



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

E

ditorial

Miles de agricultores reclaman en Córdoba un cambio de rumbo en la política agraria europea
pág. 12

Cibus Capital vende Innoliva al fondo canadiense Fiera Comox
pág. 13

De aceite de oliva a precio de whisky
pág. 16

Una jornada abordará el informe de sostenibilidad en la industria oleícola
pág. 18

Los compuestos químicos del AOVE podrían ayudar en el tratamiento y prevención del Alzheimer
pág. 19

Comienza el plazo para suscribir el seguro de olivar
pág. 21

La Junta de Andalucía aprueba ayudas por más de 13,1 millones para valorizar el alperujo en la provincia de Jaén
pág. 28

Stock, la única garantía

Por Pandora Peñamil Peñafiel

aseguran desde Anierac y Asoliva que no habrá desabastecimiento de aceite de oliva en el mercado y que “los costes en origen no deberán subir más dado que la oferta y la demanda están igualadas”. Eso dicen, aunque los mercados todavía no les han escuchado y en provincias productoras como Sevilla el AOVE se oferta a 9.000 €/t. en origen. Y eso es un problema. Que hayan instalado en las botellas de aceite de oliva de los supermercados alarmas antirrobo como si fuesen latas de caviar Beluga es un problema. Y de los gordos. Es lo que nos faltaba para que el consumidor pase de largo y no solo se vaya al siguiente estante, sino directamente a otro pasillo. Todo por puro marketing, también hay que decirlo. Si cogemos alimentos *random* -como dice nuestro amigo Alfonso J. Fernández en su genial artículo de la pág. 16 de esta publicación- del supermercado y nos fijamos en su precio por kilo, por encima del AOVE hay decenas. Pero, claro, eso no vende tanto en las noticias ni en los diarios. Por ejemplo, las cápsulas de expreso marca blanca salen por 35,90 €/kg.; el café soluble, por 27,50 €/kg.; y una barrita de chocolate negro, por 20,75 €/kg. Eso por no meternos a analizar el *meme* ese -¡como nos gusta un *meme* a los españoles!- que se ha hecho viral y que muestra un lineal con botellas de J&B a 12,99 € y otras de AOVE a 11,99 € y dice “por 1 euro más aliñe sus ensaladas con whisky”.



Para empezar, la botella de virgen extra de la imagen es de 1 litro y la de J&B es de 70 cl., es decir, el litro de este licor está a 17,13 €, pero a la gente lo que le gusta es reenviarse idioteces por WhatsApp y comprar pistachos de california a 15,90 €/kilo porque son *healthies*. Según datos de la agencia estatal Mercasa, los españoles consumimos 7,7 litros per cápita en 2021. Si ponemos el precio del AOVE de media en 11,99 €/l., el gasto anual en este producto se situaría en torno a los 91,63 €.

Más o menos lo que cuesta hoy en día llenar el depósito de gasolina, una acción que llevamos a cabo unas cuantas veces al año -por no decir al mes-.

Cuando logramos dejar al margen los *memes*, surgen los *tik tokers*. Resulta que varios “especímenes” de esta red han hecho un paréntesis en su Erasmus para recorrer supermercados de Europa, móvil en mano, mostrando botellas de AOVE a 4 € y 7 €, escandalizados por la diferencia que existe con respecto al precio en nuestro país -“donde debería costar céntimos”, denuncia uno de ellos-. En este sentido, me alegro de que Teresa Pérez, gerente de la Interprofesional, haya salido al paso a explicar a los medios que se habían hecho eco de estas “noticias” el porqué de esa diferencia, haciendo referencia a la baja rotación de los lineales de estos países.

El gran problema ahora es saber si estaremos alguna vez a salvo de estos *memes* y *fake news* que se hacen virales en 5 minutos y que nos cuesta años desmentir.

IMS
CONTROL INDUSTRIAL

www.imspeaje.es



ESPECIALISTAS EN ALMAZARAS

PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

“Los ministros de Agricultura de la UE conocen las bondades del aceite de oliva virgen extra”
pág.4



Fundadora:
M. Dolores Peñafiel Fernández

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

Directora:
Pandora Peñamil Peñafiel

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

Edita:



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:
Juan A. Peñamil Alba

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

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

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

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

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



sumario

- 1 Editorial
- 2 Sumario
- 3 Análisis de Mercado
- 4 Actualidad
 - Reunión Ministros UE
- 6-10 Mercado
 - Campaña
- 11 Actualidad
 - Digitalización
 - Opinión
 - Eventos
 - Salud
 - Promoción
 - Ayudas
 - Ferias
- 23 Comercio Exterior
- 26 Precios en el lineal
- 28 Anuncios Breves
- 29 Agenda

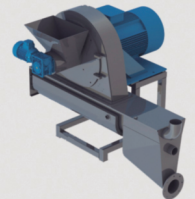
Internacional

Buenos Aires impulsa la producción de aceite de oliva de alta calidad

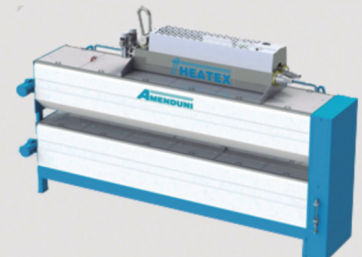
El Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) de Argentina ha destacado que el sudoeste bonaerense posee características climáticas adecuadas para producir aceites de alta calidad. De hecho, según ha precisado, la producción de la zona destaca por superar en un 70% su contenido de ácido oleico. Por ello, un grupo de productores, junto con el asesoramiento de este organismo, evalúa las ventajas agroecológicas para elaborar aceite de oliva virgen extra regional.

En este sentido, un grupo de productores -junto con técnicos del INTA- evalúa las ventajas agroecológicas de la región que permiten elaborar aceite de oliva virgen extra. El próximo paso es avanzar en una estrategia de diferenciación para obtener un producto con marca territorial.

José Massigoge, investigador del INTA Barrow (Buenos Aires), señaló que “en el sudoeste bonaerense el sector olivícola productor de aceite de oliva posee condiciones de suelo y clima muy diferentes, en comparación a otras zonas productoras de Argentina. Dorrego, por ejemplo, sobre todo el área cercana a la costa, tiene suelos muy aptos con una franca arenosa que tiene muy buen drenaje, que es una de las condiciones que requiere el olivo. El olivo es una planta muy rústica, pero requiere buen drenaje de sus raíces y eso se cumple aquí”.



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

Lluvias muy bien recibidas por el campo y escasa operatividad en el mercado

Las últimas lluvias han aliviado algo la situación del campo y han dado un respiro a la locura de precios instalada en los mercados desde finales de julio.

Jaén

Sin variaciones respecto a la semana anterior, con el mercado escaso de oferta y demanda y, por ende, sin apenas operatividad. Precios meramente orientativos. Lluvias bien recibidas pero no muy repartidas. Así, el lampante repite a 7.300 €/t.; el virgen, a 7.600/7.800 €/t.; el virgen extra, a 8.300/8.500 €/t.; y el refinado, a 7.350 €/t.

Córdoba

Semana muy tranquila donde sólo se registran operaciones muy puntuales, con una oferta que sigue firme al contar con pocas existencias. Las lluvias -una media de 25 l.- han sido muy bien recibidas por el campo para estirazar la aceituna y asegurar la cosecha del fruto colgado de los árboles. En este sentido, el lampante se establece a 7.250/7.300 €/t.; el virgen, a 7.800/8.000 €/t.; el virgen extra, a 8.400/8.800 €/t.; y el refinado, a 7.300 €/t.

Sevilla

Semana sin novedades respecto a la anterior en cuanto a las cotizaciones, con escasa operatividad y una oferta que dispone de poco aceite; mientras que la demanda sólo compra para satisfacer necesidades puntuales. Las lluvias han sido bien recibidas aunque menos a las previstas, sobre todo en la provincia de Sevilla. En este contexto, el lampante se sitúa a 7.300 €/t.; el virgen, a 7.800/8.000 €/t.; el virgen extra, a 8.500/9.000 €/t.; y el refinado, a 7.350 €/t.

Málaga

Mercado sin cotizaciones en los últimos coletazos del verano,

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

con la operatividad brillando por su ausencia. Las precipitaciones de la última semana han sido muy bien acogidas por el campo, que presenta muy buen aspecto.

Lérida y Tarragona

No hay aceite para vender y el escasísimo que se encuentra disponible se oferta a precios totalmente desorbitados. Las últimas lluvias han llegado demasiado tarde.

Castilla-La Mancha

Cierta debilidad en la cotización del AOVE, seguramente provocada por las abundantes lluvias, que han sido muy bien recibidas en las zonas productoras al aliviar el estrés hídrico de la aceituna. La producción, aunque corta, se espera de gran calidad. Oferta corta y demanda muy cautelosa, con algunas operaciones a futuro por debajo de los precios actuales. En este sentido, el virgen se establece a 8.000 €/t.; y el virgen extra, a 8.300/8.500 €/t.

Extremadura

Semana tranquila con reducida operatividad, mayor a medida que los precios siguen aumentando. Escasa oferta y demanda. Las lluvias han sido bien recibidas por el campo pero han tenido nula incidencia en los precios. Así, el lampante cotiza a 7.100/7.400 €/t.; el virgen, a 7.500/7.800 €/t.; y el virgen extra, a 8.200/8.800 €/t.

Valencia

Semana idéntica a la anterior debido a la falta de actividad, con una oferta retraída y la demanda que únicamente compra para satisfacer necesidades muy puntuales. Las precipitaciones han sido muy bien recibidas con vistas a una campaña que se presume buena. Por ello, el lampante repite a 7.500 €/t.; el virgen, a 7.700 €/t.; el AOVE, a 8.400 €/t.; y el refinado, a 7.600 €/t.



www.pieralisi.com



SPI 76.2
N.1 en la extracción
de aceite de oliva

EL DECANTER DE DOS FASES CON LAS MEJORES
PRESTACIONES DE RENDIMIENTO REAL



Los ministros de Agricultura de la UE conocen las bondades del aceite de oliva virgen extra

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas, acompañó a los ministros de Agricultura de la Unión Europea (UE) en una cata de aceite de oliva virgen extra de las cuatro DOPs de la provincia de Córdoba -Baena, Lucena, Montoro-Adamuz y Priego- dirigida por el jefe del panel de cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba y catador de los EVOOLEUM Awards, Plácido Pascual.

Durante la presentación, enmarcada en los actos de la Reunión Informal de Ministros de Agricultura de la UE, que se celebró en Córdoba entre el 3 y el 5 de septiembre, se pusieron de manifiesto las bondades del aceite de oliva virgen extra como un tesoro saludable de la gastronomía europea. Los ministros pudieron conocer las propiedades organolépticas de los distintos aceites, procedentes de diferentes variedades de aceitunas y que combinan aromas como tomate, alcachofa, frutos secos o hierbas aromáticas que les otorgan un sabor particular, según informó el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

El MAPA destacó que el aceite de oliva virgen extra es uno de los principales alimentos que componen la Dieta Mediterránea. Además, resaltó que diferentes estudios científicos señalan que consumir aceite de oliva tiene importantes beneficios para la salud, en especial para prevenir enfermedades cardiovasculares.

El ministro Planas puso de relieve la importancia económica, social, cultural, paisajística y de protección del medio ambiente que tiene el cultivo del olivar para amplias zonas rurales de España y de los países del sur de Europa (Italia, Grecia, Portugal, Francia, Eslovenia, Croacia,

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

Chipre y Malta) que, en su conjunto, suman 5 millones de hectáreas de olivar y producen el 69% del aceite de oliva del mundo.

En este contexto, según detalló, España, con 2,75 millones de hectáreas de olivos, es el primer productor mundial de aceite de oliva, con el 45 % de la producción mundial. Como principal exportador, el aceite de oliva español se comercializa en más de 150 países. Andalucía es la principal región productora, con casi un 80% del total, seguida de Extremadura, Castilla-La Mancha, Cataluña y Aragón.

El ministro recalcó que su departamento trabaja con la responsabilidad de defender, cuidar y promover la calidad del aceite de oliva como uno de los pilares básicos para su desarrollo. En la actualidad, en España hay 32 DOPs y 2 IGP de aceites de oliva virgen extra (en Andalucía, 12 DOP y 1 IGP).

Posteriormente a esta sesión sobre el aceite de oliva, los ministros realizaron una visita cultural a la Mezquita Catedral de Córdoba.

Avances de la UCO en la investigación del olivar

El Campus de Rabanales de la Universidad de Córdoba

(UCO) acogió el 4 de septiembre la visita de los integrantes de la Reunión Informal Ministerial de Agricultura de la UE, quienes tuvieron la oportunidad de conocer de primera mano proyectos europeos de investigación de este centro docente relacionados con sensores, tecnología digital, Inteligencia Artificial y agricultura sostenible, todos ellos desarrollados en la Finca Experimental de Rabanales.

El rector de la UCO, Manuel Torralbo Rodríguez, les dio la bienvenida, acompañado por el ministro de Agricultura en funciones, Luis Planas, a quien agradeció haber incluido esta visita en la agenda ministerial.

La vicerrectora de Política Científica de la UCO, María José Polo Gómez, explicó a las delegaciones ministeriales europeas que la Finca Experimental de Rabanales, el campo experimental en agricultura de la UCO, cuenta con diferentes líneas de investigación y pruebas de innovación relacionadas con la producción de cultivos, el desarrollo tecnológico, las variedades vegetales, las prácticas sostenibles, el uso del agua, la conservación del suelo, la protección de la biodiversidad, “una larga lista de temas plenamente alineados con la Estrategia de Desarrollo Sostenible 2030 y los intereses de esta reunión en Córdoba”. La Finca también alberga el Banco Mundial de Germoplasma del Olivo, uno de los más grandes de su tipo.

