



# información | aove | olivar

# Mercacei

## semanal

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

**E**ditorial

Las ventas de AOVE de las empresas de Anierac subieron un 68,1% en marzo  
pág.6

Deoleo cierra el trimestre con un beneficio de 4,5 millones de euros tras seis años consecutivos de pérdidas  
pág.12

*Canarium Album*, la "aceituna china" con aplicaciones gastronómicas y medicinales  
pág.13

La Junta confirma la erradicación de la *Xylella fastidiosa* en Andalucía  
pág.14

Italia lanza la primera serie web dedicada al AOVE  
pág.24

Unas biomoléculas del aceite de oliva podrían tener efectos beneficiosos sobre la salud de los vasos sanguíneos  
pág.26

## No existe un Planeta B

Por Pandora Peñamil Peñafiel

**E**l Gobierno ya plantea una España sin hoteles, bares ni restaurantes recuperados hasta Navidad; mientras que los científicos españoles alertan de una segunda ola de contagios el próximo invierno. ¿Cómo podrán convivir ambos escenarios? Nadie lo sabe, aunque esto del desconocimiento total o parcial de las cosas comienza a ser un síndrome generalizado.

Desde el Ministerio de Trabajo no se habla ya del verano como punto de inflexión para la vuelta a la normalidad de bares, restaurantes y hoteles -terriblemente castigados por el coronavirus y el confinamiento-, sino de casi un semestre más allá de la temporada alta. Aerolíneas, cruceros, restauración, hostelería o comercios se encuentran entre las áreas más afectadas, lo que les está llevando a recurrir a ideas más o menos brillantes que copan los memes de la semana. Hemos visto de todo: desde reducir al 30% los pasajeros del transporte público; hasta mamparas de metacrilato que separan a los comensales en las mesas de los restaurantes y a los turistas en las hamacas de la playa; hasta sillones de aerolíneas que se invierten alternamente para respetar -en la medida de lo posible- el distanciamiento permitido para evitar el contagio.

Lo que sí que tenemos claro es que esta pandemia nos debería servir de punto de inflexión. En un planeta superpoblado donde hemos tenido que recurrir a deprimentes medidas como instalar tornos de acceso a la Plaza de San Marcos de Venecia o idear prototipos de aviones comerciales que te permitan ir de pie para acomodar más pasajeros

en una cabina normal... el COVID-19 es, sin duda, una llamada de atención.

Puede que la naturaleza -o un laboratorio de alta seguridad en concreto, como indican las teorías conspiratorias más extendidas- haya tenido su propia manera de pulsar el botón de *Pause* tan necesario en esta civilización. Tan sólo en nuestro país, el confinamiento ha reducido a la mitad la contaminación en las 80 ciudades más pobladas. Los campos de olivar, con las recientes lluvias en plena floración, nunca han estado tan hermosos. ¿Era esta la única forma de hacerlo? Pues probablemente, sí. Cada vez que se toman medidas contra la contaminación apelando a la responsabilidad de cada individuo, hemos fracasado estrepitosamente. Vivimos a golpe de ultimátum, y el anuncio del apocalipsis es sin duda uno muy poderoso.

Ahora mismo están surgiendo cientos de iniciativas de colaboración con las tiendas de barrio, los bares más cercanos, los productores locales... ¿Mantendremos este apoyo cuando abran las grandes multinacionales de ropa o las franquicias de *fast food*? ¿Sabremos cómo valorar lo artesanal, lo único, lo personalizado, en un mundo globalizado? ¿O se quedará todo, una vez más, en buenas intenciones?

El planeta, la naturaleza o la vida en general, nos puede avisar a su manera, hacemos reflexionar en momentos puntuales. El problema lo tendremos cuando dejen de existir y entonces, nada podremos hacer. Como rezan las camisetas que llevan los ecologistas en las manifestaciones, que sepamos "no existe un Planeta B". De modo que, ¿qué os parece si nos reseteamos cuando todo esto acabe?

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](http://www.pieralisi.com)  
INNOVADORES PER SEMPRE

▼ "Patrocina la Noticia de la Semana"

"Ecuador de la campaña de comercialización de aceite de oliva: los expertos opinan sobre precios, consumo y previsiones"

pág.18

**Fundadora:**

M. Dolores Peñafiel Fernández

**Corresponsales:**

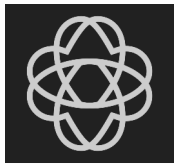
BADAJOS: Miguel Verdasco  
 CÓRDOBA: Juan Morales Navas  
 JAÉN: Hermanos Garrido Garrido  
 COM. VALENCIANA: Miguel Pérez  
 SEVILLA: José María Puerto Castro  
 SIURANA, LES GARRIGUES y BAJO  
 ARAGÓN: Raimon Masip San  
 Emeterio

**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.

*s u m a r i o*

1	Editorial
2	Sumario
5	Análisis de Mercado
6	Actualidad
	• Salidas y exportaciones
8-12	Mercado
	• Empresas
13	Actualidad
	• Consumo
	• <i>Xylella fastidiosa</i>
	• Producción
	• Formación
	• Internacional
	• Salud
27	Precios al Detall
28	Anuncios Breves
29	Agenda

*Promoción***La DOP Sierra Mágina pone en marcha el "Reto AOVE Mágina"**

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sierra Mágina ha puesto en marcha el reto "Reto AOVE Mágina" que consiste en que diferentes bloguer@s, cociner@s y profesionales de gastronomía realizarán una receta de libre elección, para la cual utilizarán alguna de las marcas de aceite de oliva virgen extra certificadas por la entidad, incluyendo fotografías y/o vídeos, así como el desarrollo de dicha receta.

Según ha informado esta entidad, el objetivo es aprovechar este periodo de confinamiento provocado por el estado de alerta para promocionar las marcas de aceite de oliva virgen extra que llevan el sello de su Consejo Regulador, a través de la gastronomía, difundiendo diferentes recetas que ofrecen más posibilidades de utilización a sus AOVES, a la vez que los difunde mediante las redes sociales por toda España. Además, se publicarán tanto en las redes de los autores de la receta, como en las cuentas de la DOP en Facebook, Instagram y Twitter.

Está previsto que se realicen unas 30 recetas, que se irán publicando a lo largo de las tres próximas semanas, utilizando marcas diferentes. Una vez finalizado, la DOP realizará un recetario impreso que recopilará todos los platos elaborados, con l@s autores y aceites utilizados, para que sea una herramienta más de promoción de los AOVES.





# 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](http://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 CAMBIES NADA...  
¡CÁMBIALO TODO!

*¿Creías que ya lo habíamos dado todo?*

EN BREVE....

SÓLO PARA  
SUSCRIPTORES

UN RENOVADO  
 **Mercacei**  
SEMANTAL  
EN PAPEL

QUÉ QUIERES SABER • EL COACH • COMERCIALIZACIÓN & MARKETING • I+D+i  
ECO & BIO • BRANDING & PACKAGING • EMPRENDEDORES/GENERACIÓN 5.0  
FORMACIÓN • SALUD • INTERNACIONAL • AGRONOMÍA • PORTAL DE EMPLEO  
MAESTRO DE ALMAZARA • EL PISCOLABIS • AGENDA & CONVOCATORIAS...

MÁS DE **20 SECCIONES NUEVAS**  
Y LA COLABORACIÓN DEL **COMITÉ DE**  
**EXPERTOS MÁS IMPORTANTE DEL MUNDO**

**¿TODAVÍA NO ERES SUSCRIPTOR DE MERCACEI?**

**RESERVA YA TU SUSCRIPCIÓN**

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



## Aceite de oliva

# Ausencia de movimiento y expectativa ante las previsiones del desconfinamiento

Por fin se hacían públicos los datos provisionales de la AICA, de los cuales se desprendería que las salidas de aceite de oliva en marzo alcanzaron las 126.433 toneladas -141.000 t. si se suman las 14.000 toneladas de importaciones- y la producción acumulada en España en la campaña 2019/20 se sitúa en 1.116.166 toneladas, de las que 894.680 t. corresponden a Andalucía. Unos datos positivos que, sin embargo, no han reactivado un mercado que se mantiene expectante ante la excepcional crisis en la que estamos inmersos.

### Jaén

Mercado muy tranquilo, con poca operatividad. Sigue saliendo algo de oferta que, si bien no es excesiva, es suficiente para abastecer a la escasa demanda. Se aprecia un mayor interés de aceites lampantes para refinería, aunque su precio se mantiene a 1.700 €/t. El virgen, por su parte, se sitúa a 1.800/1.850 €/t.; el virgen extra, a 2.000/2.100 €/t.; y el refinado, a 1.750 €/t.

### Córdoba

El mercado permanece apático, tan sólo operando algo de lampante en partidas muy puntuales y concretas. El envasador se encuentra más relajado tras unas semanas muy intensas de trabajo. En este sentido, el lampante se establece a 1.670 €/t.; el virgen, a 1.770/1.850 €/t.; el AOVE, a 1.950/2.100 €/t.; y el refinado, a 1.750 €/t.

### Sevilla

Desciende la demanda al tiempo que se incrementa la oferta en un mercado en calma, donde el lampante, se establece a 1.650/1.700 €/t.; el virgen, a 1.800/1.850 €/t.; el virgen extra, a 2.150/2.400 €/t.; y el refinado, a 1.700 €/t.

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

molirosa@iberia.e.telefonica.net

Iberia de Aceites S.L.

### Málaga

Mercado sin apenas operatividad y con precios a la baja. Debido a esta situación, salen algunas ofertas de lampante por 1.700/1.750 €/t., mientras que el AOVE cede hasta 2.100 €/t.

### Castilla-La Mancha

Mercado apático y expectante por conocer la repercusión que tendrán los datos de la AICA publicados recientemente. Se realizan

operaciones, aunque muy escasas debido a la poca oferta que hay en el mercado y a los precios a la baja. En este contexto, el virgen cotiza a 2.000 €/t.; y el virgen extra, a 2.200/2.250 €/t.

### Tarragona y Lérida

Mercado muy parado a la espera de acontecimientos. Los precios siguen variando 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

Mercado a la baja a pesar de los datos positivos de la AICA publicados recientemente. En este sentido, el lampante se establece a 1.600/1.650 €/t.; el virgen, a 1.800/1.850 €/t.; y el virgen extra, a 1.900/2.350 €/t.

### Valencia

Mercado sin operatividad una semana más ante el incierto panorama actual. En este contexto, el lampante cede hasta los 1.700 €/t.; el virgen y el refinado, hasta los 1.750 €/t.; y el virgen extra, hasta los 1.900 €/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 PASION

[www.pieralisi.com](http://www.pieralisi.com)





## Las ventas de AOVE de las empresas de Anierac subieron un 68,1% en marzo

La Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac) ha publicado los datos correspondientes a marzo, de los que se desprende que las ventas de la categoría aceite de oliva virgen extra sumaron en ese mes un total de 18,5 millones de litros (+68,1% respecto a marzo de 2019), mientras que las de virgen se elevaron un 40,2%, hasta 3 millones de litros.

