parte del mundo, pero para poder envasar con IGP Aceite de Jaén tienen que comprar aceite elaborado por las entidades inscritas.

AOVE de calidad, de Jaén y punto. ¿Ha calado en el sector el lema o discurso promocional con el que surgió la IGP? Y, aunque aún es pronto, ¿qué acogida está teniendo entre los consumidores? ¿Qué iniciativas y/o acciones de comunicación se están llevando a cabo para dar a conocer la IGP?

Estamos en los inicios de un proyecto con vistas al futuro, pero poco a poco y acción tras acción el nombre de la IGP Aceite de Jaén se va escuchando cada vez más. Este año tenemos un plan bastante ambicioso porque queremos comenzar a realizar publicidad en medios autonómicos y nacionales. Pero estos objetivos y sus resultados son a largo plazo, primero hay que sembrar mucho para después ir recogiendo los frutos.

¿Cuántos kilos de AOVE de Jaén se han certificado hasta este momento bajo el sello de calidad de la IGP? ¿Qué previsiones existen en este sentido de aquí a finales de año y cuál es el objetivo para los siguientes ejercicios?

Actualmente tenemos certificados más de 5.000.000 kg. de AOVE con IGP Aceite de Jaén, y creemos que se clasificará algo más, ya que son las entidades según sus necesidades de envasado o de venta a granel con IGP Aceite de Jaén las que nos indican la cantidad. Esperamos que en este primer año se envase un 20% del mismo, aunque este porcentaje posiblemente sea mayor.

El objetivo final es que se envase el 100% del aceite clasificado como IGP Aceite de Jaén, para ello nuestro objetivo es ir aumentando el volumen envasado todos los años.





Vuelve la WOOE: catas, *showcookings*, concursos y conferencias en torno al AOVE

Tras dos años de obligada ausencia debido a las restricciones impuestas por la pandemia, la World Olive Oil Exhibition (WOOE) regresa con más fuerza que nunca. Así, durante los días 8 y 9 de marzo el pabellón 1 de IFEMA Madrid se convertirá en el punto de encuentro de países productores, consumidores y empresas que buscan consolidar su negocio, así como de todos aquellos enamorados del aceite de oliva virgen extra que quieran seguir explorando, conociendo y viendo experiencias en torno a este producto.



Para ello, además de convertirse en el escenario ideal para las empresas que buscan consolidar su negocio y abrir nuevos mercados, se han organizado numerosas actividades para que todos aquellos que se acerquen a la WOOE puedan conocer de primera mano todo lo que rodea al aceite de oliva.

Así, el día 8, tras la inauguración de la feria, arrancará la jornada con la entrega de los Olive Oil Delicatessen Awards, que premiarán a aquellas empresas que utilizan el aceite de oliva en sus elaboraciones. Debido a que hace dos años no se pudo celebrar la WOOE por culpa del COVID-19, también se otorgarán los premios a los ganadores de la edición 2020.

Por su parte, el programa de catas realizará un recorrido por los aceites de oliva vírgenes extra picuales reconocidos con el sello “Jaén Selección”; los AOVEs de la provincia de Toledo; y los zumos de Andalucía maridados con propuestas del chef Manu Urbano. También se degustarán vírgenes extra del Alentejo (Portugal) y los aceites ganadores del concurso Agrocanarias 2022. Además, José María Penco, director del Concurso Internacional EVOOLEUM, realizará una cata de los Mejores AOVEs Monovarietales de cinco variedades emblemáticas del Medite-

rráneo del TOP100 de EVOOLEUM y una cata histórica de tres AOVEs del Mediterráneo del TOP100 de este certamen.

A su vez, el Desafío WOOE volverá de la mano de Campo y Alma -la marca de garantía de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha-, encargada de patrocinar el concurso de ensaladas donde diez cocineros presentarán sus propuestas gastronómicas elaboradas con aceite y queso con DOP de Castilla-La Mancha. Como novedad, en esta edición también se llevará a cabo un Desafío WOOE dedicado al ajoblanco que los concursantes tendrán que elaborar con aceites con DOP y almendras de Andalucía.

Un año más, la Gourmet Area contará con el *showcooking* de Kike Piñeiro, chef de A Horta do Obradoiro, quien también será el encargado de presentar otra propuesta gastronómica elaborada con los AOVEs de *Alimentos de España*.

Tampoco faltarán conferencias como las de Sara Oulbi, investigadora del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias de Meknès (Marruecos), sobre “*Los logros principales del INRA en el desarrollo del olivar en Marruecos*”; o Joseph Profaci, director ejecutivo de la North American Olive Oil Associa-

tion (NAOOA), acerca de “*Las nuevas claves del mercado norteamericano en el sector del aceite de oliva*”.

También se llevará a cabo la presentación de la IGP Aceites de Jaén, a cargo de Miguel Soto, secretario general de esta entidad, e Isidro J. Gavilán, director de Calidad de este sello; así como del “*Estudio sobre los efectos saludables de los aceites de oliva según los profesionales de la salud en España*”, elaborado por la Interprofesional del Aceite de Oliva Español y que contará con la presencia de Enrique Ruiz Escudero, consejero de Sanidad de la Comunidad de Madrid; Manuel Gallego, socio-director de More than Research; y Pedro Barato, presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español.

El programa se completa con presentaciones de libros y mesas redondas sobre la innovación y optimización de recursos; el potencial de las certificaciones en el sector del aceite de oliva; la distribución, la comercialización y las pautas de consumo de este producto; y las previsiones mundiales de producción.

Además, los asistentes podrán degustar multitud de AOVEs en el Olive Oil Bar.

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



OIL REVOLUTION



OLIO REALE · OLIENA · RAJA · MORESCA

Hybrid Packaging Supplier[®]
Proveedor Híbrido de Envases

Conoce nuestro estudio de diseño:
creamos un packaging a tu medida

info.es@berlinpackaging.com
berlinpackaging.es

berlin[®]
PACKAGING



bruni glass

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



Fabricantes
de maquinaria
de envasado

¡Varios modelos
para monodosis!



Pol. Ind. Can Carné, Calle Terra Alta, nº 71 - 73
08211 Castellar del Vallés · (Barcelona) ESPAÑA
Tel. (34) 93 714 49 45 · Fax: (34) 93 714 30 19
E-mail: olmos@olmosmaquinaria.com · Web: www.olmosmaquinaria.com

**CREES EN EL FUTURO?..
ESTERYFIL SÍ.**

Presentamos los nuevos filtros automáticos BM 4.0
*Los únicos filtros del mercado totalmente automáticos
con tecnología 4.0 integrada.*



DESCUBRE TODAS SUS VENTAJAS.

ECOLÓGICO

+ AHORRO ENERGÉTICO

TECNOLOGÍA 4.0

CONTROL DE CALIDAD



www.estyfil.com

 **expoliva**
EXPOLIVA.INFO

Patrocinado por



BALAM
| AGRICULTURE |



**MAYO
2023
MAY**



XXI
INTERNATIONAL
FAIR OF THE
OLIVE OIL
& ALLIED
INDUSTRIES
JAÉN, SPAIN



ORGANIZA:



PATROCINA:



COLABORA:



**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



ibe.agromillora.com



Lecciana,

— la variedad italiana de los —

GRANDES ACEITES

**AGROMILLORA: MULTIPLICANDO PLANTAS
Y VALOR PARA NUESTROS CLIENTES.**

La variedad Lecciana, es una variedad "made in Italy" propiedad de la Universidad de Bari. Plenamente adaptada al olivar en seto. Se caracteriza por su resistencia al frío, su vigor medio, su precocidad productiva, y la indiscutible calidad organoléptica de sus aceites. **Una variedad de premio.**



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO**



AGROMILLORA IBERIA

C/ El Rebato s/n - Subirats (Barcelona)

938 91 21 05

info@agromillora.com

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



ProciOleo

INGENIERÍA, AUTOMATIZACIÓN, CONTROL Y GESTIÓN DE PROCESOS
PARA ALMAZARAS

Más de 40 años Ofreciendo Soluciones

- ▶ Rentabilidad y Eficiencia
- Tendencia de Futuro ◀
- ▶ Control Integral con Certificación y Registro de Temperatura
- Tecnología de Vanguardia ◀
- ▶ Minimización de Incidencias
- Excelencia en Calidad y Productividad ◀
- ▶ Especialistas Integradores de Sistemas

Solution Partner **SIEMENS** Automation

vmware PARTNER PROFESSIONAL SOLUTION PROVIDER

Rockwell Automation Recognized Systems Integrator

Sede en Europa
Parque Industrial y de Servicios del Aljarafe, Calle Brujula 62.
41927 - Mairena del Aljarafe (Sevilla) España.
Tfno.: +34 954 18 66 80

Sede en América
6ª Avd. 0-60, Gran Centro Comercial, Zona 4 / Torre II, 8º Nivel, Oficina 801.
01004 Guatemala C.A. (Guatemala)
Tfno.: +(502) 2335-2320 / +(502) 2338-0022

www.procioleo.es

DAMOS FORMA A TUS EMOCIONES

INGENIERÍA AGROALIMENTARIA

Pastrana
Ingeniería y Servicios S.L.P.

Especialistas en el desarrollo de proyectos de almazaras

Redacción de Proyectos · Dirección facultativa de Obras · Tramitación de licencias administrativas · Gestión de ayudas y subvenciones · Gestión integrada de Proyectos

www.pastranaingenieria.com

www.meditasoil.com

meditasoil

GLOBAL OLIVE OIL BROKER

Ramón Rosell

¿Está dispuesto a mejorar la rentabilidad de sus operaciones?

BROKER | LABORATORIO | PANEL DE CATAS

Meditasoil, empresa especializada en la intermediación de operaciones de compra venta de aceite de oliva a nivel mundial lanza su nuevo servicio de cata, laboratorio y análisis profesional.

Calle Lanjarón, 27 | Pol. Ind. Juncaril | 18210 Peligros, Granada | +34 958 46 86 35 | +34 694 48 59 10 | +34 691 86 87 97

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



FOSS

**ANALIZAMOS
TU ACEITE EN
MENOS DE 2
MINUTOS**

**WO
OE**

TRAJE TU ACEITE Y
TE LO ANALIZAMOS

STAND 1C17

NUEVO

NIRST™ DS2500 L

Consiga en menos de 2 minutos toda la información que necesita de su aceite, de sus cisternas y sus depósitos.

VARIOS PARÁMETROS SIMULTÁNEOS:

Acidez | Humedad | K232 | K270 | Ésteres | Eritrodiol-Uvaol
 Δ K | Ceras | Oléico | Linoléico | Margárico | Saturados | ...

CLASIFICACIÓN AUTOMÁTICA Y OBJETIVA:

Virgen Extra | Oliva Virgen | Lampante

DESCUBRE MÁS :



FOSS IBERIA

+ 34 934 949 940 · infofoss@foss.es

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



Llenadora volumétrica y másica / Volumetric and mass fillers



**EQUIPOS ROTATIVOS Y LINEALES
INLINE AND ROTARY EQUIPMENTS**

Llenadora semi-automática
Semi-automatic fillers



EXPERIENCIA
EXPERIENCE

50
AÑOS
YEARS

40
PAÍSES
COUNTRIES

MaquEmbo, S. L.
MAQUINARIA DE EMBOTELLADO - BOTTLING MACHINERY

Tel. +34 976 50 43 40 - Fax: +34 976 50 47 31
maquemb@ausere.es
C/Constitución, 26 - 50410 Cuarte de Huerva
Zaragoza ESPAÑA / SPAIN

www.ausere.es



IMS
CONTROL INDUSTRIAL



**IMS
PATENTADO**

**AVALADO POR IRTA
Y CITOLIVA**

**PERFECCIONA LA
CALIDAD DEL AOVE**

FÁCIL INSTALACIÓN

**MEJORA DE LOS
AGOTAMIENTOS**

**PREMIO
INNOVACIONES
TECNICAS
EXPOLIVA 2021**

**APORTADOR DE AGUA
PERIMETRAL A DECÁNTER**

Polígono Industrial "Los Cerros" C/ Herrería - Nave 57
23400 - Úbeda (Jaén)

www.imsesaje.es

info@imsesaje.com

953 75 49 81

609 47 38 69

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

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



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

20
aniversario

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



© COPYRIGHT VETRERIA ETRUSCA S.p.A., 2022

CENTURY Dop. Para los grandes aceites virgen extra.



Una botella con carácter particular, para dar valor a los Virgen Extra más exclusivos.
La **CENTURY DOP** tiene un hombro plano que deja espacio a un cuerpo cilíndrico y generoso,
conectado a la base con un amplio radio. **CENTURY DOP** está disponible en tres capacidades,
con tapón irrellenable para proteger la inviolabilidad del producto y en el característico color Verdetrusco®.

