

Información · AOVE · OLIVAR **Mercacei** **SEMANTAL**

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

En Exclusiva: Entrevista a Antonio Luque, presidente de Dcoop
pág.8

Los actores Nicolás Coronado, Raquel Meroño y Leo Harlem versionan recetas de toda la vida con los aceites de oliva como ingrediente estrella
pág.15

Andalucía y Extremadura suspenden la recogida nocturna de aceituna en olivares superintensivos
pág.18

Ya está en el mercado la esperada *Guía EVOOLEUM 2022*
pág.19

Med Index, un sistema de etiquetado adaptado al AOVE
pág.20

Investigadores consideran esencial el manejo extensivo de cubiertas vegetales de olivar para incrementar la diversidad de especies
pág.24

Las Olimpiadas del olivo

Por Pandora Penamil Peñañuel

Este pasado verano, con un año de retraso por culpa de la pandemia, se celebraron los Juegos Olímpicos de Tokio 2020.

Unos Juegos absolutamente descafeinados, eso sí, por la ausencia de público. Cuenta la leyenda que, allá por el siglo VIII a. C., Dáctilo Heracles Ideo y cuatro de sus hermanos corrieron a la ciudad griega de Olimpia para entretener al recién nacido Zeus. El ganador de la carrera, Heracles, se hizo acreedor a portar una corona de olivo y estableció la costumbre de celebrar la serie de eventos deportivos -los actuales Juegos Olímpicos- en honor al padre todopoderoso de los dioses del Olimpo. Y es que el árbol milenario, símbolo universal de paz, abundancia, fertilidad, armonía o victoria, ha sido protagonista -directo o indirecto- de numerosos hechos y anécdotas a lo largo de la Historia, al igual que su mágico elixir, el oro líquido, un término acuñado hace casi 3.000 años por Homero. De hecho, el gran poeta griego cuenta en su *Ilíada* que el famoso caballo de Troya, protagonista de la guerra más famosa de la antigüedad (1.300 a. C.), en la que la inquebrantable Troya cayó ante Grecia tras una década de asedio, fue construido con madera de olivo en la región de Anatolia, de donde es originario. Un plan concebido por Ulises e instigado por Atenea, la hija de Zeus y diosa guerrera de la sabiduría y la estrategia, que obsequió a la Humanidad con el árbol sagrado.



Platón, otra gran figura de la Grecia clásica, discípulo de Sócrates y maestro de Aristóteles, fundó en el año 387 a. C., a su regreso a Siracusa, su famosa Academia en un bosque sagrado de olivos situado a las afueras de Atenas. El filósofo impartía sus clases magistrales bajo la sombra de un ejemplar del mítico árbol, del que se dice que sobrevivió 2.400 años, hasta que en 2013 fue talado de forma clandestina con nocturnidad y alevosía, acaso para servir de combustible en alguna chimenea casera. Antes, en los años 70, ya

había sufrido un grave incidente cuando un autobús lo arrancó al empotrarle contra él, si bien en aquella ocasión la intervención de la Universidad de Atenas pudo evitar su desaparición, procediendo a su replantación. La barbarie de los tiempos modernos... Y es que el olivo -y su fruto, el AOVE- es parte de nuestro ADN, pero además de cuidarlo debemos difundir su verdad por todo el mundo. Si conocemos todas estas anécdotas de la historia es porque alguien las escribió y han llegado hasta nuestros días. Aunque en estos tiempos modernos seamos a veces más bárbaros que entonces, algunos nos proponemos seguir contándoles a las generaciones venideras lo importante que es este árbol y, sobre todo, el virgen extra. En la *Guía EVOOLEUM 2022*, de la que se extraen estas historias, seguimos promocionando esta cultura maravillosa que nos han legado nuestros ancestros. ¿Conseguiremos honrarla como se merece?

Somos conscientes del valor de las materias primas
Aprovechando al máximo los recursos, sin desperdiciar recursos.



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

“Patrocina la Noticia de la Semana”

“Previsiones iniciales de campaña en los principales países productores”

pág.6

*¿Todavía no
recibes Mercacei?*



*La información que
marca la diferencia*

Suscríbete a la actualidad del sector oleícola

*Información única que hace más rentable tu
negocio y la toma de decisiones*

**SUSCRÍBETE
PINCHANDO AQUÍ**



**SUSCRIPCIÓN
PREMIUM
TODO PAPEL Y
TODO DIGITAL**

ESTO ES LO QUE RECIBIRÁS DURANTE EL AÑO:

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

236
€/año

*-menos de 20 €
al mes-*

EL GRUPO EDITORIAL OLEÍCOLA MÁS GRANDE DEL MUNDO
LÍDERES EN PAPEL: 10.000 ejemplares de difusión por publicación
LÍDERES EN DIGITAL: 3.500.000 páginas vistas/mes



Mercacei
GRUPO EDITORIAL



Fundadora:
M. Dolores Peñafiel Fernández

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

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 €)

Depósito Legal:
M 28733 - 1994
ISSN
1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



sumario

1	Editorial
4	Sumario
5	Análisis de Mercado
6	Actualidad
	• Previsiones de campaña
	• En Exclusiva
10-14	Mercado
15	Actualidad
	• Promoción
	• Legislación
	• Lanzamientos
	• Nutri-Score
	• Calidad
	• Salud
	• Sostenibilidad
	• Pagos & Ayudas
	• Eventos
27	Comercio Exterior
30	Precios al Detall
32	Anuncios Breves
33	Agenda

Actualidad

Assitol insta a redescubrir el AOVE en el Día Mundial del Corazón

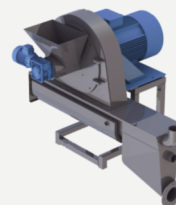
Con motivo del Día Mundial del Corazón, celebrado el 29 de septiembre, la Asociación Italiana de la Industria del Aceite de Oliva (Assitol) ha destacado la importancia de redescubrir la alimentación saludable y el papel del aceite de oliva virgen extra como un gran aliado contra el colesterol, la obesidad y las enfermedades cardíacas.

La asociación ha recordado que la investigación científica ha reconocido ampliamente la capacidad de la Dieta Mediterránea para actuar de forma preventiva frente a los trastornos cardiovasculares. “No es su único mérito, sin duda es el más importante y está íntimamente ligado al papel del aceite de oliva virgen extra, enemigo acérrimo de la obesidad, la diabetes y los estados inflamatorios, condiciones previas para una mala salud cardíaca”, ha resaltado.

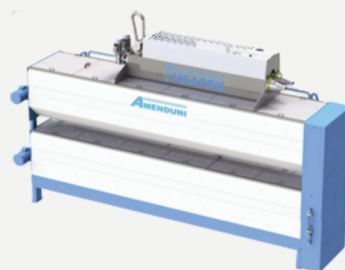
“El aceite de oliva virgen extra es un auténtico concentrado de salud, pero el principal beneficiario de sus extraordinarias propiedades es el corazón. Por eso hay que potenciar su consumo en el marco de la Dieta Mediterránea”, ha resaltado Anna Cane, presidenta del Grupo de Aceite de Oliva de Assitol.



EVO LINE
NUEVO DECANTER



NUEVOS MOLINOS
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED
NUEVO NUEVO MODELO



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

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





Aceite de oliva

Mercado inoperativo mientras se va agotando el aceite viejo

al inicio de la campaña de verdeo en las regiones productoras, los mercados siguen a la baja debido a la ausencia de aceite viejo y la tranquilidad de la producción. Se realizan escasas operaciones en general y el sector se mantiene a la espera de ver si el aforo de la Junta se va cumpliendo y tiene alguna repercusión al alza en los precios.

Jaén

Mercado totalmente inoperativo en la provincia, ya que los envasadores se encuentran aguantando con sus existencias. No queda mucho aceite viejo en general, quizás un 20% como mucho. Por ello, el lampante se establece a 2.900/2.950 €/t.; el virgen, a 3.050/3.100 €/t.; el AOVE, a 3.200/3.300 €/t.; y el refinado, a 2.950 €/t.

Córdoba

No hay operatividad en el mercado debido a que el comprador se mantiene tranquilo y sin prisa por vender. A excepción de otras provincias, en Córdoba todavía queda bastante aceite viejo y está muy distribuido. En este sentido, se establece el lampante a 2.900 €/t.; el virgen, a 3.000/3.050 €/t.; el AOVE, a 3.200/3.400 €/t.; y el refinado, a 2.950 €/t.

Sevilla

Mercado que no termina de romper y mantiene la inoperatividad de las semanas anteriores. Queda muy poco aceite viejo y se espera que la producción coincida con el aforo de la Junta. En este contexto, el lampante se establece a 2.900 €/t.; el virgen, a 3.000/3.100 €/t.; el refinado, a 2.950 €/t.; y el AOVE, a 3.250/3.400 €/t.

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

↓ Iberia de Aceites S.L.

Málaga

Mercado totalmente parado en el que no se registra operatividad, con algo de aceite de todas las categorías. Se percibe cierta estabilidad a la espera de que se reactive el mercado. Una semana más, no se muestran cotizaciones para ninguna categoría.

Castilla-La Mancha

Apenas se ha registrado movimiento en la última semana y las estimaciones hablan de aproximadamente un 30% menos de producción con respecto a la campaña pasada. Asimismo, se prevé que quede en torno al 25-30% de aceite viejo en la Comunidad. Mientras tanto, el virgen se establece a 3.100/3.200 €/t.; y el AOVE se sitúa a 3.250/3.400 €/t.

Extremadura

Semana bastante tranquila por parte de la oferta y de la demanda al inicio de la campaña de verdeo. Las lluvias han sido positivas y el sector extremeño se mantiene a la espera de comenzar ya la recolección, sobre todo en el intensivo. En este sentido, el lampante se establece a 2.900 €/t.; el virgen, a 3.100/3.150 €/t.; y el AOVE, a 3.300/3.400 €/t.

Valencia

El mercado no se encuentra apenas operativo mientras que se producen retiradas de compras realizadas con anterioridad. En esta zona casi no queda aceite viejo y las perspectivas de la campaña son similares a las del año pasado, puesto que el campo se encuentra muy bien. Así, el lampante se oferta a 2.950 €/t.; el virgen, a 3.000/3.050 €/t.; el virgen extra, a 3.200 €/t.; y el refinado, a 3.000 €/t.

**Somos conscientes del valor de las materias primas
Aprovechando al máximo los recursos, sin desperdiciar recursos.**



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



Previsiones iniciales de campaña en los principales países productores

A las puertas de la nueva campaña, desde **Mercacei** recabamos en este artículo las primeras previsiones sobre la campaña oleícola 2021/22 en los principales países productores de la mano de consultores y expertos internacionales del sector del aceite de oliva.



Italia

El escritor, periodista, oleólogo y director de *Olio Officina*, Luigi Caricato, asegura que la previsión para el cultivo del olivo en general es positiva, sobre todo si se tiene en cuenta lo ocurrido en la pasada campaña. “El optimismo está parcialmente justificado y, como de costumbre, el destino lo decide siempre Puglia”, añade. En esta ocasión, la principal región productora italiana registrará, salvo imprevistos, estimaciones prometedoras, a pesar de que durante el invierno se han registrado localmente algunos fenómenos atmosféricos nada favorables. Las heladas que se han producido en las zonas costeras han causado graves daños y, sin embargo, las perspectivas generales son “decentes”. En concreto, se prevén buenos datos en la zona de Bari, al norte de Puglia, en particular para los olivares de regadío que no se han visto afectados por la sequía. En consecuencia, se puede decir que la producción de Puglia de este año asegurará al menos el 60% de su potencial.

Caricato indica que las asociaciones del sector, por su parte, ya han dado a conocer sus datos de previsión “y, como es comprensible, sus estimaciones siempre expresan cifras bastante generosas, inclinándose hacia una producción de 300.000 toneladas, aunque técnicos y operadores económicos presagian una cifra menor. Lo cierto es que Puglia ha perdido irremediablemente a medio plazo un gran número de ejemplares en el sur de la región, debido a la *Xylella*. Además, un fenómeno que empieza a preocupar a los oleicultores es la alternancia productiva, por motivos más climáticos que agronómicos”, explica.

A su juicio, “los cambios climáticos han radicalizado el fenómeno de la alternancia. Si

en el pasado nunca hubo un descenso drástico, sino simples reducciones en las cuotas de producción, ahora la alternancia lleva a una producción casi nula; y, por otro lado, cuando el año es bueno, a producciones excesivamente generosas”. De hecho, considera que el norte de Italia se verá fuertemente penalizado este año, especialmente en regiones como Veneto y Lombardía, pero la propia Liguria y Emilia Romagna están sufriendo un declive notable, al igual que otras regiones del centro de Italia. Otro aspecto por el que considera que es necesario empezar de nuevo, repensar y formular una nueva olivicultura en Italia, es el descenso objetivo de la producción registrado en los últimos cinco años, cercano al 50%. Se trata de un fenómeno que “debe hacernos reflexionar, teniendo en cuenta que, hasta la fecha, no existe un relevo generacional real”.

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón
Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155



España

En el caso de España, según el consultor estratégico, analista oleícola internacional y profesor de la Universidad de Jaén (UJA) Juan Vilar, la campaña actual, si la climatología se mantiene como hasta ahora, será similar a la anterior en volumen de aceite de oliva, pero inferior en fruto, con unos mayores rendimientos, debido a la pos-

tración tanto del olivar moderno como del tradicional cultivados en régimen de regadío.

Por ello, cree que “muy probablemente” no se llegará a 1,4 millones de t., por lo que se prevé que las cotizaciones se mantengan durante los próximos meses, “salvo una circunstancia excepcional no planificada”.

Desde la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), José María Penco señala que todos los datos ya apuntaban a una campaña de producción de alrededor de 1.350.000 t. de aceite de oliva en España y la publicación de los datos de aforo de la Junta de Andalucía no ha hecho más que ratificar estos pronósticos. No obstante, según Penco, “todavía queda partido por jugar, puesto que la formación de aceite sigue su curso hasta finales de noviembre y la humedad del suelo, condicionada por las lluvias, será un factor crucial para alcanzar esta cifra”.

De momento, según precisa, las precipitaciones medias en Andalucía desde agosto hasta primeros de octubre son inferiores a la media, a lo que se suma que “veníamos arrastrando un déficit importante, por lo que esperamos que durante el mes de octubre y la primera quincena de noviembre lleguen estas ansiadas lluvias”.

Respecto a los rendimientos grasos de la aceituna en España, cree que serán superiores a los del año pasado, que batieron récord a la baja, y recuperarán la media de España.