“Para la visita a la Finca Experimental hemos seleccionado solo algunos ejemplos de proyectos europeos en curso relacionados con sensores, tecnología digital, Inteligencia Artificial y agricultura sostenible. Mantendremos una estrecha colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) en estos temas estratégicos, entre los que podemos mencionar el convenio para el Registro de Variedades de Aceituna Co-





mercializadas y de Variedades Protegidas en España, y los ensayos para la Oficina Comunitaria de Variedades Vegetales en la Unión Europea”, precisó.

En este sentido, Luis Planas indicó que, entre las prioridades de la presidencia española del Consejo de la UE, podemos destacar una que, además de vertebrar este Consejo Informal, tiene una especial vinculación al mundo académico, impulsando y promoviendo las tecnologías en el sector agroalimentario de la UE. “Por ello, hemos querido que este Consejo Informal de Ministros de Agricultura, aborde las nuevas tecnologías como herramienta para una agricultura más resiliente frente al cambio climático. Y qué mejor entorno que la Finca Experimental de Rabanales de la Universidad de Córdoba, uno de los principales centros universitarios españoles. Este campus y sus instalaciones dan cabida a la más avanzada infraestructura para la investigación y la docencia. Rabanales concentra buena parte de la producción científica de la Universidad, situada a la vanguardia de la investigación en la comunidad autónoma andaluza y entre las instituciones investigadoras más relevantes a nivel nacional”, resaltó.

Posteriormente, la delegación ministerial se desplazó hasta la Finca Experimental, donde la directora de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes, Rosa Gallardo, explicó que desde que la ETSIAM inició su actividad, a finales de los años 60, ha sido reconocida por sus aportaciones punteras en el sector agroalimenta-

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

rio. “Uno de los proyectos que mejor refleja esta forma de trabajar es AgrifoodTEF. En los próximos días firmaremos un acuerdo con el Ministerio de Agricultura español para incorporar a España como miembro de la red europea AgrifoodTEF, con el fin de prestar servicios que atiendan, evalúen y validen soluciones de inteligencia artificial y robótica diseñadas para maximizar el impacto de la digitalización del sector agrícola”, anunció.

A su vez, investigadores de algunos de los proyectos que se desarrollan en la Finca Experimental dieron a conocer a los ministros sus líneas de investigación. En concreto, se presentaron proyectos de investigación en el sector del aceite de oliva, en eficiencia en el uso del agua, investigación en salud del suelo, agricultura de conservación e investigación en la transformación digital del sector agroalimentario. Los resultados obtenidos de la combinación de agricultura sostenible y digital en la Finca Experimental fueron presentados por su director técnico, Francisco Márquez, quien detalló que la Finca cuenta con

185 hectáreas de cultivos de olivo, pistacho, cereales, legumbre, girasol, maíz y carola. En ella trabajan 20 grupos de investigación en siete proyectos internacionales, que cuentan con la participación de 22 empresas multinacionales. En los últimos 10 años, se han captado más de 2,7 millones de euros en infraestructuras de equipamiento científico.

La investigación en la Finca Experimental de Rabanales

Algunos de los resultados obtenidos en la Finca durante más de ocho años tras combinar la aplicación de agricultura digital y sostenible frente a la agricultura convencional arrojan una reducción media del consumo de combustible de 35 l./ha. (58,3%), clave para reducir costes de cultivo y emisiones de gases de efecto invernadero. Al reducir la cantidad de fertilizante mediante el uso de una distribución de dosis variable, se ha aumentado la producción al tener un suelo más fértil y un cultivo mejor controlado por sensores remotos. Así, se ha alcanzado un Incremento Promedio de la Producción de Cereales de 440 kg./ha. (11,0 %). Márquez subrayó que, con la combinación de agricultura sostenible y digital, se han reducido los costos de los cultivos y aumentado los rendimientos, lo que ha llevado a un aumento significativo de las ganancias agrícolas.

Además, Juan Antonio Rodríguez, catedrático del Departamento de Agronomía, presentó los proyectos encaminados a optimizar el uso del agua a través de nuevas tecnologías, en concreto, los sistemas de riego de precisión que se sirven de sensores e Inteligencia artificial para el ahorro de agua y energía. Javier Mesas, catedrático del Departamento de Ingeniería Gráfica y Geomática, habló de la estrategia de la universidad para acompañar al sector agroalimentario en el proceso de transformación digital. Emilio González, profesor del Departamento de Ingeniería Rural, describió dos proyectos sobre agricultura de conservación que son referentes para cumplir los objetivos tanto de la PAC como de la Agenda 2030. Y, por último, Concepción Muñoz, catedrática del Departamento de Agronomía, presentó un importante proyecto relacionado con este sector, GEN4OLIVE, junto al profesor Pablo Morello, quien realizó un breve recorrido por el Banco Mundial de Germoplasma del Olivo, único en España y de los más grandes del mundo, y que alberga más de 700 variedades de olivo.





Aceites de oliva

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/T. SEMANA 4/10 sept. '23 (Cierre día 31 agosto '23)	EUROS/T. SEMANA 11/17 sept. '23 (Cierre día 7 sept. '23)
JAÉN	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
	Lampante, base 1º	7.300	7.300
	Virgen	7.600/7.800	7.600/7.800
	Virgen extra	8.300/8.500	8.300/8.500
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	7.250/7.300	7.250/7.300
	Virgen	7.700/7.900	7.700/7.900
	Virgen extra	8.200/8.500	8.200/8.500
	Refinado	7.300/7.350	7.300
SEVILLA	Lampante, base 1º	7.200/7.300	7.300
	Virgen	7.800/8.000	7.800/8.000
	Virgen extra	8.400/8.800	8.500/9.000
	Refinado	7.350	7.350
GRANADA	Lampante, base 1º	7.300	7.300
	Virgen	7.600/7.800	7.600/7.800
	Virgen extra	8.300/8.500	8.300/8.500
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	8.000	8.000
	Virgen extra	8.500/8.600	8.300/8.500
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	7.500	7.500
	Virgen	7.700	7.700
	Virgen extra	8.400	8.400
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	7.100/7.300	7.100/7.400
	Virgen	7.500/7.800	7.500/7.800
	Virgen extra	8.100/8.500	8.200/8.800

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva



agroisa
maquinaria|servicios



tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



AGROISA.COM | info@agroisa.com



Aceites de orujo

C
o
t
i
z
a
c
i
o
n
e
s
d
e
A
c
e
i
t
e
s
y
G
r
a
s
a
s

SEVILLA

ANDALUCÍA

	EUROS/T. SEMANA 4/10 sept. '23 (Cierre día 31 agosto '23)	EUROS/T. SEMANA 11/17 sept. '23 (Cierre día 7 sept. '23)
Refinable, base 10°	2.250/2.300	2.250/2.300
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	3.070/3.100	3.070/3.100

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

Sin oper.

Sin oper.

Refinado

1.040

1.040

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

Sin oper.

Sin oper.

Refinado

Sin oper.

Sin oper.

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

1.150/1.170

1.150/1.170

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja

Sin oper.

Sin oper.

Oleínas de orujo

Sin oper.

Sin oper.

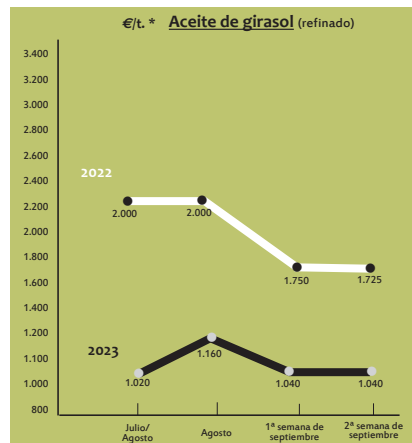
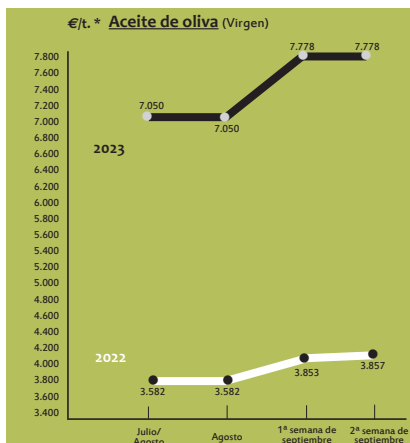
Ácidos grasos de oliva
(de refinado físico)

Sin oper.

Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 4/10 sept. '23 (Cierre día 31 agosto '23)	EUROS/KG. SEMANA 11/17 sept. '23 (Cierre día 7 sept. '23)
	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3° (origen)	990	990
GRASA ANIMAL 5° (origen)	1.010	1.010
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.130	1.130
ACEITE DE COCO (refinado)	1.670	1.670
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	3.080	3.080
ACEITE DE RICINO	s/c	984
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	5.170	5.170
GLICERINA BIDESTILADA	s/c	s/c
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	s/c	s/c

*Precios orientativos

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES

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

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



Cotizaciones de Aceites y Grasas

Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 4/10 sept. '23 (Cierre día 31 agosto '23)	EUROS/KG. SEMANA 11/17 sept. '23 (Cierre día 7 sept. '23)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,70	8,70
		ACEITE DE OLIVA refinado	7,30	7,50
		ACEITE DE OLIVA lampante	6,35	6,35
		ACEITE DE ORUJO refinado	3,20	3,30
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,10	1,05
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,30	1,25
		ACEITE DE SOJA refinado	1,19	1,17
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,47	2,45
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,80/9,20	9,00/9,30	
	ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c	
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,80/7,90	8,10/8,20	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,00	7,80/8,20	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,00	7,80/8,20	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,00	7,80/8,20	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	s/c	s/c	
	ACEITE DE OLIVA refinado	s/c	s/c	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	8,30/8,50	8,35/8,50	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Oficina Magazine)	8,20/8,25	8,25/8,40	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,40/8,70	8,50/9,00	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (7 de septiembre de 2023) (Los tipos de mercado)

	1 semana	1 mes	2 meses	3 meses	6 meses	12 meses
Euro (euribor)	-	-	-	-	-	3,73
Dólar	-	4,57	-	4,97	5,26	5,68
Yen Japonés	-	-	-	-	-	-
Libra Esterlina	-	4,03	-	4,32	4,71	-
Franco Suizo	-	-	-	-	-	-
Dólar Canadiense	-	-	-	-	-	-

Euro

Peseta	166,386
Lira italiana	1.936,270
Escudo portugués	200,482
Dracma griego	340,750
Florín	2,204
Dólar	1,088
Dólar Canadá	1,476
Yen japonés	159,15
Corona sueca	11,841
Corona checa	24,107
Libra esterlina	0,859
Franco suizo	0,956



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



Campaña

Las ventas de AOVE de las empresas de Anierac caen un 10,77% en lo que va de campaña

La Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac) ha publicado los datos correspondientes a julio, de los que se desprende que las ventas de la categoría virgen en lo que va de campaña 2022/23 sumaron un total de 24 millones de litros, lo que supone un aumento del 7,36%; mientras que las de virgen extra cayeron un 10,77%, hasta 94,5 millones de litros.

Las salidas de aceites envasados en julio se situaron en 55,5 millones de litros (+16,3% respecto al mismo mes de un año antes), de los que 21,7 millones correspondieron a aceite de oliva y a aceite de oliva virgen; 1,8 millones a orujo de oliva; y 31,9 millones a aceites refinados de semillas oleaginosas (21,9 millones de girasol y 9,6 millones de mezcla de semillas).

En concreto, las ventas de la categoría virgen sumaron en ese mes un total de 2,6 millones de litros (+29,2% respecto a

julio de 2022), mientras que las de virgen extra cayeron un 6,5%, hasta 9,09 millones de litros.

Por su parte, las ventas de aceite de oliva suave e intenso se situaron en 7,25 millones de litros (-6,9%) y 2,7 millones de litros (-7,7%), respectivamente.

Volviendo a los datos de lo que va de campaña 2022/23, las ventas totales se situaron en 221,2 millones de litros, frente a los 257,3 millones que se vendieron en el mismo periodo de la temporada anterior, lo que supone un descenso del 14,05%.

En cuanto a las cifras de ventas de aceite de oliva suave entre octubre de 2022 y julio de 2023, éstas se situaron en 74,2 millones de litros (-20,20%), mientras que las de intenso cayeron un 21,12%, hasta 28,3 millones de litros.

De aceite de orujo de oliva salieron en ese periodo un total de 14,7 millones de litros (-3,15%).

MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos

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

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a 1.360,25 centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a 1.378,75.

◆ Precios: Futuros septiembre.

Harina de soja: 400,60 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba 410,70.

◆ Precios: Futuros octubre.

Aceite de soja: Cerraba a 65,26 centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a 65,49.

◆ Precios: Futuros septiembre.

Maíz: Terminó la semana a 471,50 centavos/bushel, habiendo comenzado a 461,00.

◆ Precios: Futuros septiembre.



J. Morales Navas
comercial aceitera s.l.u

Tlf. +34 957 676 009 / +34 957 676 044
Mob. +34 686 965 465
DOÑA MENCÍA - CÓRDOBA



La UE apuesta por las nuevas tecnologías para afrontar los desafíos del cambio climático

La Reunión Informal de Ministros (RIM) de Agricultura de la Unión Europea celebrada el 5 de septiembre en Córdoba ha dejado un mensaje claro: la apuesta común de los países comunitarios por la aplicación de las nuevas tecnologías, que deben jugar un papel clave en la transición hacia un sistema agroalimentario más sostenible y para hacer frente a los efectos del cambio climático. Su uso, además, facilitará que el sector agroalimentario gane en rentabilidad y competitividad, según consideraron.

En su intervención, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas, incidió en la necesaria transformación de los sistemas alimentarios para hacerlos más justos, más resilientes y más saludables y que, a la vez, contribuyan de forma decisiva a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas.