*An exclusive bottle of great and outstanding character, which gives value to the most sought after extra virgin olive oils.
In **CENTURY DOP** the flat shoulder leaves room for a generous cylindrical body, connected to the gently curved base.
CENTURY DOP is available in three capacities and with a neck finish for a non-refillable cap to protect
the inviolability of the content and in the characteristic Verdetrusco® colour.*



VETRERIA ETRUSCA S.p.A. Montelupo Fiorentino (Firenze - Italia) Tel. (+39) 0571 7551
www.vetrieriaetrusca.it info@vetrieriaetrusca.it



**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



AMENDUNI



MARTILLOS



NUEVOS MOLINOS



CUCHILLAS



NUEVO ACONDICIONADOR
DE PASTAS "HEATEX"



NUEVAS TERMOBATIDORAS

NUEVAS LINEAS "EVO" Y "REX LIMITED"



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

amenduninicolaspa • amenduniberica



César Crespi S.L.

IMPORT - EXPORT
ACEITES VEGETALES Y
SUBPRODUCTOS (BIODIÉSEL)



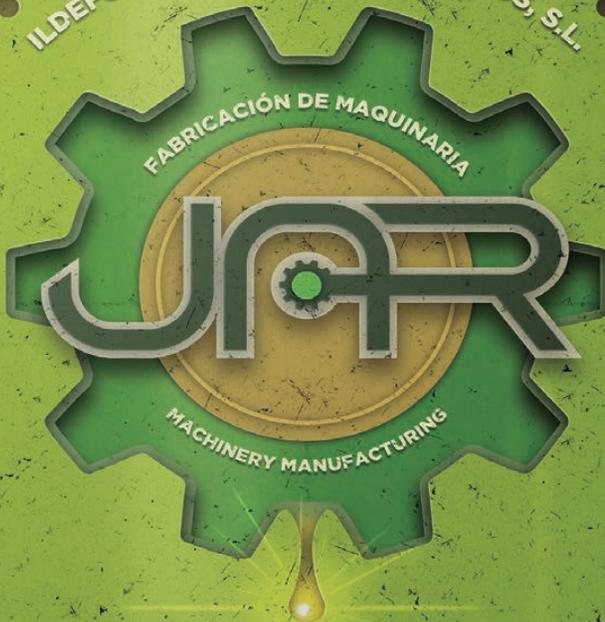
www.cesarcespi.com

acespi@cesarcespi.com • Telf: 953 260 714 / 639 729 203

Jaén (ESPAÑA)

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

FABRICACIÓN DE MAQUINARIA



MACHINERY MANUFACTURING

Carretera de Cazorla, S/N
23100 · Mancha Real · Jaén (España)
(+34) 953 350 238 · jarirr@jarirr.com
www.jarirr.com



ACEITE
MONTERRUBIO
- DOP -



aceitemonterrubiodop.com

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



Etiquetas Premium



Desde 1966

¡Soluciones únicas en el mercado!

Conoce más en: www.rotas.com

ROTAS IBERICA (Barcelona - SPAIN) info@rotasiberica.com / ROTAS ITALIA (Treviso - ITALY) info@rotas.com



bombas
TRIEF desde 1967



BOMBA MONTADA SOBRE BASE EN DIRECTO A MOTORREDUCTOR.
PUMP ASSEMBLED ON BASE DIRECTLY TO GEAR MOTOR.

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales
Wing-type pumps with positive displacement for vegetable oils.
Autoaspirantes y reversibles para el trasiego de aceites vegetales.
Auto-suction and reversible units for the decantation of vegetable oils.



BOMBA MONTADA SOBRE CARRIO EN DIRECTO A MOTORREDUCTOR CON INTERRUPTOR INVERSOR.
PUMP ASSEMBLED ON TRUCK DIRECTLY TO GEAR MOTOR WITH REVERSING SWITCH.

MODELO	POTENCIA	RPM	L/H CAUDAL	ALT. MAN
BAL-3-2R	0,5 CV	700	3.000	30
BAL-5-2R	1 CV	950	4.000	30
BAL-1,1/2-2R	1,5 CV	405	6.000	30
BAL-1,1/2-2R	1,5 CV	500	8.000	20
BAL-1,1/2-2R	2 CV	640	10.000	20
BAL-1,1/2-2R	3 CV	740	12.000	20
BAL-2,1/2-2R	3 CV	350	15.000	30
BAL-2,1/2-2R	4 CV	400	18.000	30
BAL-2,1/2-2R	5,5 CV	550	24.000	30
BAL-2,1/2-2R	5,5 CV	640	30.000	30
BAL-3-2R	5,5 CV	350	30.000	30
BAL-3-2R	7,5 CV	450	40.000	30
BAL-3-2R	10 CV	520	50.000	30
BAL-3-2R	12,5 CV	650	60.000	30
BAL-4-2R	15 CV	380	80.000	30
BAL-4-2R	20 CV	450	100.000	30
BAL-4-2R	20 CV	520	115.000	30

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



CAJA RURAL
SOLVENCIA, SOLIDEZ Y FUTURO



Desde siempre junto al olivar,
donde están nuestras raíces.
Apoyando proyectos innovadores
y el crecimiento sostenible.
Comprometidos con su gente.

SOCIALMENTE RESPONSABLES

Más de 170 oficinas a su servicio



OliBrok
SMART BROKERAGE

Desde 1962, forjando relaciones comerciales

+34 609 069 826 - +34 689 878 781

**LÁGRIMA
DORADA**



LLANO & MONTE
ALMAZARA

bodegasllanoymonte.com

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



MANZANO
Flottweg



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

AUTELEC[®]

ENVASADORAS
POR PESO
MULTIFORMATO



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



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



ACEITE
de Jaén.

www.lgpaceltedejaen.com

lo que nos une...



Europa
invierte en las zonas rurales



**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



HERPASUR SA
CALDERERÍA INOX

LA CALIDAD
NUESTRA RAZÓN
DE SER LÍDER

SECOVISA
GRUPO

Polígono Industrial El Portal / C. Sudáfrica, Parcela 83 / 11408 Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tlf: + 34 956 14 32 71 / Fax: + 34 956 14 36 27
Email: info@herpasur.com / www.herpasur.com

Canals
EXPERIENCIA E INNOVACIÓN

Cápsulas y Precintos para Envases de Aceite
Capsules and Quality Seals for Oil Bottles

Av. Pau Claris, 36-38 - 08760 - Martorell (Barcelona) SPAIN
Tel. +34 93 775 04 62 - Fax +34 93 775 55 54
ventas@mimcanals.com
www.mimcanals.com

GP
González y París

La experiencia marca la diferencia

Pol. Ind. Santa Ana, s/n - 41590 La Roda de Andalucía, Sevilla (España)
Tel: +34 954 016 132 / Fax: +34 954 015 352 / Mov: +34 606 992 244
email: gonzalezyparis@gmail.com - web: www.talleresgonzalezyparis.com

TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS, S.L.

40
oleícola jaén
1982 · 2022

Sigamos creciendo juntos

2022
2019
2017
2015
2010

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



calidad1
Del lat. qualitas. -atis.

1. f. Propiedad o conjunto de propiedades inherentes a algo, que permiten juzgar su valor.
2. f. Buena calidad, superioridad o excelencia.
3. f. Adecuación de un producto o servicio a las características especificadas. Control de la calidad de un producto.
4. f. Carácter, genio, indole.

En Coreti nos esforzamos por cumplir las cuatro definiciones.
Somos humanos, a veces sólo llegamos a cumplir tres.



CORETI Good labels for Good People
ETIQUETAS ADHESIVAS

www.coreti.com
e-mail: coreti@coreti.com Teléfono: +34 981 795 622

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón
Alcalá**

607 628 997



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



SOLUCIONES DE CERRADO
PARA SU NEGOCIO.

info@fourfam.com | +34 608136695

fourfam.

**WO
OE**World
Olive Oil
Exhibition

MEDIAOIL

Gestionamos la venta
de su aceite a granel.

**MARTÍN MIR MAYOR**

Agente comercial de aceite de oliva ☎ 606 400 338 ✉ martin@mediaoil.com

OFICINA Y RECEPCIÓN DE MUESTRAS

Calle Muralla del Mar, 17, Bajo izquierda. 30202 - Cartagena (Murcia)
T. 868 099 800 / 647 409 377 Fax. 968 525 607 muestras@mediaoil.com**VITONE** ECO
ABSOLUTE SEPARATION**DEMONIO
NEGRO**Batidora de acero
inoxidable
con diseño
especial de eje y
p alas de batidoMR. OIL®
UNICO DISTRIBUIDOR
PARA ESPAÑA**OLVESA**
Lubricantes y Herramientas
POL. IND. LOS OLIVARES C/ GENIL PARC. 12-14
23002 SAN PANCRAO
TEL. 957 60 60 60 FAX. 957 60 46 35
WWW.OLVESA.COM**2018**EVOOLEUM #1 - ABSOLUTE BEST
MONINI MONOCULTIVAR CORATINA

EVOOLEUM #3 - TOP10

MONINI MONOCULTIVAR FRANTOIO

2020

EVOOLEUM #4 - TOP10

MONINI MONOCULTIVAR CORATINA BIO

EVOOLEUM MEJOR DOP GRECIA

TERRA CRETA ESTATE PDO KOLYMYARI

2021

EVOOLEUM #2 - TOP10

MONINI MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO

EVOOLEUM MEJOR DE GRECIA

TERRA CRETA ESTATE ORGANIC

EVOOLEUM MEJOR DOP GRECIA

TERRA CRETA ESTATE DOP KOLYMYARI

**Scanu**
olivicultori

Asesoramiento en Elaiotécnica - Innovación de proceso

scanuolivicultori@gmail.com

TOP 10
AWARDS
EVOOLEUM**TAMESUR, S.A.**

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

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

**TAMESUR, CALIDAD Y RENDIMIENTO**FÁBRICA Y OFICINAS
POL. IND. SAN PANCRACIO PARC. 37 - 38
APDO. 140 - C.P. 14.500 - PUENTE GENIL - CÓRDOBA
TLF. 957 60 60 60 - FAX. 957 60 46 35
WWW.TAMESUR.ES - TAMESUR@TAMESUR.ES

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



Provide the right closure
labrenta

Cierres premium para botellas de aceite de oliva y vinagre
100% Made in Italy


www.labrenta.com
marketing@labrenta.com

DOSIFICADOR DE NITRÓGENO LÍQUIDO



Con NITRODOSE



Sin NITRODOSE

PRESURIZACIÓN

Envases fuertes para
eliminar problemas de
panelaje y paletizado

APLICACIONES

Bebidas no carbonatadas, aceite
vegetal, jugos, aguas minerales,
cerveza y otros.



SIMPLICIDAD DE INSTALACIÓN, ARRANQUE
Y FACILIDAD DE OPERACIÓN PARA DIFERENTES
TIPOS DE ENVASE



INERTIZACIÓN

Botellas, latas de pared
delgada y otros tipos de
envases

APLICACIONES

Aceite vegetal, frutos secos,
jugos de fruta, productos
lácteos, vino y otros

 VacuumBarrierSystems

 **CryoGas**
Equipos y servicios criogénicos

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



WEG

Cuando se trata de equipos eficientes para el sector **del aceite**
Nosotros lo tenemos, ¡**SEGURO!**

Desde los motores de inducción, la electrónica para arranque y variación de velocidad, reductores y los cuadros de fuerza y control, **WEG** puede suministrar cualquier equipo eléctrico que pueda necesitar, ¡**SEGURO!**

www.weg.net/es

Alenplás

Protegemos el futuro... ¡desde hoy!

FÁBRICA DE PROTECTORES DE PLANTAS

SISTEMAS DE IRRIGACIÓN **Alenplás**

7.000 HECTÁREAS/AÑO SERVIDOS

P.I.T.E. – R. Circular Sul do Parque Industrial 47 | 7000-325 Évora | Portugal
Teléfono: 00351 266 700 393 | Móvil: 00351 964 879 758 | E-Mail: geral@alemplas.pt

ANTICIPAC2022

PAC

Te ofrecemos la confianza de más de **25 años de experiencia** en la gestión de Ayudas PAC y la posibilidad de solicitar su anticipo si lo deseas.

DOMICÍLIALA EN CUALQUIERA DE NUESTRAS OFICINAS

cajamar
CAJA RURAL

ADNAGRO

www.adnagro.com

Operación sujeta al estudio del cliente, en función de la realidad crediticia y de los requisitos y condiciones de concesión de riesgos de la Entidad.