“Nos encontraremos, pues, ante una campaña de comercialización que será muy equilibrada, donde probablemente a nivel global la demanda superará a la producción y tendremos que tirar de excedentes para igualar la disponibilidad a las salidas. Todo ello nos garantiza un escenario estable de precios en unos niveles dignos como los



que tuvimos durante la pasada campaña 2020/21", subraya.

Grecia

En cuanto a la situación en Grecia, el bróker especializado en el mercado griego Luigino Mazzei detalla que la última campaña 2020/21 cerró, frente una previsión de 250.000-260.000 t., por encima de las 270.000 t.; además de ser una campaña que será recordada por sus "excelentes" cualidades.

Para el próximo año, apunta que la estimación global puede rondar las 180.000 t., debido principalmente a la baja cosecha que se registrará en Creta, donde no se esperan más de 45.000-50.000 t. (el año pasado se alcanzaron las 90.000 t.).

Tampoco se prevén buenas cifras para el Peloponeso, ya que los incendios del verano destruyeron muchos olivares tanto en Lacia como en Ilia (Pyrgos Olympia). "Este año, si todo va bien, podrían llegar a las 90.000 t.", precisa.

A su vez, se estiman unas 40.000 t. entre las islas jónicas (Zante y Corfú), Mitilene y en el centro-norte de Grecia.

Túnez

El agente comercial y bróker italiano Adriano Caramia afirma que Túnez, tras dos años en las "antípodas" -en 2019/20 con unas 400.000 t.; y en 2020/21 con alrededor de 140.000 t.-, prevé una producción de 220.000-240.000 t.

En su opinión, la meteorología seguirá desempeñando un papel importante en la confirmación, reducción o incremento de unas cifras que "siempre deben considerarse aproximadas".

Según detalla, las precipitaciones fueron escasas durante todo el verano, aunque bien distribuidas geográficamente; por lo que cualquier lluvia adicional desde ahora y hasta el inicio del prensado solo podrá incrementar la disponibilidad de aceite en el país norteafricano.

Caramia asegura que los olivares tradicionales de secano se encuentran en una situación bastante difícil debido a la escasez de precipitaciones, por lo que las aceitunas son bastante pequeñas y los árboles muestran una situación de estrés hídrico. "La situación es mejor en el olivar de regadío, donde sin embargo los rendimientos son generalmen-

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

te más bajos que en los olivares tradicionales de secano", precisa.

En la actualidad, no se han registrado importantes ataques de la mosca del olivo, por lo que se espera una buena calidad.

También señala que, a finales del mes de julio, se habían exportado aproximadamente 166.000 t. de aceite, esto es, toda la producción del año y la mayor parte del stock preexistente. Considerando los meses de agosto, septiembre y octubre, la previsión es que el stock se sitúe en alrededor de 15.000 t., principalmente de lampante y virgen.

Marruecos

En cuanto a Marruecos, Noureddine Ouazzani, director de Agro-pôle

Olivier, señala que las previsiones de los operadores del sector oleícola para la campaña 2021/22 apuntan a que la producción será un 30% superior respecto al año anterior, que fue de 120.000 t. En concreto, se estima un volumen de 156.000 t., aunque las condiciones de sequía de los meses de julio y agosto han dificultado el correcto desarrollo del fruto. Por el contrario, durante el mes de septiembre las condiciones climáticas han sido buenas, especialmente la temperatura.

Según subraya, las producciones espera-

das son el resultado de las estrategias llevadas a cabo para ampliar las áreas oleícolas marroquíes (Plan Marruecos Verde/superficie actual 1.220.000 ha.) durante los últimos 10 años y la entrada en producción de nuevas plantaciones.

Ouazzani precisa que el precio actual y las transacciones del aceite de oliva virgen extra en el mercado local pronostican que el precio de la nueva producción comenzará en alrededor de 3,5 euros/kg.

Portugal

En Portugal -informa Alberto Serralha, CEO de Sociedade Agrícola Ouro Vegetal, S.A. (SA-OV), productor y consultor internacional de aceite de oliva- prácticamente todo el territorio ha registrado elevadas precipitaciones, que han persistido prácticamente hasta el final de la primavera. Además, el verano fue bastante fresco, con temperaturas mucho más bajas de lo habitual, y las lluvias regresaron a principios de septiembre con una intensidad elevada en prácticamente todo el país.

En su opinión, el aspecto negativo de esta climatología es que la población de mosca del olivo está creciendo, observándose ya ataques importantes, principalmente en olivares menos cuidados. "Portugal necesita un octubre seco para garantizar una cosecha de calidad", considera.

Las expectativas actuales, después de una cosecha baja -las cifras oficiales no la evidencian, ya que actualmente los datos consideran la producción del año en lugar de la temporada-, hablan de alcanzar una cifra récord, posiblemente entre 160.000 y 180.000 t.

Según Serralha, el mercado de futuros está paralizado y la producción tiene ganas de cerrar operaciones, al tiempo que los envasadores son muy selectivos. El rango de precios para las escasas operaciones realizadas en octubre y noviembre varían principalmente entre 3,2 y 3,6 euros, dependiendo de los volúmenes, calidad y fecha de entrega del aceite.



Entrevista con Antonio Luque Presidente de Dcoop

A Antonio Luque (Málaga, 1958) le corre el aceite de oliva por las venas. Hijo y nieto de olivareros, ha estado unido al mundo agrario a través de la explotación familiar. Ese interés por la agricultura le llevó a titularse como ingeniero agrónomo por la Universidad de Córdoba (UCO). Vinculado desde siempre al mundo cooperativo, fue director general de Dcoop desde los inicios del grupo y su presidente desde junio de 2016. Trabajador incansable y orgulloso de dirigir y presidir la mayor cooperativa española, el mayor productor oleícola mundial y un operador líder en el mercado de envasado, Antonio Luque es una persona que no deja indiferente a nadie porque siempre dice lo que piensa, “y eso hay a quien no le gusta”, según reconoce en esta entrevista con Mercacei Magazine, en la que aborda diversas cuestiones de la actualidad del sector y otras más personales ligadas al aceite de oliva virgen extra, porque la vida sin AOVE, no es buena vida. Palabra de Antonio Luque.

Tras dos años en caída libre de precios y con problemas para comercializar el volumen disponible, las cotizaciones han subido considerablemente esta campaña. ¿Cómo definiría en la actualidad la situación del sector del aceite de oliva?

La caída de las producciones, en España y otros países productores, junto con una demanda fuerte ha hecho que se reduzcan las existencias, lo cual ha provocado que el mercado esté más firme en estos momentos.

¿Cuáles son los factores que determinan las fluctuaciones al alza o a la baja en los precios y cotizaciones del aceite de oliva?

Los factores que influyen en el mercado son múltiples: los factores climatológicos (lluvia, altas temperaturas, tormentas...) hacen que haya más o menos producción, la vecería, el comportamiento del consumo, las perspectivas de evolución a futuro, los miedos y las prisas en la comercialización, la legislación de medidas o factores políticos como los aranceles o los tratados comerciales... También una mayor o menor organización de la demanda y, sobre todo, de la producción.

¿Cómo se podrían corregir los desequilibrios de precios entre campañas y conseguir una cadena de valor más equilibrada con una mejor posición entre todos los eslabones?

Lo ideal es vender todo el aceite a un precio que sea rentable para el agricultor y asumible por el consumidor. Siempre hemos defendido medidas que permitan compensar los excedentes de unas campañas con las ca-

ídas de otras. Para ello es fundamental una mejor organización de la oferta, que está atomizada, porque todo sería más fácil. La historia de Dcoop es la historia de la cooperación y de la unión; como no se consigue es con diferencias entre nosotros.

¿Cómo cree que beneficiará al sector la aplicación del artículo 167 bis de la Organización Común de los Mercados Agrarios (OCMA) de la Unión Europea que permitirá la autorregulación del sector del aceite de oliva?

Creemos que todas las medidas que permitan incidir en el mercado en momentos complicados son positivas. El mecanismo de retirada que se ha puesto en marcha, al ser obligatorio, puede ayudar en ese sentido, pero habrá que ver cómo se articula.

¿Por qué cree que no salió adelante el proyecto impulsado por Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía de concentración de la oferta de aceites de oliva a granel al que se adhirió Dcoop? ¿Por qué el sector no trabaja unido por un fin común?

Creo que en todos los órdenes y facetas de la vida estamos viviendo momentos de auge de populismos, de discordia y de buscar más lo que nos separa que lo que nos une. Nosotros siempre hemos defendido la concentración de la oferta, la unión es el signo de las cooperativas. Por ello, siempre nos hemos mostrado dispuestos a este tipo de iniciativas; son otros lo que tienen que decir por qué no, porque sus argumentos no nos convencen.

En los últimos años ha habido una expansión del olivar a nivel nacional e internacional. ¿Cómo se puede gestionar el incremento de producción derivado de un aumento de las plantaciones y cuáles cree que son los puntos clave para impulsar el consumo?

Está claro que para aumentar el consumo debemos promocionar mucho más el producto en mercados maduros y también en mercados nuevos. Esto es posible, tal y como se ha demostrado. Nosotros llevamos años en esa línea y hoy exportamos a más de 70 países, con posiciones de liderazgo en muchos de ellos, como Estados Unidos o Japón. Dicho esto, está claro que esa es la clave principal para absorber los incrementos de producción que puede haber por las nuevas plantaciones.





¿Los sistemas intensivos suponen una alternativa rentable a los sistemas tradicionales?

En todo el mundo hay plantaciones intensivas y mayoritariamente los denominados tradicionales o de mayores costes. Yo creo que todos los agricultores deben hacer una reflexión de cómo mejorar en lo posible su explotación para ser más eficientes: eso pasa por renovarlo, por poner regadío si tienen acceso al agua, por mecanizarlo... porque eso es el futuro, nos guste o no. Y por supuesto que todos trabajamos por el objetivo de que el precio esté por encima del umbral de rentabilidad.

¿Cómo cree que beneficiará al sector el futuro Real Decreto por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva?

Se habla de los problemas del panel de cata, pero todo el sector conoce que hay otros problemas de calidad en el sector. Hasta que no se resuelva esto, el fantasma del fraude seguirá sobrevolando sobre el buen nombre de este producto maravilloso.

Sabe que es una persona que no deja indiferente. ¿Por qué cree que la figura de Antonio Luque es tan polémica en nuestro sector?

Los que me conocen de verdad saben que tengo un defecto: siempre digo lo que pienso, y eso hay a quien no le gusta. Llevo muchos años en este sector y sigo teniendo claro qué es necesario para mejorarlo. He trabajado duro toda mi vida y me siento satisfecho y orgulloso de dirigir y hoy presidir la mayor cooperativa española, el mayor productor oleícola mundial y un operador líder en el mercado de envasado. Y eso no es gracias a mí, sino a las miles de familias que son dueñas de Dcoop. Y como digo, estamos empezando.

España 2050: ¿Cómo será el olivar en España en ese año? Un pronóstico...

Espero que siga siendo rentable, confío en ello, y también adaptado a los tiempos. España seguirá siendo líder mundial.

90 millones de personas vienen cada año a España, es decir, 90 millones de consumidores. ¿Por qué no aumenta la percepción y el consumo mundial de aceite de oliva español con semejante escaparate? ¿Qué estamos haciendo mal?

Estoy de acuerdo en que tenemos que promocionar mucho más el producto y también creemos el potencial que tiene nuestro sector agroalimentario.

¿Cree que esta situación y/o percepción de la gente joven se puede deber a que, en muchas ocasiones, los medios de comunicación cuando abordan noticias de nuestro

sector recalcan los aspectos negativos o de fraude?

Puede ser uno de los motivos, por eso hay que abordar de una vez el fraude y solucionar las polémicas, que la mayoría de las veces tienen su origen en la problemática de las catas, por ejemplo.

¿Cree que existen en el mercado aceites de oliva adulterados o con alteraciones físico-químicas?

No lo creo. Cualquiera que trabaje en el mercado sabe que se dan situaciones de precios y denominaciones que le dan visos de realidad.





Aceites de oliva

		EUROS/T. SEMANA 27 sept./3 oct. '21 (Cierre día 23 sept. '21)	EUROS/T. SEMANA 4/10 oct. '21 (Cierre día 30 sept. '21)
JAÉN	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
	Lampante, base 1º	2.900/2.950	2.900/2.950
	Virgen	3.050/3.100	3.050/3.100
	Virgen extra	3.200/3.300	3.200/3.300
	Refinado	3.000	2.950
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	2.900/2.950	2.900
	Virgen	3.000/3.100	3.000/3.050
	Virgen extra	3.250/3.500	3.200/3.400
	Refinado	2.950/2.980	2.950
SEVILLA	Lampante, base 1º	2.900/2.950	2.900
	Virgen	3.000/3.100	3.000/3.100
	Virgen extra	3.250/3.600	3.250/3.400
	Refinado	2.950	2.950
GRANADA	Lampante, base 1º	2.900/2.950	2.900/2.950
	Virgen	3.050/3.100	3.050/3.100
	Virgen extra	3.200/3.300	3.200/3.300
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
ARAGÓN	ARAGÓN		
	Virgen extra (DOP Bajo Aragón)	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	3.100/3.200	3.100/3.200
	Virgen extra	3.250/3.400	3.250/3.400
LÉRIDA	Virgen extra (DOP Garrigues) frutado	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra (DOP Garrigues) dulce	Sin oper.	Sin oper.
TARRAGONA	Virgen extra (DOP Siurana) frutado	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra (DOP Siurana) dulce	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	2.950	2.950
	Virgen	3.000/3.050	3.000/3.050
	Virgen extra	3.200	3.200
	Refinado	3.000	3.000
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	2.900/2.950	2.900
	Virgen	3.100/3.150	3.100/3.150
	Virgen extra	3.300/3.500	3.300/3.400

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

trataamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

AGROISA
maquinaria | servicios

Grupo AGROISA
INMECAL
ITB
Agrotechblome

CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial
PYME INNOVADORA

AGROISA.COM | info@agroisa.com



Aceites de orujo

EUROS/T.
SEMANA
27 sept./3 oct. '21
(Cierre día 23 sept. '21)

EUROS/T.
SEMANA
4/10 oct. '21
(Cierre día 30 sept. '21)

SEVILLA

ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	1.100/1.150	1.100/1.150
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	1.500/1.600	1.500/1.600

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo	1.250	1.300
Refinado	1.340	1.400

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo	1.200	1.200
Refinado	1.300	1.250

