



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

E

ditorial

Identifican los genes que determinan el peso de las aceitunas
pág. 4

¿Cómo respira el olivar?
pág. 5

El precio del aceite de oliva: el vídeo que explica la verdad de lo que está pasando
pág. 11

Deoleo celebra en Jaén dos formaciones en el marco del proyecto europeo SOIL O-LIVE
pág.13

¿Quieres impulsar la presencia de tu AOVE en Alemania?
pág. 16

El COI refuerza su colaboración con EEUU
pág. 18

Convocada la cata-concurso “Jaén Selección 2024”
pág. 24

AOVEs de leyenda

Por Pandora Peñamil Peñafiel

U na está ya cansada de hablar del (*atíiiiiisimo*) precio del aceite de oliva y, más aún, de recibir memes y tik toks de Georgina Rodríguez -la nada ostentosa novia de Cristiano Ronaldo- con garrafas de AOVE bajo el brazo en lugar de bolsos de Louis Vuitton. Ahora que podíamos estar celebrando que, por fin, todos los medios de comunicación de nuestro país hablan sobre aceite de oliva y no podemos porque en la mayoría de casos es para decir que los profesionales del sector están especulando y que los precios de venta en los supermercados son estratosféricos. En fin, a ver si vuelve Rubiales a besar sin consentimiento a otra chica -y de paso a arruinar su carrera- y se deja de hablar de nuestro sector. La vida mediática se ha convertido en algo tan triste como este deseo. Por eso desde EVOOLEUM lo hemos vuelto a hacer. Hemos desviado el foco mediático a la verdadera esencia del AOVE: calidad, sabor y salud. Y trabajo, mucho trabajo y esfuerzo por parte de los productores de un alimento que, como bien resaltaba un artículo de *El Mundo* la pasada semana, es uno de los que menos se encarece del campo al súper: un 13% frente al 582% de la lechuga, al 524% del plátano o al 407% del ajo. Así nace EVOOLEUM TOP Legends, “la Champions League del virgen extra”, los cinco mejores AOVEs del mundo si atendemos a la clasificación



obtenida en el TOP100 de las últimas cuatro ediciones del concurso privado a la calidad del virgen extra más prestigioso e importante del mundo, EVOOLEUM Awards.

Dado que todos ellos aspiran a obtener en cada edición un máximo de 100 puntos -o lo que es lo mismo, 400 puntos en los cuatro últimos años-, la puntuación obtenida por este flamante TOP5 oscila entre ¡371 y 382 puntos!, unos números absolutamente espectaculares. Encabeza la lista Almazaras de la Subbética

con el monovarietal hojiblanco *Rincón de la Subbética Altitude* -ganador absoluto de EVOOLEUM en al menos una edición, la de 2022, razón por la cual figura en primera posición de EVOOLEUM TOP LEGENDS-, con una media de nada menos que 95,5 puntos por año, empatado a esos 382 puntos con el monocultivar de coratina *Don Giocchino*, de Azienda Agricola Sabino Leone. Les siguen *Monini Monocultivar Coratina*, de Monini S.p.A. (376 puntos); el *blend* croata *Monte Rosso Grand Selection*, de Monte Rosso d.o.o. (374 puntos); y cierra el mágico círculo de la calidad Oro *Bailén Picual*, de Aceites Oro Bailén Galgón 99, S.L.U., con 371 puntos.

Pero en EVOOLEUM queremos ir más allá. Por eso también hemos descubierto los 15 únicos AOVEs que no han faltado al TOP100 de EVOOLEUM Awards en las últimas cuatro ediciones del concurso. Hay sorpresas... ¡Descúbrelos en la pág. 12!



CONTROL INDUSTRIAL

www.imspeaje.es



ESPECIALISTAS EN ALMAZARAS

PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

“EVOOLEUM TOP LEGENDS, un ranking de leyenda”

pág.12



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
	• I+D+i
	• Agronomía
6-10	Mercado
	• Promoción
11	Actualidad
	• Precios
	• EVOOLEUM
	• Formación
	• Exportaciones
	• Dieta Mediterránea
	• COI
	• Sequía
	• Plagas
	• AOVE & Cultura
23	Precios en el lineal
24	Anuncios Breves
25	Agenda

Concurso

La DOP Aloreña de Málaga lanza el concurso de cuentos "Érase una vez la Aloreña"



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Aceituna Aloreña de Málaga ha puesto en marcha el primer concurso de cuentos denominado "Érase una vez la Aloreña" abierto al alumnado de 5º y 6º de Primaria residente en España.

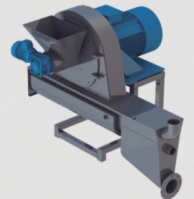
Esta acción promocional, subvencionada por la Diputación de Málaga y *Sabor a Málaga*, está acompañada de unas actividades formativas en los centros educativos malagueños, las cuales se realizarán entre los meses de septiembre y noviembre con el alumnado de estos cursos. En las mismas se llevará a cabo una exposición sobre las particularidades de esta aceituna, su proceso de transformación y sus cualidades nutricionales. Además, se animará al alumnado a participar en este concurso de cuentos.

El concurso, que estará abierto del 25 de septiembre al 10 de noviembre, contará con un jurado relacionado con la comunidad educativa y literaria, e incluirá premios como una *Tablet*, material literario y productos *Sabor a Málaga*.

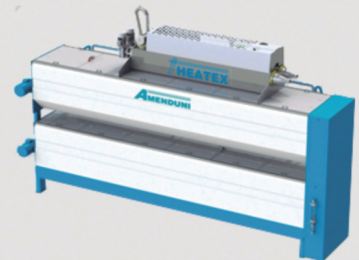
La entrega de premios se llevará a cabo en la VI Gala Premios DOP Aloreña de Málaga que tendrá lugar a finales del mes de noviembre en un municipio de la provincia malagueña pendiente de confirmación.



EVO LINE
NUEVO DECANter



NUEVOS MOLINOS
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED
NUEVO NUEVO MODELO



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

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





Aceite de oliva

Casi nula operatividad y precios que se mantienen estables

En un artículo publicado recientemente en el diario *El Mundo* aseguraban que “el aceite de oliva es el alimento que menos se encarece del campo al súper: un 13%, mientras la lechuga se dispara hasta el 582%”. Sin embargo, son numerosos los medios de comunicación que insinúan que los profesionales del sector están especulando y señalan que los precios de venta en los supermercados son estratosféricos. Aunque lo cierto es que, por el momento, y debido a la casi nula operatividad de los mercados oleícolas, los precios en origen se han mantenido en los mismos niveles que las últimas semanas.

Jaén

Muy escasa actividad y operaciones a cuentagotas, sobre todo de vírgenes extra. Poca disponibilidad de aceite en vista de la casi nula operatividad, exceptuando algo de cisterneo. Así, el lampante se sitúa a 7.350/7.400 €/t.; el virgen, a 7.600/8.000 €/t.; el virgen extra, a 8.300/8.600 €/t.; y el refinado, a 7.400 €/t.

Córdoba

Absoluta tranquilidad en un mercado que se dedica a retirar las partidas adquiridas con anterioridad y un envasador que no mueve ficha mientras no cierre nuevos contratos. 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 8.300/8.500 €/t.; y el refinado, a 7.300 €/t.

Sevilla

Casi nula operatividad en una semana idéntica a la anterior, con una oferta escasa y una demanda retraída ante el actual nivel de precios. En este contexto, el lampante se sitúa a 7.200/7.300 €/t.; el

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

virgen, a 7.800/8.000 €/t.; el virgen extra, a 8.500/9.000 €/t.; y el refinado, a 7.300 €/t.

Málaga

Mercado totalmente parado ante la falta de demanda en todas las categorías. Lluvias no muy cuantiosas aunque muy bien recibidas y acentuado descenso de las temperaturas que beneficia al olivar.

Lérida y Tarragona

Mercado parado debido a la falta de existencias.

Castilla-La Mancha

Tras las últimas precipitaciones, el olivar presenta muy buen aspecto, con lo que las previsiones de cosecha podrían mejorar ligeramente. Algo más de oferta que de demanda, que permanece escondida confiando en que las cotizaciones cedan algo en las próximas semanas. En este sentido, el virgen repite a 8.000 €/t.; y el virgen extra, a 8.300/8.500 €/t.

Extremadura

Semana con poca operatividad, principalmente por la falta de demanda en un mercado a la espera del aceite nuevo y de que llegue el ajuste de precios entre los aceites de ambas campañas. Así, el lampante cotiza a 7.100/7.300 €/t.; el virgen, a 7.500/7.800 €/t.; y el virgen extra, a 8.200/8.600 €/t.

Valencia

Mercado paralizado y sin novedades respecto a la semana anterior, con la oferta dura y la demanda retraída ante el actual nivel de precios. 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



Identifican los genes que determinan el peso de las aceitunas

Un equipo de investigación del Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva de la Universidad de Jaén (UJA), el IFAPA Alameda del Obispo y el Instituto de Investigación en Biología Molecular y Celular de Plantas (IBMCP, CSIC-UPV) ha identificado los genes que determinan el peso de la aceituna. Este conocimiento podría servir para futuros programas de selección genética, de modo que los agricultores puedan cultivar variedades con características deseables en cuanto a su peso y mejorar así la producción, según ha informado la Fundación Descubre.

Esta Fundación ha destacado que se trata de la primera vez que se identifican los genes que establecen el peso de la aceituna. Este hallazgo representa un avance en el campo de la genética de este fruto y brinda información para comprender mejor sus mecanismos genéticos y biológicos involucrados en su crecimiento.

Tradicionalmente, la selección genética de la aceituna se realiza mediante la observación, identificación y elección de los olivos con características deseables para su reproducción. Estos árboles se convierten en “parentales” mediante la polinización controlada, que ofrece a los mejoradores -quienes realizan la selección y combinación genética de estos cultivos- la posibilidad de obtener los especímenes más aventajados. No obstante, se trata de un proceso laborioso que puede llevar años, inversión económica, espacio en el terreno cultivable y que implica amplios márgenes de error.

“Comprobar marcadores genéticos específicos, como el que determina el peso de la aceituna, facilita la selección de árboles portadores de características beneficiosas, agilizando así el proceso de mejora genética. Es como abrir un manual de cada árbol que nos indica sus cualidades”, ha explicado a la Fundación Descubre el investigador de la Universidad de Jaén Francisco Luque.