VII Concurso Nacional AOVE

CONCURSO NACIONAL DEL CAMPO
Manzanares

Campaña Oleícola 2021/2022

Del 29 de Junio al 3 de Julio

6 EDICIÓN

Información y contacto:
e-mail: fercam@manzanares.es
Telf.: 678 261 132
Bases: fercam.manzanares.es

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



Ingeniería para un mundo mejor

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

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

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



GEA engineering for
a better world

gea.com



VIRGEN EXTRA. ASÍ SOMOS. HECHO EN ESPAÑA

La calidad es importante. Mejorando cada día. 1983 - 2021. Quality is important. Improving every day

Dosificadores Volumétricos para talco y cualquier otro producto pulverulento.
La ayuda que necesitas para sacar todo lo bueno de tu tierra.

Nuestros clientes, los mejores fabricantes de aceite de oliva virgen extra del mundo.



DOSIFICADORES®
garcía fernández

- FABRICA DE MAQUINARIA -
- MACHINERY FACTORY -

www.dosificadoresgf.com • clientes@dosificadoresgf.com • export@dosificadoresgf.com
T. (+00 34) 952 411 670 • Alhaurín de la Torre (MÁLAGA) • ESPAÑA



F I N I B U S

COMERCIO DE ACEITE DE OLIVA

OLIVE OIL BROKERAGE

MIGUEL S. VERDASCO

miguel@fnibus.es

0034 659 920 608

**WO
OE**World
Olive Oil
Exhibition

Suscríbete a la actualidad del sector oleícola



SUSCRÍBETE EN
www.mercacei.com

SUSCRIPCIÓN
PREMIUM
TODO PAPEL Y
TODO DIGITAL

- ✓ Mercacei Semanal *on line*
- ✓ Mercacei Magazine (trimestral) en papel y *on line*
- ✓ Newsletter Digital Diario
- ✓ Acceso al Club Mercacei con todas las cotizaciones en origen y otros privilegios
- ✓ Una Guía Mercacei a elegir entre: Guía Industrial del Sector Oleícola y Olivarero y Guía de Fabricantes y Envasadores de Aceite de Oliva
- ✓ Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils
- ✓ Olivatessen by Mercacei

236
€/año

EL GRUPO EDITORIAL OLÉICOLA MÁS GRANDE DEL MUNDO
LÍDERES EN PAPEL: 10.000 ejemplares de difusión por publicación
LÍDERES EN DIGITAL: 5.500.000 de páginas vistas/mes



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



Debonatinta graphic studio

www.debonatinta.com follow us @debonatinta_



El buen diseño va
al cielo, los malos diseños
van donde sea.
- Mieke Gerritzen -

BRANDING | PACKAGING | WEB

20
AÑOS
ANIVERSARIO
CONFITEO

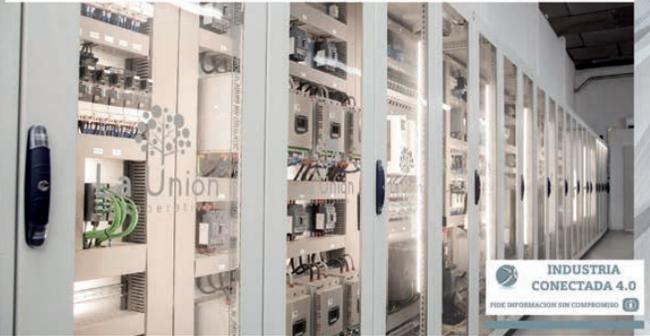
INOELEC

automatización industrial



Avd. Melaga nº37 bis Montilla (Córdoba), España | +34 957664334 | OREnés | www.inoelec.com | info@inoelec.com

AUTOMATIZACION INDUSTRIAL - SOLUCIONES A SU ALCANCE



INDUSTRIA
CONECTADA 4.0
PODE INFORMACION SIN COMPROMISO



Olive Japan®

INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION

2022



<https://olivejapan.com/en/competition-2>

ONE of the most Recognized and Largest Olive Oil Competition
Organized by the Olive Oil Sommelier Association of JAPAN (OSAJ)

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



RECINTO TALAVERA FERIAL
**17 al 19
MARZO
2022**

AOVE&NUTS
experience

1
FERIA DEL OLIVAR
Y FRUTOS SECOS
Talavera de la Reina

CURSOS DE CATA DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN

ORGANIZA

COLABORA



CURSO DE INICIACIÓN

- 18-19 DE MARZO
- 13-14 DE MAYO
- 9-10 DE SEPTIEMBRE

CURSO AVANZADO

- 27-28 DE MAYO
- 7-8 DE OCTUBRE

FORMACIÓN DE CALIDAD, MÁS DE 500 ALUMNOS
¡MÁS DE 50 EDICIONES!

- Plazas Limitadas
- Bonificable para trabajadores por cuenta ajena

C.I. Olivar y Aceite
C/Corredera de San Fernando 32,
Úbeda | Tfno: 953 755889
info@centrodeolivaryaceite.com
www.centrodeolivaryaceite.com

INTERCOOP
CONSULTORÍA

Servicio Ingeniería AOVE

ESPECIALISTAS EN EL SECTOR OLEÍCOLA

Más de 35 años de experiencia en el sector

Más de 150 empresas que confían en nosotros cada campaña

Asesoramiento agronómico, ingeniería especializada y gestión de almazaras

Más de 6.000 horas de formación impartida

UNA APUESTA SEGURA EN TODO EL PROCESO

Desde el campo hasta la mesa

Contacto:
964 50 32 50

www.intercoopconsultoria.com
ingenieria@intercoopconsultoria.com

PARCITANK S.A., empresa creada en los años 80, perteneciente al GRUPO POLALSA, ha ido creciendo hasta convertirse en la actualidad en una de las empresas líderes dentro del mercado español de transformados metálicos ofreciendo soluciones integrales de implantación de plantas de proceso para el sector oleícola. Desde la elaboración del proyecto hasta la entrega de planta seguimos la filosofía 360°, lo que quiere decir que realizamos todas las acciones necesarias para finalizar con la entrega final llave en mano.

Diseñamos, fabricamos e instalamos de forma completa su planta de proceso de aceites y grasas:

- Decantación tradicional y decantación con tronco de cono.
- Planta de almacenamiento con base plana y sistema de energización, homogeneización y calentamiento.
- Planta de almacenamiento con pies de apoyo y sistema de energización, homogeneización, calentamiento, pies regulables y células de pesaje.
- Plantas in situ de gran capacidad.
- Tolvas cilíndricas de acero inoxidable para recogida de aceituna.

PARCITANK, S.A.

SOLUCIONES INTEGRALES DE IMPLANTACIÓN DE PLANTAS DE PROCESO EN METALMECÁNICA
Ctra. Ossa de Montiel Km 118 • 02000 Villarrobledo (Albacete) España • www.parcitank.com • parcitank@parcitank.com



WOOE, el escaparate mundial del aceite de oliva

La WOOE se convertirá en el escaparate mundial del sector del aceite de oliva al contar con la presencia de cerca de 40 países, la representación de más de 1.000 marcas y la previsión de más de 3.000 visitantes. “Esta cita será histórica y la positiva respuesta del sector para participar en la World Olive Oil Exhibition deja claro que nuestra prioridad es unir esfuerzos para promocionar el consumo del aceite de oliva en todo el mundo”, ha remarked Otilia Romero de Condés, CEO de Pomona Keepers, empresa que impulsa este encuentro junto con IFEMA Madrid.

Esta novena edición de la WOOE se celebrará de forma paralela a HIP, la feria dedicada a la restauración, la hostelería y el catering, sectores que están empezando a despertar tras el paréntesis de la pandemia y que también tendrán su espacio en IFEMA Madrid.

Cabe destacar que la feria está impulsada por la empresa Pomona Keepers e IFEMA Madrid y cuenta con Globalcaja como principal patrocinador.

Premios Delicatessen with Olive Oil de la WOOE

La World Olive Oil Exhibition (WOOE) ha dado a conocer los ganadores de la cuarta edición de los premios Delicatessen with Olive Oil, cuyo objetivo es reconocer la calidad de aquellos productos que utilizan el aceite de oliva como ingrediente. Los ganadores han sido seleccionados entre un total de 50 muestras aceptadas.

La decisión final ha sido adoptada por un

jurado compuesto por Juan Vilar, consultor estratégico de la WOOE; Otilia Romero de Condés, CEO de Pomona Keepers; José Luis Murcia, director ejecutivo de la WOOE; Monji Msallen y Jorge Pereira, consultores internacionales de olivicultura; y Clara Parejas, Export Manager del Grupo Oleícola Jaén.

En concreto, en la categoría “Aceite de oliva como ingrediente principal” el primer premio ha sido para el condimento de tomate seco y albahaca de Suerte de Ariza, un producto gourmet de especias en el que se ha incorporado AOVE para conseguir el frescor y un aroma propio; mientras la jalea de aceite de oliva de Puente Sierra ha obtenido el segundo premio; y el condimento de limón de Suerte de Ariza el accésit.

En la categoría “Aceite de oliva como elemento mejorante”, el primer premio *ex aequo* lo han recibido Santo Reino por el cubo biodegradable de ecopatatas clásicas, tomate y ajo negro elaboradas con AOVE ecológico; y Mykes Gourmet por su crema de queso de oveja con jamón ibérico a la que se ha añadido AOVE para otorgarle suavidad. A su vez, han obtenido el segundo premio *ex aequo* las palomitas sabor cereza con AOVE de La Chinata y el extra *spalmabile fondente* de Viscontis. El ac-

césit *ex aequo* ha sido para los polvorones de pistacho de la Chinata y la sobrasada vegetal de oliva de Belluga Gourmet.

En la categoría “Aceite de oliva como elemento de conservación”, el primer premio ha sido para las anchoas del Cantábrico en AOVE de La Chinata; el segundo premio para el queso emborrizado en AOVE y salvado de trigo de Aceite Periana; y el accésit para el queso de oveja en AOVE con trufa negra de Mykes Gourmet.

Finalmente, en la categoría de “Cosméticos o productos alimenticios que utilicen aceite de oliva”, el primer premio ha recaído en el oleogel respiratorio de Grupo Montes Norte, un producto con propiedades antibacterianas, expectorantes y antitusivas; mientras que el segundo premio *ex aequo* ha sido para Top Dog por su “Dry Cleaning”, un champú en seco para perros; y para La Chinata por su bálsamo desmaquillante de rostro y ojos. El accésit *ex aequo* en esta modalidad ha sido para DLR Cosmética por su crema facial y Notaliv por su gel hidroalcohólico con AOVE.

Todos los productos premiados y presentados al concurso estarán expuestos durante la World Olive Oil Exhibition en el pabellón 1 de IFEMA Madrid y también se expondrán los productos ganadores de la edición 2020.



DIEGO CONDE S.L.

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
Aceites de oliva, orujo, girasol, grasas y derivados

Tlfno.: 95 590 79 69
Móvil: 609 71 71 81

Avda. del Genil. Urbanización Parque
Genil, Portal 2 1º B - 41400 Écija (Sevilla)
e-mail: d.conde@cgac.es



Entrevista a José Luis Murcia, director ejecutivo de la World Olive Oil Exhibition (WOOE)

“La WOOE será un éxito a nivel de negocio”

¿Cómo se presenta la próxima edición de la WOOE?

Con muchísima ilusión por regresar tras los dos infaustos años de pandemia en los que no ha sido posible celebrarla. El sector del aceite de oliva está viviendo un buen momento y para nosotros es vital contribuir al mismo en una edición que estamos seguros será un éxito a nivel de negocio.

¿Cómo influirá la pandemia por el COVID-19 en el formato de la WOOE? ¿Qué cambios se prevén?

La pandemia va a seguir condicionando, de una u otra manera, nuestras vidas. Y en nuestros objetivos, tanto de IFEMA Madrid como de Pomona Keepers, destaca llevar a cabo una edición práctica y segura donde, como siempre, prime el negocio, las relaciones interpersonales y, por supuesto, la seguridad. Con ese fin hemos previsto medidas de seguridad e higiene, así como de mantenimiento de espacios. El mayor cambio, a nuestro juicio, va a retomar las relaciones personales directas en una feria física, tras dos años de paréntesis. Nos consta que el sector está deseando retomar los eventos comerciales y necesita recuperar el terreno perdido en las relaciones comerciales directas, abrir nuevas oportunidades de negocio y llevar el aceite de oliva al lugar que le corresponde.

¿Será un formato similar a años anteriores? ¿Se mantienen los espacios Delicatessen with Olive Oil, Gourmet area y Olive Oil Bar?

