


 información | aove | olivar
Mercacei
 semanal

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN


 Editorial

Un estudio muestra la relación entre el AOVE y la prevención del cáncer colorrectal
pág.13

La ingesta de aceite de oliva la semana previa a una maratón reduciría el estrés cardiaco
pág.16

Desarrollan un sistema de riego más eficiente para el olivar ecológico
pág.18

La mayor revolución de la olivicultura, en un documental
pág.19

Almendricultura: ¿una alternativa y complemento a la olivicultura?
pág.22

Jornadas WOOE: Retos del sector oleícola post pandemia
pág.27

Delivery de catas

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Sin duda, *delivery* es una de las palabras del año. Todos hemos sucumbido en algún momento del confinamiento a pedir comida a domicilio.

Hasta los chefs con estrellas Michelin han tenido que reinventarse y crear sus propias sub-marcas de *take away* y de comida a domicilio para satisfacer esta necesidad, como adelantábamos en este espacio hace unas semanas.

Lo que también se ha pretendido hacer en modo *delivery* -a juzgar por sus organizadores- son las catas de AOVE. Han sido numerosos los concursos que, bajo el velo del confinamiento, han reenviado supuestamente las muestras presentadas a los miembros de sus respectivos jurados para que las evaluaran en sus domicilios particulares. Los organizadores de algunas de estas competiciones han vendido -con más marketing que rigor- esta idea como un "plan novedoso", pero nada más lejos de la realidad. Muestras de virgen extra embaladas y desembaladas, viajando de nuevo por avión y, posteriormente, por carretera... ¡Sin entrar en los costes que esto supone! ¿Es posible que llegasen a su nuevo destino manteniendo la calidad inicial? Toshiya Tada, organizador de Olive Japan, se mostró tajante al respecto: "Los AOVes que se envían a un concurso no deberían reenviarse bajo ningún concepto", aseguró, a la vez que advirtió de que "la calidad de los zumos presentados debería ser lo más importante para los organizadores de una competición". Con esta afirmación hacía alusión a que cada productor, al inscribirse a un concurso, acepta sus bases, estableciéndose entre él y el organizador del premio una relación contractual. El productor ha enviado sus muestras de una manera determinada,

controlando el método de envío y el embalaje en el que va protegido su AOVE. Si esta muestra se va a reenviar, como mínimo, debería ser previamente consultado, tal y como nos han transmitido a Mercacei muchos productores que se han sentido "engañados" con esta metodología.

Tanto es así que Silvan Brun, presidente de la Internacional Olive Foundation (IOF), acaba de remitir un escrito al Consejo Oleícola Internacional para que retire su apoyo a los concursos y/o catadores que lleven a cabo estas evaluaciones. "Desde un punto de vista legal, los resultados de las competiciones cuyas catas se han realizado así no son válidos porque se han obtenido con métodos muy imprecisos y subjetivos", ha denunciado. Algunos de estos concursos con nombre de capital que cada año premian con 200 Oros, 200 Platas y 200 Bronces y se jactan de haber reenviado cientos de muestras por todo el mundo aduciendo que "posponerlo es la salida fácil", quizás deberían bajar de su burbuja y hablar con los productores para obtener su *feedback*. El mundo del AOVE no es un monólogo.

Los que sí han hecho este ejercicio de responsabilidad han sido competiciones como Olive Japan, que ha sacrificado a su jurado internacional por otro nacional que le permitía asegurar una cata objetiva que cumpliera con todos los protocolos necesarios; o Ecotrama, que demostró ser verdaderamente innovador organizando una cata presencial en medio de un olivar ecológico para garantizar las distancias de seguridad entre los miembros del jurado.

Porque la dificultad no reside en posponer o no una cata, sino en desarrollar acciones que realmente pongan en valor el trabajo que realizan los productores (dejando de lado la caja registradora, claro).



CALDERERÍA
BUJALANCE

Fabricación de bodegas e instalaciones de tuberías
Tel.: 957 171 889 • www.caldereriabujalance.es

"El sector oleícola de Túnez ante los desafíos del COVID-19"

pág.6



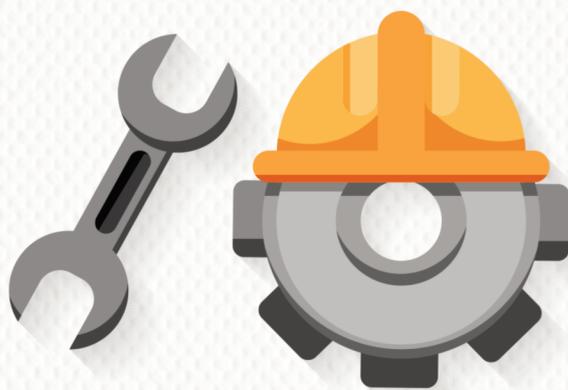
Guías Mercacei

*Solicita las
3 Guías por
un precio
especial*



PIDE AHORA
**LAS 3 GUÍAS
POR SÓLO
45€**
(gastos de envío
incluidos)

Pide tu pack a info@mercacei.com



Tus herramientas de trabajo



CÓMPRALA AHORA 20€
(gastos de envío incluidos)

GUÍA DE FABRICANTES Y ENVASADORES DE ACEITE DE OLIVA

De carácter bienal, con 400 páginas, y editada cada año impar, contiene la más completa y actualizada relación de almazaras, cooperativas y empresas envasadoras de aceite de oliva. Estructurada por provincias y Comunidades Autónomas (fabricantes, envasadores, extractoras de orujo y refinerías), supone una fuente de información esencial para la optimización de la labor comercial de los profesionales del sector.



CÓMPRALA AHORA 20€
(gastos de envío incluidos)

GUÍA INDUSTRIAL DEL SECTOR OLEÍCOLA Y OLIVARERO

Publicación de carácter bienal y editada cada año par. Esta herramienta de consulta imprescindible para todos los profesionales del sector oleícola, olivarero e industrias afines, contiene en sus más de 300 páginas información actualizada y exhaustiva del segmento proveedor olivarero, del aceite de oliva y de la aceituna de mesa, con la relación y descripción de sus productos y servicios clasificados por actividades. Aparecen en ella más de 2.500 empresas.



CÓMPRALA AHORA 19,50€
(gastos de envío incluidos)

GUÍA EVOOLEUM

Prologada por los chefs más influyentes del mundo, la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils* -impresa en edición bilingüe inglés/español y que cuenta con su propia *app*- presenta anualmente el exclusivo EVOO TOP100, o lo que es lo mismo, los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo según los resultados obtenidos en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards.



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

El grupo editorial oleícola más grande del mundo



PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA
A LA COMUNICACIÓN (MAPAMA)

GRUPO EDITORIAL MERCACEI
Madrid SPAIN
Tel.: +34 915 444 007

info@mercacei.com
info@olivatessen.com
hello@evooleum.com

www.mercacei.com
www.olivatessen.com
www.evooleum.com

**Fundadora:**

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

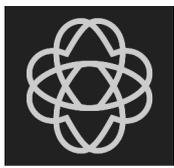
BADAJOS: Miguel Verdasco
 CÓRDOBA: Juan Morales Navas
 JAÉN: Hermanos Garrido Garrido
 COM. VALENCIANA: Miguel Pérez
 SEVILLA: José María Puerto Castro
 SIURANA, LES GARRIGUES y BAJO
 ARAGÓN: Raimon Masip San
 Emeterio

Redactora Jefe:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín
 Cristina Revenga Palacios
 redaccion@mercacei.com

Edita:**Mercacei**

GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y**Publicidad:**

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

Secretaría de Redacción y**Publicidad:** Estrella de la Lama

Alcaide

Administración: Cristina Álvarez

Llorente

Departamento Comercial:

Natalia de las Heras

Corresponsal Italia (Milán):

Daniela Capogna

Corresponsal América del Sur:

Leonardo Moral

Suscripción:**MERCACEI Semanal**

(46 nos al año)

con MERCACEI Magazine

(Trimestral)

Anual: 236 €

(Extranjero: 290 €)

MERCACEI FAX

(sólo para los suscriptores de MERCACEI)

Anual: 155 €

(Extranjero: 250 €)

Imprime:

Gráficas AVE

Depósito Legal:

M 28733 - 1994

ISSN

1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de
 los suscriptores.

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

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

*s u m a r i o*

1	Editorial
4	Sumario
5	Análisis de Mercado
6	Actualidad
	• Internacional
8-12	Mercado
	• Premios
13	Actualidad
	• Salud
	• Nuevas Tecnologías
	• Cultura
	• Calidad
	• Almendricultura
	• Investigación
	• Agronomía
25	Precios al Detall
26	Anuncios Breves
27	Agenda

*Packaging***Convocados los
Premios Liderpack 2020
de packaging y PLV**

Los Premios Liderpack que convocan Graphispack Asociación y el salón Hispack de Fira de Barcelona han abierto el plazo para que empresas y profesionales presenten a concurso sus envases y embalajes más innovadores, creativos, sostenibles y funcionales fabricados en España en 2019-2020, tanto para gran consumo como para sectores industriales.

También pueden inscribirse soluciones y materiales de Publicidad en el Lugar de Venta (PLV) que se aplican en el comercio. Como novedad, en esta edición se incluye una categoría especial para reconocer el mejor proyecto o iniciativa frente al COVID-19 llevado a cabo por empresas vinculadas a la industria del packaging.

Asimismo, se otorgará un Premio Especial Liderpack de Sostenibilidad en Packaging al trabajo que sobresalga en ecodiseño, uso de materiales y procesos respetuosos con el medioambiente.

Del mismo modo, el jurado -formado por expertos y profesionales de la publicidad, el marketing, el diseño y la industria- concederá, entre todos los premiados con un Liderpack, la distinción "Best in Show" (lo mejor del concurso) a los dos trabajos más destacados del certamen en los apartados de packaging y PLV.

www.premiosliderpack.com



Aceite de oliva

Tranquilidad ante un aumento de la demanda liderado por el lampante

Las salidas de aceite al mercado -según los datos provisionales de la AICA correspondientes al pasado mes de mayo- han sido de 132.000 toneladas, un volumen muy en línea con la media mensual registrada hasta la fecha; mientras que el total de salidas se sitúa en 928.000 t. “Si se extrapolan estas medias de salida a los cuatro meses que quedan, nos encontraríamos con un stock que rondaría las 500.000 t.”, ha explicado el gerente y portavoz de Asaja-Jaén, Luis Carlos Valero. Con respecto a las existencias totales a finales de mayo, 643.710 t. se encuentran en manos de almazaras; 288.160 t., en envasadoras; y 59.260 t., en el Patrimonio Comunal Olivarero.

Jaén

En Jaén, el mercado se mantiene algo más firme, sobre todo en lo que respecta al lampante, que se sitúa esta semana a 1.650 €/t. El resto de calidades permanece con precios sostenidos, pero mostrando una demanda muy inferior. En este sentido, el virgen se establece a 1.700/1.750 €/t.; mientras que el AOVE lo hace a 1.900/2.000 €/t.; y el refinado, a 1.650/1.700 €/t.

Córdoba

Mercado más firme debido a las recientes compras, principalmente de lampante, del que existe una mayor demanda. La producción se encuentra más tranquila al percibir esta firmeza y se mantiene a la expectativa de lo que ocurra con la solicitud del almacenamiento privado. En este contexto, el lampante cotiza a 1.650 €/t.; el virgen, a 1.750 €/t.; el virgen extra, a 1.900/2.000 €/t.; y el refinado, a 1.700 €/t.

