



información | aove | olivar

Mercacei

semanal

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

E

ditorial

Los consumidores españoles hicieron acopio de aceite de oliva en la última semana de febrero ante la amenaza del COVID19
pág.4

El aceite de oliva español, líder en Filipinas, por delante del italiano
pág.10

¿Pueden trabajar los olivares en el campo ante la situación generada por el coronavirus?
pág.11

Las cooperativas andaluzas trabajan a destajo para garantizar los pedidos de aceite de oliva
pág.14

España se alza con ocho galardones en el Premio Mario Solinas
pág.16

EVOOLEUM Packaging Awards abre su convocatoria extraordinaria para elegir a los AOVEs más bellos del mundo
pág.23

Primavera apocalíptica

Si la semana pasada hablábamos sobre la cuarentena, estos días podemos decir directamente que atravesamos un periodo casi apocalíptico.

Y decimos casi porque todavía no hemos visto a zombies deambulando por las calles, pero si escuchas la radio y el telediario a diario se te queda una sensación extraña en el cuerpo de que cualquier cosa podría ocurrir.

Tal y como nos decía el catedrático de Inmunología de la Universidad de Jaén, José Juan Gaforio, “la pandemia de coronavirus (COVID-19) ha cambiado drásticamente nuestro ritmo de vida”. El Real Decreto que declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria impone, entre otras medidas, la limitación de la libertad de circulación de las personas, por lo que se impone el confinamiento de la población en sus domicilios. ¿Qué podemos hacer al respecto? Intentar llevar este *arresto domiciliario* lo mejor posible.

Según Gaforio, estos días se caracterizan por unas peculiaridades que podrían resumirse en que la actividad física disminuye inevitablemente y que es posible que en ocasiones uno esté aburrido, incluso que sienta cierta ansiedad por no poder salir de casa. Todo ello, hace que picoteemos más de la cuenta y las visitas al frigorífico sean frecuentes. Por el contrario, dispondremos de más tiempo del que normalmente tenemos para dedicárselo a hacer la comida. Precisamente, una de las excusas que se utiliza para no comer de forma saludable es la “falta de tiempo”. Debemos aprovechar esta situación para seguir las *tips* básicas de este experto: controlar la cantidad de comida que ingerimos; priorizar los alimentos de origen vegetal a los de origen animal; consumir alimentos de temporada;

ser cautos con la sal; disminuir el consumo de carne; optar por las legumbres y las especias para condimentar la comida; no abusar de los fritos; evitar los alimentos procesados y precocinados; mantener una hidratación adecuada; utilizar siempre como única fuente de grasa los aceites de oliva vírgenes; y realizar algunos ejercicios en casa. Además, para los que tengan la suerte de que la cuarentena les haya pillado con sus seres queridos, debéis disfrutar -ahora que podéis- de la comida en familia, otorgándole el tiempo que se merece y creando un ambiente acogedor y agradable.

Qué ironía que en medio del caos podamos encontrar un equilibrio que siempre parecemos dejar de lado, una vez más, por “falta de tiempo”. Ahora que nuestro día a día ha cambiado drásticamente parecemos haber conectado más con aquellos que queremos. Probablemente te encuentres hablando por teléfono con familiares que hacía tiempo que no veías y con los que tu relación se limitaba a reenviar memes por *whatsapp*. Estos días nos preguntamos entre nosotros: ¿qué tal vas?, ¿necesitas algo?, ¿hablamos?

Y qué decir de aquellos a los que no conocemos y con los que nos sentimos conectados por atravesar el aislamiento juntos. Aquellos vecinos que salen, como tú, a las 20:00 horas todos los días para aplaudir y agradecer el trabajo que realizan los sanitarios, fuerzas de seguridad y otros colectivos de nuestro país, con los que te cruzas una mirada de complicidad, una ligera sonrisa que significa que pronto saldremos de esta.

¿Era necesario el apocalipsis para unimos a todos? Parece que sí. Sólo nos queda pensar que cuando estos días sean un triste recuerdo de nuestra vida recordemos eso, que nos acordemos de que un día fuimos uno y de todo lo que conseguimos juntos.

REGULACIÓN DEL PUNTO DE ALIMENTACIÓN

REGULACIÓN DEL NIVEL DE FASES LÍQUIDAS

VARIABILIDAD DE LOS GIROS DEL SINFIN

REDUCE SIGNIFICATIVAMENTE EL CONSUMO DE AGUA



DECANTER SERIE SCORPION

El último paso de la evolución de la gama de Decanter PIERALISI, **capacidad sumamente elevada** y rendimientos excelentes.

GRUPPO **PIERALISI** INNOVADORES POR PASION www.pieralisi.com

“Patrocina la Noticia de la Semana”

“#ESTEVIRUSLOPARAMOS también desde el sector oleícola”

pág.4

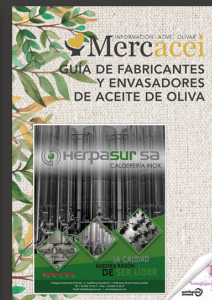


Mercacei

GRUPO EDITORIAL

LA MAYOR PLATAFORMA DE COMUNICACIÓN OLEÍCOLA DEL MUNDO

7 Publicaciones únicas



LÍDERES ABSOLUTOS EN:

- PAPEL: 10.000 ejemplares de difusión por publicación
- DIGITAL: 2.200.000 páginas vistas/mes (datos auditados)
- **EFICACIA PUBLICITARIA:** Nuestra permanente innovación, profesionalidad, respeto e independencia

HACEN QUE

- Cada anunciante y cada marca sean únicos
- Nos especialicemos en la necesidad de cada anunciante
- Creemos vínculos emocionales con tus clientes
- **CONECTEMOS TU MARCA CON TODOS TUS CLIENTES**

"Mercacei, eres lo que lees"

NO CAMBIES NADA...
¡CÁMBIALO TODO!

¿Creías que ya lo habíamos dado todo?

EN BREVE....

SÓLO PARA
SUSCRIPTORES

UN RENOVADO
 **Mercacei**
SEMANTAL

CON MÁS
DE **20**
SECCIONES
NUEVAS:

- **QUÉ QUIERES SABER:** Formula tus preguntas y nuestros expertos te responden y asesoran
- **EL PISCOLABIS:** Pandora Peñamil Peñafiel dispara... ¡y ellos responden a sus balas! Las entrevistas más divertidas, informales, creativas... jamás contadas
- **EL COACH:** Los elaiólogos y coaches nos cuentan sus métodos para lograr la excelencia
- **COMERCIALIZACIÓN & MARKETING:** Técnicas de ventas, comercialización... Un directivo nos cuenta su experiencia / Los consultores lo analizan para ti
- **I+D+i:** Todos los trabajos de investigación desarrollados para nuestro sector. Uno a uno... Experiencias: ¿En qué innovas? Ellos nos lo cuentan
- **ECO & BIO:** Ferias, tendencias, novedades...
- **BRANDING & PACKAGING:** Los estudios creativos nos ponen las pilas. Por donde va la cosa, cuales son las tendencias...
- **EMPRENDEDORES/GENERACIÓN 5.0:** Entrevistas a jóvenes emprendedores e investigadores. Proyectos de digitalización
- **FORMACIÓN:** Cursos, talleres, jornadas, universidades, MBAs... todo
- **SALUD:** Salud & AOVE, el matrimonio perfecto. Todas las investigaciones y sus resultados
- **INTERNACIONAL:** Análisis pormenorizado sobre los mercados exteriores. País por país. Quien consume, cuánto, dónde lo adquiere...
- **AGRONOMÍA:** Los expertos agrónomos de nuestro comité asesor te ponen al día... de todo. Novedades e investigaciones
- **PORTAL DE EMPLEO:** ¿Quieres conocer el perfil de los nuevos licenciados, graduados... que buscan empleo en el sector? ¿Los mejor formados?
- **MAESTRO DE ALMAZARA:** Ellos nos cuentan sus secretos y sus trucos
- **AGENDA & CONVOCATORIAS:** Ferias, premios, encuentros... todo a nivel mundial. Hiperactualizado

¡PINCHA
AQUÍ
SUSCRÍBETE YA!

CON EL COMITÉ DE EXPERTOS MÁS
IMPORTANTE DEL MUNDO



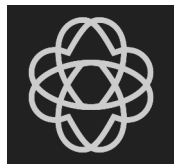
Fundadora:
M. Dolores Peñafiel Fernández

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

Redactora Jefe:
Pandora Peñamil Peñafiel

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

Edita:



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:
Juan A. Peñamil Alba

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

**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 €)

Imprime:
Gráficas AVE
Depósito Legal:
M 28733 - 1994
ISSN
1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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

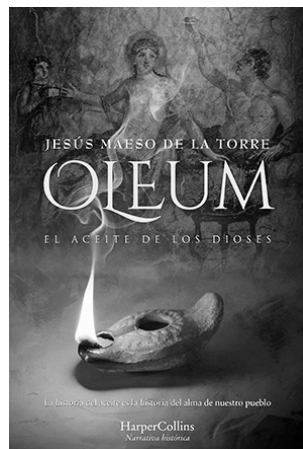


sumario

1	Editorial
4	Sumario
5	Análisis de Mercado
6	Actualidad
	• COVID19
8-12	Mercado
	• Empresas
16	Actualidad
	• Internacional
	• Premios
	• Formación
22	Precios al Detall
24	Anuncios Breves
25	Agenda

Biblioteca

Oleum, una novela histórica sobre el aceite de los dioses



HarperCollins ha editado *Oleum*, una novela histórica que llevará al lector desde la Jerusalén de Poncio Pilatos y el gran Templo donde fariseos y saduceos se enfrentan a muerte, a los grandes olivares

de la Bética pasando por Corinto, la fastuosa Roma imperial e incluso la fascinante Alejandría, en una aventura donde, en medio de una trama de asesinatos, esclavitud y hedonismo, personajes como Herodes Agripa y la bella princesa Salomé, Pablo de Tarso y el mismo Jesús de Galilea acompañan en sus desventuras al joven Ezra. Jesús Maeso de la Torre (Úbeda, Jaén) es uno de los autores de novela histórica más reconocidos de nuestro país. Estudió Magisterio y posteriormente obtuvo una licenciatura en Filosofía e Historia por la Universidad de Cádiz. A lo largo de su carrera ha simultaneado la docencia con la literatura y la investigación histórica.