Por su parte, las ventas de aceite de oliva suave e intenso se situaron en 16 millones de litros (+68,3%) y 6,6 millones de litros (+73,2%), respectivamente.

Las salidas totales de aceites envasados en marzo se situaron en 79,6 millones de litros (+41,1% respecto al mismo mes de un año antes), de los que 44 millones correspondieron a aceite de oliva y a aceite de oliva virgen; 1,1 millones a aceite de orujo de oliva; y 33,6 millones a aceites refinados de semillas oleagí-



nosas (30,4 millones de girasol y 3 millones de mezcla de semillas).

En cuanto a los datos de lo que va de campaña 2019/20, las ventas totales se situaron en 177,2 millones de litros, frente a los 164,4 millones que se vendieron en el mismo periodo de la temporada anterior, lo que supone un aumento del 7,8%.

Las ventas de la categoría virgen en los seis primeros meses de la campaña 2019/20 sumaron un total de 11,6 millones de litros, lo que supone un descenso del 16,3%; mientras que las de virgen extra subieron un 17,74%, hasta los 74,8 millones de litros.

En cuanto a las cifras de ventas de aceite de oliva suave se situaron en 64,4 millones de litros (+8,03%), mientras que las de intenso cayeron un 3,6%, hasta 26,2 millones de litros. De aceite de orujo de oliva salieron en ese periodo un total de 7,1 millones de litros (+8,63%).

Finalmente, en porcentajes de ventas en los tres primeros meses del año, el aceite de oliva virgen (extra y virgen) representó el 48,09% frente al 49,02% del mismo periodo de 2019. El aceite de oliva suave, por su parte, representó el 37,11% frente al 36,74% registrado un año antes; mientras que el aceite de oliva intenso pasó de un 14,24% a un 14,80%.

## Las exportaciones andaluzas de aceite de oliva caen en valor un 28,6% entre enero y febrero

En los dos primeros meses de 2020, el aceite de oliva fue el tercer producto agroalimentario vendido por Andalucía en el mercado internacional por valor de 296 millones de euros, lo que supone un 28,6% interanual menos, según datos de Extenda-Agencia Andaluza de Promoción Exterior.

Las exportaciones agroalimentarias de Andalucía alcanzaron los 2.147 millones de euros en los dos primeros meses de 2020, su segundo su mejor registro histórico para un periodo enero-febrero desde que existen datos homologables (1995), gracias a un crecimiento interanual del 1,4%.

Con esta cifra, la Comunidad se mantiene líder en exportaciones del sector agroalimentario de España, concentrando casi uno de cada cuatro euros (24%) de las ventas nacionales entre enero y febrero (8.828 millones), por delante de Cataluña (20%) y de la Comuni-

dad Valenciana (14,7%), según Extenda.

Europa fue el principal destino de las ventas agroalimentarias de Andalucía, en cuyos principales mercados logra seguir aumentando las exportaciones en los dos primeros meses de 2020. Alemania es el destino que más crece, un 11,4% respecto a enero-febrero de 2019, hasta los 420 millones, el 19,6% del total. Le siguen Francia, que registra una subida del 3,8% hasta los 250 millones, el 11,6%; Reino Unido, con un alza del 4,1% hasta los 232 millones, el 10,8% del total; y Países Bajos, el mercado que más crece los diez primeros con un incremento del 17,7% hasta los 202 millones, el 9,4% del total.

Su quinto mercado fue Italia, con 165 millones vendidos en este periodo, el 7,7% del total, que supuso un descenso interanual del 32%, debido a la bajada del aceite de oliva hacia un país que en febrero ya estaba afectado por la

crisis del COVID-19; y el sexto es Portugal, con 140 millones (6,5%) y un crecimiento del 5,8%.

Estados Unidos, primer mercado no comunitario, con 93 millones (4,3%), bajó un 12,5%. Le sigue Polonia, con 79 millones (3,7%) y el segundo mayor incremento del TOP10 de mercados, del 13,2%; Bélgica, con 52 millones (2,4%) y bajada del 1,5%; y Suecia, con 37 millones (1,7%) y aumento del 9,5%.

Asimismo, en este periodo, Andalucía incrementó sus ventas agroalimentarias a destinos extracomunitarios que aportan diversificación a la factura exportadora del sector, como son China (11º destino), donde subieron un 7,3% hasta los 35 millones; Japón (13º mercado), donde crecieron un 3,9% hasta los 25,1 millones; Túnez (17º posición), con un aumento del 27,1% hasta los 21,7 millones; o Arabia Saudita (20º lugar), con un alza del 3,9% hasta los 13,5 millones.



## Buen ritmo de las salidas de aceite de oliva con 126.433 t. en marzo

Las salidas de aceite de oliva en marzo alcanzaron las 126.433 toneladas -141.000 t. si se suman las 14.000 toneladas de importaciones- y la producción acumulada en España en la campaña 2019/20 se sitúa en 1.116.166 toneladas, de las que 894.680 t. corresponden a Andalucía, según los datos provisionales de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA).

Asimismo, el volumen total de existencias es de 1.186.799 toneladas, repartidas entre 822.182 t. en almazaras, 295.561 t. en envasadores y 69.056 t. en el Patrimonio Comunal Olivarero.

Desde Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía han resaltado que, a falta de consolidar cifras, las salidas al mercado durante el mes de marzo rondan las 141.000 toneladas, lo que supone uno de los mejores registros del histórico. Según ha explicado el presidente del Consejo Sectorial de Aceite de Oliva de la organización, Cristóbal Gallego, hay que esperar para conocer qué porcentaje se ha destinado al mercado nacional y cuál a exportación, “si bien se puede apuntar que el crecimiento de las ventas en el mercado interior va a ser muy significativo, como resultado del incremento de la demanda desde que se decretó el estado de alarma y el confinamiento”.

Para UPA-Jaén, el dato más significativo

**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

que señala la AICA es el de la comercialización estimada, con 126.000 toneladas vendidas en el mes de marzo frente a las 113.000 de febrero, lo que representa un incremento del 18,5%. Esta organización ha destacado el incremento del consumo en los hogares de España, de media, más de un 25,5% en el último mes respecto al mismo periodo de 2019, motivado por la mayor compra en los domicilios ante la pandemia del COVID-19 y el estado de alarma, unido al aumento de las exportaciones. “De seguir así la comercialización, nos llevaría a situarnos en una campaña récord en cuanto a ventas de aceite”, ha considerado.

El gerente y portavoz de Asaja-Jaén, Luis Carlos Valero, ha señalado que “entendemos que al ritmo de salidas que estamos manteniendo durante los seis primeros meses de

campaña de comercialización nos va a quedar un enlace más que suficiente para el año siguiente”. Una cifra que la organización estima que superará las 400.000 toneladas, aunque dependerá también de las importaciones.

Por su parte, el presidente de Grupo Interoleo, Juan Gadeo, ha afirmado que “es inexplicable que los precios en origen sigan tan bajos, sobre todo porque hay que tener muy en cuenta que la producción de aceite, ya no solo en España, sino a nivel mundial, es inferior a las prevista. Además, el enlace entre campañas va a ser corto, lo que confirma que prácticamente todo lo que se produce se vende. Esto tiene que hacer que, de una vez por todas, repunte la situación actual y comencemos a ver una mayor estabilidad en los precios del aceite”.

Por otro lado, COAG ha reclamado a la AICA que “abra de forma urgente una investigación para identificar a aquellos operadores que están destruyendo valor en la cadena del aceite de oliva”. Con una producción un 37% inferior a la campaña pasada, según los datos de este organismo, “los oliveros continúan sumidos en una grave crisis tras más de dos años con precios por debajo de los costes de producción. Las pérdidas se elevan ya por encima de los 1.100 millones de euros”, ha asegurado la organización.



**INDUSTRIAS DE LA ROSA**

**MAQUINARIA OLEÍCOLA**  
**ALMAZARAS, MICROALMAZARAS,**  
**CALDERAS DE BIOMASA**  
**E INSTALACIONES**  
**DE CALEFACCIÓN**

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



Caldera de Biomasa



Termobatidora



Bomba mecánica



Conjunto Batidora con Molino para Molturación por Lotes



**ALMAZARA MÓVIL ECOLÓGICA**

*Aceites de oliva*

		EUROS/T. SEMANA 20/26 abr. '20 (Cierre día 15 abril '20)	EUROS/T. SEMANA 27 abr./3 mayo '20 (Cierre día 23 abril '20)
JAÉN	<b>ANDALUCÍA</b>		
	Lampante, base 1º	€/t. 1.700	€/t. 1.700
	Virgen	1.800	1.800/1.850
	Virgen extra	2.000/2.150	2.000/2.100
	Refinado	1.750	1.750
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	1.700	1.670
	Virgen	1.800/1.850	1.770/1.850
	Virgen extra	1.950/2.100	1.950/2.100
	Refinado	1.850	1.750
SEVILLA	Lampante, base 1º	1.700/1.730	1.650/1.700
	Virgen	1.850/1.900	1.800/1.850
	Virgen extra	2.150/2.400	2.150/2.400
	Refinado	1.730	1.700
GRANADA	Lampante, base 1º	1.700	1.700
	Virgen	1.800	1.800/1.850
	Virgen extra	2.000/2.150	2.000/2.100
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	1.700/1.750
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	2.100/2.150	2.100
ARAGÓN	<b>ARAGÓN</b>		
	Virgen extra (DOP Bajo Aragón)	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	<b>CASTILLA-LA MANCHA</b>		
	Virgen	2.050	2.000
	Virgen extra	2.250/2.300	2.200/2.250
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	<b>COMUNIDAD VALENCIANA</b>		
	Lampante, base 1º	1.750	1.700
	Virgen	1.800	1.750
	Virgen extra	1.950	1.900
	Refinado	1.750	1.750
BADAJOZ	<b>EXTREMADURA</b>		
	Lampante, base 1º	1.650/1.700	1.600/1.650
	Virgen	1.800/1.850	1.800/1.850
	Virgen extra	2.000/2.350	1.900/2.300

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

Grupo  
**AGROISA**

INMECAL ITB  
IntecBIO



CDTI

Centro para el  
Desarrollo  
Tecnológico  
Industrial

PYME INNOVADORA



AGROISA.COM | info@agroisa.com

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva



tratamiento y adecuación postcosecha del fruto





## Aceites de orujo

EUROS/T. SEMANA 20/26 abr. '20 (Cierre día 15 abril '20)      EUROS/T. SEMANA 27 abr./3 mayo '20 (Cierre día 23 abril '20)

SEVILLA	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
	Refinable, base 10°	650/680	650
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	960/1.000	960

## Aceites de semillas

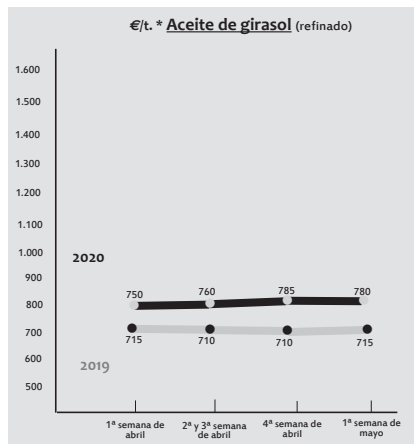
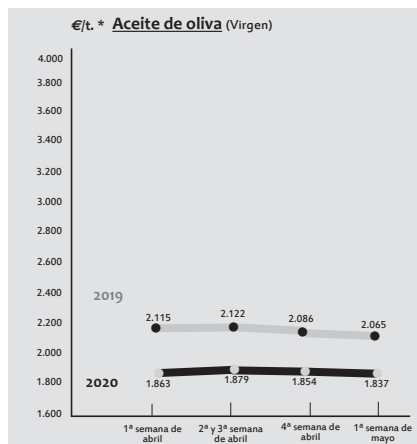
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)		
	Crudo	s/c	700
	Refinado	785	780
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	813	813
	Refinado	865	865
	ACEITE DE SEMILLAS		
	Refinado	785	780

## Oleínas y Ácidos grasos

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

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

### Evolución mensual de los precios



WORLD'S TOP100

### EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

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

(\* Media ponderada a nivel nacional).