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

La función de los genes

Tal y como explican en el artículo “*Identification of Genetic Markers and Genes Putatively Involved in Determining Olive Fruit Weight*” publicado en *Plants*, los investigadores emplearon datos de trabajos previos donde secuenciaron (es decir, “leyeron”) el genoma de 40 variedades de olivo cultivadas y 10 silvestres (acebuches). Luego, seleccionaron una muestra representativa de variedades con aceitunas de diferente peso.

A continuación, extrajeron y analizaron el ADN de estos especímenes mediante técnicas de secuenciación genética, una metodología que consiste en “leer” y ensamblar el ADN como si fuera un libro de instrucciones muy detallado. De este modo, se puede determinar qué orden tienen los genes en un organismo y qué función representan en el mismo. Por ejemplo, la altura del árbol, el contenido nutricional del fruto o su peso.

Después, los expertos realizaron análisis de asociación genómica (GWAS), una técnica utilizada para identificar los marcadores genéticos relacionados al fruto. Éstos son como palabras resaltadas den-

tro de un libro que ayudan a los investigadores a determinar características específicas del olivo y comprender así cómo se transmiten los rasgos hereditarios.

Posteriormente, los científicos ejecutaron análisis estadísticos para detectar correlaciones entre los marcadores genéticos identificados y el peso de las aceitunas. Por último, las comprobaron en cruzamientos entre olivos con tamaños de aceitunas diferentes. Así, concluyeron qué genes eran los determinantes de la envergadura del fruto.

De este modo, en futuras aplicaciones los investigadores podrán comprobar cómo se expresan los genes en los primeros momentos del desarrollo del árbol, cuando éste aún es joven. Este conocimiento permitirá a los mejoradores decidir si se quieren mantener los ejemplares o no. “Por ejemplo, si se analiza un olivo muy joven y se concluye mediante un análisis genético que el fruto tendrá un peso mediocre, se podría tomar la decisión de descartarlo y emplear recursos en un espécimen cuyos marcadores genéticos indiquen que la aceituna pesará más”, ha precisado Francisco Luque.

Actualmente, el grupo de científicos centra su investigación en la obtención de marcadores genéticos que influyan en la producción de polifenoles. “Queremos identificar los genes responsables de la producción de distintos polifenoles y entre diferentes variedades de olivo y determinar por qué algunos frutos poseen una mayor cantidad de estas moléculas que otros”, ha señalado.

El estudio sobre la identificación de los genes que determinan el peso de la aceituna picual ha sido financiado por la Agencia Estatal de Investigación del Ministerio de Ciencia e Innovación.





¿Cómo respira el olivar?

El proyecto BIOLIVAR mide el flujo de dióxido de carbono en el olivar, lo que permitirá determinar la capacidad de secuestro de carbono por parte del cultivo, según ha informado en su página web la Asociación Agraria Jóvenes Agricultores (Asaja) de Sevilla. El objetivo final de este proyecto puesto en marcha por esta organización es el desarrollo, validación y diseminación de una estrategia para optimizar el capital natural en olivar en producción integrada válido para una amplia tipología de explotaciones, incluyendo la herramienta para su valoración por agentes ajenos a la producción de olivar.

A través de este objetivo, el proyecto pretende ser de utilidad para los agricultores en la mejora de la gestión de la biodiversidad mediante la integración del manejo sostenible de las cubiertas vegetales, adaptándolo a los diferentes factores sociales, económicos y ambientales de los propios olivares, así como a los diferentes riesgos y tensiones asociados con la biodiversidad.

Conforme al cronograma del proyecto, y con el objetivo de mejorar el conocimiento en el sector del olivar, el equipo técnico del proyecto está llevando a cabo durante la fase de campo diferentes acciones de seguimiento de indicadores ambientales y agronómicos.

Junto al seguimiento de la biodiversidad presente en el olivar, así como de otros parámetros físicos relacionados con la fertilidad del suelo, Asaja-Sevilla ha destacado por su carácter novedoso la medición que se realiza del flujo de dióxido de carbono generado por el cultivo del olivar. Este dato, que en

cierto modo permite determinar cómo “respira” una plantación de olivar, resulta del máximo interés para caracterizar los flujos de carbono y determinar la capacidad de secuestro de carbono por parte del cultivo. De esta forma, mediante la realización de prácticas culturales que optimicen dicha función, se puede contribuir a mitigar los efectos del cambio climático.

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

En el marco de este trabajo, cuya responsabilidad recae sobre la Estación Biológica de Doñana perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), se han desplegado una estación climática y equipos de medición que incorporan las últimas tecnologías y que están permitiendo la toma de datos continua, así como la generación de miles de datos que serán de gran utilidad para elaborar algunas de las recomendaciones y conclusiones del proyecto.

Asaja-Sevilla ha puesto en marcha este proyecto, que concluirá sus trabajos en febrero de 2024 y que cuenta con la participación del Consejo Superior de Investigaciones

Científicas a través del Instituto de Agricultura Sostenible y la Estación Biológica de Doñana, el Consejo Regulador de la DOP Estepa, Evenor-Tech, la Universidad de Córdoba, la Universidad de Jaén, Syngenta y Asaja-Andalucía.

Aumenta el riesgo de picada de mosca del olivo

La Red de Alerta e Información Fitosanitaria de Andalucía (RAIF) ha informado de que, por lo general, comienzan a aumentar levemente los índices de muestreo de mosca del olivo en todas las provincias en comparación con semanas anteriores de baja actividad.

Según ha explicado la RAIF, las elevadas temperaturas de las olas de calor registradas a lo largo del verano han disminuido drásticamente la actividad de los adultos, descendiendo las capturas, y han reducido la fertilidad de las hembras y también la viabilidad de la puesta. No obstante, con el descenso de temperatura del mes de septiembre han subido algo las capturas en algunas parcelas y el porcentaje de picada aumenta ligeramente. Las lluvias que se prevén también podrán favorecer la actividad de esta plaga.

Las capturas en mosquero se mantienen, mientras que en placas cromotrópicas sufren un ligero aumento, alcanzando valores de 2,3 moscas/placa y día (1,5 la semana pasada y 0,3 la anterior) en la provincia de Córdoba; 2,7% en Granada; y 0,8 adultos/placa y día (0,45 la semana anterior) en Sevilla, destacando con una media de 1,7 adultos/placa y día Osuna Sur.

En relación a los índices que evalúan el porcentaje de aceituna picada total y viva, se registran valores de intensidad medio y bajo, respectivamente y en general en todas las provincias. De aceitunas con picada total 1,5%, 4,3%, 1,3%, 2,9% de aceitunas picadas en Córdoba, Cádiz, Granada y Sevilla, respectivamente. El porcentaje de aceitunas con picada viva está en claro descenso desde finales de junio en la provincia de Sevilla, con una media prácticamente nula, 0,3% en Córdoba con valores del 2,1% en Subbética Central, 0,5% (0,3% la anterior semana) en Cádiz y 0,7% en Granada. No se observan orificios de salida.

La RAIF ha recordado que es importante contar con un sistema de monitoreo para conocer en todo momento la actividad de los adultos, ya que se prevén condiciones meteorológicas favorables para la actividad de esta plaga, lo que aumenta el riesgo de picada.



*Aceites de oliva*

		EUROS/T. SEMANA 18/24 sept. '23 (Cierre día 14 sept. '23)	EUROS/T. SEMANA 25 sept./1 oct. '23 (Cierre día 21 sept. '23)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	7.350/7.400	7.350/7.400
	Virgen	7.600/7.800	7.600/8.000
	Virgen extra	8.300/8.600	8.300/8.600
	Refinado	7.400	7.400
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	7.250/7.300	7.250/7.300
	Virgen	7.700/7.900	7.700/7.900
	Virgen extra	8.300/8.500	8.300/8.500
	Refinado	7.300	7.300
SEVILLA	Lampante, base 1º	7.300	7.200/7.300
	Virgen	7.800/8.000	7.800/8.000
	Virgen extra	8.500/9.000	8.500/9.000
	Refinado	7.350	7.300
GRANADA	Lampante, base 1º	7.350/7.400	7.350/7.400
	Virgen	7.600/7.800	7.600/8.000
	Virgen extra	8.300/8.600	8.300/8.600
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	8.500	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	8.000	8.000
	Virgen extra	8.300/8.500	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
	Refinado	7.600	7.600
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	7.100/7.400	7.100/7.300
	Virgen	7.500/7.800	7.500/7.800
	Virgen extra	8.200/9.000	8.200/8.600

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva



agroisa
maquinaria | servicios

Grupo
AGROISA

INMECAL

ITB
IntecBio

Agrotachbiomed



CDTI
Centro para el
Desarrollo
Tecnológico
Industrial

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	
		18/24 sept. '23 (Cierre día 14 sept. '23)	25 sept./1 oct. '23 (Cierre día 21 sept. '23)
	Refinable, base 10º	2.250/2.300	2.300/2.400
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	3.070/3.100	3.200

Aceites de semillas

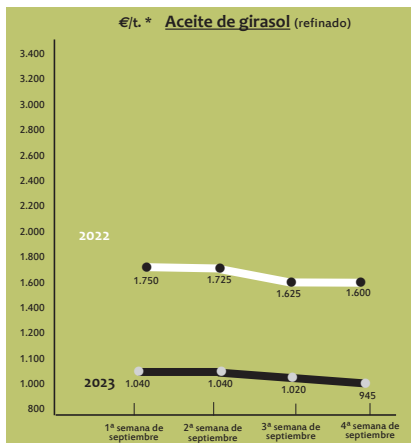
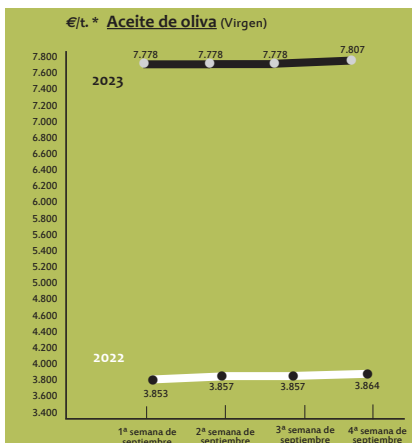
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)	EUROS/T. SEMANA	
		18/24 sept. '23 (Cierre día 14 sept. '23)	25 sept./1 oct. '23 (Cierre día 21 sept. '23)
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.020	940/950
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	1.100	1.100
	Refinado	1.150	1.150
	ACEITE DE SEMILLAS		
	Refinado	1.020	940/950

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 refinó 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 18/24 sept. '23 (Cierre día 14 sept. '23)	EUROS/KG. SEMANA 25 sept./1 oct. '23 (Cierre día 21 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	984	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 - 1º B
41013 Sevilla
jmpuerto@telefonica.netTfnos.: 954 532 865
954 536 022
Fax: 954 532 474



Mercado internacional

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/KG. SEMANA 18/24 sept. '23 (Cierre día 14 sept. '23)	EUROS/KG. SEMANA 25 sept./1 oct. '23 (Cierre día 21 sept. '23)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,70	8,70
		ACEITE DE OLIVA refinado	7,50	7,50
		ACEITE DE OLIVA lampante	6,35	6,35
		ACEITE DE ORUJO refinado	3,30	3,30
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,05	1,03
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,25	1,25
		ACEITE DE SOJA refinado	1,17	1,15
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,45	2,45
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,20/9,50	9,20/9,50	
	ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c	
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,20/8,30	8,20/8,30	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,80/8,20	7,80/8,20	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,80/8,20	7,80/8,20	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	s/c	s/c	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	8,40/8,60	8,35/8,60	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	8,30/8,40	8,30/8,40	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50/9,00	8,40/8,80	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (21 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	1,072
Dólar Canadá	1,437
Yen japonés	158,28
Corona sueca	11,880
Corona checa	24,388
Libra esterlina	0,865
Franco suizo	0,960



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

BROKER INTERNACIONAL
DE ACEITE DE OLIVA

www.mirandaoliveoilbrokers.com



Promoción

Gloup, el podcast de France Olive en torno a los aceites de oliva y las aceitunas

Creado por France Olive, *Gloup* es un podcast en torno al olivo y sus productos en el que la organización francesa comparte con el público información, reflexiones y anécdotas sobre el sector “con alegría y buen humor”.

