



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

E

ditorial

El capital asegurado por el seguro de olivar se incrementó un 23% en 2022
pág.4

Un estudio profundiza en el papel que juegan las raíces de los olivos en la verticilosis
pág.11

Suben un 60% los precios en origen del aceite de oliva y un 35% en el lineal
pág.12

La FPCO avanza en su proyecto de certificación de la calidad de los aceites de oliva
pág.15

expoliva informa

Expoliva obtiene la catalogación de feria comercial con internacionalidad completa
pág.18

Nuria Yáñez y Almazara Artal, premiadas por Oleomaq
pág.22

El hater del AOVE

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Dicen que estamos hechos a imagen y semejanza de nuestros padres. Y, por suerte o por desgracia, es así. Ya que todos los humanos, hasta los peores -ejem, recordemos a Klara Hitler-, tenemos progenitores. Lo que no me esperaba yo es que un semáforo nutricional fuese a tener padre... ¡Y que encima fuese un hater del aceite de oliva!

Yo puedo entender que un algoritmo, que ni siente ni padece, otorgue una clasificación inferior a la que merece el aceite de oliva, al tener en cuenta únicamente su composición grasa. Buueeno, puedo llegar a comprender que el algoritmo tiene fallos, que es un sistema muy reciente, que ofrece una información sesgada del producto y demás. Pero que un ser humano, aparentemente cultivado, profesor de las universidades Paris Diderot, Pierre y Marie Curie y de Kansas, autor de estudios y libros en contra de los lobbys del sector alimentario, afirme que “el aceite de oliva no puede tener la nota máxima en el Nutri-score porque es 100 % grasa” es de género tonto. No tiene otra explicación. O sí, que a monsieur Serge Herberc, como buen francés, le gusta desayunar croissants con mantequilla y al final ha acabado vendiendo su alma al diablo de este lobby. Para todos aquellos que todavía no entendáis mi indignación, intentaré resumir la situación. El “padre” del Nutri-score, tal y como se le conoce en la industria alimentaria, ha concedido una entrevista a la



agencia EFE en la que se ha jactado de su animadversión al aceite de oliva virgen extra, asegurando que “no es legítimo” que este alimento ostente la A en el famoso semáforo nutricional. Hablamos de un sistema que otorga la letra B a la Coca-Cola, cuyos ingredientes son: agua carbonatada, azúcar, colorante E-150d, acidulante, ácido fosfórico, aromas naturales y aroma de cafeína. La misma letra ostenta el AOVE, cuyos ingredientes son: 100% zumo de aceituna. Y encima parece que tenemos que

dar las gracias porque comenzó en la letra C, es decir, en la categoría de “alimentos aconsejados para consumo ocasional”... ¡Una Coca-Cola al día fantástico, pero cuidado con el virgen extra! En fin.

Pero es que este señor, que dice que lee mucho en la prensa española que el sector del aceite de oliva quiere la clase A -como si eso fuese una excentricidad-, se pregunta: “¿es el sector económico el que decide cómo clasificar un producto o son los científicos?” En contestación, yo me pregunto: ¿se pueden llamar a sí mismos científicos unos señores que consideran que la Coca-Cola posee los mismos beneficios nutricionales que el AOVE?

Mire, señor Herberc: por nosotros se puede ir usted a comer tostadas con mantequilla donde le plazca, pero déjenos en paz y revise sus conocimientos, porque debieron de quedarse en la Belle Époque.

Ahora entiendo ese refrán que decía algo así como “de tal palo... ¡menuda astilla!”



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

“Las 10 poderosas razones para inscribirte en EVOOLEUM”

pág.5



Fundadora:

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

BADAJOS: Miguel Verdasco
 CÓRDOBA: Juan Morales Navas
 JAÉN: Hermanos Garrido Garrido
 COM. VALENCIANA: Miguel Pérez
 SEVILLA: José María Puerto Castro

Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín
 Cristina Revenga Palacios
 redaccion@mercacei.com

Edita:



Mercacei
 GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y

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

Secretaría de Redacción y

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

Suscripción:

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

Depósito Legal:

M 28733 - 1994
 ISSN
 1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

Esta publicación es miembro del Club Abierto de Editores (CLABE).



s u m a r i o

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• Campaña
	• EVOLEUM Awards
6-10	Mercado
	• Gastros
11	Actualidad
	• Verticilosis
	• Consumo
	• Comercialización
	• Ferias
	• Calidad
	• Ayudas
	• Reconocimientos
18	Sección EXPOLIVA
21	Especial Día Mundial del Olivo
24	Comercio Exterior
27	Precios al Detall
28	Anuncios Breves
29	Agenda

DOPs

El Gobierno madrileño espera que la UE reconozca al Aceite de Madrid como DOP esta primavera

La Comunidad de Madrid espera que esta próxima primavera la Unión Europea (UE) reconozca al Aceite de Madrid como Denominación de Origen Protegida. Así lo han manifestado la consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura, Paloma Martín, y la titular de Cultura, Turismo y Deporte, Marta Rivera de la Cruz, en su visita a la almazara Oleum Laguna de Villaconejos.

Martín ha señalado que “esta distinción vendrá a reconocer aún más el esfuerzo sobresaliente de los oliveros y productores de la región, y la calidad de este producto de proximidad que ya trasciende nuestras fronteras.”. “Nos sentimos muy orgullosos de este oro líquido que se elabora en nuestro territorio”, ha incidido.

Por su parte, Rivera de la Cruz ha destacado la “importancia de dar a conocer los productos de proximidad que puedan convertirse en reclamo para la atracción de turismo”. En esa línea, ha subrayado la oferta cultural que ofrecen los municipios de la región, “en especial aquellos que cuentan con patrimonio, tradiciones y gastronomía propias y que con sus propuestas amplían la oferta del destino Madrid”.



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

Precios orientativos porque no hay mercado

El MAPA ha revisado de nuevo ligeramente a la baja las estimaciones de esta cosecha, situando la producción en 768.143 toneladas -768.894 t. en el informe anterior-, lo que supone un descenso del 48,4% respecto a la temporada anterior. Con la campaña finalizada en todas las regiones productoras, se confirma esta merma no sólo de producción, sino de rendimientos.

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

de otras categorías, quitando los vírgenes extra Premium. Así, el lampante se sitúa 4.500/4.600 €/t.; el virgen, a 4.950€/t.; el virgen extra, a 5.350/5.750 €/t.; y el refinado, a 4.700 €/t.

Málaga

Paralización total debido a la ausencia de demanda. Cuando ésta se produzca, se sabrá en qué dirección va el mercado. Por el momento, tan sólo muestra precio el AOVE, a 5.300/5.500 €/t.

Jaén

Paralización total en un mercado en el que no se realizan operaciones. No hay operatividad y si existe la necesidad real de comprar se acude a hacerlo a otros mercados como Turquía, Túnez y Grecia. La campaña se encuentra prácticamente finalizada, confirmando que la producción ha sido menor de la esperada. En este sentido, y con precios meramente orientativos, el lampante cotiza a 4.500 €/t.; el virgen, a 4.700/4.800 €/t.; el virgen extra, a 5.200/5.400 €/t.; y el refinado, a 4.650 €/t.

Córdoba

Compras muy puntuales, ya que la demanda no muestra ningún interés. Hay disponibilidad de aceite en los países productores y a menor precio que en España -sobre todo en Túnez y Turquía-, mientras que Italia no está comprando en nuestro país. Con la campaña prácticamente finalizada se podría decir que los rendimientos han sido en torno a 1-2 puntos menores de lo esperado. En este contexto, el lampante se establece a 4.450 €/t.; el virgen, a 4.800 €/t.; el virgen extra, a 5.200/5.500 €/t.; y el refinado, a 4.750 €/t.

Sevilla

Mercado totalmente paralizado e inoperativo. Mientras haya disponibilidad de aceite fuera de España, aquí no se van a realizar operaciones. Campaña prácticamente finalizada, con una producción menor a la esperada. Sale algo de oferta de lampante y

Castilla-La Mancha

Campaña prácticamente finalizada con una mínima operatividad. La oferta es excesiva, ya que el industrial debe poner partidas a la venta para hacer frente a los pagos de la aceituna. Al mercado le cuesta mucho asumir estos precios, al tiempo que las lluvias pueden marcar el rumbo del mercado. En este contexto, el virgen se oferta a 4.850/5.150 €/t.; y el virgen extra, a 5.150/5.600 €/t.

Extremadura

Operativa y mercado muy lentos y puntuales, con precios a la baja en todas las categorías debido a la ausencia de consumo y, por ende, de compras. Las existencias de los envasadores son muy altas. A la espera de la evolución de los próximos meses para comprobar cómo se ajustan los precios, el lampante cotiza a 4.400/4.500 €/t.; el virgen, a 4.650/4.800 €/t.; y el virgen extra, a 5.000/5.400 €/t.

Valencia

Al igual que en el resto de plazas, no se realizan operaciones. En cuanto a la producción, se confirma un récord histórico negativo en términos de cantidad. La campaña ha finalizado con el lampante situándose a 4.600 €/t.; el virgen, a 4.800 €/t.; el refinado, a 4.700 €/t.; y el AOVE, a 5.150 €/t.

¿Fin de campaña?

Olvídese de las averías en la próxima campaña confiando en la profesionalidad del servicio oficial Pieralisi.

PIERALISI
CIRCULAR THINKING
www.pieralisi.com



No espere para solicitar su mantenimiento.

20% en recambios
20% en reparaciones de taller
30% en mejoras de maquinaria

(durante la revisión nuestro técnico ofrecerá todas las mejoras posibles que pueden realizar)

Válido para solicitudes de mantenimiento recibidas **antes del 31 de marzo.**

Pregunte sin compromiso las ventajas de realizar un **contrato de mantenimiento.**

Llame ahora y aprovéchese de importantes descuentos.



El capital asegurado por el seguro de olivar se incrementó un 23% en 2022

El capital asegurado por el seguro de olivar creció un 23% en 2022 respecto a 2020, hasta 383,5 millones de euros, de los cuales 243 millones de euros correspondieron a Andalucía (+19%), 61,5 millones de euros a Extremadura (+43%) y 43 millones de euros a Castilla-La Mancha (+36%), según los datos facilitados a Mercacei por Agroseguro.

La entidad aseguradora ha recordado que el olivar tiene la característica de poder asegurarse de manera bianual, por ello la comparación se realiza respecto al año 2020.

Según las cifras de Agroseguro relativas al olivar, se aseguraron un total de 861.405 toneladas (+26%). En concreto, por Comunidades Autónomas y producción asegurada, Andalucía se sitúa a la cabeza, con 567.457 toneladas aseguradas y un crecimiento del 22% respecto al Plan 2020. Le sigue Extremadura, con 133.845 toneladas, lo que supone un aumento del 55%; y Castilla-La Mancha, con 85.381 toneladas (+29%).

Por su parte, la superficie asegurada de olivar ascendió a 195.569 hectáreas (+41% respecto a 2020), mientras que en el año 2022 se suscribieron 8.428 pólizas (+11% respecto a 2020).

Agroseguro ha precisado que durante el

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón
Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

pasado año también hubo producción asegurada en Aragón, Baleares, Canarias, Castilla y León, Cataluña, Galicia, La Rioja, Madrid, Murcia, Navarra, País Vasco y Comunidad Valenciana.

Desde la entidad aseguradora han subrayado que la realidad climática ha reforzado la confianza de los olivares en el seguro agrario como la principal herramienta para garantizar la viabilidad y futuro de sus explotaciones.

De manera general, el capital asegurado por el seguro agrario en 2022 marcó un nuevo máximo histórico (por octavo año consecutivo) y creció un 4% hasta los 16.286 millones de euros. Esto supone que el valor de la produc-

ción agrícola y ganadera protegida por el seguro agrario se incrementó en más de 614 millones de euros durante el último año.

La difícil realidad climática del pasado año, marcada por graves heladas, tormentas de lluvia, viento y pedrisco y un intenso periodo de altas temperaturas, golpes de calor y escasez pluviométrica, explica el descenso del 2,1% en la superficie asegurada (hasta los 6,2 millones de hectáreas) y de la producción asegurada, que se situó en 38,1 millones de toneladas, un 6,7% menos que el año anterior.