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

Sevilla

El lampante se muestra más firme, cotizando a 1.650 €/t.; en cambio, los demás aceites transcurren por la semana sin pena ni gloria. Los buenos datos de existencias auguran una buena campaña. El virgen repite a 1.700/1.750 €/t.; el AOVE a 2.000/2.250 €/t.; y el refinado, a 1.670/1.680 €/t.

Málaga

Mercado prácticamente igual, con una demanda muy escasa y precios mantenidos. Así, el lampante permanece a 1.600/1.650 €/t.; el AOVE, a 2.000/2.100 €/t.; mientras que el virgen sigue sin mostrar precio.

Castilla-La Mancha

El mercado se comporta con tranquilidad, aunque empieza a aparecer más oferta por parte de la producción. En este contexto, el virgen cotiza a 1.800/1.850 €/t.; y el virgen extra, a 2.100/2.200 €/t.

Tarragona y Lérida

Mercado sin operatividad en el que los AOVes frutados con DOP Les Garrigues y Siurana se mantienen a 2.300 €/t.

Extremadura

Se opera con cierta normalidad y parece que la tendencia bajista ha tocado fondo. En este sentido, el lampante se establece a 1.600/1.650 €/t.; el virgen, a 1.700/1.750 €/t.; y el virgen extra, a 1.900/2.300 €/t.

Valencia

Semana un poco más animada debido a que la oferta presiona ligeramente al alza. Así, el lampante y el refinado se ofertan a 1.700 €/t.; el virgen, a 1.750 €/t.; y el virgen extra, a 1.900 €/t.

ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA

LAS PIEZAS SOMETIDAS AL DEGASTE ESTÁN REVESTIDAS CON MATERIAL ANTIDEGASTE

ARRANQUE GRADUAL MEDIANTE INVERTER

AISLAMIENTO DEL TERRENO MEDIANTE SOPORTES ANTI-VIBRADORES



DECANTER SERIE SPI,
LA SERIE MAS VENDIDA
EN EL MUNDO

Decanter SPI 888, entre las líneas de mayor capacidad productiva en el mercado.
Alta producción y Máxima calidad.

GRUPPO
PIERALISI
INNOVADORES POR PASION

www.pieralisi.com



El sector oleícola de Túnez ante los desafíos del COVID-19

Por Lisa Paglietti, economista del Servicio de África del Centro de Inversiones de la FAO; Wafaa El Khoury, jefe de Servicio de la División del Centro de Inversiones de la FAO; y Philippe Ankers, representante para Túnez y coordinador de la Oficina Subregional para África del Norte de la FAO.

Tres expertos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) analizan en este artículo la situación actual del sector oleícola de Túnez, los retos y dificultades a los que se enfrenta y que se han visto agudizados por la crisis sanitaria del COVID-19 y los logros conseguidos en el proyecto que, junto con el Banco Europeo de Reconstrucción y Desarrollo (BERD), tiene en marcha para mejorar la competitividad y aumentar el reconocimiento del aceite de oliva tunecino.

El aceite de oliva es el producto agrícola más importante de Túnez, ya que representa el 60% de las exportaciones agroalimentarias del país y más de un millón de personas dependen del sector.

La campaña 2019/20 ha batido récords, con una producción aproximada de 350.000 toneladas de aceite de oliva, lo que supone un aumento de alrededor de 70.000 t. respecto a la temporada 2017/18.

No obstante, posteriormente se extendió la crisis del COVID-19, causando interrupciones en las cadenas de suministro agroalimentarias, y Túnez no fue la excepción.

En la actualidad la demanda de exportación está cayendo, la logística está atascada y el acceso a la financiación se está agotando, por lo que el sector necesita adaptarse a tiempo a los desafíos que marca el COVID-19 para la cosecha de otoño.

Así, los costes comerciales han aumentado del 15 al 20% desde el comienzo de la crisis y muchos mercados han cerrado o disminuido considerablemente. Los distribuidores de Estados Unidos ahora exigen que incluso las exportaciones a granel estén acompañadas de un certificado de seguridad alimentaria de alto nivel como el British Retail Consortium (BRC). Aunque esto era de esperar, dada la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria de Estados Unidos, la situación del COVID-19 ha acelerado esta tendencia, por lo que no se está certificando a peque-

ños y medianos exportadores, que no pueden vender en un mercado importante.

Intermediario de aceite de oliva
Ramón Alcalá
607 628 997
administracion@origenia.com
Tel.: 957 49 85 90 // Fax: 957 24 51 55

Desequilibrios del mercado

Antes del COVID-19 había signos de un grave desequilibrio en el mercado del aceite de oliva tunecino, con caídas tanto en los precios nacionales como en los de exportación.

En febrero, los precios nacionales del aceite de oliva en el canal minorista habían descendido un 20% interanual (mientras que se registró una inflación de los alimentos del 5% durante el mismo período), con un aumento en el consumo interno impulsado por los bajos precios.

Las cifras comerciales combinadas de enero y febrero de este año muestran un aumento del 29% en valor, en comparación con el mismo período del año pasado, y un incremento del 96% en volumen, mientras que los precios de exportación cayeron un 34% durante ese período.

Importancia de la calidad

Las empresas y productores de aceite de oliva tunecino han perdido, en cierta medida, las ventas de los restaurantes. Pero aquellos que se han centrado en la calidad del mercado han sido compensados por el aumento de la venta minorista, especialmente los que desarrollan canales de venta *on line* (todavía en una etapa muy temprana en Túnez). Existe evidencia de que los productores de aceite de oliva tunecino que se centran en la calidad en lugar de la competitividad de los precios

pueden resistir mejor los choques económicos, incluidos los provocados por el COVID-19.

Cada vez más, los aceites envasados tunecinos están siendo reconocidos a nivel internacional y han ganado premios en prestigiosas competiciones, incluidas 26 medallas en la última edición del concurso de Los Ángeles, si bien todavía existe la necesidad de que los aceites tunecinos sean reconocidos por su calidad en todos los segmentos del mercado.

Visión común

Desde 2015, el Banco Europeo de Reconstrucción y Desarrollo (BERD), la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Oficina Nacional del Aceite de Túnez (ONH) han llevado a cabo una plataforma de diálogo que reúne a todas las partes interesadas del sector oleícola, incluidos los representantes del Gobierno, para intercambiar información y opiniones sobre el desarrollo del sector. El objetivo ha sido elaborar una visión común basada en las aportaciones de la industria y un marco político moderno.

Una reflexión surgida de este diálogo dio como resultado un plan estratégico y operativo con dos objetivos: mayor competitividad y reconocimiento del aceite de oliva tunecino para responder mejor a la demanda del mercado y garantizar la sostenibilidad del sector.

La visión de mercado a largo plazo prevé que Túnez desempeñe un papel cada vez más importante en los mercados internacionales de aceite de oliva virgen extra envasado, de valor añadido y orgánico.

El trabajo en el programa BERD/FAO ha demostrado que incluso los pequeños agricultores pueden producir aceites de calidad y ser más competitivos adoptando prácticas óptimas. El próximo desafío es compartir de forma más amplia este conocimiento.

La fase actual del programa ha ayudado a los mejores chefs de Túnez a comprender y utilizar mejor la rica variedad de aceites dis-



ponibles en el país. También ha elevado el perfil del aceite de oliva tunecino en el extranjero, animando a un grupo de pequeñas y medianas empresas a acceder por primera vez a mercados más competitivos.

Estas acciones complementan el exhaustivo estudio para el sector del aceite de oliva tunecino, realizado por la FAO y el Gobierno del país. Este estudio, basado en un enfoque de demanda del mercado, representa un cambio para una industria que a nivel mundial ha tardado en aprovechar las nuevas oportunidades y adaptarse a los cambiantes requisitos de calidad.

Construyendo sobre una buena base

El sector se encuentra ahora en una encrucijada. Las actividades anteriormente descritas en el sector del aceite de oliva tunecino, así como la estrategia y el plan de acción del aceite de oliva, habían puesto de relieve la necesidad de apoyar a las pymes emergentes que habían apostado con éxito por la calidad de sus aceites, pero que aún se enfrentaban a desafíos para acceder a nuevos mercados de alto valor añadido. Es crucial respaldar los objetivos estratégicos del sector y construir sobre el progreso realizado.

Existen dos áreas clave para incentivar el crecimiento del sector y fortalecer la resiliencia. La primera de ellas es un mejor acceso a la financiación, un problema de larga duración para las pymes del aceite de oliva. Los bancos son reacios a invertir tiempo y recursos para comprender mejor los riesgos sectoriales al trabajar con compañías más pequeñas, en comparación con empresas más grandes y más establecidas, además de “conocidas” por los bancos. Esto supone una barrera para el crecimiento de las pymes, así como para el acceso de los recién llegados.

La crisis del COVID-19 ha exacerbado el problema y el acceso a la financiación ya está restringiendo la capacidad operativa de algunas empresas de aceite de oliva, por lo que es crucial diversificar el acceso a la financiación y fomentar la inclusión financiera. El programa ha ayudado a crear oportunidades de negocio en el extranjero y podría implementarse un papel para de-

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92

Intermediación de Aceites de Oliva
Nuestra estrategia la confianza

ACEITES TUCCITANOS

T. 953 301100 - info@aceitestuccitanos.com

sarrollar el *factoring*. Este instrumento financiero podría proporcionar a las pymes apoyo de flujo de efectivo, ayudándoles a evaluar y comercializar mejor con clientes exigentes.

La segunda de las áreas claves es el acceso al mercado, tanto en materia de certificación de calidad y seguridad alimentaria como de comercialización. Respecto a la certificación de inocuidad de los alimentos, el BERD y la FAO están ayudando a un grupo de pymes emergentes a obtener la certificación BRC, lo que también ha abierto debates con los principales minoristas de la Unión Europea, Reino Unido y Estados Unidos. Los estándares globales de BRC se centran en mejorar la seguridad alimentaria y los sistemas de gestión de calidad, controles de productos y trazabilidad. Tras haber trabajado duro para implementar este exigente enfoque, las pymes están programadas para recibir la certificación de seguridad alimentaria BRC completa a finales de este año. El programa de certificación podría ampliarse para incluir a más empresas. También hay espacio para la reflexión sobre cómo desarrollar y compartir ampliamente el conocimiento y fortalecer la capacidad nacional en el futuro.

A efectos de marketing, las pequeñas y medianas empresas carecen a menudo de conocimientos acerca de los mercados extranjeros, aparte de Francia e Italia, y de los recursos financieros para invertir en campañas de promoción y marketing. Las entidades gubernamentales ofrecen ayudas para la promoción de exportaciones, pero no son efectivas. Los recursos financieros para alentar las exportaciones se retrasan significati-

vamente, lo que reduce la efectividad de esta política. Se trata de una barrera para el desarrollo de exportaciones en el caso de compañías más pequeñas con problemas de flujo de efectivo, particularmente para aquellas que están creciendo.

Un sector más sostenible, resiliente e inclusivo

Teniendo en cuenta el potencial del sector del aceite de oliva tunecino, especialmente en la crisis del COVID-19, se requiere la colaboración entre las partes interesadas del sector, el Gobierno y las organizaciones internacionales. El cambio a largo plazo del sector de exportaciones a granel de bajo valor añadido a exportaciones de mayor calidad requiere de esfuerzos adicionales en el área de la certificación de seguridad alimentaria, una obligación para acceder a estos mercados de mayor valor añadido.

La FAO está respondiendo a estos nuevos desafíos al continuar trabajando en la certificación de la seguridad alimentaria, las finanzas y la logística de las pymes.