Aceite de oliva

Incertidumbre ante el panorama actual

Los mercados no son ajenos a la situación actual que se vive en todo el mundo a causa del coronavirus. Los operadores no se atreven a realizar operaciones ante la incertidumbre que provoca este panorama y los envasadores se encuentran muy cubiertos todavía.

Este contexto nos deja algo claro: da igual lo que pase, el precio del aceite sigue sin variar y sin recuperar las pérdidas de los meses anteriores. Ni las movilizaciones de las OPAs ni las licitaciones europeas, ni las previsiones a la baja de la próxima campaña han sido suficientes para lograr un repunte en la operatividad de unos mercados que ahora, además, se enfrentan al temor de los compradores por el COVID-19.

Jaén

Sin novedades en un mercado que se caracteriza por la tranquilidad y la escasez de oferta y de demanda. Se realizan operaciones puntuales por necesidad en un ambiente de incertidumbre generalizada. En este contexto, repiten todas las cotizaciones con el lampante a 1.750 €/t.; el virgen, a 1.850/1.900 €/t.; el virgen extra, a 2.000/2.150 €/t.; y el refinado, a 1.750 €/t.

Córdoba

Precios estables y mercado totalmente parado. El comprador tira de sus existencias -que son todavía muy elevadas- y sólo se dedica a retirar lo comprado anteriormente. En este sentido, el lampante se oferta a 1.750 €/t.; el virgen, a 1.850/1.900 €/t.; el AOVE, a 2.000/2.150 €/t.; y el refinado, a 1.800 €/t.

Sevilla

Ausencia de operatividad en el mercado cordobés. El aceite que hay disponible se está utilizando para envasar, por lo que la paralización

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

molirosa@iberia.e.telefonica.net

Iberia de Aceites S.L.

en la compra-venta es evidente, realizándose sólo la retirada de contratos anteriores. En este sentido, el lampante se establece a 1.750 €/t.; el virgen, a 1.850/1.950 €/t.; el virgen extra, a 2.150/2.400 €/t.; y el refinado, a 1.750 €/t.

Málaga

Mercado tranquilo, a la espera de cómo va a repercutir esta parálisis. Debido a esta situación, ningún aceite muestra cotización.

Castilla-La Mancha

Mercado parado en el que se realizan muy pocas operaciones. Se prevé que esta situación se alargue, al igual que la alerta por el COVID-19, por lo que se repiten las cotizaciones, con el virgen a 2.100 €/t.; y el virgen extra, a 2.250 €/t.

Tarragona y Lérida

Parálisis en un mercado en el que se realizan escasas operaciones. El precio varía en función de la calidad del AOVE, situándose el frutado con DOP Les Garrigues a 2.350 €/t.; y el dulce, a 2.250 €/t.

Extremadura

Otra semana tranquila, más aún si cabe, debido a la situación actual. El mercado se encuentra operando puntualmente según necesidad por las dos partes. En este sentido, el lampante se establece a 1.700/1.750 €/t.; el virgen, a 1.850/1.900 €/t.; y el virgen extra, a 2.000/2.400 €/t.

Valencia

Mercado muy parado a la espera de conocer cómo se desarrollarán los próximos días y de las consecuencias que esta situación tendrá a corto y medio plazo. En este contexto, el lampante se sitúa a 1.800 €/t.; el virgen, a 1.850 €/t.; el refinado, a 1.800 €/t.; y el virgen extra, a 2.000 €/t.

REGULACIÓN DEL PUNTO DE ALIMENTACIÓN

REGULACIÓN DEL NIVEL DE FASES LÍQUIDAS

VARIABILIDAD DE LOS GIROS DEL SINFIN

REDUCE SIGNIFICATIVAMENTE EL CONSUMO DE AGUA



DECANTER SERIE SCORPION

El último paso de la evolución de la gama de Decanter Pieralisi, **capacidad sumamente elevada y rendimientos excelentes.**

GRUPPO
PIERALISI
INNOVADORES POR PASIÓN

www.pieralisi.com



#ESTEVIRUSLOPARAMOS también desde el sector oleícola

La reunión extraordinaria del Consejo de Ministros celebrada este sábado oficializó la declaración del estado de alarma adelantada la víspera por el presidente del Gobierno, Pedro Sánchez. Las almazaras, cooperativas, envasadores y demás empresas del sector intentan adaptarse, con medidas a contrarreloj, a estos tiempos adversos. Desde Grupo Editorial Mercacei estamos con ellos, con vosotros, porque este virus sólo podemos pararlo con unión, solidaridad, responsabilidad, respetando las indicaciones de las autoridades sanitarias... e información. Las horas, días y semanas que se avecinan no serán fáciles pero nosotros vamos a poner todos los medios posibles para acompañaros y manteneros informados.

Contagio, Epidemia, Exterminio, Soy Leyenda, Guerra Mundial Z... Hasta ahora veíamos todas esas películas desde la lejanía y el escepticismo. Sabíamos que eran producto de la ciencia ficción, guiones inventados para entretenernos un sábado en la reposada sobremesa de nuestro hogar. Nada nos hacía presagiar que llegaría el día en el que nos tendríamos que plantear de verdad una cuarentena recluidos en casa.

Según los expertos, mientras que las víctimas de COVID-19 aumentan y la economía global se resiente gravemente a su paso, los mercados del aceite de oliva se han visto afectados, aunque siguen avanzando a un ritmo relativamente normal, sin que nadie pueda predecir el resultado. Italia es el país europeo más afectado, prácticamente la totalidad de su población permanece en cuarentena, algo que inevitablemente afecta al transporte de productos como el aceite de oliva. España, de lejos, le sigue los pasos. A pesar de todos los obstáculos más evidentes, las exportaciones intracomunitarias de la UE parecen continuar sin alteraciones importantes, sobre todo debido a la tendencia de acelerar las ventas, empujando stocks por temor a lo que podría suceder al día siguiente. Y no es de extrañar, en el contexto actual en un día cambia todo.

Lo que parecía improbable hace unos días, se ha convertido en una realidad. Los españoles, por fin, nos hemos quedado en casa, pero nos ha costado. Decía Manuel Vilas, en su columna del diario *El País*, que todavía no hemos sucumbido en ex-

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com
Tel.: 957 49 85 90 // Fax: 957 24 51 55

ceso a la alarma. A lo mejor es que el español tiene un instinto tan secreto como sabio que le hace inmune al terror. “Porque el terror es siempre la peor peste”, concluía.

Puede que sea verdad, puede que ya no sepamos diferenciar entre la realidad y la ficción. ¡Y es que ni con una alarma sanitaria como es el maldito COVID-19 suben las ventas de aceite de oliva! Se agotan por minutos el

arroz, la pasta, las latas de legumbres... pero el AOVE no parece ser de primera -ni de segunda- necesidad. Puestos así, sólo nos queda mantener la calma y esperar a ver qué ocurre. Porque asistir al cierre temporal de almazaras, cooperativas, envasadoras y demás empresas de nuestro sector es una desgracia que no sólo nunca imaginamos, sino que traerá consigo graves consecuencias económicas a largo plazo, una vez que la curva de infectados comience a descender.

Desde Grupo Editorial Mercacei queremos poner a disposición de los profesionales olivares y envasadores todos nuestros soportes para transmitir un mensaje de apoyo al sector. Debemos recordar que ahora, más que nunca, la agricultura, la industria alimentaria y la distribución son vitales para nuestra sociedad. Nosotros vamos a seguir desempeñando nuestra labor informativa con rigor y profesionalidad, pero también con responsabilidad, poniendo en valor una vez más el papel que juega el sector agroalimentario en general, y el oleícola en particular, como palanca de apoyo para el conjunto de la sociedad en estos días.

Esperamos que, durante la cuarentena, dispongáis de buenos vírgenes extra en vuestra despensa. No hay nada más triste que un aislamiento sin la verbera de sabores y de bondades saludables de este alimento.

Mucho ánimo a todos nuestros suscriptores, lectores, anunciantes y amigos del sector. Nos unimos al llamamiento realizado desde el gobierno con uno propio: #ESTEVIRUSLOPARAMOSTAMBIENDESDELSECTOROLEICOLA





Los consumidores españoles hicieron acopio de aceite de oliva en la última semana de febrero ante la amenaza del coronavirus

Del 2 al 8 de marzo el efecto del COVID-19 se dejó notar por segunda semana consecutiva en las ventas en gran consumo, que aumentaron un 8,4% respecto a las del mismo período del año anterior, según datos de Nielsen, que apunta que el crecimiento del aceite de oliva en la última semana de febrero fue del 5,1%, mientras que en la primera semana de marzo fue del 0,9%.

“Parece que los españoles comenzamos a abastecernos de aceite en la primera semana de crisis y en la segunda ese alto volumen de compras se ha frenado ligeramente”, han señalado a Mercacei desde Nielsen, que han asegurado que “aparte de que la semana 10 ha registrado unos crecimientos muy fuertes pero algo menos potentes que en la previa, el aceite es un producto duradero, de menor rotación que otros y no es un alimento en sí mismo, como el arroz o la pasta, sino que es un condimento, un producto que nos ayuda a cocinar”.

Según los datos de la consultora, la principal novedad durante el periodo comprendido entre el 2 y el 8 de marzo, respecto a la semana anterior, fue que, en esta ocasión, los productos frescos crecieron más (9,5%)

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92

Intermediación de Aceites de Oliva
Nuestra estrategia la confianza

ACEITES TUCCITANOS

T. 953 301100 - info@aceitestuccitanos.com

que la alimentación envasada (8%). En concreto, destacó el comportamiento de la carne, por lo que se deduce que entra ya en escena el congelador.

Los productos con crecimientos más notorios fueron las legumbres (+31%), el arroz y la pasta (+20%), las sopas y deshidratados (+19%), las conservas (+12%), el azúcar y los edulcorantes (+11%) y los aditivos de cocina (11%).

Nielsen ha apuntado que tan importante fue

llenar la despensa como surtirse de productos de limpieza y cuidado personal. Los termómetros clínicos (+262%) y el jabón de mano fueron los más demandados (+166%), pero no se quedaron atrás los artículos de botiquín (+63%), las toallitas corporales (+49%) y los pañuelos y tissues (+22%)

Asimismo, la consultora ha subrayado el auge de las compras *on line* entre el 2 y el 8 de marzo, en comparación con la misma semana del año anterior, ya que las ventas en este formato se incrementaron un 39,3%, siguiendo la estela de los días previos cuando también creció a doble dígito.