Así, según ha precisado France Olive, la primera temporada del podcast estará compuesta por seis episodios. En el primero de ellos, “¿Qué es el aceite de oliva y cómo se elabora?”, se explica qué es el aceite de oliva, cuáles son sus beneficios, cómo se produce...; en el segundo, “¿Cómo elegir tu aceite de oliva?”, se ofrecen todos los consejos para elegir el aceite de oliva adecuado: los diferentes criterios a tener en cuenta, los lugares de suministro, las menciones virgen y virgen extra, la etiqueta a tener en cuenta, etc.; y en el tercero, “¿Por qué y cómo degustar el aceite de oliva?”, se abordará la cata de aceite de oliva.

Asimismo, en el episodio cuatro,



“Aceite de oliva, buenas alianzas culinarias”, se dará la bienvenida a un chef apasionado del aceite de oliva que ofrecerá sus consejos para realzar los platos con este producto; en el episodio cinco, “Viaje a la tierra del aceite de oliva”,

el oyente se podrá embarcar en un viaje a soleadas regiones olivares, descubriendo paisajes y costumbres en torno al aceite de oliva; y finalmente en el episodio seis, “El aceite de oliva a través del tiempo”, realizará un recorrido sobre el aceite de oliva en la historia de la humanidad, ya que este producto se conoce desde la antigüedad.

Cabe recordar que en 2019, la Interprofesional Francesa del Aceite de Oliva (Afidol) cambió de identidad y logotipo y pasó a llamarse France Olive. El objetivo de la asociación desde su creación ha sido estructurar el sector y todos sus actores en torno a dos objetivos comunes: la identificación y la calidad de los productos.

FINIBUS

COMERCIO DE
ACEITE DE OLIVA
Y DERIVADOS

MIGUEL S. VERDASCO
INTERMEDIARIO

móvil 0034 659 920 608
miguel@finibus.es

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

HARINAS		PRECIOS
		€/t.
Harina de soja (s. fábrica)		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		€/t.
<i>(Estos precios son en origen)</i>		
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 **1.336,25** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.367,25**.

◆ **Precios: Futuros enero.**

Harina de soja: 397,00 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **396,10**.

◆ **Precios: Futuros octubre.**

Aceite de soja: Cerraba a **60,66** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **62,67**.

◆ **Precios: Futuros octubre.**

Maíz: Terminó la semana a **481,50** centavos/bushel, habiendo comenzado a **646,00**.

◆ **Precios: Futuros diciembre.**



El precio del aceite de oliva: el vídeo que explica la verdad de lo que está pasando

Por fin todos los medios de comunicación de nuestro país hablan sobre aceite de oliva. Eso sí, para decir que los profesionales del sector están especulando y que los precios de venta en los supermercados son estratosféricos. Para desmentir estas informaciones, y poner en valor el trabajo diario de todo el sector, hemos querido arrojar luz de forma rigurosa y contundente sobre la cuestión que más preocupa en este momento a todos los eslabones de la cadena de valor del aceite de oliva... y también al consumidor.

En el marco del Food Design Festival, celebrado del 12 al 15 de septiembre en Madrid, se celebró una interesante mesa redonda donde se debatieron las causas reales del actual nivel de precios del aceite de oliva en España.

En ella participaron Juan A. Peñamil, CEO y editor de Grupo Editorial Mercacei, José María Penco, director de AEMO, y Francisco de Mora, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Aceite de Lucena.

comunicación, de que el precio del aceite de oliva es menor en otros países como Irlanda o Alemania que en España?

- ¿Qué precios nos esperan para el aceite de oliva en los próximos meses atendiendo a las previsiones de esta cosecha?
- ¿Cuál creéis que será la reacción del consumidor?
- ¿Cómo valora este consumidor nacional e internacional el aceite de oliva? ¿Los altos precios del aceite están condicionados por esa valoración?

• ¿Cuáles son los valores diferenciales del aceite de oliva virgen extra para justificar su precio frente al resto de aceites vegetales?

- ¿Debería el sector aprovechar esta tormenta perfecta, provocada fundamentalmente por la sequía y otras causas puntuales y concretas (subida de inputs, desabastecimiento, transporte, conflictos bélicos), para que el aceite de oliva se sitúe -de una vez por todas- en el lugar que le corresponde, frente al resto de las grasas?

He aquí sus reflexiones:

Estas fueron las cuestiones planteadas:

- En cifras: ¿Qué representa España en el aceite de oliva en cuanto a producción en el mercado internacional?
- ¿Cuáles son las causas reales del elevado precio del aceite de oliva en estos últimos meses en España?
- ¿Beneficia este escenario de precios a algún eslabón de la cadena de valor: olivarero, industria, envasador o distribución?
- ¿Qué hay de cierto en los continuos mensajes, difundidos desde los medios de



Buscar



El precio del aceite de oliva: el vídeo que explica la verdad de lo que está pasando



Mercacei Magazine

Estadísticas

Editar vídeo

HERPASUR SA
CALDERERÍA INOX

LA CALIDAD NUESTRA RAZÓN DE SER LÍDER

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

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

SECOVISA
Soluciones en Acero Inoxidable

TANKINOX



EVOOLEUM TOP LEGENDS, un ranking de leyenda

¿Cuáles son los cinco mejores AOVes del mundo si atendemos a la clasificación obtenida en el TOP100 de las últimas cuatro ediciones del concurso privado a la calidad del virgen extra más prestigioso e importante del mundo, EVOOLEUM Awards? A continuación desvelamos un ranking de auténtica leyenda, EVOOLEUM TOP LEGENDS. La Champions League del virgen extra.

Nacido en 2016 gracias a la feliz iniciativa auspiciada por Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AE-MO), el Concurso Internacional a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards se ha consolidado en apenas ocho ediciones como el más prestigioso y riguroso concurso privado del mundo en el sector del virgen extra. En estos ocho años, han participado miles de zumos procedentes de todos los rincones del mundo para intentar formar parte del TOP100 de EVOOLEUM, los 100 mejores vírgenes extra del planeta a juicio del exclusivo y cosmopolita jurado que cada año dicta sentencia. Porque ningún otro concurso del mundo puede presumir del espectacular elenco de catadores de EVOOLEUM Awards, nada menos que 26 reputados expertos procedentes de una decena de países.

Si algo caracteriza a la mayoría de los excelentes AOVes que cada año integran el TOP100 es la regularidad, la continuidad en su esfuerzo por obtener la máxima calidad, su encomiable denuedo en la búsqueda de la excelencia. Si obtener un fantástico virgen extra en una determinada campaña supone un enorme mérito, si alzarse con el EVOOLEUM Absolute Best es un tremendo éxito, instalarse en la cima a lo largo de los años es el mejor reconocimiento posible al trabajo y esfuerzo de los productores.

Es por ello que hemos decidido someter a análisis el TOP100 de EVOOLEUM Awards correspondiente a las últimas cuatro convocatorias del concurso para conocer el TOP5 de los AOVes con mayor puntuación total en este periodo, las auténticas leyendas de EVOOLEUM. Esto es, los mejores AOVes del mundo en los últimos cuatro años, los más regulares, los que siempre están ahí. En definitiva, los aceites de oliva vírgenes extra instalados por derecho propio en el Olimpo de la excelencia, la mejor elección para el consumidor más exigente.



Dado que todos ellos aspiran a obtener en cada edición un máximo de 100 puntos -o lo que es lo mismo, 400 puntos en los cuatro últimos años-, la puntuación obtenida por este flamante TOP5 oscila entre 371 y 382 puntos, unos números absolutamente espectaculares. Encabeza la lista Almazaras de la Subbética con el monovarietal hojiblanco *Rincón de la Subbética Altitude* -ganador absoluto de EVOOLEUM en al menos una edición, la de 2022, razón por la cual figura en primera posición de EVOOLEUM TOP LEGENDS-, con una media de nada menos que 95,5 puntos por año, empatado a esos 382 puntos con el monocultivar de coratina *Don Gioacchino*, de Azienda Agrícola Sabino Leone. Les siguen *Monini Monocultivar Coratina*, de Monini S.p.A. (376 puntos); el blend croata *Monte Rosso Grand Selection*, de Monte Rosso d.o.o. (374 puntos); y cierra el mágico círculo de la cali-

dad *Oro Bailén Picual*, de Aceites Oro Bailén Galgón 99, S.L.U., con 371 puntos.

Pero en EVOOLEUM queremos ir más allá. Por eso también hemos descubierto los 15 únicos AOVes que no han faltado al TOP100 de EVOOLEUM Awards en las últimas cuatro ediciones del concurso. Y estos son, además de los ya mencionados, otros tres zumos de Almazaras de la Subbética (*Rincón de la Subbética*, *Almaoliva Bio* y *Parqueoliva Serie Oro*) y uno más de Monini S.p.A., *Monini Monocultivar Frantoio Bio*. A ellos les acompañan en el trofeo de la regularidad *Supremo Royal*, de Aceite Supremo, S.L.; *Valdenvero Arbequina*, de la Sociedad Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (Colival); *Molino del Genil Premium Picual*, de Molino del Genil, S.L.; *Picualia Reserva*, de Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca, SCA; *Oro del Desierto Picual*, de Rafael Alonso Aguilera, S.L.; y *Prólogo*, de Jaencoop, SCA. En total, 11 AOVes españoles, 3 italianos y 1 croata. Auténticas leyendas del oro líquido al alcance del consumidor, puro deleite para los sentidos.