Una vez se levanten las restricciones de movimiento, la FAO, en colaboración con UTICA, prevé celebrar dos conferencias: una sobre cómo las políticas pueden contribuir al avance del sector; y otra que explorará el papel de la tecnología para impulsar la competitividad, la sostenibilidad, la calidad y el reconocimiento. La FAO también continuará apoyando la capacidad de los funcionarios ministeriales y ayudará a elaborar un plan de inversión 2020/25 en el sector del aceite de oliva.

La crisis del COVID-19 ha expuesto las vulnerabilidades en los sistemas agroalimentarios de todo el mundo, si bien esta pausa global también ofrece oportunidades para innovar y reflexionar sobre cómo fortalecerlos.

Dada la importancia del aceite de oliva para la economía de Túnez y su excelente potencial, estamos listos para ayudar al Gobierno y a las partes interesadas a aprovechar esta oportunidad para avanzar estratégicamente en el sector, haciéndolo más sostenible, más inclusivo y más resistente a las crisis futuras.



Aceites de oliva

		EUROS/T. SEMANA 8/14 junio '20 (Cierre día 4 junio '20)	EUROS/T. SEMANA 15/21 junio '20 (Cierre día 11 junio '20)
JAÉN	ANDALUCÍA		
	Lampante, base 1º	1.600	1.650
	Virgen	1.700/1.750	1.700/1.750
	Virgen extra	1.900/2.000	1.900/2.000
	Refinado	1.650	1.650/1.700
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	1.630	1.650
	Virgen	1.700/1.800	1.750
	Virgen extra	1.900/2.000	1.950/2.000
	Refinado	1.640/1.650	1.700
SEVILLA	Lampante, base 1º	1.650	1.650
	Virgen	1.700/1.750	1.700/1.750
	Virgen extra	2.000/2.250	2.000/2.250
	Refinado	1.670/1.680	1.670/1.680
GRANADA	Lampante, base 1º	1.600	1.600
	Virgen	1.700/1.750	1.700/1.750
	Virgen extra	1.900/2.000	1.900/2.000
MÁLAGA	Lampante, base 1º	1.600/1.650	1.600/1.650
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	2.000/2.100	2.000/2.100
ARAGÓN	ARAGÓN		
	Virgen extra (DOP Bajo Aragón)	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	1.800/1.850	1.800/1.850
	Virgen extra	2.100/2.200	2.100/2.200
LÉRIDA	Virgen extra (DOP Garrigues) frutado	2.300	2.300
	Virgen extra (DOP Garrigues) dulce	Sin oper.	Sin oper.
TARRAGONA	Virgen extra (DOP Siurana) frutado	2.300	2.300
	Virgen extra (DOP Siurana) dulce	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	1.650	1.700
	Virgen	1.700	1.750
	Virgen extra	1.850	1.900
	Refinado	1.650	1.700
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	1.600/1.650	1.600/1.650
	Virgen	1.700/1.750	1.700/1.750
	Virgen extra	1.900/2.300	1.900/2.300

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva



agroisa

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto

Grupo AGROISA

INMECAL ITB IntecBio



Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

PYME INNOVADORA



AGROISA.COM | info@agroisa.com



Aceites de orujo

EUROS/T.
SEMANA
8/14 junio '20
(Cierre día 4 junio '20)

EUROS/T.
SEMANA
15/21 junio '20
(Cierre día 11 junio '20)

SEVILLA

ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10 ^o	620/630	610/620
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	920/930	920/930

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

700

700

Refinado

800/810

800

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

715

715

Refinado

760

760

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

800/810

800

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja

450/460

450/460

Oleínas de orujo

500/550

500/550

Ácidos grasos de oliva

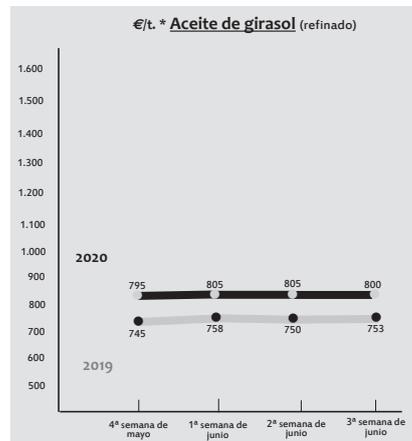
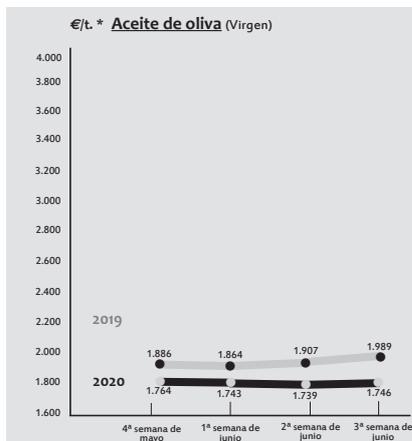
850/890

850/890

(de refino físico)

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



EVOOLEUM
WORLD'S TOP100
EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

¿TODAVÍA NO TIENES ENTRE TUS MANOS
LOS 100 MEJORES AOVES DEL MUNDO?
COMPRÁ TU GUÍA EVOOLEUM 2020
www.evooleum.com/guia

(* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*

		EUROS/T. SEMANA 8/14 junio '20 (Cierre día 4 junio '20)	EUROS/T. SEMANA 15/21 junio '20 (Cierre día 11 junio '20)
		€/t.	€/t.
MADRID	SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
BARCELONA	SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
	SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	645	648
	SEBO FUNDIDO, Fancy	630	635
	GRASA ANIMAL 3° (origen)	670	670
	GRASA ANIMAL 5° (origen)	660	660
	MANTECA DE CERDO 1°/3° (origen)	815	815
	ACEITE DE COCO (refinado)	1.050	1.159
	ACEITE DE LINAZA (refinado)	1.158	1.115
	ACEITE DE MADERA	4.850	4.720
	ACEITE DE RICINO	s/c	1.257
	ACEITE DE PATA DE BUEY	4.010	4.010
	ACEITE DE PESCADO refinado	1.110	1.110
	GLICERINA BIDESTILADA	1.050	1.050
	GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	680	680

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES

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

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



Mercado internacional

EUROS/KG. SEMANA 8/14 junio '20 (Cierre día 4 junio '20) EUROS/KG. SEMANA 15/21 junio '20 (Cierre día 11 junio '20)

ITALIA

IMPERIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	s/c	s/c
ACEITE DE OLIVA refinado	s/c	s/c
ACEITE DE ORUJO refinado	s/c	s/c
ACEITE DE CACAHUETE refinado	s/c	s/c
ACEITE DE GIRASOL refinado	s/c	s/c
ACEITE DE MAÍZ refinado	s/c	s/c
ACEITE DE SOJA refinado	s/c	s/c

(Precios por cisternas completas, pago contado, excluidos portes e IVA en la C. Comercio de Imperia)

NORTE DE PUGLIA & CALABRIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,20/3,30	3,20/3,30
ACEITE DE OLIVA refinado	1,75	1,75
ACEITE DE ORUJO refinado	1,05	1,05
ACEITE DE GIRASOL refinado	0,84	0,84
ACEITE DE MAÍZ refinado	1,30	1,08
ACEITE DE SOJA refinado	0,71	0,71
ACEITE DE CACAHUETE refinado	1,90	1,90

SUR DE PUGLIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,05	3,10
ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c
ACEITE DE OLIVA refinado	1,55/1,60	1,50/1,55

TÚNEZ

MARRUECOS

TURQUÍA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	1,78/1,85	1,78/1,85
ACEITE DE OLIVA virgen extra	2,40/2,60	2,40/2,60
ACEITE DE OLIVA refinado	1,70/1,75	1,70/1,75

GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	s/c	s/c
ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso	2,25/2,35	2,25/2,35

(Precios facilitados por Olio Oficina Magazine)

PRECIOS DEL SEGURO DE CAMBIO (11 de junio de 2020)

(Prima que se paga sobre el cambio del día)

	1 mes		2 meses		3 meses		6 meses	
	Compra	Venta	Compra	Venta	Compra	Venta	Compra	Venta
Corona noruega	168,47	218,57	346,87	386,07	538,67	613,17	1.103,87	1.218,37
Dólar canadiense	25,01	32,91	48,41	56,71	79,61	88,21	162,11	175,11
Dólar EEUU	23,40	26,70	43,50	46,90	71,70	75,20	133,30	140,30
Franco suizo	-5,18	-0,98	-8,08	-3,58	-13,28	-8,38	-24,58	-15,98
Libra esterlina	6,20	12,70	15,20	20,60	26,10	31,90	53,10	62,20
Yen japonés	-0,95	7,29	0,41	8,84	-1,29	7,45	-0,37	12,78

Euro

Peseta	166,386
Lira italiana	1.936,270
Escudo portugués	200,482
Dracma griego	340,750
Florín	2,204
Dólar	1,137
Dólar Canadá	1,522
Yen japonés	122,16
Corona sueca	10,460
Corona checa	26,60
Libra esterlina	0,889
Franco suizo	1,076



Premios

Fallados los Premios a la Calidad de la DOP Baena 2020

La Sala de Juntas de la Delegación Territorial de Turismo, Regeneración, Justicia y Administración Local de la Junta de Andalucía en Córdoba acogió el 10 de junio la reunión del jurado de la vigesimoséptima edición de los Premios a la Calidad de la DOP Baena que se han otorgado en las categorías de Frutado Verde, Frutado Verde No Amargo y Frutado Maduro.

El jurado ha estado presidido por Javier Alcalá de la Moneda, presidente del Consejo Regulador de la DOP Baena, y ha estado compuesto por Purificación Joyera, delegada territorial de Turismo, Regeneración, Justicia y Administración Local en Córdoba; Francisco Carrillo, jefe del Panel Andaluz de Cata; José María Penco, director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO); Felipe Núñez de Prado, experto catador; Antonio Lorente, experto catador; Wenceslao Moreda, científico titular del Instituto de

la Grasa-CSIC; José Oneto, presidente de FECOAN y comunicador gastronómico. Por su parte, José Manuel Bajo, secretario general del Consejo Regulador de la DOP Baena, ha sido secretario del jurado.

El presidente del Consejo Regulador, Javier Alcalá de la Moneda, ha destacado la gran calidad de todos los aceites presentados en las diferentes categorías y ha agradecido a todas las entidades de la DOP el esfuerzo que realizan diariamente por llevar a los aceites de la denominación a los máximos niveles de calidad.

Galardonados

Categoría Frutados Verdes

- Primer Premio: Cortijo de Suerte Alta
- Segundo Premio: S.C.A. Almazara de Luque

Categoría Frutados Verdes No Amargos

- Primer Premio: S.C.A.O. Ntra. Sra. de Guadalupe
- Segundo Premio: Peña de Baena S.L.U.

Categoría Frutados Maduros

- Primer Premio: S.C.A.O. Germán Baena
- Segundo Premio: S.C.A.O. Ntra. Sra. de la Consolación



RAIMON MASIP SAN EMETERIO

Agente Comercial Colegiado
ESPECIALIZADO EN ACEITES

C/ Espronceda, nº 23 - 1º - 2º
43201 TARRAGONA
E-mail: r.masip@cgac.es

Tfno.: 977 33 09 70
Reus Fax: 977 31 12 03
Móvil: 639 026 377

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

	PRECIOS
HARINAS	
	€/t.
Harina de soja (s. fábrica)	334
Harina de girasol (integ.) (abril)	167
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo)	s/c
	Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú	s/c
Harina de soja (Buenos Aires) (Precios cif Rotterdam)	s/c
CEREALES	
(Estos precios son en origen)	€/t.
Maíz	177
Trigo panificable	215
Trigo forrajero (puerto destino)	207
Cebada cervecera	156
Cebada dos carreras	156
Colza (puerto destino)	262
Guisantes	245
Centeno	s/c
Harina de girasol (pellets)	190
Harina de girasol (alto proteico)	237

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **866,25** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **858,00**.