En un escenario en el que los fenómenos climáticos extremos son cada vez más frecuentes, Planas subrayó cómo las iniciativas y políticas europeas deben orientarse a dar respuesta a los retos ambientales y climáticos a los que se enfrenta la producción de alimentos. “La agricultura es una de las actividades humanas más afectada por el cambio climático, sin embargo, también forma parte de la solución a esta problemática”, aseguró a sus homólogos durante las sesiones de trabajo de la RIM de Córdoba.

Para ello -apuntó-, es esencial una agricultura más eficiente y sostenible, que sólo es posible a través de la innovación y la aplicación de las nuevas tecnologías. Además, ese camino permitiría a la Unión Europea mantenerse en la vanguardia en todos los ámbitos tecnológicos.

Prioridades de la Presidencia española

Este debate se enmarca en las cuatro prioridades de la Presidencia española del Consejo, como son reindustrializar la UE y garantizar su autonomía estratégica; avanzar en la transición ecológica y en la adaptación medioambiental; impulsar una mayor justicia social y económica; y, por último, reforzar la unidad europea.

Luis Planas destacó que la incorporación de las nuevas tecnologías en la producción agroalimentaria permitirá dar respuesta a las dos primeras de estas prioridades, en lo que se refiere a la garantía de la autonomía alimentaria de la UE y a la necesaria transición ecológica y la adaptación medioambiental al reto climático.

Entre las innovaciones tecnológicas que contribuirán a la transformación ecológica se encuentran las nuevas técnicas de edición genética (NTG), aplicadas a los procesos de obtención de nuevas variedades vegetales.

Precisamente, el pasado mes de julio, la Comisión Europea presentó su propuesta de regulación del empleo en la agricultura europea de materiales obtenidos mediante las NTG. Al difundir la propuesta de Reglamento, la Comisión explicaba cómo estas pueden contribuir a la transición hacia un sistema agrícola y alimentario más sostenible y ayudar a reducir las dependencias externas de la UE para la producción agroalimentaria.

Agricultura de precisión y digitalización

Pero también en el ámbito de la agricultura y la ganadería son muy numerosas las innovaciones tecnológicas que pueden contribuir a ese triple objetivo que permita la sostenibilidad de las explotaciones agrícolas en todas sus vertientes, según ha informado el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Entre ellas, la agricultura de precisión, la utilización de sensores, los aditivos para la alimentación animal, el secuestro de carbono, los cultivos fijadores de nitrógeno o el reconocimiento de enfermedades de las plantas basado en Inteligencia Artificial. Todo ello, de la mano de la digitalización.

Según pusieron de manifiesto en la reunión, las nuevas tecnologías permitirán avanzar en el cumplimiento del Pacto Verde Europeo, y en particular en los retos de la estrategia “De la Granja a la Mesa”, que incluye garantizar alimentos suficientes y a precios razonables, sin comprometer los límites productivos del planeta.

En las sesiones de trabajo de la RIM participaron también representantes del sector agrario

y las cooperativas, y de los jóvenes agricultores y agricultoras, a través de sus organizaciones europeas representativas (Copa-Cogeca y CEJA). También aportó su visión el sector científico y tecnológico español, a través del profesor Josep María Casacuberta, del Centro de Investigación en Agrigenómica (CRAG), que presentó las bases científicas sobre cómo las NTG aplicables a la agricultura contribuyen a dar respuesta a los compromisos del pacto verde y la estrategia de la granja a la mesa.

Principales conclusiones

Tras el debate, Planas destacó que los ministros coincidieron en la “necesidad de hacer frente a la doble transición digital y agroambiental, que constituyen dos caras de la misma moneda”, y que nos debe conducir a una agricultura más sostenible y resiliente, que reduzca la presión sobre el clima y el medio ambiente.

De igual forma, informaron de que han repasado las iniciativas que permitirán conseguir la transición agroambiental, como la lucha contra el desperdicio alimentario y la economía circular, las nuevas tecnologías vinculadas a la agricultura de precisión, la inteligencia artificial, la necesidad de extender la banda ancha a la agricultura o el uso compartido de los datos.

Durante las sesiones de trabajo, los ministros de la UE también se mostraron de acuerdo en que es necesario poner a disposición de los agricultores mecanismos financieros para la inversión en nuevas tecnologías, y para su formación en el uso de las mismas. Particularmente, se destacó el papel que juegan los fondos comunitarios procedentes del programa Horizonte Europa y las medidas previstas en los planes estratégicos de la PAC, que permitirán triplicar el número de proyectos innovadores en este período para que se produzca la transformación digital e innovadora.



Miles de agricultores reclaman en Córdoba un cambio de rumbo en la política agraria europea

Más de 6.000 agricultores, ganaderos y cooperativistas llegados de toda España se sumaron el pasado 5 de septiembre al acto de protesta convocado por Asaja, COAG, UPA y Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía en la Puerta del Puente de Córdoba. Hasta allí trasladaron el “malestar” de todo el campo español, aprovechando la celebración de la reunión de ministros de Agricultura europeos, celebrada en Córdoba dentro del marco de la Presidencia española de la Unión Europea durante este semestre.

Bajo el lema “Los agricultores y ganaderos, hartos de los ataques al sector”, el campo dejó claro su rechazo “al menosprecio que se viene haciendo desde Bruselas y a la desidia y entrega a ciertos lobbies que actúan contra el mundo rural”.

Con esta multitudinaria protesta que, según aseguraron puede ser sólo la primera de otras movilizaciones “si no cambia el rumbo que ha tomado la política agraria europea”, el sector agrario, representado por las organizaciones Asaja, COAG, UPA y Cooperativas Agro-alimentarias, exigió “la defensa del modelo social y profesional de agricultura, amenazado por las políticas de la UE, así como soluciones políticas coherentes en materia de cambio climático y seguridad alimentaria, y como respuesta al debilitamiento de la agricultura y la ganadería andaluzas a consecuencia del encarecimiento de los costes de producción, la sequía, la falta de rentabilidad y la creciente competencia desleal de terceros países”.

El campo andaluz aprovechó la celebración en Córdoba de la reunión de los ministros de Agricultura europeos para reclamar un cambio en los planteamientos comunitarios que permita proteger el tejido productivo andaluz y el europeo, así como la seguridad alimentaria del conjunto de la ciudadanía.

Según subrayaron, el sector agroalimentario andaluz acumula dos años de estrechos márgenes como consecuencia del encarecimiento de los inputs, que se ha visto agravado por la guerra en Ucrania. Así, el incremento del precio de fertilizantes, fitosanitarios, plásticos, gasoil o electricidad, entre otros, provocó un aumento de los costes de producción superior al 35% en 2022, según datos de Eurostat. “Si bien este ascenso se tradujo en un incremento del valor de los alimentos

en su origen (por encima del 25%), la realidad es que agricultores y ganaderos continúan trabajando en una situación ruinososa, que ha empujado a muchos de ellos a abandonar sus explotaciones”, aseguró.

Por otro lado, estas organizaciones indicaron que la sequía persistente desde el año 2017 está provocando una caída de la productividad del campo andaluz “ante la ausencia de una política hidrológica adecuada a la situación climática. La pérdida de cosecha por la falta de precipitaciones y las elevadas temperaturas es especialmente preocupante en sectores como el aceite de oliva, que en un solo ejercicio llegó a disminuir su producción en un 49% -al pasar de los 1.151 millones de toneladas molidas en la campaña 2021/22 a las 587.000 t. en la temporada 2022/23-”, precisaron.

En este contexto, “mientras el sector productor busca la fórmula para mantener la rentabilidad de sus explotaciones, agricultores y ganaderos asisten indefensos a una entrada indiscriminada de alimentos procedentes de países terceros, con normativas medioambientales y laborales más laxas a las que están sujetos los productores europeos. Una llegada de productos que viene, además, acompañada de sucesivas alertas sanitarias, encontrándose ya en el canal de comercialización alimentos que no cumplen las normas de seguridad europeas y que son consumidos inevitablemente por la población debido a unos sistemas de control deficitarios”, lamentaron.

Por ello, el campo andaluz reclamó a los ministros europeos de Agricultura las mismas exigencias para producciones europeas y para las de terce-

ros países. En concreto, demandó a los representantes que sean coherentes con sus normas del juego e intensifiquen los controles en frontera para garantizar la entrada de alimentos producidos bajo las mismas exigencias fitosanitarias, laborales y de calidad a las que están sometidos agricultores y ganaderos comunitarios, “requisitos que, sin embargo, son totalmente etéreos en un mercado globalizado”.

Asimismo, recordaron que la “inestabilidad” en la que se encuentra el sector agroalimentario andaluz se ve agravada con el nuevo marco normativo de la Política Agraria Común (PAC), forzando un proceso de desestructuración para el que el sistema agrícola no está preparado. Así, “las teorías verdes de la *De la granja a la mesa* o la reducción de fitosanitarios y materias activas priman sobre los criterios productivos. Se trata de unas políticas que se aprobaron a espaldas de la principal región productora del territorio español, restando de esta forma recursos económicos al campo andaluz e incrementando la burocracia -en contra de las demandas del sector-, lo que ha supuesto un mayor coste económico y emocional para agricultores y ganaderos”, añadieron.

Ante esta realidad, las organizaciones agrarias y las cooperativas lamentaron también que la ausencia de una política hidrológica nacional con criterios técnicos y dotada de presupuesto suficiente para modernizar la red de suministro ponga en jaque a un sector que aporta cerca del 10% del Producto Interior Bruto del país.





Cibus Capital vende Innoliva al fondo canadiense Fiera Comox

Cibus Capital LLP ha informado de que Cibus Fund I ha firmado un acuerdo de compraventa para vender el Grupo Innoliva al gestor global de activos privados Fiera Comox Partners. Con esta venta, Cibus transfiere Innoliva a manos de un sólido equipo directivo que supervisará su continua expansión y desarrollo, según ha informado en un comunicado.

Innoliva es el mayor activo de Cibus Fund I y la venta -que se espera se complete a finales de año- representa la primera salida de una empresa de su cartera.

Bajo la propiedad de Cibus Fund I, Innoliva ha duplicado su área productiva, de aproximadamente 4.300 ha. de producción de aceite de oliva de alta densidad a más de 8.300 ha. de productos diversificados (incluyendo almendras y aceitunas de mesa), completando adicionalmente la conversión de más de 2.300 ha. de olivares a producción ecológica, “posicionando a Innoliva como un productor líder de aceite de oliva virgen extra ecológico a nivel mundial”, según ha destacado Cibus Capital.



La expansión de Innoliva se ha visto respaldada por la misión de Cibus de promover la transición de la agricultura hacia sistemas de producción de alimentos más sostenibles. Entre los hitos medioambientales alcanzados durante el periodo de inversión destaca la introducción de un sistema de control de las emisiones de carbono, el tratamiento y la reutilización de las aguas de la almazara en los sistemas de riego de las plantaciones, la implantación de la energía solar y la puesta en marcha de iniciativas de biodiversidad.

Robert Appleby, socio fundador y CIO de Cibus Capital, ha señalado que “Innoliva fue

la primera compra realizada por Cibus Fund I. Contratamos un excelente equipo directivo, que consiguió transformar Innoliva en una empresa diversificada y líder tanto en gestión como en implantación de prácticas sostenibles. Agradecemos a nuestros accionistas su compromiso constante con nuestra estrategia y a los nuevos propietarios, confiando en que continuarán la exitosa trayectoria de crecimiento de Innoliva”.

Por su parte, Jorge Pena, CEO de Innoliva, ha subrayado que “agradecemos a Cibus su papel decisivo en el crecimiento de Innoliva, posicionándonos como un productor líder en el mercado de aceite de oliva virgen extra y uno de los mayores productores en la categoría de orgánico a nivel mundial. Estamos encantados de dar la bienvenida a Fiera Comox como nuestro socio para continuar con nuestra estrategia de crecimiento en la región”.

Los asesores de Cibus Fund I en el proceso de venta incluyen a Lazard como asesor financiero y a Uría Menéndez como asesor legal, con el apoyo de KPMG durante todo el proceso de *due diligence*.

"Me tienes frito", la nueva campaña de Koipe

La marca Koipe, perteneciente a Deoleo, ha lanzado la campaña “Me tienes frito”, que además va acompañada de dos nuevos productos: Koipe 5 Semillas y Koipe Postres. Esta campaña reivindica el orgullo de ser cocinero, dirigiendo un mensaje cómico a todos aquellos que critican la cocina de supervivencia.

Según ha informado la compañía, estas dos nuevas innovaciones “buscan hacerle la vida más fácil a los cocineros que no son muy

cocinillas” y complementan el portfolio de productos de Koipe, entre los que se encuentran Koipe Sol, Koipe Fritos, Koipe Asua, Koipe Suave, Koipe Sabor y Koipe Virgen Extra.

Koipe acompaña este lanzamiento con la campaña “Me tienes frito” que se dirige en tono de humor “a todas aquellas personas que critican la cocina de supervivencia, que restan valor a los platos fáciles, que creen que solo cocinas si echas el día entero, que se ríen de los tupperes sencillos y de la mayonesa de bote en la ensaladilla y que dicen: tú mejor encárgate de la bebida”.

En este sentido, Daniel Esteban, director de Marketing de Deoleo España, ha precisado que “esta nueva campaña refuerza la apuesta

de la empresa por la continua inversión y valorización de nuestras marcas. Koipe es una marca icónica, líder absoluto en el segmento de aceite de girasol, y estamos encantados de anunciar la vuelta a la televisión con *Me tienes frito*. Esta inversión será clave para seguir manteniendo a Koipe como la marca preferida por los consumidores de aceite de semillas”.

“*Me tienes frito, como una patata frita, frito como un huevo frito, frito como un boquerón*”. Se trata de un verso de la canción de Paco Moreno que acompaña la campaña de Koipe para dar voz a los cocineros sin agobios. Esta canción también está dirigida a todas aquellas personas que critican la cocina sencilla, según ha indicado la marca.