INDUSTRIAS DE LA ROSA

MAQUINARIA OLEÍCOLA

ALMAZARAS, MICROALMAZARAS, CALDERAS DE BIOMASA E INSTALACIONES DE CALEFACCIÓN

AUTOVÍA DE ANDALUCÍA, Km. 358 • Apdo. de Correos, 17
Tlf. 957 160 034 Fax 957 160 450
4600 MONTORO (Córdoba)
www.industriasdelarosa.com
industriasdelarosa@industriasdelarosa.com



Caldera de Biomasa



Termobatidora



Bomba mecánica





Conjunto Batidora con Molino para Molturación por Lotes

ALMAZARA MÓVIL ECOLÓGICA



*Aceites de oliva*

		EUROS/T. SEMANA 16/22 mar. '20 (Cierre día 11 marzo '20)	EUROS/T. SEMANA 23/29 mar. '20 (Cierre día 18 marzo '20)
JAÉN	ANDALUCÍA		
	Lampante, base 1º	€t. 1.750	€t. 1.750
	Virgen	1.850/1.900	1.850/1.900
	Virgen extra	2.000/2.150	2.000/2.150
CÓRDOBA	Refinado	1.750	1.750
	Lampante, base 1º	1.750	1.750
	Virgen	1.850/1.900	1.850/1.900
	Virgen extra	2.000/2.150	2.000/2.150
SEVILLA	Refinado	1.800	1.800
	Lampante, base 1º	1.750	1.750
	Virgen	1.850/1.950	1.850/1.950
	Virgen extra	2.150/2.400	2.150/2.400
GRANADA	Refinado	1.750	1.750
	Lampante, base 1º	1.750	1.750
	Virgen	1.850/1.900	1.850/1.900
MÁLAGA	Virgen extra	2.000/2.150	2.000/2.150
	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
ARAGÓN	Virgen extra	2.100/2.150	2.100/2.150
	ARAGÓN		
TOLEDO	Virgen extra (DOP Bajo Aragón)	Sin oper.	Sin oper.
	CASTILLA-LA MANCHA		
LÉRIDA	Virgen	2.100	2.100
	Virgen extra	2.250	2.250
TARRAGONA	Virgen extra (DOP Garrigues) frutado	Sin oper.	2.350
	Virgen extra (DOP Garrigues) dulce	Sin oper.	2.250
ALICANTE	Virgen extra (DOP Siurana) frutado	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra (DOP Siurana) dulce	Sin oper.	Sin oper.
	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	1.800	1.800
BADAJOZ	Virgen	1.850	1.850
	Virgen extra	2.000	2.000
	Refinado	1.800	1.800
	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	1.750	1.700/1.750
	Virgen	1.850/1.900	1.850/1.900
	Virgen extra	2.000/2.400	2.000/2.400

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

Grupo
AGROISA

INMECAL ITB
IntecBio



CDTI

Centro para el
Desarrollo
Tecnológico
Industrial

PYME INNOVADORA



AGROISA.COM | info@agroisa.com

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

agroisa

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto



agroisa.com



Aceites de orujo

EUROS/T. SEMANA 16/22 mar. '20 (Cierre día 11 marzo '20) EUROS/T. SEMANA 23/29 mar. '20 (Cierre día 18 marzo '20)

SEVILLA	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
	Refinable, base 10°	700	700
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	1.000	1.000

Aceites de semillas

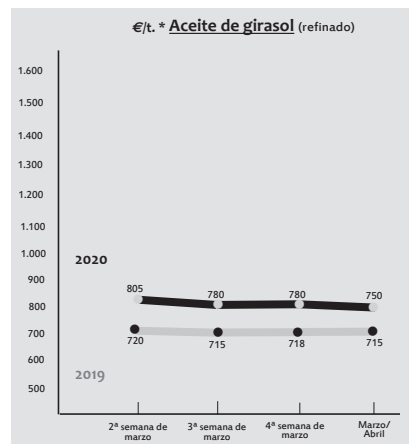
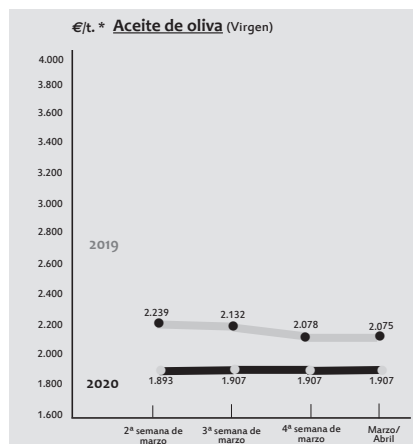
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)		
	Crudo	s/c	s/c
	Refinado	780	750
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	813	813
	Refinado	865	865
	ACEITE DE SEMILLAS Refinado	780	750

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja	450/460	450/460
Oleínas de orujo	500/550	500/550
Ácidos grasos de oliva (de refino físico)	850/890	850/890

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



EVOOLEUM
WORLD'S TOP100
EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

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

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

		EUROS/T. SEMANA 16/22 mar. '20 (Cierre día 11 marzo '20)	EUROS/T. SEMANA 23/29 mar. '20 (Cierre día 18 marzo '20)
		€/t.	€/t.
MADRID	SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
BARCELONA	SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
	SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	610	610
	SEBO FUNDIDO, Fancy	590	590
	GRASA ANIMAL 3° (origen)	670	670
	GRASA ANIMAL 5° (origen)	660	660
	MANTECA DE CERDO 1°/3° (origen)	815	815
	ACEITE DE COCO (refinado)	995	995
	ACEITE DE LINAZA (refinado)	1.095	1.095
	ACEITE DE MADERA	4.600	4.600
	ACEITE DE RICINO	1.450	1.450
	ACEITE DE PATA DE BUEY	3.810	3.810
	ACEITE DE PESCADO refinado	1.115	1.115
	GLICERINA BIDESTILADA	720	720
	GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	680	680

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados
en aceites, grasas y derivados*

Tel.: 953 254 316 y 953 222 190 - Fax: 953 220 816
Mov.: 619 421 807 y 679 974 110
Avda. de Granada, 1 - 5°D - 23003 - JAÉN
garridohermanoscb@gmail.com



Mercado internacional

EUROS/KG. SEMANA 16/22 mar. '20 (Cierre día 11 marzo '20) EUROS/KG. SEMANA 23/29 mar. '20 (Cierre día 18 marzo '20)

ITALIA

IMPERIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	2,90/4,10	2,90/4,10
ACEITE DE OLIVA refinado	1,85/2,00	1,85/2,00
ACEITE DE ORUJO refinado	s/c	s/c
ACEITE DE CACAHUETE refinado	s/c	s/c
ACEITE DE GIRASOL refinado	s/c	s/c
ACEITE DE MAÍZ refinado	s/c	s/c
ACEITE DE SOJA refinado	s/c	s/c

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

NORTE DE PUGLIA & CALABRIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	2,90/3,00	2,90/3,00
ACEITE DE OLIVA refinado	1,90	1,90
ACEITE DE ORUJO refinado	1,05	1,05
ACEITE DE GIRASOL refinado	0,91	0,91
ACEITE DE MAÍZ refinado	1,30	1,30
ACEITE DE SOJA refinado	0,83	0,83
ACEITE DE CACAHUETE refinado	1,78	1,78

SUR DE PUGLIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,05	3,05
ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c
ACEITE DE OLIVA refinado	1,65/1,70	1,65/1,70

TÚNEZ

MARRUECOS

TURQUÍA

GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	1,85/2,00	1,85/2,00
ACEITE DE OLIVA virgen extra	2,50/2,60	2,50/2,60
ACEITE DE OLIVA refinado	1,68/1,74	1,68/1,74
ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	s/c	s/c
ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso	2,28/2,40	2,28/2,40

(Precios facilitados por Olio Oficina Magazine)

PRECIOS DEL SEGURO DE CAMBIO (18 de marzo de 2020)

(Prima que se paga sobre el cambio del día)

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

Euro

Peseta	166,386
Lira italiana	1.936,270
Escudo portugués	200,482
Dracma griego	340,750
Florín	2,204
Dólar	1,087
Dólar Canadá	1,446
Yen japonés	120,13
Corona sueca	10,581
Corona checa	25,344
Libra esterlina	0,841
Franco suizo	1,060



Empresas

Verallia producirá el envase de AOVE ganador de su concurso de diseño

El Concurso de Vidrio y Creación de Verallia llega a su séptima edición en España, en una convocatoria conjunta con Portugal en la que participan ocho escuelas españolas y ocho lusas. El objetivo es crear un modelo de botella de AOVE estándar que pueda ser usado por muchos envasadores, por lo que para ello debe diferenciarse a través de las etiquetas y del packaging.

La séptima edición del Concurso de Diseño de Verallia introduce como novedad la producción del envase ganador y la temática elegida redonda de nuevo en su producto estrella: el aceite de oliva.

La idea es conseguir un diseño con el que Verallia pueda producir una botella estándar y que, gracias al etiquetado personalizado de cada cliente, pueda utilizarse para envasar diferentes tipos de aceite. Un envase que se va a producir y va a formar parte del portfolio de Verallia. En definitiva, un diseño que se va a comercializar en el mercado.

Éste es el desafío que Verallia lanza a los estudiantes de Diseño en su VII edi-

ción: un diseño con el que la empresa pueda producir una botella estándar y que, gracias al etiquetado personalizado de cada cliente, pueda utilizarse para envasar diferentes tipos de aceite.

El jurado estará formado esta edición por clientes y estudios de diseño de ambos países que, junto al equipo directivo de Verallia, elegirán los ganadores en una reunión que tendrá lugar en Madrid el 23 de junio.

Verallia otorgará 2.500 euros al mejor proyecto, al tiempo que producirá y comercializará el envase galardonado. Se concede también un segundo premio, valorado en 1.300 euros, y un tercero, de 900 euros. Como en ediciones pasadas, el público tendrá la opción de votar a su diseño favorito en el perfil de Verallia en Facebook. El proyecto más votado recibirá el Premio de Facebook, dotado con 300 euros. La entrega de premios se hará el 3 de julio en Azuqueca de Henares (Guadalajara).

Además, el ganador del concurso representará a España en la segunda Gran Final Internacional, que tendrá lugar en París en el segundo semestre del año.