EVOOLEUM LEGENDS / LEYENDAS DE EVOOLEUM

BRAND MARCA	COMPANY EMPRESA	VARIETY VARIEDAD	COUNTRY PAÍS	SCORE PUNTUACIÓN
RINCÓN DE LA SUBBÉTICA ALTITUDE	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA, S.L.U.	HOJIBLANCA	SPAIN ESPAÑA	382
DON GIOACCHINO	AZIENDA AGRICOLA SABINO LEONE	CORATINA	ITALY ITALIA	382
MONINI MONOCULTIVAR CORATINA	MONINI, S.p.A.	CORATINA	ITALY ITALIA	376
MONTEROSSO GRAND SELECTION	MONTE ROSSO d.o.o.	LECCINO, BIANCHERA, ISTRIANA	CROATIA CROACIA	374
ORO BAILÉN PICUAL	ACEITES ORO BAILÉN GALGÓN 99, S.L.U.	PICUAL	SPAIN ESPAÑA	371
MONINI MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO	MONINI, S.p.A.	FRANTOIO	ITALY ITALIA	370
RINCÓN DE LA SUBBÉTICA	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA, S.L.U.	HOJIBLANCA	SPAIN ESPAÑA	367
ALMAOLIVA BIO	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA, S.L.U.	PICUDA, PICUAL, HOJIBLANCA	SPAIN ESPAÑA	367
PARQUEOLIVA SERIE ORO	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA, S.L.U.	PICUDA, HOJIBLANCA	SPAIN ESPAÑA	363
SUPREMO ROYAL	ACEITE SUPREMO, S.L.	ROYAL	SPAIN ESPAÑA	361
VALDENVERO ARBEQUINA	SOCIEDAD COOPERATIVA OLIVARERA DE VALDEPEÑAS (COLIVAL)	ARBEQUINA	SPAIN ESPAÑA	358
MOLINO DEL GENIL PREMIUM PICUAL	MOLINO DEL GENIL, S.L.	PICUAL	SPAIN ESPAÑA	358
PICUALIA RESERVA	AGRICOLA DE BAILÉN VIRGEN DE ZOCUECA, S.C.A.	PICUAL	SPAIN ESPAÑA	358
ORO DEL DESIERTO PICUAL	RAFAEL ALONSO AGUILERA, S.L.	PICUAL	SPAIN ESPAÑA	358
PRÓLOGO	JAENCOOP, S.C.A. 2º GRADO	PICUAL	SPAIN ESPAÑA	358



CAAE lanza la tercera edición del curso de formación sobre los fertilizantes de la UE

CAAE ha lanzado la tercera edición del curso on line sobre los fertilizantes de la UE, que comenzará el próximo 10 de octubre y se desarrollará hasta el 13 de diciembre. Con una duración de 50 horas lectivas, esta acción formativa de carácter teórico-práctico hará un recorrido por la normativa europea y las principales cuestiones relativas a los productos fertilizantes.

El objetivo de este curso es dotar al participante de los conocimientos y destrezas necesarias para conseguir que un producto fertilizante cumpla con los requisitos establecidos en el Reglamento (UE) 2019/1009 para su comercialización en la UE. Asimismo, el alumno aprenderá a desarrollar y dirigir una auditoría (interna/externa) de acuerdo con los requisitos del nuevo reglamento de la UE para los productos fertilizantes.

Los destinatarios son tanto los técnicos y personal relacionado en todas las empresas del sector de los fertilizantes que quieran comercializar sus productos en la UE con el marcado CE, como los profesionales y personal técnico interesado en trabajos de auditoría para la norma UE 2019/1009 en productos fertilizantes en España y en la UE.

Yumiko Otani, responsable de formación de CAAE, ha explicado que este curso “responde a una demanda del alumnado. Tras el éxito de las dos primeras ediciones, la entidad, a través de su departamento de formación, pone el conocimiento y su experiencia al servicio de las necesidades de los profesionales del sector”.

Deoleo celebra en Jaén dos formaciones en el marco del proyecto europeo SOIL O-LIVE

Deoleo ha anunciado la celebración de dos formaciones en el marco del proyecto SOIL O-LIVE, impulsado y financiado por la Unión Europea para estudiar el efecto del manejo agrícola en el estado de salud general de los suelos de los olivares mediterráneos, así como su impacto sobre la producción y calidad de los aceites de oliva producidos en la región mediterránea. Este proyecto europeo, que está coordinado por la Universidad de Jaén (UJA) y cuenta con el respaldo de un consorcio formado por 17 socios, se desarrolla en el marco de la Misión “Soil Health and Food” del programa de I+D+i Horizonte Europa (programa marco de investigación e innovación de la Unión Europea para el período 2021-2027).

Estas dos formaciones están teniendo lugar este mes de septiembre en la provincia de Jaén, con el principal objetivo de seguir fomentando la producción sostenible del aceite de oliva entre los agricultores. En concreto, tuvo lugar en Oleocampo SCA (Torredelcampo) el pasado 21 de septiembre; y en la SCA Nuestra Señora de los Remedios (Jimena) se celebrará el 27 de septiembre.

Hasta el momento se han desarrollado 14 formaciones de un total de 17 en Andalucía y Extremadura, que han contado con la participación de alrededor de 600 agricultores.

La primera de estas dos formaciones se desarrolló en el salón de actos de Oleocampo SCA y comenzó con la intervención de Juan Carrasco, que expuso ante los asistentes el Protocolo de Sostenibilidad de la compañía. Posteriormente, el investigador y profesor Antonio José Manzaneda, coordinador del proyecto SOIL O-LIVE en el Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva, dependiente de la Universidad de Jaén, fue el encargado de contar los principales aspectos del proyecto e informar sobre la importancia y el cuidado de las cubiertas vegetales en el olivar tradicional.

Por su parte, la otra formación -que se celebrará el día 27 de septiembre en el salón de actos de la SCA Nuestra Señora de los Remedios- contará con la misma agenda, pero dará comienzo a las 17:30 h. con el Protocolo de Sostenibilidad, y finalizará a las 19 h. con el proyecto.

El responsable de Sostenibilidad en Deoleo, Juan Carrasco, ha animado a todos los agricultores a participar en estas formaciones. “Para nosotros es fundamental seguir fomentando en el sector la producción sostenible de un bien tan preciado como el aceite de oliva. Reafirmamos una vez más nuestro compromiso como empresa referente de la industria y lo hacemos para garantizar también los mayores estándares de calidad”, ha precisado.

Por su parte, el coordinador del proyecto SOIL O-LIVE, Antonio José Manzaneda, ha señalado que “a través de este proyecto investigamos la relación del estado de la salud del suelo con la calidad y seguridad del aceite de oliva e implementamos enmiendas efectiva del suelo y prácticas de restauración ecológica que promuevan mejoras manifiestas en la biodiversidad y la funcionalidad del suelo en olivares mediterráneos”. Además, ha indicado que “SOIL O-LIVE también contempla la definición de umbrales ecológicos rigurosos que permitan implementar futuras normas y reglamentos claros para diseñar una certificación novedosa para suelos saludables en los olivares europeos”.

La última de las formaciones que se celebrará en 2023 tendrá lugar en la Sociedad Cooperativa Virgen de la Estrella en Los Santos de Maimona (Badajoz) durante la última semana de octubre.

Deoleo ha precisado que las personas interesadas en participar en cualquiera de sus formaciones pueden inscribirse en <https://soilolive.eu/> de forma totalmente gratuita.

CURSO
DE FORMACIÓN
PRODUCTOS
FERTILIZANTES
REGLAMENTO (UE)
2019/1009





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANALISIS

AxFLOW

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

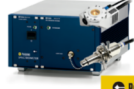
Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



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

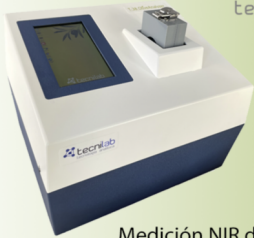
DECORACIÓN EN VIDRIO

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

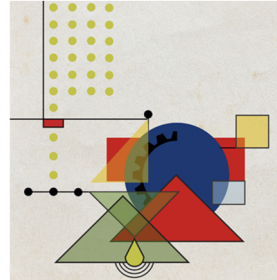
Ausere

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



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 separadoras centrífugas instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugadoras.
Los ingenieros de R+D+I están diseñando equipos innovadores para la industria alimentaria y en especial para el sector oleícola, cumpliendo con los requisitos más exigentes. PALACÍN incorpora en su línea de extracción comercial esta gran marca y se convierte en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.

FÁBRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Peragorda nº 12
14850 BAEÑA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: tacsal@tacsal.com

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



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

TAOSA

EQUIPOS ROTATIVOS Y LINEALES

EXPERIENCIA
50 AÑOS | 40 PAÍSES



AUSERE

MaquEmbo, S.L.L.
MAQUINARIA DE EMBOTELLADO

LABORATORIOS



agrama

ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



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

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

Especializados en análisis de grasas y aceites

75 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan

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

TREICO

INNOVAMOS PARA TI

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

www.treico.com

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

BALAM
AGRICULTURE

OLIVARUM
Fundación CAJA RURAL JAÉN

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

PESAJE

IMATEC

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

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.

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

Infórmate

TODOLIVO

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



¿Quieres impulsar la presencia de tu AOVE en Alemania?

ICEX España Exportación e Inversiones impulsará la presencia y conocimiento de los productos españoles con distribución en Alemania -entre ellos el aceite de oliva virgen extra- en el evento *Spain Fusion Alemania*, que tendrá lugar en Bonn del 13 al 14 de noviembre.

ICEX ha convocado a los importadores alemanes, empresas españolas con importador, asociaciones, Comunidades Autónomas, Consejos Reguladores e interprofesionales de alimentación gourmet para que participen en el programa *Spain Fusion* a través de un stand de exposición, además de poder tomar parte en la degustación de sus productos en seminarios temáticos, en la cena de gala con chefs españoles y en la *Kitchen Party de Koch des Jahres*.

