



información | aove | olivar

Mercacei

semanal

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Punto de inflexión en la olivicultura internacional: en 2019 se abandonaron alrededor de 210.000 ha. **pág.13**

Mercacei da un paso más para conectar con todos sus lectores alrededor del mundo **pág.14**

Phenoils, un proyecto europeo para lograr una extracción de AOV más saludable **pág.15**

El Gobierno reduce el módulo del IRPF para el olivar **pág.20**

La *Xylella* podría causar daños en Italia de hasta 5.200 millones de euros en un periodo de 50 años **pág.22**

Prueban con éxito un tratamiento biológico para controlar la polilla del olivo **pág.24**

La peor de las pandemias

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Se lee últimamente por las redes sociales -una importante fuente de información más o menos fiable estos días- que la pandemia que más miedo da es la de los idiotas. Porque si el coronavirus mata, las imprudencias cometidas durante el periodo de alarma también pueden hacerlo. Mientras el 90% de los españoles permanecemos confinados, hay algunos “graciosos” que por tener un puñado de likes en sus redes sociales burlan las leyes fingiendo encierros de San Fermín o procesiones hechas con cartones y bolsas de basura. Porque, desgraciadamente, los idiotas parecen ir sobrados de imaginación. Pero luego existe otra pandemia, y esta también es igualmente irresponsable. Se trata de la alarmista, de la inmoral, de la que sólo busca el beneficio de obtener más voyeurs sin importar las consecuencias. Es la de los medios de comunicación generalistas y su ausencia de objetividad según que temas. Fijémonos, por ejemplo, en el tratamiento que hacen estos diarios con respecto a las noticias que se generan en torno al olivar y el aceite de oliva. La semana pasada podíamos leer en las portadas de la prensa digital estos dos titulares: “El ébola del olivo puede costar a España 17.000 millones de euros en los próximos 50 años” y “El ‘coronavirus’ del olivo amenaza un 95% de la producción europea”. ¿Estamos locos? ¿De verdad es necesario recurrir a estos conceptos lamentables para que Google nos indexe mejor?

Creo, sinceramente, que en algún momento de este viaje hemos perdido el norte. Entre un CIS que pregunta a los españoles si se debe aplicar la censura y unos medios de comunicación que sólo se refieren al olivar para hablar de plagas y al aceite de oliva para relacionarlo con fraude, nosotros hemos vuelto inmunes a la verdad. En realidad, es muy probable que a estas alturas seamos totalmente incapaces de distinguirla y aislarla de los bulos, de lo incierto, de lo fake. Si los consumidores ya no estaban lo bastante confundidos acerca de qué es un aceite de oliva refinado o un AOVE... ¡imaginad ahora que creen que el olivo puede padecer un coronavirus!

Hay cosas que no se pueden permitir y esta es una de ellas. Sin embargo, ¿qué hacemos para impedirlo? Sería como si un minúsculo David intentase frenar los pies a un monstruoso Goliat. Y lo cierto es que nadie está por la labor de meterse en *embolao*s, que ya bastantes tenemos. Así que al final han conseguido lo que querían, una sociedad anestesiada, que no cuestiona ninguna decisión, que oye las noticias pero que ya no escucha nada. Ahora más que nunca es necesario recuperar la conciencia colectiva. “Y entonces, habiendo sido privados de la cercanía de un abrazo o de una mesa compartida, nos quedarán los medios de comunicación”, decía Ernesto Sábato allá por el año 2000. Y si no podemos contar ni siquiera con eso, mejor apaga y vámonos. Eso sí, de irnos, mejor hacerlo cantando aquello que decía *O bella ciao, bella ciao, bella ciao, ciao, ciao...*



ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA

LAS PIEZAS SOMETIDAS AL DEGASTE ESTÁN REVESTIDAS CON MATERIAL ANTIDEGASTE

ARRANQUE GRADUAL MEDIANTE INVERTER

AISLAMIENTO DEL TERRENO MEDIANTE SOPORTES ANTI-VIBRADORES



DECANTER SERIE SPI, LA SERIE MAS VENDIDA EN EL MUNDO

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

GRUPPO **PIERALISI** www.pieralisi.com
INNOVADORES PER FATTORI

▼ “Patrocina la Noticia de la Semana”

“El mercado del aceite de oliva y el COVID-19: ¿cómo afecta esta crisis a los principales países productores?”

pág.6



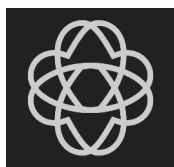
Fundadora:
M. Dolores Peñafiel Fernández

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

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

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

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

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



sumario

1	Editorial
2	Sumario
5	Análisis de Mercado
6	Actualidad
	• COVID-19
8-12	Mercado
	• Empresas
13	Actualidad
	• Agronomía
	• Lanzamiento
	• Internacional
	• IRPF Olivar
	• Nuevas Tecnologías
	• Ayudas
	• Plagas
	• Opinión
27	Precios al Detall
28	Anuncios Breves
29	Agenda

Promoción

Julia Otero, Ana Rosa Quintana, Carlos Herrera y Susanna Griso agradecen el trabajo del sector agroalimentario

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha lanzado la campaña #AlimentáisNuestraVida para agradecer a todo el sector agroalimentario -agricultores, ganaderos, pescadores, cooperativas e industria alimentaria, mayoristas, comercio minorista, distribución o logística- su esfuerzo y trabajo para, en estos momentos de crisis sanitaria provocada por el COVID-19, asegurar el abastecimiento alimentario de la ciudadanía. Entre los periodistas que colaboran desinteresadamente en esta iniciativa figuran Julia Otero, Ana Rosa Quintana, Xabier Fortes, Antonio Delgado, Carlos Herrera y Susanna Griso, entre otros. Mediante vídeos que se difundirán en redes sociales (Twitter, Facebook, Instagram, Youtube y LinkedIn), artistas y periodistas, que se han sumado a la iniciativa del Ministerio, reconocen el gran trabajo realizado por estos profesionales del campo, del mar y del resto de la cadena alimentaria.

También se han unido a esta campaña artistas como Arcángel, Manuel Banderas, Queco, Ismael Serrano, Santi Rodríguez y Vicente Amigo, a los que se irán sumando otras voces del mundo artístico y periodístico.



EFICACIA PUBLICITARIA 100%

INNOVACIÓN, PROFESIONALIDAD, RESPECTO E INDEPENDENCIA

- Cada anunciante y cada marca son únicos para nosotros
- La necesidad de cada anunciante, nuestra especialidad
 - Creamos vínculos emocionales con tus clientes
- CONECTAMOS TU MARCA CON **TODOS** TUS CLIENTES

7

Publicaciones únicas



LÍDERES ABSOLUTOS EN

PAPEL

10.000 ejemplares de difusión
por publicación

DIGITAL

2.500.000 páginas vistas/mes
(datos auditados)

RRSS



20.000 FOLLOWERS EN RRSS

Además de la web www.mercacei.com, Grupo Editorial Mercacei cuenta con perfiles de Facebook, Twitter, Youtube, Instagram y Google, desde los que mantiene informados y entretenidos diariamente a sus más de 20.000 seguidores

"Mercacei, eres lo que lees"

NO CAMBIAS NADA... ¡CÁMBIALO TODO!

¿Creías que ya lo habíamos dado todo?

EN BREVE....

SÓLO PARA
SUSCRIPTORES



UN RENOVADO Mercacei SEMANTAL EN PAPEL

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

CON EL COMITÉ DE EXPERTOS MÁS IMPORTANTE DEL MUNDO

¡APROVECHA YA Y RESERVA TU SUSCRIPCIÓN!

TE REGALAMOS EL PRIMER MES, UNA DE NUESTRAS GUÍAS EN PAPEL... Y MUCHO MÁS



Aceite de oliva

Las lluvias mejoran las previsiones pero no animan la operatividad

Se podría decir que la única buena noticia relativa a los mercados oleícolas se refiere a las recientes lluvias, que han sido muy bien recibidas por los olivereros de todo el panorama nacional. Llegan en un momento en el que el olivo se prepara para una floración adelantada -según los últimos datos de la UJA- y reafirman las previsiones de una buena próxima cosecha.

Jaén

Mercado parado en el que sólo se realizan operaciones puntuales y escasas. Muy poca demanda y una oferta a la que le cuesta vender a estos precios, pero que va saliendo con resignación. En este contexto, desciende el precio del lampante hasta los 1.700 €/t.; y el del virgen, hasta los 1.800 €/t.; mientras que se mantiene el del virgen extra, a 2.000/2.150 €/t.; y el del refinado, a 1.750 €/t.

Córdoba

Mercado más flojo en el que se producen retiradas de compras al día. La demanda permanece tranquila y comprando alguna cisterna puntual. El campo presenta buenas perspectivas debido a las recientes lluvias, al tiempo que el lampante se establece a 1.700 €/t.; el virgen, a 1.800/1.850 €/t.; el AOVE, a 1.950/2.100 €/t.; y el refinado se incrementa ligeramente hasta los 1.850 €/t.

Sevilla

Demanda tranquila mientras que comienza a verse algo más de oferta. Con respecto al campo, al olivar le han venido muy bien las lluvias de los últimos días, y con relación a las cotizaciones, el lampante, se sitúa a 1.700/1.730 €/t.; el virgen, a 1.850/1.900 €/t.; el virgen extra, a 2.150/2.400 €/t.; y el refinado, a 1.730 €/t.

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

molirosa@iberia.e.telefonica.net

Iberia de Aceites S.L.

Málaga

Mercado parado en el que los operadores permanecen pendientes de los datos de producción sin dar ningún paso al frente. Debido a esta situación, tan sólo muestra cotización el AOVE, que amplía su horquilla de precios hasta los 2.100/2.150 €/t.

Castilla-La Mancha

El mercado permanece poco operativo aunque parece que se va animando un po-

co ante la previsión de una buena floración gracias a las recientes lluvias. En este contexto, el virgen cotiza a 2.050 €/t.; y el virgen extra, a 2.250/2.300 €/t.

Tarragona y Lérida

Mercado parado en el que únicamente sale alguna cisterna suelta. 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

Semana calmada tras las operaciones que se realizaron antes de las festividades de Semana Santa. Los envasadores se mantienen al día y los productores pretenden precios superiores a los establecidos. En este sentido, el lampante se establece a 1.650/1.700 €/t.; el virgen, a 1.800/1.850 €/t.; y el virgen extra, a 2.000/2.350 €/t.