El formato de la feria no va a sufrir cambios en lo que concierne a su principal objetivo, que es el negocio. Sí vamos a dar un impor-



tante giro a las conferencias y mesas redondas, que van a ser menos, pero de mucho mayor calado, y vamos a continuar con los tradicionales espacios de Delicatessen with Olive Oil, Olive Oil Bar y Gourmet Area by Kike Piñeiro. En este último caso los servicios se harán en cajas individualizadas que deberán consumirse en mesas preparadas al efecto.

También se va a impulsar un espacio denominado WOOE Tech. ¿En qué va a consistir?

Se trata de un espacio que quiere ofertar

novedades del sector auxiliar tales como viveros, maquinaria, fertilizantes, coadyuvantes, laboratorios, envases o diseño, ya que pretendemos dar servicio al sector en su conjunto, pero sin cambiar el ritmo, ya que es una feria 100% de negocio. Supone un complemento importante y necesario que nos demanda el sector, pero sin olvidar nuestro principal objetivo de compra-venta de aceites de oliva.

¿Cómo se va a reforzar el negocio y la internacionalización del sector?

La internacionalización es para nosotros el eje clave alrededor del cual gira el grueso del evento. El sector del aceite de oliva, especialmente en los grandes países productores, mira al mercado global y necesita de su expansión, independientemente de que la oferta sea superior a la demanda o al revés. El aceite de oliva empieza a ser un producto casi imprescindible en muchos países, muchos de ellos no son productores o cuentan con una producción testimonial, y no es una moda pasajera, sino que ha llegado para quedarse y nosotros tenemos la obligación de contribuir a ello en la medida de lo posible.

¿Se va a impulsar la presencia de importadores y distribuidores en el encuentro?

Ése es siempre uno de nuestros principales objetivos. Además de las invitaciones cursadas desde la feria y de los compradores que asisten por propia iniciativa, vamos a contar con la colaboración excepcional de Extenda, la empresa pública de comercio exterior de la Junta de Andalucía, Comunidad donde se encuentra el gran olivar del mundo.

Soluciones con total precisión y seguridad



ENVASADO



ETIQUETADO



CIERRE



ENVASADORA MULTIFORMATO



LLENADORA POR PESO



ifamensa

INDUSTRIAS DE FABRICACIÓN DE MÁQUINAS ENVASADORAS, S.L.

¡Calidad de principio a fin!



Tel. +34 976 186 311 • Fax +34 976 185 846
ifamensa@ifamensa.com
Políg. Industrial San Miguel, Sector 4A
Galileo Galilei, 23
50830 VILLANUEVA DE GALLEGO
(ZARAGOZA) • ESPAÑA / SPAIN

www.ifamensa.com



¿Por qué les interesa a los productores participar en este encuentro?

Los productores que han participado en otras ediciones de la WOOE, especialmente desde que cuenta con el título oficial de Feria Internacional, conocen las puertas que se abren para su negocio desde diferentes partes del mundo, que van desde la gran distribución a los operadores o los supermercados y tiendas especializadas. España acapara más del 35% de la producción mundial y es aquí

donde se hacen los buenos negocios, grandes y pequeños.

La WOOE se celebra en IFEMA en paralelo a HIP (Horeca Professional Expo) y a Meet Atracción. ¿Tienen previsto unir sinergias con estos salones?

Quien nos conoce sabe que esta feria, al ser un evento de negocio y no un Salón, apuesta decididamente por la presencia de importadores y distribuidores. Vamos a realizar un

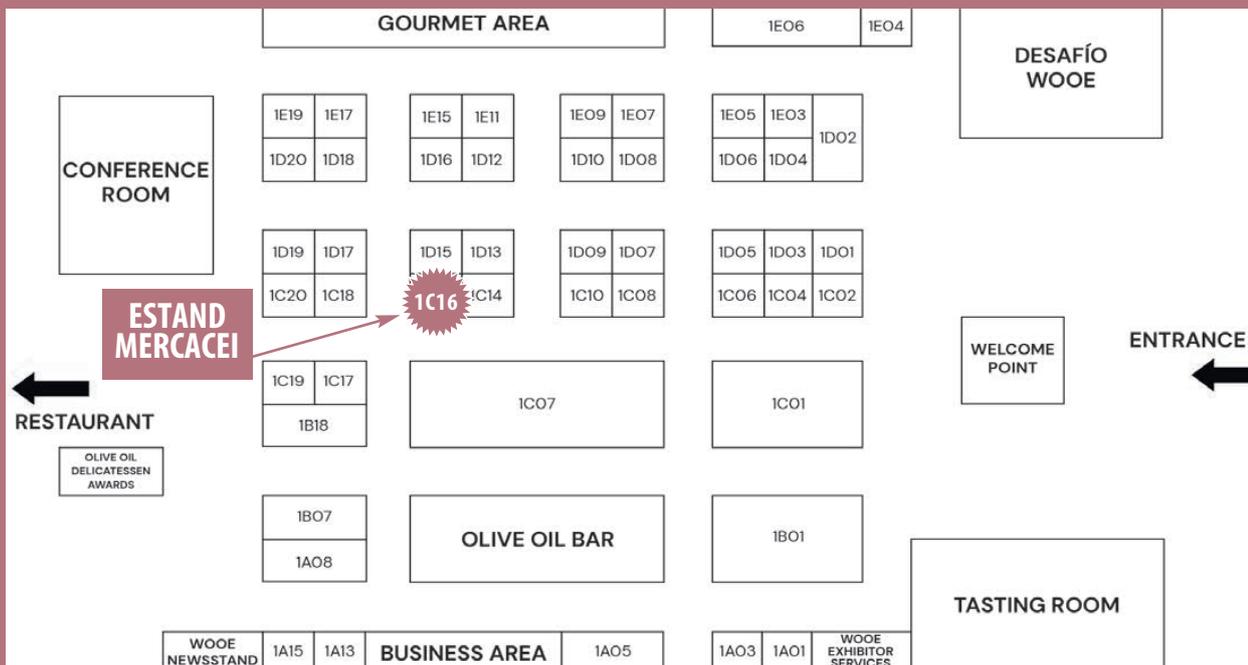
gran esfuerzo para que esta presencia se incremente y se abra a otros segmentos como el de supermercados y tiendas especializadas donde los jefes de compras tienen mucho y bueno que decir. Las ferias que indica son claramente complementarias a la nuestra y estamos seguros de que para muchos visitantes, especialmente compradores del canal Horeca, será más cómodo visitar en el mismo recinto y los mismos días varias ferias de interés para su negocio.

EXPOSITORES 2022

EMPRESA	Nº STAND	EMPRESA	Nº STAND	EMPRESA	Nº STAND
ABULABEL SOLUTIONS	1A03	COVICAR	1D05	IPRODECO	1B01
ACEITE DE MADRID	1D13	CRDOP VINAGRE MONTILLA-MORILES	1B18	LA GRANDE KABYLIE	1D19
ACEITE EXTRA VIRGEN DE SACHA INCHI	1C18	CUEVA DEL LOBBO	1 E04	LIEC	1A01
ACEITES ABRIL	1C08	DENOMINACION DE ORIGEN BAENA	1B01	LO CANETÀ	1D20
ACEITES ILDEFONSO ESPINOSA	1 E05	DENOMINACION DE ORIGEN PRIEGO DE CORDOBA	1B01	LOKMAN AKENGIN	1D15
ACEITES MALAGON	1C02	DIPUTACION DE JAEN	1D02	MANZANO FLOTTWEG	1B18
ACEITES OLEO PEPILLO	1C06	DIPUTACION DE CIUDAD REAL	1C20	MERCACEI GRUPO EDITORIAL	1C16
ACEITES VALLEJO	1D10	DIPUTACION PROVINCIAL DE TOLEDO	CATA	MOLINOS DE ACEITE DE TOLEDO S. COOP. CLM	1D03
AOVE EL PLATERO DE ORO	1D08	DOMINUS	1 E03	OFFICE NATIONAL DE L' HUILE	1D17
AOVE GREEN SUBLIM	1 E09	DOP ACEITE DE LUCENA	1B01	OLEO REVISTA	MESA 3
ATENCIÓN AL EXPOSITOR	1A00	ELAIA ZAIT - LOVE AOVE	1 E05	OLIBEST & OLIVUM	1 E15
AZZAYT GROUP	1B07	ELEA TECHNOLOGY	1D09	OLIBROK	1D01
BAÑÓN 1802	1D06	ESAO - ESCUELA SUPERIOR ACEITE DE OLIVA	1A15	OLIS CUQUELLO	1E19
BELLUGA GOURMET S.L.	1 E17	FOSS	1C17	ORGANIA OLEUM	1D18
BRUKER	1D07	GARCIA DE LA CRUZ	1A05	PUERTA DE LAS VILLAS	1D12
BUENSALUD	1D04	GLOBALCAJA	--	RETAIL ACTUAL	MESA 1
CASTELLON RUTA DE SABOR	--	GRUPO MONTES NORTE	1C14	REVISTA ARAL	MESA 2
CLEVER HARVEST	1A13	GRUPO OLEICOLA JAEN	1 E07	SGS - ANÁLISIS, INSPECCIÓN, CERTIFICACIÓN	1C19
CONDE DE BENALUA	1D16	HUILE D'OLIVE AMLLOULINE	1C10	VALOVE	1 E13
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE. JUNTA DE ANDALUCÍA	1C01/1C07	INFAOLIVA	1A08	VIDABOL	1C04
		INTERPROF. DEL ACEITE DE ORUJO DE OLIVA	1 E06		

Datos facilitados por la organización de la WOOE al cierre de este número de Mercacei Semanal.

PLANO EXPOSITIVO



8 MARZO

11 H	Ceremonia de apertura y entrega de premios WOOE 2022.
11.30 H	DEGUSTACIÓN Gourmet Area by KIKE PIÑEIRO
12 H	PRESENTACIÓN ESTUDIO Interprofesional del Aceite de Oliva.
12 H	CATA Jaén Selección.
12.30 H	DESAFÍO WOOE — Ajo blanco En colaboración con la Junta de Andalucía.
12.45 H	DEGUSTACIÓN Gourmet Area by KIKE PIÑEIRO
12.45 H	PRESENTACIÓN LIBRO Análisis del Consumo de Aceites de Oliva en los países demandantes.
13 H	CATA Aceites de Toledo.
13.15 H	CONFERENCIA Logros principales del INRA en el desarrollo del olivar en Marruecos.
13.45 H	MESA REDONDA Innovación y optimización de recursos en el sector del aceite de oliva.
14 H	SHOWCOOKING Con Kike Piñeiro y los aceites premiados por Alimentos de España (MAPA).
15.30 H	DEGUSTACIÓN Gourmet Area by Kike Piñeiro
16 H	CATA Los mejores AOVEs Monovarietales de 5 variedades emblemáticas del Mediterráneo del TOP100 de EVOOLEUM.
16.30 H	DEGUSTACIÓN Gourmet Area by Kike Piñeiro

9 MARZO

10.30 H	CONFERENCIA Nuevas claves del mercado norteamericano en el sector del aceite de oliva.
11 H	CATA Cata de los aceites ganadores del concurso Agrocanarias 2022.
11.15 H	PRESENTACIÓN IGP Aceites de Jaén.
12 H	CONFERENCIA El potencial de las certificaciones en el sector del aceite de oliva.
12 H	CATA Aceites de Andalucía.
12.30 H	DESAFÍO WOOE — Ensaladas Patrocinado por Campo y Alma.
12.45 H	DEGUSTACIÓN Gourmet Area by Kike Piñeiro
13 H	MESA REDONDA Distribución, comercialización y pautas de consumo del aceite de oliva.
13 H	CATA Cata de aceites del Alentejo, Portugal.
13.45 H	DEGUSTACIÓN Gourmet Area by Kike Piñeiro
14 H	MESA REDONDA Previsiones mundiales de producción.
14 H	CATA Cata Histórica de 3 AOVEs del Mediterráneo del TOP100 de EVOOLEUM.
14.45 H	DEGUSTACIÓN Gourmet Area by Kike Piñeiro
15.30 H	DEGUSTACIÓN Gourmet Area by Kike Piñeiro



- Sala de conferencias
- Sala de catas
- Desafío WOOE
- Gourmet area



Profunda indignación ante las denuncias por divulgar las bondades saludables del AOVE

El sector oleícola grita ¡BASTA!

A raíz de la noticia conocida hace unas semanas sobre la inspección al Consejo Regulador de la DOP Baena con motivo de la denuncia realizada por la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid contra esta entidad por divulgar las virtudes saludables del aceite de oliva virgen extra en su página web, desde Mercacei hemos querido pulsar la opinión de un sector que se muestra absolutamente indignado por el maltrato al que se ve sometido el alimento estrella de la Dieta Mediterránea.