◆ Precios: Futuros julio.

Harina de soja: 288,80 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **285,60**.

◆ Precios: Futuros julio.

Aceite de soja: Cerraba a **28,06** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de **27,90**.

◆ Precios: Futuros julio.

Maíz: Terminó la semana a **326,75** centavos/bushel, habiendo comenzado a **324,50**.

◆ Precios: Futuros julio.



Un estudio muestra la relación entre el AOVE y la prevención del cáncer colorrectal

Investigadores del Departamento de Ciencias de la Salud de la Universidad de Jaén (UJA) y del Centro de Estudios Avanzados en Olivar y Aceite de Oliva de la UJA han demostrado que las dietas altas en grasa de aceite de oliva virgen extra causan un cambio en la flora bacteriana intestinal que se relaciona con la prevención del cáncer colorrectal.

Este proyecto de investigación surge en el actual contexto de expansión de dietas excesivamente ricas en grasa en el mundo occidental. “Depende de las características concretas de cada país, pero aceites como el de girasol, o incluso el aceite de coco, están ganando adeptos. Por ello, quisimos comparar esos dos aceites también provenientes de grasas vegetales con el aceite de oliva virgen extra”, ha señalado José Juan Gaforio, catedrático de Inmunología de la UJA y principal responsable de la investigación.

El objetivo del estudio consistió en el análisis comparativo del efecto de tres dietas altas en grasa diferentes -basadas en AOVE, aceite de girasol y aceite de coco- sobre la microbiota intestinal para analizar si crean las condiciones microambientales que promueven o previenen el cáncer colorrectal. “Científicamente hay evidencias de que ciertas bacterias intestinales que conforman la microbiota intestinal, en función de su aumento o disminución, son capaces de prevenir o incentivar el cáncer colorrectal”, ha indicado el catedrático.

Para llevar a cabo la intervención dietética utilizaron un modelo animal y evaluaron la microbiota asociada a la mucosa del colon de ratones alimentados con aceite de coco, aceite de girasol o AOVE como única fuente de grasa. “El cáncer no aparece por un solo evento, sino por la influencia de un conjunto de varios eventos. En este estudio en concreto analizamos si en el intestino de los ratones se produce un ambiente antiinflamatorio o proinflamatorio, según aumenten o



disminuyen una serie de bacterias”, ha explicado Gaforio.

Los resultados del estudio muestran que todas las dietas utilizadas produjeron una disbiosis, es decir, un desequilibrio microbiano que reduce la riqueza y diversidad de la microbiota intestinal. En concreto, a partir de la dieta rica en AOVE se produjo un cambio en la flora bacteriana intestinal asociado a un microambiente antiinflamatorio, caracterizado por la disminución de las bacterias *Enterococcus*, *Staphylococcus*, *Neisseria* y *Pseudomonas*, el aumento de la relación *Firmicutes/Bacteroidetes* y el mantenimiento de la población de *Akkermansia*. En ese sentido, ese efecto supone un factor protector para que no se desarrolle cáncer colorrectal.

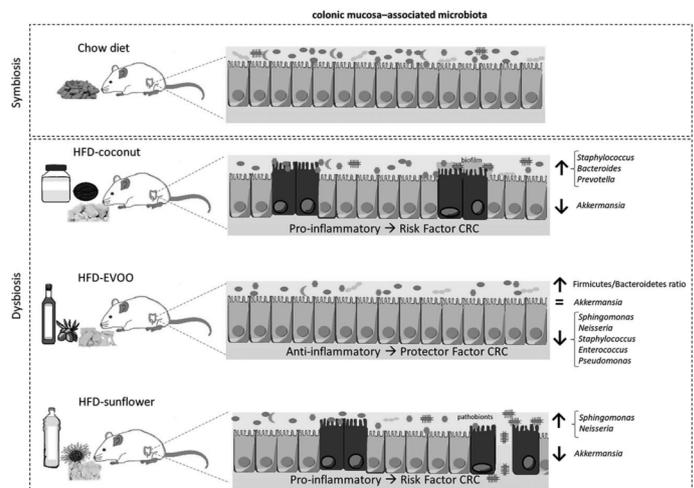
En caso contrario, las dietas altas en grasa de aceite de coco y de aceite de girasol generaron un microambiente intestinal proinflamatorio. Por un lado, el aceite de coco conllevó la disminución de *Akkermansia* y el aumento de *Staphylococcus*, *Prevotella* y *Bacteroides*. Por otro, el aceite de girasol derivó en la reducción de *Akkermansia* y la *Bifidobacterium*, junto al incremento de *Sphingomonas*

y *Neisseria*. Esta relación generó un medio ambiente proinflamatorio, tanto con el aceite de coco como con el aceite de girasol, lo que significa un factor de riesgo para el desarrollo del cáncer colorrectal.

“Esta investigación vuelve a corroborar que el aceite de oliva virgen extra es un aceite saludable. Es importante además porque el AOVE se confirma como más saludable para la flora bacteriana intestinal que los otros dos tipos con los que se ha comparado, el aceite de girasol y el aceite de coco, sobre el que no hay ninguna evidencia científica de su efecto saludable en dietas alimentarias”, ha resaltado Gaforio.

Además de José Juan Gaforio, la investigación ha sido realizada por los investigadores de la UJA Cristina Sánchez, Carmen Rodríguez e Ignacio Algarra.

El estudio ha sido publicado por la prestigiosa revista *Nutrients*, y ha contado con financiación procedente del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) y fondos FEDER a través del “Programa CIEN”, así como por el Instituto de Estudios Giennenses y la Compañía Aceites del Surcoosur en el marco del proyecto METASIN.



ANÁLISIS

Nuevos SpectraAlyzer 2.0 Olivas

Rendimiento, acidez
grasa, extracto seco

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



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

**BOMBAS
TRIEF**

Bombas de aletas de
desplazamiento positivo para
aceites vegetales

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



EXTRACCIÓN



**centrifugación
alemana**



PLANTAS DE EXTRACCIÓN
DE ACEITE DE OLIVA

953 281 584 SERVICIO TÉCNICO
957 160 851

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

www.centrifugacionalemana.com



Tel.: 949 335 460
NIT38 Olive Analyzer



Análisis rápido de
rendimiento graso
en aceituna

www.tecnilab.es Renting Coste 0

DEPÓSITOS INOX.



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



www.caldereriamanzano.net



www.jpalacin.com

Info: +34 953 757 112 - Úbeda - Jaén

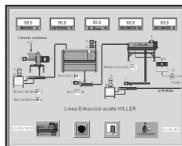
AUTOMATIZACIÓN/ELECTRICIDAD

SISTEMAS ELÉCTRICOS MORENO, S.L.

Electricidad Moreno



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

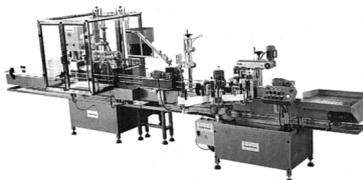


Polígono Industrial, Parcela 20
23790 PORCUNA (JAÉN)
Teléfono: 953 54 54 14 - Fax: 953 54 66 24
www.electromoreno.com

ENVASES/ENVASADO

Codi - Pack

Marcaje y Codificación, S.L.



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

BOMBAS

**La experiencia marca
la diferencia**



González y París

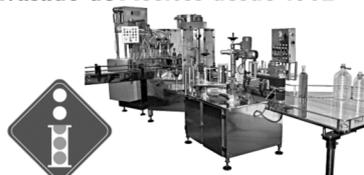
Bombas transportadoras de alpeorajo
Separadoras de pulpa y hueso
Despallilladoras de aceitunas

Bombas sumergibles para alpeorajo
Transportadores neumáticos para huesos
Vibradores de olivos

TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS, S.L.

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

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



ifamensa

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

**Ingeniería para un
mundo mejor**

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

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

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



gea.com



Virtual Glass
by Veneta



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

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

FILTRACIÓN



GARRIDO MONTERO REPRESENTACIONES, S.L.
 Compra-Venta, Alquiler y Reparación de Maquinaria para Bodegas y Almazaras

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



Tel.: 678 531 111

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

LABORATORIO



A Tentamus Company

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

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

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

PESAJE



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

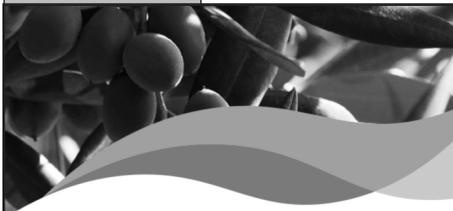


AVANCE,
 SEGURIDAD
 Y COMPROMISO



INGENIERÍA, METROLOGÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

LABORATORIOS



Expertos en
 análisis de
**aceites y
 grasas**



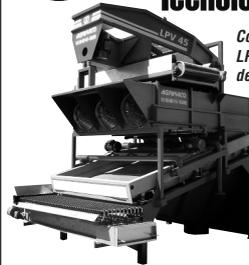
agrama
 ciencia y vida

www.laboratorioagrama.com

PATIO



AGRINACO
 Tecnología de futuro



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

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

SOFTWARE

“Gestión de explotaciones agrícolas y cuadernos de campo.”



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



LABORATORIO DE ANALISIS DE
 PLAGUICIDAS, HERBICIDAS, ETC.

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

LABORATORIOS
 ENOQUISA

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

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

La evolución está en nuestro ADN

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



INGENIERÍA Y DESARROLLO AGRO-INDUSTRIAL, S.A.

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

VIVEROS/CAMPO



MORESIL

Especialistas en Recolección



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



**LABORATORIO
 DE
 ANÁLISIS**

ESPEJO

Fundado en 1944
 Especializados en análisis
 de grasas y aceites

60 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan
 P. I. La Negrilla • C/ Laminadora, Nº 3, Puerta 51 • 41016 Sevilla
 Telf. 954 57 12 21 • Fax 954 57 13 66
 espejo@laboratorioespejo.com



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

METEGAL

Pesaje conforme a
 METROLOGÍA LEGAL

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



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



OLIVARUM

Fundación
 CAJA RURAL JAÉN

acompañamiento | análisis | investigación | asesoramiento | formación

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

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



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

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

Económicos y muy rentables

Infórmate

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



La ingesta de aceite de oliva la semana previa a una maratón reduciría el estrés cardiaco

Un estudio nacional liderado por investigadores del Campus de Soria de la Universidad de Valladolid (UVA) sugiere que determinados alimentos como el aceite de oliva contribuirían a evitar situaciones de riesgo para los atletas en pruebas tan exigentes como un maratón.

Según recoge la Agencia de Noticias para la Difusión de la Ciencia y la Tecnología (DiCYT) en su página web, el daño muscular inducido por el ejercicio, así como el estrés cardiaco, es un factor limitante en la práctica deportiva, sobre todo en las especialidades que conllevan mucha contracción excéntrica -el movimiento muscular de extensión del músculo- como es el caso de la maratón.

“Reducir este tipo de problemas retrasaría la fatiga muscular y, por tanto, mejoraría el rendimiento físico”, ha explicado a DiCYT Juan Francisco Mielgo, investigador de la Facultad de Ciencias de la Salud de la UVA y primer autor del trabajo.