FINIBUS

COMERCIO DE
ACEITE DE OLIVA
Y DERIVADOS

MIGUEL S. VERDASCO
CORREDOR

Móvil 0034 659 920 608
miguel@finibus.es

MATERIAS PRIMAS PARA

piensos compuestos

HARINAS	PRECIOS
	€/t.
Harina de soja (s. fábrica)	334
Harina de girasol (integ.) (abril).....	167
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).....	s/c
	Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú	s/c
Harina de soja (Buenos Aires) (Precios cif Rotterdam)	s/c
CEREALES	PRECIOS
(Estos precios son en origen)	€/t.
Maíz	174
Trigo panificable	208
Trigo forrajero (puerto destino)	201
Cebada cervecera	178
Cebada dos carreras	178
Colza (puerto destino)	225
Guisantes	220
Centeno	s/c
Harina de girasol (pellets)	172
Harina de girasol (alto proteico)	215

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **867,75** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **867,75**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Harina de soja: **295,90** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **295,90**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Aceite de soja: Cerraba a **27,53** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de **27,53**.

◆ Precios: Futuros mayo.

Maíz: Terminó la semana a **379,25** centavos/bushel, habiendo comenzado a **379,25**.

◆ Precios: Futuros marzo.



El aceite de oliva español, líder en Filipinas, por delante del italiano



Las exportaciones agroalimentarias y pesqueras de España a Filipinas alcanzaron en 2019 un valor récord de 321,68 millones de euros, lo que supone un crecimiento respecto a 2018 del 13,3% y la consolidación de su tendencia alcista de los últimos años, según recoge el Boletín de Noticias del Exterior del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Con estas cifras, Filipinas se situó en 2019 como 11º país de destino de las exportaciones españolas de estos productos a terceros países, posición a la que ha ascendido

notablemente en años recientes (en 2010 representaba el destino 34º).

El tercer capítulo en importancia económica está representado por las grasas y aceites, con 4.717 toneladas exportadas por valor de 10,94 millones de euros, tratándose en su mayoría de aceite de oliva, con 2.139 toneladas por valor de 6,89 millones de euros, y de aceite de orujo de oliva, con 1.299 toneladas por valor de 2,17 millones de euros.

Según un estudio de ICEX España Exportación e Inversiones, el aceite de oliva español goza de una imagen de calidad en el mercado filipino, por delante del de origen italiano. En este sentido, el producto español tiene una ventaja competitiva respecto al resto de países productores debido a los lazos históricos existentes entre los dos países que hacen que la gastronomía filipi-

na esté muy influenciada por la española.

En particular, el aceite español es reconocido como de gran calidad y es el más demandado, siendo España proveedor líder en volumen y en valor tanto de aceite de oliva virgen como refinado.

Además, el aumento de la clase media y alta en Filipinas, el crecimiento de su población y el creciente interés por los productos alimentarios con propiedades positivas para la salud harán que la cifra de potenciales consumidores de aceite de oliva sea cada vez más elevada. Todo ello, según este organismo, unido a que el mercado se encuentra en fase de crecimiento y a que no existe producción de aceite de oliva en el país ni en la región, anuncia muy buenas perspectivas para los exportadores en los próximos años.

LOCALIZADA CON

eco
living
IBERIA

IFEMA, Feria de Madrid

organic
wine
IBERIA
IFEMA, Feria de Madrid

organic
food
IBERIA

IFEMA, Feria de Madrid
3-4 junio 2020

La feria internacional imprescindible
para profesionales del sector ecológico
Ecológico. Porque te importa.

@FoodIberia

Organic Food Iberia

Organic Food Iberia

@organicfoodiberia

Socializa con nosotros:
Busca Organic Food Iberia
#OFI2020

Organic Food Iberia tendrá lugar los días 3 y 4 de junio de 2020 en IFEMA, Feria de Madrid
Descubre más información en www.organicfoodiberia.com

PATROCINADOR PREMIER: ecovalia

ORGANIZADO POR:

diversified
COMMUNICATIONS • UK

IFEMA
Feria de Madrid



ANÁLISIS



Anisol

ANALIZADORES NIR
DE HUMEDAD
Y GRASA EN PULPA
DE ACEITUNA

www.anisol.es
913 528 307

Nuevos SpectraAlyzer 2.0 Olivas

Rendimiento, acidez
grasa, extracto seco

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



AxFLOW

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



tecnilab
tecnología analítica



Tel.: 949 335 460
NIT38 Olive Analyzer

Análisis rápido de
rendimiento graso
en aceituna

www.tecnilab.es Renting Coste 0

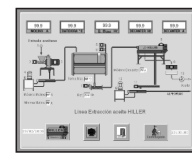
AUTOMATIZACIÓN/ELECTRICIDAD

SISTEMAS ELÉCTRICOS MORENO, S.L.

• Automatismos y cuadros
eléctricos

• Automatización de bodega
y trazabilidad automática
en la almazara



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

BOMBAS

**BOMBAS
TRIEF**

Bombas de aletas de
desplazamiento positivo para
aceites vegetales



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

**La experiencia marca
la diferencia**



González y París

Bombas transportadoras de alpeorjujo
Separadoras de pulpa y hueso
Despalladoras de aceitunas

Bombas sumergibles para alpeorjujo
Transportadores neumáticos para huesos
Vibradores de olivos

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

DEPÓSITOS INOX.



AMAZANO
Flottweg
Separation Technology

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

www.caldereriamanzano.net

ENVASES/ENVASADO

Codi - Pack
Marcaje y Codificación, S.L.



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

Únicos Fabricantes Especializados en
el Envasado de Aceites desde 1962



ifamensa
INDUSTRIAS DE FABRICACIÓN DE MÁQUINAS ENVASADORAS, S.L.

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



EXTRACCIÓN



HILLER
**centrifugación
alemana**

PLANTAS DE EXTRACCIÓN
DE ACEITE DE OLIVA

953 281 584 SERVICIO TÉCNICO
957 160 851

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

www.centrifugacionalemana.com



Palacín

www.jpalacin.com

Info: +34 953 757 112 - Úbeda - Jaén



**Ingeniería para un
mundo mejor**

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

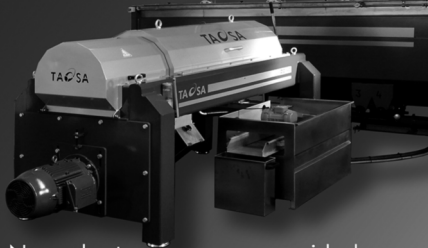
Miles de almazaras de los cinco
continentes confían en los equipos
industriales de GEA Iberia para la
elaboración de aceite de oliva. Fiabilidad
y tecnología alemanas y asistencia técnica
cercana y eficiente.

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



GEA engineering for
a better world gea.com

FÁBRICA Y ALMACÉN
Avda Vicente Piornogorda nº 12
14350 BAENA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: tacsal@tacsal.com



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

FILTRACIÓN



GARRIDO MONTERO REPRESENTACIONES, S.L.

Compra-Venta, Alquiler y Reparación de Maquinaria para Bodegas y Almazaras

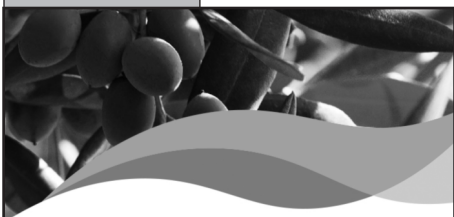
FILTROS ABRILLANTADORES PARA PLACAS DE CELULOSA DE 40x40 PARA ACEITES Y VINOS, DESDE 20 HASTA 100 PLACAS



Tel.: 678 531 111

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

LABORATORIOS



Expertos en análisis de aceites y grasas



www.laboratorioagrama.com

LABORATORIO DE ANALISIS DE PLAGUICIDAS, HERBICIDAS, ETC.

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

LABORATORIOS ENOQUISA

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

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



LABORATORIO DE ANÁLISIS

Espejo
Fundado en 1944
Especializados en análisis de grasas y aceites

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

LABORATORIO



A Tentamus Company

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

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

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

PATIO



AGRINACO Tecnología de futuro



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

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

PESAJE



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



AVANCE, SEGURIDAD Y COMPROMISO



INGENIERÍA, METROLOGÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

SOFTWARE

“Gestión de explotaciones agrícolas y cuadernos de campo.”



Desarrollado por PROSUR
www.agrocuaderno.com



VIVEROS/CAMPO



Especialistas en Recolección



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

La evolución está en nuestro ADN
Tecnología avanzada para su recepción de aceituna y tratamiento de hueso.



INGENIERÍA Y DESARROLLO AGRO-INDUSTRIAL, S.A.

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



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

METEGAL

Pesaje conforme a METROLOGÍA LEGAL

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



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

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



Económicos y muy rentables



Infórmate

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



¿Pueden trabajar los olivares en el campo ante la situación generada por el coronavirus?

Tras decretarse el estado de alarma en España a causa del coronavirus han sido muchas las dudas que se han generado entre los trabajadores del campo. Así, las organizaciones agrarias han aclarado las cuestiones planteadas por los agricultores ante esta situación.

En concreto, COAG-Jaén ha informado de que desde la Subdelegación del Gobierno en Jaén han aclarado las dudas suscitadas por esta organización y que a su vez habían planteado los asociados.

Así, ¿se puede ir a trabajar al campo? Sí. Respetando en el lugar donde se realicen las labores, las debidas distancias, si se trabaja con otras personas.

En cuanto a los vehículos agrícolas, la organización ha señalado que se aconseja ir una sola persona en el vehículo. Si el trabajador no contase con carné de conducir, pueden viajar respetando el 50% del aforo. Es decir, en vehículos de cinco plazas, solo dos personas, una delante y otra detrás respetando la distancia de seguridad. En los de siete plazas, tres personas.

En el caso de viajar más de una persona en el vehículo, además se deben de extremar las medidas de seguridad, como taparse la boca con la parte interior del codo al estornudar o toser, guantes...

Asimismo, según ha precisado Asaja-Jaén, no existe obligación legal de llevar ningún tipo de documento justificativo (salvoconducto) para acudir a la explotación. Y es muy importante extremar la higiene personal (lavado frecuente de manos), de los equipos de trabajo y transporte, y del correcto uso de los Equipos de Protección Individual (EPIs).