## Aceites y Grasas industriales

	EUROS/T. SEMANA 20/26 abr. '20 (Cierre día 15 abril '20)		EUROS/T. SEMANA 27 abr./3 mayo '20 (Cierre día 23 abril '20)	
	€/t.		€/t.	
MADRID				
BARCELONA				
	SEBO FUNDIDO	s/c	s/c	s/c
	SEBO FUNDIDO	s/c	s/c	s/c
	SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	615	630	630
	SEBO FUNDIDO, Fancy	605	620	620
	GRASA ANIMAL 3° (origen)	670	670	670
	GRASA ANIMAL 5° (origen)	660	660	660
	MANTECA DE CERDO 1°/3° (origen)	815	815	815
	ACEITE DE COCO (refinado)	1.140	1.110	1.110
	ACEITE DE LINAZA (refinado)	1.135	1.095	1.095
	ACEITE DE MADERA	4.735	4.750	4.750
	ACEITE DE RICINO	s/c	s/c	s/c
	ACEITE DE PATA DE BUEY	3.810	4.010	4.010
	ACEITE DE PESCADO refinado	1.130	1.130	1.130
	GLICERINA BIDESTILADA	960	1.050	1.050
	GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	680	680	680

\*Precios orientativos.

### Características de los aceites y las grasas industriales

SEBOS FUNDIDOS nacionales son: Título 42/43° C, 3% acidez, a granel (sobre Madrid y Cataluña).  
 SEBOS FUNDIDOS de importación USA: Fancy y Extra-fancy, a granel, sobre Barcelona.  
 GRASA ANIMAL: 10/12° de acidez, color FAC 34/36 título 39° C; humedad e impurezas, 2% base, sobre camión muelle Barcelona.  
 MANTECA DE CERDO: acidez 1%, color FAC 1/3, a granel.  
 ACEITE DE COCO: acidez base 3%, sobre Barcelona.  
 ACEITE DE LINAZA refinado: 0,5° de acidez. Color Gardner 2. 4 max. Índice de yodo 182 mínimo.  
 ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.  
 ACEITE DE RICINO: calidad n°1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.  
 ACEITE DE PATA DE BUEY: punto de enturbamiento 2/3°C, sobre Barcelona.  
 ACEITE DE PESCADO: índice de yodo 150/160, acidez 2%, color Gardner 7/9, sobre Vigo, envase aparte.  
 ACEITE DE PESCADO color oscuro: Acidez 5% / 10%, sobre Barcelona.  
 ACEITE DE SARDINA crudo: color anaranjado, índice de yodo 175 mínimo, acidez 5%, sobre Vigo, a granel.  
 ACEITE DE SARDINA neutro: índice de yodo 170/180, color amarillo, sobre camión Barcelona.  
 GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.  
 GLICERINA BIDESTILADA: 99,5% glicerol, color apha 10, sobre camión Barcelona.

# GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados  
en aceites, grasas y derivados*

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



## Mercado internacional

EUROS/KG.  
SEMANA  
20/26 abr. '20  
(Cierre día 15 abril '20)

EUROS/KG.  
SEMANA  
27 abr./3 mayo '20  
(Cierre día 23 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	s/c	3,05
ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c
ACEITE DE OLIVA refinado	s/c	1,60/1,65

### TÚNEZ

#### MARRUECOS

#### TURQUÍA

### GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	1,85/2,00	1,85/2,00
ACEITE DE OLIVA virgen extra	2,40/2,50	2,40/2,50
ACEITE DE OLIVA refinado	1,68/1,74	1,77/1,80
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 (23 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

## Deoleo cierra el trimestre con un beneficio de 4,5 millones de euros tras seis años consecutivos de pérdidas

Deoleo ha cerrado el primer trimestre de 2020 con un beneficio de 4,5 millones de euros tras seis años consecutivos de pérdidas, gracias a un incremento, respecto al ejercicio anterior, del 28% en los volúmenes vendidos y del 167% en el Ebitda (16,2 millones de euros).

Las ventas en este periodo se han incrementado un 14,5%, hasta 151,3 millones de euros, ya que la caída del precio de la materia prima en origen se ve compensada por el 28% de incremento de los volúmenes vendidos, según ha detallado la firma en una presentación remitida a la Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV).

La empresa ha precisado que si bien el acopio realizado por los consumidores en el mes de marzo como consecuencia de la crisis del COVID-19 ha tenido un fuerte impacto en sus resultados en este primer trimestre, en los meses de enero y febrero sus volúmenes ya crecían un 17% y su Ebitda un 142% (8,9 millones de euros).

“Todas nuestras unidades de negocio han crecido en ventas y Ebitda sin excepción -ya venían haciéndolo también to-

das antes de la crisis del COVID-19- por lo que existen claros indicios de que hemos logrado revertir la tendencia negativa de ejercicios anteriores en Italia y Estados Unidos, consolidar el negocio en Norte de Europa y lograr mejoras de rentabilidad muy significativas en el negocio internacional”, ha resaltado Deoleo.

En España, muy afectada por la pandemia del COVID-19, sus volúmenes vendidos han aumentado un 31%, mientras que el mercado de aceite de oliva crecía un 19%. Asimismo, la empresa ha señalado que la cuota de mercado de sus marcas de aceite de oliva ha crecido 1,7 puntos porcentuales, triplicando el incremento del competidor que más crece en este periodo.

Asimismo, la empresa ha indicado que sigue confiando en poder cerrar la operación de reestructuración dentro del primer semestre de este ejercicio, todo ello supeditado a las medidas que pudieran mantenerse en vigor en relación con el actual estado de alarma y al impacto que éstas, y la propia situación de pandemia actual, pudieran tener en los mercados de capitales.

# FINIBUS

COMERCIO DE  
ACEITE DE OLIVA  
Y DERIVADOS

MIGUEL S. VERDASCO  
CORREDOR

Móvil 0034 659 920 608  
miguel@finibus.es

## MATERIAS PRIMAS PARA

## piensos compuestos

	PRECIOS
<b>HARINAS</b>	
	€/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
<b>CEREALES</b>	
(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.



# Canarium Album, la "aceituna china" con aplicaciones gastronómicas y medicinales

El consumidor chino percibe la aceituna como un ingrediente para la elaboración de platos y no como un aperitivo. Esto está relacionado con el hecho de que en el sur del país se consume un tipo de fruto de apariencia y características organolépticas semejantes, procedente de la familia Burseraceae y conocido popularmente como "aceituna china". Se trata de la especie botánica *Canarium Album*.

Según recoge un estudio de ICEX España Exportación e Inversiones, en China se consume tradicionalmente la "aceituna" de la especie "*Canarium album (Lour.) Raeusch.*", procedente de un árbol de clima tropical y hoja perenne que puede alcanzar una altura de entre 10 y 18 metros y es originario del sudeste asiático. Sus áreas de cultivo en China, tanto por la pluviometría como por la temperatura, no coinciden con las de la *olea europaea*.

El fruto de este árbol recibe diversas denominaciones comunes: "aceituna blanca china" o "aceituna china", 橄榄 (pinyin: ganlan) o 青果 (pinyin: qingguo, su traducción literal es "fruta verdosa"). Existen unas 30 variedades de esta especie y el árbol tarda siete años en producir frutos.

Asimismo, su época de cosecha es entre octubre y noviembre y el periodo de recuperación es entre uno y dos años.

La principal zona productora de esta especie se encuentra en el sureste del país, destacando las provincias de Fujian, Cantón y Guangxi. La capital de Fujian, Xiamen, cuenta con 14 empresas fabricantes que en conjunto alcanzaron una facturación de 1.200 millones de yuanes en 2018 o 150 millones de euros, aproximadamente. El condado de Minhou, también en Fujian, recibió una indicación geográfica nacional -estatus parecido a nuestras DOPs- para este producto en 2010 y es el



**DAVID**  
PÉREZ CASTAÑEDA

INTERMEDIACIÓN DE  
ACEITES DE OLIVA A GRANEL

Agente Comercial Colegiado nº 1018

C/ Julio Romero de Torres, 59  
14800-Priego de Córdoba  
(☎) 675 93 55 27  
davidperezcastaneda@gmail.com  
www.davidperezcastañeda.com

condado de mayor producción, con unas 30.000 toneladas en 2018. El precio de un kilo de fruto fresco en origen puede alcanzar los 20 yuanes (2,5 euros aproximadamente). En tienda, el precio de un envase de 300 gramos de aceitunas confitadas oscila entre los 20 y los 40 yuanes.

El sabor de este fruto, rico en taninos, es amargo al principio y después de masticarlo durante un tiempo, se vuelve agrídulce, teniendo aplicaciones tanto gastronómicas como medicinales, ya que tiene la función de eliminar el calor y desintoxicar, aliviar y expulsar la flema y calmar la sed.

Fuera de china, en India, se utiliza en salteados (como el popular arroz frito) y combina muy bien con pollo. El fruto se comercializa en encurtidos, ya sea solo (al cual se le añade sal) o con anchoas y gambas secas, tofu o col fermentada. Este plato de comida es conocido en Tailandia como *Khao phat nam liap*.