ACEITE DE SEMILLAS

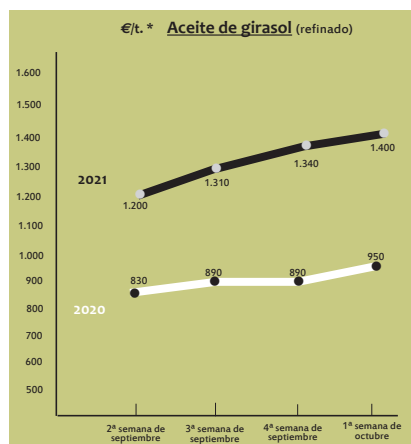
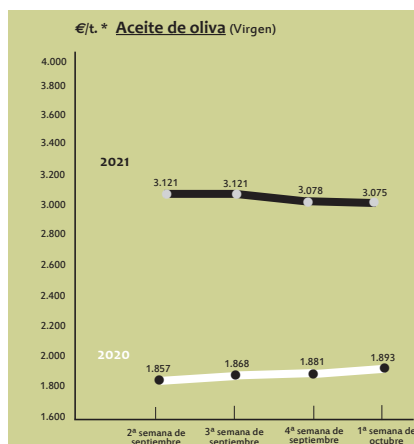
Refinado	1.340	1.400
----------	-------	-------

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 (de refino físico)	850/890	850/890

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



(* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*MADRID
BARCELONAEUROS/T.
SEMANA
27 sept./3 oct. '21
(Cierre día 23 sept. '21)EUROS/T.
SEMANA
4/10 oct. '21
(Cierre día 30 sept. '21)

	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	1.060	1.060
SEBO FUNDIDO, Fancy	1.040	1.040
GRASA ANIMAL 3° (origen)	670	670
GRASA ANIMAL 5° (origen)	660	660
MANTECA DE CERDO 1°/3° (origen)	815	815
ACEITE DE COCO (refinado)	1.985	1.985
ACEITE DE LINAZA (refinado)	1.830	1.830
ACEITE DE MADERA	4.020	4.020
ACEITE DE RICINO	1.440	1.440
ACEITE DE PATA DE BUEY	3.100	3.100
ACEITE DE PESCADO refinado	1.200	1.200
GLICERINA BIDESTILADA	890	890
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.netTfnos.: 954 532 865
954 536 022
Fax: 954 532 474



Mercado internacional

ITALIA

NORTE DE
PUGLIA &
CALABRIA

	EUROS/KG. SEMANA 27 sept./3 oct. '21 (Cierre día 23 sept. '21)	EUROS/KG. SEMANA 4/10 oct. '21 (Cierre día 30 sept. '21)
	€/t.	€/t.
ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,10/4,20	4,10/4,20
ACEITE DE OLIVA refinado	3,10	3,10
ACEITE DE ORUJO refinado	1,60	1,60
ACEITE DE GIRASOL refinado	1,41	1,41
ACEITE DE MAÍZ refinado	1,50	1,50
ACEITE DE SOJA refinado	1,22	1,22
ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,10	2,10

SUR DE
PUGLIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,00	4,00
ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c
ACEITE DE OLIVA refinado	2,70/2,75	2,65/2,70

TÚNEZ
MARRUECOS
TURQUÍA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,20/3,30	3,10/3,20
ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,30/3,40	3,30/3,40
ACEITE DE OLIVA refinado	2,78/2,82	2,78/2,82

GRECIA

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

(Precios facilitados por
Olio Officina Magazine)

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (30 de septiembre de 2021) (Los tipos de mercado)

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

Euro

Peseta	166,386
Lira italiana	1.936,270
Escudo portugués	200,482
Dracma griego	340,750
Florín	2,204
Dólar	1,182
Dólar Canadá	1,498
Yen japonés	130,31
Corona sueca	10,174
Corona checa	25,394
Libra esterlina	0,858
Franco suizo	1,088



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

**BROKER INTERNACIONAL
DE ACEITE DE OLIVA**

www.mirandaoliveoilbrokers.com



Promoción

La DOP Aceite de Lucena desarrollará un Plan de Promoción y Dinamización para impulsar sus AOVEs

El pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Aceite de Lucena ha aprobado el desarrollo de un Plan de Promoción y Dinamización que pretende reactivar la promoción de los vírgenes extra de la DOP y el acercamiento tanto a los profesionales del sector agroalimentario y del canal Horeca como a la sociedad en general, con el fin de dar a conocer las bondades del producto y recordar la importancia social y medioambiental del cultivo del olivo en este territorio.

Para el desarrollo de este Plan se solicitará apoyo financiero a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, en el marco de las ayudas dirigidas a la promoción en el mercado interior de productos agroalimentarios amparados por un sello de calidad.

Asimismo, el Pleno del Consejo Regulador ha aprobado por unanimidad el nombramiento de Patricia Caraballo Fernández como nueva secretaria general en funciones. Antonio Pérez Saba-

riego, que desde la puesta en marcha de la DOP había venido desempeñando esta función, ha sido sustituido por razones personales.

Licenciada en Administración y Dirección de Empresas por la Universidad Autónoma de Madrid, y con una amplia experiencia en el sector agroalimentario de la provincia, Patricia Caraballo Fernández ha desempeñado las funciones de responsable de promoción y administración del Consejo Regulador de la DOP Montilla-Moriles durante nueve años. Además, ha desarrollado labores de dirección en otras empresas agroalimentarias.

En cuanto a la certificación de producto, el pleno ha acordado que ésta sea realizada por la Fundación Qualytech Alimentación, una vez que consiga la acreditación ante ENAC (Entidad Nacional de Certificación), para el alcance de la DOP Aceite de Lucena. La entidad contará, además, con el apoyo de la Consejería de Agricultura andaluza en el marco de las ayudas dirigidas a los Consejos Reguladores.

GARCÍA FORNET E HIJOS, S.L.

Agencia Comercial

CEREALES, FORRAJES Y MATERIAS PRIMAS PARA PIENSOS

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

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

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

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.293,25** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.276,50**.

◆ Precios: Futuros enero 2022.

Harina de soja: 337,80 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba 337,60.

◆ Precios: Futuros octubre.

Aceite de soja: Cerraba a **57,73** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de **56,75**.

◆ Precios: Futuros octubre.

Maíz: Terminó la semana a **599,25** centavos/bushel, habiendo comenzado a **503,00**.

◆ Precios: Futuros diciembre.



Los actores Nicolás Coronado, Raquel Meroño y Leo Harlem versionan recetas de toda la vida con los aceites de oliva como ingrediente estrella

Los actores Nicolás Coronado, Raquel Meroño y Leo Harlem demostraron el 29 de septiembre que incluir aceites de oliva en recetas de toda la vida permite obtener platos más sabrosos, nutritivos y saludables. Aceites de Oliva de España organizó un simpático e innovador reto gastronómico con el chef Sergio Fernandez como moderador y conductor, en el marco de la campaña de información “Ninguna cocina sin los Aceites de Oliva de España”, con el objetivo de poner en valor las propiedades y versatilidad del ingrediente estrella de la Dieta Mediterránea.

Coronado, Meroño y Harlem lideraron tres equipos de excepción que compitieron por realizar las tres mejores recetas de ensaladilla rusa con mayonesa elaborada con aceite de oliva virgen; tortilla de patata preparada con aceite de oliva; y postre de chocolate con aceite de oliva virgen extra. Estos tres equipos estuvieron conformados tanto por los representantes presenciales como por una selección de *influencers* que participaron en el concurso individualmente desde sus propias casas, ayudando con diferentes trucos para cocinar las recetas.

“Con este reto gastronómico, hemos querido poner en valor la importancia de las tres categorías comerciales (aceite de oliva, aceite de oliva virgen y aceite de oliva virgen extra); cuándo y cómo debemos utilizarlos y demos-

trar que podemos preparar platos de siempre más sabrosos, con mejores texturas y matices, y más saludables cuando utilizamos nuestro oro líquido”, remarcó la gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Teresa Pérez, quien aseguró que “hablamos de placer gastronómico, pero también de salud”.

Reto gastronómico muy especial

En el *cooking challenge*, que pudo seguirse de forma virtual, participaron estos tres equipos liderados por Harlem -que, además de cómico y actor, es embajador de los Aceites de Oliva de España-, Coronado y Meroño, que compitieron entre sí para conseguir el mejor menú, sacándole todo el partido a las tres categorías de los aceites de oliva.

Los tres equipos cocinaron los tres platos recurriendo a la categoría de aceite que mejor encajaba con cada receta, mientras que los concursantes virtuales ayudaron con diferentes trucos para cocinar las mismas, al tiempo que animaron a los equipos con el objetivo de obtener la victoria.

“Hay gente que, por desconocimiento, piensa que los aceites de oliva no se pueden emplear en ciertos platos típicos de nuestra cocina. Y no se dan cuenta de que el secreto para que sean memorables radica en nuestro oro líquido. Por esa razón, reivindicamos una vuelta a los orígenes de estas recetas emblemáticas. Y lo hacemos de la mano de unos embajadores de lujo y, por supuesto, con humor e imaginación”, subrayó Pérez.



**INDUSTRIAS
DE LA ROSA**

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



FABRICANTES MARCA ESPAÑA

industriasdelarosa@industriasdelarosa.com

WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM

MOLINO TRITURADOR

TERMOBATIDORA

CONJUNTO BATIDORA
CON MOLINO PARA
MOLTURACIÓN POR LOTES

BOMBA PARA TRASIEGO

CALDERA DE BIOMASA

ANÁLISIS

Los NIR más potentes y resolutivos

SpectraAlzer Olivas

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

AxFlow

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



¡SE AMORTIZAN EN 1 A 3 CAMPAÑAS!

tecnilab
tecnología analítica

Tel.: 949 335 460
NIT38 Olive Analyzer



Análisis rápido de
rendimiento graso
en aceituna

www.tecnilab.es Renting Coste 0

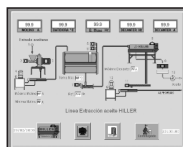
AUTOMATIZACIÓN/ELECTRICIDAD

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.elecmoreno.com

BOMBAS

**La experiencia marca
la diferencia**



Bombas transportadoras de alpeorajo
Separadoras de pulpa y hueso
Despalilladoras 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

BOMBAS TRIEF

Bombas de aletas de
desplazamiento positivo para
aceites vegetales

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



DEPÓSITOS INOX.

MANZANO
Flottweg
Separation Technology

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

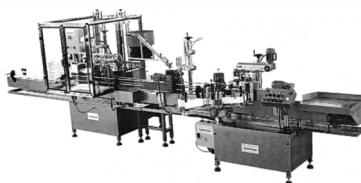


www.caldereriamanzano.net

ENVASES/ENVASADO

Codi - Pack

Marcaje y Codificación, S.L.



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

EXTRACCIÓN

HILLER

**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

Palacín

www.jpalacin.com

Info: +34 953 757 112 - Úbeda - Jaén



**Ingeniería para un
mundo mejor**

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

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

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

GEA engineering for
a better world



gea.com

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



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



Virtual Glass
by veraco

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



OLIVARUM

Fundación
CAJA RURAL JAÉN
acreditación | análisis | investigación | formación

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

Parque Geolit - C/ El Condado, Manzana 23, 23620 • Mengibar, Jaén
Telf.: 953 355 430 • olivarium@fundacioncrj.es • www.olivarium.es

TREICO

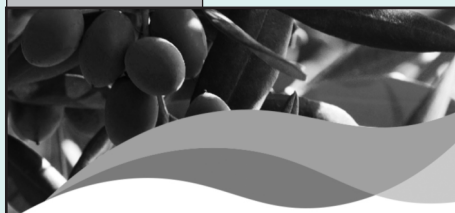


INNOVAMOS PARA TI

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

www.treico.com

LABORATORIOS



Expertos en
análisis de
**aceites y
grasas**



www.laboratorioagrama.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 (periodo del 1 de
diciembre de 2019 al 30 de noviembre de 2020).

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

PESAJE



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



DINAMICO



TDS / TOL



SOFTWARE



ELECTRICIDAD

AVANCE,
SEGURIDAD
Y COMPROMISO

IMATEC

INGENIERÍA, METROLOGÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

SOFTWARE

"Gestión de explotaciones agrícolas y cuadernos de campo."



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



PATIO



AGRINACO
Tecnología de futuro



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

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

LABORATORIO DE ANALISIS DE PLAGUICIDAS, HERBICIDAS, ETC.

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

LABORATORIOS ENOQUISA

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

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



**LABORATORIO
DE
ANÁLISIS**

ESPEJO

Fundado en 1944

Especializados en análisis
de grasas y aceites

60 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan

P. I. La Negrilla • C/ Laminadora, N° 3, Puerta 51 • 41016 Sevilla
Telf. 954 57 12 21 • Fax 954 57 13 66
espejo@laboratoriosespejo.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

**#1
RESULTADOS
ACREDITADOS
Y EN PLAZO.**

panel test - físico-químico - contaminantes



laboratorio
agroalimentario
industrial

924 730 180



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 • 1º 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
jarir@jarir.com • www.jarir.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.todoalivo.com



Andalucía y Extremadura suspenden la recogida nocturna de aceituna en olivares superintensivos

El Boletín Oficial de la Junta de Andalucía (BOJA) y el Diario Oficial de Extremadura (DOE) han publicado sendas resoluciones por las que se suspende la recogida nocturna de aceituna en olivares superintensivos.

En concreto, el BOJA recoge la suspensión, para un período de vigencia de un año desde la publicación de la resolución, de la recolección nocturna de aceituna en olivar en seto mediante el uso de cosechadoras cabalgantes entre la puesta de sol y la salida del mismo. Según precisa, quedan exceptuadas de esta suspensión las parcelas de campo en las que se desarrollen proyectos técnicos puestos en marcha o autorizados por la Consejería de Agricultura que evalúen posibles alternativas o métodos que pudieran hacer compatible esta práctica agraria con la conservación de la biodiversidad y de la avifauna en particular.

También señala que, si como consecuencia de futuros estudios específicos se consiguen métodos suficientemente contrastados y seguros para evitar los daños producidos por la cosecha nocturna en olivar en seto, esta resolución podrá quedar sin efecto mediante

otra donde se contemple el uso obligatorio de dichos métodos.

La resolución de la Junta andaluza recoge que los olivares en seto albergan una importante avifauna, similar en número de especies y cantidad a la de otros sistemas de cultivo de olivar tradicional. Además, afirma que se ha determinado que la recolección nocturna en olivares en seto ha producido efectos negativos sobre determinadas especies de aves y que estos efectos no se han reducido con medidas disuasorias como las experimentadas hasta la fecha. No obstante, en el 30% de la superficie controlada dichos efectos han sido nulos o muy bajos.