Al igual que el pasado año, las primas también crecieron (+3,3%) en cifras similares al porcentaje de capital asegurado (+4%), hasta situarse en 858,7 millones, la cifra más alta en la historia del seguro agrario. De ésta, 475 millones fueron abonados por los agricultores y ganaderos y el resto corresponde al importe de las subvenciones que conceden Enesa y las Comunidades Autónomas, que se descuenta en el momento de la contratación.



El MAPA reduce levemente en 751 t. su previsión sobre la producción de aceite de oliva esta campaña

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha revisado de nuevo ligeramente a la baja las estimaciones de la cosecha 2022 -campaña de comercialización 2022/23-, situando la producción de aceite de oliva en España en 768.143 toneladas (768.894 t. en el informe anterior); lo que supone un descenso del 48,4% respecto a la temporada anterior, según su último avance de superficies y producciones.

Por Comunidades Autónomas, prevé que la producción en Andalucía sea de 589.830 t. (586.380 t. en el informe anterior), lo que supone un 48,7% menos respecto a la campaña anterior, de las que se estiman 200.000 t. de aceite para Jaén (-59,9%), seguida de Córdoba, con 158.000 t. (-47%); Sevilla, con 90.000 t. (-35,1%); Granada, con 70.000 t. (-40,9%); Málaga, con 40.000 t. (-30,2%); Huelva, con 9.673 t. (-21,1%); Almería, con 13.157 t. (-1,59%); y Cádiz, con 9.000 t. (-19,06%).

Respecto a otras regiones productoras, el MAPA rebaja la producción de aceite de oliva en Castilla-La Mancha hasta 71.857 t. (74.022 t. en el informe anterior), lo que supone un descenso del 43% respecto a la temporada precedente; seguida de Extremadura, con 54.500 t. (55.000 toneladas en el informe anterior, -53,4%); Cataluña, con 21.325 t., un 41% menos; y Comunidad Valenciana, con 8.521 toneladas (9.222 en el informe anterior, -60,7%).



Las 10 poderosas razones para inscribirte en EVOOLEUM

A tan sólo unas semanas de cerrarse el periodo de inscripción en los EVOOLEUM Awards 2023, desvelamos el decálogo que diferencia a esta competición del resto de premios a nivel mundial. EVOOLEUM es el único concurso cuyos ganadores aparecen en la Guía más influyente del mundo, es el que más puntos aporta al ranking "World's Best Olive Oils (WBOO)", cuenta con una app propia con 85.000 descargas anuales, su TOP100 agota cada año sus ventas, otorga un certificado de polifenoles a su TOP100... ¿Necesitas más razones para inscribir tu marca? Aquí tienes otras 10.

1. Herramientas para incrementar de forma exponencial las ventas

Según los ganadores de ediciones anteriores, el TOP100 de EVOOLEUM agota sus ventas e incrementa masivamente su proyección internacional.

2. Las posiciones más elevadas en el ranking World's Best Olive Oils

EVOOLEUM es el concurso que más puntos aporta al prestigioso ranking World's Best Olive Oils. Si un AOVE figura en el TOP100, puntuará más alto en este ranking.

3. Los AOVE premiados en todos medios de comunicación

El TOP100 de EVOOLEUM aparece anualmente en más de 200 medios de comunicación, logrando más de 180 millones de impactos y llegando a 15 millones de consumidores.

4. La Guía EVOOLEUM es la más valorada por los importadores, consultores y chefs

Importadores, consultores y chefs de todo el mundo -entre ellos 2.500 restaurantes con estrella Michelin y de la lista The World's 50 Best Restaurants-, tiendas gourmet y resorts reciben la Guía EVOOLEUM.

5. El TOP100 en los eventos gastronómicos más importantes del mundo

Todos los asistentes a la Summer Fancy Food (Nueva York), Gulfood (Dubai), Foodex (Japón), Alimentaria (Barcelona), Olio Capitale (Trieste) o



Anuga (Colonia) conocerán el TOP100 de EVOOLEUM a través de un stand propio.

VEs del Mundo de Producción Limitada (- de 2.500 litros), que tienen una categoría propia.

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

8. EVOOLEUM Packaging Awards

Todos los AOVes inscritos compiten en los EVOOLEUM Packaging Awards, con un jurado excepcional conformado por celebrities como Paz Vega, Isabel Coixet, Ángel Schlesser, Pepe Leal...

9. La app de EVOOLEUM

EVOOLEUM es el único concurso del mundo con una app propia, donde aparecen los AOVes del TOP100, los de Producción Limitada y los Best Packaging. Cuenta con más de 85.000 descargas anuales de usuarios de todo el mundo.

10. Protagonistas de la Gala EVOOLEUM

EVOOLEUM celebra anualmente una Gala de entrega de premios que se ha convertido en la Fiesta Mundial del AOVE. Periodistas, chefs e influencers se dan cita y conocen los zumos premiados.

6. Certificado de Polifenoles

EVOOLEUM otorga a su TOP100 un diploma con el contenido de polifenoles de su AOVE y premia a los 10 AOVes más saludables del mundo.

7. Premios a los AOVes de Producción Limitada

Desde la pasada edición, EVOOLEUM otorga también reconocimientos a los 10 Mejores AO-

INSCRÍBETE PINCHANDO AQUÍ





Aceites de oliva

C
o
t
i
z
a
c
i
o
n
e
s

d
e

A
c
e
i
t
e
s

y

G
r
a
s
a
s

		EUROS/T. SEMANA 30 ene./5 feb. '23 (Cierre día 26 enero '23)	EUROS/T. SEMANA 6/12 febrero '23 (Cierre día 2 febrero '23)
		€/t.	€/t.
JAÉN	ANDALUCÍA		
	Lampante, base 1º	Sin oper.	4.500
	Virgen	Sin oper.	4.700/4.800
	Virgen extra	Sin oper.	5.200/5.400
	Refinado	Sin oper.	4.650
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	Sin oper.	4.450
	Virgen	Sin oper.	4.800
	Virgen extra	Sin oper.	5.200/5.500
	Refinado	Sin oper.	4.750
SEVILLA	Lampante, base 1º	4.700	4.500/4.600
	Virgen	5.000	4.950
	Virgen extra	5.350/5.750	5.350/5.750
	Refinado	4.900/4.950	4.700
GRANADA	Lampante, base 1º	Sin oper.	4.500
	Virgen	Sin oper.	4.700/4.800
	Virgen extra	Sin oper.	5.200/5.400
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	5.300/5.500
ARAGÓN	ARAGÓN		
	Virgen extra (DOP Bajo Aragón)	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	Sin oper.	4.850/5.150
	Virgen extra	Sin oper.	5.150/5.600
LÉRIDA	Virgen extra (DOP Garrigues) frutado	5.500	5.500
	Virgen extra (DOP Garrigues) dulce	5.400	5.400
TARRAGONA	Virgen extra (DOP Siurana) frutado	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra (DOP Siurana) dulce	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	4.700	4.600
	Virgen	4.900	4.800
	Virgen extra	5.200	5.150
	Refinado	4.800	4.700
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	4.650/4.700	4.400/4.500
	Virgen	4.800/4.850	4.650/4.800
	Virgen extra	5.100/5.500	5.000/5.400

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva



agroisa
maquinaria|servicios

Grupo
AGROISA



PYME INNOVADORA



AGROISA.COM | info@agroisa.com

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



Aceites de orujo

C
o
t
i
z
a
c
i
o
n
e
s

d
e

A
c
e
i
t
e
s

y

G
r
a
s
a
s

EUROS/T.
SEMANA
30 ene./5 feb. '23
(Cierre día 26 enero '23)

EUROS/T.
SEMANA
6/12 febrero '23
(Cierre día 2 febrero '23)

SEVILLA

ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10°	Sin oper.	2.200/2.300
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	Sin oper.	3.100

Aceites de semillas

SEVILLA

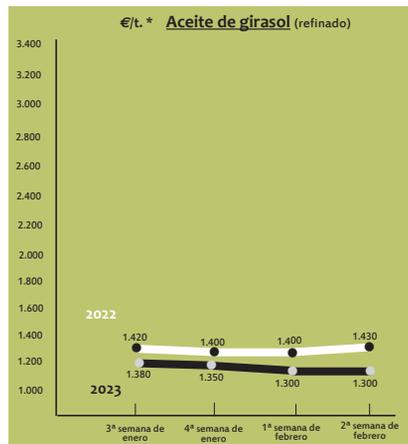
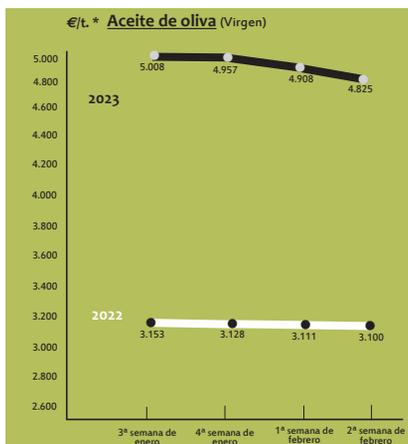
ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)		
Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.300	1.300
ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
Crudo	1.220	1.200
Refinado	1.280	1.250
ACEITE DE SEMILLAS		
Refinado	1.300	1.300

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja	Sin oper.	Sin oper.
Oleínas de orujo	Sin oper.	Sin oper.
Ácidos grasos de oliva (de refino físico)	Sin oper.	Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



Consulta todos los precios en origen actualizados en Club Mercacei, el club exclusivo para nuestros suscriptores

Si no tienes tus claves, solicítalas a redaccion@mercacei.com

(* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*MADRID
BARCELONAEUROS/KG.
SEMANA
30 ene./5 feb. '23
(Cierre día 26 enero '23)EUROS/KG.
SEMANA
6/12 febrero '23
(Cierre día 2 febrero '23)

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

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

**JOSÉ MARÍA
PUERTO CASTRO****AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES**Pedro Salinas, 7 - 1° B
41013 Sevilla
jmpuerto@telefonica.netTfnos.: 954 532 865
954 536 022
Fax: 954 532 474



Mercado internacional

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/KG. SEMANA 30 ene./5 feb. '23 (Cierre día 26 enero '23)	EUROS/KG. SEMANA 6/12 febrero '23 (Cierre día 2 febrero '23)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,10	6,00
		ACEITE DE OLIVA refinado	5,00	4,90
		ACEITE DE OLIVA lampante	4,15/4,25	4,00/4,15
		ACEITE DE ORUJO refinado	3,15	3,10
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,43	1,43
		ACEITE DE MAÍZ refinado	2,30	2,30
		ACEITE DE SOJA refinado	1,38	1,38
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,54	2,54
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,00/6,10	6,00/6,10	
	ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c	
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	5,00/5,20	4,90/5,10	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,00/6,20	6,00/6,20	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,00/6,20	6,00/6,20	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	4,70/4,80	4,35/4,45	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	5,05/5,20	4,95/5,10	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso <small>(Precios facilitados por Olio Officina Magazine)</small>	4,95/5,05	4,90/5,05	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	5,25/5,40	5,25/5,40	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (2 de febrero de 2023) (Los tipos de mercado)

	1 semana	1 mes	2 meses	3 meses	6 meses	12 meses
Euro (euribor)	-	-	-	-	-	3,33
Dólar	-	4,47	-	4,80	5,12	5,40
Yen Japonés	-	-	-	-	-	-
Libra Esterlina	-	3,68	-	4,02	4,43	-
Franco Suizo	-	-	-	-	-	-
Dólar Canadiense	-	-	-	-	-	-

Euro

Peseta	166,386
Lira italiana	1.936,270
Escudo portugués	200,482
Dracma griego	340,750
Florín	2,204
Dólar	1,083
Dólar Canadá	1,450
Yen japonés	139,79
Corona sueca	11,173
Corona checa	23,954
Libra esterlina	0,875
Franco suizo	0,990



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



Gastro

El chef Rodrigo de la Calle será embajador del AOVE Puerta de las Villas

El chef con dos estrellas Michelin Rodrigo de la Calle será embajador en exclusiva del AOVE Puerta de las Villas gracias a un acuerdo que incluye el uso de la imagen del cocinero madrileño para este aceite de oliva virgen extra, así como distintos eventos a lo largo del año, entre ellos presentaciones en sus restaurantes, acompañamiento a ferias y *showcookings*.