Los objetivos de *Spain Fusion Alemania* se centran en poner en valor los productos agroalimentarios españoles en este país a través de acciones orientadas a acercar el producto español a los profesionales del canal *Horeca* y del comercio, así como a los medios de comunicación gastronómicos y generalistas alemanes; formar a los profesionales alemanes en la calidad y aplicaciones de los productos españoles en la restauración; impulsar el origen gastronómico de los productos españoles; facilitar el acercamiento de las cocinas alemanas y española; y generar pasión por la gastronomía y los alimentos de nuestro país.

Según ICEX, el mercado de importación alemán para productos de alimentación es el primero en importancia en Europa y el se-

gundo mercado de destino para las exportaciones españolas de este sector. Se trata de un mercado maduro, con un consumidor abierto a nuevos productos y un sector de la restauración dinámico y creativo en su segmento medio/alto. En la actualidad operan en Alemania un total de 334 restaurantes con estrella Michelin.

En este contexto, según el organismo, se viene constatando un creciente interés por la gastronomía española y sus productos, visible a través de numerosos artículos en la prensa especializada y que transmiten una imagen de un país con una gastronomía puntera y una amplia oferta de productos de calidad innovadores y tradicionales.

El plazo de inscripción finalizará el próximo 6 de octubre.

El aceite de oliva andaluz, el producto más valorado por los australianos en el primer semestre de 2023

Andalucía cuenta cada vez con mayor presencia en el país *aussie*, ya que los informes revelan que en el primer semestre de 2023 las ventas de la Comunidad batieron récord de exportaciones hasta alcanzar la cifra de 87 millones de euros gracias a un crecimiento del 5,3% interanual. De esa factura, más de la mitad (55%) corresponde al sector agroalimentario, que suma unas ventas de 48 millones de euros y un crecimiento del 0,4% en ese periodo, debido, fundamentalmente, a la buena cifra de exportaciones de aceite de oliva, que alcanzó los 40 millones de euros y subió un 0,9%, según Andalucía TRADE.

De esta manera, 8 de cada 10 euros que vende Andalucía a Australia corresponde a aceite de oliva, el 46% de las exportaciones totales.

Andalucía TRADE ha organizado la participación de cinco empresas andaluzas del sector agroalimentario en 37ª edición de la feria *Fine Food de Australia*, que ha tenido lugar del 11 al 14 de septiembre, en el espacio expo-

sitivo *International Convention Centre de Sidney* (*Darling Harbour*).

Con esta misión comercial se da continuidad a la estrategia de diversificación de mercados de este organismo, que tiene como fin impulsar las ventas de alimentos y bebidas más allá de sus mercados naturales, Europa y América. Los informes de la agencia destacan que el sector agroalimentario andaluz crece en Australia, un destino de oportunidad que, con 28 millones de habitantes de alto poder adquisitivo, valora especialmente la relación calidad-precio de los productos andaluces.

Asimismo, las firmas andaluzas han expuesto su oferta de productos en el pabellón español de la Federación Española de Industria de Alimentación y Bebidas (FIAB) en colaboración con ICEX España Exportación e Inversiones, en el mayor certamen agroalimentario de la zona que, con carácter bianual, se celebra alternando las ciudades *Sidney* y *Melbourne*.

Fine Food ha superado este año la anterior cifra de participación con más de 677 expositores y más de 20.000 visitantes. Según los datos de Andalucía TRADE, Australia se presenta como una oportunidad de negocio para las firmas desplazadas a *Sidney*, ya que actúa como puerta de acceso a la zona de Asia y el Pacífico, y cuenta con una economía de mercado estable, dinámica y abierta al comercio internacional.

En lo que respecta al sector de la alimentación y las bebidas, el mercado australiano valora aquellos productos de calidad que cuenten con una imagen bien diferenciada ya sea por su singularidad en sabor y elaboración, como por su respeto al medio ambiente mediante empaquetados sostenibles, o por tener un distintivo ecológico o bio. En concreto, los productos más exclusivos, como el aceite de oliva virgen extra, tienen mejores posibilidades de éxito en el mercado.



La Dieta Mediterránea mejora la salud del hígado y se relaciona con los cambios en la microbiota

Varios equipos del estudio PREDIMED-Plus sobre Dieta Mediterránea y del Centro de Investigación Biomédica en Red (CIBER) han llevado a cabo un trabajo pionero para entender mejor la relación entre la Dieta Mediterránea, el microbioma intestinal y la enfermedad conocida como hígado graso no alcohólico. El estudio ha sido liderado por el grupo de IBIMA Plataforma BIONAND "Obesidad, diabetes y sus comorbilidades: prevención y tratamiento" e integrante del área CIBERobn.

Según ha informado el CIBER, el hígado graso no alcohólico es una enfermedad cada vez más común en España, que afecta a una gran cantidad de personas. Se produce cuando se acumula grasa en el hígado debido a hábitos alimenticios poco saludables y un estilo de vida sedentario. Lo preocupante de esta enfermedad es que, si no se aborda adecuadamente, puede evolucionar a problemas más graves, como la inflamación del hígado o esteatosis, o la fibrosis hepática. Estas complicaciones pueden tener un impacto significativo en la salud, por lo que, a su juicio, es esencial buscar tratamientos efectivos.

En este trabajo, un subestudio de PREDIMED-Plus donde participa también su coordinador Jordi Salas Salvadó, investigador del CIBERobn en el Institut d'Investigació Sanitària Pere Virgili (IISPV) y catedrático de la Universitat Rovira i Virgili, se ha evaluado a 297 participantes de los nodos de Málaga y Reus que se agruparon en tres grupos en función de cómo cambiaron los marcadores bioquímicos relacionados con el hígado graso no alcohólico durante un año de intervención con Dieta Mediterránea.

Los resultados revelaron cambios significativos en el microbioma intestinal en aquellos participantes que experimentaron mejoras significativas en los marcadores del hígado graso no alcohólico. Específicamente, los participantes con menor sospecha de afectación hepática mostraron mayor abundancia de ciertas bacterias beneficiosas, en comparación con aquellos con mayor grado de daño hepático.

Además, se encontraron otro tipo de cambios en la microbiota intestinal asociados con cambios en los marcadores bioquímicos. Por ejemplo, aquellos participantes



que experimentaron una mejora significativa de índices bioquímicos relacionados con la salud metabólica del hígado y una mejor respuesta a la Dieta Mediterránea mostraron una reducción de bacterias relacionadas con procesos inflamatorios y un aumento de bacterias involucradas en la producción de ácidos grasos de cadena corta, los cuales poseen múltiples beneficios, entre ellos, mantener la salud intestinal y reducir el riesgo de enfermedades.

El CIBER ha remarcado que este tipo de descubrimientos vuelven a resaltar la gran relevancia que tiene adoptar un estilo de vida saludable y, en particular, del potencial beneficioso que tiene para la salud adoptar una Dieta Mediterránea equilibrada. En este caso, ayudará a prevenir el hígado graso no alcohólico y un gran abanico de enfermedades y problemas de salud asociados.

"Cada vez hay más evidencias que sitúan a la microbiota intestinal como un factor clave para la salud metabólica y más en relación con la dieta, por lo que estos estudios son muy necesarios", ha señalado la doctora Isabel Moreno Indias.

A su vez, las doctoras Ana María Gómez Pérez y Patricia Ruiz Limón, primeras firmantes del artículo, se han referido a "la impor-

tancia de aumentar la adherencia a la Dieta Mediterránea como un elemento clave en la lucha contra las enfermedades relacionadas con la obesidad".

Por su parte, el doctor Francisco Tinahones ha explicado que "la enfermedad de hígado graso no alcohólico es una de las enfermedades hepáticas más prevalentes y está relacionada directamente con el estilo de vida. Es una enfermedad asintomática en sus primeros estadios y la falta de marcadores no invasivos hace que cuando se diagnostica se encuentre en una situación avanzada, por lo que son necesarios nuevos biomarcadores para su detección precoz, y la microbiota intestinal podría ayudar".

En conclusión, esta investigación liderada por el IBIMA Plataforma Bionand aporta nuevos datos sobre el impacto de la Dieta Mediterránea en la salud metabólica, en este caso en relación con el hígado graso no alcohólico, y su posible conexión con los cambios en el microbioma. Estos descubrimientos subrayan la importancia de seguir una dieta equilibrada y saludable -caso de la Dieta Mediterránea- como estrategia para prevenir y tratar esta enfermedad y promover una buena salud hepática en la población española.





El COI refuerza su colaboración con EEUU

El Consejo Oleícola Internacional (COI) celebró el pasado 12 de septiembre una sesión informativa sobre la próxima misión de la Secretaría Ejecutiva de este organismo a Washington DC. En este evento, el COI presentó su colaboración con el Culinary Institute of America (CIA), describió las actividades que tendrán lugar durante su visita al país norteamericano en octubre y animó a los países miembros a que brinden su apoyo con el fin de consolidar su cooperación con el Gobierno estadounidense, las instituciones federales y las partes interesadas en el sector del aceite de oliva.

A la reunión asistieron, tanto presencialmente como *on line*, varios delegados de Argentina, la Unión Europea, Italia, Grecia, Portugal, Túnez, Turquía, EEUU y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

La sesión informativa fue organizada por el director ejecutivo del COI, Abdellatif Ghedira, y el director adjunto, Jaime Lillo. También contó con la participación de dos representantes del CIA: Michael Sperling, vicepresidente de Asuntos Académicos; y Santiago Mas de Xaxàs Faus, codirector ejecutivo del Torribera Mediterranean Center.

El COI recordó que su colaboración con EEUU comenzó hace aproximadamente ocho años y desde 2019 el país participa como observador, contribuyendo periódicamente a una serie de reuniones y eventos.

Teniendo en cuenta que EEUU es el principal importador mundial de aceite de oliva y que su población muestra un interés cada vez mayor por adoptar estilos de vida más saludables y sostenibles, donde este producto se está convirtiendo en una parte fundamental de la dieta estadounidense, el COI subrayó que quiere dar un paso adelante en su cooperación con las autoridades americanas. Con este objetivo, el organismo se asoció con el CIA, una prestigiosa entidad establecida en 1946 dedicada a ofrecer la mejor educación culinaria profesional del mundo.

Así, con el fin común de traducir los conoci-

mientos técnicos del sector del aceite de oliva en términos prácticos, ambas partes han colaborado con éxito en una serie de proyectos tales como “*Olive oil and the Plant-Forward Kitchen*”, que analiza cómo el aceite de oliva hace que la cocina mediterránea sea tan deliciosa, creando contenidos digitales y difundiendo los estándares del COI, al tiempo que se concientiza sobre la importancia del consumo de aceite de oliva y los conceptos de cata, calidad, atributos positivos y negativos, composición, autenticidad, etc. en el ámbito educativo, científico, institucional y gastronómico a través de la organización periódica de sesiones de degustación.