En el caso de Extremadura, la resolución del DOE también insiste en que se ha podido comprobar, mediante estudios y ensayos, el impacto ambiental sobre la avifauna derivado de la recolección con máquinas cabalgantes durante la noche en el olivar en seto.

Por tanto, añade que con el objetivo de compatibilizar las prácticas agrícolas con la conservación de la biodiversidad, teniendo en cuenta la preocupación que ha manifestado la Comisión Europea al respecto, y conside-

rando las repercusiones que podría tener sobre el sector olivarero, se considera conveniente tomar medidas preventivas que, aplicando el principio de precaución, eviten una posible afección a la biodiversidad y vulneración de la normativa ambiental.

Además, recuerda que, por parte de la Junta de Extremadura, se realizó durante la campaña de 2019/20 un ensayo piloto cuyas conclusiones han servido de base para conocer el impacto generado por la recogida nocturna en las explotaciones del olivar superintensivo sobre las especies silvestres de Extremadura, y en especial de las especies incluidas en las Directivas de Aves y de Hábitat. A través de este estudio, realizado en coordinación con el Estado y otras Comunidades Autónomas, se constató que existe un problema de carácter ambiental, derivado de la mortalidad de aves y otras especies por la cosecha nocturna del olivar en régimen de superintensivo. Además, se pudo comprobar que el uso de las diferentes medidas disuasorias disponibles en el mercado no es una solución para evitar el impacto negativo sobre las aves en este tipo de recolección.

El Congreso aprueba la reforma de la Ley de Cadena Alimentaria y la remite al Senado

La Comisión de Agricultura, Pesca y Alimentación del Congreso de los Diputados aprobó el pasado 29 de septiembre con competencia legislativa plena el Proyecto de Ley por el que se modifica la Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, que será remitido al Senado para continuar con su tramitación parlamentaria.

Este Proyecto de Ley transpone la Directiva Europea relativa a las prácticas comerciales desleales en las relaciones entre empresas en la cadena de suministro agrícola y alimentario y la amplía de acuerdo con su artículo 9, que permite a los Estados Miembros “mantener o introducir normas más estrictas”. Por esta razón, en

lugar de aprobar una nueva norma, se modifica la Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, del año 2013.

Las modificaciones introducidas afectan a su ámbito de aplicación, que se amplía a las pymes; a las relaciones entre mayoristas; y a las relaciones entre un proveedor y un comprador cuando ambos estén en España o si uno se encuentra en España y otro en un Estado Miembro, cuando no resulte de aplicación la legislación del otro Estado Miembro.

De igual forma, se amplían las prácticas que se consideran abusivas y sus sanciones, como la exigencia de pagos no relacionados con la venta de los productos, la modificación

unilateral de los términos de un contrato, la divulgación de secretos empresariales o la cancelación de un pedido de productos perecederos dentro de los 30 días previos al momento señalado, entre otras. También se regulan los contratos alimentarios, que deberán ser firmados por ambas partes y formalizarse antes del inicio de las prestaciones.

Asimismo, se modifica la definición de “cadena alimentaria” para incluir los productos agrícolas, que se suman a los alimentarios. También se añaden las definiciones de proveedor, productos agrícolas y alimentarios perecederos, comprador, autoridad pública, secretos empresariales y entidades asociativas.



Ya está en el mercado la esperada *Guía EVOOLEUM 2022*

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la sexta edición de la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils* con los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards. Una edición más apetecible que nunca, gastronómica, didáctica e innovadora, prologada por la chef Ana Roš (Hiša Franko), en la que podemos encontrar recetas mediterráneas de Diego Guerrero, las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo, lo que las *celebrities* piensan del virgen extra, las curiosidades históricas del olivo, maridajes... y más, mucho más. Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs, importadores y distribuidores, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial.

Tras el éxito sin precedentes de las ediciones anteriores, la *Guía EVOOLEUM 2022* vuelve al mercado con los 100 mejores AOVEs del mundo -EVOOLEUM TOP100- según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, resultado de la alianza entre Grupo Editorial Mercacei y AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo).

La Guía -de periodicidad anual y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra (características organolépticas, variedad/es de procedencia, situación geográfica y tipo de olivar, volumen comercializable, certificados Kosher, Halal, CAEE y Olivares Vivos, cata organoléptica, maridaje...), acompañada de una imagen de su envase.

Como ya es habitual, la *Guía EVOOLEUM* será distribuida directamente por Grupo Editorial Mercacei a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y de *The World's 50 Best Restaurants*, a todos los importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet. Asimismo, volverá a protagonizar una ambiciosa campaña de comunicación como la realizada en los números anteriores, cuya última edición cerró con apariciones en más de 160 de medios de comunicación de ámbito nacional e internacional, 174 millones de visualizaciones y una audiencia superior a 12 millones de personas.



Zumos de diez países -España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina- y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarrera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; o la croata bianchera istriana aparecen representadas en esta Guía única que presenta cada año los mejores AOVEs del mundo. Cabe destacar el apartado dedicado a los zumos ganadores de los EVOOLEUM Packaging Awards -los Premios al Mejor Packaging de AOVE, una modalidad en la que EVOOLEUM fue pionera y que ha inspirado a numerosos concursos- en las categorías de Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail, que cuenta con vírgenes extra españoles, israelíes, griegos,

franceses e italianos entre los galardonados y a cuyo jurado se ha incorporado en esta edición la actriz Paz Vega.

La edición 2022 de la *Guía EVOOLEUM* es, sin duda, la más gastronómica y trendy hasta la fecha. Enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la buena mesa, esta publicación viene repleta de novedades.

Entre ellas, un prólogo de lujo de manos de la chef Ana Roš, del restaurante Hiša Franko (2 estrellas Michelin y *World's Best female Chef 2017* según *The World's 50 Best Restaurants*), y un artículo sobre el papel del AOVE en la nueva gastronomía del ex presidente de la Real Academia de Gastronomía Rafael Ansón. Además, cuenta con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata, las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo, lo que las *celebrities* piensan del virgen extra, las curiosidades históricas del olivo, la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del chef con 2 estrellas Michelin Diego Guerrero (restaurante DSTAgE), todas las tiendas gourmet del mundo, la relación entre el AOVE y el deporte, la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea...

EVOOLEUM abrirá próximamente el periodo de inscripción para participar en la séptima edición del Concurso Internacional EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, el concurso privado más importante del mundo y el que más puntos aporta al prestigioso ranking internacional "*The World's Best Olive Oils*" (WBOO).





Med Index, un sistema de etiquetado adaptado al AOVE

El Centro Interdepartamental “Cibo in Salute” de la Universidad de Bari (Italia) ha desarrollado *Med Index*, un nuevo sistema de etiquetado a partir del análisis de las debilidades del Nutri-Score cuyo objetivo es promover la adherencia a la Dieta Mediterránea animando a los productores a crear alimentos más saludables y sostenibles.

El informe científico, presentado recientemente por la investigadora de la Universidad de Bari Maria Lisa Clodoveo, detalla que este nuevo sistema de etiquetado se basa en la evidencia científica de que la Dieta Mediterránea es un modelo alimentario sostenible y eficaz para reducir el riesgo de aparición de enfermedades crónicas no transmisibles tales como enfermedades metabólicas, cardiovasculares, neurodegenerativas y oncológicas.

Según Clodoveo, si el propósito de los etiquetados frontales (*Front-of-Package Food Labelling*) es orientar al consumidor hacia elecciones alimentarias saludables que mejoren la esperanza y la calidad de vida mediante la reducción del gasto sanitario, y la Dieta Mediterránea es reconocida como el modelo dietético más adecuado para lograr este objetivo, el *Med Index* es un sistema “rápido e inmediato” para reconocer los productos alimentarios saludables e incentivar a los productores a obtener mejores alimentos a través de procesos sostenibles.

El índice *Med* tiene la forma triangular de la pirámide, símbolo de una dieta saludable, y en el ápice contiene una indicación del número de porciones de la unidad de venta, expresada gráficamente en lugar de utilizar gramos para ser inclusiva para todos los consumidores.

Asimismo, en la banda central, la ingesta calórica se expresa en forma de la intensidad de la actividad física recomendada (baja, media y alta), de manera que se pueda lograr un equilibrio entre las calorías consumidas y las calorías ingeridas a través del estilo de vida; por lo que “no se expresan términos numéricos absolutos o porcentuales, lo que podría

tener un efecto nocivo en personas con trastornos alimentarios”, ha precisado.

Además, utiliza un código de color positivo (bueno, más bueno, el mejor) en contraste con el código de semáforo de Nutri-Score; e incluye en la banda central los tres criterios de sostenibilidad (nutricional, medioambiental y social) en línea con la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y los objetivos del Pacto Verde Europeo, proporcionando no sólo indicaciones sobre si el alimento es bueno o malo para la salud, sino si la elección puede ser tanto nutritiva como sostenible.

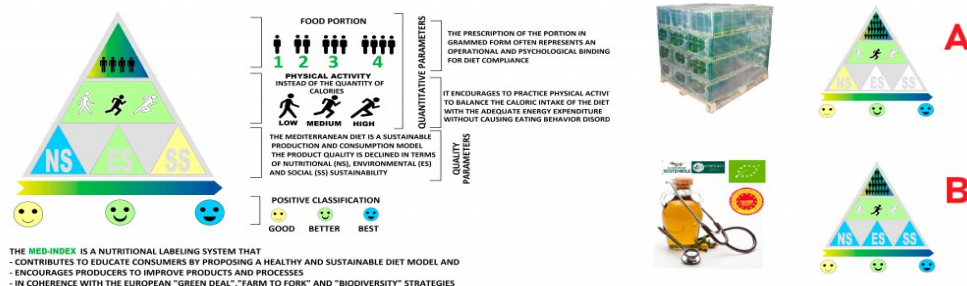
El *Med Index*, según la investigadora, es una etiqueta positiva que orienta al consumidor hacia las mejores elecciones eliminando los problemas de asimetría de información propios de algunos productos, como por ejemplo el aceite de oliva virgen extra, que en el caso del Nutri-Score recoge la misma puntuación para el aceite de oliva, “a pesar de la muy rica literatura científica internacional que subraya la diferencia, en términos de salud, entre las dos categorías de aceite”.

Así, el *Med Index* del “aceite en promoción” (A), gracias al código iconográfico, ofrece instantáneamente la siguiente información a los consumidores: al ser un condimento, el envase contiene numerosas dosis. “La dosis diaria recomendada, también por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés), de 20 g./día, compuesta por triglicéridos, requerirá ser equilibrada con una actividad física de intensidad moderada para lograr el equilibrio entre las calorías ingeridas y el gasto energético. Si

bien no cuenta con elementos distintivos relacionados con certificaciones de origen, declaraciones ambientales o de salud, es una buena opción porque es la principal fuente de lípidos en la cesta de productos aptos para la Dieta Mediterránea”.

Por su parte, el *Med Index* de “aceite de alta gama” (B), gracias al código iconográfico, ofrece la siguiente información a los consumidores: al ser un condimento, el envase contiene numerosas dosis. “La dosis diaria recomendada, también por la EFSA, de 20 g./día, compuesta por triglicéridos, requerirá ser equilibrada con una actividad física de intensidad moderada para lograr el equilibrio entre las calorías ingeridas y el gasto energético. El producto en cuestión, el aceite de oliva virgen extra, además de ser la principal fuente de lípidos en la cesta de productos aptos para la Dieta Mediterránea, está dotado de numerosos elementos distintivos relativos a las certificaciones de origen (DOPs), certificaciones medioambientales (es un aceite orgánico con certificación de sostenibilidad) y reporta tres declaraciones de propiedades saludables (polifenoles, vitamina E y ácido oleico), elementos que en general lo convierten en la mejor opción, y en términos de valor garantizan un precio Premium”.

“La implementación del *Med Index* puede generar un diálogo constructivo con la industria porque es una herramienta simple y positiva para los consumidores que pueden estar informados tanto sobre los aspectos cualitativos de los productos como sobre el impacto del sistema productivo”, ha destacado Clodoveo.





La Sectorial del AOV con DOP: "Nutri-Score destroza en Europa la imagen saludable del aceite de oliva"

La Sectorial Nacional del Aceite de Oliva Virgen con Denominación de Origen ha asegurado que el "Nutri-Score destroza en Europa la imagen saludable del aceite de oliva, igualándolo al aceite de colza, ante la pasividad de España y la connivencia de las asociaciones de consumidores". Cabe recordar que Grupo Editorial Mercacei ha sido el único medio que ha puesto en marcha el pasado mes de marzo la primera iniciativa en el sector -a través de la plataforma de firmas *Change.org*- para que el Ministerio de Consumo eleve el aceite de oliva virgen extra a la máxima categoría (A) en el semáforo nutricional Nutri-Score.

La Sectorial del AOV con DOP, así como otras organizaciones sectoriales como AFE, han reclamado al Ministerio de Consumo y al Gobierno de España que "velen por una información de calidad que no confunda a la ciudadanía cuando su salud está en juego; y al resto de la sociedad civil e instituciones como la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, que soliciten la máxima categoría para el aceite de oliva en el sistema de etiquetado que se implantará en Europa".

Esta entidad ha venido reclamando una clasificación correcta para los aceites de oliva y ha asegurado que los intentos por conseguir una respuesta de las asociaciones de consumidores a este problema han sido "infelices".

Por el contrario, según ha añadido, "se han sumado a un intento de blanqueamiento del sistema Nutri-Score determinados posicionamientos y revistas conectadas con éstas, en contra de la evidencia científica, bien a través de encuestas con sesgos o con la opinión de expertos que trabajan para el 'semáforo' que hipotéticamente clasifica los alimentos en función de que sean más o menos saludables".

Así, la Sectorial del AOV con DOP ha explicado que "elevan a la categoría de todos los españoles la opinión de una encuesta apare-

cida en *Foods*, donde solo han participado 486 personas. Todo ello para afirmar que la categoría C en el Nutri-Score está bien y aceptado por el conjunto de la población. Una investigación que, por ejemplo, parte del sesgo de no poder elegir al aceite de oliva en todas las escalas de la clasificación. Solo puedes clasificarlo en la categoría C o D, pero no en la A, que es el sitio natural de este superalimento".

Otro ejemplo, según ha precisado, "es el aparecido en la *Revista Consumer* a cargo de una desarrolladora del Nutri-Score. En la entrevista se vuelve a hablar de las bondades del Nutri-Score por parte de una persona que forma parte del equipo del sistema de clasificación nutricional, incluso dándole la categoría de herramienta de salud pública, obviando de forma sospechosa los beneficios del aceite de oliva como puntal de la Dieta Mediterránea, producto diferencial para una longevidad saludable y como agente preventivo de muchas enfermedades".