“Nos encontramos en un año de campaña corta, con todo el aceite vendido y con buenos precios entre comillas, por lo que hay que pensar a medio plazo. Por ello, este acuerdo llega en el momento más oportuno para promocionar la marca y mantener la sostenibilidad económica que necesitamos de cara a garantizar un futuro mejor para nuestros olivares”, ha explicado José Gilabert, presidente de la SCA San Vicente de Mogón.

Gilabert ha subrayado que se trata de un acuerdo “amplio y duradero en el tiempo” y supone “un hito muy importante porque coincidimos con Rodrigo de la Calle en nuestra filosofía de traba-

jo, apostando por lo sostenible y por la calidad. Es la simbiosis perfecta con un chef de esta relevancia”.

Por su parte, Rodrigo de la Calle ha relatado que pasó los primeros 10 años de su infancia en Mogón y que su padre, que es olivarero, es el socio 79 de la SCA San Vicente “y me ha educado en los valores del campo. Yo he crecido bebiendo aceite y colaborar con, posiblemente, el mejor picual del mundo y ser imagen de la cooperativa donde mi padre lleva su aceituna es algo muy bonito”.

“Ser embajador de esta marca es un sueño para mí, porque es el aceite de mi padre, de mi pueblo, conocido a nivel mundial. Vengo para aportar mi granito de arena, esa gotita de aceite con la que quiero darle mucho más valor a la marca”, ha resaltado De la Calle.



MARÍA JOSÉ GÁLVEZ MUÑOZ, S.L.U.

Agente Comercial Colegiado
especializado en aceites

TEL.: 957 50 08 31
957 50 10 07

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

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos.*

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

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a 1.520,25 centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a 1.507,50.

◆ Precios: Futuros marzo.

Harina de soja: 484,70 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba 467,40.

◆ Precios: Futuros marzo.

Aceite de soja: Cerraba a 60,71 centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a 60,55.

◆ Precios: Futuros marzo.

Maíz: Terminó la semana a 681,00 centavos/bushel, habiendo comenzado a 674,00.

◆ Precios: Futuros marzo.



Un estudio profundiza en el papel que juegan las raíces de los olivos en la verticilosis

Un nuevo método desarrollado en la Universidad de Córdoba (UCO) ha comprobado cómo las sustancias que segregan las raíces de los olivos influyen en la infección del hongo *Verticillium dahliae*, al tiempo que ha estudiado su efecto en función de las variedades de olivo.

La UCO ha explicado que la verticilosis es una enfermedad causada por el hongo *Verticillium dahliae* que provoca la marchitez y muerte del olivo. Este patógeno sobrevive en el suelo donde se encuentra con las raíces de sus plantas huéspedes, las cuales, durante el crecimiento, segregan unas sustancias denominadas exudados que influyen en los microorganismos que hay alrededor. En el caso de los olivos, los exudados de sus raíces estimulan la germinación de las estructuras de resistencia (llamadas microesclerocios) de *Verticillium dahliae*. Estas estructuras permiten que el hongo sobreviva en condiciones desfavorables e infecte.

En consecuencia, según el centro cordobés, es a través de las raíces de los olivos por donde se produce la infección de la planta y el desarrollo de la verticilosis. Aunque por la literatura científica ya se sabía que los exudados estaban relacionados con la infección de *Verticillium dahliae*, no se había desarrollado ningún método que permitiera comprobarlo. Ahora, un equipo de investigación de la Uni-

dad de Excelencia María de Maeztu-Departamento de Agronomía de la UCO (DAUCO) ha desarrollado por primera vez un método eficaz de análisis *in vitro* en el que han probado cómo los exudados de las raíces de olivo inducen la germinación de los microesclerocios del hongo y, por tanto, están implicados en la infección y el desarrollo de la verticilosis.

Además de demostrar dicho efecto, el equipo investigador, formado por Ana López Moral, Antonio Rafael Sánchez Rodríguez, Antonio Trapero y Carlos Agustí Brischach, también estudió cómo influye tanto la variedad de olivo (genotipo) como ciertos tratamientos de biocontrol en el efecto de los exudados sobre *Verticillium dahliae*.

En primer lugar, extrajeron exudados de tres variedades de olivo que van desde la más resistente a la enfermedad (frantoio) hasta la más susceptible (picual, que es también la variedad más común), pasando por una variedad de susceptibilidad intermedia (arbecuina) y comprobaron que los exudados de la variedad más resistente, frantoio, no inducían significativamente la germinación de microesclerocios del hongo mientras que los exudados de las variedades susceptibles sí lo hacían.

En segundo lugar, analizaron cómo los agentes de control biológico que se aplicaban a las diferentes variedades de olivo podían

alterar la función de los exudados. En este sentido, constataron que en la variedad frantoio, los exudados de plantas tratadas tampoco inducían ni reducían significativamente la germinación de las estructuras de resistencias del patógeno; mientras que los exudados de plantas tratadas de picual o arbecuina redujeron significativamente la viabilidad de estas estructuras. De esta forma, los resultados sugieren que los agentes de biocontrol pueden modular el efecto de los exudados disminuyendo la capacidad infectiva del patógeno en variedades susceptibles.

La investigación, publicada en la revista *Plant and Soil*, da un paso más en el estudio de la verticilosis del olivo y en los procesos que intervienen en el desarrollo de la enfermedad. “La mejor manera de establecer medidas de control de una forma racional contra los patógenos de los cultivos es conocer a fondo los mecanismos implicados. Este estudio es un intento de ir conociendo esos mecanismos implicados”, ha señalado Trapero.




HERPASUR SA
 CALDERERÍA INOX
LA CALIDAD
 NUESTRA RAZÓN
DE SER LÍDER

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


SECOVISA
 Soluciones en Acero Inoxidable


TANKINOX



Suben un 60% los precios en origen del aceite de oliva y un 35% en el lineal

La Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceite (Anierac) y la Asociación Española de la Industrias y Comercio Exportador de Aceites de Oliva (Asoliva) han afirmado en un comunicado conjunto que los datos oficiales demuestran que los precios en origen del aceite de oliva han subido un 60%, mientras que en el lineal lo han hecho en un 35%.

Ambas asociaciones han hecho un llamamiento para que “todos los actores del mundo del aceite y las administraciones trabajen conjuntamente con el fin de que el sector español siga manteniendo su liderazgo a nivel mundial con un aceite de oliva de calidad”.

Según han precisado, en los últimos meses, las exportaciones españolas han ido reduciéndose “y, de manera muy clara, en el mes de diciembre de 2022 han disminuido su volumen hasta un 30%, según los datos del Ministerio de Agricultura”. “Esto va a seguir sucediendo en los próximos meses como consecuencia del aumento de los precios en origen de un 60%”, ha señalado el director general de Asoliva, Rafael Pico, quien ha subrayado que “no podemos permitirnos una pérdida de competitividad del sector de los aceites de oliva españoles y debemos trabajar para seguir manteniendo el liderazgo mundial”.

Asimismo, los industriales han mostrado su preocupación “ante la falta de conocimiento de la opinión pública sobre cuál es la situación real en el sector del aceite y ante los mensajes que se lanzan a los ciudadanos de contención de los márgenes comerciales para evitar una futura subida de precios en el lineal”.

“Cualquiera que conozca el sector, sabe que hemos reducido nuestros márgenes de manera significativa en el último año, pero hay factores que se escapan a nuestro control y que inciden en el precio final del producto”, ha explicado Primitivo Fernández, director de Anierac.

Así, han detallado que, según los datos estadísticos oficiales que aportan los gobiernos de los países miembros de la Unión Europea, el precio en origen del aceite de oliva virgen ha pasado de 3,357 euros/kg. hasta

los 5,328 euros/kg. si se compara la primera semana de enero de 2022 con la primera semana del mismo mes de este año, lo que supone un incremento del más de 60%.

Por el contrario, han indicado que “si se mira el dato publicado de la variación interanual del último Índice de Precios al Consumo (IPC) del aceite la subida es del 35%”. “Estos datos oficiales son una prueba irrefutable de que la industria del aceite está haciendo un gran esfuerzo que afecta a sus márgenes comerciales y que los envasadores están poniendo todo de su parte para evitar la subida del aceite que tiene su origen en otros factores”, ha asegurado Fernández.

Para encontrar explicación a estas subidas, Anierac y Asoliva han precisado que, por un lado, los costes de los productores se han disparado por el escenario macroeconómico de incertidumbre que ha elevado los precios de todos los insumos necesarios para producir aceite de oliva. Por otro lado, han resaltado que las últimas estadísticas de la Unión Europea apuntan a una reducción de la producción europea por las condiciones climáticas de un 33,8% en 2022 respecto al año 2021.

A su juicio, el impulso a esta reducción tiene su principal origen en España, perjudicada por las condiciones climáticas más adversas de la historia para el olivo, donde la producción ha caído un 47,8%, hasta las 780.000 toneladas en 2022. “La preocupación ante esta bajada está ahora en saber si la cantidad de aceite de oliva virgen extra va a ser suficiente para atender al mercado interior y a los habituales mercados donde España es el principal exportador”, han añadido.

A su vez, Anierac ha mostrado su preocupación por el impacto que pueda tener en el consumo esta escalada de los precios en ori-

gen, a lo que se suman “medidas legislativas que no ayudan a trabajar en la dirección adecuada como son el impuesto al plástico, que nos convierte en una anomalía europea, ya que España es el único país miembro de la Unión Europea que lo aplica”.

Además, ha considerado que “el posible efecto positivo de la reducción del IVA al 5% durante seis meses ha sido anulado por este impuesto al plástico y por todo el cúmulo de circunstancias negativas que se han acumulado este año en el sector, por lo que urge abordar sus problemas con medidas que vayan a favor de mantener la competitividad del aceite y el liderazgo en la exportación”.

Medidas “efectivas y no demagógicas”

En este sentido, Anierac y Asoliva han reclamado a los gobiernos “facilidades para ayudar al sector tomando medidas, planificadas, consensuadas y efectivas, que huyan de la comunicación demagógica y buscando la máxima efectividad en las decisiones que se adopten para reforzar al sector”.

Estas asociaciones han agradecido a los agricultores “su esfuerzo pese a una caída de la producción a la mitad con respecto al año anterior” y les ha animado “a tomar medidas de modernización de los cultivos que mejoren la gestión y refuercen nuestro liderazgo a nivel mundial”.

Anierac también ha querido agradecer a los consumidores “su fidelidad en el consumo en este contexto complejo” y les ha solicitado “que mantengan la confianza en sus establecimientos y marcas”, al tiempo que se ha comprometido “a seguir trabajando para garantizar la calidad y disponibilidad del producto al mínimo precio posible”.



Las exportaciones europeas de aceite de oliva cayeron un 5,4% en los dos primeros meses de campaña

Los Estados Miembros exportaron a terceros países un total de 126.256 toneladas de aceite de oliva en los dos primeros meses de la campaña 2022/23, lo que supone un 5,4% menos respecto a la temporada precedente, según los últimos datos de la Comisión Europea (CE).

Estados Unidos permanece en primer lugar como primer destino de las exportaciones comunitarias de aceite de oliva, con

42.269 toneladas, un 3,7% menos, seguido de Brasil, con 16.059 toneladas (+14,4%); y China, con 8.138 t. (-7,4%).

Otros destinos prioritarios son Reino Unido (7.680 t., -34,85); Japón (7.592 t., -15,9%); Canadá (5.607 t., +31,3%); y Australia (4.581 t., +5,2%), según los datos del Ejecutivo comunitario.