Además, en colaboración con el CIA y Menus of Change University Research Collaborative (MCURC), el COI también organizó sesiones de formación en cata de aceite de oliva virgen extra para 16 universidades estadounidenses en 2021.

El próximo mes de octubre, la Secretaría Ejecutiva del COI viajará a Washington DC para celebrar una reunión en el Capitolio el 25 de octubre y un almuerzo de degustación y un seminario el 26 de octubre. Ambos eventos reunirán a senadores estadounidenses, miembros del Congreso de EEUU y personal de alto nivel encargado de la supervisión de la alimentación, la agricultura y la salud; así como a representantes de la industria alimentaria estadounidense o la comunidad diplomática, entre otros.

A juicio del COI, estos encuentros constituirán una oportunidad para impulsar la visibilidad de la Dieta Mediterránea y los beneficios para la salud del aceite de oliva, así como aumentar la colaboración con el Gobierno estadounidense; “además de garantizar aún más el crecimiento y la resiliencia a largo plazo del sector del aceite de oliva como uno de los principales contribuyentes a la salud pública y planetaria”.



Profesionales de 19 países participan en un curso sobre el uso eficiente del agua en el olivar

Un total de 60 profesionales de 19 países (Arabia Saudí, Argelia, Argentina, Chipre, Croacia, Egipto, Eslovenia, España, Francia, Grecia, Irán, Israel, Jordania, Líbano, Marruecos, Portugal, Túnez, Turquía y Uruguay) han participado del 18 al 23 de septiembre en un curso avanzado organizado por el CIHEAM Zaragoza y el Consejo Oleícola Internacional (COI) sobre uso eficiente del agua en el olivar en un contexto de cambio climático.

Este curso ofrece una visión general de cómo las limitaciones hídricas actuales afectan a la productividad del olivar en la región mediterránea y de las perspectivas de futuro en un contexto de cambio climático.

Asimismo, busca proporcionar una mejor comprensión del balance de agua en el suelo, sus componentes y el continuo suelo-agua-atmósfera, así como la respuesta ecofisiológica del olivo a la disponibilidad de agua y al clima.

El programa también está orientado a actualizar conocimientos y potenciar la capacidad de los profesionales de hacer una evaluación crítica de las nuevas tecnologías que existen para hacer un seguimiento del estado hídrico; identificar los factores más importantes en el uso eficiente del agua y adoptar soluciones apropiadas que ayuden en la toma de decisiones fundamentadas; y saber cuáles son las ventajas e inconvenientes del uso de agua de baja calidad como fuente alternativa o de integrar distintos recursos hídricos en el riego del olivar.

Los participantes tendrán la oportunidad de intercambiar experiencias, estrechar lazos de cooperación para afrontar el cambio climático y hacer un uso eficiente del agua en el olivar. A su vez, potenciarán el trabajo en red para desarrollar estrategias de regadío entre actores clave de los países miembros del COI.



Crespo valora que la UE estudie prorrogar la Medida 22, “fundamental para el sector olivarero”

La consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Carmen Crespo, ha mostrado su satisfacción tras la reunión mantenida en Bruselas con el equipo del comisario de Agricultura y Desarrollo Rural por la predisposición mostrada a estudiar prorrogar la Medida 22, que ha calificado como “fundamental para el sector olivarero”, o en su defecto articular una batería de ayudas similar.

Crespo ha recordado que “permite una mayor liquidez a nuestros agricultores en un momento tan dificultoso de elevados costes de producción y sequía, crucial para el olivar, que presenta pérdidas de producción del 60% y costes de producción que han subido por encima del 115%”.

La consejera ha valorado también que la CE esté planteándose ampliar los recursos económicos y los propios criterios de la Reserva de Crisis al ser consciente de que “se ha quedado corta” y debe tener en cuenta las diferentes afectaciones que tienen que ver con los efectos del cambio climático, “entre ellos la pertinaz sequía que sufre muy especialmente Andalucía, como tierra del sur de Europa”.

Crespo ha explicado al equipo del comisario de Agricultura y Desarrollo Rural que “uno de cada tres perceptores de la Política Agraria Común (PAC) de nuestro país es andaluz, dependiendo directamente de sus ayudas un total de 250.000 productores que necesitan el apoyo firme de Bruselas, del Gobierno de España y, por supuesto, el nuestro, de la Junta de Andalucía, para hacer frente a los costes de producción y el déficit hídrico actual”.

La consejera de Agricultura andaluza ha trasladado también en la reunión de trabajo la necesidad de extender la flexibilización que se adoptó para percibir la PAC con moti-

vo del conflicto bélico en Ucrania ampliando la posibilidad de poner en cultivo las tierras en barbecho también en 2024 sin que suponga pérdida de ayudas de la PAC.



Carmen Crespo también ha trasladado la necesidad de que se tenga en cuenta y se siga trabajando en una “reivindicación histórica del sector”, como es la activación de cláusulas espejo en los acuerdos comerciales con terceros países para evitar mayores exigencias -por ejemplo en materia fitosanitaria- a los productores locales y, por ende, situaciones que suponen “una clara competencia desleal”.

Por otro lado, Crespo ha puesto en valor la sostenibilidad de las producciones agrarias andaluzas y ha reclamado “que las nuevas legislaciones que están en camino, como la de Restauración de la Naturaleza o la de Salud del Suelo, no supongan nuevas obligaciones ni cargas burocráticas para los agricultores”.

En este sentido, ha considerado que “no podemos seguir pidiéndoles más por menos a nuestros productores”, al tiempo que ha recordado que “los agricultores andaluces son un ejemplo a seguir, contando ya con un 29% de la superficie en ecológico, cuando la estrategia *De la granja a la mesa* pide a los Estados que cuenten con un 25% de esta superficie con vistas al año 2030”.

Andalucía reclama al Gobierno una mayor flexibilización del PEPAC ante la nueva campaña

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de Andalucía ha solicitado en el Consejo Consultivo de Política Agrícola para Asuntos Comunitarios que el Gobierno publique, a la mayor brevedad posible, “las medidas de flexibilización del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) con vistas a la próxima campaña”, según ha explicado la consejera del ramo, Carmen Crespo.

La consejera ha destacado, además, la petición de que la nueva Directiva sobre la Salud del Suelo suponga una armonización de las figuras normativas que ya existen al respecto, sin conllevar, en ningún caso, “nuevos costes de producción y nuevas obligaciones que supongan una mayor carga burocrática para nuestros agricultores”.

En el caso de la petición de flexibilización del PEPAC, la consejera Carmen Crespo ha incidido en que “los agricultores se encuentran ya planificando la nueva campaña y necesitan conocer con qué medidas pueden contar, siendo fundamental que se siga flexibilizando el Plan Estratégico de la PAC para paliar los efectos del recorte de la nueva PAC”.

En concreto, ha solicitado “que se extienda la flexibilización que se adoptó con motivo de la guerra en Ucrania, al no haber variado la situación, manteniendo las excepciones en cuanto a diversificación de cultivos o barbecho”. Del mismo modo, la consejera ha solicitado una prórroga de las medidas de flexibilización por la sequía estructural que sufre Andalucía para el cumplimiento de los eco-régimenes.

Por otra parte, la Consejería ha formalizado su petición al Gobierno de que Andalucía pueda contar con fondos europeos de la Reserva de Crisis de 2024 para “paliar los efectos de la pertinaz sequía que estamos sufriendo en nuestra tierra”.





Daños de acariosis en aceituna de mesa

La Red de Alerta e Información Fitosanitaria de Andalucía (RAIF) ha informado de que en Sevilla, principal productora de aceituna de mesa, aumenta la preocupación por el control de acariosis. En estos momentos, esta provincia andaluza se encuentra en pleno verdeo y las primeras variedades en recolectar han sido manzanilla y gordal, iniciándose ya la cosecha de hojiblanca.

Se trata de una plaga secundaria del olivar, provocada por ácaros eriófididos. Su reducido tamaño hace que no puedan observarse con las lupas de mano “cuentahilos”, teniendo que recurrir al binocular, según la RAIF.

La primavera es el momento más sensible, ya que es cuando el crecimiento del brote es mayor, se produce la floración, cuajado y crecimiento de la aceituna del año, y también se forma el brote del año siguiente, en el que se desarrollará la cosecha de la próxima campaña. Las colonias se establecen en el haz de las hojas jóvenes.

La RAIF ha precisado que los daños en fruto son los más importantes, originándose durante la floración, cuando los ácaros atacan las flores y posteriormente estas cuajan, así como en la fase de crecimiento del fruto. Esto causa, a su juicio, un perjuicio directo en la aceituna de mesa con vistas a su comercialización, y también dificulta ciertos procesos como el deshuesado, en el que estas deformidades no permiten realizarlo de forma óptima.

Este año, según ha asegurado, se observa una mayor incidencia de acariosis, especialmente en fruto, al que provoca las características deformaciones, y no tanto en brotes. La pasada primavera se realizaron aplicaciones de azufre para su control, con repeticiones en las parcelas más problemáticas.

Según ha considerado la RAIF, es importante realizar una observación en campo para determinar el porcentaje de aceitunas

deformadas y el de brotes de la copa dañados, principalmente en las zonas más afectadas; y conocer el nivel de población que presenta el olivar, de cara a la próxima campaña, para tomar las medidas oportunas en caso necesario. De presentar índices elevados, la RAIF ha subrayado que se procurará reducir las poblaciones realizando una aplicación preventiva a la primavera siguiente, o en casos muy acusados ese mismo otoño.

La principal causa que se contempla en el ascenso registrado esta campaña es la elevada temperatura del mes de abril, así como las bajas precipitaciones y humedad de las últimas campañas, que pueden estar favoreciendo la actividad de estos ácaros.



Una investigación pionera utiliza virus de bacterias contra la *Xylella fastidiosa*

Una investigación pionera del grupo de investigación Virología Ambiental y Biomédica en el Instituto de Biología Integrativa de Sistemas (IzSysBio), centro mixto del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Universidad de Valencia (UV), utiliza virus de bacterias contra la *Xylella fastidiosa* en las Islas Baleares.

“Implementamos soluciones personalizadas basadas en fagos que van a eliminar a la bacteria diana de forma específica, manteniendo la microbiota del organismo a tratar, ya sea una planta, un animal o incluso pacientes”, ha explicado Pilar Domingo-Calap, directora científica de Evolving Therapeutics y líder del grupo de investigación Virología Ambiental y Biomédica en el IzSysBio, centro mixto del CSIC, y la Universidad de Valencia (UV).