Valencia

Mercado sin operatividad una semana más ante el incierto panorama actual. En este contexto, el lampante y el refinado repiten a 1.750 €/t.; el virgen, a 1.800 €/t.; y el virgen extra, a 1.950 €/t.

ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA

LAS PIEZAS SOMETIDAS AL DEGASTE ESTÁN REVESTIDAS CON MATERIAL ANTIDEGASTE

ARRANQUE GRADUAL MEDIANTE INVERTER

AISLAMIENTO DEL TERRENO MEDIANTE SOPORTES ANTI-VIBRADORES



DECANTER SERIE SPI,
LA SERIE MAS VENDIDA
EN EL MUNDO

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

Alta producción y Máxima calidad.

GRUPPO
PIERALISI
INNOVADORES POR PASIÓN

www.pieralisi.com



El mercado del aceite de oliva y el COVID-19: ¿cómo afecta esta crisis a los principales países productores?

Consultores y expertos internacionales del sector del aceite de oliva abordan en exclusiva para *Mercacei* cómo está afectando la crisis del COVID-19 a algunos de los principales países productores.



Italia

El escritor, periodista, oleólogo y director de *Olio Officina Luigi*

Caricato asegura que la crisis desencadenada por el COVID-19 no ha afectado significativamente al sector oleícola en este momento. Además, debido a que los italianos permanecen en sus hogares, el consumo de alimentos ha aumentado y muchos han hecho grandes reservas para hacer frente a esta situación.

Según Caricato, las empresas oleícolas han atendido las solicitudes de los grandes minoristas de manera ininterrumpida. “Se ha hecho mucho trabajo, si bien no ha habido un gran aumento en el consumo”, precisa.

Según los datos de IRI Infoscan, solo se ha registrado un incremento del 2,1% en marzo. Si bien las grandes marcas en el sector oleícola no se han visto afectadas, las pequeñas y medianas empresas, que en algunos casos abastecen a los supermercados, sí se han encontrado con problemas. “Al no tener contacto con los consumidores, a través de ventas directas, las pequeñas empresas de producción están sufriendo mucho en este período. Entraron en crisis porque el cierre forzado de los restaurantes interrumpió el flujo de ventas en el canal Horeca. Como consecuencia, aparte de las compañías líderes de venta a domicilio, que han aprovechado las ventajas del comercio *on line* de una manera estructurada y efectiva, las pequeñas empresas aún no pueden encontrar espacios comerciales adecuados”, subraya.

En cuanto al futuro, cree que todavía no hay proyectos definidos a la vista, lo que no

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

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

es bueno para el sector. Además, apunta que la exportación se reducirá, debido a los problemas resultantes de la propagación del coronavirus.

“Hoy no es posible pronosticar el futuro y saber cuándo se volverá a la normalidad. Sin duda, será cuestión de planificar una estrategia común para las consecuencias inmediatas y cómo comenzar al menos después de la emergencia. No hay signos de esto hasta ahora. Cada empresa se mueve y planifica por sí misma, pero sería apropiada y necesaria una programación compartida extendida a todos los países productores”, considera.

A su juicio, es necesario garantizar que la inevitable crisis económica derivada del coronavirus no desmorone por completo los logros de las últimas décadas. “Todos estamos llamados a un punto de inflexión para dar un nuevo camino al consumo de aceite de oliva virgen extra, así como a todas las categorías de aceites de oliva. Se trata de comenzar de nuevo, con gran determinación y coraje, pero sobre todo con una visión común, participativa y compartida”, concluye.



Grecia

En cuanto a la situación en Grecia, el bróker especializado en el mercado

griego Luigino Mazzei explica que en es-

tos momentos no se ha registrado un aumento de los precios, tras el experimentado en el mes de febrero. “Desafortunadamente, Grecia no está tan organizada como España e Italia respecto a los datos relacionados con las existencias actuales y, por lo tanto, funciona por sensaciones. Todavía no conocemos la producción real de la campaña 2019/20, cuyas estimaciones se sitúan entre 240.000-250.000 toneladas. En comparación con las previsiones proporcionadas en septiembre, se prevén 30.000-40.000 t. menos en Creta debido a la lepra del olivo, que causó una gran pérdida de producto y una mala calidad”, precisa.

En su opinión, teniendo en cuenta que el stock al comienzo de la campaña era casi insignificante, “podemos decir que el aceite de oliva disponible para la exportación a granel se sitúa en alrededor de 100.000-110.000 t., de las cuales se estima que 40.000-50.000 t. se dirigieron especialmente a Italia (entre octubre y marzo) y algo para España”.

Según Mazzei, los remanentes disponibles para exportaciones a granel podrían situarse entre 50.000-60.000 t. hasta octubre; una cifra que podría variar, ya que, a la luz de la propagación de la epidemia, existe preocupación en Grecia en lo que respecta al suministro de alimentos en general y, por lo tanto, también al aceite de oliva.

De hecho, en los últimos 10 días se ha registrado una caída en la oferta, lo que se puede atribuir al hecho de que en marzo los productores reciben la ayuda comunitaria. Además, indica Mazzei, en los días próximos a la Pascua la venta siempre se ha visto ralentizada con la esperanza de un aumento de los precios en el mes de mayo; al tiempo que los exportadores, ante este clima de incertidumbre económica, prefieren tener aceite.



España

En el caso de España, según el consultor estratégico, analista oleícola internacional y profesor de la Universidad de Jaén (UJA) Juan Vilar, el confinamiento se traduce en una crisis coyuntural, tanto de oferta como de demanda, y dicho impacto en el sector de elaboración de aceite de oliva tendrá varias lecturas. En primer lugar, subraya que los hogares hicieron acopio, por lo que la demanda se incrementó, pero a su juicio esta situación tendrá unos efectos perniciosos *a posteriori*, ya que ese acopio invita a no volver a comprar aceite de oliva hasta terminar con las existencias de los hogares. En este sentido, la demanda caerá en estas semanas actuales y futuras.

Del mismo modo, Vilar considera que esta situación coyuntural está afectando a los ahorros de las familias, por lo que una vez concluida la crisis coyuntural, el consumidor -como sucede en épocas de crisis habituales- manifestará un comportamiento de compra que en cierta medida excluirá para algunos segmentos la opción de compra de aceites de oliva, decantándose por otro tipo de grasas, especialmente el girasol.

Vilar afirma que hay que tener en cuenta que la restauración, colectividades y hostelería han quedado sin actividad, por lo que el consumo en este canal ha pasado a ser plenamente nulo. Así, este sector -que emplea casi a 2 millones de personas en España, lo que supone algo más del 6% del PIB nacional- va a contabilizar unas pérdidas mensuales que superarán los 3.000 millones de euros; por lo que, una vez se reanude la actividad, y ante una posición financiera límite, un amplio margen de dicho sector se orientará previsiblemente al consumo de otras grasas distintas al aceite de oliva.



Túnez

El agente comercial y bróker italiano Adriano Caramia explica que hasta ahora la propagación del virus ha sido bastante lenta gracias a las medidas de

distanciamiento social que el Gobierno tunecino adoptó de inmediato, destacando el sector del aceite de oliva entre los admitidos en la realización de actividades laborales.

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92

Intermediación de Aceites de Oliva
Nuestra estrategia la confianza

ACEITES TUCCITANOS

T. 953 301 100 - info@aceitestuccitanos.com

Caramia señala que, por el momento, la cosecha de aceitunas, la elaboración de aceite de oliva y el comercio interno y de exportación no se han visto afectados por esta crisis sanitaria mundial, si bien “será necesario tener en cuenta los efectos a largo plazo que la pandemia tendrá en general en el tejido económico mundial, y en particular en los países tradicionalmente consumidores de aceite de oliva”.

Según detalla, la cosecha de aceitunas está casi finalizada y una parte residual permanece en el área de Sfax durante cerca de 15 días.

“Como no hay cifras oficiales, es difícil determinar exactamente la cantidad producida para esta campaña oleícola, pero podemos suponer una cantidad que oscila entre 350.000 y 380.000 t.”, detalla, al tiempo que la cantidad de aceite de oliva exportado desde el 1 de octubre ha sido importante y a finales de marzo -a la espera de recibir estadísticas oficiales- se prevé una cantidad de alrededor de 100.000 t.

Marruecos



En cuanto a Marruecos, Nouredine Ouazzani, director de Agro-pôle Olivier, destaca que este país ha registrado en esta campaña 2019/20 una producción media e incluso más baja en comparación con la temporada preceden-

te, por lo que las pocas exportaciones previstas fueron realizadas antes de la pandemia de COVID-19 (durante el mes de enero y principios de febrero).

Ouazzani explica que desde principios de marzo se ha registrado un impulso en la demanda de aceite de oliva en el mercado nacional, lo que obligó a algunos industriales a importar aceite de oliva, al no haber existencias entre los industriales que están acostumbrados a suministrar directamente al consumidor.

Por otro lado, para pequeñas exportaciones dirigidas a Italia o Francia, los compradores están obligados a posponer las transacciones hasta después del confinamiento.

Portugal



En Portugal -ha informado Alberto Serralha, CEO de Sociedade Agrícola Ouro Vegetal, S.A. (SAOV), productor y consultor internacional de aceite de oliva-, la crisis del COVID-19 ha causado cambios profundos, finalizando las operaciones dirigidas al canal Horeca, mientras que se ha registrado una explosión de ventas en lo que respecta a la demanda de supermercados. “El canal Horeca tendrá que hacer frente a meses muy duros, con muy pocas transacciones, mientras que en el caso de los supermercados se espera una merma de ventas a corto plazo, ya que el consumidor ha realizado compras de aceite de oliva para un período largo de tiempo, por lo que llegará el momento en el que no comprará hasta bajar su stock”, explica.

A pesar del cierre de bares y restaurantes, Serralha cree que, ante la posibilidad de que se coma más en los hogares, la población en general podría incrementar su consumo de aceite de oliva, ya que los restaurantes consumen más aceite de semillas que los hogares.

En este momento, “hay más oferta que demanda en el mercado a granel en Portugal, quizá más motivado por la falta de calidad que por el impacto del COVID-19”, concluye.