En cuanto a las importaciones, las cifras del Ejecutivo comunitario detallan que la

UE importó un total de 18.870 toneladas de terceros países, un 1,7% menos que entre octubre y noviembre de la temporada precedente, de las cuales 14.855 toneladas procedieron de Túnez (+10,3%); 1.215 toneladas de Turquía (+255,5%); 987 toneladas de Argentina (-65,7%); 732 toneladas de Marruecos (-0,9%); 337 toneladas de Siria (+42,3%); y 147 toneladas de Reino Unido (-15,8%); y 3 toneladas de Chile (-99,6%).

Las ventas de AOVE de las empresas de Anierac subieron un 0,86% en 2022

La Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac) ha publicado los datos correspondientes a diciembre, de los que se desprende que las ventas de aceite de oliva virgen extra en 2022 se situaron en 128 millones de litros, lo que supone un incremento del 0,86%.

Por detrás del AOVE, se situó el suave con 109,4 millones de litros (-0,45%), mientras que el intenso cayó un 13,83%, hasta 39,9 millones de litros; y el virgen aumentó un 6,82%, del que salieron 27,8 millones de litros.

Las ventas del aceite de orujo de oliva en 2022 se situaron en 18,3 millones de litros, frente a los 15,7 millones de litros del ejercicio precedente, lo que supone un 16,41% más.

Durante 2022 se han dado salida a 332,9 millones de litros de aceites vegetales, lo que supone un descenso del 3,04%.

Asimismo, las salidas de aceites envasados en diciembre se situaron en 46,1 millones de litros (-15,7% respecto al mismo mes de un año antes), de los que 19,1 millones correspondieron a aceite de oliva y a aceite de oliva virgen (-21%); 1,4 millones de litros aceite de orujo de oliva (-2,9%); y 25,6 millo-



nes a aceites refinados de semillas oleaginosas (19,9 millones de girasol y 5,3 millones de mezcla de semillas).

En concreto, las ventas de la categoría virgen sumaron en ese mes un total de 2,5 millones de litros (+2,2% respecto a diciembre de 2021), mientras que las de virgen extra cayeron un 13,2%, hasta 8,7 millones de litros.

Por su parte, las ventas de aceite de oliva suave e intenso se situaron en 5,7 millones de litros (-28,5%) y 2,1 millones de litros (-41,1%), respectivamente.

En cuanto a los datos de lo que va de campaña 2022/23, las ventas totales se situaron en 73,7 millones de litros, frente a los 77,1 millones que se vendieron en el mis-

mo periodo de la temporada anterior, lo que supone un descenso del 4,4%.

Las ventas de la categoría virgen en los tres primeros meses de la campaña sumaron un total de 7,2 millones de litros, lo que supone un aumento del 10,30%; mientras que las de virgen extra disminuyeron un 4,67%, hasta 31 millones de litros.

A su vez, las ventas de aceite de oliva suave se situaron en 26,9 millones de litros (+0,52%), mientras que las ventas de intenso descendieron un 23,87%, hasta 8,5 millones de litros. De aceite de orujo de oliva salieron en ese periodo un total de 4,5 millones de litros (+1,46%).





Balance de Agroexpo 2023: "excelente" volumen de negocio, expositores y visitantes

La 35ª edición de Agroexpo, celebrada del 25 al 28 de enero en las instalaciones de FEVAL en Don Benito (Badajoz), registró "lleno absoluto" de expositores nacionales, europeos y extracomunitarios, así como una "excelente" cifra de visitantes, hasta alcanzar los 40.000 asistentes, que disfrutaron de las novedades del sector agrario presentadas en los stands y charlas técnicas desarrolladas en el marco de la feria, según informaron sus organizadores.

Se trata de una cita que "ha ido creciendo con los años y sin duda lo seguirá haciendo. Estamos en un momento disruptivo en la agricultura, no sólo en Extremadura y en España, sino en el mundo entero, y creo que este tipo de eventos son muy importantes para sacar provecho de ellos, puesto que lo tenemos aquí, en Extremadura, y no hay que desplazarse a otra Comunidad Autónoma", resaltó José María Naranjo, presidente del Comité Organizador de Agroexpo 2023.

"Visitantes, organizadores y expositores han destacado el buen ambiente que se ha vivido en esta edición, cuyos pasillos reboaban de público todos los días, lo que ha permitido generar un gran volumen de negocio. El balance a nivel económico ha sido muy bueno", recalcó Susana Cortés, directora de FEVAL.

Cortés precisó que Agroexpo ha recuperado el espacio expositivo superando las expectativas, ya que "hemos tenido una altísima demanda con empresas llegadas desde varios puntos del país y de fuera de nuestras fronteras. Más allá de las siempre bienvenidas portuguesas, hemos contado con nueve empresas extracomunitarias, algunas de ellas procedentes de China o Irán".

Así, la feria contó con la presencia de más de 250 empresas y 500 marcas representadas en los cuatro pabellones y la zona exterior. Desde la organización señalaron que "algunas compañías se han tenido que quedar en lista de espera porque no había más espacio, lo que nos ilusiona aún más con vistas al año que viene porque estamos seguros de que volverá a tener una gran acogida".

Charlas técnicas

La feria acogió diversas charlas técnicas, así como jornadas monográficas dedicadas al

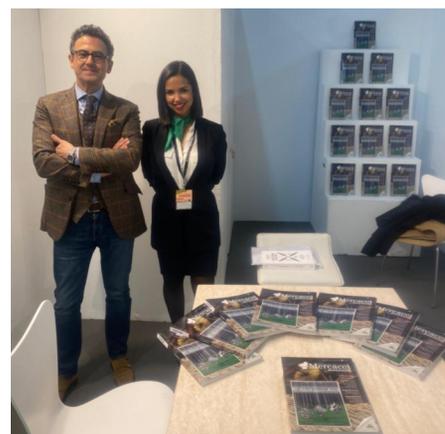


agua como "elemento invitado", en las que se debatió acerca de los retos de futuro en los que han de trabajar tanto la Administración como los agricultores con el objetivo de que este recurso se utilice de manera eficiente y sostenible. Entre otros, en estas actividades se dio a conocer el plan estratégico regional del regadío o los planes hidrológicos de las cuencas del Guadiana y Tajo.

Un auditorio con aforo para 700 personas y repleto de agricultores reflejó, según la institución ferial, el éxito de la temática escogida este año para una jornada que forma parte de la programación habitual de Agroexpo, al igual que sucedió con la dedicada a la Política Agraria Común (PAC) -patrocinada por Cajalmendralejo-, que permitió conocer las novedades para 2023, caso de la actualización en los derechos de pago básico o los eco-regímenes.

Garantía de futuro para la agricultura

Agroexpo también entregó sus reconocimientos a los mejores expedientes académicos 2021/22 relacionados con el sector agrícola y agroindustrial, que recibieron



nueve personas que obtendrán un contrato de seis meses en empresas extremeñas.

Otra de las citas destacadas fue el acto de entrega de los 10º Premios a la Innovación Empresarial, cuyo objetivo es premiar los resultados más relevantes en productos que sirvan para el desarrollo agrícola, agroganadero y agroalimentario. Unos galardones que este año contaron con productos innovadores tales como una herramienta para mejorar la calidad del aceite de oliva o una solución tecnológica para acelerar el desarrollo de semillas, y cuyo primer premio recayó en la empresa BALAM Agriculture, por su producto "Cultiva Carbono".



La FPCO avanza en su proyecto de certificación de la calidad de los aceites de oliva

El director gerente de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero (FPCO), Ifaki Benito, ha explicado en una entrevista con *Mercacei* cómo está siendo el proceso de desarrollo de la certificación de calidad de los aceites de oliva propuesto por esta entidad, así como los requisitos que deben cumplir las empresas interesadas en adherirse a este proyecto.

¿Cuál es el balance de este proyecto? ¿Desde cuándo las empresas pueden auditar sus procesos y productos para obtener esta certificación?

La Fundación Patrimonio Comunal Olivarero ha puesto en marcha un proyecto de certificación de la calidad de los aceites de oliva que persigue blindar la imagen del producto a través del aseguramiento de unas buenas prácticas durante su proceso de elaboración y, con ello, mejorar su posicionamiento en los mercados, ofreciendo las mayores garantías en cuanto a su autenticidad y genuinidad ante el consumidor.

En estos momentos, y tras haber concluido satisfactoriamente durante el segundo semestre de 2022 las auditorías piloto realizadas a los operadores que han querido participar en esta primera fase, el proyecto se encuentra en proceso de evaluación por parte de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), un paso que consideramos clave puesto que el hecho de disponer de una certificación acreditada le daría un claro valor añadido al producto.

El pliego de condiciones de la certificación se encuentra ya disponible para aquellos operadores que voluntariamente quieran adherirse al proyecto. La Fundación Patrimonio Comunal Olivarero está a su disposición para asesorarles en los distintos trámites a seguir.

¿Cuáles son las condiciones o requisitos para obtener esta certificación? ¿Cómo funciona exactamente el proceso?

Para obtener la certificación, un operador deberá contar con todos sus flujos y procesos industriales trazados, requisito que la propia normativa ya exige. Como elemento diferencial, las instalaciones deberán contar en sus accesos con un sistema de monitorización de sistemas a tiempo real. El operador



podrá optar a certificar no sólo sus procesos, sino también parte de su producción, debiendo seleccionar para ello unos lotes que cumplan con unas características de calidad y pureza más estrictas que aquellas que establece la reglamentación comunitaria. Esta será una decisión estratégica, teniendo siempre en cuenta que la certificación de sus procesos es un primer paso imprescindible. Es decir, un operador no podrá obtener lotes de producto certificados si no obtiene previamente la certificación de sus procesos industriales.

En cuanto al procedimiento a seguir, el operador solicitará a la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero el pliego de condiciones, lo analizará y verificará si es capaz de cumplir con los requisitos que en él se establecen. A partir de ahí, como segundo paso, se pondrá en contacto con alguna de las entidades de certificación autorizadas para evaluar este sistema. Una vez haya elegido la entidad con la que quiera trabajar, firmará el correspondiente acuerdo, definiendo para qué alcance o actividad

desea certificarse (elaboración del producto, envasado, refinado, etc.). El equipo auditor concertará entonces una visita a sus instalaciones para realizar las auditorías correspondientes. Si los resultados son satisfactorios, la entidad de certificación emitirá un certificado en favor del operador que tendrá una vigencia de un año y deberá ser renovado transcurrido este plazo.

¿Qué entidad acredita esta certificación?

La entidad encargada de determinar si la certificación adquiere el carácter de “certificación acreditada” es ENAC. Por otro lado, a día de hoy nuestra Fundación ha autorizado a dos entidades de certificación para llevar a cabo los controles o auditorías oportunas y verificar el cumplimiento por parte de los operadores de los requisitos establecidos en el pliego. No se trata de una lista cerrada, puesto que toda entidad de certificación que se encuentre acreditada en la norma ISO 17065 para el alcance de aceites y grasas, cumpla con una serie de criterios en materia de formación de sus auditores y cuente con suficiente experiencia en el sector podrá suscribir el acuerdo de colaboración con Fundación Patrimonio Comunal Olivarero.

¿Cuáles son los próximos pasos a seguir?

Como he indicado, el próximo hito será superar el examen de la ENAC. A partir de ahí, son los agentes del sector los que deben tomar la decisión de si realmente este proyecto les aporta un valor añadido. Nosotros proporcionamos una herramienta con el convencimiento de que será útil para reforzar la imagen del producto. Ahora le toca al sector dar un paso hacia adelante. Nosotros estaremos a su disposición para el asesoramiento que necesiten.



ESCAPARATE DE PROVEEDORES

ANALISIS

AxFlow

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

www.axflow.es

DEPOSITOS INOX.



MANZANO Flottweg

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



SERIJEREZ

DECORACIÓN EN VIDRIO

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

tecnilab
tecnología analítica

La solución integral para su almazara

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

ENVASES/ENVASADO

AUTELEC

TECNOLOGÍA, S.L.

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

EXTRACCIÓN

centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

BOMBAS

bombas TRIEF desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales

ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es

Codi-Pack

MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com

Palacín

Durante más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y conocimientos claves en el sector de la separación. Con más de 15.000 decantadoras centrífugas instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugadoras.

Los decantadores F-type están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector oleícola, cumpliendo con las requisitos más exigentes.