Esta empresa forma parte de AgrotecUV, una iniciativa del Parque Científico de la UV

que cuenta con firmas de alta tecnología en agricultura que funcionan a través de la colaboración público-privada.

El tratamiento de plantas de cultivo en Mallorca, financiado por la Conselleria de Agricultura del Gobierno balear, se ha apoyado en trabajos previos del IzSysBio y del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA), y tiene como objetivo atacar a la *Xylella fastidiosa*. Esta plaga, que en Mallorca ya es endémica, afecta sobre todo a almendros, olivos y viñas, y es uno de los principales organismos patógenos de cuarentena de la Unión Europea ante el cual los agricultores han de eliminar las plantas afectadas, según ha destacado el CSIC.

Evolving Therapeutics -fundada por Pilar Domingo-Calap y Marisa Domingo-Calap con el apoyo de la Fundación Respiralia, entidad balear sin ánimo de lucro para el apoyo a personas con fibrosis quística- ofrece soluciones

preventivas, de diagnóstico y terapéuticas frente a bacterias de una forma eficaz y ecológicamente segura. Precisamente, según este organismo, las bacterias resistentes en España ya causan tres veces más mortalidad que los accidentes de tráfico y requieren nuevas estrategias de control. La terapia de fagos, cada vez más conocida por sus prometedores resultados, también puede usarse como biocontrol en salud animal y vegetal.

“Este estudio es indispensable para poder avanzar hacia tratamientos sostenibles y biológicamente seguros”, ha indicado Marta López, jefa de la sección de sanidad vegetal de la Conselleria, quien ha considerado que “aunque los resultados se validen a largo plazo, es un paso adelante en la lucha contra bacterias con nuevos tratamientos biológicos, ecológicamente seguros y que darán mucho que hablar en los próximos tiempos”.



Los ministros de Agricultura de la UE debaten sobre el medio rural, la salud del suelo y el comercio exterior

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas, ha presidido en Bruselas el segundo Consejo de Ministros de Agricultura y Pesca de la Unión Europea (UE) bajo presidencia española que ha propuesto a los Estados Miembros debatir sobre los desafíos a los que actualmente se enfrentan las áreas rurales; la directiva relativa a la salud del suelo; y el comercio internacional.

El análisis sobre las áreas rurales servirá como punto de partida de cara a la próxima Conferencia de Alto Nivel sobre la Visión a Largo Plazo de las Zonas Rurales que, organizada por la Presidencia española del Consejo y la Comisión Europea, se celebrará en Sigüenza (Guadalajara) entre los días 27 y 29 de septiembre.

Con la aproximación realizada en esta reunión, así como con los avances que se llevarán a cabo en el foro de Sigüenza, la Presidencia ha propuesto al Consejo que, en una próxima reunión, apruebe un documento de conclusiones para definir con claridad los mecanismos más adecuados para promover unos territorios rurales vivos y dinámicos, en los que la producción agroalimentaria será, sin duda, una de sus principales bazas de futuro, y que fomenten la innovación y la digitalización, atraigan empleo joven y faciliten la inclusión de la mujer.

Con la presencia de los comisarios de Medio Ambiente, Océanos y Pesca, Virginijus Sinkevicius; de Agricultura y Desarrollo Rural, Janusz Wojciechowski; y de la comisaria de Salud y Seguridad Alimentaria, Stella Kyriakides, el ministro Luis Planas ha ordenado los debates y los intercambios de opiniones sobre otras cuestiones relacionadas con el comercio internacional y la visión a largo plazo para las zonas rurales de la UE. La digitalización y la conectividad son aspectos fundamentales para dinamizar la economía del medio rural y para ello, según Planas, hay que mejorar el acceso a la banda ancha. En España, uno de los objetivos es reducir la brecha digital entre el mundo urbano y el rural.

Asimismo, la Comisión Europea ha informado acerca del comportamiento de las importaciones y exportaciones de productos agroalimentarios en la Unión Europea, así co-

mo del estado en que se encuentran las negociaciones comerciales con terceros países, principalmente a través de los acuerdos de libre comercio; sin olvidar los asuntos más relevantes relacionados con la Organización Mundial de Comercio (OMC), incluidos los temas que centrarán la próxima conferencia ministerial de Abhu Dabi.

Respecto a la Directiva sobre la Salud del Suelo, el ministro español ha señalado que dicha directiva “debe permitir mejorar la calidad de los suelos agrícolas. Somos conscientes de su trascendencia porque los suelos no son sólo un medio de producción, sino un elemento vital en la explotación agraria”, ha asegurado. Además, ha remarcado que “de la misma forma que protegemos legislativamente el buen estado del agua y de la atmósfera, ha sido muy enriquecedor compartir ideas sobre la gestión sostenible de los suelos y expresar nuestra opinión sobre cómo protegerlos y restaurarlos en la UE, algo de importancia estratégica para el futuro del sector agrario comunitario”.

Los ministros de agricultura de la UE han discutido en sesión pública los aspectos agrícolas de la directiva propuesta sobre vigilancia y resiliencia del suelo, basándose en la información proporcionada por la Comisión.

Durante el debate, los Estados Miembro han destacado la importancia de esta directiva para el sector agrícola, ya que puede ayudar a reducir los costes de la degradación del suelo y la pérdida de productividad relaciona-

da con la erosión. Además, los ministros han coincidido en la necesidad de considerar los diferentes tipos de características geográficas y climáticas de los Estados Miembro, así como las especificidades de los distintos sectores agrícolas de la UE. En todo caso, se ha producido una coincidencia prácticamente unánime sobre la necesidad de que la nueva normativa no suponga costes desproporcionados para las administraciones y, mucho menos, para los agricultores europeos.

La directiva propuesta fue publicada por la Comisión el pasado 5 de julio y está en consonancia con la estrategia del suelo de la UE, cuyo objetivo es que todos los ecosistemas del suelo estén en buenas condiciones para 2050. La propuesta sobre la salud del suelo proporciona una definición de lo que constituye un suelo sano y establece medidas para el seguimiento y la evaluación de la salud del suelo, su gestión sostenible y la rehabilitación de sitios contaminados.

Comercio

Durante los debates, los ministros de la UE han abordado las cuestiones agrarias relacionadas con el comercio internacional. También han debatido sobre las negociaciones de la Comisión Europea para nuevos tratados de libre comercio, como los de Mercosur y Australia. El Consejo ha mostrado su apoyo general a las negociaciones en curso sobre acuerdos comerciales, al tiempo que ha destacado la necesidad de promover, a través de los acuerdos de libre comercio, la agricultura sostenible que garantice que se respetan las ambiciones medioambientales de la UE.

De igual manera, se ha hecho referencia a la necesidad de aplicar a las exportaciones el mismo nivel de exigencia que se aplica a las producciones comunitarias.





La Fundación Grupo Oleícola Jaén presenta su III Cena Solidaria

Bajo el lema “*Se tú el cambio que quieres ver en el mundo*”, la Fundación Grupo Oleícola Jaén ha presentado una nueva edición de la Cena Solidaria que esta entidad celebra en Baeza cada dos años. Así, el próximo 20 de octubre a las 20:00 horas en Vandelvira Eventos (Baeza), un total de 250 comensales solidarios podrán disfrutar de un menú de alta gastronomía elaborado por Juan Carlos García, chef de Vandelvira Restaurante, en el marco de la tercera edición de este evento.

La cena también será amenizada con distintos espectáculos que se irán desvelando a través de las redes sociales de Fundación Grupo Oleícola Jaén a lo largo de estas semanas (Facebook, Instagram y Youtube).

El dinero recaudado de la III Cena Solidaria de este año será donado a APROMPSI Jaén (Asociación

Provincial Pro Minusválidos Psíquicos de Jaén); y Mensajeros de la Paz Andalucía.

El delegado de APROMPSI en Úbeda, Antonio Alhambra Urrutia, y el coordinador territorial de Mensajeros de la Paz Andalucía, Sebastián Gutiérrez, han manifestado su agradecimiento a la Fundación Grupo Oleícola Jaén, a la vez que han animado a todas las personas que puedan asistir a la cena a que adquieran sus entradas a la mayor brevedad, “pues son muy limitadas”.

Por su parte, la secretaria de Fundación

Grupo Oleícola Jaén, Carmen Morillo, ha animado a todas las empresas que quieran colaborar a que donen regalos para la rifa que se realizará al final de la cena y a que se pongan en contacto con la entidad para hacer llegar sus donaciones.

En la segunda edición de este evento, celebrado en 2021, la Fundación Grupo Oleícola Jaén recaudó 10.451 euros, una cantidad que se consiguió gracias a la colaboración de cientos de personas, desde los alrededores de 250 asistentes hasta empresas colaborado-

ras y todo el personal que aportó su trabajo o productos y artículos en diversos ámbitos durante la velada.

Las entradas para la cena se pueden adquirir en las instalaciones de Oleícola Jaén, llamando al teléfono 953 741 440 o a través de la tienda *on line* de Fundación Grupo Oleícola Jaén.



Los olivos milenarios del Territorio Sénia, protagonistas del “*Libro verde para la gestión sostenible del patrimonio cultural*”



El ministro de Cultura y Deporte en funciones, Miquel Iceta, ha presentado el “*Libro verde para la gestión sostenible del patrimonio cultural*”, en el que aparecen ejemplos de buenas prácticas en las que se aplican criterios de sostenibilidad medioambiental, económica y social, entre los que figuran los olivos milenarios del Territorio Sénia.

La publicación, impulsada por el Ministerio de Cultura y Deporte, está dirigida a gestores culturales y ciudadanos en general y propone distintos criterios de sostenibilidad que se pueden tener en cuenta a la hora de trabajar en la conservación, restauración o difusión del patrimonio cultural.

El Territorio Sénia está formado por 27 mu-

nicipios (15 valencianos, 9 catalanes y 3 aragoneses) situados a ambos lados del río Sénia y alrededor de Tosal del Rey, cima de montaña, punto de encuentro de Aragón, Cataluña y Comunidad Valenciana. Todos ellos comparten geografía, historia, lengua y cultura, además de la mayor concentración de olivos milenarios del mundo. Son cerca de 5.000 ejemplares, casi todos de la variedad farga y de dimensiones abrumadoras, con troncos por encima de los 3,5 metros de perímetro a 1,30 metros del suelo.