Respecto a las cooperativas, COAG-Jaén ha precisado que las secciones de venta de fitosanitarios y aceite pueden estar abiertas al público porque no se consideran comercios al por menor, sino al por mayor; siempre con las debidas precauciones, la máxima distancia posible, dando citas para que se retiren los fitosanitarios y no se concentre la gente.

Desde Asaja-Almería han destacado que se debe informar a los trabajadores de las obligaciones a seguir y de los protocolos necesari-

os en el trabajo, desplazamientos y tiempos de descanso para evitar aglomeraciones o grupos de personas. “Se trata de realizar pequeños cambios en la actividad diaria pero que dada la situación excepcional se deben seguir a rajatabla”, han resaltado.

Por su parte, UPA-Andalucía ha instado a los agricultores a que sean muy precavidos, tanto durante los trayectos al lugar de trabajo, como durante el desempeño del mismo. Así, les ha recomendado que procuren siempre una distancia de seguridad, que tomen las medidas higiénicas adecuadas, que eviten el contacto físico y que hagan uso de mascarillas o pañuelos a modo de banderola para proteger las vías respiratorias, guantes, gel desinfectante, etc. A este respecto, ha pedido a los empresarios agrarios que, en la medida de lo posible, faciliten este material preventivo a los trabajadores.

A su vez, Asaja-Córdoba ha publicado un documento con las indicaciones a tener en cuenta por el sector agrario en el ejercicio de su actividad ante esta situación y que se puede consultar en su página web.

Última hora de la EFSA: no hay pruebas de que los alimentos sean una vía de transmisión del COVID19

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) está realizando un estrecho seguimiento del brote de la enfermedad del coronavirus, que está afectando a un gran número de países de todo el mundo. En la actualidad, según este organismo, no hay pruebas de que los alimentos puedan ser una fuente o una vía de transmisión probable del virus.

“Las experiencias de anteriores brotes de coronavirus afines, como el coronavirus causante del síndrome respiratorio agudo grave (SARS-CoV) o el coronavirus causante del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV), indican que no se produjo transmisión a través del consumo de alimentos. Actualmen-

te no hay pruebas que sugieran que este coronavirus sea diferente en ese sentido”, ha afirmado Marga Hugas, científica jefa de la EFSA.

Este organismo ha señalado que el Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades (ECDC) ha declarado que, si bien la fuente de la infección inicial en China fue algún animal, el virus se está propagando ahora entre las personas, especialmente al inhalar las gotitas presentes en el aire cuando una persona tose, estornuda o exhala.

Los científicos y las autoridades de todo el mundo están realizando un seguimiento de la propagación del virus y no se ha informado de ningún caso de transmisión a través

de alimentos. Por ello, la EFSA no interviene actualmente en la respuesta a los brotes de COVID-19, si bien “estamos pendientes de la bibliografía científica, en caso de que pueda aparecer información nueva y relevante”.

En relación con la seguridad de los alimentos, la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha publicado recomendaciones para la prevención, que también incluyen asesoramiento sobre el mantenimiento de buenas prácticas higiénicas durante la preparación y la manipulación de los alimentos, como lavarse las manos, cocinar bien la carne y evitar la posible contaminación cruzada entre alimentos cocinados y no cocinados.



Las cooperativas andaluzas trabajan a destajo para garantizar los pedidos de aceite de oliva

Ante la crisis sanitaria provocada por el COVID-19 y la creciente preocupación que se ha despertado en la sociedad por el abastecimiento de alimentos, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía ha hecho un llamamiento a la calma y garantiza la normalidad del suministro. Este objetivo se está logrando gracias al esfuerzo que realizan las 660 cooperativas federadas y los más de 285.700 agricultores asociados que siguen produciendo alimentos de calidad y con seguridad alimentaria. La organización ha asegurado que gran parte de las cooperativas oleícolas y de aceituna de mesa -en las que se concentra más del 70% de la producción regional- han tenido que trabajar durante las 24 horas del día para surtir a los clientes nacionales e internacionales, que no dejan de realizar pedidos.

Cooperativas ha explicado que en estos días muchas de las empresas federadas se han visto obligadas a doblar turnos e introducir cambios en su sistema habitual de trabajo para servir sin incidencias los productos agroalimentarios a la distribución.

La organización ha señalado que a pesar del ejemplo que están dando las empresas federadas para atender al mercado -siempre cumpliendo las recomendaciones de las autoridades, y ante el presumible cierre de fronteras- ha demandado a Bruselas que se garantice el libre tránsito de mercancías agroalimentarias entre los Estados Miembros y ha pedido al Gobierno central que se refuerce la actividad en los puertos españoles para poder cumplir con los pedidos.

Por otro lado, la federación ha solicitado al Ejecutivo una solución para la entrada de contingentes de mano de obra extranjeros, claves para garantizar el normal funcionamiento de las campañas de recolección y, por tanto, esenciales para salvaguardar el suministro de alimentos.

Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía ha querido poner en valor el trabajo de agricultores, ganaderos, cooperati-

DAVID
PÉREZ CASTAÑEDA
INTERMEDIACIÓN DE
ACEITES DE OLIVA A GRANEL
Agente Comercial Colegiado nº 1018
C/ Julio Romero de Torres, 59
14800-Priego de Córdoba
(E) 675 93 55 27
davidperezcastaneda@gmail.com
www.davidperezcastañeda.com

vas y sector agroalimentario en su conjunto. “Momentos, los actuales, en los que dos sectores se revelan imprescindibles, el sanitario y el alimentario, sin olvidar las fuerzas de seguridad tan necesarias para mantener el orden y garantizar el cumplimiento de las medidas adoptadas por el Gobierno”, ha destacado.

Precisamente, y en línea con lo ratificado por la Administración nacional, la organización ha recordado que los productos de primera necesidad, como son los alimentos, no están afectados por problemas de movilidad; ni ellos, ni las empresas que los producen y transforman, tales como las cooperativas. Lo que sí se ha hecho, siguiendo estrictamente las recomendaciones sanitarias, es extremar las medidas de protección e higiene, con el fin de evitar contagios entre trabajadores y continuar garantizando los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria al consumidor, así como el abastecimiento.

Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía se ha sumado al llamamiento del Ministerio de Agricultura para pedir responsabilidad ante la excepcionalidad, ha insistido en que el suministro está garantizado y ha instado a todos los andaluces a consumir con “normalidad” para evitar complicaciones innecesarias como las que se están produciendo estos días: incremento exponencial de la actividad en la producción e industria alimen-

taria y desabastecimientos puntuales en mercados y supermercados que, a su juicio, añaden mayor alarmismo a la situación.

FIAB garantiza el abastecimiento de alimentos

Por su parte, la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), compuesta por 45 asociaciones sectoriales, ha reiterado su compromiso con los ciudadanos y, asumiendo todas las recomendaciones de las autoridades sanitarias, sigue trabajando para continuar con la producción y el habitual suministro de productos.

Asimismo, FIAB ha trasladado su reconocimiento a productores, transportistas y distribuidores, en definitiva, a todos los componentes de la cadena alimentaria, por su dedicación y entrega en esta situación provocada por el COVID-19; y ha expresado su profundo agradecimiento a todo el personal sanitario por su compromiso e incansable trabajo.

Recomendaciones de Andalucía

Por otro lado, la consejera andaluza de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo, mantuvo el pasado 13 de marzo una reunión de trabajo, por videoconferencia, con representantes del sector agroalimentario andaluz para analizar posibles efectos de la situación sanitaria actual en relación a la producción de alimentos.

Entre otras medidas acordadas con el sector, Crespo anunció la creación de un documento con “recomendaciones al sector”, incluyendo referencias dirigidas tanto a los productores primarios (agricultores, ganaderos y pescadores) como a las empresas agroalimentarias de la Comunidad Autónoma. Para la puesta en común y aportación de información adicional, se emplearán en todo momento medios digitales en consonancia con las recomendaciones trasladadas por el propio presidente de la Junta de Andalucía, Juanma Moreno.



España se alza con ocho galardones en el Premio Mario Solinas

El Consejo Oleícola Internacional (COI) acaba de fallar el Premio Mario Solinas, en el que han sido galardonados ocho AOVes españoles en sus diferentes categorías. Además de zumos españoles, en esta edición han sido reconocidos vírgenes extra procedentes de China, Australia, Marruecos y Túnez.

A esta edición del Premio a la Calidad del COI convocado por este organismo en junio de 2019, se presentaron al concurso un total de 157 aceites procedentes de España (77),

Portugal (32), Marruecos (17), Túnez (11), Argelia (5), Italia (4), Grecia (2), Argentina (2), China (2), Australia (1), Brasil (1), Croacia (1), Irán (1) y Turquía (1).

Los ganadores podrán mencionar el premio obtenido en la etiqueta del aceite de oliva virgen extra del lote al que pertenezca la muestra premiada, mediante un logo entregado por la Secretaría Ejecutiva al ganador que así lo solicite, de conformidad con las bases del concurso.