PRILCÓN incorpora en su línea de extracción controlada estática gran mano y gran capacidad en el extractor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.

GP

González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

ISO 9001

ENVASADORA MULTIFORMATO

FÁBRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Piñero nº 12
14850 BAENA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: f-tacsa@tacsa.com

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

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

20 años

EQUIPOS ROTATIVOS Y LINEALES

EXPERIENCIA
50 AÑOS | 40 PAÍSES

AUSERE

MaquEmbo, S. L. L.
MAQUINARIA DE EMBOTELLADO

LABORATORIOS

agrama

ciencia y vida

PRECIOS
PLAZOS
RESULTADOS
RECOGIDA MUESTRAS
SATISFACCIÓN CLIENTE

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso
www.laboratorioagrama.com



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIO DE ANALISIS DE PLAGUICIDAS, HERBICIDAS, ETC.

- Productos ecológicos
- Aceites
- Frutas y verduras

LABORATORIOS ENOQUISA

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

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

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los
GRANDES ACEITES

ESPEJO

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

Especializados en análisis de grasas y aceites

75 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan

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

TREICO

INNOVAMOS PARA TI

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

www.treico.com

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

BALAM
AGRICULTURE

OLIVARUM
Fundación CAJA RURAL JAÉN

asesoramiento | analítica | investigación | transferencia | formación

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
DAT-OPERADORES
Nueva normativa al transporte de productos orgánicos y forestales prevista en el decreto 180/2018 de 8 de Octubre.

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

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-eu.com

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

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

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

ANÁLISIS CONECTADO 4.0

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

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

JARR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

AGROCUADERNO

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

Expoliva obtiene la catalogación de feria comercial con internacionalidad completa

La Secretaría de Estado de Comercio ha aprobado un total de 105 ferias internacionales durante el año 2023 tras estudiar las solicitudes de ferias y salones de carácter comercial internacional presentadas por las correspondientes entidades feriales. Expoliva, que se celebrará en Jaén del 10 al 13 de mayo, ha conseguido de nuevo la internacionalidad completa.

Así lo indica la resolución con fecha 19 de diciembre de 2022 de la Secretaría de Estado de Comercio, por la que se aprueba el calendario oficial de ferias comerciales internacionales del presente año y que se publicó a finales del mes de diciembre en el Boletín Oficial del Estado (BOE).

Jaén es una de las ciudades españolas que, junto con Barcelona, Bilbao, Elche, Madrid, Málaga, Silleda, Valencia, Valladolid y Zaragoza, conforma el grupo de localidades que cuentan con eventos feriales catalogados oficialmente como internacionales en 2023.

“A pesar del creciente desarrollo de plataformas de venta *on line* y la proliferación de diversas fórmulas de marketing digital, los contactos presenciales personales y la exhibición física de los productos son hoy por hoy insustituibles. Ejemplo de ello son los excelentes datos que ya barajamos para esta edición y que nos hacen ser optimistas en cuanto al volumen de negocio que generará la muestra”, ha resaltado África Colomo, presidenta del Consejo de Administración de Ferias Jaén.

Colomo ha indicado que “la pasada edición, a pesar de todas las vicisitudes, consiguió una importante representación internacional, con la participación de 28 empresas extranjeras procedentes de 10 países y 1.421 profesionales de 70 países. Además, podemos hablar no sólo de representación internacional en los países expositores, sino tam-

bién en los que participaron en las misiones comerciales o tuvieron representación de sus aceites en el Salón Expoliva Virgen Extra”.

En su opinión, “la internacionalidad que nos viene siendo concedida de forma ininterrumpida desde hace ya 15 ediciones es el resultado de un excelente trabajo por parte de los organizadores de Expoliva, que cada año redoblan esfuerzos y se superan para conseguir cumplir los exhaustivos requisitos solicitados, tales como haber celebrado al menos tres ediciones y acreditar con datos auditados que el número de expositores extranjeros directos alcance un mínimo del 10% sobre el total o el de visitantes extranjeros un 5%, presentando ambos parámetros una evolución de signo positivo”.

A su juicio, la concesión de la internacionalidad completa a Expoliva implica su “oficialidad, lo cual supone prestigio, difusión y publicidad, dado que de su aprobación son conocedoras las Oficinas Comerciales y las Cámaras de Comercio espa-

ñolas en el exterior, lo que significa que serán las ferias recomendadas por estas y otras entidades cuando reciban consultas de posibles interesados en otros países”.

“A fecha de hoy, y a falta de menos de cuatro meses para su celebración, podemos avanzar que ya tenemos confirmada la participación de 25 expositores internacionales procedentes de nueve países. Y ello sin mencionar el acuerdo firmado con Túnez, que ha permitido a este país de la Cuenca Mediterránea ser el país invitado en Expoliva 2023”, concluyó Colomo.

Optimismo ante Expoliva 2023

La delegada de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Soledad Aranda, destacó la firme apuesta de la Fundación del Olivar -de la que es presidenta- por la promoción de Expoliva. “Recobramos la total presencialidad tanto en el Simposium como en el Salón Expoliva Virgen Extra, que está despertando un creciente interés entre los participantes, habiéndose superado la presentación de ponencias respecto a anteriores ediciones”, señaló.

Asimismo, Aranda ha detallado que el número de vírgenes extra presentados a los Premios Internacionales a la Calidad también se ha incrementado respecto a la última edición, con más de 160 AOVES.

En cuanto al Salón Expoliva Virgen Extra, la presidenta de la Fundación del Olivar explicó que se están recibiendo peticiones de participación procedentes de países de la Cuenca Mediterránea, pero también de otros como Chile, Argentina, Brasil y Uruguay, así como de diferentes países del continente asiático.

A su vez, Aranda resaltó el “impacto directo en la generación de negocio en Jaén relacionado con el olivar y el resto de sectores implicados, así como en el ámbito de la hostelería, los alojamientos o el comercio en los días que dura la feria”.



IFEJA expOLIVA

PATROCINA:



10 AL TO 13

MAYO
MAY / 2023

21^A
FERIA INTERNACIONAL
DEL ACEITE DE OLIVA
E INDUSTRIAS AFINES

21ST
INTERNATIONAL FAIR
OF THE OLIVE OIL
AND ALLIED INDUSTRIES

JAÉN, SPAIN
WWW.EXPOLIVA.INFO

CONTENEMOS
LA HISTORIA
WE CONTAIN THE HISTORY

1983 | 2023
40 AÑOS

INSPIRING
Tunisia

TÚNEZ, PAÍS INVITADO
TUNISIA, GUEST COUNTRY



SILVER PARTNER:



VEHÍCULO OFICIAL:





El Gobierno autoriza el pago de 300 millones de euros en ayudas a los agricultores por el incremento del precio de los fertilizantes

Las ayudas, abonadas a través del Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA) y que beneficiarán a unos 250.000 agricultores, figuran en el tercer Real Decreto-ley de medidas de respuesta a las consecuencias económicas y sociales de la guerra de Ucrania que el Consejo de Ministros aprobó el pasado 27 de diciembre.

El Consejo de Ministros acordó recientemente la autorización del pago de 300 millones de euros en ayudas a los titulares de explotaciones agrarias en compensación por la subida del precio de los fertilizantes acumulada en los últimos meses. La medida, según explicó el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, se inscribe “en el firme compromiso del Gobierno de apoyo a los agricultores, ganaderos y pescadores desde la invasión rusa de Ucrania, acaecida hace 11 meses, que han tenido que hacer frente a incrementos muy notables de los costes de producción”.

El ministro recordó que los precios de los

fertilizantes -estratégicos para una producción suficiente y estable de alimentos de calidad- se han llegado a triplicar en el último año, y confía en que esta ayuda repercuta en una reducción de precios para los consumidores, además de permitir a los agricultores mejorar la planificación de siembra y abonado de cultivos.

Esta línea de ayudas está recogida en el Real Decreto-ley 20/2022 que el Consejo de Ministros aprobó el pasado 27 de diciembre, de medidas de respuesta a las consecuencias económicas y sociales de la Guerra de Ucrania y de apoyo a la reconstrucción de la isla de La Palma y a otras situaciones de vulnerabilidad. Las ayudas se destinarán a las personas físicas o jurídicas titulares de explotaciones agrícolas que cuenten con cultivos permanentes y superficies de tierras de cultivo. Se concederán por hectárea a las superficies de cultivos permanentes y tierras de cultivo -exceptuando barbechos y pastos temporales- que hayan sido elegibles para el cobro de las ayudas directas

de la Política Agraria Común (PAC) en la campaña 2022, hasta un máximo de 300 hectáreas, y se establece un pago mínimo de 200 euros, según precisó el MAPA.

El FEGA, encargado de instruir las ayudas, las abonará directamente en las cuentas de los beneficiarios, que no tendrán que realizar ningún trámite adicional para solicitarlas. Planas ha informado de que el Ministerio y las Comunidades Autónomas ya han efectuado verificaciones de titulares y superficies y que a lo largo del mes de febrero se publicará una resolución provisional con los beneficiarios para que el pago pueda realizarse en primavera.

El importe máximo de las ayudas será de 22 euros por hectárea para el caso de superficies de secano y de 55 euros por hectárea para las superficies de regadío.

Asimismo, se estipula también una deducción del 15% en el impuesto de sociedades por el gasto para la adquisición de fertilizantes para su uso en la actividad agraria.

Andalucía anuncia una “cifra récord” de 1,2 millones de euros en ayudas a la promoción de DOPs e IGP

La consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Carmen Crespo, inauguró en Sevilla la asamblea general de la Conferencia Andaluza de Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas (CADO) junto al presidente de esta entidad, César Saldaña, resaltando el apoyo que ofrece el Gobierno andaluz a las figuras de calidad del sector agroalimentario andaluz y anunciando que en 2023 se alcanzará “una cifra récord” de ayudas para su promoción.

Al respecto, Crespo concretó que el Ejecutivo andaluz “va a destinar este año 1,2 millones de euros a la promoción de estos productos y continuará colaborando con el sector en el marco del protocolo firmado con la

Conferencia Andaluza para ayudar a dar respuesta a sus necesidades”.

Asimismo, la titular de Agricultura ha destacado que las medidas impulsadas por la Junta en colaboración con el sector han favorecido un aumento del 17% en el volumen de negocio de las figuras de calidad agroalimentarias de Andalucía en tan sólo dos años, alcanzando la cifra de 552 millones de euros a finales de 2021. “El consumo de los productos amparados por denominaciones está aumentando porque el consumidor sabe que son alimentos de calidad”, recordó Crespo. En este sentido, sobresalen especialmente las DOPs de aceite de oliva virgen extra, cuya producción se eleva a 204 millones de euros.

“La Consejería ha llevado a cabo medidas

que han simplificado las ayudas en un 30% y apuesta por seguir en ese camino para facilitar a los productores andaluces el acceso a unos fondos que les permiten continuar generando riqueza y empleo en el territorio”, afirmó.

En total, 26 entidades andaluzas se han beneficiado de más de 1,8 millones de euros en ayudas movilizados recientemente por la Junta para la promoción de productos amparados por figuras de calidad. Estos fondos han respaldado acciones promocionales dirigidas a elevar en el mercado interior el consumo de alimentos y bebidas en general (cerca de un millón de euros) y de los AOVEs y las aceitunas andaluzas amparadas por una DOP o IGP en particular (casi 900.000 euros).



*CADA SEMANA UN
NUEVO ARTÍCULO*

Líderes mundiales en calidad y producción sostenible

Seguimos con nuestro recorrido a través de los artículos de Mercacei Especial Día Mundial del Olivo 2022 con éste firmado por Pedro Barato, presidente de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español.



Cuando echo la vista atrás, no deja de sorprenderme lo mucho que ha cambiado este sector en las tres últimas décadas. Creo que no es exagerado hablar de revolución. Aunque, si repasamos lo ocurrido en estos 30 años, deberíamos hablar más bien de grandes saltos que nos han llevado a la situación en la que nos encontramos ahora. En los 90's vivimos los resultados de la transformación del cultivo y de nuestra industria. Las producciones crecieron hasta alcanzar un liderazgo que ya no hemos abandonado. A partir de ahí asumimos que producir más aceite era sólo un primer paso. Nos pusimos a trabajar hasta alcanzar también el liderazgo de la calidad y la comercialización. Ahora tenemos el producto, la calidad y la capacidad para venderlo en cualquier lugar del mundo.