Aceites de oliva

		EUROS/T. SEMANA 6/19 abr. '20 (Cierre día 2 abril '20)	EUROS/T. SEMANA 20/26 abr. '20 (Cierre día 15 abril '20)
JAÉN	ANDALUCÍA		
	Lampante, base 1º	1.700/1.750	1.700
	Virgen	1.800/1.850	1.800
	Virgen extra Refinado	2.000/2.150 1.750	2.000/2.150 1.750
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	1.700	1.700
	Virgen	1.800/1.850	1.800/1.850
	Virgen extra	2.000/2.150	1.950/2.100
	Refinado	1.800	1.850
SEVILLA	Lampante, base 1º	1.700/1.750	1.700/1.730
	Virgen	1.850/1.950	1.850/1.900
	Virgen extra	2.150/2.400	2.150/2.400
	Refinado	1.750	1.730
GRANADA	Lampante, base 1º	1.700/1.750	1.700
	Virgen	1.800/1.850	1.800
	Virgen extra	2.000/2.150	2.000/2.150
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	2.150	2.100/2.150
ARAGÓN	ARAGÓN		
	Virgen extra (DOP Bajo Aragón)	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	2.100	2.050
	Virgen extra	2.250	2.250/2.300
LÉRIDA	Virgen extra (DOP Garrigues) frutado	2.350	2.350
	Virgen extra (DOP Garrigues) dulce	2.250	2.250
TARRAGONA	Virgen extra (DOP Siurana) frutado	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra (DOP Siurana) dulce	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	1.750	1.750
	Virgen	1.800	1.800
	Virgen extra Refinado	1.950 1.750	1.950 1.750
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	1.650/1.700	1.650/1.700
	Virgen Virgen extra	1.850/1.900 2.000/2.350	1.800/1.850 2.000/2.350

* 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

Grupo
AGROISA

INMECAL ITB Intecbio



CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

PYME INNOVADORA



AGROISA.COM | info@agroisa.com



agroisa

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto



Aceites de orujo

SEVILLA	ANDALUCÍA	EUROS/T. SEMANA	
		6/19 abr. '20 (Cierre día 2 abril '20)	20/26 abr. '20 (Cierre día 15 abril '20)
	Refinable, base 10°	€/t. 650/700	€/t. 650/680
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	1.000	960/1.000

Aceites de semillas

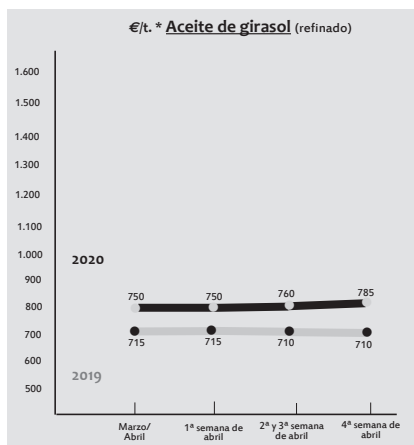
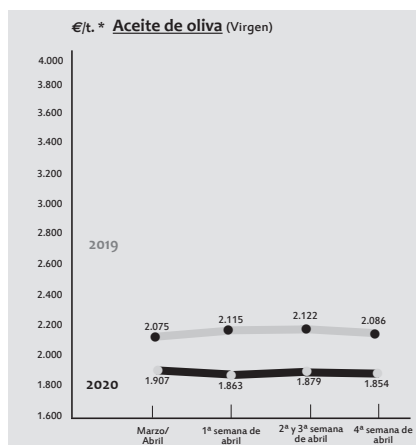
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)	EUROS/T. SEMANA	
		6/19 abr. '20 (Cierre día 2 abril '20)	20/26 abr. '20 (Cierre día 15 abril '20)
	Crudo	s/c	s/c
	Refinado	760	785
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
		Crudo	813
	Refinado	865	865
	ACEITE DE SEMILLAS		
		Refinado	760

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 refinado físico)	850/890	850/890

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



WORLD'S TOP100

EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

¿TODAVÍA NO TIENES ENTRE TUS MANOS
LOS 100 MEJORES AOVES DEL MUNDO?
COMPRA TU GUÍA EVOLEUM 2020

www.evooleum.com/guia

(* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*

		EUROS/T. SEMANA 6/19 abr. '20 (Cierre día 2 abril '20)	EUROS/T. SEMANA 20/26 abr. '20 (Cierre día 15 abril '20)
		€/t.	€/t.
MADRID	SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
BARCELONA	SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
	SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	590	615
	SEBO FUNDIDO, Fancy	560	605
	GRASA ANIMAL 3° (origen)	670	670
	GRASA ANIMAL 5° (origen)	660	660
	MANTECA DE CERDO 1°/3° (origen)	815	815
	ACEITE DE COCO (refinado)	1.050	1.140
	ACEITE DE LINAZA (refinado)	1.120	1.135
	ACEITE DE MADERA	4.650	4.735
	ACEITE DE RICINO	s/c	s/c
	ACEITE DE PATA DE BUEY	3.810	3.810
	ACEITE DE PESCADO refinado	1.075	1.130
	GLICERINA BIDESTILADA	875	960
	GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	680	680

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

**AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES**

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

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



Mercado internacional

EUROS/KG. SEMANA 6/19 abr. '20 (Cierre día 2 abril '20) EUROS/KG. SEMANA 20/26 abr. '20 (Cierre día 15 abril '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	s/c
ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c
ACEITE DE OLIVA refinado	1,65/1,70	s/c

TÚNEZ MARRUECOS TURQUÍA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	1,85/2,00	1,85/2,00
ACEITE DE OLIVA virgen extra	2,50/2,60	2,40/2,50
ACEITE DE OLIVA refinado	1,68/1,74	1,68/1,74

GRECIA

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 (16 de abril 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

Agromillora presenta las nuevas variedades del olivar en seto en su formato de conferencias *on line*

El delegado comercial de Agromillora en Andalucía, Manuel López, realizó el pasado 31 de marzo a través de la red social "Facebook Estrenos" una conferencia sobre las nuevas variedades de olivar en seto. En concreto, se abordó el estado del mercado y las líneas de investigación teniendo en cuenta las nuevas variedades con las que se trabaja.

López se apoyó en profesionales relevantes del sector de la zona de Andalucía, como Juan Parras y Sebastián, de CBH, para explicar cómo estaban funcionando las nuevas variedades.

"No existe ninguna variedad perfecta, pero hoy día existe un abanico de posibilidades muy amplio", aseguró, señalando que lo importante es conocer las características de la zona y las de la variedad que se quiere plantar para obtener un mayor rendimiento.

En la conferencia se explicaron las características de variedades como

lecciana, OAC-0501, arbosana o arbequina, entre otras, y a través de datos y gráficos se pudieron conocer las propiedades que definen cada variedad y cómo es su comportamiento teniendo en cuenta el contexto que las rodea. "Es muy importante tener en cuenta que ninguna variedad se comporta igual en todas las localizaciones; por ello es vital conocerlas para emplear la variedad ideal de acuerdo con cada situación edafoclimática o de negocio", precisó.

A través de la plataforma "Facebook Estrenos", Agromillora está impartiendo conferencias para amenizar la situación actual provocada por el coronavirus y compartir conocimiento entre todos los que forman parte del sector agrario. En concreto, la firma imparte una conferencia semanal gratuita sobre temas de interés que ayudan a los agricultores a tener un mejor asesoramiento para sus plantaciones.

www.facebook.com/Agromillora

RAIMON MASIP SAN EMETERIO

Agente Comercial Colegiado
ESPECIALIZADO EN ACEITES

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

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

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

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		183
Trigo panificable		220
Trigo forrajero (puerto destino)		215
Cebada cervecera		175
Cebada dos carreras		175
Colza (puerto destino)		225
Guisantes		240
Centeno		s/c
Harina de girasol (pellets)		175
Harina de girasol (alto proteico)		220

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.



Punto de inflexión en la olivicultura internacional: en 2019 se abandonaron alrededor de 210.000 ha.

En 2019 descendió por primera vez la superficie de olivar mundial de 11,7 a 11,5 millones de hectáreas. Una de las causas fue el destino de tierras a otros cultivos leñosos como almendro, aguacate, frutos rojos o pistacho. Así, la plantación anual media cayó hasta las 25.000 ó 30.000 ha. y se abandonaron algo más de 210.000 ha. de olivar tanto tradicional como moderno en los 65 países productores de aceite de oliva.

Según el informe trimestral de coyuntura de Juan Vilar Consultores Estratégicos, se está generalizando el abandono parcial de explotaciones, “es decir, el efecto por el cual el olivicultor reduce el aporte de insumos en el cultivo, tratando de optimizar la renta a través de la supresión de tareas indispensables para una explotación adecuada del olivo, consiguiendo todo lo contrario, la falta de eficiencia”.

Este efecto, a su juicio, suele tener influencia en ciertos olivares de secano y pendiente alta, que suponen más de 3,6 millones de ha., así como en explotaciones de olivares tradicionales llanos de secano, que contabilizan alrededor de 3,2 millones de ha.

Este informe detalla que, hasta 2019, se plantaban cada ejercicio unas 150.000 ha. de olivar de media a nivel internacional, llegando a transformar por campaña algo

más de 100.000 ha. de olivar tradicional en olivar en seto, e incluso de intensivo en seto en algunas localizaciones del planeta.

Asimismo, destaca que uno de los fenómenos que en la actualidad no cobra protagonismo y se reduce es la transformación de olivar, pasándose de unas 100.000 ha. por año a una ralentización casi total en dicho ámbito, debido fundamentalmente a la escasa renta que actualmente tienen los olivares, especialmente los tradicionales.

Según el informe, el abandono parcial de explotaciones conlleva “una mayor caída de la renta, ya que los olivos dejan de producir con el mismo rango que lo hacían de forma previa”. Se trata de una práctica “nada recomendable”, ya que, en previsión de un cambio de ciclo de precios, la explotación no resultará eficiente, reduciendo

do doblemente la renta neta del olivicultor.

“Lo recomendable en situaciones como la actual es aplicar de forma inmediata estrategias orientadas a la mejora de renta. En explotaciones donde sea imposible transformar, lo ideal es generar valor añadido a través de la diferenciación”, añade.

Finalmente, el informe asegura que la transformación en la etapa actual es también muy recomendable para la búsqueda de eficiencia, ya que aporta valor al olivar y “la situación que vivimos abarata los costes de intensificación, debido a la escasez de actividad para las empresas transformadoras”; a la vez que las facilidades financieras ayudan a la adopción de dicha decisión. Posteriormente, “a estos olivares se les podrían aplicar medidas diferenciadoras que contribuyan a una mejora de renta”, concluye.