Galardonados (según el listado hecho público por el COI):

Primer Premio

- **Verde Intenso:** S.C.A. Ntra. Sra. de los Remedios, Oro de Cánava, de Jimena (Jaén, España)
- **Verde Medio:** Yihai Kerry Investments Co.Ltd, Olivoila, de Shangai (China)
- **Verde Ligero:** Sociedad Cooperativa Andaluza San Sebastián, de Guadalcanal (Sevilla, España)
- **Maduro:** Olis Solé, Mas Tarrés, de Montroig del Campo (Tarragona, España)
- **Hemisferio Sur:** Cobram Estate, de Murray (Australia)

Segundo Premio

- **Verde Intenso:** S.C.A. Agrícola de Bailén Virgen de la Zocueca-Picalia, de Bailén (Jaén, España)
- **Verde Medio:** Les Conserves de Meknès, Olea Food, S.A., de Meknès (Marruecos)
- **Verde Ligero:** Casa Juncal-Oro Bailén, de Villanueva de la Reina (Jaén, España)
- **Maduro:** Huilerie Bechir Jarraya-Mateur (Túnez)

Tercer Premio

- **Verde Intenso:** Almazaras de la Subbética, Carcabuey (Córdoba, España)
- **Verde Medio:** S.C.O. de Valdepeñas, Colival-Valdepeñas (Ciudad Real, España)
- **Verde Ligero:** Oleomorillo, Basilippo, de El Viso del Alcor (Sevilla, España)
- **Maduro:** Olivko-Tunis (Túnez)

Finalistas

Verde Intenso

- 1º Aceites Perales de Baeza-Pradolivo-C.B., de Baeza (Jaén, España)
- 2º Hispasur Aceites, de Priego de Córdoba (Córdoba, España)
- 3º El Labrador, SAT 8064, de Fuente la Piedra (Málaga, España)

Verde Medio

- 1º Manuel Molina Muñoz e Hijos, de Almedinilla (Córdoba, España)
- 2º Sovena Portugal Consumer Goods-Algés (Portugal)
- 3º SAOV Sociedade Agrícola Ouro Vegetal, Lda.-Alferrarede (Abrantes, Portugal)

Verde Ligero

- 1º Aceites Olivar del Valle-Bolaños (Ciudad Real, España)
- 2º Compagnie Générale des Industries Alimentaires, COGIA-Sousse (Túnez)
- 3º Entre Caminos Selección, Escalera Álvarez, SAT-La Roda de Andalucía (Sevilla, España)

Maduro

- 1º Domaine Fendri, de Sfax (Túnez)
- 2º Quinta do Crasto-Sabrosa (Vila Real, Portugal)
- 3º Agrícola la Maja, de Mendavia (Navarra, España)

El Copa-Cogeca pone en marcha el premio a la innovación para las agricultoras y las cooperativas agrarias

El Copa-Cogeca, entidad que representa a los agricultores y cooperativas de la UE, ha lanzado dos convocatorias de presentación de candidaturas para la sexta edición del Premio a la Innovación para las Agricultoras y la quinta edición del Premio Europeo a la Innovación de las Cooperativas Agrarias.

En concreto, el Premio a la Innovación para las Agricultoras se asignará a un proyecto innovador mostrando el papel clave de las mujeres para el futuro de la agricultura y de las zonas rurales. Desde su creación, cada edición del premio se dedica a un tema específico y este año no será diferente, ya que 2020 será el año del Pacto Verde, por lo que se ha escogido como tema “*Las agricultoras al frente de la innovación climática*”. La acción por el clima puede adoptar varias formas en las explotaciones y el Copa-Cogeca desearía reconocer los cambios puestos en marcha por las agricultoras así como su impacto positivo (económico, social, medioambiental) sobre las zonas rurales.

Por su parte, el Premio Europeo a la Innovación de las Cooperativas Agrarias reconoce la innovación y la excelencia de primer nivel en los sectores agroalimentario, pesquero y forestal. La edición de 2020 se centrará en la innovación orientada a la sostenibilidad y, por tanto, en la creación de productos y servicios, nichos de mercado, procesos y modelos empresariales nuevos impulsados por objetivos económicos, sociales o medioambientales. El galardón se concederá a las cooperativas agrarias europeas con los proyectos más innovadores que contribuyan de una manera significativa a la creación de valor económico, social y medioambiental.

Una Ventana al Futuro de la Olivicultura



XXX

Feria del
OLIVO
MONTORO

DEL 13 AL 16 DE MAYO DE 2020

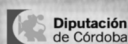
www.feriadelolivo.es

ORGANIZA:



EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE MONTORO

PATROCINA:



COLABORA:





"Virtus Olei", un programa de CEQ Italia para promocionar el AOVE en EEUU, China y Corea del Sur

El Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità (CEQ Italia) ha anunciado una licitación a través de un procedimiento competitivo abierto para la selección de un organismo que ejecute las actividades de información y promoción del aceite de oliva virgen extra en Estados Unidos, China y Corea del Sur que llevará a cabo esta entidad en el marco del programa "Virtus Olei".

Este programa trienal (2021-2023), en caso de aprobación, será cofinanciado por la Comisión Europea y el inicio de las relaciones contractuales con el organismo ejecutor que desarrolle las actividades de "Virtus Olei" está sujeto a dicha aprobación.

Los objetivos de esta iniciativa son mejorar la competitividad del sector del aceite de oliva virgen extra europeo e italiano y aumentar la conciencia y el consumo de este producto, así como la cuota de mercado del AOVE europeo e italiano en los países objetivo.

En concreto, las actividades deberían centrarse en aumentar la conciencia de los beneficios nutricionales, sensoriales y para la salud de los aceites de oliva vírgenes extra de la más alta calidad, incrementar el valor percibido por el consumidor final y, por lo tanto, la cuota de mercado del producto en Estados Unidos, China y Corea del Sur.

Entre los fines de esta iniciativa también destaca aumentar la percepción del valor del aceite de oliva virgen extra italiano y europeo como alimento de calidad capaz de mejorar el estilo de alimentación, nutricional, sensorial y balance calórico; fortalecer y consolidar la imagen y el posicionamiento de las empresas oleícolas italianas; ampliar el conocimiento de las características organolépticas del producto y sus propiedades; identificar el modelo italiano y europeo de producción de aceitunas como un modelo

altamente confiable en términos de calidad, seguridad y sostenibilidad; y promover aceites de oliva Premium en el mercado de alta gama de los países objetivo.

Asimismo, el programa va dirigido a consumidores de alto poder adquisitivo amantes de la cocina europea e italiana y que son sensibles a las "tendencias"; a quienes les gusta gastar en alimentación; a aquellos que aman o tienen la oportunidad de viajar con frecuencia o se informan a través de canales de comunicación modernos; y a los interesados en conocer y probar recetas nuevas.

Aunque este grupo objetivo descrito es transversal entre países, CEQ Italia cree que hay que tener en cuenta que en Estados Unidos existe un mercado más maduro en el que parte de los consumidores han estado comprando durante algún tiempo y con mayor interés aceite de oliva virgen extra, por lo que en este país se considera útil seguir una estrategia de consolidación del mercado dirigida a introducir la diferenciación de productos.

En China, a su juicio, el mercado del aceite de oliva es más joven que en Estados Unidos; sin embargo, el tamaño del país, la tendencia de crecimiento de su economía y la creciente importancia e influencia del segmento de consumidores acomodado lo convierte en un mercado particularmente prometedor para el crecimiento de este producto.

Finalmente, en el caso de Corea del Sur el producto aún no se conoce bien, pero el país muestra una fuerte vocación por la innovación y sensibilidad hacia los productos de lujo, por lo que, según CEQ Italia, se tratará de combinar los principios de una estrategia de entrada que apunta a la distinción social, con las ventajas objetivas de un producto de alta calidad nutricional e sensorial.

La producción europea de aceite de oliva llegará hasta los 2 millones de t.

La Comisión Europea (CE) prevé que la producción de aceite de oliva en la Unión Europea (UE) sea de 2.001.500 toneladas esta campaña 2019/20 (1.982.500 t. previstas en enero) frente a los 2.263.700 toneladas de la temporada anterior, lo que supone un descenso del 11,58%, según las últimas estimaciones del Ejecutivo comunitario. En el caso de España, Bruselas cifra su producción en 1.230.000 t. (-31,2%).

Por países, los datos de la CE, a marzo de 2020, sitúan la producción de Italia en 359.000 t. (+106,79%), la de Grecia en 265.000 t. (+43,2%); y la de Portugal en 130.000 t. (+29,6%).

En cuanto al comercio, la CE prevé que las exportaciones europeas desciendan un 8,9%, hasta 1.505.900 t., de las que 592.600 t. se dirigirán a terceros países (-8,5%) y 913.000 t. serán intracomunitarias (-9,16%).

En este caso, las ventas al exterior españolas se situarán en 900.400 t. (-13,1%), de las que 598.800 t. serán intracomunitarias (-12%) y 301.600 t. se dirigirán a terceros países (-15,2%).

Por su parte, las importaciones comunitarias de aceite de oliva ascenderán a 1.053.500 toneladas, un 8,41% menos que en 2018/19, de las que 913.500 t. procederán de los Estados Miembros (-9,14%) y 140.000 t. (-3,3%) de terceros países.

Las importaciones españolas se situarán en 120.200 t. (-2,5%), de las que 44.000 t. serán intracomunitarias (+11,6%) y 76.200 t. procederán de terceros países (-9,2%).

Sobre el consumo de aceite de oliva en la UE, la Comisión prevé que se sitúe en 1.572.700 toneladas, un 7,6% más que en la temporada 2018/19, de las que 550.000 toneladas corresponden a España (frente a las 495.200 t. de la campaña anterior).

Asimismo, el Ejecutivo comunitario sitúa el stock final de campaña en 760.000 t. (-3%), de las que 655.000 t. corresponderán a España (-13,2%).



Comienzan las primeras *masterclass* del Máster en Administración y Dirección de Empresas Oleícolas

El pasado 13 de marzo comenzaron de manera virtual -con motivo de la alerta sanitaria por el COVID-19- las primeras *masterclass* en el marco de la III Edición del Máster en Administración y Dirección de Empresas Oleícolas, organizado por Juan Vilar Consultores Estratégicos y la Escuela de Negocios Agroalimentarios de Intercoop (ESNEA). El MBAO está codirigido por María Jesús Hernández Ortiz, catedrática de Organización de Empresas de la Universidad de Jaén (UJA), y el consultor estratégico Juan Vilar.

En las dos sesiones celebradas los días 13 y 14 de marzo se realizaron seis clases magistrales impartidas por expertos de reconocido prestigio del sector de forma virtual, debido a la actual situación provocada por el coronavirus, con los medios facilitados por Ifeja, lugar donde se imparte el máster.

En estas *masterclass* se abordaron materias relacionadas con la estrategia empresarial, las finanzas, la contabilidad financiera y la gestión de costes.

En concreto, Fernando Nicás Molina, Capitán de Artillería del E.T. (R) y experto universitario en investigación criminal y en el proceso de elaboración de aceite de oliva, inauguró la primera sesión titulada “El siglo XXI y los servicios de inteligencia”, en la que expuso cómo la ingeniería estratégica utilizada por los servicios de inteligencia, donde cuenta con amplia experiencia profesional, puede ser extrapolada a la empresa en bús-



queda de la competitividad empresarial.

A continuación, Juana Talavera Cabrera, miembro del Comité de Dirección del Centro de Excelencia para el Aceite de Oliva de GEA Iberia, impartió la ponencia “La trazabilidad: mecanismos de control e implicaciones sobre las estrategias competitivas del sector olivarero, vía contabilidad analítica”, en la que destacó la importancia de realizar una trazabilidad interna en las almazaras como garante de la calidad y la seguridad alimentaria, lo cual sirve para mejorar la diferenciación de la oferta.