"Son solo dos ejemplos pero otra vez, una voz, una publicación, que no podrá hacer callar a los catedráticos y científicos de toda España que, con nombre y apellidos, mostraron su rechazo a la clasificación del aceite de oliva en el Nutri-Score, lo que podría provocar un deterioro en la salud de los consumidores al tiempo que evidenciaban que no se ha demostrado de forma fehaciente y con garantía científica que su implantación sea beneficiosa para la salud pública", ha subrayado.

A su juicio, esta campaña de "desinformación que atenta contra la salud individual y engaña a la ciudadanía en su conjunto, incluso usurpando la voz colectiva, coincide con el deterioro de la imagen de nuestros vírgenes extra en los mercados exteriores, debido a la clasificación en el etiquetado Nutri-Score".

Cabe recordar que Grupo Editorial Mercacei ha sido el único medio que ha puesto en marcha el pasado mes de marzo la primera iniciativa en el sector -a través de la plataforma de firmas *Change.org*- para que el Ministerio de Consumo eleve el aceite de oliva virgen extra a la máxima categoría (A) en el semáforo nutricional Nutri-Score. Desde Mercacei solicitamos a todo el sector su apoyo a través de la firma y difusión de esta petición en redes sociales para que podamos llegar al máximo número de personas y logremos revertir esta situación que pone en tela de juicio, una vez más, al producto estrella de la Dieta Mediterránea.

Dirigida a Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, Alberto Garzón

Elevar a la categoría A el aceite de oliva virgen extra en el Nutri-Score

Grupo Editorial Mercacei solicita al Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social que eleve el aceite de oliva virgen extra a la máxima categoría (A) en el semáforo nutricional Nutri-Score... [Más información](#)



firmantes

PINCHA AQUÍ PARA FIRMAR LA PETICIÓN



Dcoop desarrolla un intenso programa de jornadas para la mejora de la calidad del aceite de oliva

Dcoop ha informado de que viene desarrollando un intenso programa de trabajo para la preparación de la campaña de aceite de oliva en sus cooperativas, que hoy tiene como uno de sus hitos la jornada de calidad para almazaras celebrada en la sede social del grupo.

Con el fin de mejorar la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra del grupo, se prevé la celebración de jornadas de formación y asesoramiento en buenas prácticas a oliveros y personal técnico de todos los territorios en los que opera en estos meses de septiembre y octubre de manera intensificada antes del inicio de campaña.

Las jornadas tratarán de aclarar, entre otros asuntos, las diferencias de liquidación por calidad de los AOVEs y cómo el mercado valoriza la máxima calidad y los frutados verdes tempranos. En ese contexto, Dcoop presentará una nueva edición del “Proyecto Maestro 2021”, por tercera vez, con el que pretende premiar a las cooperativas productoras, sus agricultores y maestros de almazara, de los mejores aceites tempranos.

Además, las jornadas ofrecerán resultados del seguimiento de los riesgos en la producción del aceite de oliva y asesoramiento sobre el control de plagas, plazos de seguridad y trazabilidad en la aplicación de tratamientos y explicará cómo se lleva a cabo el plan de control analítico y otros servicios que ofrece el Laboratorio de Dcoop.

El Departamento Calidad de Dcoop se tendrá en explicar el *Decálogo de Buenas Prácticas de Elaboración en Almazara de la campaña 2021/22* y la *Guía para la Recolección y Transporte de la Aceituna*. Además, se ofrecerán los resultados del proyecto “Momento óptimo de recolección de la aceituna” desarrollado durante cinco campañas.

El análisis de la nueva norma de calidad del aceite de oliva -trazabilidad, seguridad alimentaria y prácticas para la obtención

de aceites de oliva- también centrará un capítulo específico en la programación de estas jornadas.

Para finalizar, el programa concluirá con la presentación del “Proyecto de Calidad Dcoop-Foss” consistente en la calibración del equipo *Olive-Scan2* para la sanidad y la calidad de la aceituna mediante análisis NIR con cuyos resultados se pretende mostrar los beneficios de la separación de la aceituna durante la recepción en la cooperativa y desarrollar un pago por calidad del fruto al agricultor. Se trata del tercer año que Dcoop está implantando esta línea de trabajo.

Asimismo, el grupo viene desarrollando y está planificando jornadas de cata, buenas prácticas oleícolas y calidad destinada a los agricultores en las almazaras cooperativas asociadas como Íllora, Lucena, Alhama de Granada, Adamuz, Alcalá la Real, Antequera, Úbeda, Jayena, La Puebla de los Infantes, Castillo de Locubín, Martos, Llanos de Don Juan, Huéscar, Santisteban del Puerto, Noguerones, Guarromán, Dos Hermanas, Aguilar de la Frontera, Puerto Lope, Ventas de Huelma, Alameda, Villa del Río o Cuevas de San Marcos.

También se han realizado jornadas para la aceituna de aderezo.

El Departamento de Calidad de Dcoop está formado por ocho personas a las que se unen más de 30 técnicos agrícolas de la Sección de Suministros y Servicios que informan, asesoran y forman a los agricultores y cooperativas asociadas.



La DOP Montes de Granada celebra la XIII Edición de sus Premios a la Calidad

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Montes de Granada ha celebrado la XIII Edición de sus Premios a la Calidad en los que ha puesto en valor la excelencia del AOVE producido con variedades autóctonas en su olivar tradicional.

En la categoría de Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Frutado con DOP Montes de Granada, el primer premio ha sido para la Cooperativa San Isidro, de Deifontes, con su marca *Dcoop Selección*, que destaca por su aroma frutado, un sabor amargo y la sensación picante que aportan complejidad y equilibrio al aceite.

La Cooperativa San Sebastián, de Benalúa de las Villas, ha obtenido el segundo premio dentro de esta categoría con su marca *Amarga y Píca*, un AOVE con mucho cuerpo y personalidad.

El Premio al mayor volumen de aceite de oliva virgen extra envasado en 2019/20 también ha sido para la cooperativa San Sebastián, de Benalúa de las Villas; mientras que la Cooperativa Santa Mónica, de Piñar, ha sido reconocida con el premio a la mejor presentación del producto certificado, por su presentación en botella de *Zailea Oro*, en formato de 250ml y 500 ml.

Para finalizar el acto, la DOP ha hecho entrega de las distinciones de los amigos de la entidad a todas aquellas personas que mejoran el sector oleícola gracias a su esfuerzo y dedicación.

El Consejo Regulador, presidido por Gustavo Ródenas Díaz, ha dado la enhorabuena a todos los premiados y a las empresas inscritas en este sello de calidad “por su excelente labor y su firme apuesta por la calidad del producto”.





Investigan los beneficios del AOVE en la fertilidad

El Institut de Recerca de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau-IIB Sant Pau y la Fundació Puigvert presentaron recientemente el proyecto científico MEDITATE-IVF (*Impact of Exercise and Mediterranean diet vs Aspirin on live-birth rate and cardiovascular programming in In Vitro Fertilization*), que estudia la relación de la Dieta Mediterránea y los hábitos de vida saludable con el éxito en tratamientos de fecundación *in vitro*, con la colaboración de las cinco DOPs de AOVE de Cataluña.

Según este instituto de investigación, un 20% de las parejas tienen problemas de fertilidad y la mitad de estos problemas se podrían modificar introduciendo cambios en el estilo de vida como, por ejemplo, haciendo ejercicio físico o adoptando una dieta saludable. Así, partiendo de este conocimiento y aprovechando las ventajas del aceite de oliva virgen extra, el grupo de investigación en Medicina Perinatal y de la Mujer del IIB Sant Pau ha iniciado este proyecto de investigación para estudiar hasta qué punto introducir un estilo de vida saludable podría mejorar el estado metabólico y cardiovascular de mujeres que se someten a una fecundación *in vitro*.

Actualmente, intervenciones similares en población de riesgo han demostrado mejoras en varias enfermedades altamente prevalentes, como son las cardiovasculares, pero, según ha señalado, nunca se ha llevado a cabo un estudio de estas características en mujeres en edad reproductiva con la idea de mejorar la fertilidad y la salud de las próximas generaciones.

“Queremos ir más allá y aprovechar un momento en que las futuras madres y las familias se plantean cambios sustanciales en su estilo de vida. Les proponemos adoptar una dieta saludable, que cuente con las cualidades antioxidantes del aceite de oliva virgen extra y con niveles adecuados de azúcar y proteínas a la vez que incorpore el ejercicio físico en su rutina”, ha explicado la doctora Elisa Llorba, directora del Servicio de Ginecología y Obstetricia del Hospital de la Santa Creu i Sant Pau, e investigadora del IIB Sant Pau.

“Entendemos el acompañamiento y el tratamiento de la salud de la mujer desde una aproximación holística e integral, por eso queremos estudiar hasta qué punto un estilo de vida saludable puede ayudar en un proceso de fecundación *in vitro*, también en mujeres sin factores de riesgo”, ha añadido.

Por su parte, la doctora Ana Polo, directora del Programa de Medicina Reproductiva del Hospital de la Santa Creu i Sant Pau y de la Fundació Puigvert, y co-investigadora principal del estudio en el IIB Sant Pau, ha detallado que MEDITATE-IVF contará con 750 mujeres voluntarias que se encuentran a la espera de someterse a fertilización *in vitro*. Las participantes se asignarán aleatoriamente en tres grupos de intervención. El primer grupo contará con un programa de ejercicio físico y Dieta Mediterránea que incluirá la ingesta del aceite de oliva virgen extra y otras medidas dietéticas recomendadas por expertos en educación física, dietética y nutrición. El segundo grupo recibirá un suplemento de pequeñas dosis de aspirina, y el tercer grupo no recibirá ninguna de las dos intervenciones y será el grupo control.

El objetivo de este proyecto es doble. Por un lado, pretende incrementar la posibilidad de que mujeres sanas en edad reproductiva obtengan mejores resultados en tratamientos de fecundación *in vitro*, pero también que el desarrollo del feto sea más saludable, la llamada programación fetal.

“Si bien el objetivo principal del estudio es aumentar la tasa de recién nacidos vivos, esto está muy relacionado con la disminución de complicaciones durante el embarazo, principalmente la preeclampsia y bajo peso al nacer, factores que condicionan un mayor riesgo de problemas cardiovasculares tanto a la madre como al bebé. Disminuir la presencia de preeclampsia en estos embarazos condicionaría un menor riesgo de infarto en las mujeres a largo plazo. El bajo peso al nacer se ha relacionado con un mayor riesgo de desarrollar enfermedades cardiovasculares y metabólicas en la infancia, adolescencia y edad adulta. Por lo tanto, reducir estas complicaciones tendría un impacto en la sa-

lud tanto de la madre como del bebé, a largo plazo”, ha explicado la doctora Mónica Cruz-Lemini, especialista en Medicina Fetal y Programación Fetal del Servicio de Ginecología y Obstetricia del Hospital de la Santa Creu i Sant Pau y co-investigadora principal del estudio en el IIB Sant Pau.

Una propuesta arraigada en el territorio

El proyecto cuenta con la colaboración de las cinco Denominaciones de Origen Protegidas de AOVE de Cataluña (DOP Oli del Baix Ebre Montsià, DOP Oli de l'Empordà, DOP Les Garrigues, DOP Siurana y DOP Oli Terra Alta) que contribuyen con el aceite de oliva extra de sus respectivos sellos al estudio.

“Tenemos la suerte de disponer de estos aceites de categoría superior y con certificado de origen y de calidad. Favorecer el consumo de aceite de oliva virgen extra protege nuestra salud, pero también nuestra tradición y cultura, contribuyendo a un territorio sostenible”, ha afirmado Enric Dalmau, presidente de la DOP Les Garrigues y portavoz de las cinco Denominaciones de Origen Protegidas de aceite de Cataluña. “La colaboración en proyectos como el que hoy se inicia, afianzan nuestro posicionamiento y compromiso con la salud, y nos ayudan a difundir las cualidades y propiedades de este producto excepcional que tenemos en Cataluña”, ha añadido.

Posiblemente los resultados de este estudio evidenciarán la necesidad de cambiar de hábitos en las mujeres que se someten a estas técnicas. Igualmente, se espera que el estudio permita identificar opciones terapéuticas para el futuro relacionadas con el éxito de la fecundación, la salud de la madre y el desarrollo del feto, o que sirva de punto de partida para otros estudios relacionados con la prevención del riesgo cardiovascular en etapas posteriores de la vida.



Investigadores consideran esencial el manejo extensivo de cubiertas vegetales de olivar para incrementar la diversidad de especies

Un trabajo de investigación liderado por Rubén Tarifa, doctorando de la Universidad de Jaén (UJA) en el Departamento de Biología Animal, Biología Vegetal y Ecología, considera esencial el mantenimiento de las cubiertas vegetales de olivar y la presencia de áreas naturales para incrementar la diversidad de especies y las funciones que éstas desempeñan en el cultivo. Así, los esquemas agroambientales en estos agrosistemas deberían promover prácticas de manejo que favorezcan la diversidad y funcionalidad de las cubiertas vegetales, especialmente en aquellos olivares donde los parches de áreas naturales sean más escasos e incluso inexistentes.



Así se desprende del artículo *“La intensificación agrícola erosiona la diversidad taxonómica y funcional en los olivares mediterráneos al filtrar especies raras”*, publicado en la revista *Journal of Applied Ecology*, elaborado por Rubén Tarifa junto a los investigadores Carlos Martínez-Núñez, Teresa Salido y el catedrático Pedro J. Rey, de la UJA; Juan P. González-Varo, de la Universidad de Cádiz, y Francisco Valera, de la Estación Experimental de Zonas Áridas-CSIC.

Este trabajo señala cómo las plantas arvenses que componen las cubiertas vegetales del olivar son esenciales para sustentar su biodiversidad, ya que de todas ellas se alimentan multitud de organismos, principalmente aves e insectos (muchos de ellos controladores de plagas). Sin embargo, esta diversidad se ve comprometida por la intensificación agrícola. Por un lado, los paisajes agrarios cada vez están más simplificados y son más homogéneos, y por otro, el uso indiscriminado de herbicidas ejerce fuertes presiones sobre las comunidades de plantas, que acaban por reducir su diversidad de especies.