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AXFLOW

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

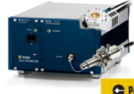
LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



SpectraAnalyzer

ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPOSITOS INOX.



MANZANO Flottweg

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



SERIJEREZ

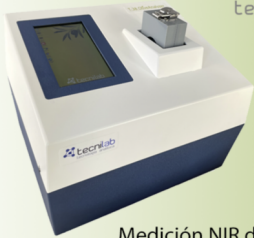
DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO

SERIGRAFÍA VITRIFICABLE Y ORGÁNICA, PINTADO TOTAL Y PARCIAL, HOT STAMPING

tecnilab

tecnología analítica



La solución integral para su almazara

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

ENVASES/ENVASADO



Auselec

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

EXTRACCION



centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

BOMBAS

bombas TRIEF

desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es



Codi - Pack

MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com



Palacín

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

GP

González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

ISO 9001 CERTIFICADO

ENVASADORA MULTIFORMATO

EQUIPOS ROTATIVOS Y LINEALES

EXPERIENCIA 50 AÑOS | 40 PAÍSES

AUSELEC

MaquEmbo, S. L. L.
MAQUINARIA DE EMBOTELLADO

FABRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Perregordo nº 12
14850 BAEÑA (Córdoba)
Telf: 0034 957 265 115
e-mail: facosal@facosal.com

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

TAOSA

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

LABORATORIOS

agrama

ciencia y vida

ANÁLISIS AGROALIMENTARIOS

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIO DE ANALISIS DE PLAGUICIDAS, HERBICIDAS, ETC.

- Productos ecológicos
- Aceites
- Frutas y verduras

LABORATORIOS ENOQUISA

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

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

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
— la variedad italiana de los —
GRANDES ACEITES

PREMIUM

ESPEJO

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

Especializados en análisis de grasas y aceites

75 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan

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

TREICO

INNOVAMOS PARA TI

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

www.treico.com

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

BALAM
AGRICULTURE

OLIVARUM
Fundación CAJA RURAL JAÉN
asesoramiento | analítica | investigación | transferencia | formación

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es CAJA RURAL JAÉN

PESAJE

IMATEC AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE ELECTRICIDAD SOFTWARE

Polígono Industrial "Los Olivares" C/ Huesa, 4, 23009 Jaén

info@imatec31.es
www.imatec31.es
953 284 697

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-eu.com

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

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

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

UESTRA SOLUCIÓN
CONECTADA 4.0

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.
FABRICACIÓN DE MAQUINARIA PARA RECEPCIÓN DE ACEITUNA, PISTACHO, ALMENDRA, CACAHUETE Y OTROS FRUTOS

JAR
METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarir.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

PROSUR

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

Económicos y muy rentables

TOBOLIVO Infórmate

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



De aceite de oliva a precio de whisky

A los memes les gusta el aceite de oliva, los vemos en nuestros WhatsApp casi a diario, algunos con bastante sentido del humor, como cuando lo comparan con el whisky a la hora de freír el pollo. Por cierto, comparación algo injusta porque la botella de espirituoso es de 750 ml. y la de aceite de oliva de 1 l. En realidad, el precio del litro del alcohólico amigo es de 15,30 euros y no 11,48 euros, como se podría deducir a simple vista.

Por Alfonso J. Fernández, empresario, gastrónomo, experto catador y sumiller

Pues de eso va este artículo, del precio por kilo de las cosas del comer. Qué mejor manera de comparar que ponerlo todo en la misma unidad -kilos con kilos y litros con litros-. Afortunadamente pocas cuentas hay que hacer, sólo mirar el letrero del estante muy de cerca, casi con lupa, para poder ver esa minúscula letra en la que nos aparece el precio por kilo de lo que, en muchas ocasiones por impulso, metemos en nuestro carro de la compra.

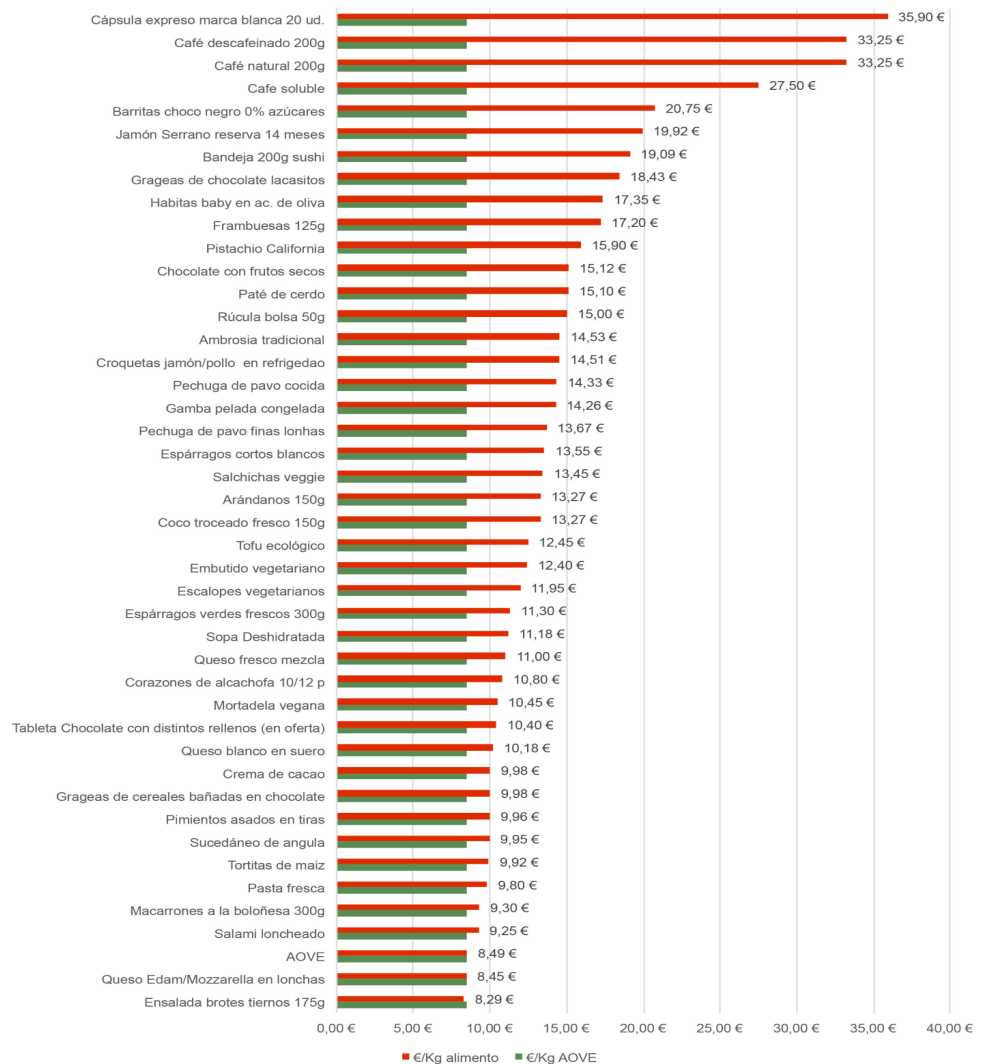
El pasado 2 de septiembre me di un paseo por una tienda de una cadena de supermercados de alimentación, las de las bolsas de papel cobradas. Móvil en mano y cámara on, empecé a buscar productos de mayor precio por kilo o litro que el aceite de oliva, en este caso virgen extra. Ese día el precio de venta de la botella de litro era de 8,49 euros para la marca blanca del súper, precio de especuladores avariciosos, tal y como reclaman las redes. Creí que iba a terminar pronto porque el aceite de oliva está a precio de joya de Tiffany's y, sin embargo, no fue así la cosa. Se encuentran comparaciones que llaman bastante la atención leyendo la letra pequeña.

He de decir que estuve tentado de irme en busca del jamón ibérico y otras delicias nacionales pero no hizo falta, hay cosas muy curiosas en las que seguro no caemos en la cuenta si no miramos más allá del precio marcado por unidad de venta.

Si les parece enumero así, a voleo, mirando precios que nos sorprenderían, como el de la sopa instantánea, algo que viene en un sobre de 76 g. y tiene un atractivo letrero marcado 0,85 euros la unidad, pues resulta que sale el kilo a 11,18 euros o el café mañanero, el natural, perdonen pero no soy de torrefacto ni de mezcla, y que viene



Comparativa precios kg alimentos VS precio kg AOVE





en envases de 200 g. de 6,65 euros el paquete, porque el precio por kilo es de 33,25 euros, cantidad que da para comprar casi 4 litros del carísimo virgen extra del mismo super, pero vamos que si lo preferimos en cápsulas de la marca blanca del súper nos sale a 35,90 euros el kilo, todo por la crema del cafelito.

Pensando en ensaladas me topé con la rúcula que tanto me gusta, barata estaba, a 0,75 euros la bolsa de 50 g., poca cosa, una porción individual, y el kilo viene saliendo a 15 euros. Pero si no nos atrae la rúcula podemos elegir una ensalada de brotes tiernos variados, el kilo sale más barato que el AOVE a 8,29 euros. Pero sigamos con la rúcula y pongamos un poco de queso fresco, bien en suero (10,18 euros/kg.) o de mezcla de leches (11,00 euros/kg.). Si les ponemos unos pistachitos que tanto se llevan en lo verde, el kilo nos sale a 15,90 euros y son de California. Que decepción, ahora resulta que lo más caro de la ensalada de rúcula no es el virgen extra que nos roba la cartera. Eso sí, esto nos da un respiro, vamos a poder seguir estando a dieta tras los excesos del verano. Pero no seamos excluyentes y permítanme la ironía, nada en contra de los que quieran sustituir el AOVE en su ensalada por uno de girasol

refinado, libertad ante todo, ya me contarán si les va bien el cambio.

Nos vamos a los sobros de loncheados y no precisamente de ibérico. Una tarrina de pechuga de pavo cocida de 150 g. nos lo venden a 2,15 euros la unidad, su equivalente en euros/kg. es de 14,33 euros, pero vamos que la de finas lonchas es más barata, 13,67 euros por kg. No se alarmen, siempre hay opciones más económicas, el salami loncheado que lo tenemos a 9,25 euros por kg. Si queremos ponerle un par de lonchas de queso al bocata lo tenemos a 8,45 euros el kg., 0,04 euros más barato que nuestro carísimo oro líquido. La misma conclusión que la ensalada, podemos seguir poniendo en el bocata de la escuela ese chorrito de virgen extra, ¡tiremos la casa por la ventana!. Que, por cierto, si no somos de lonchas el kilo de paté para untar nos cuesta a 15,10 euros el kg., ya estoy echando en falta los memes tapa negra style.

En la sección de “que no me falte el chocolate” tenemos la irresistible tableta con frutos secos, con 125 g. de lujuria para el paladar a 1,89 euros la unidad, ¿quien se va a resistir a darse un capricho de 15,12 euros el kg.? Si, total, se come a pellizcos. Y esa merienda con crema de cacao, untadita en ese pan tostado calentito y que nos sale el kilo a 9,98 eurillos de nada. O la bolsita de Laca-

sitos, crujientes grageas de chocolate que silencian la tripa por 18,43 euros el kilo.

Creo que ya me van entendiendo el enfoque, así que dejamos la ironía del precio por kilo y dejo de aburrirlos. Pasamos directamente al listado que acompaña este artículo y que pueden considerar absolutamente aleatorio y personal; la única intención es encontrar cosas más caras que el AOVE en sus precios por kilo o por litro. Verán repetidos alimentos ya mencionados, pero podrán encontrar también muchos otros, todo sea por la transparencia. Tanto frescos como congelados, también enlatados o en bote, como puedan ser unos humildes espárragos blancos o en plan “sano”, barritas de chocolate 0% azúcares o incluso tortitas de trigo para un taco casero, que son poca cosa.

Que conste que esta lista es absolutamente intencionada y sin ningún criterio random -como dicen los jóvenes-, son todos y sin excepción precios más caros que el AOVE y son todos reales. Se han obviado cositas de ricos como el salmón ahumado noruego o el foie gras de pato, lujos de potentados. Incluso el veganismo procesado y algunos platos preparados de calentar y listo tienen su hueco. Seguro que hay productos más baratos y menos escandalosos, juzguen ustedes.

¿TODAVÍA NO TE HAS DESCARGADO LA APP DE EVOOLEUM?

EL MUNDO DEL AOVE EN LA PALMA DE TU MANO

DISPONIBLE EN Google Play Consíguelo en el App Store



Una jornada abordará el informe de sostenibilidad en la industria oleícola

La Cátedra Caja Rural de Jaén José Luis García-Lomas Hernández de Economía, Comercialización y Cooperativismo Oleícola organizará el próximo 26 de septiembre en Ifeja la jornada “*El informe de sostenibilidad en la industria oleícola*”, en la que se abordarán las novedades normativas aprobadas en el último año en materia de reporte de sostenibilidad corporativa.

Debido a los retos planteados en materia de sostenibilidad para el conjunto del sector oleícola, los objetivos de esta jornada son dar a conocer la normativa existente en materia de elaboración y divulgación del Informe Sostenibilidad corporativa y cómo afecta a las empresas oleícolas; exponer la necesidad y oportunidad de integrar la sostenibilidad (y su divulgación) como estrategia corporativa en la industria oleícola, habida cuenta de los beneficios que puede reportar a las empresas; presentar casos de éxito de empresas del sector en materia de reporte de sostenibilidad; y debatir con los agentes implicados sobre los nuevos requerimientos de reporte de sostenibilidad para seguir operando en el mercado.