Según el estudio de ICEX, la existencia de un consumo tradicional de esta especie botánica en el mercado chino no ha supuesto una oportunidad para la aceituna de mesa y la producción local se destina en su mayoría

a la exportación a los mercados del sureste asiático por lo que su consumo en China, aunque documentado, no está muy extendido. Tampoco ha supuesto una barrera, en tanto en cuanto, el sector productor de *Canarium Album*, con contadas excepciones de poco peso, no ha conseguido innovar ni adaptarse a las nuevas pautas de consumo.

Los taninos presentes en la *Canarium Album* le confieren un gusto amargo que el consumidor chino no percibe como propio de un aperitivo y las técnicas locales de elaboración para reducir el amargor del producto envasado son limitadas.

Y es que el hábito de consumo de la aceituna como aperitivo que complementa a una bebida, tal y como se

entiende en España, no existe en China. En su lugar, los chinos suelen acompañar la bebida con cacahuets y judías "edamame" originarias de la cocina japonesa.

Así, la aceituna de mesa sigue siendo un producto exótico para los paladares chinos y su consumo está estrechamente relacionado con la comida occidental, por ejemplo, en pizzas y en ensaladas y en restaurantes italianos como tapenade.

La aceituna de mesa, tal y como se conoce en España, es en la práctica un producto importado. Las procedentes de nuestro país mantienen desde los inicios de su comercio una posición de liderazgo, con una cuota aproximada de 70% de la aceituna importada, aunque se trata de cifras muy modestas.

El creciente consumo de comida occidental, especialmente por el segmento de población joven, con la adopción de un estilo de vida más cosmopolita, permite augurar, según ICEX, un mayor potencial de consumo siempre que venga acompañado de acciones que contribuyan a una mayor apreciación del producto.



ta a una bebida, tal y como se

entiende en España, no existe en China. En su lugar, los chinos suelen acompañar la bebida con cacahuets y judías "edamame" originarias de la cocina japonesa.

Así, la aceituna de mesa sigue siendo un producto exótico para los paladares chinos y su consumo está estrechamente relacionado con la comida occidental, por ejemplo, en pizzas y en ensaladas y en restaurantes italianos como tapenade.

La aceituna de mesa, tal y como se conoce en España, es en la práctica un producto importado. Las procedentes de nuestro país mantienen desde los inicios de su comercio una posición de liderazgo, con una cuota aproximada de 70% de la aceituna importada, aunque se trata de cifras muy modestas.



## La Junta confirma la erradicación de la *Xylella fastidiosa* en Andalucía

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible ha notificado al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) la erradicación de la *Xylella fastidiosa* en Andalucía tras la detección aislada de esta bacteria registrada en 2018 sobre una especie ornamental presente en un vivero productor ubicado en El Ejido (Almería). Tras este hallazgo, se han llevado a cabo actuaciones de vigilancia cuyo resultado final ha sido la recogida de un total 1.677 muestras de material vegetal y de dos insectos vectores, que de haber sido portadores de la bacteria podrían favorecer su dispersión en la zona. Sin embargo, todos los análisis realizados en el Laboratorio de Producción y Sanidad Vegetal de Almería han sido negativos en cuanto a la presencia de la bacteria.

Por tanto, según este Departamento, se han concluido los trabajos de vigilancia realizados durante los dos últimos años y que han permitido comprobar la ausencia de la bacteria en la zona y también cumplir con lo establecido al respecto por la regulación de aplicación.

Según ha recordado, la detección de este caso aislado en Andalucía supuso la inmediata puesta en marcha de las acciones previstas en el Plan Nacional de Contingencia, procediéndose a la inmovilización y posterior destrucción de todo el material vegetal sensible presente en el vivero donde tuvo lugar el hallazgo de la bacteria. Ante esta situación, el propietario recibió la indemnización correspondiente para ayudarlo a superar las pérdidas que conllevaban estas medidas.

Asimismo, los técnicos de la Consejería procedieron también a aislar y a retener el material vegetal sensible a la *Xylella fastidiosa* presente en otros dos viveros que habían suministrado material vegetal a las instalaciones de El Ejido. De esta forma, el Gobierno andaluz llevó a cabo la inspección de todas las plantas y cultivos de los tres viveros procediendo a la recogida y análisis de 936 muestras.

Tras estas actuaciones urgentes, y con el ob-

jetivo de confirmar que no se había producido la dispersión del organismo nocivo, se estableció una zona de vigilancia de un kilómetro alrededor de las instalaciones en las que se detectó la bacteria. Este área, subdividida en 401 cuadrículas de 100x100 metros, se ha inspeccionado durante los dos años posteriores al hallazgo de la *Xylella fastidiosa* y se han recogido un total de 741 muestras de 28 especies vegetales diferentes entre las que destacan el olivo o el almendro y varias especies silvestres.

Por otro lado, durante esta vigilancia de 24 meses, el personal de la Consejería ha estudiado también la posibilidad de que hubiera insectos vectores que pudiesen haber favorecido la dispersión de la bacteria en la zona. Sin embargo, tan solo se han capturado dos ejemplares adultos de *Neophilaenus campestris* (posible transmisor de la *Xylella fastidiosa*), lo que sugiere que su presencia en esta área es escasa, según la Consejería. Además, el posterior análisis en laboratorio permitió constatar la ausencia de la bacteria en ambos ejemplares de insecto.

### Primer laboratorio acreditado en España

En el caso concreto de la *Xylella fastidiosa*, la Junta ha realizado hasta la fecha cerca de 6.000 inspecciones y se han tomado más de 33.700 muestras. Para ello, las ocho delegaciones territoriales de este Departamento cuentan con personal específicamente entrenado para la detección de la bacteria a los que se suma, además, una potente red de laboratorios.

De hecho, según la Consejería, el Laboratorio de Producción y Sanidad Vegetal de Sevilla es el único acreditado a nivel nacional por parte de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) para el diagnóstico de este organismo, un reconocimiento que supone una garantía del cumplimiento del Reglamento de Control Oficial y de su competencia técnica para detectar esta bacteria sobre material vegetal mediante la técnica de PCR en tiempo real.

## Olivicultores italianos alertan de que el 75% de las tierras de Puglia no se están tratando para contener la *Xylella*

Olivicultores miembros de Italia Olivícola han alertado de que el 75% de las tierras en Puglia no se han tratado adecuadamente para contener la *Xylella fastidiosa*, debido a las restricciones impuestas por la emergencia del coronavirus.

La organización italiana ha señalado que se trata de semanas decisivas para las buenas prácticas agrícolas esenciales para la contención de la *Xylella* y “todos los agricultores y los propietarios de explotaciones deben trabajar para evitar su avance”.

De hecho, según ha precisado Italia Olivícola, solo una de cada cuatro explotaciones se trata adecuadamente con poda, arado y trituración, esencial en este período para evitar que el insecto vector de la bacteria continúe avanzando.

“Se trata de un momento difícil para todos, pero no podemos quedarnos quietos porque, desafortunadamente, la *Xylella fastidiosa* continúa infectando nuestros olivares. Es esencial que los agricultores y los propietarios de las explotaciones, con sacrificio y responsabilidad, hagan su parte para tratar de detener la bacteria que ya ha destruido el olivar de Salento”, ha resaltado Gennaro Sicolo, presidente de Oliveti Terra di Bari.

Sicolo ha instado a las administraciones municipales a emitir ordenanzas, controlar el territorio y acelerar los tiempos de mantenimiento de áreas verdes públicas, ya que “se necesita trabajo en equipo para evitar la destrucción completa de nuestro patrimonio ambiental y económico”.



**GENERANDO Y  
TRANSFIRIENDO**

**CONOCIMIENTO**

**AL SECTOR  
DEL OLIVAR**

**Y DEL ACEITE  
DE OLIVA**



**Universidad de Jaén**

**#UJA.Aove**





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



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.electromoreno.com

**BOMBAS**

**BOMBAS TRIEF**

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



Edificio GAETA  
Zorrozgoiti, 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.

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



Virtual Glass by Venckio



**EXTRACCIÓN**



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



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

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](http://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).

953 261 116 - [laboratorio@laboratoriotello.com](mailto:laboratorio@laboratoriotello.com) - [www.laboratoriotello.com](http://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](http://www.imatec31.es) - [info@imatec31.es](mailto:info@imatec31.es)

AVANCE, SEGURIDAD Y COMPROMISO

**IMATEC**  
INGENIERÍA, METROLOGÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA



**FILTRACIÓN**

**GM R** 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](mailto:info@maquinaria-vinicola.com) • [www.maquinaria-vinicola.com](http://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](mailto:agrinaco@terra.es)  
[www.agrinaco.es](http://www.agrinaco.es)

**SOFTWARE**

"Gestión de explotaciones agrícolas y cuadernos de campo."

**Agro Cuaderno**



Desarrollado por **PROSUR**  
[www.agrocuaderno.com](http://www.agrocuaderno.com)



**LABORATORIOS**



Expertos en análisis de **aceites y grasas**

**agrama**  
ciencia y vida  
[www.laboratorioagrama.com](http://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](http://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](http://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  
[enoquisa@enoquisa.com](mailto:enoquisa@enoquisa.com) • [www.enoquisa.com](http://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 + 1ª 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  
[jarirr@jarirr.com](mailto:jarirr@jarirr.com) - [www.jarirr.com](http://www.jarirr.com)




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



Económicos y muy rentables

**Infórmate**

**TODOLIVO**

Telf. (0034) 957 42 17 40  
[www.todolivo.com](http://www.todolivo.com)

**LABORATORIO DE ANÁLISIS**  
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](mailto: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](http://www.treico.com)







# Ecuador de la campaña de comercialización de aceite de oliva: los expertos opinan sobre precios, consumo y previsiones

Tras conocer los datos provisionales de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA), desde Mercacei hemos recabado la opinión de algunos productores, expertos y operadores del sector con el fin de abordar la evolución del mercado, los precios y el consumo en el Ecuador de la campaña de comercialización de aceite de oliva.

**Gabriel Estévez**

**Responsable de Aceites de Grupo Sovena**



**“En principio no veo cambios significativos en el mercado”**

En principio no veo cambios significativos. El factor principal de influencia a corto plazo sigue siendo el importante nivel de stocks -aunque hablamos de 300.000 toneladas menos que hace un año-, conjuntamente con las buenas perspectivas de cara a la próxima campaña. No está siendo un año hidrológico especialmente lluvioso, pero las precipitaciones registradas están siendo recibidas por el campo de forma pausada y con temperaturas moderadas.

Nos quedan entre dos y tres meses para saber con certeza qué dimensión tendrá la cosecha, coincidiendo este periodo con el momento de liberación de las partidas bajo almacenamiento privado que traerán liquidez al mercado. La incertidumbre vendrá por el impacto del COVID-19 para este otoño y en particular sobre la recolección no mecanizada, los efectos (tan negativos) del arancel en Estados Unidos al aceite envasado español y su evolución; así como -una vez definidos- los cambios que pueda traer sobre la operativa contractual actual la Ley de la Cadena Alimentaria.