El pasado 18 de enero el servicio de inspección de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía visitó la sede del Consejo Regulador de la DOP Baena. ¿El motivo? La denuncia realizada por la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid contra esta entidad por divulgar las virtudes saludables del aceite de oliva virgen extra en su página web, en la que “se relacionan incumplimientos” contra lo establecido en la normativa comunitaria relativa a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. Una vez repuestos del estupor inicial, en Mercacei hemos querido recabar la opinión tanto de la Consejería de Salud y Familias de la Junta de Andalucía como de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, preguntándoles acerca de dos cuestiones: ¿Por qué se está sancionando a las empresas productoras de aceite de oliva virgen extra por comunicar y difundir las virtudes saludables del AOVE, avaladas y demostradas por multitud de estudios científicos? ¿Qué mensajes se pueden trasladar a los consumidores en este sentido en las webs y redes sociales de las empresas sin vulnerar la legislación vigente? La primera atendió nuestra petición, mientras que la segunda ofreció la callada por respuesta.

Desde la Consejería de Salud y Familias de la Junta señalan que, dentro del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria de España, se contempla un programa específico para la realización de controles oficiales sobre la información alimentaria de los productos comercializados, incluyendo la página web en caso de que la empresa la tenga. En Andalucía, dentro del Programa de Control de la Información Alimentaria facilitada al Consumidor, se realiza anualmente el con-



trol de unas 4.000 etiquetas de alimentos y páginas web cuando están asociadas al mismo o a la empresa que los comercializa. Estos controles incluyen la información sobre “declaraciones nutricionales” y “declaraciones saludables”, las cuales sólo pueden ser empleadas por las empresas alimentarias cuando cumplen unos determinados requisitos y han sido previamente autorizadas, tal como contempla la norma comunitaria.

En el marco de estas actuaciones se recibió documentación de posibles incumplimientos sobre declaraciones saludables en una web de una DOP de aceite de oliva -la DOP Baena,

la cual, una vez realizadas las actuaciones de control oportunas, fue archivada al no tratarse de una web comercializadora de alimentos y, por tanto, no existir infracción alguna. En declaraciones exclusivas a Mercacei, el consejero de Salud y Familias de la Junta de Andalucía, Jesús Aguirre, considera que “hablar de aceite de oliva virgen extra es hablar de la grasa más saludable que existe en el mercado. Entre los principales beneficios figuran sus propiedades antitrombóticas y antiinflamatorias con un positivo efecto cardiovascular. Como médico, como consejero de Salud y Familias y como embajador del aceite de oliva virgen extra de la DOP Baena, asevero de forma categórica que el aceite de oliva es salud”.

En Mercacei también nos hemos dirigido al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en concreto al director general de la Industria Alimentaria, José Miguel Herrero, quien señala que “la competencia en esta materia corresponde a las Comunidades Autónomas. En este caso concreto, la Consejería de Consumo de la Comunidad de Madrid inició el expediente, que finalmente se archivó”.

La respuesta del Ministerio a propósito de este asunto se centra únicamente en recordar

“Como médico, como consejero de Salud y Familias y como embajador del AOVE de la DOP Baena, asevero de forma categórica que el aceite de oliva es salud”

Jesús Aguirre, consejero de Salud y Familias de la Junta de Andalucía



lo que establece la normativa comunitaria en lo referente a las alegaciones en materia de salud que se pueden indicar en los aceites, las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, que son competencia de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y se encuentran reguladas en el Reglamento (CE) N° 1924/2006.

Este reglamento sólo permite las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables que se encuentren autorizadas de acuerdo con los procedimientos del Reglamento y siempre que cumplan con las condiciones de uso establecidas para cada una de ellas. Para que una declaración nutricional o de propiedades saludables pueda ser autorizada a través de un Reglamento tiene que haber sido evaluada previamente por la EFSA (Agencia Europea de Seguridad Alimentaria) y obtener un resultado favorable.

Actualmente, un aceite de oliva virgen extra, por su composición en nutrientes, puede hacer las siguientes declaraciones nutricionales, siempre que se cumplan las condiciones de uso que permite la normativa: fuente de ácidos grasos Omega 3, alto contenido de grasas monoinsaturadas, alto contenido de grasas insaturadas y fuente de vitamina E.

Asimismo, como recuerda el MAPA, un AOVE podría realizar las siguientes declaraciones de propiedades saludables (incluidas en el Anexo del Reglamento 432/2012):

- Los polifenoles del aceite de oliva contribuyen a la protección de los lípidos de la sangre frente al daño oxidativo.



- Ácido linoleico: El ácido linoleico contribuye a mantener niveles normales de colesterol sanguíneo.

- Ácidos grasos monoinsaturados o poliinsaturados: La sustitución de grasas saturadas por grasas insaturadas en la dieta contribuye a mantener niveles normales de colesterol sanguíneo (los ácidos grasos monoinsaturados o poliinsaturados son grasas insaturadas).

- Ácido alfa-linolénico: El ácido alfa-linolénico contribuye a mantener niveles normales de colesterol sanguíneo.

- Ácido oleico: La sustitución de grasas saturadas por grasas insaturadas en la dieta contribuye a mantener niveles normales de colesterol sanguíneo. El ácido oleico es una grasa insaturada.

- Vitamina E: La vitamina E contribuye a la protección de las células frente al daño oxidativo.

Ya conocemos lo que dice la ley, pero ¿cuál es la opinión de los diferentes actores del ámbito oleícola? Palabras como atropello, vergüen-

za o acoso sirven para expresar la incredulidad e indignación de un sector que asiste atónito a una situación que desafía a la lógica y al sentido común, a menudo el menos común de los sentidos. ¿Y qué medidas se deben poner en marcha para evitar que se produzcan sanciones por difundir las reconocidas virtudes saludables del aceite de oliva virgen extra?

Manifiesto en defensa de la promoción on line de las propiedades saludables del AOVE

Hagamos un poco de memoria. El 15 de septiembre de 2020, la asociación QvExtra! Internacional -formada por empresas productoras y envasadoras de AOVE-, junto con la Sectorial Nacional del AOVE con DOP, la Asociación Almazaras Federadas de España (AFE), la Asociación Empresarial de Almazaras Industriales de Córdoba (Acora) y la Asociación Grandes Pagos del Olivar, así como diversas empresas ganadoras de los Premios Mario Solinas y Alimentos de España del Ministerio de Agricultura y científicos de reconocido prestigio en el estudio sobre el aceite de oliva virgen extra, firmaron un manifiesto en defensa de la promoción *on line* de las propiedades saludables del AOVE.

En él, y ante las denuncias y sanciones llevadas a cabo por parte de algunas administraciones públicas a distintas empresas oleícolas por divulgar de manera general las virtudes saludables del AOVE en sus webs y redes sociales, se ponía se manifiesto la "persecución de la comunicación y promoción

Intermediarios Jurado Golbano

José Jurado Golbano

Agente comercial especializado en aceites y derivados

C/ Obispo Rojas Sandoval, 20 - 14009 Córdoba • Telfs.: 667 709 251 - 651 503 193 - 957 294 449 • Fax: 957 421 468
Emails: intermediariosjuradogolbano@gmail.com - beatrizjuradogolbano@gmail.com



que el sector hace en defensa de uno de los pocos alimentos de los que se ha demostrado fehacientemente su salubridad en la literatura científica internacional, referente fundamental de la Dieta Mediterránea y de gran importancia económica y social para determinadas zonas geográficas de nuestro país”.

Dicha promoción, divulgación y defensa del aceite de oliva virgen extra a través de sus propiedades saludables -continuaba el manifiesto-, demostradas y refrendadas por numerosa evidencia científica, es fundamental para el desarrollo del sector y el conocimiento y formación del consumidor. En este sentido, la comunicación generalizada de los valores saludables del AOVE en las páginas web y redes sociales de las empresas oleícolas se antoja imprescindible para potenciar esa labor de divulgación y promoción.

Por ello, las entidades y empresas firmantes solicitaron que “las diferentes administraciones públicas consideren aceptable la difusión y promoción genérica que las empresas oleícolas hacen del aceite de oliva virgen extra, en relación con sus propiedades saludables; y que la difusión de los estudios científicos relativos a dichas propiedades saludables del AOVE no puedan ser consideradas como alegaciones comerciales de las empresas que los difunden y, por tanto, no sea susceptible de denuncias y sanciones”.

“Algo inaudito”

Para Herminia Millán, gerente de QvExtra! Internacional, “la persecución a la que se ve sometido el sector con este tipo de denuncias es completamente inaudita y totalmente contraria al interés y a la necesidad de valorizar el producto y toda la cadena de valor, y alcanzar la sostenibilidad económica, algo que desde la propia Administración se está solicitando”.

“Si no nos dejan promover los beneficios saludables más que contrastados del AOVE, ¿qué herramientas nos quedarán para formar al consumidor internacional con el objetivo de que elija el aceite de oliva virgen extra frente a otras grasas vegetales?”, se pregunta Millán, que reclama un compromiso firme y urgente de la Administración para “cesar la



“La persecución a la que se ve sometido el sector con este tipo de denuncias es completamente inaudita y totalmente contraria al interés y a la necesidad de valorizar el producto”

*Herminia Millán,
gerente de QvExtra!
Internacional*

persecución actual que se está realizando sobre productores, envasadores, asociaciones, DOPs, etc. en la promoción *on line* de los beneficios saludables de los AOVes, siempre que estas referencias estén basadas en estudios científicos; además de trabajar para solicitar la inclusión de nuevos *claims* más sencillos y comprensibles por el consumidor que los actuales aprobados por la UE”.

Amonestada no, amordazada sí: no a la censura

En la misma línea se manifiesta Soledad Serrano, presidenta de QvExtra! Internacional y CEO de Finca Duernas, quien afirma que “nuestra empresa no ha sido amonestada, pero sí amordazada. Con la imposibilidad de hacer alusión alguna a las propiedades saludables del AOVE, a pesar de que se mencionen en artículos publicados en prensa y difundidos en redes sociales, y aunque nos refiramos a los estudios con referencias bibliográficas y todo lujo de detalles, se está ejerciendo como nunca una censura injusta hacia los productores de aceite de oliva virgen extra por difundir todo lo bueno que tiene nuestro producto; y lo peor de todo es que esta censura es ejercida por nuestra propia Administración pública, que se supone que debería

ayudamos. Se ha producido una retirada de cualquier tipo de información acerca de las bondades saludables del AOVE, que resulta que es la mejor arma que posee el producto, junto al sabor, para promocionarlo”.

“Los productores estamos absolutamente indignados -asegura Soledad Serrano-. En nuestro caso -y en el de la mayoría- hemos tenido que retirar el blog informativo donde colgábamos todas las noticias y los resultados de los múltiples estudios relativos al AOVE que se hacen dentro y fuera de nuestras fronteras. Esto no hay quien lo entienda, es un sinsentido. En vez de ayudarnos, lo que hacen es multarnos por comunicar las maravillas del virgen extra, cuando debería ser una obligación de nuestra Administración, y acobardamos con sanciones imposibles de pagar para pymes como las nuestras. En lugar de facilitar la información a unos consumidores inmersos en una ceremonia de la confusión que consumen otras grasas por desconocimiento, se dedican a poner piedras en el camino y a penalizar a quienes intentan aportar algo de luz. En vez de favorecer a unos aliados en cuestiones de salud tan importantes como son la prevención de la obesidad infantil o las enfermedades cardiovasculares, se dedican a censurar a los que ayudan en la toma de decisiones saludables. Es de locos y de tontos”.

La presidenta de QvExtra! Internacional concluye señalando que “resulta muy alentador leer al doctor Miguel Ángel Martínez-González, quien afirma que ya no puede quedar duda alguna acerca de la evidencia de que el aceite de oliva reduce el riesgo cardiovascular y que el AOVE debe considerarse a la luz de la ciencia actual como el modelo ideal de grasa culinaria, el auténtico oro líquido. Sin embargo, no podemos reproducir sus declaraciones en nuestras webs ni en nuestras redes sociales, ni siquiera indicando la fuente de manera fidedigna. Y digo yo, ¿es que se va a encargar la Administración de hacerlo? ¿Quizá el Ministerio de Agricultura? ¿El de Industria? Con este tipo de información, que ha sido portada en las más prestigiosas publicaciones científicas, ¿se va a hacer una campaña mediática para que se entere todo el mundo? Porque en ese caso no tendría que hacerlo yo. Pe-



ro, lamentablemente, no es así. No podemos difundir estas informaciones porque si lo hacemos nos cae una multa que difícilmente podríamos asumir. Y esto es realmente aterrador". Se puede decir más alto, pero no más claro.