Según sus organizadores, en los últimos años se han incrementado exponencialmente las demandas de información en materia de sostenibilidad empresarial por parte de los diferentes *stakeholders* o partes interesadas (socios, inversores, entidades financieras, empleados, administraciones públicas, consumidores, ONGs, etc.). En comparación con otros sectores de actividad, estas demandas son todavía más relevantes para las empresas del sector agroalimentario, como es el caso de la industria oleícola, ya que éstas desarrollan actividades intensivas en el uso de recursos naturales y su producción cubre una necesidad básica del ser humano como es la alimentación.

Estas demandas informativas han hecho

que las empresas del sector oleícola pongan cada vez más el foco en la gestión de su responsabilidad social, al objeto de mejorar su desempeño en cuestiones ambientales, sociales y de gobierno corporativo (desempeño ASG), y comunicar convenientemente tales esfuerzos a las partes interesadas. Se trata de una respuesta lógica, a su juicio, no solo por motivos éticos, sino como consecuencia de la necesidad de implementar estrategias empresariales para la creación de valor a largo plazo, teniendo cuenta los beneficios financieros y no financieros que este tipo de comportamientos en favor de la sostenibilidad reporta a las empresas: mejora de la reputación, fidelización de la clientela, acceso a nuevos mercados y a financiación más barata, etc.

Dentro de este contexto, han asegurado que en los últimos años ha habido un intenso proceso de regulación sobre la divulgación del desempeño sostenible por parte de las empresas, haciendo obligatoria la elaboración, verificación y publicación de completos informes de sostenibilidad, como es el caso del actual Estado de Información No Financiera (EINF) o Informe de Sostenibilidad (IS), por parte de las empresas de mayor tamaño.

En cualquier caso, han precisado que las pymes oleícolas no van a quedar al margen de esta corriente de informar sobre cuestiones de sostenibilidad. En primer lugar, porque la obligatoriedad de elaborar el Informe de Sostenibilidad se va extendiendo progresivamente a las empresas de menor tamaño; y, en segundo lugar, y más importante, porque las grandes empresas envasadoras y de distribución de aceite de oliva, principales clientes de las pymes oleícolas, van exigiendo de estas últimas una mayor transparencia en esta materia, con el fin de poder garantizar la sostenibilidad del conjunto de la cadena de valor.

ICEX promocionará el AOVE español en Singapur

ICEX España Exportación e Inversiones y la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Singapur organizarán el próximo 1 de noviembre el evento *Taste Spain*, cuyo objetivo es apoyar y aumentar la distribución de la oferta española de vinos de calidad y alimentos gourmet -tales como el AOVE- en el mercado de Singapur.

Esta actividad -cuyo plazo de inscripción finalizará el 15 de septiembre- está dirigida a importadores y distribuidores de vinos y alimentos gourmet, compradores de grandes cadenas de supermercados, comercio independiente, canal Horeca y prensa especializada.

Este organismo prevé la organización de un máximo de dos seminarios en paralelo a la exposición, uno dedicado al vino y otro a alimentos relacionados con los productos expuestos.

Debido a una mayor preocupación por el consumo de productos saludables y a la considerable penetración del aceite de oliva en el mercado singapurense, se espera que el volumen de ventas de este producto sea el que más crezca de entre los aceites comestibles hasta 2027, según ICEX. Durante la pandemia provocada por el COVID-19, la población aumentó su concienciación hacia los productos saludables, por lo que muchas marcas han comenzado a posicionar sus aceites en torno a esta tendencia.

Las ventas de aceite de oliva alcanzaron en 2022 un valor total de 17,5 millones de dólares singapurense (unos 12,2 millones de euros). De hecho, este producto ha sido el segundo que más ha crecido en 2022 (+1,4%), tras el aumento del consumo en los hogares en la pandemia y la concienciación por la salud, representando el 17,3% de las ventas en valor económico (16, % en 2017). Para 2027, los estudios que plantean expectativas de las cuotas de mercado del aceite de oliva señalan que se situarán en valor económico sobre el 19,9% de las ventas totales de aceites de diferentes tipos.



Los compuestos químicos del AOVE podrían ayudar en el tratamiento y prevención del Alzheimer

Un nuevo estudio dirigido por investigadores del Departamento de Ciencias de la Salud Ambiental de la Escuela de Salud Pública de Yale (EEUU) y el Imperial College de Londres ha utilizado algoritmos de aprendizaje automático en red para identificar compuestos químicos en el aceite de oliva virgen extra que podrían ayudar en la prevención y el tratamiento de la enfermedad de Alzheimer.

El estudio -publicado en *Human Genomics*- identificó 10 fitoquímicos que parecen actuar de manera similar contra las redes de proteínas de la enfermedad de Alzheimer como agentes farmacéuticos conocidos. Una de las características principales de la enfermedad de Alzheimer es la acumulación anormal de proteínas dentro y alrededor de las células cerebrales. Los investigadores señalaron que las moléculas de AOVE podrían servir como base para futuros estudios clínicos, según ha informado la Escuela de Salud Pública de Yale en su página web.

“El Alzheimer es una enfermedad que conlleva una enorme carga humana, social y económica. Nuestro estudio, que integra Inteligencia Artificial (IA), química analítica y estudios ómicos en un marco único, proporciona nuevas perspectivas sobre cómo el AOVE podría contribuir a la prevención y/o el tratamiento de la misma”, ha explicado Vasilis Vasiliou, profesor de Epidemiología Susan Dwight Bliss y jefe del Departamento de Ciencias de Salud Ambiental de la Escuela de Salud Pública de Yale.

Asimismo, científicos de la Universidad Nacional y Kapodistriaca de Atenas colaboran en la investigación, la cual forma parte de los estudios liderados por Yale para explorar los beneficios para la salud del AOVE y otros alimentos.

En el estudio actual, los autores identificaron 67 sustancias químicas bioactivas en el AOVE que podrían servir como candidatos potenciales para prevenir o tratar la enfermedad de Alzheimer. Utilizando algoritmos de aprendizaje automático, simularon cómo esos compuestos químicos podrían alterar las redes de proteínas del cuerpo relacionadas



con esta enfermedad. Posteriormente, los investigadores identificaron un subconjunto de sustancias químicas que impactaban las redes de proteínas de manera más similar a los tratamientos existentes clínicamente aprobados para la enfermedad de Alzheimer, según su análisis de aprendizaje automático.

El centro docente ha precisado que, si bien el aprendizaje automático tradicional tiene limitaciones en el procesamiento de las estructuras de red comunes en los datos biológicos, la Inteligencia Artificial de red utilizada por los investigadores en el estudio actual se diseñó para navegar por estas complejidades. “Esta adaptación podría allanar el camino para análisis más profundos de los trastornos, incluidos desafíos como la enfermedad de Alzheimer”, han explicado los autores del estudio.

De los 10 fitoquímicos enumerados en el estudio, la quercetina tenía la mayor probabilidad de ser tan clínicamente activa contra la enfermedad de Alzheimer como los medicamentos aprobados para dicha enfermedad. Estudios anteriores han demostrado que esta molécula/sustancia química disminuye el es-

trés oxidativo e inhibe la acumulación de beta amiloide, las proteínas relacionadas con esta enfermedad.

Según ha indicado la Escuela de Salud Pública de Yale, si bien el algoritmo de aprendizaje automático identificó compuestos químicos que parecen afectar a la cascada de redes de proteínas causadas por la enfermedad de Alzheimer, los investigadores no pudieron medir la efectividad general de sus candidatos a compuestos químicos, “por lo que se necesita más investigación para determinar si estas sustancias químicas pueden prevenir o tratar la enfermedad de Alzheimer”. Además, dado que los investigadores solo entrenaron sus algoritmos con medicamentos de fase 3 ó 4 aprobados por la Agencia de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA, en sus siglas en inglés), “es posible que haya otras sustancias químicas potencialmente efectivas en el AOVE que quizás se hayan pasado por alto”.

Los investigadores han afirmado que el marco analítico integrado de Inteligencia Artificial, química analítica y ómica que se creó como parte del estudio podría servir como una nueva herramienta valiosa para ayudar a avanzar la ciencia en torno a los beneficios para la salud del AOVE.

“Sólo mediante la realización de tales estudios se validará la utilidad predictiva de nuestro enfoque de aprendizaje automático. Si bien los resultados del presente estudio arrojan luz sobre cómo el AOVE puede ayudar a tratar o prevenir la enfermedad de Alzheimer, se puede aplicar el mismo enfoque para identificar los fitoquímicos del aceite de oliva virgen extra (u otros componentes alimentarios) que tratan otras enfermedades, como la demencia, la hipertensión o la dislipidemia”, han afirmado los autores.





Presentada la Agrupación Oleícola Indaloliva para asesorar a los pequeños productores almerienses

La Diputación Provincial de Almería ha acogido la presentación de la Agrupación Oleícola Indaloliva, que cuenta con el impulso de Castillo de Tabernas, empresa perteneciente a la marca “Sabores Almería”, para ayudar a mejorar la productividad y la calidad del aceite de oliva almeriense.

En concreto, el grupo almeriense Castillo de Tabernas ha decidido trasladar su experiencia y conocimientos en el cultivo del olivar y la extracción de aceite de oliva virgen extra a todos los agricultores de Almería con pequeñas fincas de olivos con el objetivo de mejorar las cosechas de aceituna, así como aumentar la cantidad y calidad del aceite que se produce en Almería.

El acto de presentación ha contado con la participación del diputado de Promoción Agroalimentaria, Comercio y Consumo, Carlos Sánchez; el delegado de Agricultura de la Junta en Almería, Antonio Mena; el presidente de Castillo de Tabernas y la nueva agrupación, Rafael Úbeda; y el ingeniero agrónomo Álvaro Fernández.

El diputado de Promoción Agroalimentaria ha dado la bienvenida a este nuevo proyecto y ha felicitado a Rafael Úbeda por esta iniciativa que “supone un valor añadido para el sector almeriense que podrá beneficiarse de la experiencia en todos los ámbitos de Rafael Úbeda y todo su equipo”.

El delegado de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Antonio Mena, ha destacado que la provincia, en la actualidad, cuenta con 22.000 hectáreas de olivar” y 31 almazaras inscritas en el registro de industrias agroalimentarias. En su intervención, ha asegurado que la sequía de los últimos meses ha provocado la caída de un 25% de la producción de aceite de oliva, hasta alrededor de 10.000 toneladas en Almería en la pasada campaña.

Por este motivo, Mena ha afirmado que la creación de Indaloliva es una buena noticia porque viene a apoyar y ofrecer asesora-

miento a los agricultores y empresas del olivar en la provincia.

Por su parte, el presidente de Castillo de Tabernas y de esta agrupación oleícola, Rafael Úbeda, tiene claro que “30 años después del inicio de nuestro proyecto con Castillo de Tabernas, queremos trasladar nuestra experiencia a todos aquellos agricultores que tienen pequeñas fincas de olivar y no poseen recursos o conocimientos suficientes para la gestión de sus plantaciones de olivos y la posterior extracción del aceite de oliva”.

Úbeda ha explicado que “este proyecto surge para dar respuesta a la gran cantidad de agricultores que se han dirigido a Castillo de Tabernas en busca de asesoramiento para sus labores agrícolas, e incluso preguntando por la posibilidad de molturar sus aceitunas en nuestra almazara. Esperamos que con esta agrupación oleícola se incremente la cantidad de producción de aceitunas de pequeños propietarios, se mejore la calidad del aceite de oliva, y también se incremente la rentabilidad de los olivares de Almería”.

Agrupación Oleícola Indaloliva

La Agrupación Oleícola Indaloliva tendrá dos tipos de socios: socios agricultores, que serán los propietarios de fincas de olivar; y socios prestadores de servicios, profesionales o empresas relacionadas con el sector del olivar y el aceite de oliva. Todos ellos dispondrán de un catálogo de servicios gratuitos. Además, tendrán acceso a servicios especiales, que serán de pago, pero con importantes mejoras en relación con las tarifas de mercado.

Para abaratar los costes de producción de los pequeños agricultores, se pondrán en marcha servicios como asesoramiento en los métodos de cultivo; mejora de la producción y de la calidad; compra conjunta de abonos, suministros y materiales; prestación de servicios para las labores del campo; o cómo conseguir el mejor AOVE.

Fundación Eurocaja Rural y la DOP Montes de Toledo ofrecerán una nueva formación sobre análisis sensorial de AOV

La Fundación Eurocaja Rural y la DOP Montes de Toledo han organizado la 2ª edición del curso “Iniciación al análisis sensorial del aceite de oliva virgen”, un proyecto para dotar a los profesionales del sector de todos los recursos y herramientas necesarios relacionados con los principales ejes de su trabajo.

Mediante este curso se pretende que los alumnos conozcan y comprendan la importancia de las actividades de preselección y clasificación de los aceites producidos dentro del programa de autocontrol de la calidad en almazaras; proporcionar conocimientos técnicos sobre el método de análisis sensorial de aceites de oliva vírgenes; y que se familiaricen con los principales atributos positivos y negativos que pueden estar presentes en los aceites de oliva vírgenes.

La actividad formativa estará impartida por la catedrática Amparo Salvador Moya y el vicedecano de Transferencia y Visibilidad, Sergio Gómez Alonso, ambos de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de Ciudad Real (UCLM); así como por Ana Belén Sánchez-Guerra y Enrique García-Tenorio, jefe del panel de cata y director de la Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo.

En concreto, el curso está dirigido a personal de almazaras y a personas graduadas en estudios relacionados con el sector agroalimentario. Estará compuesto por 18 plazas y se impartirá de forma presencial entre el 16 y el 20 de octubre, con un total de 15 horas en sesiones prácticas y teóricas.

El plazo de inscripción se mantendrá hasta completar las 18 plazas disponibles a través de la web www.eurocajarural.fun.



Comienza el plazo para suscribir el seguro de olivar

Agroseguro ha informado de que el 1 de septiembre comenzó el plazo para suscribir el seguro de importantes producciones agrícolas, como los cultivos herbáceos extensivos, el olivar o los frutos secos, a través de los módulos que incluyen las opciones de aseguramiento más amplias.