**Rafael Gutiérrez**

**Director de Operaciones de Graneles de Dcoop**



**“La evolución del mercado dependerá de las ventas futuras y de las perspectivas de la próxima campaña”**

Son datos buenos. Esperamos y trabajaremos para que se siga vendiendo más aceite en España y en el exterior.

La evolución del mercado dependerá de esas ventas futuras -donde es importante que se recupere cuanto antes el canal Horeca y que se normalicen las exportaciones- y también de las perspectivas de la próxima campaña, en la que tenemos una primavera lluviosa, pero con una situación de déficit pluviométrico arrastrado.

**Gonzalo Guillén**

**Consejero delegado y director general de Acesur**



**“La próxima campaña se situará en una horquilla de entre 1.500.000 y 1.800.000 t.”**

En nuestra opinión existen tres variables que deben marcar el devenir de la campaña:

1. Ritmo de salidas mensuales: entendemos que los datos de marzo son “anormalmente” altos y, lamentablemente, entendemos que se irán corrigiendo con unas salidas a la baja en los próximos meses. La media de salidas seguirá siendo de unas 95.000-100.000 t. netas mensuales, sin sumar importaciones, lo que nos da un consumo total hasta final de cosecha de unas 570.000 t. Estas salidas nos darían un enlace a fecha 1 de octubre de unas 630.000 t.

2. Perspectivas de cosecha para la campaña 2020-21: aunque aún es muy difícil de cuantificar, creemos que la próxima campaña será buena y estaremos en una horquilla de entre 1.500.000 y 1.800.000 t., en función de las condiciones meteorológicas de los próximos meses. Si tomamos la media, 1.650.000 t., unidas al enlace comentado, nos darán una disponibilidad total de aceite de 2.300.000 t., lo que sin duda tendrá un peso importante en el comportamiento del mercado.

3. Comportamiento de la Cuenca Mediterránea: en este punto asumimos que la producción será menor a la de esta campaña. En total, esperamos unas 350.000 t. menos que no deben afectar, ya que se verán compensadas por el excedente previsto en países como Túnez, Italia o Grecia.

**Juan Vilar**

**Analista oleícola internacional, CEO de Juan Vilar Consultores Estratégicos y profesor permanente de la UJA**



**“La previsible caída de la renta de los hogares provocará un descenso de la demanda de aceite de oliva en favor de otras grasas”**

La pandemia a corto plazo generó un incremento de la demanda, sobre todo de AOVE. Pero dependiendo de cuánto se prolongue el confinamiento se producirán dos efectos: en primer término, la previsible caída de la renta neta de gran parte de hogares, sumado a una reducción en la intención de compra, provocará un descenso de la demanda de aceite de oliva en favor de otras grasas, fundamentalmente de aceite de girasol; y, por otro lado, al estar paralizada la actividad de colectividades, hostelería y restauración, dicho consumo se neutraliza.

Por lo tanto, es probable -siempre y cuando se produzcan los efectos descritos- que se genere un deterioro coyuntural en hogares más leve, mientras que en hostelería, colectividades y restauración podría ser más duradero. Posteriormente, también es posible un desvío de la demanda a otras grasas por el efecto del descenso de renta del gremio.





**José María Penco**

**Director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**



**“Los precios siguen por debajo de los mínimos exigibles para una mínima rentabilidad del sector productor”**

Marzo ha presentado las mayores ventas (mercado interior + exportaciones) de los últimos 12 meses, por lo que el dato de salidas es muy positivo, teniendo en cuenta el escenario de incertidumbre en el que nos encontramos. Por tanto, en ese sentido el dato es esperanzador. Sin embargo, los precios siguen por debajo de los mínimos exigibles para una mínima rentabilidad del sector productor. Nos queda esperar que de una vez por todas compradores y vendedores logremos llegar a un precio de equilibrio mínimo que permita continuar la actividad productiva.

No sabemos cómo evolucionará el mercado en los próximos meses, pero estamos seguros de que, de continuar en estas franjas de precios, miles de explotaciones españolas se verán abocadas al abandono masivo del cultivo, con las trágicas consecuencias económicas, sociales, laborales y ambientales que ello conllevaría.

**Álvaro Olavarría**

**Director gerente de Oleoestepa**



**“En los próximos meses los precios en origen del AOVE no peligran debido a la escasez”**

Marzo es el segundo mejor mes de salidas, tanto en comercio nacional como internacional de aceites de esta campaña 2019/20. Aún así me sorprende, por baja, la cifra de 138.000 t. (con importaciones) a la vista de la alta demanda de aceite de oliva en el mes por parte de las grandes cadenas de la distribución, según los datos del panel de consumo en hogares del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), que en la semana 11 incrementaron las compras hasta un 97% respecto a la misma semana del año anterior.

En los próximos meses, los precios en origen de la calidad virgen extra no peligran debido a la escasez, mientras que vírgenes y lampantes no deben mostrar variaciones importantes en los precios en un horizonte a largo plazo, a pesar de que en unas semanas podremos confirmar una excelente futura cosecha en España.



**Juan Gadeo**

**Presidente de Grupo Interóleo**



**“Ya no se puede especular más con la cantidad producida”**

Ya no se puede especular más con la cantidad producida porque ha sido menor que la gran mayoría de las previsiones que se han manejado para España y a nivel mundial, que disminuye un 5%. En cuanto a las salidas, se aprecia un incremento en la tendencia que nos llevará muy probablemente a tener un stock de 350.000 t. a principios de campaña de la recolección generalizada en noviembre. Con estos datos hay motivos para pensar que se pueden recuperar los precios.

**Cristóbal Gallego**

**Presidente de Jaencoop y del sector oleícola de Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén**



**“Por ahora, nos quedamos con dos datos positivos: menores disponibilidades totales y buena evolución de las salidas”**

Por lo que respecta a lo que queda de campaña, la producción va a variar poco, a falta

de algún ajuste, y existe cierta incertidumbre sobre cómo va a marcar la crisis del coronavirus las próximas semanas tanto a nivel de mercado interior como exterior.

Por ahora, nos quedamos con dos datos positivos: menores disponibilidades totales frente a lo previsto por organismos oficiales y buena evolución de las salidas, que en seis meses acumulan 782.000 t.

**Jesús Cuervas**

**CEO de Jesús Cuervas, Aceites y Derivados**

**“Mi previsión es que los precios de los aceites de peor calidad bajen moderadamente y aguanten en los niveles actuales los mejores aceites”**



La campaña se está desarrollando con un nivel de ventas mejor de lo esperado al inicio debido a diversas incertidumbres (aranceles, Brexit o competencia de otros países productores), y por ello poco a poco vamos reduciendo el stock, que a final de año puede ser aceptable y asumible.

Lamentablemente, los precios son muy bajos y no atisbo solución a corto plazo, ya que, aún reduciéndose, el stock de enlace será importante y las perspectivas de producción para la próxima campaña no se presentan malas, por lo que aceite no va a faltar. No obstante, veo difícil que los precios bajen mucho más, ya que son niveles muy bajos y no cubren los costes de producción en la mayoría de los casos. Mi previsión es que los precios de los aceites de peor calidad bajen moderadamente y aguanten en los niveles actuales los mejores.

**Luis Miguel Algar**

**Director de Compras de Deoleo**



**“En la actualidad no hay indicadores que puedan hacer pensar que habrá cambios sustanciales en los precios de la materia prima”**

La compra/aprovisionamiento por parte de la distribución y el consumidor derivado de



esta pandemia (exceptuando canal Horeca) durante los meses de marzo y abril -y quizás parte de mayo- será buena, ya que se está abasteciendo tanto el mercado nacional como la exportación.

Estos datos permiten tener un flujo de mercado bueno, con salidas considerables, si bien no es un medidor recurrente para los próximos meses.

Habrà que comprobar el impacto económico que la pandemia tendrá en el consumo y, por supuesto, el parón absoluto del canal Horeca y cómo responde una vez se reactive.

Respecto al mercado, en la actualidad no hay indicadores que puedan hacer pensar que habrá cambios sustanciales en los precios de la materia prima. Habrà que permanecer atentos a la evolución.

**Eusebio García de la Cruz**  
CEO de Aceites García de la Cruz



**“Pensamos que los aranceles en EEUU pueden desaparecer en el mes de junio”**

Las salidas han sido altas aunque se esperaba que fueran superiores, y hay un alto nivel de existencias tanto en envasadores como en la producción. El aspecto del olivar augura una cosecha entre buena y excelente y el aceite almacenado volverá al mercado entre junio y julio. Pensamos que los aranceles en EEUU pueden desaparecer en el mes de junio.

**“Creo que hay firmes esperanzas de equilibrar producción y consumo”**

El consumo de aceite de oliva tanto en el país norteamericano como en los países productores y el resto del mundo está creciendo, y más con la situación actual que estamos viviendo por el COVID-19. Los precios ya son bajos, veo difícil una recuperación, pero tampoco creo que pueda haber un descenso significativo.

En definitiva, creo que hay firmes esperanzas de equilibrar producción y consumo llegando a trabajar con precios adecuados, pero entre el volumen de la próxima cosecha y

el sobrante acumulado de la actual es muy difícil una recuperación de precios.

**Rafael Alonso Barrau**  
Director comercial y de exportación de Oro del Desierto



**“Lo más probable es que el precio en origen se mantenga bajo intentando estimular las salidas”**

La realidad es que la campaña ha sido corta, con 1.100.000 t., por debajo de la media y con unas salidas similares a la media, por lo que no debería de haber una situación de bajada de precios como la actual si miramos al ejercicio 2017/18 y comparamos. Es muy probable que la situación de confinamiento provoque un cierto aumento del consumo en los hogares, aunque aún es incierto que cubra la baja del consumo en el canal Horeca, que se verá muy reducido.

También es probable que, a medio plazo, los vírgenes extra de calidad tengan un pequeño repunte respecto al resto por su escasez conforme avance el año hasta octubre, y la diferencia entre calidades aumente. No obstante, si la cosecha próxima es de más de 1,6 millones de t. y el consumo y exportaciones no crecen, lo más probable es que el precio en origen se mantenga bajo intentando estimular las salidas. En este sentido, seguimos creyendo firmemente en que es mejor hacer calidad que cantidad para el olivar español. Adelantar cosechas y liderar el mundo en calidad es la única solución.

**José Antonio Nieto**  
Director general de Almazaras de la Subbética



**“Creo que se nos presenta un escenario a corto plazo con estabilidad en los precios”**

Entendemos que en esta coyuntura actual, y teniendo en cuenta todos los elementos de juicio de los que disponemos hasta el momento sobre producción, salidas, precipi-

taciones y comportamiento del mercado, no debería haber fluctuaciones a la baja.