La alimentación juega un papel clave en la preparación y disputa de las modalidades deportivas de resistencia, no sólo para optimizar el rendimiento, sino también para garantizar la práctica deportiva en un estado óptimo de salud y evitar situaciones de riesgo. Los deportistas deben conocer sus necesidades de energía y qué proporción de los diferentes sustratos energéticos deben ingerir.

En este sentido, una adecuada cantidad de algunos nutrientes, como hidratos de carbono junto a proteínas, pueden retrasar o recuperar el daño muscular. Pero hasta ahora no había estudios que relacionaran esta situación con la ingesta concreta de determinados alimentos durante la semana anterior a una maratón.

Los resultados, precisa el investigador de la UVA, indican que los vegetales y el pescado, frente a la ingesta de carne, inducen a tener un menor daño muscular al fi-

nal de la carrera. Por otro lado, la ingesta de aceite de oliva y de pescado, al contrario de la mantequilla, las carnes grasas y los alimentos de pastelería, inducen un menor estrés cardiaco.

“Según los datos obtenidos en este estudio, más allá de asegurar los objetivos nutricionales para garantizar unos depósitos de glucógeno repletos y tener menos daño muscular y estrés cardiaco al final de una maratón, los corredores deben priorizar la ingesta de pescado sobre la carne como fuente de proteína, y el aceite de oliva sobre la mantequilla como fuente de grasas, además de minimizar el consumo de carne grasa y de pastelería durante la semana antes de una prueba”, detalla Mielgo. Asimismo, concluye, se deberían incluir alimentos de origen vegetal como frutas, cereales y patatas o legumbres como fuentes de carbohidratos.

Los beneficios de la Dieta Mediterránea rica en AOVE en el embarazo

Endocrinólogos del Hospital Clínico San Carlos han demostrado que seguir una Dieta Mediterránea enriquecida con aceite de oliva virgen extra y pistachos durante el embarazo mejora la salud de las gestantes y de los niños en sus dos primeros años de vida, reduciendo el riesgo de ingresos hospitalarios hasta en un 25%, según el estudio realizado sobre más de 700 niños y publicado en la revista científica *Journal of Clinical Medicine*.

El beneficio de evitar el sobrepeso durante el embarazo se traslada a la descendencia, ya que los resultados del estudio confirman que la ingesta de la Dieta Mediterránea, especialmente en mujeres que durante el embarazo tienen un índice de masa corporal menor de 25 y un nivel normal de tolerancia a la glucosa, se asocia a una reducción de in-

gresos hospitalarios de sus hijos hasta los dos años de edad, según ha informado el centro hospitalario.

“En los hijos de madres que durante el embarazo tuvieron una alimentación más saludable basada en la Dieta Mediterránea complementada con AOVE y pistachos como fruto seco se observó una reducción en los ingresos hospitalarios por causa de bronquiolitis, asma, o enfermedades infecciosas del 25%”, ha afirmado el jefe del Servicio de Endocrinología del Hospital Clínico San Carlos e investigador principal del estudio, Alfonso Calle Pascual.

Las mujeres que formaron parte del grupo de intervención mantuvieron una mayor adherencia a las recomendaciones nutricionales y menores ratios de diabetes mellitus gestacional, así como menores niveles de glucosa,

ganando menos peso durante su embarazo.

El grupo del Clínico San Carlos ya había demostrado anteriormente que una adherencia temprana a la Dieta Mediterránea con un suplemento de ingesta de aceite de oliva virgen extra y nueces puede reducir el riesgo de diabetes mellitus gestacional y otras consecuencias negativas, además de mejorar el perfil metabólico de la mujer en el postparto.

Ahora se comprueba que existe una clara relación de beneficio entre el consumo de la Dieta Mediterránea enriquecida con aceite de oliva virgen extra y pistachos para las gestantes, lo que está asociado a un mejor perfil antiinflamatorio, inmunomodulatorio y mejor microbiota, lo que induce resultados beneficiosos para la salud de los niños en sus dos primeros años de vida.

MANZANO

Flottweg

Separation Technology

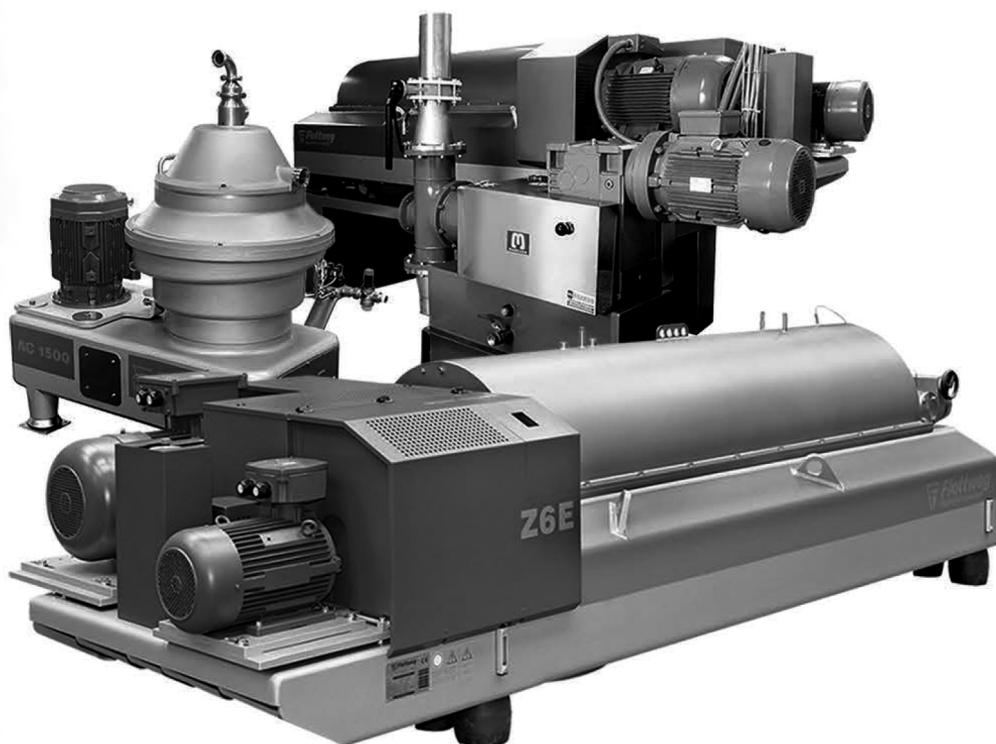
LÍNEAS COMPLETAS DE EXTRACCIÓN
DE ACEITE DE OLIVA

BODEGAS PARA DECANTACIÓN, SELECCIÓN
Y ALMACENAMIENTO DE ACEITE DE OLIVA

SERVICIO INTEGRAL DE
MANTENIMIENTO Y RECAMBIOS

100
1918-2018

UN SIGLO EN EL SECTOR OLEÍCOLA



CALDERERIA MANZANO S.A.

Bujalance (CÓRDOBA)

tlf: +34 957 170 225

www.caldereriamanzano.net

info@caldereriamanzano.net



Desarrollan un sistema de riego más eficiente para el olivar ecológico

En 2018 se inició el proyecto “Huella del agua en el sector ecológico andaluz”, cuyo objetivo principal ha sido desarrollar un sistema de gestión eficiente del riego en los cultivos ecológicos de berries, cítricos, olivar y hortícolas en fincas ubicadas en las provincias de Huelva, Córdoba, Almería y Jaén.

El Grupo Operativo “Huella del agua en el sector ecológico andaluz”, formado por Ecovalia en representación del sector ecológico andaluz, el ceiA3 junto a su grupo de investigación de la Universidad de Córdoba (AGR-228 Hidráulica y Riegos) y CO2Consulting, expuso el pasado 10 de junio sus resultados en una jornada *on line*.

En concreto, a través de las últimas tecnologías, los cultivos reciben la cantidad justa de agua, ahorrando costes y recursos. Este sistema mide la huella del agua de la producción

en base a la norma ISO 14046, identificando las oportunidades para reducir el impacto medioambiental.

En concreto, se ha diseñado un Sistema de Riego de Precisión (SRP) y una *app* para gestionar el agua y la energía de forma eficiente. El SRP está compuesto por una red de sensores que incluye una estación agroclimática, que registra variables meteorológicas que permiten conocer las necesidades del cultivo en una zona determinada; contadores, que miden la cantidad de agua de riego utilizada; y *datalogger*, que registra las mediciones de los sensores y las envía a la nube.

Así, este sistema permitirá proporcionar la cantidad de agua demandada por los cultivos en el momento necesario, utilizando la información registrada por sensores remotos ubicados en las parcelas de cultivo y transferida

mediante TIC a las aplicaciones web/móvil para el proceso de datos y toma de decisiones.

El presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, señaló que “los resultados obtenidos han sido muy positivos porque han permitido crear una herramienta muy valiosa para los agricultores. Optimiza el consumo del agua haciendo un uso eficiente de la misma para cada riego, por lo que minimiza el gasto innecesario y reduce el consumo de luz”.

Por su parte, la gerente del ceiA3, Lola de Toro, subrayó “el importante esfuerzo en divulgación y transferencia que se ha hecho por todos los integrantes, en particular por parte de Ecovalia, en representación del sector productor; y por parte del campus de excelencia internacional ceiA3, focalizado hacia el tejido del conocimiento andaluz y reforzando la internacionalización del proyecto”.

El dron, un aliado imprescindible en la investigación agronómica andaluza

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, a través del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), trabaja en colaboración con la Universidad de Sevilla y la empresa tecnológica Agrosap para conseguir una metodología que determine la uniformidad de riego a través de imágenes térmicas con drones. El objetivo es contar con una herramienta ágil y eficaz para evaluar sistemas de riego en la totalidad de la superficie de una finca.

El área de Agricultura y Medio Ambiente de Ifapa tiene como líneas prioritarias la optimización del uso del agua de riego. En el proyecto denominado “Transferencia Tecnológica para un Regadío Sostenible, SAR” se abordan cuestiones como la mejora de eficiencia del uso del agua optimizando la uniformidad de los sistemas de riego.

Según ha informado la Consejería, en la agricultura de regadío el parámetro que califica

mejor la calidad del riego es su uniformidad. Los sistemas de aspersión y superficie presentan cierta dificultad para calcular esta uniformidad en función del diseño, debido a las variables que intervienen en su funcionamiento. Por tanto, requieren de una gran atención en cuanto a la innovación sobre su análisis.

Desde el Centro Ifapa Rancho de la Merced, en sus instalaciones de Chipiona (Cádiz), se lleva años trabajando en la catalogación de las uniformidades de riego en los sistemas por aspersión, a través de un banco automático de ensayos de aspersores con viento. Actualmente -y para la evaluación de los sistemas de riego en campo- se pone a punto una metodología de evaluación que haga uso de nuevas tecnologías y más viable la determinación de la calidad del riego de una instalación.

Los drones, con la sensórica adecuada, se encuentran capacitados para, de manera sencilla y automatizada, disponer de información RGB,

multiespectral o térmica del cultivo y así ayudar a la toma de decisiones agronómicas. Estos datos pueden proporcionar información del estado hídrico de la planta y, por ende, diferenciar entre zonas bien regadas y peor regadas en una explotación agrícola. Al partir de situaciones controladas sobre la programación del riego, es posible aislar la variabilidad del estrés hídrico provocado por el propio sistema y, por tanto, disponer de un valor de uniformidad del riego.

El Centro Ifapa Rancho de la Merced inicia este año esta línea en riego por aspersión, por ser uno de los sistemas de mayor complejidad para ser evaluados y por la trayectoria investigadora del centro en esta modalidad de riegos.