Necesidad de una nueva normativa

Desde Infaoliva consideran un acierto el archivo de la denuncia contra la DOP Baena, ya que "haber tramitado este expediente hubiera supuesto un atropello por parte de la Administración y un nuevo golpe a este sector, cuando las afirmaciones que se declaran están más que avaladas científicamente", afirma su directora general, Ana Martínez.

Martínez recuerda que "hace algo más de tres años ya hubo un caso similar en la provincia de Jaén, donde varias almazaras/embasadoras fueron inspeccionadas por indicar en sus páginas web los beneficios saludables del aceite de oliva virgen extra, teniendo que retirar estas alegaciones de sus portales. Lo que no tiene sentido es que a pesar de disponer de numerosos estudios que respaldan lo saludable que es consumir aceite de oliva en

sustitución de otras grasas, y siendo la salud uno de los aspectos que más preocupan hoy en día al consumidor, no podamos utilizar estos claims como herramienta de marketing".

"Existe una normativa europea que recoge varios alegatos saludables que se podrían indicar en la etiqueta del aceite de oliva -prosi-gue-, pero ¿por qué no las vemos en ningún envase? Porque se trata de declaraciones muy técnicas, difíciles de entender por el consumidor, por lo que el envasador opta por no incluirlas. Por tanto, necesitamos una normativa que nos permita trasladar las bondades de los aceites de oliva al etiquetado, con declaraciones fácilmente entendibles por el consumidor y sin ningún miedo a ser sancionados. Por otra parte, tenemos que seguir luchando por modificar la clasificación que nos otorga el sistema de etiquetado frontal Nutri-Score, ya que, tal y como está diseñado ahora mismo, nos da una categoría "C", equiparando el aceite de oliva al aceite de colza".

Un poco de sentido común

En opinión de Macarena Sánchez, secretaria

general de Almazaras Federadas de España, "esta situación es muy negativa para el sector y carece de coherencia y de sentido común, teniendo en cuenta que esas afirmaciones se apoyan en estudios científicos que avalan la información sobre cualidades saludables del aceite de oliva y en particular del AOVE. Se ha invertido y se está invirtiendo mucho esfuerzo y dinero en proyectos de I+D que acrediten las bondades saludables del aceite de oliva virgen extra, con el objetivo, entre otros, de incrementar su consumo a nivel mundial. Sin embargo, no podemos hacer uso de ellos a riesgo de recibir una sanción".

"Actualmente, las normas comunitarias aceptan el uso de unos *claims* saludables de difícil comprensión para el consumidor, por lo que los fabricantes y envasadores han optado por no utilizarlos", recuerda Sánchez. "La Administración española debe apoyar las bondades nutricionales del aceite de oliva y promover un cambio en la legislación europea para que, tanto operadores como organizaciones, podamos difundir las propiedades saludables del aceite de oliva sin correr el riesgo de recibir



— 7ta edición —

ATHENA 2022

CONCURSO INTERNACIONAL DE ACEITE DE OLIVA

Gana una Medalla donde todo comenzó: ¡Un sueño hecho realidad para los productores de aceite de oliva de cualquier rincón del mundo!

Sitia en Creta, Grecia / 7-9 de abril de 2022

Inscribase ahora!

www.athenaoliveoil.gr



una sanción por difundir una información veraz y científicamente contrastada”.

Legislación muy limitada y restrictiva
En Cooperativas Agro-alimentarias de España llevan muchos años reclamando a la UE una modificación de la legislación comunitaria que regula los mensajes de nutrición y salud al consumidor, asegura el presidente del Sector de Aceite de Oliva de esta entidad, Rafael Sánchez de Puerta, “porque la actual es muy limitada y restrictiva a la hora de comunicar las evidencias científicas sobre los beneficios para la salud del aceite de oliva. La rigurosidad de los textos permitidos en las alegaciones nutricionales las hace poco comprensibles y difíciles de transmitir”.

“Hasta ahora hemos sido muy cautos a la hora de difundir los mensajes ligados a la salud debido a las sanciones que pueden imponer a las empresas e incluso a la propia Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español”, apunta Sánchez de Puerta. “En este sentido, venimos solicitando desde hace tiempo, en primer lugar, no privar al consumidor de conocer las propiedades saludables de nuestros aceites de oliva, convenciendo a la UE de pasar de una política de moléculas en las alegaciones nutricionales a una política de alimentos en su difusión. Y, en segundo lugar, queremos que las Administraciones nos digan qué mensajes podemos y no podemos utilizar, que sean comprensibles para el consumidor y que nos permitan usarlas en las acciones de marketing y comunicación”.

Estudio sobre los efectos saludables de los aceites de oliva

Desde la Interprofesional del Aceite de Oliva Español prefieren no pronunciarse sobre el asunto porque la organización va a presentar en la WOOE los resultados del “Estudio sobre los efectos saludables de los aceites de oliva según los profesionales de la salud en España”, en el que están implicados más de 600 profesionales de diferentes especialidades médicas. Como asegura su presidente, Pedro Barato, “esta es una cuestión prioritaria para nosotros, al igual que lo es para el conjunto del sec-

“Necesitamos una normativa que nos permita trasladar las bondades de los aceites de oliva al etiquetado, con declaraciones fácilmente entendibles por el consumidor y sin ningún miedo a ser sancionados”

Ana Martínez, directora general de Infaoliva



tor. El objetivo fundamental es conocer en detalle el grado de conocimiento por parte del colectivo médico español acerca de las propiedades saludables de los aceites de oliva y las evidencias sobre los efectos beneficiosos de su consumo. Lógicamente, también hemos abordado con ellos las alegaciones saludables vigentes en este momento en la UE, que eligió dotarse de un modelo muy restrictivo que limita la forma en la que poder trasladar esas virtudes saludables al consumidor”.

Barato añade que “no es la única iniciativa en este campo que hemos abordado. De hecho, estamos colaborando con expertos en legislación comunitaria para analizar las condiciones de uso de esas alegaciones, esto es, cómo y en qué condiciones nuestras empresas e instituciones pueden presentar y publicitar esos mensajes. Asimismo, estamos en comunicación con investigadores de todo el país para encontrar evidencias científicas que sirvan de apoyo para solicitar nuevas alegaciones a la Unión Europea”.

“Absolutamente inadmisibles”

“Absolutamente inadmisibles”. Así de contun-

dente se muestra José María Penco, presidente de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), cuando se le pregunta sobre el asunto. Y ello por dos sólidas razones, una de forma y otra de fondo. “No puede ser que en 2022 se plantee una denuncia a una Denominación de Origen Protegida por informar de que el aceite de oliva virgen extra es saludable desconociendo que una DOP no vende el producto bajo marca, solamente informa sobre su genérico. Pero es que, además, en pleno siglo XXI, cuando la cascada de publicaciones y evidencias acerca de las propiedades saludables del aceite de oliva virgen son innumerables y fundadas, la legislación europea debería aceptar ya -sin ningún género de dudas y sin ningún complejo- que los aceites de oliva son saludables”.

En este sentido, Penco confía en que las alegaciones presentadas a la EFSA, refrendadas por innumerables instituciones -entre ellas AEMO y sus socios- y basadas en un sólido documento del catedrático de Inmunología de la Universidad de Jaén (UJA) José Juan Gaforio, “permitan por fin que los productos europeos puedan informar en la etiqueta, sin restricciones, acerca de las propiedades saludables de los aceites de oliva, especialmente de los vírgenes y vírgenes extra”.

Zapatero a tus zapatos

Por su parte, Enric Dalmau, presidente de la Sectorial Nacional del AOVE con Denominación de Origen Protegida, estima que “es absurdo y completamente fuera de lugar que una Administración abra un expediente a una DOP por difundir las propiedades saludables de los aceites de oliva vírgenes -unas propiedades avaladas por la comunidad científica internacional-, olvidando que como Denominación de Origen Protegida no comercializamos aceite, sino que nuestro objetivo es certificar y promocionar; al difundir las propiedades saludables del AOVE estamos contribuyendo a la adopción de una alimentación saludable. Esto nos debe dar pie a que el sector trabaje para cambiar una normativa injusta y partidista de la UE que perjudica tanto a los productores como a los consumidores”.



Publicidad no, información veraz sí. Pero volvamos a los productores, los grandes perjudicados -junto a los consumidores, no lo olvidemos- de esta lamentable situación. Aceites Soler Romero (Alcanova, S.L.) fue sancionada por culpa de otro expediente iniciado en octubre de 2019 por la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid contra esta empresa con almazara en Alcaudete (Jaén) y domicilio y oficina comercial en Madrid por mencionar en su web algunos estudios de investigación sobre las propiedades saludables del AOVE. La primera propuesta de sanción fue de 7.000 euros y, gracias a que la empresa retiró el texto inmediatamente -lo que sirvió como atenuante-, al final la multa ascendió a 3.000 euros, tras rechazar el resto de sus alegaciones.

“Nosotros alegamos que no era publicidad, sino libertad de información, divulgar contenido informativo veraz -señala Enrique de Juan, gerente y propietario de la firma-. Y nos dijeron que cualquier información que aparece en nuestra web es publicidad asociada a nuestra marca. Pero no es cierto, puesto que los estudios se refieren al aceite de oliva virgen extra en general, no a ninguna marca en concreto. Además, la Comunidad de Madrid consideró que se trataba de una infracción grave porque la información aparecía en Internet, que es un medio que afecta a muchos consumidores”.

Otra empresa afectada fue Finca Las Manillas, con sede en Arquillos (Jaén). Su CEO, Beatriz Castilla, relata que “en agosto de 2019 recibimos una denuncia de la Comunidad de Madrid motivada por el hecho de que en nuestra web aparecía información sobre las propieda-



“Estamos colaborando con expertos en legislación comunitaria para analizar las condiciones de uso de esas alegaciones y trabajando para encontrar evidencias científicas que sirvan de apoyo para solicitar nuevas alegaciones a la UE”

Pedro Barato, presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español

des beneficiosas del AOVE -siempre con datos contrastados y mencionando los estudios-. Afortunadamente pude retirar todo el contenido antes de que la denuncia fuera efectiva, porque el expediente sancionador se inició en Madrid y se derivó a la Junta de Andalucía”.

Lola Sagra, directora general de Nobleza del Sur, aún recuerda como si fuese ayer la visita que recibió en su almazara situada en Castellar (Jaén) a finales de enero de 2019. “Se presentaron de la Administración Pública de Sanidad con una carta en mano donde nos informaban que el órgano competente de la Comunidad de Madrid comunicaba que habíamos infringido el artículo 7.3 del Reglamento 1169/2011 y el artículo

14.1 del Reglamento 1924/2006 porque en nuestra web aludíamos a propiedades preventivas y bondades saludables sobre el aceite de oliva virgen extra -publicaciones avaladas por las últimas investigaciones científicas en las que siempre se citaba su procedencia-, y nos instaban a su subsanación eliminando esos contenidos. Aún conservo algunos de los mensajes que envié a diferentes organizaciones agrarias tras recibir la notificación, consultas que prácticamente no obtuvieron respuesta ni despertaron mayor interés, sino que se asumieron como asumimos tantas situaciones ilógicas en este sector”.

En su opinión, “no procede hablar de incumplimiento de norma en un producto único que engrandece a nuestro país y cuyos beneficios se pueden encontrar en webs como la de la Junta de Andalucía bajo el título “Beneficios para la salud del consumo del aceite de oliva”; o en campañas del Ministerio de Agricultura como la de “El país más rico del mundo”, dirigida a que los consumidores conozcan la grandeza y diversidad de nuestra despensa. Considero que es fundamental difundir y comunicar los valores y bondades saludables del AOVE dado que son innumerables los estudios científicos que avalan dichas propiedades, y su divulgación no puede ser nunca objeto de sanción. Solicitamos a las administraciones públicas que pongan en valor este producto que es un signo de distinción fuera de España y un referente no sólo en términos de cantidad, sino de calidad. Un producto que es más reconocido fuera de nuestras fronteras, donde, al contrario que aquí, se divulgan sus propiedades saludables porque hablar de AOVE es hablar de salud”.



Entrevista a José Manuel Bajo, secretario general de la DOP Baena

“La reglamentación europea le da completamente la espalda al aceite de oliva virgen extra”

¿Se ha repuesto ya de la perplejidad y estupefacción que debió provocarle la noticia?