En el caso del olivar, los módulos de otoño (módulos 1 y 2) permiten contratar dos cosechas consecutivas para proteger las explotaciones olivareras frente a daños por sequía, pedrisco, lluvia, helada, viento o incendio, entre otros riesgos. Actualmente, y aunque los daños de esta campaña no están todavía peritados, todo parece indicar que los causados por la sequía van a ser importantes, según ha destacado Agroseguro.

Además, también comienza el plazo para suscribir el seguro agrario de frutos secos (almendro y avellano) frente a los riesgos de pedrisco, helada, sequía y riesgos excepcionales (lluvia, inundaciones, incendios o viento), que para este plan incluye novedades que continúan acercando este producto a las necesidades de los productores y sus explotaciones.

En el caso de los frutos secos, las indemnizaciones estimadas por los daños ocurridos en la actual cosecha ya superan los 13 millones de euros, más de la mitad debido nuevamente al riesgo de helada, que volvió a incidir sobre el almendro durante el mes de abril, si bien, según la entidad, no fue tan severa como la sufrida en 2022.

Andalucía inicia el pago de las ayudas a los seguros agrarios

El Consejo de Gobierno de Andalucía ha tomado conocimiento del primer pago de 8,05 millones de euros, de los 12 millones de euros previstos, de la convocatoria 2023 de ayudas a la contratación de los seguros agrarios combinados contratados en el periodo entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2022 dentro del marco del Plan de Seguros Agrarios. En total se verán beneficiados 9.093 andaluces, que han asegurado sus explotaciones en esta región.

Como novedad, el Gobierno de Andalucía procederá a partir de esta convocatoria y para futuras campañas al abono de la subvención en el momento de la contratación del seguro, fomentando así la contratación del seguro agrario al no tener que abonar el agricultor o ganadero este gasto.

Por provincias, en Almería se han abonado ayudas por valor de más de 1,44 millones de euros a cerca de 1.820 productores; Cádiz concentra 596 beneficiarios que, en to-

tal, rozan los 578.000 euros; Córdoba suma casi 1.960 ayudas por más de 1,89 millones de euros; y en Granada, 875 productores reciben más de 481.700 euros. Por su parte, en Huelva se han pagado 813 ayudas por casi 843.000 de euros; en Jaén, 621 expedientes superan los 466.000 euros; en Málaga, a casi 500 productores le corresponden 297.500 euros; y en Sevilla se han abonado casi 1.940 subvenciones por valor de más de 2,04 millones de euros.

En esta convocatoria, según la Junta, se ha priorizado con un mayor nivel de subvención a los sectores más afectados por la sequía, como son los casos del olivar, los cítricos, los frutos secos, uvas de vinificación y los sectores ganaderos en su conjunto, con objeto de asegurar la gestión de riesgos ante la sequía generalizada. El Gobierno andaluz complementa con hasta 5.000 euros por póliza y hasta 9.000 euros por beneficiario.

Italia aprueba 25 millones de euros para la promoción de DOPs e IGP

El ministro de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques de Italia, Francesco Lollobrigida, ha firmado un proyecto de decreto para apoyar la cadena agroalimentaria de productos con DOP e IGP que contempla un importe de 25 millones de euros para financiar las actividades de promoción nacional e internacional de estos sellos de calidad.

“La medida constituye una herramienta importante para fomentar la promoción de nuestros productos, motor de la economía de todas las cadenas agrícolas, tanto en el mercado interior como desde el punto de vista de las exportaciones”, ha destacado Lollobrigida.

A través de este apoyo, a su juicio, “fortalecemos nuestras Indicaciones Geográficas, conocidas en el mundo como sinónimo de excelencia; impulsamos el potencial de nuestro país; e incentivamos nuestras exportaciones, con el objetivo de desarrollar aún más los intercambios comerciales y obtener resultados cada vez más importantes”.

Entre los objetivos que destaca el decreto se encuentran el incremento de la comercialización de productos agroalimentarios con DOP e IGP; una mejor comunicación sobre su origen, características y calidad; el desarrollo de la sostenibilidad de los procesos productivos; y el aumento de la representatividad de estas entidades.





Todo preparado para la 41ª Feria de Maquinaria Agrícola de Úbeda

El Palacio Don Luis de la Cueva ha acogido la presentación oficial de la Feria de Maquinaria Agrícola de Úbeda, que este año cumple su 41ª edición y se desarrollará del 13 al 16 de septiembre en el Recinto Ferial en horario de 10 a 20 horas. En estos cuatro días estarán presentes 150 expositores representando a más de 300 marcas, ocupando un espacio de más de 21.000 m² -5.000 más que en 2015.

En el acto de presentación han estado presentes la alcaldesa de Úbeda, Antonia Olivares; el concejal de Comercio, Industria y Artesanía, José Luis Madueño; el diputado de Agricultura y Ganadería, Javier Perales; la delegada de Agricultura, Pesca, Ganadería y Desarrollo Rural, Soledad Aranda; y el director de cursal y recursos de Caja Rural, Juan Gallego.

Según ha destacado la regidora local, esta feria se ha convertido en un evento estratégico en el mundo del olivar y el aceite de oliva. “Es un referente a nivel andaluz porque es una feria que se ha desarrollado de manera ininterrumpida desde sus inicios, independientemente de la crisis, la pandemia u otros problemas”, ha apuntado.

Actividades complementarias

Por otro lado, la regidora ubetense ha detallado las actividades complementarias que este año formarán parte de esta feria, “que no solo es un referente en maquinaria agrícola sino también en el mejor AOVE”.

Así, como cada edición, el Centro de Interpretación “Olivar y Aceite” estará representando a 85 marcas de AOVE, asociadas a esta entidad, y llevará a cabo catas tanto para adultos como para el público infantil.

Además, el centro colabora con las sesiones de *showcooking*, que se celebrarán a partir de las 12:30 horas, y que en esta edición contarán con los cocineros Juan Aceituno, Restaurante Damajuana; Miguel Ángel Mاتيaci, del Asador Juan Caballo; y Paco García, del Restaurante Ermita Madre de Dios.

Este centro también celebrará el Concurso

PequeChef del AOVE, una cita en la que los más pequeños se atreven a realizar interesantes recetas, teniendo como ingrediente estrella el aceite de oliva virgen extra.

Otra de las propuestas novedosas de la edición de 2023 es la incorporación del espacio “AOVEs de Úbeda”, en el que estarán representadas las cooperativas de La Unión, La Carrera, Virgen de Guadalupe y Santa Eulalia. “Allí se podrá degustar el aceite premiado como el Mejor Aceite Ecológico en los Premios Dcoop, de La Unión”, ha avanzado.

En el centro multiusos también se localizará la zona dedicada a *Degusta Jaén*, gracias al apoyo de la Diputación Provincial de Jaén, en la que estarán presentes alrededor de diez stands representando a los mejores productos agroalimentarios de la provincia.

Por otro lado, esta 41ª edición será recordada por la primera en entrar en contacto con el mundo del metaverso, gracias a la colaboración entre Interiorismo Trinidad, Zángano Pictures 360 y el Ayuntamiento de Úbeda. “Veremos cómo se unirá la maquinaria agrícola con la tecnología más vanguardista, de la que podrán disfrutar todos los visitantes. Con ello damos un salto de calidad en la feria”, ha concretado.

La alcaldesa ha continuado explicando que la nueva asociación de mujeres empresarias y autónomas “Lidera Úbeda” tendrá su propio stand en la Feria de Maquinaria por primera vez, y participará en las jornadas técnicas que se desarrollarán en el marco de esta cita.

En cuanto a las Jornadas Técnicas Olivar y Aceite, que este año cumplen su octava edición, Antonia Olivares ha recordado que tendrán lugar los días 13, 14 y 15, en el Centro de Interpretación “Olivar y Aceite”, de 11 a 13 y de 18 a 20 horas, con cuatro ponencias cada día, que serán impartidas por miembros de asociaciones agrarias como PAG, Asaja, AREDA, UPA o COAG, además del centro y la Asociación Lidera Úbeda, que abordarán temas de actualidad e interés para los profesionales del sector.

ChileOliva forma a sus socios en la cata de aceite de oliva

El curso de “Entrenamiento en Cata de Aceite de Oliva” ha iniciado sus clases este año en el Centro de Innovación Gastronómica de INACAP. En concreto, esta actividad organizada por ChileOliva para formar a sus socios en la cata de aceite de oliva profundiza en la capacidad de distinguir las diferentes categorías, reconocer defectos y entrenar los sentidos, fortaleciendo las competencias de los profesionales para evaluar sus productos, elaborar *blends* y conocer los aceites del mercado.

Las catas son dirigidas por María Luisa Ruiz Dominguez, jefa del panel de cata de aceites de oliva vírgenes de la Comunidad Valenciana (España); y María Luz Hurtado, experta en aceite de oliva de la Universidad de Chile.

Durante los días 4 y 5 de julio se inició con “éxito” esta actividad que incluyó dos jornadas completas junto a los productores nacionales en las cuales se realizaron distintas pruebas de análisis sensorial para entrenar los sentidos en los atributos del aceite de oliva, se cataron aceites categorizados por los paneles reconocidos por el Consejo Oleícola Español (COI) de España, así como aceites de oliva de España y Chile.

Esta actividad se realizó en el Centro de Innovación Gastronómica de INACAP, quienes habilitan sus instalaciones para poder realizar las formaciones en cata, en el marco de su colaboración con ChileOliva para fomentar el conocimiento del aceite de oliva entre los estudiantes de gastronomía.





Exportaciones e importaciones entre España y la Unión Europea y resto de países (Mayo 2023)

Fuente: Dirección General de Aduanas

IMPORTACIÓN

EXPORTACIÓN

Aceites y grasas

Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	Portugal	1.911	8.743.199	A. de Oliva	Portugal	3.053	14.852.784
V. LAMPANTE	Italia	356	2.024.937	LAMPANTE	Italia	2.117	11.718.254
	Otros	284	1.441.792		Otros	9.901	52.975.037
	TOTAL	2.552	12.209.928		TOTAL	15.072	79.546.075
LOS DEMÁS	Portugal	4.920	26.476.807	LOS DEMÁS	Italia	14.188	83.562.561
A. DE OLIVA	Túnez	4.279	18.515.015	A. DE OLIVA	Francia	8.052	42.814.576
	Turquía	1.814	7.341.133		EEUU	4.739	31.230.953
	Grecia	767	4.164.453		Portugal	3.453	19.361.812
	Italia	712	4.248.514		R. Unido	2.090	12.121.616
	Perú	352	1.307.939		Japón	2.068	13.335.473
	Marruecos	277	1.257.921		Alemania	1.856	9.980.280
	Otros	510	2.314.498		México	1.183	7.492.936
	TOTAL	13.632	65.626.279		Brasil	1.084	7.393.840
TOTAL A. OLIVA		16.184	77.836.207	TOTAL A. OLIVA	P. Bajos	946	4.715.606
A. ORUJO	Portugal	1.768	3.716.624	A. ORUJO	Bélgica	746	3.432.475
	Grecia	786	1.685.890		China	660	3.985.329
	Italia	613	1.250.460		Australia	558	3.539.680
	Otros	2	8.556		Colombia	496	3.094.416
	TOTAL	3.169	6.661.530		Otros	5.416	34.189.049
ACEITUNA	Portugal	2.591	1.753.908	ACEITUNA	TOTAL	47.534	280.250.605
DE MESA	Otros	65	88.255	DE MESA	Italia	2.192	7.478.262
	TOTAL	2.904	2.060.685		México	1.261	4.028.675
A. GIRASOL	Ucrania	34.495	36.429.443	A. GIRASOL	EEUU	956	3.035.663
	P. Bajos	13.133	13.193.607		Otros	5.038	17.973.506
	Portugal	7.870	11.937.689		TOTAL	9.447	32.516.106
	Otros	14.296	13.413.513		EEUU	1.055	1.455.033
	TOTAL	69.795	74.974.252		Alemania	294	1.137.740
A. COCO	Filipinas	4.106	4.393.345	A. COCO	Otros	656	1.397.666
	Otros	3.509	4.346.725		TOTAL	2.005	3.990.438
	TOTAL	7.616	8.740.070		Portugal	4.157	5.850.016
A. PALMISTE	Honduras	2.803	3.214.424	A. PALMISTE	Francia	3.629	3.808.708
	Otros	5.323	7.316.470		Cuba	2.073	3.043.356
	TOTAL	8.125	10.530.894		Otros	8.227	14.785.163
ACEITE PALMA	Indonesia	74.068	72.240.733	ACEITE PALMA	TOTAL	18.086	27.487.244
	Guatemala	19.617	18.872.421		Italia	2.895	4.764.400
	Italia	8.547	7.457.668		Otros	1.140	1.764.529
	Costa Rica	6.229	6.489.276		TOTAL	4.035	6.528.929
	Otros	13.330	14.331.335		Italia	522	1.015.478
	TOTAL	121.792	119.391.433		Otros	584	1.572.327
ACEITE DE MAÍZ	Francia	738	746.233	ACEITE DE MAÍZ	TOTAL	1.107	2.587.805
	Otros	49	67.374		Italia	6.675	9.385.948
	TOTAL	787	813.607		Portugal	3.779	4.931.470
A. RICINO	Francia	355	624.974	A. RICINO	Francia	2.842	4.359.096
	Otros	240	419.678		Otros	2.887	4.867.244
	TOTAL	594	1.044.651		TOTAL	16.183	23.543.757
					Bélgica	298	302.403
					Otros	475	803.186
					TOTAL	772	1.105.589
					EEUU	5	13.120
					Otros	12	52.061
					TOTAL	17	65.181