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









Mercacei da un paso más para conectar con todos sus lectores alrededor del mundo

Conscientes de la difícil situación que atraviesa el sector debido al confinamiento, Grupo Editorial Mercacei ha decidido implementar una serie de innovaciones técnicas para ofrecer los contenidos de su web en los principales idiomas de los países productores y consumidores de aceite de oliva. Asimismo, y desde el comienzo de la alerta sanitaria, el grupo está enviando publicaciones como *Mercacei Semanal* u *Olivatessen* en formato *on line* y de forma gratuita a todos los profesionales del sector. Ahora, más que nunca, Mercacei conecta con sus lectores.

La web www.mercacei.com ha batido todos los récords desde su relanzamiento en 2014, registrando 2.550.000 páginas vistas durante el mes de marzo, superando con creces los 2.000.000 que venía manteniendo mensualmente de media. Dirigida al segmento profesional pero sin olvidar al consumidor, esta web -que se ha convertido en el multiportal de referencia del aceite de oliva- cuenta además con un espectacular tiempo medio de permanencia de lectura por sesión de 10 minutos. Y es que los últimos datos obtenidos de tráfico, permanencia y porcentaje de rebote, auditados mes a mes por Google Analytics y la compañía independiente Cibles Group -que da servicio a más de 500 medios de comunicación- convierten a www.mercacei.com en la plataforma sectorial más poderosa para hacer llegar las informaciones del sector y comunicaciones publicitarias a todos los productores y operadores de cualquier rincón del mundo.

Pero si las cifras de manejo y uso real mes a mes en la web de Mercacei son difíciles de superar, los datos de su Newsletter digital diario la consolidan como el multiportal de referencia del sector. Más de 17.000 profesionales de todo el mundo reciben este boletín *on line* que redirige a las noticias más importantes del día, si bien -según las últimas estadísticas de marzo-

los clientes que lo reciben consumen de media 8 páginas por visita.

Además de España, Estados Unidos, Italia, Portugal, Grecia, México, Brasil, Argentina, Perú, Túnez, Marruecos y Japón son los países que más visitan nuestra web, según las últimas estadísticas. Si bien los lectores de todos estos países ya podían acceder a nuestras noticias en inglés -Mercacei fue pionera en enviar su boletín diario con la noticia principal en castellano e inglés- ahora pueden traducirlas simultáneamente a una decena de idiomas gracias a las nuevas implementaciones técnicas llevadas a cabo por el grupo.

Asimismo, y conscientes de la difícil situación que atraviesa el sector debido a la alerta sanitaria, nuestro grupo editorial ha querido aportar su granito de arena para hacer más llevadero el confinamiento, ofreciendo sus publicaciones en formato digital de forma totalmente gratuita. De esta manera, cada lunes enviamos a todos

los profesionales del sector *Mercacei Semanal* con los precios en origen del aceite de oliva, artículos de opinión y lo más destacado de la actualidad-, así como otras publicaciones como *Mercacei Magazine nº100 Especial XXV Aniversario* o la colección completa de *Olivatessen*.

Además de la web www.mercacei.com, Grupo Editorial Mercacei cuenta con perfiles en Facebook, Twitter, Youtube e Instagram, desde los que mantenemos informados y entretenidos diariamente a más de 20.000 seguidores.

No podemos dejar de mencionar a todos aquellos que hacen que todo esto sea posible, como el fantástico elenco de redactores y colaboradores de todo el mundo con los que cuenta Mercacei. Un sólido equipo

de profesionales con amplia experiencia en el sector agroalimentario que ofrece a nuestros lectores su visión objetiva y veraz sobre la actualidad y los temas que más preocupan a los profesionales del sector oleícola y olivarero, con artículos y contenidos únicos redactados exclusivamente para Mercacei. Porque, si algo puede hacer más llevadero este periodo, es sentirnos cerca los unos de los otros. ¡Ánimo, que ya queda menos!





Phenoils, un proyecto europeo para lograr una extracción de AOV más saludable

El Instituto de la Grasa trabajará a lo largo de 2020 en el proyecto *Phenoils*, liderado por Acesur, en el que se va a estudiar la implementación de nuevas tecnologías en almazaras para una extracción de aceite de oliva virgen más saludable.

Este proyecto de I+D ha sido otorgado por EIT Food, la comunidad de innovación europea de alimentación, al consorcio formado por Acesur, el Instituto de la Grasa (CSIC), el Centro Tecnológico Fraunhofer, la Universidad de Turín y la empresa Sistemas Energy Pulses.

Uno de los principales objetivos del proyecto es aumentar la presencia de tocoferoles, polifenoles y otros compuestos bioactivos en el aceite de oliva virgen que tienen un demostrado efecto positivo sobre las enfermedades cardiovasculares y el síndrome metabólico, utilizando nuevas tecnologías de extracción en almazara -cavitación hidrodinámica, ultrasonido y tecnología de campos electrónicos pulsados (PEF)-.

Según ha informado el Instituto de la Grasa, se estudiará también la influencia de estas nuevas tecnologías y la evolución del

contenido de compuestos menores durante la vida útil de los aceites de oliva vírgenes. Para ello, se han involucrado varias pymes de Portugal, España, Italia y Grecia, donde la producción de aceite de oliva virgen es muy relevante para sus economías.

Se trata de un proyecto de dos años de duración en el que todos los miembros del consorcio esperan obtener conclusiones interesantes desde el primer ejercicio. Además, se llevarán a cabo programas educativos que beneficien a los productores y estudiantes de los países participantes.

Laboratorio Tello lanza nuevos kits para el análisis y detección de coronavirus en superficies

Los laboratorios de Grupo Tentamus, del que forma parte Laboratorio Tello, han lanzado los nuevos kits de análisis de superficie para detectar, mediante la técnica PCR, la presencia/ausencia de coronavirus (COVID-19) en superficies clave como líneas de producción, de envasado y de venta al público, interruptores, manivelas de puertas, pasamanos, carros de compra, puestos y objetos de trabajo.

El objetivo de estos análisis es comprobar la eficacia de los protocolos de limpieza y

desinfección que se están llevando a cabo en multitud de empresas y grandes superficies, con el fin de evitar la propagación y el contagio del COVID-19, según ha informado el Grupo.

A través de estas pruebas, las empresas podrán asegurar tanto a sus trabajadores como a sus clientes que sus protocolos son efectivos, garantizando al mismo tiempo que sus instalaciones son espacios seguros.

Para que el proceso sea lo más sencillo posible, desde Laboratorio Tello enviarán direc-

tamente un kit de prueba completo con el que se podrá realizar la toma de muestra de manera fácil, siguiendo unas sencillas instrucciones y, a continuación, enviar de vuelta el kit al laboratorio. Los resultados estarán disponibles en un plazo de tres días.

Además, y para las empresas que lo prefieran, Laboratorio Tello también ofrece la posibilidad de realizar el servicio de muestreo, en cuyo caso un técnico cualificado se desplazará a la empresa y tomará la muestra, agilizando al máximo el proceso.

ORGANIZADO POR

AGROSEGURIDAD

AGROSAFETY

ENCUENTRO INTERNACIONAL DE LA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL EN EL SECTOR AGRÍCOLA Y LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

INTERNATIONAL MEETING ON OCCUPATIONAL SAFETY AND HEALTH IN THE AGRICULTURAL SECTOR AND THE FOOD INDUSTRY

22-23 OCTUBRE 2020

RECINTO PROVINCIAL DE FERIAS Y CONGRESOS DE JAÉN

WWW.AGROSEGURIDAD.COM

CON EL PATROCINIO DE SIGENIOS

RECINTO PROVINCIAL DE FERIAS Y CONGRESOS DE JAÉN, FERIAS JAÉN S.A. | PROL DE LA CTRAL DE GRANADA S/N, 23003, JAÉN. | T. (+34) 953 086 990 | GENERAL@IFEJA.ORG

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

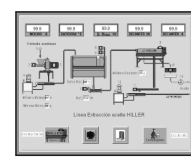
www.tecnilab.es Renting Coste 0

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 alpeorajo
Separadoras de pulpa y hueso
Despalladoras de aceitunas

Bombas sumergibles para alpeorajo
Transportadores neumáticos para huesos
Vibradores de olivos

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

DEPÓSITOS INOX.



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.

Políg. 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



Virtual Glass by Venlo

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
Avenida Vicente Piñatagorda nº 12
14850 BAENA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: tacsal@tacsal.com



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

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

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

PESAJE



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



AVANCE,
SEGURIDAD
Y COMPROMISO

IMATEC

INGENIERÍA, METROLOGÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

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

PATIO



AGRINACO
Tecnología de futuro



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

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

SOFTWARE

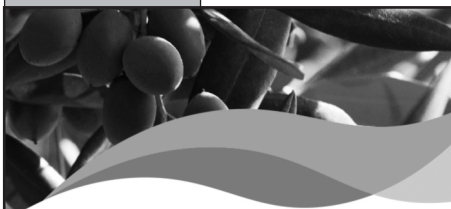
"Gestión de explotaciones agrícolas y cuadernos de campo."



Desarrollado por PROSUR
www.agrocuaderno.com



LABORATORIOS



Expertos en
análisis de
**aceites y
grasas**



agrama
ciencia y vida

www.laboratorioagrama.com

La evolución está en nuestro ADN

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

CALERO

INGENIERÍA Y DESARROLLO AGRO-INDUSTRIAL, S.A.

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

www.calero-group.com

VIVEROS/CAMPO



MORESIL

Especialistas en Recolección



Fábrica:

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

**LABORATORIO DE 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

JAR

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

METEGAL

Pesaje conforme a
METROLOGÍA LEGAL

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

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



**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

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



Económicos y muy rentables



Infórmate

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



Cae la compra de aceites en los hogares en la semana previa a Semana Santa

El análisis de consumo en el hogar del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) constata que, en la semana 14 de este año, del 30 de marzo al 5 de abril (primera del mes y previa a la Semana Santa), la compra de aceites se ha incrementado un 1,6% en cantidad respecto a la misma semana del año anterior, pero ha bajado un 1% en relación a la semana precedente.