La Consejería ha precisado que esta novedosa metodología permitirá analizar la información térmica obtenida desde vehículos aéreos no tripulados. La consolidación de los buenos resultados obtenidos después de este primer año supondrá una rentable herramienta práctica.



LA SENDA DEL AZAR

UN DOCUMENTAL SOBRE LA MAYOR REVOLUCIÓN AGRÍCOLA

La mayor revolución de la olivicultura, en un documental

El próximo 25 de junio -a través de un evento *on line*, único y totalmente exclusivo para los primeros 1.000 inscritos- se estrenará “*La Senda del Azar*”, un documental que muestra cómo un grupo de visionarios cambiaron la historia de la olivicultura. Dirigido por Polar Star Films y producido por Agromillora, la película quiere mostrar la metamorfosis que ha sufrido un sector con más de 3.000 años de tradición. En tan solo 25 años revolucionó el panorama del olivar español y el de toda la geografía mundial, según ha informado la empresa.

La realidad mostrada en el documental enseña cómo era hasta 1993 el modelo agronómico que llevaban a cabo los agricultores. La olivicultura se basaba en densidades bajas de 250 plantas por hectárea, una entrada en producción en el quinto o sexto año, mucha dependencia en mano de obra e inestabilidad en producciones anuales. Con la unión de los visionarios Josep Maria Ferrer, Carles Sumarroca, Joan Samsó y Fincas como Valonga y Teresa Ferrer, el paradigma nacional e internacional se transformó de una plantación tradicional a una plantación en seto y/o súper sostenible. Según ha destacado Agromillora, el nuevo tipo de paradigma no sólo suponía una transformación tecnológica y productiva, sino que además la agricultura avanzaba hacia un mo-

delo sostenible y amigable con el medio ambiente, como demuestra el balance positivo de su huella de carbono y la baja huella hídrica.

A su juicio, uno de los pilares para el éxito de este modelo ha sido la transformación de plantaciones no rentables en años de precios bajos a plantaciones que generan beneficios incluso con los precios más bajos. Así, ha detallado que el coste de producción de un kilo de aceite de oliva virgen extra por este sistema puede oscilar entre 1-1,25 euros, mientras que en el modelo tradicional no se produce por menos de 2,20 euros/kg. de aceite de oliva virgen. Es decir, “el modelo ha permitido la rentabilidad sostenible de los agricultores sin subvenciones. Actualmente el precio de venta del aceite es de 2 euros, lo que genera que el sistema tradicional sea insostenible”, ha señalado.

Según Agromillora, en la actualidad ya son 500.000 hectáreas plantadas en todo el mundo y cada año hay aproximadamente 50.000-60.000 nuevas hectáreas que pasan de un modelo intensivo a uno superintensivo. Además, ha resaltado desde 2014 se ha convertido en el modelo de referencia. Asimismo, la empresa ha resaltado que el modelo ha ayudado a crear una cultura del aceite y a incrementar su consumo en nuevos países productores como EEUU, Chile o Arabia Saudí.

El director comercial de Agromillora, José Manuel Lacarte, ha subrayado que este siste-

ma es “un ejemplo para otros sectores agrícolas en cuanto a buscar sinergias, aunar esfuerzos y conseguir un objetivo común que de manera individual jamás hubiera podido llevarse a cabo”.

“Hoy en día el olivar en seto ocupa más de 500.000 ha., y es una realidad incuestionable en todos los países olivícolas. Su desarrollo ha contribuido a la difusión de la cultura del aceite por todo el mundo y a la obtención de volúmenes elevados de aceite de oliva virgen extra. Además, lejos de permanecer inmóvil, los nuevos retos fijados para los próximos años siguen impulsando y perfeccionando el modelo”, ha precisado.

El consumo de aceite sigue creciendo

Agromillora ha detallado que el consumo de aceite de oliva ha experimentado un crecimiento constante a lo largo de los últimos 45 años. En concreto, desde los años 60 hasta hoy, el consumo del aceite de oliva ha subido un 21%. El gran salto cuantitativo se produjo a mediados de los años 90 con la entrada del modelo superintensivo y por consecuencia, el aumento del consumo en países de gran demanda y poder adquisitivo como Estados Unidos, Australia, Canadá o Japón, entre otros. De 1.667.000 t. de aceite consumidas en 1991 se ha pasado a un consumo de 3.041.000 t. en el año 2013, lo que equivale a un incremento del 82%.



HERPASUR SA
CALDERERÍA INOX

**LA CALIDAD
NUESTRA RAZÓN,
DE SER LÍDER**

FÁBRICA Y OFICINA:
Polígono Industrial El Portal
C. Sudáfrica, Parcela 83
11408 Jerez de la Frontera (Cádiz)

Tlf: + 34 956 14 32 71
Fax: + 34 956 14 36 27
Email: info@herpasur.com
www.herpasur.com





Crean un sistema de referencia y armonización de paneles de cata de AOV

La Universidad de Granada (UGR) ha participado en Interpanel, un grupo operativo de la Asociación Europea para la Innovación (AEI) en materia de agricultura productiva y sostenible, que ha desarrollado un proyecto colaborativo con empresas del sector para crear un sistema de referencia y armonización de paneles de cata de Andalucía.

El proyecto Interpanel ha tenido como objetivo principal la convergencia y armonización de resultados emitidos por los paneles de cata de aceite de oliva virgen mediante la creación de un sistema de colaboración en red que permite el establecimiento de reglas, procedimientos y criterios a aplicar, y siempre apoyado en el uso de materiales que sirven como referencia de entrenamiento.

Este grupo operativo, coordinado por la Fundación para la Promoción y Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva, cuenta con la participación del grupo de investigación "Análisis en Alimentación y Medioambiente" FQM-232 del Departamento de Química Analítica de la Universidad de Granada (UGR). Además también han intervenido el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), el Consejo Regulador de la DOP Sierra de Segura y Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía".

Según ha señalado la Universidad de Granada, una de las principales problemáticas dentro del sector es la falta de materiales que sirvan como referencia de entrenamiento para los catadores que conforman los diferentes paneles de cata. Por ello, dentro de este proyecto se apuesta por la elaboración y certificación de materiales de referencia para su uso en análisis sensorial obtenidos a partir de muestras reales de aceites de oliva.

El equipo de investigación de la UGR, coordinado por los doctores Luis Cuadros Rodríguez y Antonio González Casado, a través de la Unidad de Cualimetría y Metrología Quími-

ca (CMQ), ha puesto a disposición del grupo operativo su amplio conocimiento acerca del proceso de elaboración y certificación de materiales (tanto a nivel químico como metrológico y estadístico) gracias a la experiencia adquirida en campañas anteriores para la elaboración y certificación de materiales de referencia de aceite de oliva.

En el organigrama del proyecto, el centro granadino ha participado como entidad certificadora de materiales de referencia, llevando a cabo los estudios homogeneidad, caracterización y estabilidad necesarias para lograr la certificación de los patrones seleccionados previamente elaborados en las instalaciones del Centro "Venta del Llano" del Ifapa.

Para los estudios de homogeneidad y estabilidad se ha puesto a punto un nuevo método analítico basado en HS-SPME-GC-MS para la obtención de una "huella dactilar" instrumental característica del perfil de compuestos volátiles orgánicos responsables del flavor de las muestras de aceite. Además, se han establecido nuevos criterios para la estimación del valor certificado y el cálculo de incertidumbre asociada basados en la aplicación de estimadores propios de la estadística robusta.

Este proyecto, que ha tenido una duración de 24 meses y concluyó en diciembre de 2019, ha sido financiado por Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural (Fondos FEADER) a través de la Asociación Europea de Innovación para la Productividad y Sostenibilidad Agrícola (EIP-AGRI) y la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía con un presupuesto de 284.950 euros.

Una vez finalizado el proyecto se fomentará el uso y la inscripción de nuevos paneles de cata dentro del sistema en red, así como promover la creación de nuevos materiales de referencia aplicando los protocolos desarrollados dentro del mismo.

Promover el consumo y la investigación, próximos retos de Assitol

Anna Cane ha sido reelegida para presidir el grupo de aceite de oliva de la Asociación Italiana de la Industria Oleícola (Assitol), quien ha apostado por continuar promoviendo el consumo de aceite de oliva a través de la educación y la alimentación saludable, así como su colaboración con el mundo de la investigación.

"Mi trabajo durante los próximos dos años quiere ser lo más dialogante e inclusivo posible con todos los actores de la cadena de suministro y las instituciones", señaló Cane, al tiempo que subrayó que el objetivo es la mejora del aceite de oliva, "demasiado trivializado en el uso diario y poco conocido a pesar de los cientos de producciones de Italia".

"No es cierto, como lamentablemente escuchamos a menudo, que todos los aceites son iguales, ya que los diferentes sabores y aromas nos hablan de mundos diferentes, todos por descubrir. Es por ello que debemos continuar promoviendo el producto a través de la educación y la alimentación saludable", consideró.

Precisamente en el consumo, según Assitol, las consecuencias de la pandemia se sentirán en la segunda mitad del año. Así, durante el confinamiento, las ventas de aceite de oliva han crecido casi un 10%, mientras que los datos de la asociación para 2019 muestran un aumento de las exportaciones del 3,2%, en particular en Gran Bretaña (+14,3%), Alemania (+18%) y Estados Unidos (+1,2%), "cifras que difícilmente pueden repetirse en la segunda mitad de 2020, precisamente debido al cierre del canal Horeca y a su lenta recuperación".

La asamblea del grupo de aceite de oliva de la entidad también confirmó su intención de apoyar el mundo de la investigación. Entre estas iniciativas destaca el proyecto europeo OLEUM, coordinado por Alma Mater-Universidad de Bolonia, dentro del programa Horizonte 2020.



Asistencia técnica rápida y eficaz

Keeps you up and running

Los programas de mantenimiento preventivo de GEA Westfalia Separator Ibérica están diseñados para mantener la planta y los equipos en estado operativo y alargar su vida útil.

Disponemos de un equipo de especialistas con amplia experiencia en todo el mundo que recibe una formación periódica que les permite ofrecer soluciones avanzadas, además de un taller autorizado certificado de acuerdo con la norma DIN EN ISO 9001 que ofrece un alto estándar de calidad.

Nuestro compromiso con el cliente es estar cerca dondequiera que se encuentre, 24 horas al día, los 365 días al año.



GEA engineering for
a better world

gea.com



Almendricultura: ¿una alternativa y complemento a la olivicultura?

“La almendricultura como alternativa y complemento a la olivicultura” fue el eje central del Diálogo On line celebrado el pasado 4 de junio y organizado por Juan Vilar Consultores Estratégicos, en el que participaron más de 500 profesionales de 17 países. En el encuentro, se constató que las buenas perspectivas económicas y de expansión del almendro están incentivando su implantación en nuevas zonas de cultivo, que presentan unas condiciones más adecuadas para la obtención de buenos niveles productivos, como es el caso de la provincia de Jaén.

El encuentro fue inaugurado por la vicepresidenta tercera de la Diputación y presidenta del Consejo de Administración de Ferias Jaén, África Colomo, quien señaló que “llevamos varios años potenciando y fomentando diversos cultivos alternativos al olivar, con el fin de diversificar la producción primaria de la provincia con el objetivo de que nuestra economía no dependa de un único producto y seamos capaces de abrir nuevos nichos de mercado y nuevas posibilidades de empleo”. “En este sentido son varias las acciones que desde la Diputación se vienen trabajando, centradas en el almendro y el pistacho, sobre todo, y también en el cerezo y la stevia, entre otros cultivos”, añadió.