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
A. LINAZA	Bélgica	107	170.461	A. LINAZA	Portugal	171	172.745
	Otros	82	228.588		Otros	50	239.656
	TOTAL	190	399.049		TOTAL	222	412.402
A. CACAHUETE	Bélgica	50	133.493	A. CACAHUETE	Luxemburgo	9	55.632
	Otros	4	7.605		Otros	6	38.792
	TOTAL	54	141.098		TOTAL	15	94.425
A. SOJA	P. Bajos	8.011	7.281.551	A. SOJA	Marruecos	25.422	24.010.772
	Francia	2.290	2.371.014		Mozambique	8.000	6.985.183
	Otros	3.092	3.080.294		Bélgica	6.003	5.709.856
TOTAL	13.393	12.732.860	TOTAL	47.009	43.946.119		
ACEITE COLZA	Francia	6.092	5.756.441	ACEITE COLZA	R. Unido	1.211	2.080.463
	Alemania	3.197	1.415.536		Otros	2.530	3.517.684
	Otros	1.979	1.693.286		TOTAL	3.742	5.598.147
TOTAL	11.268	8.865.263	TOTAL	3.742	5.598.147		
A. SÉSAMO	Francia	48	383.971	A. SÉSAMO	Portugal	5	22.973
	Otros	48	324.666		Otros	6	47.050
	TOTAL	97	708.638		TOTAL	11	70.023
A. PESCADO	Noruega	829	1.787.956	A. PESCADO	Francia	445	1.602.418
	Letonia	393	891.011		Alemania	343	1.417.227
	Otros	1.935	6.673.587		Otros	1.133	5.013.280
TOTAL	3.157	9.352.554	TOTAL	1.922	8.032.925		
A. CONCRETOS	Francia	1.010	2.453.362	A. CONCRETOS	EEUU	1.148	4.603.670
	Portugal	463	774.824		Francia	414	1.190.203
	Otros	1.130	5.395.906		Otros	1.811	7.135.084
TOTAL	2.605	8.624.093	TOTAL	3.376	12.928.957		
GLICERINA BRUTA	Francia	522	140.732	GLICERINA BRUTA	P. Bajos	7.948	2.118.560
	Otros	407	229.091		China	3.211	555.526
	TOTAL	929	369.823		Francia	993	84.853
TOTAL	929	369.823	TOTAL	13.377	3.063.524		
GLICERINA DESTILADA	P. Bajos	1.137	1.143.767	GLICERINA DESTILADA	Bélgica	123	139.767
	Alemania	871	928.911		Otros	192	310.991
	Otros	2.193	1.725.944		TOTAL	316	450.757
TOTAL	4.201	3.798.622	TOTAL	316	450.757		
GRASA DE CERDO	Francia	2.678	2.573.103	GRASA DE CERDO	Francia	305	292.879
	Italia	881	746.958		P. Bajos	184	215.548
	Portugal	332	144.315		Otros	649	1.517.488
Otros	599	584.735	TOTAL	1.138	2.025.916		
TOTAL	4.490	4.049.111	TOTAL	1.138	2.025.916		
MANTECA DE CERDO	P. Bajos	25	44.767	MANTECA DE CERDO	Bélgica	26	17.905
	Otros	2	9.829		Otros	0,12	76
	TOTAL	27	54.596		TOTAL	26	17.982
SEBOS	Francia	2.118	2.090.901	SEBOS	R. Unido	13	16.705
	Otros	440	441.932		Otros	3	6.225
	TOTAL	2.558	2.532.832		TOTAL	16	22.930
GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	Francia	617	772.951	GRASAS ANIM. O VEGETALES HIDROGENADAS	Francia	1.274	2.534.715
	Bélgica	248	525.044		Italia	638	1.244.101
	Otros	806	3.128.835		Portugal	420	565.236
TOTAL	1.671	4.426.829	TOTAL	3.267	9.737.030		
MARGARINA	Portugal	1.434	2.773.059	MARGARINA	Francia	3.742	8.233.385
	Bélgica	1.176	2.317.205		Portugal	2.953	4.806.255
	Otros	1.289	3.738.463		Italia	1.058	2.043.852
TOTAL	3.900	8.828.727	TOTAL	13.092	27.653.956		
TALL-OIL	Suecia	1	3.674	TALL-OIL	Otros	0,10	17.863
	Otros	1	3.089		TOTAL	0,10	17.863
	TOTAL	2	6.763		TOTAL	0,10	17.863
LECITINA DE SOJA	P. Bajos	331	1.051.134	LECITINA DE SOJA	Francia	499	1.458.583
	India	283	1.518.786		Italia	321	1.654.686
	Otros	1.469	4.719.297		Otros	931	3.993.894
TOTAL	2.083	7.289.217	TOTAL	1.752	7.107.163		



	I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
<i>Cereales</i>	TRIGO	Kazajistán	34.532	12.309.396	TRIGO	Bélgica	11.800	5.605.228
		Francia	29.514	6.961.794		Otros	1.297	3.670.578
		Australia	13.978	6.104.500				
		Otros	10.120	3.332.774				
		TOTAL	88.144	28.708.464		TOTAL	13.098	9.275.806
<i>Cereales</i>	MAÍZ	Ucrania	260.168	64.437.884	MAÍZ	R. Unido	17.676	6.562.918
		Canada	230.528	60.401.569		Bélgica	1.867	740.185
		Francia	93.435	27.779.116		Portugal	1.533	1.147.960
		Otros	168.084	46.173.965		Otros	5.920	10.599.679
		TOTAL	752.216	198.792.533		TOTAL	26.995	19.050.741
<i>Tortas</i>	TORTA SOJA	Brasil	133.905	66.393.458	TORTA SOJA	Francia	8.238	4.047.724
		Argentina	59.819	28.232.163		Portugal	7.670	3.821.768
		Otros	36.799	17.248.365		Otros	7.655	3.803.939
		TOTAL	230.523	111.873.986		TOTAL	23.562	11.673.431
<i>Tortas</i>	TORTA COPRA	Francia	0,10	492	TORTA COPRA	Otros	0,11	271
			0,10	492				0,11
	TORTA PALMA	Indonesia	14.541	2.931.641	TORTA PALMA	Portugal	198	44.255
		TOTAL	14.541	2.931.641		TOTAL	198	44.255
<i>Tortas</i>	TORTA GIRASOL	Argentina	8.441	2.120.074	TORTA GIRASOL	P. Bajos	6.600	2.104.122
		Otros	13.895	4.317.445		Otros	2.648	931.426
		TOTAL	22.336	6.437.519		TOTAL	9.248	3.035.548
<i>Tortas</i>	TORTA COLZA	Francia	25.568	9.649.383	TORTA COLZA	Francia	3.315	1.160.453
		Otros	29.510	10.484.677		Otros	7	2.305
		TOTAL	55.078	20.134.060		TOTAL	3.322	1.162.758
<i>Harinas</i>	HARINA DE SOJA	Portugal	1.127	599.656	HARINA DE SOJA	Portugal	368	172.591
		Otros	670	460.795		Otros	100	224.039
		TOTAL	1.797	1.060.450		TOTAL	468	396.630
<i>Harinas</i>	HARINA DE CARNE	Francia	1.737	961.098	HARINA DE CARNE	Francia	4.821	3.637.442
		Portugal	981	642.953		Tailandia	2.620	1.641.420
		Otros	977	931.434		Portugal	2.185	1.084.828
		TOTAL	3.694	2.535.485		Otros	8.477	6.891.373
<i>Harinas</i>	HARINA DE PESCADO	Marruecos	1.827	2.658.912	HARINA DE PESCADO	Italia	1.687	2.749.670
		Portugal	528	440.724		Francia	1.472	2.561.439
		Otros	2.717	4.200.693		Otros	1.414	2.276.096
<i>Semillas oleaginosas</i>	CACAHUETES CRUDOS	Argentina	2.092	3.219.246	CACAHUETES CRUDOS	China	103	166.686
		China	1.379	2.460.438		Otros	77	183.474
		Otros	1.913	3.087.122		TOTAL	180	350.160
		TOTAL	5.384	8.766.806				
<i>Semillas oleaginosas</i>	HABAS DE SOJA	Brasil	244.703	117.149.107	HABAS DE SOJA	Portugal	27	17.998
		EEUU	53.723	30.943.350		Otros	30	103.734
		Otros	2.634	2.089.257		TOTAL	59	121.732
		TOTAL	301.061	150.181.714				
<i>Semillas oleaginosas</i>	SEM. GIRASOL	Francia	33.984	17.045.743	SEM. GIRASOL	Francia	674	1.140.308
		Ucrania	14.697	6.860.840		Otros	230	897.514
		Rumanía	5.360	3.948.227		TOTAL	905	2.037.822
		Otros	4.395	8.444.876				
		TOTAL	58.436	36.299.686				
<i>Semillas oleaginosas</i>	SEM. LINO	Polonia	378	264.084	SEM. LINO	Portugal	80	81.049
		Otros	253	359.974		Otros	26	41.429
		TOTAL	632	624.057		TOTAL	106	122.478
<i>Semillas oleaginosas</i>	SEM. SÉSAMO	India	156	348.594	SEM. SÉSAMO	Jordania	50	125.103
		Otros	338	830.046		Otros	47	169.875
		TOTAL	495	1.178.640		TOTAL	98	125.103
<i>Semillas oleaginosas</i>	SEM. ALGODÓN	P. Bajos	2	9.598	SEM. ALGODÓN	Francia	1	2.077
		Otros	1	2.224		Otros	1	2.247
		TOTAL	3	11.822		TOTAL	2	4.325
<i>Semillas oleaginosas</i>	SEM. COLZA	Francia	4.697	3.030.709	SEM. COLZA	Francia	555	1.768.785
		Otros	109	234.424		Otros	761	1.209.610
		TOTAL	4.807	3.265.133		TOTAL	1.317	2.978.395
<i>Semillas oleaginosas</i>	SEM. CÁRTAMO	Rusia	45	22.024	SEM. CÁRTAMO	Portugal	24	15.720
		Otros	0,10	1.855			TOTAL	24
		TOTAL	45	23.879				
<i>Jabones</i>	JABÓN DE TOCADOR	Alemania	929	1.755.914	JABÓN DE TOCADOR	Portugal	1.163	2.425.607
		Francia	510	1.073.710		R. Unido	920	1.585.946
		Otros	917	2.601.833		Alemania	390	869.581
		TOTAL	2.357	5.431.457		Otros	2.526	6.132.067
						TOTAL	5.002	11.013.200
<i>Jabones</i>	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Italia	275	504.130	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Francia	490	511.037
		Otros	788	2.262.891		Libia	425	486.980
		TOTAL	1.068	2.767.021		Otros	1.980	3.153.302
						TOTAL	2.896	4.151.319



PRECIOS DETALL

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

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

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

Ultima revisión de precios: 31 de agosto de 2023.

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.
La Chinata	22,00			5,00 (lata)	5,00	3,55 (lata)
La Cultivada (Hojiblanca)					8,75 (0,25 l.)	11,00
La Española	33,13	36,99/39,89	26,82 (3 l.)	8,94	6,66	3,99
La Española Gran Selección					4,18	6,66 (Gourmet)
La Gramanosa						12,00
La Gujarrera						8,95
La Gujarrera Coupage			18,75 (lata 3 l.)			6,00
La Laguna de Fuente de Piedra		14,95 (2, 5 l.)	4,48	6,67	5,95	6,50 (lata)
La Maja					8,00	19,50
La Manzareña						6,00 (lata)
La Masía		34,99	7,99 (3 l.)	7,49	3,99	
La Niña de Mis Ojos					9,75	
La Solana2						11,90 (lata)
Las 7 Encinas Arbequina/Picual						8,50
Ladrón de Guevara						9,50
Lectus	41,75				10,00	9,50
Leoncio Gómez			13,50 (lata 2,5 l.)		8,00	5,00 (lata)
Lérida	57,00			15,00		8,14
Lérida 1ª Cosecha						13,30
LOA 77						28,50
Luque	40,00		44,89 (lata 3 l.)	5,60/5,95	11,95 (lata)	5,50
Maestros de Hojiblanca		26,99/38,66	26,20 (3 l.)	11,00	7,99	4,68
Maeva		12,99	18,99 (3 l.)	5,49		
Maimona	28,00 (lata)				4,69	3,00
Mar de Olivos		35,99		7,49		
Marqués de Griñón						8,75/8,69
Marqués de Valdeuza						19,90
Martínez Garrica C. Temprana					16,15	
Mas Tarrés						10,90
Mas Isern						13,84
Masía El Altet High Quality / Premium						16,90
Masterchef Arbequina/Picual						13,10
Melgarejo Selección / Delicatessen						12,50
Melgarejo Frantoio						12,00
Merula	39,00		28,00 (lata 2,5 l.)			9,25 (lata)
Molino de Casilda						16,13
Molino de Segura		16,99			3,99	4,35
Molino de Segura Selec. Noviembre						4,35
Molino de Zafrá						12,80
Montebrione					8,00	
Monteconsuegra						5,00
Montón Alto Cornicabra/Coupage						9,00
Mueloliva	23,85	25,56			6,00	
Muñoz	29,00					
Nobleza del Sur						12,70
O-Med						14,00
Odoliva					5,50	3,90
Odoliva 1er Día de Campaña					11,50	6,00
Old Fargus				15,00		
Oleaurum					9,93/10,49	8,16
Oleaurum Les Garrigues					8,16	
Oleaurum Verd					8,66	
Oleaverum					23,00	11,00
Oleícola Jaén		22,85	9,30			21,00
Oleo Mágina						3,29
Oleocazorla	39,99	36,98		8,98 (lata)		9,59 (jarra)
Oleoestepa	26,07	35,57/42,99	22,99/27,99 (2,5 l.)	9,80	9,99/10,95	5,45 (lata)
Oleoestepa (monovarietales)	34,30		20,00 (lata 2,5 l.)		10,95	
Oleoquiros						7,00
Oleum Viride Devota & Lomba					12,00	
Oleura						8,70
Oli Mas D'en Gil						9,00
Oli Priorat					6,50 (0,25 l.)	10,00
Olibeas		35,46				
Olicatessen			25,50 (lata 2,5 l.)			12,50
Oliduero						7,35
Olivar de la Luna	35,00		23,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)		11,00
Olivar de Segura	31,49	45,85	5,43	6,99/9,27		7,33
Oliver Petit Gourmet						4,79 (0,25 l.)
Olivo de Cambil	42,99			9,98	8,29	6,49
Orobaena					7,48	
Oro Bailén Reserva Familiar			35,27 (lata 2,5 l.)			11,41
Oro Bailén Arbequina						11,85
Oro de Cánava				9,80	8,00	7,85
Oro de Génave Premium						5,00 (lata)
Oro de Genave					4,96/5,45	5,00 (lata)
Oro del Desierto	46,50			11,50 (lata)		8,50
Oro San Carlos						8,90
Oro Virgen		24,99			4,64/4,74	4,49
Padilla 1808	50,00			7,00 (lata)	13,00 (lata)	
Pago de Quiros			26,60 (lata 3 l.)			7,80 (lata)
Pagos Baldíos S. Carlos						9,81