“No solo es drástica la pérdida de especies, sino también la pérdida de funcionalidad. Además, hasta ahora, se desconocía si las prácticas agrícolas intensivas podrían estar afectando a las especies más raras, taxonómica y funcionalmente, o por el contrario

a aquellas más comunes o dominantes. Se sabe que, en ciertas comunidades, las plantas raras desempeñan un rol muy importante dentro de la comunidad, sustentando funciones irremplazables dentro del ecosistema. Por todo ello planteamos este trabajo”, ha señalado Rubén Tarifa.

Según ha precisado la UJA, el olivar en Andalucía ocupa cerca de 1,5 millones de hectáreas. Se trata de un cultivo que presenta cubiertas vegetales de especies arvenses nativas que crecen de forma espontánea bajo la copa de los olivos. En el olivar, las cubiertas vegetales se manejan de forma intensiva, usando herbicidas y labranzas recurrentes, o de forma extensiva, desbrozando mecánicamente con ganadería y sin usar herbicidas. Además, a lo largo de la cuenca del Guadalquivir se encuentran tanto olivares rodeados por un paisaje excesivamente simplificado, como aquellos donde aún son frecuentes los reductos de vegetación arbórea y arbustiva natural, según se recoge en el trabajo.

Para el desarrollo de esta investigación, realizada a lo largo de la primavera de 2016 en el marco del proyecto LIFE Olivares Vivos, los autores muestrearon la diversidad de plantas de las cubiertas vegetales de cuarenta olivares distribuidos por las provincias de Jaén, Córdoba, Málaga, Granada, Sevilla y Cádiz. Todos se disponían en un gradiente de “complejidad del paisaje”, desde olivares donde apenas quedaban parches de vegetación natural, hasta otros donde aún persisten los parches de matorral o bosque mediterráneo. La mitad de las fincas presentaban manejo de las cubiertas vegetales intensivo mientras que las otras veinte, un manejo ex-

tensivo. En cada una de ellas se registraron todas las especies arvenses que se ubicaban en una serie de cuadrados de 1x1 metros, distribuidos dentro de cada olivar.

De esta manera, se detectaron 319 especies de plantas, un 7% de toda la flora de Andalucía. Incluso una nueva especie para la ciencia, la *Linaria qartobensis*, en un olivar que respeta las cubiertas vegetales desde hace más de 100 años. Posteriormente, se caracterizó la comunidad de plantas de cada una de estas fincas en base a las funciones que desempeñan en el olivar: si son o no polinizadas por los insectos, el peso de sus semillas, su altura... Así, los investigadores pudieron definir las funciones que desempeñan el conjunto de plantas de cada olivar.

“En nuestro estudio encontramos que la diversidad de especies y las funciones que estas desempeñan en el olivar se vieron negativamente afectadas por la simplificación del paisaje de olivar y el manejo intensivo de las cubiertas vegetales. Las especies raras fueron las más afectadas en este proceso. Además, detectamos un umbral próximo a las 85 especies por olivar, a partir del cual incrementa la diversidad de funciones desempeñadas por las plantas que componen las cubiertas vegetales. Este umbral solo se alcanzó en olivares que además de mantener las cubiertas vegetales respetaron la presencia de parches de vegetación natural. Nuestros resultados evidencian la necesidad de conservar zonas no productivas dentro del olivar para tener cubiertas vegetales más diversas y multifuncionales, esenciales para hacer del olivar un cultivo más respetuoso con la biodiversidad”, ha explicado Tarifa.



QvExtra! confía en que la Junta de Andalucía mantenga el método de pago actual

Tras el acuerdo de colaboración alcanzado entre la Administración General del Estado y las Comunidades Autónomas para el control y mejora de la cadena alimentaria, la asociación QvExtra! confía en que la Junta de Andalucía mantenga el modelo de pago más beneficioso para el sector.

En concreto, la entidad espera que no se cambie el criterio en lo relativo a los plazos de pago con respecto a lo acordado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) en meses anteriores y que se tenga en cuenta la elección del agricultor en esta decisión.

A su juicio, el cambio penalizaría que se liquide el producto en el momento en que mejor convenga al agricultor, es decir, aquel en el que las condiciones de precio y oportunidad sean las más beneficiosas, sustituyéndolo por un modelo de pago a los 30 días de haber entregado las aceitunas.

Según QvExtra!, el motivo del hundimiento de los precios se debe a que se determinaría el valor económico de toda la producción en el momento de mayor competencia. “Esta iniciativa y cambio del modelo de pago repercutiría de manera muy negativa en almazaras y cooperativas, ya que hundiría los precios de mercado, lo que sería especialmente negativo para los agricultores. Esta modificación desprotege a este eslabón de la cadena, el más frágil y a los que se supone que esta normativa debe proteger especialmente”, ha explicado.

La asociación ha subrayado que gracias a la libertad de los agricultores para liquidar la aceituna, “han aumentado en más de un 45% su venta, en una tendencia al alza constante; mientras que, si se hubiese obligado a realizarlo como la nueva propuesta, los agricultores hubieran dejado de percibir un total de más de 276 millones de euros”.

CaixaBank analiza con el sector agrario las oportunidades que presentan los fondos europeos

CaixaBank ha celebrado un encuentro digital con clientes del sector agrario, que ha contado con más de 1.000 inscritos, en el que se han analizado las oportunidades que ofrece el Fondo Europeo para la Recuperación (Next Generation EU) y el Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia del Gobierno.

Los Fondos Next Generation EU suponen una gran oportunidad para desarrollar proyectos de inversión y avanzar en la reactivación de la economía y la transformación del tejido productivo, para alcanzar mayores niveles de digitalización, sostenibilidad e impacto social.



Entre los proyectos anunciados se encuentra el PERTE (Proyecto Estratégico para la Recuperación y Transformación Económica) Agro, con una asignación de 1.000 millones de euros y estructurado en tres bloques: competitividad, sostenibilidad y trazabilidad. La finalidad es mejorar los procesos de toda la cadena de valor.

Los ponentes han analizado durante el encuentro las posibilidades que los fondos presentan para el sector agrario y han puesto en valor las numerosas opciones existentes para desarrollar proyectos de digitalización de los procesos, la reducción del consumo de recursos y energía, el impulso de actuaciones de economía circular, el control de la información de todo el proceso de generación de producto y la puesta en marcha de planes integrales de trazabilidad y seguridad alimentaria, entre otros.

En la jornada han intervenido el secretario general del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Fernando Miranda; y el director corporativo de AgroBank, Sergio Gutiérrez. Además se ha celebrado una mesa redonda moderada por el director de la red AgroBank en CaixaBank, Carlos Seara, en la que han intervenido el presidente de Dcoop, Antonio Luque; el director de Nuevos Negocios e Industria 4.0 de IoT & Big Data en Telefónica Tech, Andrés Escribano; el director de Marketing de Balam Agriculture, Francisco Gálvez; el consejero delegado de Càrniques de Juià-Grupo Olot Meats, Xavier Roca; y Fernando Moraleda, senior advisor de Llorente & Cuenca.

En concreto, en el encuentro se han puesto también de manifiesto los retos que afronta el sector agrario y cómo pueden contribuir los fondos Next Generation EU a abordarlos con una perspectiva integral y de largo plazo.

De esta manera, por ejemplo, se ha analizado qué pasos previos deberían dar las pymes para poder beneficiarse de los fondos y sacarles el máximo partido, si las ayudas europeas podrían fomentar la apertura de nuevos mercados en el extranjero, el avance de la cobertura 5G en el entorno rural y cómo puede aprovecharlo el sector agrario, y cómo las inversiones consiguen incrementos de la productividad y mejoras en la calidad.

Difusión de las ayudas

Para aprovechar al máximo las posibilidades que ofrecen los fondos europeos, CaixaBank está celebrando webinarios y encuentros con los clientes, en los que se detallan cómo se articularán los programas y qué convocatorias se esperan para distintos segmentos, y se resuelven sus dudas e inquietudes.

Asimismo, en su rol de intermediario financiero, el banco puede adelantar fondos hasta que se reciban de Europa y complementarlos cuando las empresas necesiten inversiones adicionales para desarrollar sus proyectos.



La UJA imparte la 18ª edición del Título de Experto en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes

La Universidad de Jaén (UJA) impartirá hasta diciembre la 18ª edición del Título de Experto en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes, que fue inaugurado el 27 de septiembre por el vicerrector de Investigación de la Universidad de Jaén, Gustavo Reyes del Paso, en un acto en el que participó de forma online Jaime Lillo, director adjunto del Comité Oleícola Internacional (COI), organismo que apoya y colabora con este título.

En el acto inaugural, el vicerrector de Investigación de la UJA destacó que se trata de una formación consolidada, que este año coincide con la reciente creación del Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva del centro docente jiennense, “que servirá de espaldarazo al

trabajo formativo y de investigación que la UJA realiza respecto a este sector”. Asimismo, explicó que, en esta edición, la práctica totalidad de la formación teórica será impartida en inglés, para facilitar la incorporación al curso de más alumnado extranjero.

El Título de Experto en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes está dirigido por Sebastián Sánchez, Leopoldo Martínez y Marino Uceda, con la coordinación de Alberto J. Moya. En esta edición se exponen las bases teóricas del análisis sensorial y su metodología, aplicándolas a los aceites de oliva vírgenes desde un punto de vista teórico-práctico, analizando los factores, atributos positivos y negativos que definen la calidad sensorial de los aceites y su relación con los procesos de cultivo y elaboración,

así como con otros parámetros físicos y químicos generales del control de calidad.

El curso completo se desarrolla en seis módulos, que el participante tiene la opción de realizar de forma independiente. Al finalizar cada módulo se entregará un diploma de la parte del curso que se ha impartido y el alumno que realice y haya superado los seis módulos recibirá el título. Esta edición tiene también carácter modular y se desarrolla de forma continua.



La DOP Montes de Toledo entrega sus Premios Cornicabra

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo entregó el pasado 28 de septiembre los Premios Cornicabra, que en 2021 cumplen su 19ª edición y que reconocen cada año a los mejores AOVEs producidos en la campaña bajo el amparo de esta figura de calidad diferenciada, que abarca parte de las provincias de Ciudad Real y Toledo, siendo la más antigua de las localizadas en Castilla-La Mancha.

El acto se celebró en el Centro de Interpretación del Olivar de Finca La Pontezuela, ubicado en Los Navalmorales (Toledo), que recientemente ha sido galardonado con el primer premio en la XIX Edición de los Premios a la Difusión de la Cultura del Olivo que entrega la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

Durante su intervención, el consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, Francisco Martínez Arroyo, puso en valor la calidad de los AOVEs cornicabra de la DOP, asegurando que “cada vez que se vende un aceite de oliva

Montes de Toledo, se vende Castilla-La Mancha” y apostó por el futuro de esta Denominación de Origen, con tan larga trayectoria.

Por su parte, Gregorio Gómez, quien se estrenaba por primera vez en estos premios como presidente de la DOP, reconoció que el Patronato lo forman “amigos que trabajan por el sector del AOVE”, ensalzando así la labor del equipo que conforma la Denominación y calificando a su panel de catadores como “uno de los mejores de España”. Además, tuvo palabras de afecto para el anterior presidente y uno de los fundadores del Patronato, Andrés Gómez Mora, que se encontraba entre el público asistente.

Premiados

Este año como novedad, se ha entregado el Premio Cornicabra de Oro, que ha recaído en la Fundación Dieta Mediterránea, que preside a nivel nacional Francisco Martínez Arroyo. Se trata de una distinción especial

para reconocer a las personas o instituciones que hayan destacado por su contribución a la difusión de la calidad de los aceites certificados bajo esta Denominación.

El primer premio ha recaído en el cornicabra de la anfitriona, Finca La Pontezuela, mientras que los accésits han ido a parar a Dehesa El Molinillo, de Retuerta del Bullaque (Ciudad Real), y la Cooperativa Tesoro de Guarrazar, de Guadamar (Toledo), que recibía a su vez el premio al Mejor AOVE Ecológico de la DOP Montes de Toledo.

Además, el premio “Maestro Molinero 2021”, patrocinado por Peralisi España, ha sido para Esteban Gómez Arevalillo y Enrique Acevedo, encargados de elaborar el aceite en la almazara ganadora.





Exportaciones e importaciones entre España y la Unión Europea y resto de países (Julio 2021)

Fuente: Dirección General de Aduanas

IMPORTACIÓN

EXPORTACIÓN

Aceites y grasas

Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva V. LAMPANTE	Tunez	1.544	2.279.849	A. de Oliva V. LAMPANTE	Italia	2.194	6.561.701
	Marruecos	515	1.123.635		Portugal	556	1.613.183
	Otros	1.215	2.659.435		Otros	7	43.223
	TOTAL	3.274	6.062.920		TOTAL	2.758	8.218.107
LOS DEMÁS A. DE OLIVA	Portugal	3.483	10.638.748	LOS DEMÁS A. DE OLIVA	Italia	20.544	64.096.744
	Tunez	1.868	4.963.415		Francia	9.422	29.302.976
	Argentina	682	2.243.922		Portugal	9.173	28.215.940
	Italia	508	1.660.124		EEUU	8.953	29.810.123
	Siria	290	818.896		R. Unido	3.203	9.442.192
	Grecia	166	238.516		China	2.822	9.314.795
	Turquía	154	480.920		Japón	2.806	9.832.953
	Otros	84	294.109		México	2.673	9.788.159
					Australia	1.735	5.622.423
			Alemania	1.613	4.708.460		
			P. Bajos	1.434	3.935.197		
			Brasil	1.015	3.953.383		
			Canada	902	3.529.383		
			Colombia	735	2.775.002		
			Otros	12.146	43.669.318		
	TOTAL	7.236	21.338.650		TOTAL	79.177	257.996.755
TOTAL A. OLIVA		10.510	27.401.570	TOTAL A. OLIVA		79.180	266.214.862
A. ORUJO	Grecia	2.403	2.467.753	A. ORUJO	Italia	1.573	1.828.518
	Portugal	1.639	1.817.010		Portugal	992	1.394.770
	Italia	1.586	1.682.533		China	840	1.539.338
	Otros	0,10	3.673		EEUU	611	980.637
	TOTAL	5.628	5.970.969		Otros	5.041	9.501.604
				TOTAL	9.058	15.244.868	
ACEITUNA DE MESA	Portugal	1.458	661.971	ACEITUNA DE MESA	Alemania	363	864.768
	Egipto	721	594.113		Portugal	256	245.233
	Otros	19	68.734		R. Unido	231	419.468
	TOTAL	2.197	1.324.819		Otros	641	1.187.813
				TOTAL	1.492	2.717.281	
A. GIRASOL	Ucrania	43.180	47.865.612	A. GIRASOL	Portugal	6.335	8.111.830
	Bulgaria	6.558	9.160.786		Francia	4.350	5.728.472
	Rumanía	5.994	7.875.870		R. Unido	2.999	3.555.205
	Otros	15.439	18.847.826		Otros	6.247	8.475.089
	TOTAL	71.172	83.750.093		TOTAL	19.799	25.870.596
A. COCO	Filipinas	3.500	4.844.587	A. COCO	Francia	438	730.970
	Otros	509	909.904		Otros	702	1.357.346
	TOTAL	4.010	5.754.492		TOTAL	1.142	2.088.316
A. PALMISTE	Colombia	1.239	1.636.064	A. PALMISTE	Italia	469	749.670
	Otros	2.836	3.874.579		Otros	317	674.430
	TOTAL	4.075	5.510.643		TOTAL	786	1.424.100
ACEITE PALMA	Indonesia	125.390	112.705.334	ACEITE PALMA	Portugal	2.629	2.999.893
	Guatemala	14.426	13.116.398		Francia	1.834	2.129.715
	Gabón	6.183	5.903.700		Otros	1.112	1.597.397
	Liberia	5.499	5.344.576				
	Otros	14.782	15.012.219				
	TOTAL	166.280	152.082.227		TOTAL	5.575	6.727.005
ACEITE DE MAÍZ	Brasil	359	437.598	ACEITE DE MAÍZ	Grecia	131	142.804
	Otros	154	174.484		Otros	290	451.621
	TOTAL	513	612.082		TOTAL	421	594.426
A. RICINO	Francia	338	747.365	A. RICINO	México	28	60.452
	Otros	268	402.328		Otros	37	104.261
	TOTAL	606	1.149.693		TOTAL	66	164.713