La Mancomunidad Taula del Sénia, formada por ayuntamientos, se creó en 2006 con el objetivo de buscar la máxima colaboración entre municipios y administraciones, así como coo-

perar con los sectores económicos y sociales. Esta Mancomunidad impulsó la creación de la Asociación Territorio del Sénia, formada al 50% por la Mancomunidad y otro 50% por los sectores económicos de la zona, que trabajan juntos para la promoción del territorio.

Por su parte, el libro -disponible en formato digital y editado en castellano, catalán, gallego, euskera, francés e inglés- es una guía en la que las asociaciones, profesionales de la gestión cultural, las administraciones y toda la ciudadanía en general pueden encontrar distintas herramientas y retos a los que se enfrenta una gestión del patrimonio cultural que quiere seguir criterios de sostenibilidad medioambiental, económica y social.



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 girasol refinado (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	Alto Oleico	20,72		4,54
Coosol		17,41		2,99/3,65
Coosol Premium	Alto Oleico			3,18
Donsol		10,99		1,99
Fuensol				3,50
Koipesol		13,55		1,88
Masiasol				3,19

Otros aceites de semillas (euros)

MARCA	TIPO	ENV. 5 L.	BOTELLA
Asúa	Maíz		3,64
Soy Plus Omega 3	Girasol+Soja		4,33
Vita	Maíz		s/c
La Masía	Semillas	11,37	s/c

Marcas blancas (distribución) (precio euros)

MARCA	DISTRIB.	TIPO ACEITE	GRADOS	LATA. 5 L.	ENVASE 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	3/4 L.
El Corte Inglés	El C. Inglés	Virgen extra	0,4°		34,75		6,95	6,25
	El C. Inglés	Oliva	0,4° y 1°	17,85	32,25		6,55	4,89
	El C. Inglés	Girasol	0,2°		7,95		1,75	
Aliada	El C. Inglés	Girasol			7,95			
	El C. Inglés	Oliva Suave			28,95	6,99 (3 l.)	5,85	
	El C. Inglés	Oliva Sabor Intenso			28,95	6,99 (3 l.)	5,85	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra			32,00	8,19 (3 l.)	4,50	
	El C. Inglés	Virgen extra		15,00 (0,5 l.)		10,50 (0,5 l.)		
	El C. Inglés	Virgen extra Arbequina						13,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Cornicabra					13,90 (1/2 l.)	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Hojiblanca					13,90 (1/2 l.)	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picual					13,90 (1/2 l.)	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picuda					13,90 (1/2 l.)	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Ocal					13,90 (1/2 l.)	
Hipercor	Hipercor	Virgen extra	0,4°		23,75		4,79	3,99
	Hipercor	Oliva Sabor Suave	0,4°	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Oliva Sabor Intenso	1°	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Girasol	0,2°		7,85		1,60	
Carrefour	Carrefour	Virgen extra S. Intenso	0,7°	18,30	31,80	5,57/5,92	6,45	5,85
	Carrefour	Virgen extra S. Suave	0,3°	18,30	31,80	3,25	6,45	5,85
	Carrefour	Oliva Sabor S./Intenso	0,4°/1°	28,00	26,20/28,00		5,39	
	Carrefour	Girasol	0,2°		15,75		1,55	2,40
Carrefour	Carrefour	Girasol Ecológico					2,40 (0,5 l.)	
	Carrefour	Semillas			7,50		1,55	
	Alcampo	Virgen extra	0,5°		31,79	7,77 (3 l.)	6,45	5,85
	Alcampo	Virgen extra ecológico				3,49 (0,5 l.)		
Alcampo	Alcampo	Oliva Intenso	1°		29,00	10,86 (3 l.)	5,85	
	Alcampo	Oliva Suave	0,4°		29,00	10,86 (3 l.)	5,85	
	Alcampo	Girasol	0,2°		7,50		1,55	
	Alcampo	Arbequina/Hojiblanca					2,15 (0,5 l.)	
Hacendado	Mercadona	Virgen extra	0,5°	16,75 (3 l.)	13,95	2,00 (0,5 l.)	6,45	5,85
	Mercadona	Oliva	0,4°/1°		29,00	9,50 (3 l.)	5,85	
	Mercadona	Girasol	0,2°		7,50		1,55	
	Mercadona	Semillas	0,2°	6,90	7,15		1,53	
Mercadona	Maíz	0,2°					1,67	

www.centrifugacionalemana.com

LA EXTRACCIÓN EN PERFECTA SINCRONÍA



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 t a c a t a r i a s

Convocada la cata-concurso "Jaén Selección 2024"

La Diputación de Jaén ha convocado un año más la cata-concurso para elegir los aceites de oliva vírgenes extra de la próxima campaña que lucirán el distintivo "Jaén Selección 2024". Las cooperativas y almazaras de la provincia tendrán hasta el próximo 1 de diciembre para presentar sus aceites tempranos a este certamen.

Según ha señalado el diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, esta cata-concurso "crece en cada edición, con un elevado número de aceites de calidad que optan a conseguir este sello de prestigio que concede la Administración provincial a siete vírgenes extra de producción convencional y a uno de producción ecológica".

Este certamen, que se realizará mediante el sistema de cata ciega, se celebra desde 2006. "En esta edición, se vuelve a requerir la presencia de un notario en la almazara, ante el cual se procederá a la toma de

muestras, así como al precinto del depósito, mientras que el sistema de selección de los aceites es a través de una cata a ciegas, elaborándose la ficha de cata para cada uno de los aceites", ha explicado Lozano, quien ha destacado "el esfuerzo del sector oleícola jiennense en aras de la calidad, a pesar de la escasa cosecha pasada y la mala previsión con vistas a la próxima campaña".

Los aceites que concurren a esta cata-concurso en la modalidad de producción convencional deberán proceder de un lote homogéneo de al menos 5.000 litros, mientras que los de producción ecológica tendrán que formar parte de un lote mínimo de 3.000 litros. Asimismo, los presentados a la modalidad de ecológico deberán aportar también un certificado emitido por el órgano de control competente que acredite que el aceite ha sido certificado como tal.

Entre todos los AOVes presentados se seleccionarán siete aceites de producción con-

vencional y uno ecológico que portarán durante todo el año 2024 el distintivo "Jaén Selección". La valoración sensorial de los aceites de oliva vírgenes extra participantes correrá a cargo de un panel profesional de reconocido prestigio integrado por diez catadores, siendo uno de ellos el jefe de panel que fijará los criterios comunes y específicos de acuerdo con las bases del concurso. En una primera fase, los integrantes del panel seleccionarán los mejores aceites, eliminando aquellos defectuosos y que no alcancen los parámetros establecidos. Los zumos se ordenarán según la puntuación obtenida en la cata. Los nombres de los ocho aceites seleccionados se harán públicos una vez finalice el proceso de cata.

Desde la creación de este distintivo, más de medio centenar de aceites de diferentes marcas han sido seleccionados. A la última cata-concurso se presentaron 71 vírgenes extras, 52 convencionales y 19 ecológicos.



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 26 al 28 de septiembre
SPECIALITY AND FINE FOOD ASIA
Singapur
international@freshmontgomery.co.uk
www.speciality-asia.com
- ☞ Del 26 al 28 de septiembre
**CONGRESO EUROPEO DE
PRODUCCIÓN ECOLÓGICA**
Córdoba
congreso@organicseurope.bio
www.europeanorganiccongress.bio
- ☞ Del 26 al 29 de septiembre
ALIMENTARIA FOODTECH
Barcelona
www.alimentariafoodtech.com
- ☞ Del 27 al 28 de septiembre
SALÓN ALINA
Burdeos (Francia)
info@expomedia.fr
www.salonalina.com

1 Octubre

- ☞ Del 2 al 4 de octubre
LUXE PACK MONACO
Mónaco
www.luxepack.com
- ☞ Del 3 al 5 de octubre
FRUIT ATTRACTION
Madrid
www.ifema.es/fruit-attraction
- ☞ Del 7 al 10 de octubre
ANUGA
Colonia (Alemania)
anuga@koelnmesse.de
www.anuga.com
- ☞ Del 9 al 11 de octubre
SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA
San Sebastián
www.sansebastiangastronomika.com
- ☞ Del 22 al 24 de octubre
NATEXPO
París (Francia)
www.natexpo.com

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

Está pasando...

Córdoba se convertirá del 26 al 28 de septiembre en el epicentro europeo de la producción ecológica

La sede de la Diputación de Córdoba acogió el pasado 15 de septiembre la presentación del XVII Congreso Europeo de Producción Ecológica (EOC23), “el evento más importante para el sector ecológico en Europa” que tendrá lugar en el Palacio de Congresos de Córdoba del 26 al 28 de septiembre. Esta 17ª edición está organizada en el contexto de la presidencia española del Consejo de la Unión Europea.

El EOC2023, organizado de forma conjunta por IFOAM Organics Europe y Ecovalia, reunirá en Córdoba a los principales agentes del sector que analizarán los temas que marcan el presente y el futuro de la producción ecológica en Europa. Cuestiones como las políticas ambientales y alimentarias europeas, el cambio climático, los mercados internacionales, la promoción o la innovación serán analizadas en las distintas mesas redondas del congreso.

Durante tres días, el Palacio de Congresos de Córdoba acogerá a congresistas de 24 nacionalidades distintas provenientes de la Unión Europea, Estados Unidos, Iberoamérica y África, representando a todos los eslabones de la cadena agroalimentaria ecológica: producción, industria, comercialización, certificación, consumo, investigación, servicios...

En la presentación de este encuentro, Andrés Lorite, diputado provincial de Córdoba, destacó que “es un orgullo colaborar en materia de agricultura ecológica con este congreso. Somos una institución que lleva promocionando la agricultura ecológica desde hace casi 30 años porque



creemos que la agricultura es compatible con el medio ambiente”.

Por su parte, Cristina de Toro, directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria, añadió que “el Congreso Ecológico Europeo comparte objetivos con las políticas de la Junta de Andalucía: relevo generacional, sostenibilidad, cambio climático... Hay que impulsar la competitividad de estas empresas”. Asimismo, recordó que “Andalucía es líder en producción ecológica, con un carácter ascendente en los últimos años fruto de una apuesta de la Consejería donde han sido fundamentales las ayudas agroambientales”.

Finalmente, el presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, señaló que el Congreso -que ha superado las expectativas con casi 300 participantes de 24 países- “pondrá el foco en un país que quiere seguir siendo líder en producción ecológica y en una provincia y localidad que ya la lideran”.

El Congreso cuenta con el apoyo institucional del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA); la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de Andalucía; y la Diputación de Córdoba, además de numerosos colaboradores privados.

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