En esta semana, el incremento del consumo es generalizado para la mayoría de los productos en comparación con la misma semana de 2019. No obstante, no se está comprando más en todas las categorías con relación a la semana anterior, lo que indica una moderación en las compras.

Por alimentos, se observa un incremento del 22,9% para el total de la categoría de carne, con crecimientos generalizados en todos los tipos excepto en la carne de ovino que, des-

pués de una subida del 31% en la semana 13, desciende un 21,3%. Destaca la evolución positiva de la carne transformada (+19,3), acercándose a los crecimientos de la carne fresca.

Tras unas primeras semanas en las que se compraron y almacenaron productos de primera necesidad, se observa una moderación en estas compras al tiempo que se incrementa la adquisición de productos que habitualmente se consumen en bares y restaurantes, con crecimientos por encima del 50%, tales como vino, cerveza y bebidas espirituosas, así como tabletas de chocolate, snacks y frutos secos.

Por establecimientos de compra, las tiendas más próximas a los hogares como supermercados y tiendas tradicionales registran aumentos del +30,3% y +26%, respectivamente. Asimismo, las compras por Internet son cada vez más numerosas en los hogares, con crecimientos que rondan el 84%.

La producción española de AOVE descende un 35,19% en la campaña 2019/20

La producción española de aceite de oliva virgen extra ha descendido un 35,19% en la campaña 2019/20, hasta 527.608 toneladas, frente a las 814.207 t. de la temporada anterior, según los datos provisionales del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Del total de la producción, que ha ascendido a 1.212.226 t., además de las 527.608 t. de AOVE, 443.873 t. han correspondido a aceite de oliva virgen (-30,5%) y 240.747 t. a lampante (+28,5%).

En cuanto a la superficie en plantación regular, ésta se situó en 2,43 millones de hectáreas en 2019 de olivar para aceituna de almazara, un 0,91% más respecto al año ante-

rior, mientras que para olivar de aceituna de mesa se destinaron 166.774 ha. (+0,46%).

En producción, la superficie de olivar de secano para aceituna de almazara alcanzó 1,8 millones de ha. (1,90 millones de ha. en 2019); mientras que la de regadío fue de 499.066 ha. (537.141 ha. en la campaña precedente).

Asimismo, los datos del MAPA detallan que se registraron arranques en 15.731 ha. (21.129 ha. en 2018) y plantaciones en 43.690 ha. (32.012 ha. un año antes).

Respecto al rendimiento de la superficie en producción, fue de 2.028 kg./ha. en el olivar de secano (3.423 kg./ha. en la temporada anterior) y de 5.029 kg./ha. en el de regadío (6.133 kg./ha.).

El canal norteamericano True Food TV muestra al mundo los AOVes españoles

El pasado 3 de abril se estrenaba en el canal de YouTube "True Food" un reportaje que se grabó el pasado otoño en Jaén y que ha contado con la colaboración de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español y la North American Olive Oil Association (NAOOA). Con más de 26 millones de visualizaciones, se trata de uno de los canales más importantes dedicados a la agroalimentación en EEUU.

"Fuimos a la capital mundial del aceite de oliva (una pista: NO es Italia) para ver qué se necesita para producir un gran virgen extra. Desde la cosecha hasta la molienda, descubre la historia de la aceituna y cómo su zumo ha dado forma a la historia humana". Así se presenta el capítulo "OLIVE OIL How is it Made?", un reportaje que, a lo largo de casi 20 minutos, sigue el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra desde el campo hasta la botella. Según ha informado la Interprofesional, se trata de un trabajo "riguroso y muy bello que está teniendo una enorme repercusión en todo el mundo". De hecho, este canal nacido en 2013 cuenta con 337.000 suscriptores, fundamentalmente en Estados Unidos, y acumula más de 26 millones de visualizaciones de sus más de 80 reportajes.

Esta colaboración con la Interprofesional surgió hace dos años, cuando el canal mostró su interés en dedicar uno de sus reportajes al aceite de oliva virgen extra. Un proyecto que atrajo la atención de la NAOOA, la organización que agrupa a los principales importadores de aceites de oliva de Estados Unidos, entre ellos muchas empresas españolas.

El canal ha complementado este lanzamiento con otra pieza centrada en ofrecer consejos para extraer el máximo partido posible a los aceites de oliva.



Aumentan un 32,9% las existencias de aceite de oliva en Italia

La cantidad de aceite de oliva almacenada en Italia a 31 de marzo de 2020 se sitúa en 371.251 toneladas, de las cuales 347.383 son a granel y 23.868 envasadas, lo que supone un 32,9% más respecto a la misma fecha del año anterior, según un informe de la Inspección Italiana de Prevención del Fraude (ICQRF) publicado por el Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal (Mipaaf).

Este informe detalla que el AOVE representa el 68,7% del stock (254.920 toneladas, un 31,3% más que el 31 de marzo de 2019), del que el 64,1% (163.453 toneladas, +51,8) es de origen italiano, mientras que el 30,7% procede de la UE (78.242 toneladas, cifra similar al año precedente).

Más de la mitad del aceite de oliva nacional (58%) se almacena en las regiones del sur de Italia, con la significativa contribución de las regiones de Puglia y Calabria, con el



39,8% (147.670 t.) y el 10,3% (38.303 t.), respectivamente.

A nivel provincial, según el informe, el 18,7% del aceite de oliva se almacena en la provincia de Bari (69.255 t.) y el 10% en Barletta-Andria-Trani (36.981 t.). Según señala, es evidente una concentración significativa de existencias de aceite de oliva, ya que en solo 10 provincias se almacena el 67,7% del

aceite de oliva italiano. Entre estas provincias, hay cinco del centro-norte de Italia: Perugia, Imperia, Florencia, Lucca y Siena.

A pesar de la gran cantidad de DOPs e IGP presentes (47), de un total de 20,6 millones de litros de aceite de oliva bajo este distintivo de calidad en stock, la DOP Terra di Bari representa el 54,4% (11,18 millones de litros).

En general, el aceite de oliva con DOP e IGP en stock representa el 5,1% del total de aceite de oliva almacenado en Italia y el 7,4% de las existencias de AOVE.

Asimismo, el stock total de aceite de oliva virgen extra y aceite de oliva virgen procedente de la agricultura ecológica asciende a 43.534 toneladas, casi exclusivamente AOVE (99,8%, 41.679 t.), una cifra relevante ya que el virgen extra ecológico constituye el 17% del aceite de oliva virgen extra total almacenado en Italia.

organic food IBERIA

IFEMA, Feria de Madrid
3 y 4 septiembre 2020

LOCALIZADA CON

eco living IBERIA

IFEMA, Feria de Madrid

organic wine IBERIA

IFEMA, Feria de Madrid

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 el 3 y 4 de septiembre de 2020 en IFEMA, Feria de Madrid
Descubre más información en www.organicfoodiberia.com

PATROCINADOR
PREMIER:



ORGANIZADO POR:

diversified
COMMUNICATIONS • UK





El Gobierno reduce el módulo del IRPF para el olivar

El Boletín Oficial del Estado (BOE) publicó el pasado 9 de abril la Orden del Ministerio de Hacienda por la que se reducen para los agricultores los Índices de Rendimiento Neto aplicables en 2019 en el sistema de estimación objetiva del IRPF (o de módulos). En el caso del olivar pasa a tener un módulo del 0,13 frente al 0,26 fijado anteriormente.

En Jaén, además, todos los olivereros de Castellar, Chiclana de Segura y Montizón se beneficiarán de una mayor reducción de módulos que la fijada a escala nacional, al quedar en el 0,09 en esos términos municipales.

Según informó el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), los agricultores y ganaderos españoles afectados por la sequía de 2019, así como por los daños causados en septiembre por el temporal de DANA (depresión aislada en niveles altos), se beneficiarán de esta medida.

La reducción de módulos, además de ser un apoyo a los agricultores afectados por situaciones de adversidad climática, también contribuye a paliar la difícil situación de mercado de algunas de esas producciones, particularmente en el caso del olivar, según este Departamento.

El Ministerio calcula que la aplicación de esta norma en el sector agrario supone una rebaja de la base imponible del orden de 614 millones de euros para el sector agrario, la mayor cifra del último quinquenio y aproximadamente el triple de la de 2018.

El MAPA explicó que el sistema de estimación objetiva agraria es el mayoritario entre los agricultores y ganaderos españoles. A este sistema de tributación se acogen voluntariamente cerca de un millón de declarantes.

Las reducciones de módulos aprobadas se traducen en una disminución proporcional de la base imponible de los rendimientos de

la actividad agraria, y por tanto, del resultado de la declaración del IRPF 2019.

Para aplicar la rebaja, se han tenido en cuenta daños climáticos y otro tipo de adversidades, como los derivados de problemas de mercado.

Además de las reducciones a nivel estatal, se han efectuado un elevado número de rebajas a nivel autonómico, provincial o municipal, entre las que destaca el viñedo, por abarcar a zonas productoras importantes.

De forma adicional, para la declaración de la renta de 2019 sigue siendo de aplicación el coeficiente corrector por uso de electricidad para el riego, y que supone una reducción de un 20% del rendimiento neto.

Asimismo, podrá seguir aplicándose la reducción de un 5% del rendimiento neto calculado por el método de estimación objetiva para 2019. Se trata de una medida de carácter horizontal que afecta a la totalidad de los agricultores que tributen en estimación objetiva.

Reacciones

Tras analizar la Orden del Ministerio de Hacienda, la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo, se mostró decepcionada por la rebaja fiscal del Gobierno central para el sector agrario, una reducción del IRPF que calificó de “claramente insuficiente” y que “recruede la ya difícil situación que atraviesan miles de nuestros agricultores y ganaderos por la crisis sanitaria del coronavirus”.

“Resulta incomprensible que el Gobierno deje de atender la llamada de auxilio de sectores como el de frutas y hortalizas, afectados gravemente por la DANA del año pasado, o el del olivar, que sufre especialmente el impacto de la sequía”, añadió, al tiempo que precisó que en el caso del olivar y la aceituna de mesa,

la Junta pidió una reducción del 100% y tan solo se ha concedido el 50%, “pese a la complicada situación que atraviesa el sector oleícola, que ha tenido que recurrir al almacenamiento privado para frenar la caída de precios”.