Creo que se nos presenta un escenario a corto plazo con estabilidad en los precios. A medio y largo plazo aún es pronto para aventurar el nivel de los mismos, ya que hay variables como la lluvia o la floración que no están definidas completamente.

**Antonio Gallego**  
Director comercial del Grupo Migasa



**“Tenemos que invertir más en promoción si queremos vender los excedentes generados en los últimos años”**

Los datos confirman la subida del consumo del mercado nacional en el mes de marzo, debido a un incremento de la demanda en los hogares por el confinamiento. Esperemos que este aumento se mantenga en meses venideros a pesar de la crisis de consumo que tiene la hostelería.

Sin embargo, observamos que los datos muestran que el sobrante a final de año será alto, lo que confirma que tenemos que invertir más en promoción si queremos vender los excedentes que se están generando en los últimos años.

**Eduardo Valverde**  
Gerente de SCA San Sebastián (Conde de Benalúa)



**“La tendencia de mercado será un mantenimiento de los precios, con pequeñas tensiones”**

Teniendo en cuenta que hay stock suficiente para enlazar con la próxima campaña y que aún no conocemos las expectativas de la futura cosecha (media/alta), la tendencia de mercado será un mantenimiento de los precios -que ya son bajos-, con pequeñas tensiones y puntuales bajadas y subidas.

El próximo objetivo debería ser volver a abrir los plazos del almacenamiento en septiembre para no hundir los precios al inicio de campaña.

# UN MUNDO DE POSIBILIDADES



**TENEMOS LA GAMA MÁS AMPLIA Y COMPLETA DE ENVASES PARA ACEITE DE OLIVA**

#### LATAS RECTANGULARES

Con capacidades desde 100 ml hasta 5L y desarrollos propios de nuestro I+D+i como la resistencia axial reforzada o el exclusivo tapón respirador que permite un vertido preciso del aceite.

#### OLEOPACK

Un envase exclusivo desarrollado para sus aceites de oliva premium combinando estética y funcionalidad para diferenciar su envase en el punto de venta y hacerlo más cómodo para el uso final. Capacidades de 500 y 750 ml.

#### LATAS CILÍNDRICAS

En presentaciones de 500 ml y 1L, con acabado barnizado o litografiado y diferentes opciones de tapón vertedor.



**GRUPO AUXIMARA**

Diseño y fabricación de envases metálicos litografiados



**AUXIMARA**

Pol. Industrial Valdemuel  
50290 · Épila · Zaragoza  
+34 976 817 300



**METALGRÁFICA DEL SUR**

P.A.M.A. C/ El Matorral, parc. 59  
41870 · Aznalcóllar · Sevilla  
+34 954 136 004



**METAL**  
se recicla  
para siempre

[www.grupoauximara.com](http://www.grupoauximara.com)



## La verticilosis del olivo está impulsada por una comunidad de microorganismos que se alían para atacar el árbol

Un estudio publicado por la Universidad de Córdoba (UCO), la Universidad de Valencia y el Instituto de Agricultura Sostenible-CSIC ha demostrado que la verticilosis, para la cual no existe una cura efectiva, es mucho más compleja de lo que se pensaba hasta la fecha. El trabajo ha estudiado la dinámica del microbioma de las raíces infectadas y concluye que el proceso de infección involucra a muchos más contendientes: aunque la enfermedad está dirigida inicialmente por el hongo *Verticillium*, no está impulsada por una sola especie, sino por toda una comunidad de microorganismos que atacan el árbol.

La UCO ha recordado que la verticilosis del olivo es una de las plagas más devastadoras para el olivar y uno de los principales problemas fitosanitarios en el sector. La enfermedad es producida por un hongo -*Verticillium dahliae*- que permanece en suelos infectados, coloniza las raíces y taponan el sistema vascular hasta provocar la muerte de la planta, pro-

duciendo efectos similares a los de una sequía severa.

El investigador del Departamento de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad de Córdoba Antonio Rodríguez Franco ha apuntado que los resultados sugieren que el marchitamiento del olivo por la verticilosis “debe entenderse como un proceso biológico de sistemas en el que tiene lugar una interacción compleja”.

Según se desprende de la propia investigación, “son varios los frentes que se producen en esta suerte de guerra microscópica declarada por el *verticillium*, pero a la que se suman otros organismos”.

Varios tipos de hongos, bacterias y protozoos actúan como un consorcio para atacar al árbol. También entran en juego una serie de microbios oportunistas, como nematodos y amebas, que, aunque inicialmente no participan en la infección, se alimentan de las sustancias que generan las defensas del olivo pa-

ra contrarrestar el ataque. Por último, los hongos beneficiosos que hasta el momento habían mantenido una relación de simbiosis con las raíces del árbol, cambian de aliado y se vuelven dañinos para la propia planta.

Esta es, a grandes rasgos, la dinámica de una contienda cuyo resultado final es el marchitamiento de miles de olivos en la Cuenca Mediterránea, y que ha sido detallada tras haber analizado muestras de ARN y realizado un estudio metatranscriptómico de distintas muestras, según la UCO.

Los resultados -ha apuntado el autor- podrían contribuir a enfocar tratamientos futuros para paliar una enfermedad que ha aumentado en los últimos años debido a la intensificación de plantaciones en suelos infectados. Por el momento, no obstante, aún quedan varias incógnitas por despejar, como los genes implicados en los procesos de defensa de la planta y desvelar por qué algunas especies de olivo son inmunes a la infección.

## Ecovalia solicita que se aplace el nuevo reglamento europeo para la producción ecológica

La asociación Ecovalia ha enviado una carta al ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, para que España lidere la solicitud de aplazamiento de la entrada en vigor en 2021 del nuevo Reglamento europeo para la producción ecológica por la crisis generada por el COVID-19.

La entrada en vigor del nuevo Reglamento europeo para la producción ecológica, prevista para el 1 de enero de 2021, y la solicitud de su aplazamiento ha centrado la misiva remitida por Ecovalia al ministro de Agricultura. En el escrito, la asociación profesional española de producción ecológica recuerda que la aprobación de esta normativa y su puesta en marcha no ha estado exenta de dificultades y algunos de los elementos normativos, de vital importancia para el sector en España, aún no están definidos.

El presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, asegura que la concurrencia de las dificultades propias de adaptación a cualquier cambio normativo, junto con las distorsiones sociales y económicas generadas por el COVID-19, “hacen que la entrada en vigor del Reglamento pueda suponer graves problemas al sector de la producción ecológica en España tanto en su aplicación, por parte de los operadores, como en el control y certificación”.

Según la entidad, en la actualidad, quedan por definir por la Comisión numerosos actos delegados, algunos tan cruciales como los grupos de operadores, la exención de controles o el contenido del certificado. “Asuntos sobre los que el sector tiene fundamentadas dudas sobre su redacción actual. Y temas con los

que, al rebajar los requisitos de control, corremos el riesgo de banalizar la producción ecológica”, ha apuntado Barrera.

A su juicio, estos actos delegados han de aprobarse antes de que termine 2020 y debe hacerse en una situación en la que el diálogo entre los Estados Miembros y las partes interesadas es complicado, ante la ausencia de reuniones presenciales por la crisis del coronavirus.

“En España, líder europeo en producción ecológica, las autoridades competentes junto con el Ministerio han trabajado para que se pongan en marcha nuevos protocolos como las inspecciones en remoto, lo cual valoramos muy positivamente, pues han permitido seguir trabajando al sector y manteniendo la garantía en nuestras producciones”, añade el presidente de Ecovalia.



# La olivicultura internacional centra las *masterclass* del Máster en Administración y Dirección de Empresas Oleícolas

La olivicultura internacional está protagonizando las *masterclass* que se realizan de manera virtual, con motivo de la alerta sanitaria por el COVID-19- de la III Edición del Máster en Administración y Dirección de Empresas Oleícolas, organizado por Juan Vilar Consultores Estratégicos y la Escuela de Negocios Agroalimentarios de Intercoop (ESNEA). Según han informado sus organizadores, la globalización de la olivicultura obliga a los operadores del sector a conocer en detalle el ámbito internacional. Así, las *masterclass* se suceden conectando con cada uno de los países donde diversos expertos se encuentran llevando a cabo su labor profesional.

En concreto, el pasado 24 de abril participó Xavier Marqués, que desde Estados Unidos habló de la idiosincrasia del cultivo en dicho país, además de abordar la situación de la olivicultura en China. Marqués ha desempeñado y desarrollado su labor tanto en California como en China, donde ha contribuido al desarrollo de una olivicultura sostenible y eficiente.

Posteriormente, desde Canadá, uno de los mayores consumidores de aceite de oliva, conjuntamente con Reino Unido, Rusia y Alemania, Verónica Guirado, CEO de Vezorla, compañía proveedora de aceite de oliva virgen extra, desveló cuál es el comportamiento del consumidor en un mercado floreciente y de vital importancia como el canadiense.

Finalmente, el profesor y consultor Jorge Pereira disertó desde Uruguay sobre cómo se está desarrollando la campaña en América del Sur, detallando producciones previstas, superficie, evolución, precios y calidad, entre otros parámetros.

En la jornada del 25 de abril, desde Australia Leandro Ravetti, director técnico de Boundary Bend Limited, abordó las peculiaridades de la olivicultura tanto en Australia como en nueva Zelanda.

Asimismo, Jorge Pena, CEO de Innoliva, habló sobre su experiencia gestionando olivares eficientes y como directivo de distribución en el mercado estadounidense.

Por último, el científico e investigador del Institut de l'Olivier Ajmi Larbi analizó el mercado tunecino, la evolución de la olivicultura en este país africano, el plan de modernización en que está inmerso y las previsiones de la próxima campaña.

El MBAO está codirigido por María Jesús Hernández Ortiz, catedrática de Organización de Empresas de la Universidad de Jaén (UJA) y el consultor estratégico Juan Vilar.



**Laboratorio  
Acreditado por ENAC**  
Acreditación Nº 749/LE 1295  
Alcance Técnico completo en  
[www.enac.com](http://www.enac.com)

**Reconocidos  
por el C.O.I.**

Reconocido como Laboratorio de  
análisis Físico-Químicos y de  
Contaminantes para el período  
vigente



(+34) 953 281 116  
[laboratorio@laboratoriotello.com](mailto:laboratorio@laboratoriotello.com)  
[www.laboratoriotello.com](http://www.laboratoriotello.com)



P.I. Los Olivares.  
C/La Iruela, 8.  
(23009) Jaén - España



## El aceite de oliva, protector frente al infarto en la población estadounidense

Los investigadores del CIBERobn Miguel A. Martínez-González, de la Universidad de Navarra, y Jordi Salas Salvadó, de la Universitat Rovira i Virgili, en colaboración con la Universidad de Harvard, han dado a conocer el primer gran estudio que valora en la población estadounidense la relación a largo plazo entre el consumo de aceite de oliva y la enfermedad cardiovascular (infartos de miocardio o cerebrales). El trabajo acaba de publicarse en la revista de la Sociedad Americana de Cardiología.