Pero hay un hito en el que muy poca gente reparó en su momento, justo al inicio de la última década del siglo XX. El 22 de julio de 1991 entraba en vigor el Reglamento que daba carta de naturaleza a la producción ecológica en la entonces Comunidad Económica Europea. Era la respuesta de Europa a la inquietud que una

parte de la sociedad había mostrado en la década de los 80 por un modelo de producción más respetuosa con el medio ambiente. Lo que en su momento se pudo ver como una curiosidad, ahora es una tendencia bien asentada en una parte de los consumidores mundiales. Parte de nuestros clientes ya no se conforman con un producto de calidad, avalado por su origen en España. Ahora quieren saber qué efecto tiene sobre el clima aquello que comen, el agua y la tierra. O, lo que es lo mismo, nos piden que como productores también cuidemos del planeta.

Nuestro sector ha sabido estar a la altura. Ahora mismo somos uno de los países líderes mundiales en producción respetuosa con el medio ambiente. En 30 años hemos pasado de poco más de 4.000 hectáreas a superar los 2,6 millones en producción ecológica. Y, de nuevo, el sector de los aceites de oliva ha sido pionero en esa transformación. Ahora mismo somos líderes en superficie entre los cultivos permanentes con 256.000 hectáreas en ecológico. Sin olvidar el enorme peso que posee la Producción Integrada en nuestro olivar, que añade una superficie de al menos otras 400.000 hectáreas. Eso significa que más de un cuarto del olivar para almazara de nuestro país se cultiva siguiendo prácticas que minimizan al máximo su efecto sobre el medio. Una masa crítica que, además de permitirnos satisfacer la creciente demanda de consumidores de todo el mundo, nos coloca en una posición de ventaja para la nueva transformación que se avecina en el sector agro europeo, llamado a ser mucho más "verde"; algo que, por supuesto, no va a resultar sencillo. Exigirá muchos esfuerzos, pero estoy convencido de que volveremos a demostrar que podemos con todos los retos.

*¡Pincha aquí para
ver el número completo
de Mercacei Especial
Día Mundial del
Olivo 2022!*



Patrocinado por

DCOOP
Tierras con Alma



Nuria Yáñez y Almazara Artal, premiadas por Oleomaq

Nuria Yáñez, directora técnica de Almazaras de la Subbética (Córdoba), ha sido reconocida con el Premio Maestra de Almazara; mientras que Almazara Artal, de Albalate del Arzobispo (Teruel), ha obtenido el Premio Excelencia Oleomaq en el marco del Concurso de Novedades Técnicas convocado por los salones de maquinaria y equipos para bodegas y almazaras Enomaq y Oleomaq, organizados por Feria de Zaragoza y que se celebrarán del 14 al 17 de febrero.

La institución ferial de Zaragoza reconoce en este certamen a los productos innovadores más importantes del sector destacando su aportación tecnológica, innovación y respuesta en cuanto a las demandas del mercado.

En cuanto al Concurso de Novedades Técnicas 2023 convocado por Enomaq-Oleomaq y E-Beer, el jurado ha otorgado la Novedad Técnica Sobresaliente a *Hercoles*, un novedoso sistema de refrigeración que, gracias a un diafragma bajo el que se acumula CO₂, consigue una temperatura de fermentación homogénea en todo el depósito. El sistema ha sido presentado por Talleres Mecánicos Jimeno, de Cariñena (Zaragoza). También ha sido premiada como Novedad Técnica Sobresaliente el sistema *Olive Oil Booster*, que combina diferentes tecnologías para optimizar la producción y mejorar la calidad del aceite. Esta novedad fue presentada por Alfa Laval Iberia, de Córdoba.

Otros diez productos reconocidos por Enomaq-Oleomaq y E-Beer han sido:

- *Ampelos*, de Della Toffola Ibérica, S.A.U. (La Rioja), sistema que utiliza la inteligencia artificial y el aprendizaje automático para permitir que tres prensas trabajen de forma única.
- Autoanalizador enológico SPICA, de BioSystem (Barcelona), que utiliza tecnología LED con conectividad 4.0 para análisis en bodega o laboratorio de todos los parámetros de interés enológico.
- *Avaferm*, de HTS (Marsala, Italia), un innovador sistema automático para la gestión automática de las levaduras que permite optimizar el metabolismo de las mismas evitando ralentizaciones y/o paradas de fermentación.
- Envase con membrana, de Alfonso Soro Gayán (Fuentes de Ebro, Zaragoza), cuya innovación más importante consiste en

una membrana microporosa que permite que el vino siga evolucionando una vez envasado.

- *Oenofoss 2*, de FOSS Iberia SAU (Barcelona), un equipo de análisis multiparamétrico mediante tecnología FTIR para mosto, mosto en fermentación, vino y vino espumoso.
- *Protolv*, de Talleres Mecánicos Jimeno, de Cariñena (Zaragoza), diseñado para la protección de caídas al interior de la tolva, tanto en el proceso de elevación como posteriormente ya elevada. Permite el tránsito de vehículos y personas sobre la misma.
- Sistema automático para poner y quitar tapones de silicona de las barricas, presentado por Equipamientos Industriales (Castellón, Navarra), que facilita una reducción de tiempos considerable en los tiempos de limpieza al automatizar el proceso de taponado/detaponado de las barricas.
- Sistema de monitorización de la segunda fermentación "Winagrid", de Watgrid (Ilhavo, Portugal), que permite monitorizar de forma remota y en tiempo real el segundo proceso de fermentación.
- *Uvapress*, de GAB Sistemática Analítica (Moja-Olèrdola, Barcelona), una prensa de uva portátil con un innovador diseño que profesionaliza los controles de maduración justo antes de la vendimia.
- *2 by Cleanwood*, de Cleanwood Technology (Lanciego, Álava), con tecnología aplicada a través de la máquina Zerob1.2 que permite regenerar, desinfectar y limpiar las barricas de roble mediante un tratamiento físico de ondas de alta frecuencia. De esta manera, se consigue no alterar el perfil organoléptico de la madera recuperando sus compuestos aromáticos.

Novedades Técnicas de Tecnovid y Oleotec

Por otra parte, del 14 al 17 de febrero Feria de Zaragoza celebrará también el Salón Internacional de Técnicas y Equipos para Viticultura (Tecnovid) y Olivicultura (Oleotec) que también ha dado a conocer el fallo de su Concurso de Novedades Técnicas 2023.

En la categoría de Novedad Técnica Sobresaliente ha sido reconocido el producto *Electroherbicida X Power XPS*, presentado por CNH Industrial Maquinaria Spain (New Holland), una solución para el tratamiento no selectivo de malas hierbas que supone una alternativa a las escardas químicas y mecánicas con un modo de acción sistémico sin alterar el medio y conservando la integridad del suelo.

Otros tres productos reconocidos como Novedad Técnica por el jurado de este concurso han sido *88ADR*, de Mollificio Bortolussi (Veneto, Italia), que ha presentado un soporte de guía autoblocante para el tensado de alambres que otorga mayor fuerza de tensado de manera más sencilla; *Helios*, presentado por UV Boosting SAS (Saint-Nom-la-Bretèche, Francia), que permite reducir los tratamientos fitosanitarios en la viña fortaleciendo el sistema inmunitario de la planta a través de la estimulación natural de las defensas de la viña por flash UV-C; y *Vitipic 335+*, de Julien SAS (Cairanne, Francia), un poste con punta en X para facilitar su implantación y mejorar la estabilidad, reduciendo además el riesgo de rotación del poste.





OLEOMAQ

8 Salón Internacional de Maquinaria y Equipos para Almazaras y Envasado

8 International Olive Oil Mill Machinery, Equipment & Packing Show



oleotec

oleotec.es

Oleotec

8 Salón Internacional de Técnicas y Equipos para la Olivicultura

8 International Olive-Growing Techniques and Equipment Show



14-17 FEB 2023



Exportaciones e importaciones entre España y la Unión Europea y resto de países (Noviembre 2022)

Fuente: Dirección General de Aduanas

I M P O R T A C I Ó N

E X P O R T A C I Ó N

Aceites y grasas

Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	Portugal	2.246	8.723.625	A. de Oliva	Italia	5.845	22.376.059
V. LAMPANTE	Otros	720	3.152.697	LAMPANTE	EEUU	3.114	13.458.910
					Otros	13.100	54.350.921
	TOTAL	2.966	11.876.323		TOTAL	22.059	90.185.890
LOS DEMÁS	Portugal	8.420	34.363.543	LOS DEMÁS	Italia	9.686	43.701.089
A. DE OLIVA	Tunez	5.705	19.514.544	A. DE OLIVA	EEUU	5.609	27.674.356
	Grecia	934	4.404.778		Portugal	3.601	15.519.554
	Argentina	745	2.651.378		Francia	3.259	12.235.214
	Italia	629	2.678.184		Japón	1.688	8.289.832
	Portugal	408	1.642.763		Brasil	1.677	8.709.585
	Francia	255	1.235.209		R. Unido	1.508	6.455.789
	Perú	171	527.456		China	1.468	7.464.358
	Turquía	118	330.338		Alemania	1.254	4.762.715
	Otros	198	758.986		Bélgica	1.223	2.756.749
					Australia	1.050	4.950.849
					Canada	826	3.691.376
					Israel	799	3.778.417
					P. Bajos	722	2.933.370
					Otros	8.998	43.779.139
	TOTAL	17.848	69.132.317		TOTAL	43.370	196.702.390
TOTAL A. OLIVA		20.814	81.008.640	TOTAL A. OLIVA		65.429	286.888.280
A. ORUJO	Italia	1.952	4.133.677	A. ORUJO	Italia	1.787	4.847.769
	Portugal	1.499	3.082.004		Portugal	885	2.278.877
	Otros	556	1.350.427		EEUU	846	2.430.732
					Otros	5.112	17.578.649
	TOTAL	4.007	8.566.107		TOTAL	8.630	27.136.028
ACEITUNA	Portugal	1.709	914.412	ACEITUNA	EEUU	2.190	2.662.685
DE MESA	Otros	0,12	1.131	DE MESA	Alemania	483	1.541.118
					Otros	1.115	1.920.329
	TOTAL	1.709	915.543		TOTAL	3.787	6.124.133
A. GIRASOL	Ucrania	29.065	43.942.964	A. GIRASOL	EEUU	6.438	13.769.479
	Bulgaria	6.819	11.594.371		Portugal	5.382	9.300.684
	Francia	6.761	13.212.841		Francia	4.011	9.050.814
	Otros	16.492	25.760.821		Otros	6.639	14.985.821
	TOTAL	59.138	94.510.996		TOTAL	22.471	47.106.798
A. COCO	Filipinas	2.529	4.245.040	A. COCO	Italia	287	576.859
	Otros	1.892	3.270.961		Otros	834	2.082.952
	TOTAL	4.421	7.516.001		TOTAL	1.122	2.659.811
A. PALMISTE	Honduraas	2.798	3.909.845	A. PALMISTE	Italia	747	1.676.087
	Otros	4.811	7.916.760		Otros	359	1.071.417
	TOTAL	7.609	11.826.605		TOTAL	1.106	2.747.504
ACEITE PALMA	Indonesia	63.348	75.805.984	ACEITE PALMA	Italia	2.908	5.599.497
	Guatemala	2.545	2.946.148		Francia	2.441	4.210.052
	Honduras	2.497	2.699.201		Bélgica	1.119	2.329.948
	P. Bajos	1.479	2.992.000		Portugal	1.021	1.849.980
	Otros	4.076	6.592.208		Otros	1.783	3.449.257
	TOTAL	73.945	91.035.541		TOTAL	9.273	17.438.734
ACEITE DE MAÍZ	Francia	145	203.903	ACEITE DE MAÍZ	Bélgica	637	1.351.629
	Otros	8	18.391		Hong-kongl	305	573.595
	Francia	98	158.374		Otros	378	678.482
	Otros	24	42.913				
	TOTAL	122	201.287		TOTAL	1.320	2.603.706