Por su parte, la Asociación Agraria Jóvenes Agricultores (Asaja) de Jaén aseguró que se trata de una rebaja “importante”, pero todavía “insuficiente”. “Entendemos que se trata de una rebaja importante, pero que dadas las circunstancias que estamos viviendo, se podían haber esmerado un poco más desde el Ministerio y haber llegado al 0,09%, al igual que han hecho en Castellar, Chiclana y Montizón”, precisó el gerente y portavoz de la organización, Luis Carlos Valero.

Asimismo, el secretario general de la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) de Jaén, Juan Luis Ávila, calificó de “importante” esta reducción y “aunque es menor de lo que se había pedido, entendemos que nos encontramos en una situación difícil debido al coronavirus”. Desde esta organización también reivindican esa bajada del IRPF para aquellos olivereros que en lugar de tributar por estimación objetiva (módulos) los hacen por directa, en su gran mayoría pequeñas empresas, y que lo han hecho siempre al 0,26%.

Finalmente, el secretario general de la Unión de Pequeños Agricultores (UPA) de Jaén, Cristóbal Cano, resaltó que esta medida “es un gran balón de oxígeno en nuestra provincia debido a la grave perturbación del mercado que estamos sufriendo desde hace dos años. Valoramos que el Ministerio de Hacienda, en el ámbito de sus posibilidades, a pesar de la complicada situación financiera que atravesamos por la pandemia del COVID-19, y el Ministerio de Agricultura se muestren firmes en la apuesta decidida por proteger el sector agrario”.

¿Con qué AOVE debería cocinar un pescado a la brasa?
¿Le iría mejor un arbequino o un hojiblanco
a mi ensalada de tomate y aguacate?

Las respuestas se hallan en la app de EVOOLEUM

¡DESCÁRGATE LA APP DEL AOVE! www.evooleum.com/aplicacion/

CV 45 OLIVES' LINE

Con la cosechadora de gran capacidad CV 45 usted podrá recolectar las aceitunas de su olivar, con marcos superintensivos desde 3,50 x 1,35m hasta intensivos de alta densidad de 7 x 2,50m.

Su sistema exclusivo de sacudida basado en dos trenes sincronizados y su eficiente transportador neumático de cosecha, le permitirán una velocidad y una calidad de recolección inigualables en cualquier variedad de olivos.



PELELENC



Innoliva y Sensonomic colaborarán para una producción sostenible y rentable del aceite de oliva

Sensonomic, una empresa tecnológica agraria noruega, trabajará con la firma Innoliva para aumentar el valor de su producción de aceite de oliva convencional y orgánico de alta calidad.

“Innoliva es un negocio guiado por datos y pruebas empíricas y Sensonomic ofrece una nueva forma de proporcionar información procesable. Nos entregamos en cuerpo y alma a la mejora continua de nuestras operaciones. La colaboración con Sensonomic nos permite probar un enfoque novedoso para la toma de decisiones en agricultura”, ha destacado Jorge Pena, presidente y director general de Innoliva.

Por su parte, el director general de Sensonomic, Anders Gundersen, ha resaltado que “trabajar con los mejores e innovadores productores es la mejor manera de demostrar lo que nuestra tecnología puede ofrecer. In-

noliva ya está logrando rendimientos mucho más altos que otros productores y, al adoptar nuestra tecnología, prevemos un mayor aumento en la rentabilidad sostenible”.

La tecnología patentada de Sensonomic combina la información de las propias operaciones de sus clientes con fuentes externas como las predicciones meteorológicas y los datos de los satélites. A continuación, se ejecuta mediante millones de simulaciones por ordenador y así proporciona a las operaciones agrícolas acceso a una visión predictiva y prescriptiva validada. Los resultados se pueden usar para aumentar la proporción del rendimiento vendido en el mercado de futuros, mejorar la eficiencia de los esfuerzos de cosecha y la logística y, en última instancia, mantener los molinos funcionando a una capacidad óptima, según han informado ambas empresas.

Está previsto que el proyecto dure dos ciclos completos de cosecha y la colaboración es posible gracias a la ayuda financiera de Innovation Norway, el instrumento del Gobierno noruego para apoyar el desarrollo y la aplicación de nuevas tecnologías.

Según han señalado, la agricultura se ha visto presionada durante mucho tiempo para que se base más en los datos “y los primeros en adoptar este enfoque ya nos están mostrando el camino. Están obteniendo unas ganancias significativamente más altas de una forma más sostenible que la competencia”.

“También sabemos que el acceso a la mano de obra se hará más difícil en caso de crisis negativas como la actual pandemia por el COVID-19 y el futuro de la agricultura es adoptar tecnologías que permitan de verdad adaptarse a las crisis tanto positivas como negativas”, ha subrayado Gundersen.

La *Xylella* podría causar daños en Italia de hasta 5.200 millones de euros en un periodo de 50 años

Un equipo de investigadores de la Universidad de Wageningen de Holanda, el Instituto de Agricultura Sostenible del CSIC y el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA) en España han desarrollado un modelo bioeconómico para calcular el posible impacto de la *Xylella fastidiosa* en los cultivos de olivar europeos. Este estudio, publicado en la revista PNAS (*Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*), ha estimado el impacto para Italia, Grecia y España, ya que estos países representan alrededor del 95% de la producción europea de aceite de oliva. En el caso de Italia, el impacto económico potencial en un período de 50 años oscila entre 1.900 millones y 5.200 millones de euros para el peor escenario económico.

En concreto, los investigadores simularon

la propagación futura de la enfermedad en base a modelos de idoneidad climática y expansión radial del territorio que podría ser invadido por la bacteria simulando diferentes escenarios. En concreto, desarrollaron un modelo económico para calcular el impacto basado en la posible reducción de beneficios y las pérdidas de inversión. El modelo de idoneidad climática para el establecimiento de la bacteria en el territorio europeo indica que, según el umbral de idoneidad climática, 95,5 a 98,9%, 99,2 a 99,8% y 84,6 a 99,1% de las áreas de producción de olivar en Italia, Grecia y España, respectivamente, presentan condiciones climáticas no restrictivas para la *Xylella fastidiosa*.

Para Italia, a través de las tasas consideradas de expansión de la enfermedad más allá del alcance actual, el impacto económico potencial

en un período de 50 años oscila entre 1.900 millones y 5.200 millones de euros para el peor escenario económico, en el que la producción cesa después de la muerte de los olivos.

Asimismo, si fuese factible la replantación con variedades resistentes, el impacto oscila entre 600 millones y 1.600 millones de euros. Dependiendo de si la replantación es factible, se pueden ahorrar entre 500 millones y 1.300 millones de euros en el transcurso de 50 años si la propagación de la enfermedad se redujese de 5,18 a 1,1 km por año.

El análisis subraya la necesidad de fortalecer las investigaciones en curso sobre los niveles de resistencia de los cultivares de olivo y la aplicación de medidas fitosanitarias, incluido el control de vectores y la supresión del inóculo, mediante la eliminación de las plantas hospederas.

Andalucía concede ayudas a la modernización de explotaciones y jóvenes agricultores

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Andalucía ha autorizado pagos por 5 millones de euros en ayudas a la modernización de explotaciones agrarias en las últimas semanas, de las que se han beneficiado, entre otras, nuevas plantaciones de olivar. Además, ha pagado a lo largo del último año ayudas a jóvenes agricultores por valor de casi 33 millones de euros correspondientes a expedientes que permanecían bloqueados de las convocatorias de 2015 y 2016. Por sectores de la producción, destacan las explotaciones de olivar para almazara.

En el caso de la modernización de explotaciones, se trata, en su mayoría, de expedientes que permanecían “atascados” y que el actual Gobierno ha logrado desbloquear de las subvenciones Feader, en régimen de concurrencia competitiva, para el apoyo a las inversiones en explotaciones agrícolas en el Marco del Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014-2020, según ha informado la Consejería.

Respecto a los jóvenes agricultores, la Consejería andaluza ha precisado que a lo largo del primer trimestre de 2020 se han autorizado pagos por más de 4 millones de euros.

En concreto, durante las dos últimas semanas se ha aprobado la entrega de 1.146.000 euros a 71 jóvenes agricultores en subvenciones de las mencionadas convocatorias con el siguiente desglose provincial: Jaén, 16; Huelva, 12; Córdoba, 9; Sevilla, 8; Málaga, 8; Granada, 7; Cádiz, 6; y Almería, 5. Por sectores de la producción, destacan las explotaciones de cultivo de olivar para almazara y explotaciones de cultivos en invernaderos.

Pese a las obvias dificultades generadas por la crisis sanitaria y la declaración del estado de alerta en el país, la Consejería ha asegurado que continúa trabajando y resolviendo la burocracia para que el sector no se detenga y continúe produciendo.

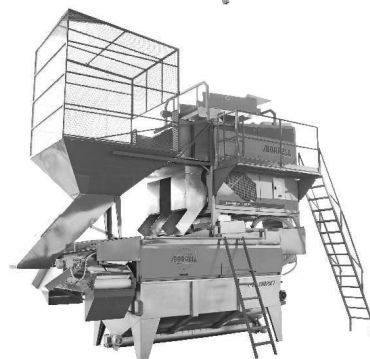
“Desde el primer día fijamos la mirada en los jóvenes para atender a los pagos de convocatorias anteriores y ya a lo largo de 2019 se agilizó el pago de más 28 millones de euros de estas ayudas que permanecían bloqueadas. De forma paralela incrementamos el crédito de la última convocatoria, que era de solo 30 millones de euros y la hemos elevado hasta 75 millones, más del doble de la cantidad inicial, para el respaldo a los casi 1.400 nuevos emprendedores que apuestan por la actividad agraria”, ha señalado Crespo.

La apuesta de la Consejería no solo es económica, porque también se está simplificando la normativa para acabar, precisamente, con trabas burocráticas que retrasaban el acceso a los fondos por parte de los beneficiarios.”



Renovación total de gama

La gama más completa de compactos, capaz de eliminar todo tipo de residuos, para dar repuesta a las necesidades más exigentes en producción y limpieza.





Prueban con éxito un tratamiento biológico para controlar la polilla del olivo

Un nuevo estudio científico, publicado en la Revista Ecosistemas de la Asociación Española de Ecología Terrestre (AEET), ha comprobado la viabilidad y efectividad de estrategias para el control biológico de la plaga por *Prays oleae*, más conocida como polilla del olivo.