La perplejidad es la misma que la que tiene el sector al completo porque desde hace muchos años estamos demandando que se nos permita hablar libremente sobre las bondades del aceite de oliva. Es algo totalmente grotesco, kafkiano. Estamos absolutamente convencidos de que la reglamentación europea, que es un disparate, le da la espalda al aceite de oliva virgen extra y a otros muchos alimentos, y sospechamos que esa reglamentación y el trato que se le da al aceite de oliva en su aplicación y génesis responde al interés de que alabar las bondades científicamente demostradas de un alimento como el nuestro significaría menoscar a otras grasas y aceites que tienen mucha más importancia y peso comercial en la UE, y además no son españoles.

Una denuncia que además no es aplicable a una entidad como el CRDOP Baena, demostrando un desconocimiento claro de la norma...

La denuncia se ha archivado, como no podía ser de otra manera, aunque sorprende el hecho de que alguien que se dedica al manejo de textos legales no se lea el primer artículo, que es el objeto y campo de aplicación. Lo triste es que aún hoy la empresa a la que se le ocurra indicar en su web que el aceite de oliva es bueno para la salud es expedientada y sancionada, con una multa que no es nada baladí. Tenemos encima de la mesa el etiquetado nutricional frontal, en el que España pretende optar por Nutri-Score, y resulta que en este sistema el aceite de colza, un producto que se consume muchísimo más que el aceite de oliva en Europa, obtiene la misma clasificación desde el punto de vista saludable que el aceite de oliva virgen extra. Y eso es engañar al consumidor, al igualar un produc-



to excelso como el AOVE con otro más bien mediocre como el aceite de colza.

La gravedad de la situación ha provocado que, en su opinión, se trate de una cuestión de Estado... Parece claro que urge un cambio de normativa y que la Administración defienda de una vez por todas un producto símbolo de la Dieta Mediterránea y de la Marca España en lugar de poner piedras en el camino...

Creo que nuestros gobernantes, en algún momento del camino, se han olvidado de cuál es su principal misión, que es representar y defender los intereses de los ciudadanos españoles. Que se abandone a su suerte frente a Europa un producto como el aceite de oliva, pilar fundamental de la Dieta Mediterránea, en el que somos líderes absolutos en producción y comercialización, y que además es un cultivo social y bueno para el medio ambiente que da de comer a muchísimas familias en España, no tiene sentido; por supuesto que es un problema de Estado, pero no hoy, sino desde hace muchos años.

¿Qué deberían hacer las empresas para no ser multadas por divulgar en sus páginas webs y/o redes sociales las propiedades saludables y nutricionales del virgen extra?

El gran problema que tienen todas las empresas con este asunto es lo que en Derecho se denomina la discrecionalidad de quien está revisando si se cumple o no la ley. Nuestra recomendación es intentar homogeneizar el mensaje y procurar que sea claramente informativo: si una empresa indica en su página web un apartado denominado información para su salud y copia textualmente no la alegación nutricional, sino el resultado de alguna investigación científica, y la cita, la Administración no puede hacer absolutamente nada. Eso no es publicidad; es posible que haya que discutirlo, pero durante muy poquito rato. El funcionario no debería confundir la publicidad con la libertad de información.

El CRDOP Baena ha declarado que no sólo no va a retirar esta información, sino que “va a ampliarla porque es un derecho de los consumidores”, una iniciativa aplaudida por el sector.

Nosotros ya estamos trabajando en esa ampliación e invitamos a todas las DOPs y a quien se quiera apuntar, por ejemplo nuestros científicos de cabecera, aprovechando que tenemos a los mejores científicos del mundo en aceite de oliva y salud. Los CRDOPs tenemos en este momento más libertad que las empresas y estamos redactando un texto básico en el que no sólo hablamos de las declaraciones de la EFSA sobre las bondades saludables del AOVE validadas en 2011, sino de los últimos avances en este campo mediante el acceso a un listado de referencias científicas para ampliar y traducir toda esa información.

Una Ventana al Futuro de la Olivicultura



www.feriadelolivo.es

XXXI Feria del OLIVO MONTORO

DEL 11 AL 14 DE MAYO DE 2022

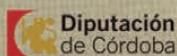
ORGANIZA:



EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE MONTORO



PATROCINA:





Entrevista a Sebastián Moreno, gerente de Pópulo Servicios Turísticos, organizadores de Futuroлива 2022

Futuroлива afronta una nueva edición promocionando el AOVE y la cultura del olivo

La 12ª edición de Futuroлива, que tendrá lugar del 9 al 11 de junio en Baeza, convertirá a esta ciudad jiennense Patrimonio de la Humanidad en el epicentro del sector oleícola. Tras el parón por la pandemia, la feria contará con una gran muestra de maquinaria agrícola y oleícola y prevé la organización de actividades paralelas y de gran relevancia tales como *showcooking*s, jornadas técnicas, el concurso de fotografía, demostraciones o certámenes culinarios como Futurochef, según ha avanzado en una entrevista con *Mercacei*, Sebastián Moreno, gerente de Pópulo Servicios Turísticos, organizadores de Futuroлива 2022.

¿Cómo se presenta la próxima edición de Futuroлива?

Futuroлива 2022 afronta una nueva edición con muchas ganas e ilusión de volver a concentrar a más de 150 empresas y miles de profesionales tras este periodo de pandemia, pero con la realidad que marca la situación del sector del aceite de oliva y la falta de lluvias, que plantean un año complicado.

¿Qué novedades ofrecerá la feria en su edición de 2022?

La principal novedad es, sin duda, la nueva ubicación. Ya en el año 2020 se planificó con el Ayuntamiento el cambio al Nuevo Recinto Ferial de Baeza, un espacio muy bien localizado en la entrada a la ciudad por la Avenida de Jaén. Este espacio cuenta con un amplio aparcamiento para los visitantes y expositores y más de 23.000 metros cuadrados perfectamente alquitranados, con una zona cubierta portátil, iluminación y servicios, todo ello acorde a lo que requiere un gran evento de esta envergadura.

Creemos que era necesario el cambio para seguir creciendo y consolidando Futuroлива como uno de los grandes encuentros relacionados con el aceite de oliva a nivel nacional y esperamos que sea una gran edición.

¿Cómo va a influir el COVID en las actividades presenciales que se organizarán en el marco de la feria? ¿Contará con una parte digital al igual que otras ferias y eventos?

La feria contará con una gran muestra de



maquinaria agrícola y oleícola y esperamos que la evolución de la pandemia sea positiva para que el *networking* entre los profesionales sea interesante. Por otro lado, se están planificando actividades paralelas y de gran relevancia tales como *showcooking*s, jornadas técnicas, el concurso de fotografía, demostraciones o certámenes culinarios como Futurochef.

Creemos que, llegado el momento y con precaución, todas las actividades podrán llevarse a cabo y obviamente vamos a trabajar la parte digital con la emisión en directo de todas estas iniciativas para llegar a otros lugares del mundo y a muchos profesionales del sector. Hay que recordar que en la pasada edición 2020 sólo pudimos llevar a cabo las jornadas técnicas *on line*, pero su repercusión fue impresionante con vi-

deos que han sumado más de 12.000 reproducciones en Internet.

¿Cuáles son las previsiones de participación de visitantes y empresas expositoras?

Aun no podemos aventurarnos a ofrecer cifras debido a la situación sanitaria en la que nos encontramos, pero esperamos -sobre todo por la relevancia de Baeza y la provincia de Jaén en el sector- alcanzar un mínimo de 150 expositores -que es el dato registrado en ediciones anteriores- y alrededor de 20.000 visitantes profesionales en los tres días que dura Futuroлива. Lo importante es que se convertirá en el punto de encuentro de todo el sector y esperamos que las administraciones se hagan eco de ello y apoyen nuestro evento, tras cuatro años sin celebrarse, por su implicación en el desarrollo anímico de la principal actividad económica de nuestra provincia.

Futuroлива ha sido pionera en el diseño y puesta en marcha de actividades paralelas sobre gastronomía y AOVE. ¿Qué destacaría en esta edición de iniciativas como GastroFuturoлива y el concurso Futurochef? ¿Se prevén organizar otras actividades en esta línea?

Siempre hemos intentado innovar y ofrecer nuevas actividades cada año, por ello fuimos incorporando con el tiempo eventos relacionados con el mundo del aceite de oliva. Es cierto que Futuroлива -que nació en el año 2000 y con un carácter eminentemente pri-



vado respecto a la organización, hemos atraído a muchos profesionales del sector ya que hemos ofrecido novedades año tras año tales como Gastrofuturoлива en la que muchos cocineros de gran importancia a nivel nacional, acompañados por los productores de AOVE, han puesto en valor la importancia gastronómica de nuestra región.

En su momento, hace ya ocho años, incluimos otro nuevo concepto dentro del evento como fue la creación de Futurochef con el fin de ofrecer una oportunidad de promoción a los jóvenes cocineros nacionales que han entendido la importancia del aceite de oliva virgen extra en su cocina y que este año esperamos que tenga de nuevo la gran repercusión de ediciones anteriores. Algunos de estos jóvenes chefs cuentan en la actualidad con estrellas Michelin, por lo que pensar que en su día estuvieron presentes en nuestra modesta feria es, sin duda, un gran orgullo para nosotros.

Desde el punto de vista cultural, tiene mucha relevancia el Premio Nacional de Fotografía “La Cultura del Olivo”. ¿Qué subraya de este certamen?

Realmente, el Concurso Nacional de Fotografía “La Cultura del Olivo” está muy consolidado y tiene muchos seguidores. Estamos hablando de un certamen en el que suelen participar más de 50 fotógrafos profesionales y amateurs de toda la geografía española y donde podemos disfrutar de más de 200 fotos anualmente relacio-

“Futuroлива ha sabido reflejar en cada una de sus ediciones desde el año 2000, y con carácter bienal, el progreso del sector”

nadas con el olivo, sus paisajes y sus tradiciones. Sin duda, por su riqueza cultural, se trata de una de las actividades destacadas en los años pares en la ciudad de Baeza. Todas las fotografías son expuestas previamente en una sala de exposiciones que es visitada por cientos de personas.

En cuanto a las jornadas técnicas, ¿qué temáticas se abordarán y qué expertos está previsto que participen?

Para este año, aún estamos planificando muchas de ellas con las entidades colaboradoras que normalmente participan, bien sean instituciones, asociaciones agrarias o empresas privadas. Seguramente, analizaremos temas de actualidad como el regadío y la sequía.

Al igual que en otras ediciones, otro tema

destacado será la comercialización y para ello contaremos con interlocutores muy importantes que son colaboradores como Interóleo o la IGP Aceite de Jaén.

Además, estamos planificando otros muchos temas interesantes para los profesionales de la agricultura.

¿Cómo ha evolucionado esta feria desde su primera edición?

La evolución de la feria ha sido acorde con el desarrollo oleícola de nuestra provincia. En los últimos 20 años se ha producido una revolución impresionante en el sector tanto en la calidad del producto como en la cantidad y Jaén es, sin duda, el máximo exponente del AOVE a nivel mundial; y Futuroлива ha sabido reflejar en cada una de sus ediciones desde el año 2000, y con carácter bienal, el progreso del sector. Todos hemos crecido y hemos cambiado para bien. La apuesta por la calidad, los avances en el envasado y en la imagen del producto, la comercialización, el desarrollo en las plantaciones y los aspectos medioambientales han sido noticia en Futuroлива.

Nuestra empresa está muy orgullosa de haber colaborado modestamente junto a otros grandes eventos en los avances del sector y en el posicionamiento de nuestro territorio dándole el protagonismo que se merece con la mirada puesta hacia el futuro como nuestro propio nombre indica. Futuroлива nació y seguirá colaborando en el desarrollo local de nuestra provincia y ese es su único fin.



VARGACEITE
Agentes, S.L.

Empresa intermediaria en todo tipo de operaciones comerciales a granel de aceites de girasol, de oliva, orujos y otros. Experiencia en el sector de tres generaciones

vargaceite@vargaceite.com | www.vargaceite.com
C/ Historiador Juan Manzano, 2. 1º G · 41089 Montequinto
Sevilla | España
+34 954 12 90 37 / +34 607 56 44 43



Últimos días para inscribirse en EVOOLEUM, el concurso más influyente del mundo

La séptima edición del Concurso Internacional EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, considerado el más influyente del mundo, afronta su recta final. En otra campaña atípica y complicada debido al contexto actual, en el que se antoja más necesaria que nunca esta herramienta de proyección mundial, esta competición ya ha recibido inscripciones y muestras de países como España, Italia, Portugal, Estados Unidos, Marruecos, Argelia, Brasil, Israel, Túnez, Argentina, Grecia, China, Croacia o Francia. ¿Todavía no has inscrito tu AOVE? Te contamos por qué deberías hacerlo ya. La recepción de muestras finaliza el 10 de marzo.