El equipo de investigación, compuesto por conocidos expertos internacionales en nutrición, encontró una reducción relativa de los infartos de un 18% (margen de confianza, entre 9% y 27%) por cada media cucharada sopera más de aceite de oliva consumida, independientemente de otros factores, según ha informado el CIBERobn en su página web.

El equipo analizó durante 30 años amplios datos nutricionales y de estilo de vida de más de 90.000 voluntarios (61.000 mujeres y 32.000 hombres), en los que se produjeron

9.797 casos de enfermedad cardiovascular grave. Según este organismo, no fue posible diferenciar entre el aceite de oliva y el aceite de oliva virgen extra. Sin embargo, “otros estudios han encontrado que el AOVE tiene mayores beneficios en prevención vascular, probablemente por sus antioxidantes, polifenoles, vitaminas y otros compuestos bioactivos”, ha explicado Miguel Ángel Martínez-González, investigador principal del CIBERobn y coautor del artículo.

No obstante, el nuevo estudio publicado en la revista *Journal of the American College of Cardiology* es un argumento para defender que cualquier tipo de aceite de oliva constituye una magnífica elección para sustituir las grasas animales y saturadas en todos los usos culinarios, según ambos expertos del CIBERobn. Un aspecto interesante, a su juicio, es la comparación que se hace entre las distintas opciones de grasas. Por ejemplo, se demuestra que sustituir la mantequilla, mayonesa o nata por aceite de oliva reducirá de manera eficaz el riesgo de enfermedades cardiovasculares graves.

### Aceite de oliva, modelo ideal de grasa culinaria

Las investigaciones previas sobre aceite de oliva y salud del corazón se habían realizado sobre todo en poblaciones mediterráneas. “Es una alegría comprobar que se han podido replicar en las mejores cohortes de Estados Unidos los resultados que llevamos años observando en España. Ya no pueden quedar dudas de que todos los tipos de aceite de oliva se asocian a un menor riesgo de enfermedades cardiovasculares. Se debe considerar a la luz de la ciencia actual como el modelo ideal de grasa culinaria”, ha afirmado Martínez-González.

En 2002 este profesor dirigió un estudio de casos y controles que ya encontró grandes ventajas del aceite de oliva de cualquier tipo en cardiología preventiva. “Los resultados de aquel modesto estudio se vieron replicados por el ensayo Predimed con AOVE, y ahora se confirman de nuevo en EEUU para todo tipo de aceites de oliva en las dos grandes cohortes que están marcando las pautas mundiales de una nutrición saludable”, ha concluido.

## Italia lanza la primera serie web dedicada al AOVE

El Instituto de Servicio para el Mercado Agrícola Alimentario (Ismea) ha lanzado la primera serie web dedicada al mundo del aceite de oliva virgen extra italiano de calidad con una narración ligera e irónica y un elenco joven para comprometer a las nuevas generaciones.

Esta iniciativa supone “un viaje desde casa para descubrir el aceite de oliva virgen extra italiano, sus numerosos territorios que crean un patrimonio de biodiversidad único en el mundo y almazaras que combinan tecnologías de vanguardia con los conocimientos del pasado”, ha destacado el Ismea.

Bajo el título “*La via dell'olio-I capolavori dell'extravergine*”, la serie cuenta el viaje de

un joven *influencer* gastronómico y sus tres amigos a lo largo de toda la península. Un viaje que los llevará a conocer y apreciar la inmensa herencia de la aceituna italiana, sus miles de tonos de color, perfumes y sabores, así como conocer el apasionado trabajo de los productores de aceite de oliva virgen extra y almazaras de Italia.

Además de esta serie, la creación de una página web y diversas comunicaciones en perfiles sociales, el Ismea ha elaborado un spot publicitario y ha organizado varias actividades que se reanudarán en breve, pero a través de otras vías para respetar las necesidades de distanciamiento social impuestas por la actual emergencia de salud.

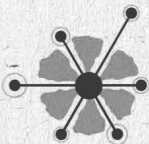
El proyecto ha sido realizado por este organismo como parte de la campaña de información y comunicación institucional dedicada al sector del aceite de oliva virgen extra promovida por el Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales con el objetivo de difundir la cultura del AOVE de calidad, “cerrando la brecha entre un conocimiento aún bastante escaso por parte del consumidor y el deseo de saber más sobre este producto”.

El primer episodio de la serie está disponible en el canal de Ismea en YouTube, al que siguió un segundo episodio que se pudo visualizar el lunes 20 de abril. Posteriormente, el 27 de abril tendrá lugar el tercero y -por el momento- último episodio.



# DAMOS FORMA A TUS EMOCIONES

INGENIERÍA AGROALIMENTARIA



**Pastrana**  
Ingeniería y Servicios S.L.P.

**Especialistas en el desarrollo  
de proyectos de almazaras**

Specialised in the development of olive oil mills projects

[www.pastranaingenieria.com](http://www.pastranaingenieria.com)

**WE SHAPE  
YOUR EMOTIONS** AGRO-FOOD ENGINEERING

Redacción de Proyectos · Dirección facultativa de Obras  
Tramitación de licencias administrativas · Gestión de ayudas y  
subvenciones · Gestión integrada de Proyectos

Writing of Projects · Technical management of Works  
Processing of administrative licences · Grants & subsidies  
paperwork · Project Management





# Unas biomoléculas del aceite de oliva podrían tener efectos beneficiosos sobre la salud de los vasos sanguíneos

La revista *Food Chemistry* ha publicado un artículo sobre el proyecto “Nutraoleum” que representa un hito en la investigación sobre la biodisponibilidad en humanos de determinadas biomoléculas del aceite de oliva. Así, a través de este estudio se conoce cómo se metabolizan estas biomoléculas (ácido maslínico y oleanólico), qué dosis serían las más adecuadas y cuáles serían sus efectos en la función endotelial.

Según han informado los impulsores de este proyecto, el ácido maslínico y el ácido oleanólico son los principales ácidos triterpénicos pentacíclicos de la aceituna, poco solubles en los aceites de oliva vírgenes bajo las condiciones habituales de procesado en las almazaras.

El proyecto de I+D+i CDTI Feder Innterconecta “Nutraoleum” impulsado en 2013/14 por el consorcio formado por las empresas San Francisco de Asís S.C.A, GEA Iberia, Elayotecnia, Acer Campestres, Agroiinsur Ingenieros y Laboratorio CM Europa; y coordinado por el doctor Juan Antonio Espejo Calvo en colaboración con la empresa consultora granadina ICSA (Instituto para la Calidad y Seguridad Alimentaria) desarrolló un aceite de oliva virgen extra producido por la cooperativa San Francisco de Asís a partir de la variedad chorreao de Montefrío, al que se le incorporó estas biomoléculas naturales, extraídas de la propia aceituna mediante una tecnología limpia, utilizando CO<sub>2</sub> líquido generado en un sistema de fluidos supercríticos.

El aceite de oliva enriquecido fue suministrado a un grupo de 54 voluntarios sanos en un ensayo clínico nutricional, que fueron reclutados por la unidad de investigación del Hospital Clínico San Cecilio de Granada.

Después de varios años de estudio, estas investigaciones han generado una información pionera a nivel internacional en el mundo de los aceites de oliva y la química de alimentos, la cual ha permitido comprender la biodisponibilidad de estas dos biomoléculas del olivo y su funcionalidad sobre la salud cardiovascular humana, según han destacado los impulsores del proyecto.

La biodisponibilidad se define como la fracción de una dosis administrada de compuesto inalterado que llega al flujo sanguíneo (circulación sistémica). La fracción que llega inalterada combina aquella que se absorbió a nivel intestinal junto con la que escapó al metabolismo hepático de primer paso. Además, en el artículo se ha modelizado la farmacocinética de los ácidos triterpénicos para comprender mejor su disposición en el organismo, lo que es importante para determinar la dosificación de los ácidos triterpénicos (cantidad que debe estar presente por ejemplo en el aceite) y el intervalo en que deben ser ingeridos.

Hasta la fecha, según han resaltado, no se conocía la disposición en el organismo del ácido maslínico y el ácido oleanólico tras las ingestas dietéticas normales en humanos; y, por otra parte, la información sobre la actividad biológica de estas biomoléculas en el cuerpo humano era muy escasa en la literatura científica.

## Ensayo clínico

En concreto, mediante un método de determinación de oleanólico y maslínico en plasma desarrollado por el Grupo de Investigación en Farmacología Integrada y Neurociencias de Sistema del Instituto Hospital del Mar de Investigaciones Médicas (IMIM) y la CIBER de Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición (CIBERObn), en el proyecto de investigación “Nutraoleum” se ha evaluado en un ensayo clínico en humanos la disposición (farmacocinética) de estos dos ácidos triterpénicos del olivo tras la ingestión de aceites de oliva enriquecidos a dos concentraciones diferentes de estas biomoléculas. Además, se ha estudiado el efecto de estos ácidos triterpénicos sobre la función endotelial, la cual ayuda a preservar la salud de los vasos sanguíneos y prevenir la arteriosclerosis.

En el ensayo clínico se evaluaron dos dosis, siguiendo un diseño doble ciego, aleatorizado y cruzado. En la intervención nutricional en adultos sanos se observó que tanto el ácido maslínico como el ácido oleanólico au-

mentaron en fluidos biológicos de una forma dosis dependiente. La biodisponibilidad del ácido maslínico fue mayor que la del ácido oleanólico, y el consumo de los ácidos triterpénicos se asoció con una función endotelial mejorada. Se trata de la primera vez que a nivel mundial se realiza este estudio de la farmacocinética del ácido maslínico y los efectos sobre la función endotelial *in vivo* en seres humanos, según los investigadores.

Estos resultados abren la puerta a solicitar nuevos proyectos de investigación para poder promover -una vez confirmados y ampliados estos resultados- en un futuro próximo una alegación de salud de los aceites enriquecidos con ácidos triterpénicos para la mejora de la función endotelial humana.

Por otro lado, gracias a este estudio, según los investigadores, se conoce por primera vez la farmacocinética del ácido maslínico en humanos, lo cual servirá de base para estudios de estas biomoléculas del olivo en otras funcionalidades para la salud, como la investigación contra el cáncer, temática que también se está analizando en la actualidad por parte de otros grupos de las universidades de Granada y Jaén.

## “Nutraoleum” y otras temáticas tecnológicas

El consorcio tecnológico “Nutraoleum” abordó otras temáticas tecnológicas además del ensayo clínico nutricional, consistentes en estudiar las diferencias en la composición química de las variedades de olivo de la DOP Poniente de Granada, así como nuevos sistemas de molturación de aceites con deshuesado previo; nuevos sensores para seguimiento de procesos en la almazara con tecnología NIR; y nuevos procedimientos industriales de enriquecimiento de aceites de oliva con fenoles y ácidos triterpénicos de la propia aceituna utilizando la tecnología denominada “Deconstrucción del fruto por procedimientos mecánicos”; e incorporación selectiva de extractos de estas biomoléculas de la aceituna a los aceites de oliva.