Una de las amenazas que más preocupa a los olivereros de la Península Ibérica y que, según ha advertido la Red de Alerta e Información Fitosanitaria de Andalucía (RAIF), este año empezará a producir daños más pronto de lo habitual, tras haberse detectado en el mes de marzo una actividad especialmente elevada en comparación a campañas anteriores.

En este trabajo proponen una estrategia de control de plagas que consiste en aumentar la cantidad de hábitat natural en el paisaje que rodea el olivar para, de esta manera, proporcionar recursos a los enemigos naturales de esta plaga y facilitar que los depredadores y parásitoides de este insecto, que se encuentran de manera natural en los paisajes agrícolas, ejerzan un mejor control sobre la población de *Prays oleae* en los momentos en los que produce un mayor daño a los cultivos.

Este estudio, realizado por un equipo de investigación del Grupo de Protección Vegetal de la Agencia Estatal Consejo Superior de Investigaciones Científicas de la Estación Experimental del Zaidín (Granada), demuestra que la proporción de hábitat natural que rodea la finca de olivos es determinante en el éxito de control natural de la plaga por *Prays oleae*, lo que, a su vez, genera en las cosechas un beneficio a nivel económico valorado en 180 euros de media por hectárea, según se recoge en otro estudio de este mismo autor sobre las implicaciones económicas del hábitat natural en el aumento del control natural de plagas en los olivares.

En este trabajo han comprobado que, si se aumenta el hábitat natural que rodea los olivares se produce un efecto natural en cadena que favorece la presencia del depredador *Anthocoris nemoralis* en la copa del olivo cuando la aceituna se está desarrollando, reduciendo notable-

mente la plaga de *Prays oleae* en el momento en que es más dañina para el olivo. Lo novedoso del trabajo es que este depredador se desplaza desde el hábitat natural hasta el olivo atraído por la presencia de una plaga secundaria, *Euphyllura olivina* o algodoncillo del olivo. Una vez que el depredador se encuentra en el olivo acabará actuando como un agente biológico y efectivo de control sobre la población de la polilla del olivo, evitando pérdidas de producción.

Por tanto, el equipo de investigación de este estudio recomienda a los olivicultores aumentar la superficie dedicada a hábitat natural en el área que rodea la finca de los olivares para aumentar las posibilidades de tener un control biológico efectivo sobre la plaga *Prays oleae*.

Controlar de forma ecológica e integrada la plaga

Prays oleae es una plaga que se adapta bastante bien al ciclo biológico del olivo y que tiene tres generaciones anuales que se alimentan de las hojas, las flores y las aceitunas. Esta plaga alcanza sus valores máximos en la última de estas tres generaciones que suele producirse a finales de junio cuando la aceituna comienza a desarrollarse. Se trata de un momento crítico en el que la larva se introduce en el interior del fruto donde se alimenta del hueso todavía inmaduro y sin mostrar signos evidentes del daño. A finales de septiembre, las aceitunas caen al suelo todavía inmaduras quedando desaprovechadas para cualquier propósito y generando unos daños económicos que pueden ser sustanciosos. Según estudios realizados en la provincia de Granada entre 1970 y 1997, las pérdidas por *Prays oleae* en las cosechas alcanzaron de media las 67 mil toneladas por año, un daño valorado económicamente en 20 millones de euros.

En este nuevo trabajo se han basado en el estudio de nueve fincas de olivares en la provincia de Granada donde se encontraban presentes dos plagas de insectos, una más dañina (*Prays oleae*) que la otra (*Euphyllura olivina*), y un depredador que hiberna en el hábitat natural que ro-

dea el cultivo (*Anthocoris nemoralis*). Observaron que al aumentar el hábitat natural que rodea el olivar, se produjo de forma asociada una subida en la población de *Euphyllura olivina* (la plaga menos dañina), la cual atrajo hasta el olivo al depredador *A. nemoralis* que una vez instalado en el olivo actuó de depredador de la polilla del olivo en su momento de mayor abundancia, reduciendo esta plaga durante el desarrollo de la aceituna, que es cuando es más dañina para el olivo.

Mejorar la producción de las cosechas

Este descubrimiento desvela el potencial del control biológico por conservación en olivares y revela la importancia de que mantener un agrosistema equilibrado y diverso, en el que cada uno de los miembros que lo componen hace su función, desemboca en un mayor control biológico, en este caso de la plaga *Prays oleae*. Según ha explicado el equipo de investigación, “se trata de aprovechar la biodiversidad para el beneficio económico del agricultor, lo que se materializa en un menor uso de productos químicos y en una producción con valor añadido”.

El control biológico por conservación al contrario que el control biológico clásico, basado en la suelta de enemigos naturales de la plaga una vez criados en instalaciones artificiales, se basa en la creación de un entorno adecuado para el óptimo desarrollo de depredadores y parásitoides de plagas que se encuentran de manera natural en los paisajes agrícolas. Por tanto, según ha precisado Daniel Paredes, uno de los autores de este estudio, este tratamiento de control de plagas “evita la pérdida de biodiversidad por el uso de pesticidas”. Se trata, por tanto, de un método de control que aprovecha los servicios ecosistémicos que nos aporta la naturaleza para controlar las plagas de cultivo. La implantación de este tipo de estrategias hace que el umbral de tratamiento, momento en el que la pérdida de cosecha provocada por la plaga supera el coste del tratamiento químico, se sobrepase un menor número de veces y que por lo tanto sean necesarios un menor número de tratamientos químicos.



INGENIERÍA Y DESARROLLO AGRO-INDUSTRIAL, S.A.



La evolución está en nuestro ADN

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

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





¿Cómo afectará la pandemia del COVID-19 al sector oleícola español?

El director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), José María Penco, reflexiona en este artículo acerca de las oportunidades que a raíz de la situación generada por el coronavirus se presentarán para el sector oleícola. ¿Aflorará el concepto "Slow Food" entre los consumidores? ¿Se quedarán con los buenos hábitos adquiridos de una "coronadieta" más saludable y con una abundante presencia de AOVE? Para Penco no cabe la menor duda: el virgen extra ha resurgido como un Ave Fénix deseoso de sobrevolar nuestras cocinas... y nuestras conciencias.



Por José María Penco, director de AEMO

El sector oleícola se plantea esta cuestión y tenemos dos opciones: analizar las consecuencias solo a corto plazo, lo cual es lo común en nuestro ámbito; y reflexionar sobre las oportunidades derivadas de una situación nunca vivida antes por nuestra generación. ¿Optamos por la segunda opción?

"Tiempo de crisis, tiempo de oportunidades", comenzamos con esta contundente sentencia que es aceptada por todos... y a partir de aquí planteemos las derivadas.

En lo que nos concierne, como AEMO, tenemos la plena convicción de que nos encontramos ante una oportunidad única, lean bien que es esdrújula: ú-ni-ca.

Discurren días excepcionales donde los españoles comemos en casa, eso es una realidad incontestable, así pues estamos obligados a elaborar nuestros propios menús, y siendo así tenemos más tiempo para elegir cuáles son los ingredientes más o menos favorables en nuestra "coronadieta" o dieta de confinamiento, y todo ello está ciberinfluido por lo que leemos, lo que escuchamos y lo que vemos. Pero también, y esto es esencial, estamos marcados por lo que tiempo atrás se grabó en nuestra memoria, por los mensajes anclados en nuestro subconsciente, mensajes que manteníamos en segundo plano pero que hemos registrado a fuego en el cerebro. Son recuerdos ocultos que ahora, en estos momentos de reflexión, afloran.

Así es, definitivamente ahora tenemos una dieta derivada de la reflexión, del segundo plano de nuestra mente, una dieta con una base más racional de la que era habitual hace solo dos meses, cuando la alimentación no era sino un sustento, cuando navegábamos en la vorágine del trabajo, de las comidas fue-

ra casa, con los niños en el comedor escolar, y todo ello marcado por el acelerado ritmo de nuestras trepidantes vidas.

Y en este contexto es cuando aflora el concepto de "Slow Food", de alimentación elaborada y saludable, y es ahí cuando padres y madres nos enfrentamos cada día al aderezo, al guiso, al horno y a la vitro y, por primera vez en mucho tiempo, reflexionamos antes de alargar la mano hacia uno u otro ingrediente. Ahora en cada elaboración nos lo pensamos más, nos paramos a decidir: "voy a escoger lo más favorable para esta receta, por su sabor y por su salud" y ahí es donde nosotros, los productores de virgen extra, ahora sí, somos la apuesta segura a caballo ganador.

Porque en ese cotidiano y diario dilema resurge el aceite de oliva virgen extra como el Ave Fénix que levanta el vuelo, como un coloso que sobrevuela nuestras cocinas y nuestras conciencias, como ese mágico ingrediente que permanecía dormido e ignorado, pero que cuando la cocina auténtica aflora resurge de esas mentes adormecidas. Florece desde nuestra raíz cultural más profunda, de la tradición culinaria española, porque él es el rey de la dieta de nuestros ancestros, aquel del que se han escrito multitud de valores saludables, culinarios y culturales, pero el mismo que en el acelerado devenir del día a día estaba ignorado y abandonado, ese que ahora resucita desde lo más profundo de nuestro interior y ahí no dudamos. "¡Hoy cocino yo, y hoy gasto mi virgen extra!"

Los primeros datos derivados de la venta en el mes de marzo manifiestan un aumento considerable en el consumo del aceite de oliva, y más concretamente del rey de todas las categorías, del aceite de oliva virgen extra.

Aunque el dato es bueno, bien es cierto

que se dan varias circunstancias que lo relativizan: el acopio acelerado en los primeros días del confinamiento y la crisis económica inducida por el COVID-19 que puede derivar en una menor capacidad adquisitiva de miles (¿o millones?) de españoles que ya ven recortados sus ingresos... todo esto es indudable y puede ir en contra del crecimiento del consumo creciente del AOVE, pero la oportunidad a largo medio y largo plazo debe ir más allá, basándose en ese periodo de reflexión que hemos tenido y eso es lo que debe permanecer después del confinamiento.

Dicho esto la cuestión es:

- ¿Sabremos los españoles aprovechar estos tiempos de reflexión para decidir de una vez por todas cual es la alimentación que queremos para nosotros y para nuestro hijos en una dieta de crucero? Y si es así...

- ¿Exigiremos esa alimentación saludable también en los comedores escolares de nuestros hijos y en nuestros menús de hostelería diarios?

- ¿Será la crisis derivada de esta pandemia una oportunidad para el sector oleícola español que es el líder mundial en producción y calidad del aceite de oliva virgen extra?