Un año más, EVOOLEUM reconocerá los 100 mejores AOVes de esta campaña en una competición que se ha consolidado como el concurso privado más importante del mundo y el que más puntos aporta al prestigioso ranking "The World's Best Olive Oils", elaborado por el consultor especializado independiente Heiko Schmidt. En unas jornadas de cata que se desarrollarán presencialmente entre el 17 y el 19 de marzo en Córdoba, el jurado de EVOOLEUM, compuesto por los 29 catadores más importantes del mundo -a esta edición se han incorporado profesionales de países como Corea del Sur, Croacia e Italia-, evaluará las muestras presentadas a esta edición.

Productores y empresas elaboradoras de virgen extra de todo el mundo podrán inscribirse y enviar sus AOVes de la campaña en curso para participar en el concurso a través de su web www.evooleum.com, que cuenta con versiones en español e inglés. En ella, los interesados podrán encontrar información detallada sobre la competición y las bases del concurso, así como la ficha de inscripción, la composición del Panel de Cata y el plazo de envío de muestras, que finaliza el próximo 10 de marzo.

Unos premios únicos

Conviene destacar también que los AOVes inscritos participarán en los Packaging EVO-



OLEUM Awards -una modalidad en la que EVOOLEUM fue pionera y que ha inspirado a numerosos concursos-, que premiará los mejores envases según su estética y aspecto formal en sus diferentes categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail. Además, se otorgarán los *Best of Class Awards* en sus múltiples categorías, a los que el año pasado se incorporaron dos nuevas: Mejor Productora de AOVE del Mundo, a aquella productora cuyo AOVE obtenga la puntuación más elevada dentro del TOP100 de esta edición; y

TOP10 de los AOVes más Saludables, en base a los análisis de polifenoles totales realizado por el Departamento de Química de la Universidad de Córdoba en exclusiva para este concurso.

Proyección internacional sin precedentes

EVOOLEUM es el único concurso internacional que, además, publica una guía en inglés -en papel y app- que se distribuye a todos los importadores y distribuidores del mundo, a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los que forman parte de The World's 50 Best Restaurants, a resorts y tiendas gourmet especializadas. Asimismo, se encuentra disponible para todos los consumidores a través de Amazon y

de la tienda *on line* de EVOOLEUM.

Por ello, ningún otro concurso ofrece la proyección internacional que otorga EVOOLEUM. Grupo Editorial Mercacei lanza cada año una campaña de comunicación sin precedentes que en la última edición de la Guía ha logrado que los AOVes del TOP100 aparecieran en más de 200 medios de comunicación -prensa escrita y *on line*, además de emisoras de radio- de ámbito nacional e internacional, con 180 millones de visualizaciones y una audiencia superior a 15 millones de personas.

Inscríbete en www.evooleum.com



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

ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas. Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)
Última revisión de precios: 21 de febrero de 2022.

Aceites de oliva virgen extra ecológico (Precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Alhema de Queiles		33,00 (3 l.)			9,37
Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña					10,00
Belvis de las Navas					23,90
Borges			3,50		4,29/5,68
Calandina Ecológico			5,99		
Campomar Nature Bio	19,25 (2,5 l.)	5,99	5,99		
Carbonell Eco				6,55	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			4,99/6,69		
Dcoop Ecológico			5,99		
El Corte Inglés Ecológico	25,99			4,56	5,59
El Lagar del Soto					5,79 (lata)
Eolea Ecológico				8,75	
Finca La Torre		36,00 (lata 2,5 l.)			19,90
Fior de Olivo Ecológico					2,99
Hacienda Guzmán Ecológico					21,00
LA Organic				16,50 (lata)	16,50
L'Estornell Eco			13,00	14,50	13,90
La Española Ecológico				3,99	4,70
Luque	31,50	34,75 (lata 3 l.)			
Maestros de Hojiblanca Eco.			6,99		
Nuñez de Prado	39,00				7,47/8,95
N Organic					14,50
Olivar de Segura	27,99		7,77	7,10	14,95
Oro Bailén Eco.					11,95/13,42
Oro del Desierto Ecológico					
Oro de Génave			5,65	5,92/6,00	
Padilla Oliva Bio	50,00		13,00	7,95 (lata)	7,15
Pago de Quirós				12,50	
Pago Piedrabuena				7,50	
Parqueoliva				5,00	
Rincón de la Subbética			6,50	4,25	
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	12,09		1,84
La Masía Lindoliva		12,77		1,99

Aceite de oliva (Precio euros)

MARCA	GRADOS	LATA 5 L.	ENVASE 5 L.	ENVASE 2 L.	BOTELLA 1L.
Abril		26,70			3,73
Borges			24,59		4,99/5,12
Carbonell	0,4º	25,94/25,95	24,45	9,95	3,98/4,99
Coosur Sabor			19,94	5,70	4,79
Coosur Suave			19,94		4,79
Dintel	0,4º/1º		19,99		3,68
La Española Sabor Suave	0,4º	26,30	24,40	5,70	4,60/4,99
La Española Sabor Intenso	1º	15,40	24,40		4,60/4,99
La Masía Suave	0,4º		21,99	12,97 (3 l.)	4,59
La Masía Sumum			21,99	12,97 (3 l.)	4,59
Ybarra Suave		25,02	23,84	9,49 (3 l.)	3,49/4,65
Ybarra Más Sabor			23,84	9,95 (3 l.)	3,49/4,65

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 de 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

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

Convocados los IV Premios Ingenia Start-up

La Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain, que lidera la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), ha convocado, con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), la cuarta edición de los Premios Ingenia Start-up, que incentivan la innovación y el carácter emprendedor de las empresas emergentes del sector, así como la elaboración de productos y proyectos de alimentación y bebidas que aporten valor añadido.

Las empresas que participen en los Premios Ingenia Start-up deben disponer de un producto viable y demostrar tener potencial de crecimiento. Además, estas empresas deben ser innovadoras o incorporar algún elemento innovador a lo largo de la cadena de valor, en cualquiera de estas áreas: producto, proceso, consumidor, seguridad alimentaria, sostenibilidad, digitalización o envasado.

El director general de FIAB, Mauricio García de Quevedo, ha señalado que “resulta

muy gratificante ver cómo un sector formado en su mayoría por pequeñas y medianas empresas está tan comprometido con la investigación y la búsqueda de nuevas soluciones para mejorar la oferta de alimentos y bebidas de nuestro país, que es una de las mejores del mundo. La industria de alimentación y bebidas es un sector comprometido, que combina tradición e innovación para seguir satisfaciendo las demandas y necesidades de nuestros ciudadanos”.

“Los Premios Ingenia Start-up nos permiten descubrir cada año nuevas empresas y productos innovadores que, a través de la elaboración de alimentos y bebidas, contribuyen al desarrollo de nuestra industria”, ha asegurado Eduardo Cotillas, director de I+D+i de FIAB.

Las compañías que quieran participar en esta cuarta edición deben presentar su candidatura antes del próximo 27 de mayo a través de un formulario de inscripción. Además,

deberán adjuntar un breve vídeo de entre dos y cinco minutos en el que presenten brevemente su proyecto, indicando los principales elementos clave que lo diferencian y lo convierten en una propuesta innovadora.

El Consejo Rector de la Plataforma Food for Life-Spain se encargará de analizar todas las candidaturas y seleccionar a las start-ups que participen en el certamen, que finalmente deberán presentar y defender sus proyectos ante un jurado profesional el próximo 8 de septiembre. Este jurado estará formado por tres representantes del mundo empresarial, vinculados con el sector de alimentación y bebidas, tres representantes de la Administración y dos representantes del mundo académico, bajo la presidencia del director de I+D+i de FIAB y secretario general de la Plataforma, Eduardo Cotillas.

Las tres empresas finalistas recibirán los galardones durante la celebración de ALIBETOPÍAS 2022.



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 Marzo 2022

- ☞ Del 7 al 9 de marzo
HIP 2022
Madrid
info@expohip.com
www.expohip.com
- ☞ Del 7 al 17 de marzo
**CURSO DE EXPERTO EN RRSS Y
COMERCIO ELECTRONICO
APLICADO AL SECTOR OLÉICOLA**
On line
www.unia.es
- ☞ Del 8 al 9 de marzo
WOOE
Madrid
press@oliveoil exhibition.com
www.oliveoil exhibition.com
- ☞ Del 8 al 11 de marzo
FOODEX JAPAN
Tokio (Japón)
foodexinternational@convention.jma.or.jp
www.jma.or.jp/foodex/en
- ☞ Del 8 al 11 de marzo
FINE FOOD SIDNEY
Sidney (Australia)
finefood@divcom.net.au
www.finefoodaustralia.com.au
- ☞ Del 8 al 12 de marzo
EXPO WEST
California (EEUU)
www.expowest.com/en/home
- ☞ Del 10 al 12 de marzo
ENOLIEXPO
Bari (Italia)
sales@enoliexpo.com
www.enoliexpo.com
- ☞ Del 12 al 14 de marzo
FOOD EXPO
Atenas (Grecia)
info@forumsa.gr
www.foodexpo.gr/en
- ☞ Del 13 al 15 de marzo
FORUM GASTRONÒMIC GIRONA
Gerona
www.forumgirona.com

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

Agenda

El sector oleícola encontrará tecnología y soluciones de envase y embalaje en Hispack

La inscripción de visitantes para Hispack 2022, que se celebrará del 24 al 27 de mayo en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona, ya está abierta. Así, productores, envasadores, cooperativas y profesionales del sector oleícola tendrán la oportunidad de conocer en esta feria las últimas innovaciones en equipos y tecnología para el envasado, conservación, trazabilidad, etiquetado y distribución de aceites.

Asimismo, según han informado sus organizadores, encontrarán todo tipo de soluciones de packaging en diferentes formatos y materiales para mantener las condiciones del aceite de forma excelente hasta el momento del consumo, además de embalajes secundarios para su transporte y envases únicos en diferentes formatos y materiales para destacar en el punto de venta y conectar con los compradores.

Hispack espera reunir a más de 550 expositores directos y superar las 1.100 marcas representadas en su oferta comercial. En concreto, la oferta expositiva de la feria se estructurará en cinco sectores. El pabellón 2 del recinto de Gran Vía reunirá a los sectores "Industrial Packaging", con soluciones y materiales para el embalaje secundario o terciario de productos industriales; y "Brand Packaging", con envases, estuches, materiales, formatos, PLV y diseños para que las marcas se diferencien en el punto de venta y optimicen la experiencia de uso de sus productos. Dentro de este último apartado, se potenciará especialmente el apartado de "Premium Pack", con soluciones específicas para los profesionales del marketing, las agencias de diseño y el branding que quieren reposicionar sus productos o

cambiarlos de categoría a través del packaging sobre todo en el mundo de la cosmética, la perfumería, las bebidas y la alimentación.

A su vez, el pabellón 3 concentrará la especialidad de "Packaging Machinery & Process", que mostrará los últimos desarrollos para las líneas, procesos y operaciones de envasado de productos: desde equipos que fabrican y moldean envases, a maquinaria de llenado y cierre, pasando por tecnología de lectura y verificación, líneas de transporte, equipos de acondicionamiento y embalaje. También incluirá el sector "Labelling&Bottling", con maquinaria y equipamiento para las líneas de embotellado, así como maquinaria de proceso y final de línea para bebidas o aceites, acompañada con soluciones de etiquetado, codificación y marcaje; y por último el sector "Logistics, Automation & Robotics", que exhibirá soluciones para los equipos de intralogística y manutención, almacenaje, distribución y transporte para la mejora de los sistemas y equipos que facilitan la recepción del producto desde el centro de producción hasta el consumidor.

La organización ha indicado que en este momento se puede disfrutar de un 50% de descuento en la compra *on line* de la entrada a la feria a un precio de 25 euros.

Paralelamente, las entidades, medios de comunicación y asociaciones colaboradoras de Hispack, así como las empresas expositoras distribuirán entre sus miembros y clientes códigos electrónicos para que puedan registrarse gratuitamente como visitantes de la feria a través de la web del Salón.

PAC 2022

#MásAyudas
#MásDigital





AgroBank

¿Terminó la campaña de producción?

Anticípese, ahorre tiempo y dinero



Nuestro Plan de Mantenimientos Programados:

Garantiza un servicio personalizado,
altamente cualificado y eficiente.

**CONTRATE AHORA Y AHORRE UN 20%
EN LA PRÓXIMA REVISIÓN***

*Válido para revisiones contratadas entre Febrero y Marzo de 2022.
Descuentos aplicables a reparaciones realizadas en taller y consumo de repuestos (excepto consumibles).



www.pieralisi.com

976 466 020
953 284 023

posventa@pieralisi.com