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N					
A. RICINO	Francia	335	779.790	A. RICINO	Francia	10	26.032		
	Otros	266	591.594		Otros	33	257.480		
	TOTAL	601	1.371.383		TOTAL	43	283.512		
A. LINAZA	Portugal	512	1.222.084	A. LINAZA	Portugal	406	414.225		
	Otros	391	820.540		Otros	8	66.061		
	TOTAL	904	2.042.624		TOTAL	414	480.286		
A. CACAHUETE	Bélgica	55	150.351	A. CACAHUETE	China	9	33.454		
	Otros	27	73.797		Otros	4	29.836		
	TOTAL	82	224.148		TOTAL	13	63.289		
A. SOJA	Portugal	6.080	7.898.012	A. SOJA	Marruecos	20.701	32.629.969		
	Rusia	3.710	5.100.025		Italia	6.025	7.860.719		
	Otros	886	1.577.841		Portugal	2.475	5.816.144		
	TOTAL	10.675	14.575.877		Otros	3.762	6.551.822		
ACEITE COLZA	Francia	2.582	4.326.041	ACEITE COLZA	R. Unido	1.926	3.816.864		
	Bélgica	1.214	1.216.887		Otros	2.146	4.593.208		
	TOTAL	4.725	7.318.679		TOTAL	4.072	8.410.071		
A. SÉSAMO	India	63	201.621	A. SÉSAMO	Portugal	3	13.171		
	Otros	85	543.087		Otros	0,10	5.252		
	TOTAL	149	744.707		TOTAL	3	18.423		
A. PESCADO	Noruega	399	631.018	A. PESCADO	Italia	224	739.665		
	Francia	363	690.513		Otros	629	2.961.306		
	Otros	1.360	3.741.849		TOTAL	853	3.700.971		
	TOTAL	2.123	5.063.381		A. CONCRETOS	EEUU	1.770	7.766.888	
A. CONCRETOS	Francia	707	1.358.558	Francia		325	852.597		
	Italia	625	3.309.004	México		232	1.220.896		
	Portugal	594	1.632.730	Otros		1.054	4.650.306		
	TOTAL	3.014	11.313.780	TOTAL	3.497	14.490.688			
GLICERINA BRUTA	Portugal	774	211.461	GLICERINA BRUTA	P. Bajos	6.102	4.397.231		
	Otros	568	489.977		China	4.892	1.373.459		
	TOTAL	1.343	701.439		India	2.150	658.969		
GLICERINA DESTILADA	P. Bajos	985	2.087.569	GLICERINA DESTILADA	Otros	2.608	996.277		
	Indonesia	750	1.050.915		Chipre	300	24.003		
	Italia	726	911.738		Dinamarca	202	29.825		
	TOTAL	3.885	6.243.562		Otros	356	758.362		
GRASA DE CERDO	Francia	2.910	4.503.174	GRASA DE CERDO	Alemania	1.482	731.861		
	Italia	394	480.051		Portugal	553	398.476		
	TOTAL	3.520	5.224.359		P. Bajos	236	318.963		
MANTECA DE CERDO	Irlanda	0,10	799	MANTECA DE CERDO	Otros	179	320.422		
	TOTAL	0,10	799		TOTAL	2.450	1.769.722		
SEBOS	Francia	1.928	2.515.725	SEBOS	R. Unido	24	44.517		
	Otros	339	427.020		Otros	21	17.895		
	TOTAL	2.268	2.942.745		TOTAL	45	62.412		
GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	Alemania	575	1.513.823	GRASAS ANIM. O VEGETALES HIDROGENADAS	Italia	1.304	2.987.925		
	P. Bajos	246	603.012		Francia	813	2.494.095		
	TOTAL	1.557	4.799.999		Portugal	403	935.125		
MARGARINA	Otros	736	2.683.164	MARGARINA	Otros	1.022	4.431.854		
	Bélgica	1.766	3.619.613		TOTAL	3.545	10.848.999		
	Portugal	1.110	2.667.957		Francia	3.153	7.220.564		
	Italia	823	1.698.515		Portugal	2.742	4.790.479		
	TOTAL	4.717	12.786.640		EEUU	569	1.429.969		
TALL-OIL	P. Bajos	11	26.754	TALL-OIL	Italia	508	999.439		
	TOTAL	11	26.754		Otros	4.796	12.390.216		
	LECITINA DE SOJA	P. Bajos	303		1.236.913	LECITINA DE SOJA	TOTAL	11.768	26.830.667
Francia		287	761.607	Francia	0,11		11.740		
India		235	1.679.055	Otros	0,11		6.400		
TOTAL		1.917	8.276.066	TOTAL	0,11		18.140		
LECITINA DE SOJA	Otros	1.091	4.598.427	LECITINA DE SOJA	Francia	350	1.239.988		
	TOTAL	1.917	8.276.066		Italia	292	1.098.295		
	LECITINA DE SOJA	Otros	1.091		4.598.427	LECITINA DE SOJA	Otros	1.189	5.477.030
		TOTAL	1.917		8.276.066		TOTAL	1.834	7.815.312



I M P O R T A C I Ó N

E X P O R T A C I Ó N

Cereales

TRIGO	Canada	35.273	16.250.087	TRIGO	Portugal	1.227	479.403
	Francia	13.777	5.748.931		Francia	553	368.937
	Italia	3.570	1.110.771		Otros	599	450.826
	Otros	2.674	1.092.448		TOTAL	2.378	1.299.166
	TOTAL	55.294	24.202.236				
MAÍZ	Brasil	527.970	161.694.027	MAÍZ	R. Unido	3.541	1.535.000
	Ucrania	315.569	100.191.562		Bélgica	1.717	715.683
	Rumanía	99.705	34.960.703		Portugal	1.122	546.578
	Otros	105.381	44.114.436		Otros	5.452	3.659.168
	TOTAL	1.048.626	340.960.728		TOTAL	11.833	6.456.428

Tortas

TORTA SOJA	Argentina	127.043	69.145.202	TORTA SOJA	Portugal	11.223	5.463.580
	Brasil	96.074	54.919.965		Francia	8.707	4.306.674
	Otros	13.246	6.868.687		Otros	5.911	2.973.999
	TOTAL	236.364	130.933.854		TOTAL	25.842	12.744.253
TORTA LINO	Bélgica	96	64.445				
	TOTAL	96	64.445				
TORTA COPRA	Alemania	0,10	141				
	Otros	0,10	794				
	TOTAL	0,10	935				
TORTA PALMA	Malasia	6.899	1.601.445	TORTA PALMA	Portugal	457	114.059
	Otros	448	118.154		Otros	179	50.815
	TOTAL	7.347	1.719.599		TOTAL	635	164.874
TORTA GIRASOL	Argentina	5.048	1.717.488	TORTA GIRASOL	Francia	4.023	1.282.399
	Otros	5.887	1.729.175		Otros	3.837	1.112.083
	TOTAL	11.296	3.446.662		TOTAL	7.860	2.394.483
TORTA COLZA	Alemania	6.015	2.260.436	TORTA COLZA	Francia	6.240	2.311.690
	Otros	32.808	13.097.139		Otros	281	106.989
	TOTAL	38.823	15.357.575		TOTAL	6.522	2.418.679

Harinas

HARINA DE SOJA	Portugal	579	378.256	HARINA DE SOJA	Portugal	408	178.636
	Otros	539	403.930		Otros	90	49.898
	TOTAL	1.119	782.185		TOTAL	498	228.534
HARINA DE CARNE	Francia	1.640	733.840	HARINA DE CARNE	Francia	7.073	5.065.700
	Portugal	1.562	1.138.350		Italia	3.540	2.504.977
	Otros	1.169	1.184.846		Tailandia	2.672	1.708.860
	TOTAL	4.372	3.057.036		Portugal	2.199	1.196.132
				Otros	6.164	6.725.336	
				TOTAL	21.649	17.201.005	
HARINA DE PESCADO	Marruecos	2.016	3.114.071	HARINA DE PESCADO	Grecia	5.124	3.175.911
	Chile	702	1.309.023		Italia	1.375	2.153.359
	Otros	2.591	3.507.854		Francia	1.375	2.474.395
	TOTAL	5.309	7.930.948		Otros	1.016	1.642.456
				TOTAL	8.890	9.446.120	

Semillas oleaginosas

CACAHUETES CRUDOS	Argentina	1.376	2.328.425	CACAHUETES CRUDOS	Portugal	44	88.986
	EEUU	1.235	2.086.620		Otros	101	173.943
	Otros	1.421	2.620.841		TOTAL	145	262.929
	TOTAL	4.033	7.035.885				
HABAS DE SOJA	EEUU	112.188	71.309.195	HABAS DE SOJA	Portugal	434	187.714
	Canada	49.541	31.043.262		Otros	42	90.158
	Francia	2.326	1.623.043		TOTAL	476	277.873
	Otros	1.851	1.342.819				
	TOTAL	165.906	105.318.319				
SEM. GIRASOL	Ucrania	23.481	15.021.916	SEM. GIRASOL	Francia	647	1.402.412
	Rumanía	19.675	14.191.783		Otros	901	4.074.732
	Bulgaria	18.859	13.301.573		TOTAL	1.549	5.477.144
	Otros	20.231	19.901.802				
	TOTAL	82.247	62.417.074				
SEM. LINO	Portugal	751	94.912	SEM. LINO	Portugal	99	55.698
	Otros	474	548.752		Otros	4	18.135
	TOTAL	1.226	643.664		TOTAL	104	73.833
SEM. SÉSAMO	P. Bajos	138	294.515	SEM. SÉSAMO	Francia	26	75.374
	Otros	215	612.058		Otros	53	122.396
	TOTAL	353	906.573		TOTAL	79	197.770
SEM. ALGODÓN	Grecia	2.607	1.242.677	SEM. ALGODÓN	Francia	120	277.753
	Otros	16	34.768		TOTAL	120	277.753
	TOTAL	2.623	1.277.445				
SEM. COLZA	Alemania	2.939	1.296.312	SEM. COLZA	Francia	676	2.361.946
	Francia	2.483	1.026.903		Otros	89	133.284
	Otros	54	37.557		TOTAL	765	2.495.231
	TOTAL	5.476	2.360.772				
SEM. CÁRTAMO	Rusia	44	26.180	SEM. CÁRTAMO	Portugal	27	20.070
	Otros	0,10	3.925		Otros	10	176.132
	TOTAL	44	30.105		TOTAL	37	196.202

Jabones

JABÓN DE TOCADOR	Alemania	1.189	818.800	JABÓN DE TOCADOR	Alemania	1.000	1.897.818
	Otros	1.227	4.064.050		Portugal	864	2.240.565
	TOTAL	2.417	4.882.850		R. Unido	813	1.245.478
				Otros	955	3.109.942	
				TOTAL	3.636	8.493.803	
JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Italia	325	576.663	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Francia	471	599.776
	Portugal	236	670.348		Portugal	403	619.699
	Otros	439	1.342.011		Alemania	280	429.378
	TOTAL	1.000	2.589.022		Otros	1.403	2.049.127
					TOTAL	2.558	3.697.980



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

tra, ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas. Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)
Ultima revisión de precios: 20 de enero de 2023.