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Palacio de los Olivos						8,80
Parqueoliva	42,95		18,10 (3 l.)			
Parqueoliva Serie ORO			41 (lata 3 l.)			12,36
Picualia		27,95	15,50 (lata 2,5 l.)			11,95
Puesolé						12,95
Quien es el Jefe						3,45
R. Lencina					6,00	
Reales Almazaras	44,14				8,78	5,00
Rihuelo						8,50
Románico	40,00/43,09		24,20 (lata 3 l.)			7,16
Románico Esencia						4,95
Sahita						10,00
San Francisco						4,69
Selma						21,95
Señorío de Jaén						17,95
Señorío de Segura	25,00		17,30 (lata 3 l.)		5,95	4,00 (lata)
Señorío de Segura Premium						6,00
Señorío de Vizcántar	25,00		9,65 (2,5 l.)	10,75 (lata)	7,00	
Señoríos de Relleu						17,90
Sierra de Cazorla	34,00				6,00	10,99
Sierra de Gata					5,80	6,15
Sierra de Nambroca				11,00		5,55 (lata)
Sierra Las Villas					5,00	
Soleae Manzanilla cacereña / Ocal						12,60
Solivellas					7,25	14,50
Sombra						19,00
Sotaroni					7,00	
Supremo Picual/Arbosana						13,27
Tagornar						9,00
Thuelma	21,50		13,60 (lata 3 l.)		5,00	3,50
Tierra y Alma						11,00
Tierras Andaluzas					8,00	
Tierras de Jaén						6,99
Tierras de Tavara			18,00 (lata 2,5 l.)	7,00 (lata)		5,50 (lata)
Toletum			37,00 (cristal 3 l.)			5,00
Torre Luna						8,00
Torre Real Arbequina						7,70
Torres Eterno						24,00
Torres Silencio			21,50 (lata 2,5 l.)			8,30
Trespuestas Viejo					5,40	
Tuccioliva						7,50
Tuccioliva Gran Selección					11,72 (0,70 l.)	5,95
Unió	29,89	29,89	20,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)	7,89	
Unioliva	29,89		21,50 (lata 3 l.)	8,00 (lata)	5,30 (lata)	4,40 (DOP)
Valderrama Arbequina				12,50		9,00
Valderrama Grand Cru					15,00	
Valderrama Hojiblanca				11,00		8,00
Valderrama Ocal				12,50		11,60
Valderrama Picudo				12,50		11,00 (lata)
Valdezara	30,78	32,98		6,79	6,39	4,69
Valdueña					6,00	
Vallejo					5,00	3,00
Venta del Barón						15,95
Verde Mágina Picual						2,89
Verde Salud				8,90 (lata)		
Verde Segura			12,99			
Vetonia						5,00
Vía Augusta						16,00
Viana	23,00	35,31 (vidrio)	11,40 (lata 2,5 l.)		7,00	
Ybarra		34,72		8,00	6,58/6,90	3,62
Ybarra Gran Selección					5,45	3,79
Ybarra Olivares Centenarios/Jóvenes/Tradicionales				4,07	3,63	
Yo, verde						13,00

www.centrifugacionalemana.com

**LA EXTRACCIÓN
EN PERFECTA SINCRONÍA**

**centrifugación
alemana**



SE BUSCA

Socio/comercial con amplia experiencia para la zona de Jaén/Granada para empresa en expansión dedicada a la integración de líneas completas de embotellado y envasado -así como de maquinaria de final de línea- para los sectores de alimentación, bebidas, química, farmacia y cosmética.
Se requiere ser autónomo o con empresa propia.
Teléfono: 661 500 154

SE BUSCA

Almazara provincia Tarragona busca maestro de almazara para integrarse en el equipo de molino.
Trabajo para todo el año, incorporación inmediata. Maquinaria GEA-Westfalia Separator.
Mínima experiencia 5 años en puesto similar.
Más información: 630 825 235

VENDEMOS

Decánters y centrifugas de varias marcas de segundo uso y en buen estado de funcionamiento.
Más información: 639 662 170

SE VENDEN

Depósitos usados de acero inoxidable para aceite de oliva, de 20.000 a 50.000 kg.
Teléfono: 625 683 192

SE BUSCA

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

SE 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 VENDE

Laboratorio completo compuesto de medidor de grasa AUTELEC modelo MG 707, y su homogeneizador de muestras con accesorios accesorios. En perfecto estado de funcionamiento.
Teléfono: 680 714 391

SE VENDE

Autelec MG 707 revisada por la casa con todos sus accesorios, un filtro ecológico de filtración directa de ZENITRAM FE-1500 prácticamente nuevo y un filtro de papel.
Más información: 958 463 046

SE VENDE

Mayor exposición de maquinaria usada de Andalucía para patios de recepción de aceitunas (cintas transportadoras, limpiadoras, lavadoras, pesadoras, etc.), de distintas marcas y tamaños.
Interesados, llamar al 957 600 150
www.treico.com

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

La Junta de Andalucía aprueba ayudas por más de 13,1 millones para valorizar el alperujo en la provincia de Jaén

El Consejo de Gobierno de Andalucía ha tomado conocimiento del inicio de tramitación, por parte de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, de las bases reguladoras para la concesión de subvenciones para el apoyo a inversiones destinadas a la implantación de infraestructuras bioindustriales sostenibles de tratamiento y valorización de alperujo en la provincia de Jaén, una medida que se incluye en el ámbito de la Inversión Territorial Integrada (ITI) 2014-2022.

El presupuesto previsto para la convocatoria de dichas ayudas asciende a 13,1 millones de euros y las destinatarias serán empresas o sociedades participadas en el capital social de al menos un 30% por entidades del sector productor generadoras de alperujo.

Las empresas deben haberse constituido

legalmente e inscrito en el registro antes de la finalización del plazo de presentación de solicitudes. Las subvenciones irán dirigidas a apoyar inversiones sostenibles de la industria oleícola, con la finalidad de alcanzar residuos cero, protegiendo el medio ambiente e incentivando la economía circular.

Con la creación de estas instalaciones se busca reducir la distancia entre el lugar de generación del alperujo y la industria donde se trata, de manera que, a la vez que se fomenta la economía local y la generación de empleo que fije población, se contribuya a reducir el impacto medioambiental y a lograr un desarrollo económico más sostenible, según ha informado la Junta.

Así, las ayudas financiarán proyectos con el objetivo de la puesta en valor integral de

los alperujos impulsando la bioeconomía en el sector y cerrando el bucle de la economía circular a través de la biometanización del alperujo. Esto se consigue, según ha señalado el Gobierno andaluz, mediante procesos de digestión anaeróbica, pudiendo el biometano producido inyectarse a la red de gas natural, al tiempo que se pueden obtener otros bioproductos de origen renovable para ser utilizados como fertilizante o en otros usos.

Estas ayudas -que se sitúan en el ámbito de la ITI de Jaén, cuyo objetivo es favorecer la creación de empleo y el desarrollo económico de las zonas rurales para evitar su despoblación y abandono- se ajustan, a su juicio, a las demandas del sector, al que se le abren nuevos nichos de mercado y nuevas oportunidades de negocio mediante la diversificación de su industria.



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

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

Calendario de Ferias y Eventos en 2023

1 Septiembre

- ☞ Del 11 al 12 de septiembre
SPECIALITY AND FINE FOOD FAIR
Londres (Reino Unido)
www.specialityandfinefoodfairs.co.uk
- ☞ Del 11 al 14 de septiembre
FINE FOOD AUSTRALIA
Sidney (Australia)
www.finefoodaustralia.com.au
- ☞ Del 12 al 15 de septiembre
FOOD DESIGN FESTIVAL
Madrid
hola@fooddesignfest.com
www.fooddesignfest.com
- ☞ 13 de septiembre
JORNADA SOBRE LA OLIVICULTURA DEL FUTURO
Jaén
www.interoleo.com
- ☞ Del 13 al 16 de septiembre
FERIA DE MAQUINARIA AGRÍCOLA DE ÚBEDA
Úbeda (Jaén)
feriamaquinariaubeda@gmail.com
www.feriamaquinariaagricolaubeda.com
- ☞ 14 de septiembre
XVII ENCUENTRO DE MAESTROS Y RESPONSABLES DE ALMAZARA DE GEA
Úbeda (Jaén)
www.gea.com/es
- ☞ Del 17 al 20 de septiembre
FOODEX SAUDI
Riyadh (Arabia Saudí)
www.foodexsaudiexpo.com
- ☞ Del 19 al 22 de septiembre
WORLD FOOD MOSCOW
Moscú (Rusia)
www.world-food.ru/en/en/en-GB
- ☞ Del 26 al 28 de septiembre
SPECIALITY AND FINE FOOD ASIA
Singapur
international@freshmontgomery.co.uk
www.speciality-asia.com
- ☞ Del 26 al 29 de septiembre
ALIMENTARIA FOODTECH
Barcelona
www.alimentariafoodtech.com

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

Está pasando...

Madrid Food Design Festival 2023 abordará la importancia de la calidad en el sector oleícola

La capital española ejercerá como anfitriona, del 12 y el 15 de septiembre, del Madrid Food Design Festival 2023. En el marco del programa de este evento, ubicado en el centro de innovación La Nave, el próximo día 13 a las 17:20 horas tendrá lugar el panel "Retos futuros del sector oleícola: la importancia de la calidad", en el que participarán José María Penco, director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO); Francisco de Mora, presidente del Consejo Regulador de la DOP Aceite de Lucena; y Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei.

Esta nueva edición, según sus organizadores, "supone un punto de inflexión en los cinco años de vida del festival más internacional e inclusivo del sector del diseño y la alimentación".

Tras sus cuatro primeras ediciones, dos de ellas en plena pandemia, el Food Design Festival regresa con una propuesta más innovadora. En esta ocasión se presenta como el espacio multidisciplinar de las nuevas tendencias del diseño aplicadas a la cadena de valor agroalimentaria.

El objetivo de Food Design Festival es ser el centro de referencia donde se forje el futuro de la alimentación a través del diseño, la moda, la cultura gastronómica, el emprendimiento, la innovación abierta, la creación de oportunidades de ne-



gocio y de un ecosistema inclusivo de diseñadores, chefs, cocineros, artistas, investigadores, docentes, arquitectos, emprendedores, médicos, periodistas, comunicadores, artesanos, ingenieros, líderes de opinión y profesionales de la industria de la alimentación, para entender mejor la necesidad de crear un contexto más sostenible para las personas, la salud y el planeta.

Durante sus tres días acogerá mesas redondas, conferencias, *workshops*, catas, experiencias y exposiciones protagonizadas por expertos en diseño, sostenibilidad, innovación alimentaria, nuevas tecnologías, marketing y Branding e imagen de marca, entre otras materias. Asimismo, habrá un nuevo espacio expositivo como plataforma de negocio para empresas y profesionales del diseño, moda, cultura e innovación alimentaria.

Los expositores tendrán la oportunidad de mostrar sus productos y soluciones a cientos de potenciales clientes, y podrán elegir entre diferentes modelos para ajustar su inversión y asegurar la mayor visibilidad y tráfico de visitantes hacia su stand. Además, el evento se ha pensado para start-ups, compañías de nueva creación y pequeños productores, quienes podrán mostrar sus innovaciones, productos y servicios en un foro donde diseño, innovación y tecnología van de la mano.

PUBLICIDAD

Contigo desde el origen

En CaixaBank queremos ayudarte a impulsar tu proyecto desde las raíces, como tú lo haces. Por ello, hemos creado el mayor ecosistema de innovación agroalimentaria para ofrecerte soluciones integrales, digitales e innovadoras.

Descubre AgroBank en CaixaBank.es

paralimpicos

NRI: 5598-2023/09681

SPI 76.2

N.1 en la extracción de aceite de oliva



EL DECANTER DE DOS FASES CON LAS MEJORES PRESTACIONES DE RENDIMIENTO REAL

En la elaboración de aceite de oliva, la correcta elección del modelo de decanter es una de las claves del éxito. El ejemplo concreto es PIERALISI SPI 76.2, con la mayor capacidad y el mejor agotamiento. Gracias a pruebas comparativas estamos seguros de ofrecer el mejor rendimiento real. Resultados nunca antes vistos, fruto también del exclusivo sistema Rotodiff®, un motor secundario hidráulico que consigue alcanzar velocidades diferenciales límite entre el bowl y el sinfín. PIERALISI SPI 76.2 es el decanter que necesitas: máxima rentabilidad con alta eficiencia energética.



www.pieralisi.com