Por otro lado, Colomo indicó que “mediante este diálogo y gracias a los expertos que nos acompañan, se va a poner de manifiesto las sinergias en cuanto a innovación, tecnología y cultivo, que podemos aprovechar de nuestra experiencia en el cultivo del olivar y que pueden ser perfectamente extrapolables a otros cultivos, como puede ser el caso del almendro”.



Por su parte, el consultor estratégico Juan Vilar, moderador del Diálogo, realizó un diagnóstico sobre la situación actual tanto del olivar como del almendro y precisó que el olivar se encuentra en plena expansión, ya que representa 11,5 millones de hectáreas del planeta en 67 países de los cinco continentes. En 2019, tras 20 años de crecimiento, se registró un parón, debido, entre otros factores, al incremento en la plantación ese año de 70.000 hectáreas de almendro a nivel internacional, según apuntó Vilar.

Para el próximo año, se prevé una producción de 1,6 millones de toneladas de almendra, lo que supondrá un crecimiento del 33% en sólo dos años. “Este aumento más que considerable hay que tratarlo con cautela, ya que es complicado absorber ese incremento de la producción desde el punto de vista del consumo”, aseguró el consultor.

En el encuentro se apuntó que España es el mayor importador y el país con más superficie de almendro, seguido de Estados Unidos y Australia. A nivel mundial se contabilizan 1,9 millones de hectáreas de almendro, con producciones constantes de 1,5-1,6 millones de toneladas en la actualidad.

El responsable comercial de Agromillora, Manuel López, realizó durante su intervención un recorrido geográfico por todo el planeta, analizando las plantaciones que se han realizado en los últimos años, tanto de olivar como de almendro.



“Llevamos diez años viendo plantaciones y consideramos que el futuro, por nuestra experiencia, se encamina hacia el olivar el seto. Además, estamos constatando que el comprador busca cada vez más la diferenciación del producto y en nuestro caso, ha buscado otro tipo de variedades como la arbosana o la lecciana, por ejemplo”, explicó López.



Por su parte, el director general de CBH, Pablo Vega, precisó que “la evolución ha ido dirigida hacia la mecanización y la reducción de costes en la producción. No hay ningún modelo económico que no trabaje en la rentabilidad de las explotaciones y, en ese sentido, trabajar en la reducción de costes es fundamental”.

“En el caso de la almendra, el liderazgo de Estados Unidos, está propiciando que hayan absorbido el incremento de la producción tan espectacular que se está produciendo en los últimos años”, apuntó Vega.



A su vez, el director general de Dafisa, Antonio Jiménez, consideró que es necesaria “una implicación muy directa por parte del productor” y que “el sector del olivar debe trabajar en el aumento del consumo y debe aprender de la labor realizada en Estados Unidos, primer productor mundial de almendra, que está trabajando muy duro en la comercialización, con una implicación muy directa del agricultor y creo que puede ser la línea a seguir en la olivicultura”.

Mercacei Magazine *Julio 2020*

“Especial Almendricultura”

Consideraciones sobre un sector en expansión vinculado con la olivicultura

¡PINCHA AQUÍ PARA INFORMARTE!





La combinación de gallinaza y alperujo genera un abono de calidad y sin malos olores

Un equipo de investigación multidisciplinar de la Universidad de Córdoba (UCO) liderado por la investigadora del grupo de Ingeniería Química M^a Ángeles Martín, integrado por investigadores de ese grupo y que ha contado con la participación del investigador Adolfo Peña Acevedo del grupo de Hidrología e Hidráulica Agrícola se ha centrado en la búsqueda de soluciones a los residuos agrícolas generados en la provincia cordobesa. En concreto, el estudio del centro docente combina estiércol de pollo, residuos de olivo y paja de cereal para obtener compost



estable y de calidad, con beneficios económicos y ambientales.

Según la UCO, la industria avícola en la provincia genera grandes cantidades de estiércol de gallina, un residuo conocido como gallinaza que hay que tratar adecuadamente por motivos medioambientales. Así, sumando la gallinaza a los subproductos de dos cultivos predominantes en la provincia como son el olivo y el cereal, el equipo investigador ha conseguido generar un abono orgánico resultado de la valorización de estos residuos a través del proceso de “co-compostaje” (degradación controlada de residuos orgánicos mezclando residuos orgánicos sólidos). De esta manera, se obtiene un producto de alto valor agronómico a partir de residuos agrícolas.

La evaluación de la viabilidad técnica de co-compostar gallinaza, alperujo y restos de po-

da de olivo con paja de cereal en la planta de compostaje Coto Bajo de Córdoba implicó un seguimiento del proceso en términos de calidad y estabilidad del producto final, así como del impacto oloroso derivado del tratamiento, ya que uno de los principales problemas de los fertilizantes a partir de estiércol es la emisión de olores desagradables.

Para evitar el mal olor se incluyó, como novedad en el estudio, un tratamiento fermentativo de la mezcla previo al proceso de co-compostaje que facilitó la descomposición de la materia orgánica y minimizó las emisiones olorosas.

La combinación de ambos tratamientos (fermentativo y co-compostaje) ha permitido obtener un producto final higienizado, estable y de calidad con el consiguiente beneficio ambiental y económico que se deriva de la valorización de residuos.

MADE TO BE OPENED

We design packaging masterpieces starting from the concepts of innovation, beauty, exclusiveness and functionality.

The best solutions, preserving the uniqueness of every creation, through beauty on top.

Little masterpieces designed to preserve. Luxury closures, “Made to be opened”.

Tapi | UNIQUENESS INSIDE
BEAUTY ON TOP

COLLECTION | SIGNATURE | REVÒ

tapigroup.com





Un proyecto piloto para el control de la mosca del olivo en Navarra

El Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA) coordinará un proyecto piloto cuyo objetivo principal es demostrar la viabilidad de la combinación de los tratamientos fitosanitarios clásicos con un método de control de captura y muerte de las moscas del olivo mediante un atrayente alimenticio en estado sólido.

El INTIA ha recordado que la mosca del olivo causa descensos en las producciones de los olivos (por la caída de las aceitunas dañadas) y la pérdida de calidad en los aceites de oliva. En los últimos años, los daños producidos por la mosca del olivo en Navarra han sufrido un incremento muy notable respecto a hace dos décadas.

A su vez, los fitosanitarios autorizados y/o efectivos contra esta plaga cada vez son menos, por lo que son necesarias otras soluciones alternativas para el control de este dañino insecto, según ha explicado este organismo.

Por ello, se ha puesto en marcha el proyecto PDR “Demostración del control de poblaciones de *Barctocera oleae* mediante trapeo masivo con apoyo de tratamientos fitosanitarios para la reducción de daños en aceituna en el ámbito de influencia del Trujal Mendía de Arróniz”, que comenzó el pasado 1 de junio y finalizará el 31 de diciembre de 2021.

La principal innovación del proyecto consiste en la utilización de trampas de fosfato diamónico sólido frente a otros tipos de trampas líquidas que requieren mayor trabajo de mantenimiento por parte del agricultor.

El método consiste en colgar de las ramas del olivo un determinado número de trampas de color amarillo (al ser este un color que atrae a las moscas) que contiene un atrayente alimenticio, el fosfato diamónico, de manera que una vez que entran las moscas dentro de la trampa ya no pueden salir y mueren. Además, este método conseguirá disminuir el número de tratamientos fitosa-

nitarios en el cultivo del olivo con el consiguiente beneficio medioambiental.

Las acciones contempladas en el proyecto se realizarán en dos zonas de producción de aceituna pertenecientes al Trujal Cooperativo Mendía situado en Arróniz. La principal variedad con la que se quiere trabajar es arróniz, por su mayor sensibilidad al ataque de la mosca, aunque también se trabajará en parcelas de la variedad arbequina de la zona.

Trujal Mendía

El Trujal Mendía es una cooperativa que se fundó en 1992 en Arróniz (Navarra) y surgió mediante la asociación de 22 antiguos trujales de la Zona Media. Actualmente, cuenta con más de 4.000 socios, siendo el trujal más representativo de la Comunidad Foral.

En concreto, se cultivan 900.000 olivos en 2.800 hectáreas y se producen 1.500 toneladas de aceite de oliva virgen al año, la mitad del aceite que se elabora en Navarra.

La DOP Estepa espera duplicar el uso de cubiertas vegetales en los próximos cinco años

Los técnicos y agricultores de la DOP Estepa, en colaboración con el Instituto de Agricultura Sostenible y la Universidad de Córdoba (UCO), están apostando por la implantación y el desarrollo de una serie de técnicas agronómicas que garanticen el control de la erosión y eviten la pérdida de materia fértil en las explotaciones. La entidad espera que, de aquí a cinco años, el 80% del olivar perteneciente a la denominación practique una agricultura más conservativa, responsable y respetuosa.

El Consejo Regulador de la DOP Estepa ha informado de que continuará promoviendo acciones encaminadas a mejorar las prácticas en aras de fomentar la rentabilidad y la sostenibilidad de las explotaciones olivareras de su territorio.

A día de hoy, más del 40% de estas explotaciones, cuentan ya con cubiertas vegetales como medida práctica para el control de la erosión. La denominación espera que, de aquí a cinco años, esa cifra se duplique y al menos el 80% del olivar perteneciente a la DOP Estepa practique una agricultura más conservativa, responsable y respetuosa.

El proceso hacia un olivar sostenible se encuentra hoy en sus primeras fases. El objetivo de la entidad es demostrar, a través de diferentes ensayos, la efectividad del uso de cubiertas vegetales en el control de la erosión. Por ello, se está aplicando en aquellas parcelas de olivar que tienen suelos muy degradados y con presencia de animales como, por ejemplo, conejos.

El proyecto incluye, además, la incorporación de un sistema de monitorización del riesgo de erosión (a escala de explotación y para todo el territorio de la DOP Estepa), así como ensayos para el control y la mejora de grandes cárcavas.

Mediante la aplicación estas técnicas, y junto a los registros de producción, se estudiarán los comportamientos que se desarrollen en las explotaciones olivareras durante los próximos años, con el objeto de garantizar la bondad de las prácticas descritas.

Asimismo, la DOP facilitará a sus asociados todos los estudios teóricos y resultados prácticos que se vayan obteniendo durante el proceso, para continuar con su labor formativa y volcada en la producción del mejor AOVE.



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: 29 de mayo de 2020.