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.)			8,94 (lata)
Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña					10,00
Belvis de las Navas					22,81
Borges			3,50		5,42
Calandina Ecológico			5,99		
Campomar Nature Bio		14,59 (2,5 l.)	5,99		
Carbonell Eco				3,69/7,78	5,95
Carrefour Eco				3,32	5,30
Castillo de Canena Picual Biodinámico					23,40
Castillo de Tabernas	50,00	76,50 (cristal 5 l.)		13,25 (Coupage)	
Coosur Ecológico			7,24/7,99		
Dcoop Ecológico			7,99		
El Corte Inglés Ecológico				4,56	5,59
El Lagar del Soto	27,67				6,39 (lata)
Eolea Ecológico				8,75	
Finca La Torre		36,00 (lata 2,5 l.)			19,00
Flor de Olivo Ecológico					2,99
Hacienda Guzmán Ecológico					20,05
LA Organic				16,50 (lata)	16,50
L'Estornell Eco			13,00	14,50	14,25
La Española Ecológico				3,99	5,71
Luque	31,50	35,08 (lata 3 l.)			
Maestros de Hojiblanca Eco.			6,96	6,23	
Núñez de Prado	39,00				7,20/7,95
N Organic					14,50
Olivar de Segura	27,99		7,10	14,95	11,00
Oro Bailén Eco.					12,36
Oro del Desierto Ecológico					
Oro de Génave			5,65	5,34	
Padilla Oliva Bio	50,00		13,00	5,98/6,50	6,83
Pago de Quirós				7,95 (lata)	
Pago Piedrabuena				12,50	
Rincón de la Subbética				7,50	
Románico Ecológico					20,90
Señorío de Vizcántar Ecológico			6,50		7,48
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.)	8,25
Verde Mágina Ecológico	27,55			10,29/10,72	2,99
Viéiru		20,50 (lata 3 l.)			13,50

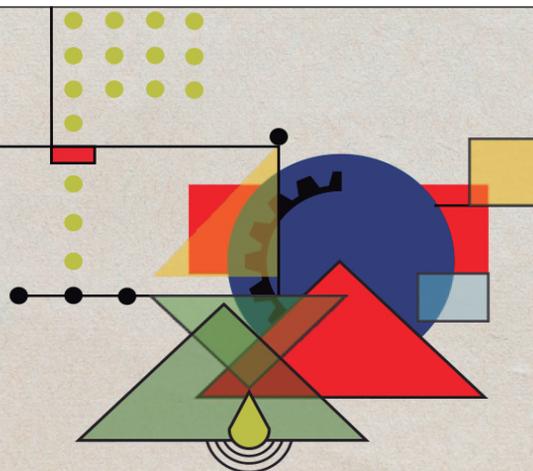
Aceite de orujo de oliva (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	0,4	20,47		3,80
La Masía Lindoliva		19,02		1,99

Aceite de oliva (Precio euros)

MARCA	GRADOS	LATA 5 L.	ENVASE 5 L.	ENVASE 3 L.	BOTELLA 1L.
Abril		26,70	25,01		5,01
Borges		28,95	27,63		5,62/5,76
Carbonell	0,4°	33,17	26,24/33,80		5,52/7,99
Coosur Sabor			17,95		6,63
Coosur Suave			17,95		6,63
Dintel	0,4°/1°		25,66		4,39/5,16
La Española Sabor Suave	0,4°	30,00	24,99/28,15	22,02	7,34/7,65
La Española Sabor Intenso	1°	15,40	24,99/28,15	22,02	7,34/7,65
La Masía Suave	0,4°		24,84/24,77	15,13	5,52/5,99
La Masía Sumum			24,84/24,77	15,13	5,52/5,99
Ybarra Suave		26,23	26,13	14,95	5,99
Ybarra Más Sabor			26,13	14,95	5,99

La extracción convertida en arte.



www.centrifugacionalemana.com



SE VENDE

Unidad productiva que incluye nave de 1.300 m2, instalaciones completas y tres líneas de envasado para todos los formatos y monodosis. Las instalaciones disponen del 80% sala blanca, cumpliendo con todas las normativas: FDA, registros sanitarios, etc. Ubicada en un polígono próximo al Puerto de Valencia, muy bien situado logísticamente.

Interesados: 661 745 700



SE BUSCA

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

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

SE 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 VENDE

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

Teléfono: 625 683 192

SE BUSCA

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

Más información: info@sagazextra.com

SE VENDE

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 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 VENDE

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

Más información: 958 463 046

SE VENDE

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

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

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

¿Quieres exportar tu AOVE a Colombia?

Extenda-Empresa Pública Andaluza de Promoción Exterior ha convocado la participación del sector agroalimentario en la próxima misión directa a Colombia, que tendrá lugar del 17 al 21 de abril en modalidad híbrida (presencial y *on line*). Según este organismo, el producto español por excelencia en Colombia es el aceite de oliva, el más popular entre los consumidores del país sudamericano.

El objetivo de esta iniciativa es fomentar la presencia de productos andaluces en el mercado colombiano, contactando con clientes finales, importadores/distribuidores y/o potenciales socios. También persigue identificar oportunidades de negocio para las empresas andaluzas en sus diferentes subsectores.

La misión comercial -cuyo plazo de inscripción finaliza el 17 de febrero- consistirá en reuniones grupales y bilaterales según el formato seleccionado por la empresa.

Extenda ha explicado que la población colombiana percibe los productos españoles de forma positiva ya que la gastronomía del país goza de una imagen excelente, tanto por su calidad como por la variedad de sus platos. Además, los beneficios saludables que aporta la Dieta Mediterránea es otro elemento que juega a favor de los alimentos de origen español.

Una prueba de la mejora de la imagen de los productos españoles ha sido el incremento progresivo de las importaciones. Entre los que mayor presencia tienen

en los supermercados colombianos destacan el aceite, los embutidos curados (especialmente jamón), conservas de pescado y marisco y, en menor medida, aceitunas, conservas vegetales y fruta fresca. Muchas empresas andaluzas ya forman parte de la cartera de proveedores de estos supermercados, con productos como aceitunas de mesa, cárnicos, conservas vegetales y bebidas alcohólicas, entre otros.

Así, las perspectivas del sector agroalimentario en Colombia son buenas y los pronósticos señalan que el país continuará registrando un crecimiento anual sostenido en el consumo de alimentos y bebidas.



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

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

Calendario de Ferias y Eventos en 2023

1 Febrero

- ☞ Del 14 al 17 de febrero
OLEOMAQ-OLEOTEC
Zaragoza
oleomaq@feriazaragoza.es
www.feriazaragoza.com
- ☞ Del 14 al 17 de febrero
BIOFACH
Nüremberg (Alemania)
fmoreno@nuremberg-firal.com
www.biofach.de
- ☞ Del 20 al 24 de febrero
GULFOOD
Dubái (Emiratos Árabes Unidos)
www.gulfood.com

1 Marzo

- ☞ Del 2 al 4 de marzo
OLIO OFFICINA FESTIVAL
Milán (Italia)
posta@olioofficina.com
www.olioofficina.it
- ☞ Del 7 al 8 de marzo
WOOE
Madrid
press@oliveoilshow.com
www.oliveoilshow.com
- ☞ Del 7 al 10 de marzo
FOODEX JAPAN
Tokio (Japón)
foodexinternational@convention.jma.or.jp
www.jma.or.jp/foodex/en
- ☞ Del 10 al 12 de marzo
OLIO CAPITALE
Trieste (Italia)
info@oliocapitale.it
www.oliocapitale.it/it
- ☞ Del 10 al 12 de marzo
BIOCULTURA SEVILLA
Sevilla
www.biocultura.org/sevilla
- ☞ Del 18 al 20 de marzo
FOOD EXPO
Atenas (Grecia)
info@forumsa.gr
www.foodexpo.gr/en
- ☞ Del 29 al 30 de marzo
CIBUS CONNECTING
Parma (Italia)
www.cibus.it

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

Está pasando...

Abierto el plazo de inscripción para la segunda edición del Curso para Maestros y Operarios de Almazara

La segunda edición del Curso de Maestros y Operarios de Almazara del Centro de Interpretación "Olivar y Aceite" de Úbeda (Jaén) cuenta con una duración de 390 horas, 40 de ellas presenciales, extendiéndose del 7 de marzo al 24 de junio.

Para las clases presenciales los alumnos sólo deberán desplazarse una vez al mes, tratándose sobre todo de visitas prácticas -almazaras, instalaciones de Perialisi, orujeras- y de sesiones de cata. Como novedad, en esta edición, gracias a la colaboración con el Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario Extremadura-CTAEX, los alumnos podrán elegir entre dos localizaciones para las visitas presenciales en función de la proximidad geográfica, Jaén o Extremadura. Además, se han planificado visitas de campo opcionales para darles la oportunidad de ampliar su experiencia in situ.

El alumnado podrá realizar el curso completo o bien inscribirse a módulos independientes antes del 21 de febrero, fecha tope para la inscripción. Esta segunda edición contará con la participación de 30 destacados ponentes pertenecientes a diferentes ámbitos del sector oleícola. En la presentación, el presidente de la Asociación Olivar y Aceite Provincia de Jaén, Javier Gámez, agradeció su apoyo e implicación a los patrocinadores -entre ellos Perialisi, FOSS, IMS Pesaje, THA, Maquivi, Laborario Tello, Olmos, Esteryfil, IADA Ingenieros o Bioland- y colaboradores del curso -Juan Vilar Consultores Estratégicos, CTAEX, Agromillora, Picualia, Quirón Prevención, Olivo Real, BTM Simbiosis y Orujera San Miguel Arcángel-.

Una acción formativa que va a permitir al alumnado adquirir todas las competencias generales que contempla el Certificado de Profesiona-

lidad INAK0109 "Obtención de Aceites de Oliva", regulado en el Real Decreto 646/2011 de 9 de mayo, donde se recogen los conocimientos específicos, habilidades y capacidades necesarios para desenvolverse en el ámbito profesional del sector oleícola -almazara, extractora de orujo o refinería-.

Por otra parte, la tercera edición del *Curso de Cata de aceite de oliva virgen: la importancia del análisis sensorial en el control de calidad de la almazara*, ofertado por la Universidad Internacional de Andalucía (5 créditos), se impartirá como novedad en modalidad híbrida (semipresencial) del 14 de abril al 9 de mayo de 2023 en la sede Antonio Machado de Baeza de la UNIA. En el caso de optar por la formación on line, ésta se llevará a cabo a través de una plataforma de campus virtual para adaptarse a las necesidades actuales del alumnado, que recibirá en su domicilio -con antelación al inicio de la actividad- un completo kit de cata compuesto por 45 aceites de 30 ml., vasos de cata de aceite compostables, hojas de cata, mantel de cata, etc.

El Centro de Interpretación "Olivar y Aceite" también ha abierto el plazo de inscripción para los cursos de cata que celebrará a lo largo de 2023, todos ellos organizados junto a la Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara (AEMODA).

Así, los Cursos de Cata de Aceite de Oliva Virgen presenciales -que acumulan ya más de 60 ediciones, son bonificados y cuentan con plazas limitadas- tendrán lugar los próximos 17-18 de marzo, 19-20 de mayo y 22-23 de septiembre (iniciación); y 2-3 de junio y 6-7 de octubre (avanzados).

SIENTE AGRO

La nueva era empieza contigo

PUBLICIDAD

Síntete parte de la agricultura del futuro

En CaixaBank queremos apoyar a todas las personas que transformáis el sector agroalimentario. Por ello, hemos creado el mayor ecosistema de innovación agro con el que podremos poner en marcha nuevos proyectos de digitalización, dar un impulso a jóvenes y mujeres a través de la innovación y ofrecer acceso a Fondos Next Generation EU para una agricultura sostenible.

Entra en cualquiera de nuestras más de 1.600 oficinas, que cuentan con más de 3.000 gestores especializados, o en CaixaBank.es/agrobank y síntete parte de la nueva era del mundo agro.



¿Fin de campaña?

Olvídese de las averías en la próxima campaña confiando en la profesionalidad del servicio oficial Pieralisi.

No espere para solicitar su mantenimiento.

20% en recambios

20% en reparaciones de taller

30% en mejoras de maquinaria

(durante la revisión nuestro técnico ofrecerá todas las mejoras posibles que pueden realizar)

Válido para solicitudes de mantenimiento recibidas **antes del 31 de marzo.**

Pregunte sin compromiso las ventajas de realizar un **contrato de mantenimiento.**

Llame ahora y aprovéchese de importantes descuentos.



PIERALISI
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com

CONTACTOS:

Solicitud e-mail:

trinidad.bellido@pieralisi.com

josemaria.cabrero@pieralisi.com

Solicitud telefónica:

Oficina Zaragoza **976 46 60 20 / 615 50 74 18**

Oficina Jaén **953 28 40 23 / 615 50 74 21**