Como colofón a la primera sesión, Juan Vilar, codirector del máster, analizó la situación actual del sector oleícola a nivel internacional e incidió en el desequilibrio de la oferta y la demanda provocado por el acelerado incremento de la producción a través de la intensificación del cultivo del olivo, el aumento de la superficie plantada de olivar y el ralentizado crecimiento del con-

sumo de aceite de oliva. Vilar hizo referencia a la crisis de demanda que existe en los grandes países productores y la deficiente promoción del consumo de AOVE.

Segunda sesión del máster

En la segunda sesión de la *masterclass* estuvo presente Carmen Morillo Ruiz, directora financiera del Grupo Oleícola Jaén, que realizó una descripción del modelo de negocio implantado por su compañía e hizo hincapié en la importancia de elaborar un protocolo familiar de actuación en el que se definen los objetivos empresariales y la importancia de ir adaptándolo a los cambios que se suceden en el tiempo. En la última parte de su intervención, expuso cómo afecta la fiscalidad en el ámbito agrario.

Posteriormente, intervino José Antonio La Cal Herrera, profesor de la Universidad de Jaén y socio fundador de Bioliza, que en su conferencia “Olivar y Bioeconomía” preguntó a los alumnos si la bioeconomía es una fuente de ventaja competitiva e incidió en que las almazaras deben optar por la diversificación concéntrica. A su juicio, se trata de una industria, y como tal, debe desarrollar su actividad a lo largo del año, no sólo en la época de la recolección de la aceituna, por lo que para ello debe valorarse la inclusión dentro de los planes de negocio la bioeconomía.

Finalmente, Concepción Martínez, directora financiera de Castillo de Canena Olive Juice, planteó los retos empresariales a los que se enfrenta el sector oleícola, la importancia de la responsabilidad social corporativa, la necesidad de adaptarse a los cambios y la inversión en I+D+i con los beneficios técnicos y financieros que ello conlleva. Además, subrayó cinco aspectos de crucial importancia para conseguir el éxito de una compañía: la planificación, la ejecución, la revisión, la evaluación y la aplicación de medidas correctoras.





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

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

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

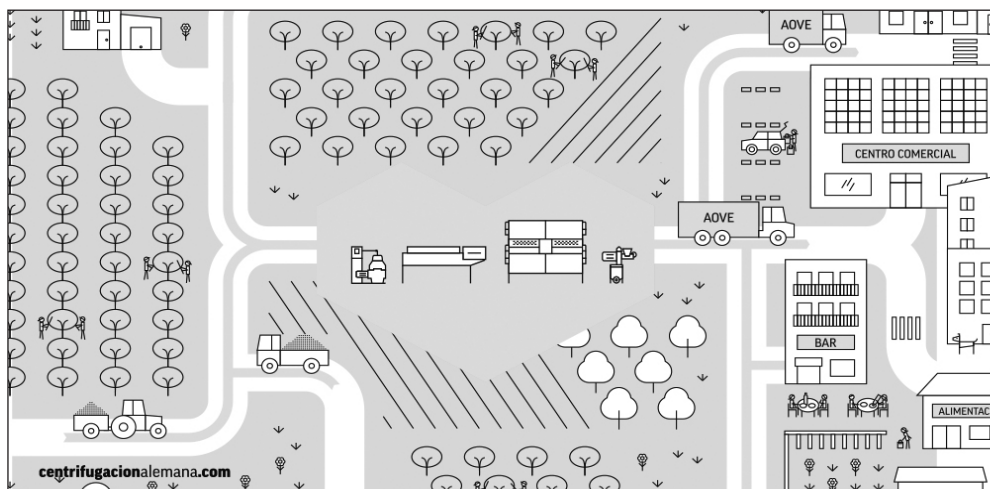
Ultima revisión de precios: 20 de marzo de 2020.

Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
1881			14,50 (lata 2,5 l.)	6,30		3,50
5 Elementos Cornicabra				11,75		8,00
5 Elementos Picual						8,00
5 Elementos Selección Premium						10,00
Abasa	31,45				5,90	
Abasa Frutado					8,00	
Abbae de Queiles			50,00 (3 l.)			14,50/19,15
Abraham García						14,50
Albador			28,00 (lata 3 l.)	11,50	7,00	5,00
Albenzaide					5,50	5,00
Alfar La Maja					7,65	5,00
Alhema de Queiles			44,95 (lata 3 l.)	15,50 (lata)		9,00 (lata)
Alianto						17,50
Al-Manzar					7,00	12,30/12,95
Al-Manzar Olivares en Terrazas					15,85	
Alma Oliva			25,00 (3 l.)			9,95/11,00
Almenara						5,99
Aneba					8,50	8,00
Aniguala						8,10
Anima Aurea						12,00
Antara			19,00 (lata 2,5 l.)		7,00	4,65
Artajo						14,90
Artajo Arbosana/Koroneiki						13,20
Arteoliva (tetra-brick)				4,50		
Arzuaga						11,00
AU		15,57		3,14	5,00	7,00 (lata)
Aubocassa						19,95
Baecula			15,00 (lata 2,5 l.)	7,50 (lata)	5,50	3,50
Basilippo						11,00
Basilippo Gourmet Primer Día						15,00
Basilippo Selección Arbequina						10,45
Belluga						4,00 (lata 0,25 l.)
Benja Gran Selección					5,00	4,25
Bertín Osborne Selección				4,07		
Biocano						4,25
Borges		27,79	11,95	4,99/5,61	4,49	
Borges Arbequina					3,99	3,35
Borges Coupage Ferrán Adrià				4,25		4,19
Borges Hojiblanca					3,99	3,35
Borges Picual					3,99	3,35
Calandina					7,00	25,00
Cal Saboi						25,00
Camino de Aníbal						10,00
Camp Cervià	31,00				8,00	
Campos de Uleila						7,00
Canoliva	32,90					5,00
Cañada del Marqués	23,15					
Capilla del Fraile			25,50 (lata 2,5 l.)			11,50
Capricho Andaluz	40,00 (ánfora)	28,92	2,98 (0,25 l.)	3,99/4,49 (lata)	6,50	2,75 (lata)
Carabaña						19,65
Carbonell	19,00	17,05/21,95		3,99/4,49	5,49	2,99
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				4,49/4,99	5,22	2,75
Carbonell G. Selección (Almazara)	22,99	18,48	15,00 (3 l.)	5,83	5,69/5,79	
Carbonell Hojiblanca				4,49/4,99	5,22/5,49	2,85
Carbonell Intenso				4,49		
Carbonell Picual				4,49/4,99	5,22/5,49	2,75
Carbonell Regium					5,98	
Carmen High/Premium Selection					11,50	
Casa Alarcón Envés						13,00
Casa Benito				9,85 (lata)		
Casa de Alba						10,30/15,50
Casa del Agua						5,50
Casado Morales						12,00
Casas de Hualdo Cornicabra/Arbequina			20,00 (lata 3 l.)			7,80/9,63
Castelanotti					7,50	6,00/7,50
Castillo de Canena 1er Día de Cosecha						19,75/23,00
Castillo de Canena Arbequina						13,95
Castillo de Canena Picual						13,95
Castillo de Canena Reserva Familiar						14,90
Castillo de Canena Royal						24,00
Castillo de Tabernas	50,00	76,50				7,45
Castillo de Tabernas Esencia						17,00
Castillo de Tabernas Picual			27,00 (lata 2,5 l.)			7,45
Castillo de Tudején						13,00
Cazorla Picual/Royal	26,00/30,00		17,30 (2,5 l.)	6,50 (lata)	5,50	
Cladivm						10,00
Claramunt Arbequino / Frantoio						14,00
Columela				12,00 (lata)		8,00
Conde de Argillo					8,50	8,50
Conde de Argillo Serie Oro					10,70	



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Conde de Benalúa		14,65	6,99/7,13			2,99/4,59
Cordoliva		14,90		3,90		
Coosur		11,95/22,95	16,75 (lata 3 l.)	4,86		
Coosur (monovarietales)				3,99/4,86		3,49
Cortijo de Suerte Alta			33,00 (lata 3 l.)	14,50 (lata)		10,25
Cortijo La Torre Premium						10,15
Cortijo Lantisco						16,00
Cortijo de Segura	29,50				5,50	
Cortijo Spiritu_Santo						15,50
Cortijos de Montefrío						5,60
Cosecha					4,05	4,25 (lata)
Cuac						19,90/23,90
Cuarcos de Otto						9,00
De Nuestra Tierra Jaén						4,99
De Ntra. Tierra Les Garrigues						3,95
De Ntra. Tierra Sierra Segura	22,99					3,65
Deortegas						8,15
Dintel		14,99			3,27	
Dominus						14,85
Don Juan Manuel			38,00 (vidrio 3 l.)			
Duque de Baena			20,00 (lata 2,5 l.)			5,30
Echinac			13,00 (lata 3 l.)			3,00
Ecolibor						10,00
El Buen Olivo						11,50
El Lagar del Soto						12,69
El Molino de Bertín				2,89	3,55	
Escornalbou			17,85 (3 l.)			5,95
Esencial					4,50	
Finca Alamillos del Prior					7,00	11,00
Finca Els hostalets						20,00
Finca La Moncloa				14,75 (1,5 l.)		6,00
Finca La Moncloa Gran Selección					5,90/6,03	
Fruto del Sur		20,99		4,99	4,29	
Fuenroble			42,90 (3 l.)	11,95/16,00 (lata)		7,45/8,35
Fuenroble Selección						18,00
Fuente la Madera						3,50
Fuenteroble Selección						18,00
Fuentebaena	34,50		19,00 (lata 2,5 l.)		8,50	
Full Moon						15,00
García de la Cruz Solitude						7,00
Germán Baena	29,50/33,89					5,19
Germanor		31,45	13,09		8,50	
Gourmed					4,90 (0,2 l.)	6,50
Gracurris			21,00 (lata 2,5 l.)			5,50
Guiradoli					4,50	
Hacienda Fuencubierta						6,25
Hacienda Guzmán						19,50
Hacienda La Laguna			22,15 (3 l.)	7,00	7,00	4,35 (lata)
Hacienda Meca						6,00
Hechizo Andaluz					6,00	7,15
Hejul						8,00/9,50
Herencia Mediterránea				4,90/5,49	4,50	
Hojiblanca	29,99	13,80 (Of.)	4,94/15,69 (3 l.)	3,32/5,20	5,88/5,89	3,99
Impelte Nuevo						7,00
IO (Black/White)						13,50
Jacoliva						7,00
Jade						9,75
K Arguiñano						7,79
Koipe				4,37/4,89	7,94	
L'Alquería Alfaranca/Blanqueta					8,50	
L'Estornell	50,00			7,00	8,59/14,10	8,00/8,50 (lata)
L'Estornell Centenario		41,00 (frasca)				
L'Únic Llumet						11,00
LA Organic						14,95
La Boëlla Arbequina/Arbosana						17,40/17,75
La Casería de Santa Julia		22,99		2,79		
La Catedral de Navarra						7,25 (0,37 l.)
La Chinata	22,00			5,00 (lata)	5,00	3,55 (lata)
La Cultivada (Hojiblanca)					8,75 (0,25 l.)	13,90