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.)  
Última revisión de precios: 20 de marzo de 2020.

### Aceite de girasol refinado (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	Alto Oleico	10,25	7,95 (3 l.)	2,65
Coosol		5,80		1,04/1,94
Coosol Premium	Alto Oleico			1,71
Donsol				1,36
Fuensol				1,09
Koipesol		5,69/7,45	3,51	1,42
Masiasol		6,49		1,10

### Otros aceites de semillas (euros)

MARCA	TIPO	ENV. 5 L.	BOTELLA
Asúa	Maíz		1,92
Fenómeno	Semillas	6,93	1,48
Sojasol de Koipesol	Girasol+Soja		1,42
Soy Plus Omega 3	Girasol+Soja		1,90
Titán	Semillas		1,80
Vita	Maíz		1,95
La Masía	Semillas	6,93	1,43

### Marcas blancas (distribución) (precio euros)

MARCA	DISTRIB.	TIPO ACEITE	GRADOS	LATA. 5 L.	ENVASE 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1L	3/4 L
El Corte Inglés	El C. Inglés	Virgen extra	0,4°		13,45/16,45		3,20/3,75	3,75
	El C. Inglés	Oliva	0,4° y 1°	17,85	11,77		2,68	4,89
	El C. Inglés	Girasol	0,2°		7,70		1,55	
Aliada	El C. Inglés	Girasol			4,79		0,99	
	El C. Inglés	Oliva Suave			11,00/11,95	6,99 (3 l.)	2,50	
	El C. Inglés	Oliva Sabor Intenso			11,00/11,95	6,99 (3 l.)	2,69	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra			22,35	8,19 (3 l.)	4,50	
	El C. Inglés	Virgen extra		15,00 (0,5 l.)		11,90 (0,5l.)		
	Hipercor	Virgen extra	0,4°		23,75		4,79	3,99
Hipercor	Hipercor	Oliva Sabor Suave	0,4°	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Oliva Sabor Intenso	1°	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Girasol	0,2°		7,85		1,60	
Carrefour	Carrefour	Virgen extra S. Intenso	0,7°	19,50	15,75	5,57/5,92	3,45	3,56/3,69
	Carrefour	Virgen extra S. Suave	0,3°	19,50	15,75	3,25	3,45	3,56/3,69
	Carrefour	Oliva Sabor S./Intenso	0,4°/1°	16,75	10,95		2,45	
Carrefour	Carrefour	Girasol	0,2°		4,75		0,99	2,40
	Carrefour	Girasol Ecológico					2,40 (0,5 l.)	
	Carrefour	Semillas			7,50		1,55	
Auchán	Alcampo	Virgen extra	0,5°	13,45	16,34	7,77 (3 l.)	3,54	3,68
	Alcampo	Virgen extra ecológico				3,61 (0,5 l.)		3,74
	Alcampo	Oliva Intenso	1°		10,99	7,17 (3 l.)	2,64	
Alcampo	Alcampo	Oliva Suave	0,4°		10,99	7,17 (3 l.)	2,64	
	Alcampo	Girasol	0,2°		4,65		0,98	
	Alcampo	Arbequina/Hojiblanca					1,46/2,15 (0,5l.)	
Hacendado	Mercadona	Virgen extra	0,5°	9,50 (3 l.)	13,95	2,00 (0,5 l.)	3,15/3,59	3,69
	Mercadona	Oliva	0,4°/1°		11,00	8,55 (3 l.)	2,50	
	Mercadona	Girasol	0,2°		4,79		0,99	
MERCADONA	Mercadona	Semillas	0,2°	6,90	7,15		1,53	
	Mercadona	Maíz	0,2°				1,67	
	Caprabo	Virgen Extra	0,5°	16,99	12,90/13,35 (3 l.)	2,89	4,35	3,69/3,79
EROSKI	Eroski	Virgen Extra Seleqtia			10,54 (3 l.)		3,49	3,95
	Eroski	Oliva Suave	0,4°		19,15/20,75		3,75	
	Eroski	Oliva Intenso	1°		18,75		3,75	
EROSKI	Eroski	Girasol	0,2°		4,74/5,39		1,09	

**EN EL CORAZÓN DEL ACEITE**

**centrifugación alemana**

centrifugacionalemana.com



**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*

## Andalucía anuncia nuevas medidas para proteger al sector de la aceituna de mesa

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible ha rebajado a 70 millones de euros el valor de la producción comercializada mínima que debe alcanzar una cooperativa de aceituna de mesa para mantener la condición de Entidad Asociativa Prioritaria de Andalucía.

Se trata de una medida de protección a un sector que se ha visto gravemente perjudicado por la subida de los aranceles impuesta por la Administración estadounidense, lo que ha influido en la facturación de empresas que son vitales para la economía del medio rural, según ha destacado la Consejería en un comunicado.

La consejera Carmen Crespo ha firmado la orden publicada en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía (BOJA) para la modificación del Anexo I del Decreto 188/2017, de 21 de noviembre, por el que se regulan las Entidades Asociativas Prioritarias de Andalucía y se crea su registro.

Dicho decreto establece los requisitos y el procedimiento que deben cumplir las entidades para adquirir esta condición. Según la publicación que permanecía vigente, el valor de la producción comercializada mínima que debe alcanzar una entidad para obtener el reconocimiento para la aceituna de mesa (elaborada) era de 92 millones de euros, cifra que en la nueva redacción descenderá hasta los 70 millones de euros.

La Consejería ha subrayado que el sector de la aceituna de mesa se ha visto perturbado por la subida de los aranceles aduaneros de países importadores. En el caso de la aceituna negra, se ha visto especialmente perjudicado con la imposición de un arancel en torno al 35% por parte de EEUU. Este nuevo gravamen ha ocasionado pérdidas no sólo en la aceituna negra, sino también en el mercado de la aceituna verde, para la que han aumentado también los aranceles, aunque en menor medida.

La Consejería ha estimado oportuno establecer un nuevo valor de la producción comercializada modificándose en consonancia con las nuevas circunstancias a las que se enfrenta el sector, como medida paliativa ante la disminución del volumen de negocio sufrida por el mismo. La titular de este Departamento tiene la competencia para realizar esta modificación en función de la evolución del proceso de integración sectorial y del valor de las producciones comercializadas.

Entre los requisitos se establece tener un ámbito de actuación de carácter autonómico al que se da cumplimiento cuando más del 90% de las personas productoras individuales que forman parte de la EAPA tienen la mayor parte de la superficie de sus explotaciones ubicada en Andalucía; y más del 90% de su actividad económica, referida a los procesos productivos y de transformación agroalimentaria, se desarrolle en dicha comunidad.

[www.juntadeandalucia.es](http://www.juntadeandalucia.es)



# Agenda

## CAAE lanza el curso de calificación de auditores en la norma UE de producción ecológica

La entidad de certificación CAAE pondrá en marcha el próximo 15 de mayo el primer curso de 80 horas lectivas de formación como auditor en la norma UE de producción ecológica. Los contenidos serán impartidos por profesionales a los que les avala su dilatada experiencia en CAAE y la secretaría técnica correrá a cargo de Ecovalia, la asociación profesional española de la producción ecológica.

El objetivo de esta actividad es formar a los participantes en los conocimientos y destrezas necesarias para poder desempeñar su labor profesional desarrollando y dirigiendo con éxito auditorías de acuerdo con los requisitos de las normas en vigor para la certificación UE de la producción.

El curso está dirigido a profesionales y personal técnico interesado en realizar trabajos de auditoría para la norma UE en producción ecológica en España, así como a los responsables de calidad de empresas agroalimentarias interesadas en el sector ecológico.

Además de la carga lectiva teórico-práctica, el curso también contempla la creación de una bolsa de trabajo.

Según ha apuntado María José Flores, directora de operaciones de CAAE, esta acción formativa "tiene como objetivo formar a futuros profesionales del sector para que puedan realizar auditorías en el ámbito de la producción ecológica, en el que España es líder en la UE y ocupa uno de los primeros puestos a nivel mundial".

## ESNEA lanza una nueva plataforma *on line* para impartir formación en AOVE

Dada la situación de alerta sanitaria a causa del coronavirus, la Escuela de Negocios Agroalimentarios (ESNEA) ha lanzado una amplia oferta de píldoras formativas *on line* impartidas por el área de Ingeniería-AOVE de Intercoop Consultoría.

La poda del olivo, el manejo del compostaje o plagas y enfermedades del olivar serán las primeras actividades ofertadas, que tendrán una duración aproximada de hora y media, distribuida en 45 minutos ó 1 hora de presentación interactiva mediante el uso de diapositivas y vídeos demostrativos; y 30 minutos de debate y exposición de dudas e inquietudes por parte de los asistentes acerca de lo expuesto.

El objetivo de este formato es adaptar las formaciones prácticas y explicar contenidos interesantes y necesarios para el sector como las bases de la poda, la correcta gestión de plagas y enfermedades, las buenas prácticas para la mejora del rendimiento en función del estado y necesidades del olivar o el control de costes en el olivar, según ha informado ESNEA.

Esta escuela ha avanzado que próximamente ampliará la oferta de píldoras y cursos virtuales con otras temáticas relacionadas con el sector tales como nutrición en el olivar, gestión integrada de plagas, elaboración de AOVes de calidad diferenciada y formación en ecológico, etc.

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

## Calendario de Ferias y Eventos en 2020

### 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 15 al 19 de junio  
CURSO DE CATA PROFESIONAL DE  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN  
Valencia  
info@esao.es  
www.esao.es

Del 16 al 19 de junio  
OLIO NUOVO DAYS  
HEMISFERIO SUR  
París (Francia)  
www.olio-nuovo-day.com

Del 29 al 30 de junio  
WOOE  
Madrid  
press@oliveoil exhibition.com  
www.oliveoil exhibition.com

Más información sobre los próximos eventos del sector oleícola y olivarero en:  
[www.mercacei.com](http://www.mercacei.com)

CONTIGO  
DÍA A DÍA

PAC 2020  
PARA TRAMITARTE  
Y ANTICIPARTE  
LA PAC



**AgroBank**





**APORTADOR DE AGUA PARA  
CENTRÍFUGA HORIZONTAL**



Estudio realizado por la Fundación CITOLIVA

**Producción de un  
AOVE + Saludable**



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

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

**FABRICACIÓN  
E INSTALACIÓN  
DE CALDERAS  
DE BIOMASA**

 **INMECAL**  
Innovaciones Metacalóricas, s.l.