No nos atrevemos a contestar estas trascendentes cuestiones, pero sí confesamos un dato para la esperanza. El 8 de abril hacíamos la compra para el Puente de Semana Santa en un supermercado de Córdoba y cuando nos enfrentamos al lineal del virgen extra observábamos sorprendidos que estaba agotada la marca de AOVE con más valor y más calidad frente a otros aceites más baratos que mantenían intactas sus existencias, por lo que nos preguntamos: ¿Estará cambiando algo en estos tiempos? ¿Estaremos ante una nueva oportunidad?



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: 20 de marzo de 2020.

Aceites de oliva virgen extra ecológico (Precio euros)

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

Aceite de orujo de oliva (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	0,4	15,10		1,80
La Masía Lindoliva		12,09		1,70

Aceite de oliva (Precio euros)

MARCA	GRADOS	LATA 5 L.	ENVASE 5 L.	ENVASE 2 L.	BOTELLA 1L.
Carbonell	0,4°	20,94/20,95	15,00/19,65	7,95	3,99
Coosur Sabor			19,94	5,70	3,45/3,69
Coosur Suave			19,94		3,45/3,69
Dintel	0,4°/1°		15,95	8,80 (3 l.)	4,75
Koipe Sabor	1°	11,75 (env. 3 l.)	19,15	7,44	3,75/3,95
La Española Sabor Suave	0,4°	21,99	19,95	5,70	3,99
La Española Sabor Intenso	1°	15,40	19,95		3,99
La Masía Suave	0,4°		10,40/14,85	8,50/8,95 (3 l.)	2,39 (Of.)/3,36
La Masía Sumum			10,40/14,85	8,50/8,95 (3 l.)	2,39 (Of.)/3,36
Ybarra Suave		23,99	22,99		9,49 (3 l.)
Ybarra Más Sabor					2,84/2,99
				9,95 (3 l.)	2,84/2,99

EN EL CORAZÓN DEL ACEITE

centrifugación alemana



SE VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

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

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

SE VENDEN

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

Teléfono: 625 683 192

VENDEMOS

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

Más información: 639 662 170

SE BUSCA

La IGP Aceite de Jaén busca secretario general de su Consejo Regulador. Todos los interesados deben escribir a **rr.hh@selezziona.es** antes del 15 de abril.

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 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.

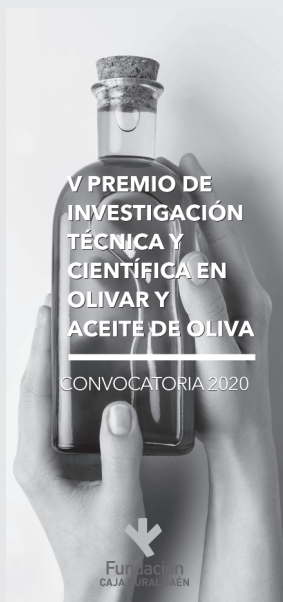
**Interesados, llamar al 957 600 150
www.treico.com**

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

La Fundación Caja Rural de Jaén premia la investigación en olivar y aceite de oliva

La Fundación Caja Rural de Jaén ha convocado el V Premio de Investigación Técnica y Científica en Olivar y Aceite de Oliva que adjudicará un primer premio de 5.000 euros y un segundo premio de 2.000 euros, pudiendo el jurado conceder una mención especial, si lo considera oportuno, según se detalla en las bases de este certamen.

El objetivo de estos premios es apoyar la investigación dirigida a estudios y trabajos relacionados con las mejoras agronómicas y económicas de la Dieta Mediterránea en la salud, reconociendo a investigadores en el ámbito técnico y científico que contribuyan al avance en el conoci-



miento del olivar en todas sus facetas, así como de los procesos de elaboración del aceite de oliva y que pueda contribuir a la mejora social, económica y medioambiental del medio rural.

Los trabajos deben versar sobre el olivar en cualquiera de sus aspectos susceptibles de estudio, como pueden ser el biológico, el agronómico y el económico.

En cuanto a los trabajos relacionados con la elaboración del aceite de oliva, deben centrarse en aspectos relacionados con una mejora de la calidad del producto o de la eficiencia del proceso.

A este concurso podrán presentarse personas físicas o equipos de investigadores

que estén en posesión de la titulación de licenciado o doctor y graduado, en cualquiera de las líneas de conocimiento que puedan guardar relación con el olivar y la elaboración del aceite de oliva.

Los trabajos deberán haber sido realizados en España. Si se tratara de proyectos de investigación, deberán haber sido finalizados los trabajos y estar emitidos los resultados en el momento de la presentación de dichos trabajos al premio. En el caso de tesis o trabajos fin de Máster, deberán haberse defendido con anterioridad a la participación en este premio y haber superado dicha defensa.

Para adjudicar los premios, cuyo plazo de presentación finalizará el próximo 29 de junio, se valorará el método; la relevancia de los resultados para la población, en función de su magnitud y trascendencia; la originalidad; la utilidad; y la presentación.

www.fundacioncrj.es



Agenda

Abierta la convocatoria para participar en el III Premio Internacional de Relato Corto sobre Olivar

La Asociación Cultural Másquecuentos (MQC) y Expoliva han puesto en marcha la tercera edición del Premio Internacional de Relato Corto sobre Olivar, Aceite de Oliva y Oleoturismo. Tras el éxito de participación y repercusión de las dos ediciones anteriores, ahora se abre el plazo para la presentación de cuentos por parte de autores de todo el mundo, siempre y cuando estén escritos en español y su extensión oscile entre las 1.500 y las 3.000 palabras.

Así, los escritores interesados en participar en este certamen literario, el único de relato corto dedicado en el mundo a la temática de la cultura del olivar, podrán enviar sus textos a través de la web www.masquecuentos.es hasta el próximo 30 de septiembre.

Un total de cinco autores se repartirán los 2.500 euros de premios en metálico -tres concedidos por el jurado que presidirá de nuevo el escritor ubetense Salvador Compán y otros dos en una votación popular en la que podrá tomar parte cualquier internauta- con los que está dotado este concurso que vuelve a organizar MQC, pero que este año se convoca por primera vez desde la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, Expoliva.

La presidenta del consejo de administración de Ferias Jaén, África Colomo, ha explicado que "desde la organización de Expoliva consideramos fundamental apoyar todas las acciones en las que podamos poner en valor nuestro aceite de oliva y el olivar en su conjunto".

Junto a Expoliva, los principales patrocinadores de este certamen literario serán de nuevo la Fundación Unicaja y la SCA San Vicente de Mogón y su AOVE Puerta de Las Villas.

El presidente de la SCA San Vicente de Mogón, José Gilabert, ha considerado que "desde el sector productor no solo debemos preocuparnos de conseguir los mejores aceites de oliva vírgenes extra de la forma más sostenible posible, sino que tenemos una responsabilidad social de colaboración con nuestro entorno en distintos ámbitos, y evidentemente uno de ellos es la cultura".

También volverá a respaldar esta aventura cultural la empresa Gráficas La Paz.

En esta tercera edición se suma como patrocinador del concurso el Centro de Interpretación "Olivar y el Aceite", cuyo presidente Javier Gámez, ha indicado que "nos sumamos a este proyecto cultural porque entronca con nuestros objetivos, que pasan por transmitir la pasión por el aceite de oliva y promocionar el producto estrella de la provincia de Jaén".

Los cinco escritores ganadores de esta edición tendrán como regalo, además del importe correspondiente a cada premio, la posibilidad de disfrutar de una experiencia oleoturística en el Centro de Interpretación "Olivar y el Aceite", que también acogerá la entrega de galardones que tendrá lugar a finales de 2020.

A los premios en metálico y las experiencias oleoturísticas se sumarán el sorteo de obsequios entre los propios participantes del certamen y los internautas que se impliquen en la votación para elegir los premios del público. Estos regalos estarán ligados a la cultura del olivar y serán aportados por algunos de los patrocinadores y de las entidades colaboradoras del premio, entre las que también se encuentran la Diputación Provincial de Jaén, la editorial Liberman, y las empresas Peraber Asesores y Elaia Zait.

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 RRSS Y
COMERCIO ELECTRONICO
APLICADO AL SECTOR OLEICOLA**
Baeza (Jaén)
baeza@unia.es
www.unia.es

1 Junio 2020

Del 3 al 5 de junio
OLIVE JAPAN
Tokio (Japón)
www.olivejapan.com/en/competition

Del 3 al 5 de junio
**INTERNATIONAL EDIBLE OIL &
OLIVE OIL EXPO (IOE CHINA)**
Guangzhou (China)
cy.lam@gzmyz.com
www.gzmyz.com/en

Del 4 al 6 de junio
FUTUROLIVA
Baeza (Jaén)
info@futuroliva.com
www.futuroliva.com

Del 5 al 7 de junio
PITTI TASTE
Bari (Italia)
sales@enoliexpo.com
www.enoliexpo.com

Del 15 al 18 de junio
SALON DE GOURMETS
Madrid
salon@gourmets.net
www.gourmets.net

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



Ingeniería para un mundo mejor

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

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

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



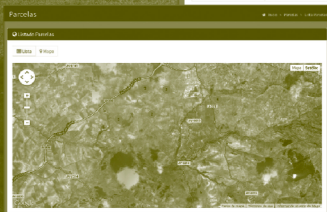
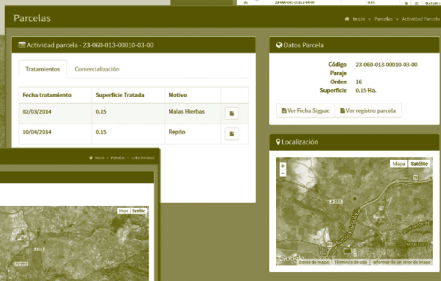
gea.com

GEA engineering for a better world



GESTION DE EXPLOTACIONES AGRARIAS

- ✓ Gestión de costes.
- ✓ Fácil e intuitiva.
- ✓ Cumplimiento de la normativa vigente.
- ✓ Adaptada a las Comunidades Autónomas.
- ✓ Producto en la Nube.
- ✓ Emisión de cuaderno de campo.



- ✓ Accesible desde cualquier dispositivo.

Aplicaciones Informáticas **PROSUR**

www.agrocuaderno.com



GP
González y París

La experiencia marca la diferencia