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
A. LINAZA	Portugal	340	670.922	A. LINAZA	Italia	135	306.749
	Otros	112	201.082		Otros	191	295.424
	TOTAL	452	872.004		TOTAL	326	602.174
A. CACAHUETE	Bélgica	51	110.706	A. CACAHUETE	Alemania	12	37.668
	Otros	9	27.038		Otros	14	41.389
	TOTAL	61	137.744		TOTAL	26	79.057
A. SOJA	Portugal	3.847	3.713.934	A. SOJA	Marruecos	17.450	21.165.062
	Argentina	19.799	26.138.871		Argelia	16.906	17.966.222
	Portugal	5.044	4.845.663		Otros	3.174	3.689.330
	Rusia	3.047	3.401.719		TOTAL	37.532	42.820.614
	Otros	1.639	1.963.019		Portugal	1.579	1.852.097
	TOTAL	29.528	36.349.273		Otros	1.300	1.916.314
ACEITE COLZA	Bélgica	2.411	2.791.697	ACEITE COLZA	TOTAL	2.879	3.768.411
	Francia	1.744	1.880.793		Sudáfrica	3	14.310
	Otros	474	609.891		Otros	0,11	4.956
	TOTAL	4.629	5.282.381		TOTAL	3	19.266
A. SÉSAMO	P. Bajos	44	140.772	A. SÉSAMO	Grecia	436	682.351
	Otros	55	289.360		Francia	296	697.505
	TOTAL	100	430.082		Otros	581	1.989.219
A. PESCADO	Mauritania	431	620.096	A. PESCADO	TOTAL	1.313	3.369.075
	Marruecos	337	489.814		EEUU	1.740	6.045.295
	Otros	1.344	2.118.081		Otros	2.307	6.671.771
	TOTAL	2.112	3.227.991		TOTAL	4.051	12.717.066
A. CONCRETOS	México	1.130	4.848.836	A. CONCRETOS	P. Bajos	5.637	922.999
	Portugal	898	1.528.301		China	4.577	1.452.533
	Francia	546	509.724		Turquía	1.069	256.562
	Otros	572	2.822.641		Otros	2.283	749.431
	TOTAL	3.147	9.709.579		TOTAL	13.567	3.381.525
GLICERINA BRUTA	Portugal	1.020	243.501	GLICERINA BRUTA	Grecia	421	58.046
	Otros	301	403.961		Otros	356	499.127
	TOTAL	1.321	647.463		TOTAL	779	557.173
GLICERINA DESTILADA	Alemania	1.152	1.158.725	GLICERINA DESTILADA	Portugal	169	202.368
	Italia	862	536.447		P. Bajos	151	160.178
	P. Bajos	797	531.322		Otros	400	740.055
	Otros	1.383	804.227		TOTAL	720	1.102.601
	TOTAL	4.196	3.030.721		Francia	3	9.501
GRASA DE CERDO	Francia	4.043	4.170.485	GRASA DE CERDO	Otros	0,12	290
	Italia	1.160	1.198.948		TOTAL	3	9.792
	Otros	384	325.315		Francia	216	170.947
	TOTAL	5.587	5.694.748		Otros	265	210.001
MANTECA DE CERDO	P. Bajos	26	24.104	MANTECA DE CERDO	TOTAL	481	380.947
	Otros	0,11	1.720		Francia	1.086	1.909.223
	TOTAL	26	25.825		Portugal	738	1.120.869
SEBOS	Francia	3.101	3.394.556	SEBOS	Italia	462	742.155
	Otros	3.442	3.811.733		Otros	1.174	3.266.304
	TOTAL	6.543	7.206.289		TOTAL	3.461	7.038.551
GRASAS ANIM. O VEGETALES HIDROGENADAS	Francia	4.147	5.705.789	GRASAS ANIM. O VEGETALES HIDROGENADAS	Francia	3.151	4.707.104
	P. Bajos	454	310.837		Portugal	2.931	3.890.836
	India	242	402.176		EEUU	1.009	1.748.600
	Otros	332	803.138		E. Árabes Unidos	586	1.023.629
	TOTAL	5.176	7.221.940		Italia	478	640.825
MARGARINA	Bélgica	1.666	2.227.111	MARGARINA	Otros	3.456	5.595.197
	Italia	1.105	943.948		TOTAL	11.611	17.606.191
	Portugal	1.041	1.617.098		Albania	2	8.208
	P. Bajos	716	1.632.554		TOTAL	2	8.208
	Otros	854	2.381.742		Italia	601	1.187.512
	TOTAL	5.383	8.532.454		Francia	434	800.714
TALL-OIL	Alemania	0,11	453	TALL-OIL	EEUU	300	547.521
	Otros	0,12	426		Otros	1.106	2.422.372
	TOTAL	0,11	879		TOTAL	2.443	4.958.119
LECITINA DE SOJA	Argentina	2.108	1.433.647	LECITINA DE SOJA	Italia	601	1.187.512
	P. Bajos	1.154	1.187.606		Francia	434	800.714
	India	299	429.127		EEUU	300	547.521
	Otros	1.633	3.913.232		Otros	1.106	2.422.372
	TOTAL	5.195	6.963.612		TOTAL	2.443	4.958.119



Cereales

I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
*TRIGO	Rumanía	42.385	9.362.681	TRIGO	Portugal	2.295	468.764
	Canadá	12.490	4.309.027		Otros	759	340.605
	Francia	9.234	2.264.601				
	Otros	337	161.805				
	TOTAL	64.445	16.098.114		TOTAL	3.054	809.369
MAÍZ	Brasil	322.530	61.697.769	MAÍZ	Francia	7.255	4.885.165
	Canadá	83.540	13.331.004		Portugal	4.206	994.877
	Francia	71.047	16.811.941		R. Unido	2.141	517.266
	Bulgaria	58.574	12.990.566		Otros	1.909	954.861
	TOTAL	569.435	112.526.542		TOTAL	15.511	7.352.169

Tortas

TORTA SOJA	Argentina	123.259	56.930.374	TORTA SOJA	Francia	10.100	3.489.461
	Brasil	71.782	27.172.665		Portugal	5.239	1.576.436
	Alemania	11.202	3.442.298		Otros	7.400	2.835.992
	Otros	5.723	2.738.071		TOTAL	22.738	7.902.531
	TOTAL	211.966	90.283.408				
TORTA LINO	Bélgica	41	19.935	TORTA LINO	Otros	0,11	474
	Otros	0,12	1.169		TOTAL	0,11	474
	TOTAL	41	21.104				
TORTA PALMA	Indonesia	1.000	603.000	TORTA PALMA	Portugal	564	123.306
	Otros	52	11.124		Otros	52	10.372
	TOTAL	3.052	614.336		TOTAL	616	133.678
TORTA GIRASOL	Argentina	22.560	5.798.174	TORTA GIRASOL	Francia	4.409	1.190.336
	Otros	206	70.595		Otros	399	117.246
	TOTAL	22.766	5.868.769		TOTAL	4.809	1.307.582
TORTA COLZA	Alemania	13.327	4.034.537	TORTA COLZA	Francia	6.187	1.888.378
	Otros	3.274	1.039.966		Otros	2	5.305
	TOTAL	16.601	5.074.503		TOTAL	6.189	1.893.683

Harinas

HARINA DE SOJA	Portugal	1.061	427.091	HARINA DE SOJA	Portugal	494	110.435
	Otros	408	292.673		Otros	88	50.406
	TOTAL	1.469	719.764		TOTAL	583	160.841
HARINA DE CARNE	Francia	1.741	890.985	HARINA DE CARNE	Francia	4.922	3.121.568
	Portugal	1.114	770.751		Italia	3.236	1.854.352
	Otros	2.246	1.022.230		Tailandia	2.571	1.290.199
					Chile	2.383	1.680.862
	TOTAL	5.101	2.683.966		Otros	6.584	6.015.627
HARINA DE PESCADO	Sudáfrica	1.437	1.884.008	HARINA DE PESCADO	TOTAL	19.697	13.962.609
	Portugal	1.184	713.122		Francia	1.393	1.890.865
	Marruecos	816	847.730		Grecia	1.353	1.496.116
	Otros	1.880	2.282.524		Italia	1.237	1.593.201
	TOTAL	5.318	5.727.384		Otros	1.151	1.424.508

Semillas oleaginosas

CACAHUETES CRUDOS	China	1.142	1.954.913	CACAHUETES CRUDOS	Marruecos	42	60.915
	EEUU	845	1.046.795		Otros	213	366.994
	Otros	1.314	1.786.835		TOTAL	255	427.909
	TOTAL	3.302	4.788.544				
HABAS DE SOJA	Brasil	287.335	145.927.365	HABAS DE SOJA	Portugal	102	46.898
	Argentina	1.772	682.902		Otros	13	51.211
	Francia	508	304.875		TOTAL	115	98.109
	Otros	950	637.546				
	TOTAL	290.565	147.552.689				
SEM. GIRASOL	Francia	11.324	5.931.544	SEM. GIRASOL	Francia	1.024	2.970.696
	China	2.641	4.215.905		Otros	242	501.001
	EEUU	1.046	1.162.744		TOTAL	1.266	3.471.696
	Otros	1.452	1.754.126				
	TOTAL	16.463	13.064.318				
SEM. LINO	P. Bajos	172	150.921	SEM. LINO	Portugal	15	17.329
	Otros	345	342.696		Otros	12	11.077
	TOTAL	518	493.617		TOTAL	27	28.407
SEM. SÉSAMO	P. Bajos	162	269.288	SEM. SÉSAMO	Francia	58	58.380
	Guatemala	85	147.309		Otros	48	112.978
	Otros	373	646.209		TOTAL	106	171.358
	TOTAL	621	1.062.806				
SEM. ALGODÓN	Alemania	0,14	1.344	SEM. ALGODÓN	Italia	525	152.626
	TOTAL	0,14	1.344		Otros	32	10.218
SEM. COLZA	Francia	1.529	1.436.786	SEM. COLZA	TOTAL	557	162.844
	Portugal	181	38.649		Francia	20.270	12.857.441
	Otros	46	232.992		Portugal	1.072	574.677
	TOTAL	1.756	1.708.428		Otros	1.024	2.512.129
SEM. CÁRTAMO	Alemania	0,10	5.249	SEM. CÁRTAMO	TOTAL	22.365	15.944.247
	TOTAL	0,10	5.249		Portugal	34	14.436

Jabones

JABÓN DE TOCADOR	Francia	505	591.194	JABÓN DE TOCADOR	Alemania	1.789	2.249.454
	Alemania	439	1.120.553		R. Unido	1.385	1.750.744
	Otros	853	2.871.450		Portugal	745	1.284.433
	TOTAL	1.798	4.583.198		Otros	1.318	3.484.460
JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Portugal	198	380.406	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	TOTAL	5.240	8.769.091
	P. Bajos	174	462.678		Portugal	439	553.529
	Otros	487	962.789		Alemania	319	505.708
	TOTAL	862	1.805.872		Libia	300	281.500
					Otros	1.589	2.048.436



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

ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas.

Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)

Última revisión de precios: 30 de septiembre de 2021.

Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L	ENV. 5 L	ENV. 2 L	BOTELLA 1 L	CRISTAL 3/4 L	CRISTAL 1/2 L
1881			14,50 (lata 2,5 l.)	6,30		3,50
5 Elementos Cornicabra				11,75		8,00
5 Elementos Picual						8,00
5 Elementos Selección Premium						10,00
Abasa	31,45				5,90	
Abasa Frutado					8,00	
Abbae de Queiles			50,00 (3 l.)			14,50/19,00
Abraham García						14,50
Albador			28,00 (lata 3 l.)	11,50	7,00	5,00
Albenzaide					5,50	5,00
Alfar La Maja					7,65	5,00
Alhema de Queiles			44,95 (lata 3 l.)	15,50 (lata)		9,00 (lata)
Alianto						17,50
Al-Manzar					7,00	12,30/12,95
Al-Manzar Olivares en Terrazas					15,85	
Alma Oliva			26,00 (3 l.)			10,25/11,40
Almenara						5,99
Aneba					8,50	8,00
Aniguala						8,10
Anima Aurea						12,00
Antara			19,00 (lata 2,5 l.)		7,00	4,65
Artajo						14,90
Artajo Arbosana/Koroneiki						13,20
Arteoliva (tetra-brick)				4,50		
Arzuaga						11,00
AU		15,57		3,14	5,00	6,00 (lata)
Aubocassa						19,95
Baecula			15,00 (lata 2,5 l.)	7,50 (lata)	5,50	3,50
Basilippo						11,00
Basilippo Gourmet Primer Día						15,00
Basilippo Selección Arbequina						10,45
Belluga						4,00 (lata 0,25 l.)
Benja Gran Selección					5,00	4,25
Bertín Osborne Selección				4,07		
Biocano						4,25
Borges		27,79	11,95	5,99/6,10	5,49	
Borges Arbequina					4,67	3,65
Borges Hojiblanca					4,75/5,67	3,65
Borges Picual					4,75/5,67	3,65
Calandina					7,00	25,00
Cal Saboi						25,00
Camino de Aníbal						10,00
Camp Cerviá	31,00				8,00	
Campos de Oleila						7,00
Canoliva	32,90					5,00
Cañada del Marqués	23,15					
Capilla del Fraile			25,50 (lata 2,5 l.)			11,50
Capricho Andaluz	40,00 (ánfora)	28,92	2,98 (0,25 l.)	4,49 (lata)	6,50	2,75 (lata)
Carabaña						19,65
Carbonell	31,19	29,29		4,58/5,99	8,99	2,99
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				6,39	5,94/5,95	2,75
Carbonell G. Selección (Almazara)	26,73	18,48	15,00 (3 l.)	6,39	5,94/5,95	3,95
Carbonell Hojiblanca				6,39	5,94/5,95	2,85
Carbonell Intenso				6,39		
Carbonell Picual				6,39	5,19	2,75
Carbonell Regium					5,99	
Carmen High/Premium Selection					11,50	
Casa Alarcón Envés						13,00
Casa Benito				9,85 (lata)		
Casa de Alba						11,50
Casa del Agua						5,25
Casado Morales						12,00
Casas de Hualdo Cornicabra/Arbequina			20,00 (lata 3 l.)			10,00
Castelanotti					9,00	8,50/9,00
Castillo de Canena 1er Día de Cosecha						20,50
Castillo de Canena Arbequina						14,50
Castillo de Canena Picual						14,90
Castillo de Canena Reserva Familiar						14,90
Castillo de Canena Royal						25,00
Castillo de Tabernas	50,00	76,50				7,43
Castillo de Tabernas Esencia						17,00
Castillo de Tabernas Picual			27,00 (lata 2,5 l.)			7,43
Castillo de Tudején						13,00
Cazorla Picual/Royal	26,00/30,00		17,30 (2,5 l.)	6,50 (lata)	5,50	
Cladivm						10,00
Claramunt Arbequino / Frantoio						14,00
Columela				12,00 (lata)		9,00
Conde de Argillo					8,40	7,00
Conde de Argillo Serie Oro					10,70	
Conde de Benalúa		19,95	8,75			3,49



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Cordoliva		14,95		3,90		
Coosur		24,95	16,75 (lata 3 l.)	4,99/5,99		
Coosur (monovarietales)				5,63		3,49
Cortijo de Suerte Alta			33,00 (lata 3 l.)	14,50 (lata)		10,25
Cortijo La Torre Premium						10,15
Cortijo Lantisco						16,00
Cortijo de Segura	29,50				5,50	
Cortijo Spiritu_Santo						15,50
Cortijos de Montefrío						5,60
Cosecha					4,05	4,25 (lata)
Cuac						19,90
Cuarcos de Otto						9,00
Dcoop		19,75				
De Nuestra Tierra Jaén						4,99
De Ntra. Tierra Les Garrigues						3,95
De Ntra. Tierra Sierra Segura	29,00			6,45		3,82
Deortegas						8,15
Dominus						14,85
Don Juan Manuel			38,00 (vidrio 3 l.)			
Duque de Baena			20,00 (lata 2,5 l.)			5,30
Echinac			13,00 (lata 3 l.)			3,00
Ecolibor						10,00
El Buen Olivo						11,50
El Lagar del Soto						12,69
El Molino de Bertín				2,89	3,55	
Enrique Ponce						19,80
Escornalbou			17,85 (3 l.)			6,10
Esencial					4,50	
Finca Alamillos del Prior					7,00	11,00
Finca Els hostalets						20,80
Finca La Moncloa				14,75 (1,5 l.)		6,00
Finca La Moncloa Gran Selección					5,90/6,03	
Fruto del Sur		20,99		4,99	4,29	
Fuenroble			42,90 (3 l.)	12,55/16,00 (lata)		8,35
Fuenroble Selección						18,00
Fuente la Madera						3,50
Fuenteroble Selección						18,00
Fuentebaena	34,50		19,00 (lata 2,5 l.)		8,50	
Full Moon						15,00
García de la Cruz Solitude						7,00
Germán Baena	29,50/33,25					5,19
Germanor		28,75	10,99		6,39/8,50	
Gourmed					4,90 (0,2 l.)	6,50
Gracurris			21,00 (lata 2,5 l.)			5,50
Guiradoli					4,50	
Hacienda Fuencubierta						6,25
Hacienda Guzmán						19,50
Hacienda La Laguna			22,15 (3 l.)	7,00	7,00	4,35 (lata)
Hacienda Meca						6,00
Hechizo Andaluz					6,00	7,15
Hejul						7,90
Herencia Mediterránea			4,90/5,49	4,50		
Hojiblanca	29,99	24,11/26,99	9,94 (3 l.)	4,88/5,34	5,88/5,89	3,95
Impelte Nuevo						7,00
IO (Black/White)						13,50
Iznoaliva		11,99				
Jacoliva			9,80			8,60
Jaencoop		19,74				
K Arguñano						19,00
Knolive				4,88/5,19	7,04/7,49	
Koipe				5,89		7,89/8,05
L'Alquería Alfafarenca/Blanqueta					8,59	
L'Estornell	50,00			11,00	11,00/14,00	8,00 (lata)
L'Estornell Centenario		41,00 (frasca)				
L'Únic Llumet						11,00
LA Organic						14,95
La Boella Arbequina/Arbosana						17,40
La Casería de Santa Julia		22,07		2,79		

La extracción
convertida en arte.

**centrifugación
alemana**

www.centrifugacionalemana.com



SE VENDEN

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

Teléfono: 625 683 192

SE VENDE

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

Más información: 958 463 046

SE BUSCA

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

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

Más información: 630 825 235

VENDEMOS

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

Más información: 639 662 170

SE BUSCA

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

Más información: info@sagazextra.com

SE VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE VENDEN

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

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

SE VENDE

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

Teléfono: 680 714 391

SE BUSCA

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

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

SE VENDE

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

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

C a r a v a n a d e p r o t e s t a a n t e l a " p é r d i d a d e r e n t a " q u e p r o v o c a r á e l P l a n E s t r a t é g i c o d e l a P A C e n A n d a l u c í a

Caravana de protesta ante la "pérdida de renta" que provocará el Plan Estratégico de la PAC en Andalucía

El sector agrario andaluz, representado por Asaja, COAG, UPA y Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía, ha convocado una caravana, que tendrá lugar el próximo 14 de octubre en Sevilla, en defensa de una Política Agraria Común (PAC) justa para los agricultores andaluces y en protesta "ante el incumplimiento de Luis Planas con la realidad y la diversidad productiva del campo andaluz". De no modificarse el Plan Estratégico Nacional, estas organizaciones han asegurado que esta protesta será la primera de un periodo de movilización permanente "que no se paralizará hasta que se atienda y se reconozca el esfuerzo de nuestra región".

Cuando se cumple un año de la firma de la Declaración Institucional de Andalucía sobre el Futuro de la PAC (28 de septiembre de 2020), según han señalado, los objetivos

y las reivindicaciones recogidos en este acuerdo siguen plenamente vigentes y la defensa de un modelo inclusivo (que tenga en cuenta la actividad agraria real), diverso (que contemple el mayor número de regiones posibles), paulatino (que evite los impactos bruscos), coherente (que vincule los ecosistemas y las ayudas directas a las regiones productivas) y respetuoso con la realidad agraria de cada una de las regiones productivas sigue constituyendo la base de la unidad de acción que lleva a las organizaciones representativas del sector agrario andaluz a sacar, una vez más, los tractores a la calle.

A su juicio, el Ministerio de Agricultura está diseñando un modelo productivo a través del Plan Estratégico Nacional de la PAC que "no refleja nuestro potencial productivo, ya que no puede olvidarse que una par-

te muy importante del presupuesto para la PAC en España es fruto del trabajo de los agricultores andaluces y, por tanto, en clara respuesta a su relevancia agraria en el conjunto de España". Por este motivo, el sector agrario ha insistido en que, si el Plan Estratégico Nacional no reconoce la situación estratégica de Andalucía, "los agricultores andaluces se manifestarán *sine die*".

Asimismo, las organizaciones representativas del sector agrario andaluz mantienen que las ayudas directas deben dirigirse a los agricultores que realicen una actividad agraria real y efectiva.

"El Plan Estratégico Nacional no debe introducir criterios que dejen fuera a agricultores pluriactivos, con otras actividades económicas, pero para los que la actividad agraria supone un complemento de renta", han precisado.



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

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

Calendario de Ferias y Eventos en 2021

1 Octubre 2021

- ☞ Del 5 al 7 de octubre
FRUIT ATTRACTION
Madrid
www.ifema.es/fruit-attraction
- ☞ Del 6 al 9 de octubre
CONGRESO INTERNACIONAL DE ECONOMÍA APLICADA ASEPELT
Jaén
www.congresoasepelt.com
- ☞ 7 de octubre
XV ENCUENTRO DE MAESTROS Y RESPONSABLES DE ALMAZARA DE GEA
Jaén
www.gea.com/en/index.jsp
- ☞ Del 9 al 13 de octubre
ANUGA
Colonia (Alemania)
anuga@koelnmesse.de
www.anuga.com
- ☞ Del 17 al 22 de octubre
XVI CONGRESO NACIONAL DE CIENCIAS HORTICOLAS
Córdoba
sech@sech.info
www.sech.info
- ☞ Del 18 al 20 de octubre
GASTRONOMIC FORUM BARCELONA
Barcelona
ventasforumbcn@alimentaria.com
www.gastronomicforumbarcelona.com
- ☞ Del 18 al 21 de octubre
SALON DE GOURMETS
Madrid
salon@gourmets.net
www.gourmets.net
- ☞ Del 22 al 28 de octubre
TUTTOFOOD
Milán (Italia)
info@tuttofood.it
www.tuttofood.it

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

Agenda

Del 18 al 20 de octubre en Barcelona

Gastronomic Forum Barcelona

Gastronomic Forum Barcelona, que tendrá lugar del 18 al 20 de octubre en el palacio 8 del recinto de Montjuïc de Fira de Barcelona, reunirá a más 300 empresas y 100 ponentes, entre los que habrá 60 chefs que suman 46 estrellas Michelin. El certamen volverá a congregar la mejor oferta y profesionales de la restauración, producción y distribución de alimentos y bebidas bajo el objetivo común de avanzar hacia la alimentación sostenible y la necesaria recuperación sectorial.

El salón, que se presentó recientemente en Barcelona, contará con niveles de ocupación prepandemia, con un total de 6.000 metros cuadrados de exposición comercial y cerca de 4.000 metros cuadrados destinados a más de 70 actividades, un congreso gastronómico y al área de innovación Forum Lab, realizada en colaboración con la Capitalidad Mundial de la Alimentación Sostenible 2021 de Barcelona.

Para su director, Josep Alcaraz, "Gastronomic Forum Barcelona será clave para la reactivación en la etapa post-covid por el impacto que generará en las empresas del sector y porque permitirá volver a conectar negocios y operaciones comerciales suspendidas durante este periodo".

El evento incluirá propuestas especializadas como Forum Dulce, un espacio de divulgación que tendrá como ejes centrales la pastelería, la heladería y la panadería, promovido por el Gremi de Patisserie de Barcelona y Espai Sucre; y Espai Catalunya, con alimentos de proximidad y más de 70 empresas artesanas agrupadas por Prodeca, y las Diputaciones de Barcelona y Girona.

Por otro lado, en el espacio Forum Vino participarán, entre otros, los sumilleres Josep Roca y Ferran Centelles; y el Showroom del Vi, organizado por Prodeca, reunirá más de 60 empresas productoras catalanas y un espacio divulgativo a cargo del Incavi, en el marco de la Setmana del Vi Català.

Todo el programa de clases magistrales, sesiones temáticas, catas y presentaciones de productos se sucederá en diversos escenarios y tendrá como denominador común la sostenibilidad en la cocina y la restauración de calidad. En este sentido, Pep Palau, codirector de Gastronomic Forum Barcelona, subrayó que "los cocineros más influyentes han apostado por el cuidado del medio ambiente de manera explícita a través de proyectos concretos, vinculando sus marcas a iniciativas que llevan el sello de desarrollo sostenible y colaborando con instituciones o importantes empresas alimentarias".

Finalmente, bajo el mismo denominador común, uno de los espacios más activos del salón será el Forum Lab Barcelona Alimentación Sostenible. Este área funcionará como un gran ecosistema de innovación en el que más de 50 reconocidos expertos pondrán al alcance de empresas y profesionales de la restauración y la hostelería herramientas útiles para la gestión sostenible de sus negocios. Su programa estará dividido en tres ejes temáticos: el restaurante sostenible; prácticas de sostenibilidad en la producción, el comercio y la distribución; y propuestas de valor, marketing y conocimiento para una mejor gestión de los negocios.

www.gastronomicforumbarcelona.com

FINANCIACIÓN

SER LOS PRIMEROS EN APOYARTE



AgroBank

AUTELEC

ENVASADORAS POR PESO
FILLING MACHINES



MEDIDOR DE GRASA
FAT METER



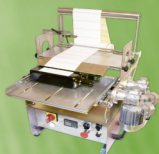
TAPONADORA
CAPPER



MOLINO
MILL



ETIQUETADORA
LABELER



+34 963 751 471
comercial@autelec.es

+34 628 632 992
www.autelec.es

IMS
CONTROL INDUSTRIAL



APORTADOR DE AGUA PARA
CENTRÍFUGA HORIZONTAL

Estudio realizado por la Fundación CITOLIVA

Producción de un
AOVE + Saludable

BENEFICIOS DEL APORTADOR
EN EL AOVE FRENTE AL COVID-19:

- Estudios internacionales avalan que la infección por COVID-19 es un 87% menor en consumidores de AOVE.
- Los polifenoles existentes en el AOVE, refuerzan el sistema inmunológico, disminuyendo el riesgo de infecciones bacterianas y víricas.
- La optimización con el aportador impide la solubilización de los compuestos fenólicos por contacto indirecto del agua con la masa de aceituna, por lo que la conservación de los polifenoles aumenta entre un 20% y un 50%.

FABRICACIÓN
E INSTALACIÓN
DE CALDERAS
DE BIOMASA

INMECAL
Innovaciones Metacalóricas, s.l.



Grupo
AGROISA
ingeniería para la olivicultura
y para el desarrollo de procesos industriales

ITB IntecBIO S.L.

mira lo que hacemos en:



www.calderasinmecal.com