Aceites de oliva virgen extra ecológica (Precio euros)

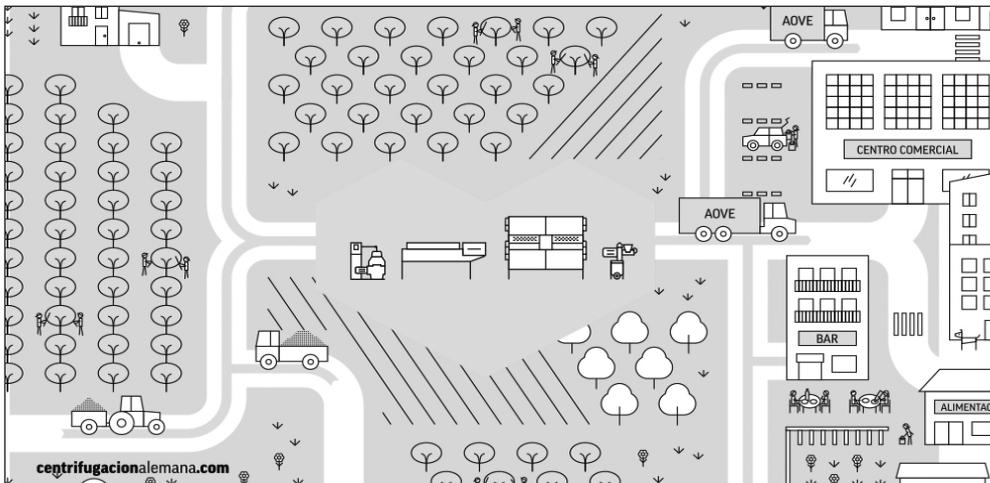
MARCA	LATA 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
Alhema de Queiles		33,00 (3 l.)			9,37
Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña					10,00
Belvis de las Navas					23,90
Borges			3,50		3,65/3,99
Calandina Ecológico			5,99		
Campomar Nature Bio		19,25 (2,5 l.)	5,99	7,99	
Carbonell Eco				4,49/5,69	5,49
Carrefour Eco				3,32	
Castillo de Canena Picual Biodinámico					23,00
Castillo de Tabernas	50,00	76,50 (cristal 5 l.)		13,25 (Coupage)	
Dama de Elaia					14,50
El Corte Inglés Ecológico				4,56	4,49
El Lagar del Soto	35,95				5,79 (lata)
El Maltés		22,00 (lata 2,5 l.)	10,00 (lata 1 l.)		5,50 (lata)
Eolea Ecológico				8,75	
Finca La Torre		36,00 (lata 2,5 l.)			18,90
Hacienda Guzmán Ecológico					21,00
LA Cuisine					6,19
LA Organic (LA Amarilla de Ronda)					14,95
L'Estornell Eco			13,00	16,50 (lata)	3,90
La Española Ecológico				13,80/14,30	4,70
Luque	31,50	34,75 (lata 3 l.)		3,99	
Nuñez de Prado	39,00				7,47/8,27
N Organic					14,50
Olivar de Segura	27,99		7,77	6,57	14,95
Oro del Desierto Ecológico				6,25	11,00
Oro de Génave				5,65	5,59/5,95
Padilla Oliva Bio	50,00			13,00	6,00 (lata)
Paño de Quirós					12,50
Paño Piedrabuena					7,50
Parqueoliva					5,00
Rincón de la Subbética				6,50	4,25
Románico Ecológico					4,88
Señorío de Vizcántar Ecológico				6,50	
Sierra de Génave					4,50
Soler Romero					7,95
Veá (Lérida)	54,00	7,90 (0.370 l.)	15,00	5,80 (frasca 0,25 l.)	10,29/10,72
Verde Mágina Ecológico	27,55				8,25
Vieiru		20,50 (lata 3 l.)			2,99
Viriato	34,00 (vidrio 5 l.)			9,00	11,50

Aceite de orujo de oliva (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	0,4	15,10		1,70/1,88
La Masía Lindoliva		10,15/12,09		1,68/2,09

Aceite de oliva (Precio euros)

MARCA	GRADOS	LATA 5 L.	ENVASE 5 L.	ENVASE 2 L.	BOTELLA 1L.
Carbonell	0,4º	20,99	12,99	7,95	2,89/3,99
Coosur Sabor			19,94	5,70	3,67/3,69
Coosur Suave			19,94		3,67/3,69
Dintel	0,4º/1º		15,95	8,80 (3 l.)	4,75
Koipe Sabor	1º	11,75 (env. 3 l.)	19,15	7,44	3,75/3,95
La Española Sabor Suave	0,4º	21,99	19,45	5,70	3,79/3,99
La Española Sabor Intenso	1º	15,40	19,45		3,60/3,99
La Masía Suave	0,4º		10,75	8,53/8,95 (3 l.)	2,30/3,36
La Masía Sumum			10,75	8,53/8,95 (3 l.)	2,30/3,36
Ybarra Suave		23,99	22,99	9,49 (3 l.)	2,38/3,29
Ybarra Más Sabor				9,95 (3 l.)	2,38/3,29



EN EL
CORAZÓN
DEL ACEITE





SE VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

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

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

SE VENDEN

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

Teléfono: 625 683 192

VENDEMOS

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

Más información: 639 662 170

SE BUSCA

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

Teléfono: 661 500 154

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE VENDEN

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

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

SE BUSCA

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

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

Más información: 630 825 235

SE VENDE

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

Más información: 958 463 046

SE VENDE

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

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

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

Andalucía respalda la modernización de explotaciones e industrias olivareras con 75 millones en ayudas

La consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo, ha resaltado el respaldo que ofrece la Junta de Andalucía a los proyectos de modernización de explotaciones e industrias del sector del olivar andaluz, que se traduce en 75 millones de euros sumando las líneas de ayudas que se abrirán en los próximos meses y los recursos que próximamente se abonarán a los beneficiarios con la resolución definitiva de incentivos anteriores.

Crespo se ha referido a este apoyo del Gobierno andaluz durante la firma del convenio por el que la Junta cede un espacio en el Parque Científico y Tecnológico de Mengíbar (Geolit) para albergar la sede del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Jaén, y ha resaltado el esfuerzo que ha realizado el sector andaluz para “tecnificar y dar posibilidades medioambientales” a un olivar “cada vez

más sostenible” que, además, contribuye a fijar la población al territorio.

En cuanto a la internacionalización, Carmen Crespo se ha referido a los países orientales como ejemplo de nuevos destinos aún por conquistar. En concreto, la consejera ha apostado por adaptarse a las necesidades de los nuevos consumidores para “abrir mercados” que permitan “absorber toda la posibilidad que tenemos de producción de aceite” en lugar de limitarla.

IGP Aceite de Jaén

La Indicación Geográfica Protegida Aceite de Jaén es la primera de España que ampara aceite de oliva virgen extra y en el proceso de su reconocimiento europeo ha podido contar con el apoyo de la Junta de Andalucía.

El pasado mes de enero, Carmen Crespo ya mantuvo una reunión con Manuel Parras, presidente de la Federación de Produc-

tores de Aceite de Oliva de Jaén, en el que recalcó su compromiso con la puesta en marcha de esta IGP jiennense a la que está respaldando desde sus inicios a través de la promoción de los aceites protegidos por esta mención de calidad.

Por su parte, la Diputación Provincial de Jaén ha informado de que continuará apoyando los trabajos para la puesta en marcha de la IGP Aceite de Jaén con la firma de un nuevo convenio por valor de 25.000 euros que se destinarán a la realización de los trámites necesarios para la constitución de su consejo regulador.

El diputado de Agricultura, Ganadería, Medio Ambiente y Cambio Climático, Pedro Bruno, ha enmarcado la nueva colaboración con esta entidad en “el apoyo que desde el principio le brindamos y que se ha traducido en la firma de dos convenios previos dotados con 35.000 euros”.



Agenda

Del 29 al 30 de junio

Jornadas WOOE: Retos del sector oleícola post pandemia

Los próximos días 29 y 30 de junio se celebrarán las Jornadas WOOE, un encuentro virtual a través de Zoom que reunirá a expertos del sector del aceite de oliva bajo el lema "Desafíos del sector oleícola post COVID-19". En este evento on line se dará respuesta al futuro del sector, a los retos a los que debe enfrentarse y cómo hacerlo.

El lunes 29 de junio a las 16:30 horas tendrá lugar la primera mesa redonda bajo el título "Actual situación del sector de elaboración del aceite de oliva. Tendencias, retos y estrategias". Moderada por el analista oleícola internacional y consultor estratégico Juan Vilar, en ella participarán Gabriel Estévez, responsable de compras de aceite de oliva de Sovena; Antonio Gallego, director comercial del Grupo Migasa y presidente de la Asociación Española de la Industria y Comercio Exportador de Aceites de Oliva y Aceites de Orujo (Asoliva); Antonio Luque, presidente de Dcoop; e Ignacio Silva, presidente de Deoleo.

"La industria conservera, la distribución, colectividades, comportamiento del consumidor y aceite de oliva" centrará la segunda

mesa redonda que se celebrará el martes 30 de junio a las 16:30 horas. En ella intervendrán Roberto Carlos Alonso, vicepresidente general de la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescado y Mariscos (Anfaco-Cecopesca); Pedro J. Domínguez, director comercial de Nielsen; Carlos Jiménez, director de Operaciones del Grupo Acesur; Felipe Medina, secretario general de la Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (Asedas); y Juan Vilar, como moderador.

Vilar ha destacado que estas jornadas virtuales "son unos encuentros transversales, que llegan en un momento vital" y ha subrayado que los participantes abordarán "ámbitos, aspectos y circunstancias que regirán la evolución de la olivicultura internacional durante los próximos años".

Organizadas por Pomona Keepers, empresa fundadora de la World Olive Oil Exhibition (WOOE), e Ifema, las jornadas virtuales cuentan con el patrocinio de la Junta de Andalucía y la Diputación Provincial de Jaén.

www.oliveoil exhibition.com/jornadas2020



PEDRO J. DOMÍNGUEZ
Director comercial, Nielsen

FELIPE MEDINA
Secretario general, ASEDES

ROBERTO ALONSO
Vicesecretario general, Anfaco, CECOPECSA

CARLOS JIMÉNEZ
Director de operaciones, Grupo Acesur



GABRIEL ESTÉVEZ
Responsable de compras de aceite de oliva, Sovena

IGNACIO SILVA
Consejero delegado, Deoleo

ANTONIO LUQUE
Presidente ejecutivo, DCOOP

ANTONIO GALLEGO
Director comercial de MIGASA y presidente de ASOLIVA

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

Calendario de Ferias y Eventos en 2020

- 1** Junio 2020

 - Del 19 al 20 de junio
EXPOAZEITE
Sao Paulo (Brasil)
info@futuroliva.com
www.foodexpo.com.br/expoazeite
 - Del 23 al 25 de junio
CURSO COCINANDO CON VIRGEN EXTRA
On line
proyectos@fguma.es
www.fguma.es/course/cocinando-virgen-extra/
 - Del 29 al 30 de junio
JORNADAS WOOE
On line
www.oliveoil exhibition.com
www.oliveoil exhibition.com/jornadas2020
- 1** Julio 2020

 - 30 julio
OLIO NUOVO DAYS HEMISFERIO SUR
París (Francia)
www.olio-nuovo-day.com
 - Del 30 al 31 de julio
I CONGRESO LATINOAMERICANO DE ACEITE DE OLIVA
Montevideo (Uruguay)
congresolao2020@gmail.com
www.congresolao2020.fq.edu.uy
- 1** Agosto 2020

 - Del 13 al 15 de agosto
VIETFOOD AND BEVERAGE
Ho Chi Minh City (Vietnam)
vietfood@vinexad.com.vn
www.hcm.foodexvietnam.com/en

CONTIGO
DÍA A DÍA

PAC 2020
PARA TRAMITARTE
Y ANTICIPARTE
LA PAC

AgroBank

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



ALTA EFICIENCIA
ENERGÉTICA

LAS PIEZAS SOMETIDAS
AL DEGASTE ESTÁN
REVESTIDAS CON MATERIAL
ANTIDESGASTE

ARRANQUE GRADUAL
MEDIANTE INVERTER

AISLAMIENTO DEL TERRENO
MEDIANTE SOPORTES
ANTI-VIBRADORES

DECANTER SERIE SPI, LA SERIE MAS VENDIDA EN EL MUNDO

Decanter SPI 888, entre las líneas
de mayor capacidad productiva
en el mercado.

Alta producción y Máxima calidad.



OFICINA JAÉN

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



OFICINA ZARAGOZA

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

info.spain@pieralisi.com

GRUPPO

PIERALISI
INNOVADORES POR PASIÓN