EN EL
CORAZÓN
DEL ACEITE

centrifugación
alemana



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

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

SE VENDEN

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

Teléfono: 625 683 192

VENDEMOS

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

Más información: 639 662 170

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

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 VENDEN

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

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

SE VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

SE BUSCA

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

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

Más información: 630 825 235

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

**Más información:
618 753 164 (Pilar)**

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**

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

La CE amplía hasta el 15 de junio el plazo de solicitudes de la PAC

La Comisión Europea (CE) ha decidido permitir a los Estados Miembros la posibilidad de ampliar hasta el 15 de junio la fecha límite para la solicitud de las ayudas de la Política Agraria Común (PAC) como consecuencia de la situación generada por el coronavirus.

“Tras una solicitud inicial de las autoridades italianas, que se enfrentan a una crisis sin precedentes en relación con el brote de COVID-19 y la difícil situación general en la Unión Europea, la Comisión Europea ha decidido permitir a los Estados Miembros ofrecer una extensión de un mes para la fecha límite con el fin de que los agricultores presenten sus solicitudes de pagos directos y ciertos pagos en el marco del desarrollo rural”, ha indicado el Ejecutivo comunitario en un comunicado, en el que ha indicado que la extensión será posible pa-

ra todos los agricultores elegibles en todos los países europeos.

Con el fin de extender el plazo en un mes, la Comisión está preparando las medidas legales que deben adoptarse para permitir una excepción a las normas actuales.

La nueva fecha límite para las solicitudes ahora será el 15 de junio de 2020, en lugar del 15 de mayo, lo que permite una mayor flexibilidad para que los agricultores completen sus solicitudes “en estos tiempos difíciles e incomparables”, han asegurado desde Bruselas.

Por su parte, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha celebrado esta decisión, que facilitará a los agricultores la realización de este trámite.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) solicitó a la CE, al igual que Italia, ampliar el periodo de solicitud

de las ayudas de la PAC, cuya finalización estaba prevista el 30 de abril y que España podía prorrogar hasta el 15 de mayo, para que ningún agricultor tuviera dificultad para presentar su solicitud única de la PAC del año 2020, como consecuencia de la restricción al movimiento de personas ante la reciente declaración del estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, según este Departamento.

Planas ha reiterado que el Gobierno de España pondrá en marcha todos los mecanismos y herramientas posibles para que los beneficiarios de la PAC, ante la actual circunstancia excepcional, puedan presentar con total normalidad su solicitud del año 2020, en este caso a través de un periodo de presentación más extenso.

www.ec.europa.eu/info/index_es



Agenda

EVOOLEUM Packaging Awards abre su convocatoria extraordinaria para elegir a los AOVEs más bellos del mundo

Por segundo año consecutivo, Grupo Editorial Mercacei y AEMO -organizadores de los EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del AOVE- abren una convocatoria extraordinaria para participar en los EVOOLEUM Packaging Awards. Si bien todos los AOVEs inscritos en los EVOOLEUM Awards ya participan automáticamente en este concurso de packaging, esta convocatoria -cuyo plazo de inscripción finaliza el 8 de mayo- supone una oportunidad para todos aquellos productores que deseen inscribirse solamente en este apartado. ¿Tu virgen extra tiene un packaging único? Demuéstralo en este concurso.

Además de premiar a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del planeta, el Concurso Internacional EVOOLEUM Awards reconoce desde hace cinco años la revolución creativa que ha experimentado el packaging en la actualidad. De ahí que los Premios al Mejor Packaging de AOVE -una modalidad en la que EVOOLEUM fue pionera y que ha inspirado a numerosos concursos- reconozcan a los mejores diseños en las categorías de Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.

Debido a la alta demanda, por parte de los productores de todo el mundo, de crear una convocatoria especial para este concurso, los organizadores de EVOOLEUM decidieron dar el paso en la anterior edición. "Muchos productores deseaban participar en esta categoría, pero no podían hacerlo debido a algunos de los requisitos de las bases de EVOOLEUM,

como el volumen mínimo de producción, por ejemplo", destacaba entonces Juan A. Peñamil, editor de la *Guía EVOOLEUM*, quien quiso resaltar que con esta acción "pretendemos ayudar a todos los productores que invierten en su imagen de marca y cuidan su producto a promocionarlo por todo el mundo".

El jurado de los EVOOLEUM Packaging Awards -seleccionado específicamente para estos premios- está formado por el afamado diseñador de moda Ángel Schlesser; el chef y restaurador Javier Bonet, creador de espacios de referencia en Madrid como Sala de Despiece; la directora de estilismo y responsable de comunicación Ana López de Letona; la periodista y *blogger* Teresa de la Cierva, miembro de la Real Academia de Gastronomía; la socia fundadora y directora de la Escuela de Cocina TELVA, Sesé San Martín; y el galerista Jacobo Fitz-James Stuart, propietario de Espacio Valverde, una galería imprescindible en la ruta del arte emergente de Madrid. Todos ellos conforman un jurado de carácter abiertamente multidisciplinar y reconocido prestigio en cada una de sus áreas de actuación, con el talento y la creatividad como nexo común.

Todos los AOVEs premiados en los EVOOLEUM Packaging Awards figurarán en la edición 2021 de la Guía EVOOLEUM -editada en castellano e inglés en papel y app- a través de una completa ficha descriptiva e informativa de cada uno de los zumos galardonados acompañada de una imagen del envase.

Todos los productores interesados pueden inscribirse en www.evooleum.com.

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

Calendario de Ferias y Eventos en 2020

1 Abril 2020

☞ Del 20 de abril al 4 de julio
CURSO SOBRE EXPERTO EN
GESTION DE SUBPRODUCTOS DEL
OLIVAR
Baeza (Jaén)
baeza@unia.es
www.unia.es

1 Mayo 2020

☞ Del 4 de mayo al 17 de julio
CURSO DE EXPERTO EN REDES
SOCIALES Y COMERCIO
ELECTRONICO APLICADO AL
SECTOR OLEICOLA
Baeza (Jaén)
baeza@unia.es
www.unia.es

☞ Del 7 al 10 de mayo
BIOCULTURA BARCELONA
Barcelona
comunicacion@vidasana.org
www.biocultura.org

☞ Del 13 al 16 de mayo
FERIA DEL OLIVO DE MONTORO
Montoro (Córdoba)
montoro@feriadelolivo.es
www.feriadelolivo.es

☞ Del 19 al 21 de mayo
OLIVE OIL KANSAI
Osaka (Japón)
www.olive-kansai.com/en

☞ Del 21 al 22 de mayo
II ENCUENTRO INTERNACIONAL
DE LA SEGURIDAD Y SALUD
OCUPACIONAL EN EL SECTOR
AGRICOLA Y LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA
Jaén
info@palaciocongresosjaen.org
www.ifeja.org

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

CONTIGO DÍA A DÍA

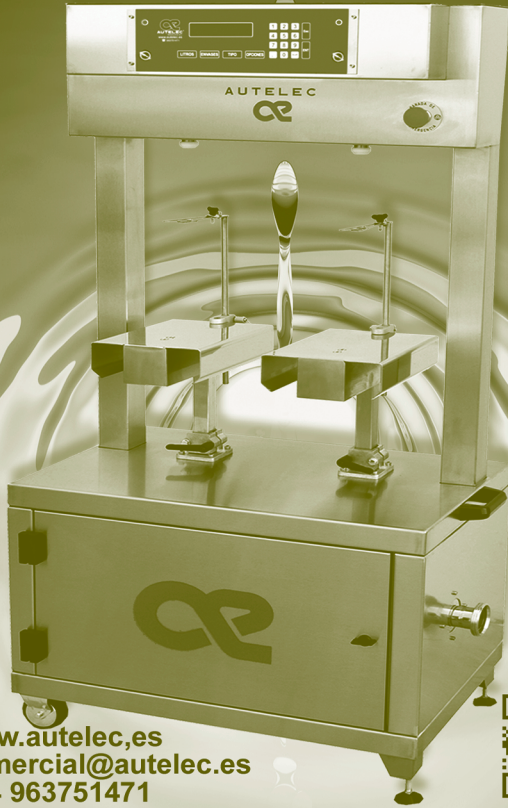
PAC 2020 PARA TRAMITARTE Y ANTICIPARTE LA PAC



AgroBank

AUTELEC®

ENVASADORAS



www.autelec.es
comercial@autelec.es
+34 963751471



Analizadores de Grasa, Humedad y Acidez para Aceituna y Orujo.

tecnilab
tecnología analítica

La Mejor Solución para el Análisis en su Almazara

- . Tenga el control de su producción sin costes añadidos
- . Sin reactivos químicos, análisis no destructivo, reutilice las muestras
- . Sienta el poder de la información en el momento que la necesita sin depender de terceros
- . Sientase tranquilo, el mejor equipo técnico estará a su lado siempre que lo necesite



T-38 OlíveAnalyzer



T-38 OlíveAnalyzer mini

llámenos 949335460

tecnilab
tecnología analítica

FABRICACIÓN
E INSTALACIÓN
DE CALDERAS
DE BIOMASA

INMECAL

Innovaciones Metacalóricas, s.l.



GRUPO
AGROISA

ingeniería para la olivicultura
y para el desarrollo de procesos industriales

ITB IntecBIO S.L.

mira lo que hacemos en:

YouTube

www.calderasinmecal.com