



información | aove | olivar

Mercacei

semanal

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

¿Riesgo de colapso en el sector productor de aceite de oliva la próxima campaña? pág.13

Próximos proyectos de AEMO: Escuela de Cata de AOVE Español, *millennials* y alumnos de Primaria y ESO pág.16

La siembra de avena en las calles del olivar aumenta la rentabilidad y disminuye la erosión pág.18

La nueva norma de calidad contempla prohibir la comercialización de AOVE en botella de plástico pág.20

Nace el grupo Women In Olive Oil (WIOO) formado por 1.000 mujeres de todo el mundo pág.22

Palabra de Stephen King

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Vivimos a golpe de amenaza. Igual creen que exagero, pero pronto verán que no es así. Debemos tener cuidado o nos veremos abocados a un segundo confina-

miento; si se pone en marcha definitivamente la *tasa Google* nuestra economía sufrirá las “duras consecuencias” -palabras textuales del secretario del Tesoro norteamericano, Steve Mnuchin; si no se aplican recortes y se incrementan los impuestos, “España se situará a la cabeza del hundimiento mundial”; si no rectificamos en el caso *Airbus*, Trump seguirá incrementando los aranceles al aceite de oliva y a las aceitunas hasta que no quede una botella o frasco español en los lineales de Estados Unidos. ¡Qué estrés!

Menos mal que para lidiar con la tensión diaria contamos con inventos como las redes sociales. En ellas uno puede desahogarse, entretenerse e, incluso, ¡informarse! Nadie habría imaginado que un personaje como Stephen King necesitase una dosis de cultura general, pero así ha sido. Resulta que el maestro de la novela de terror -supera los 300 millones de libros vendidos en todo el mundo- encendió *Twitter* hace unos días con una simple pregunta: “What is the deal with ‘extra virgin’ olive oil? Is that like extra unique?” (“¿Qué pasa con el aceite de oliva ‘virgen extra’? ¿Es como extra único?”). A día de hoy, este *tweet* tiene 22.000 *retweets* y 28.000 *Me gusta*. De entre los miles de comentarios, destacan los jocosos (“En términos humanos, un ‘virgen extra’ sería un virgen de 40 años, porque ha sido virgen por un tiempo extra largo”, “Se sacrificó una virgen extra para hacer

cada botella” o “Un aceite de oliva que nunca ha sido tentado”...); los que pretenden informar (“El aceite de oliva virgen extra proviene de la primera presión de las aceitunas y tiene límites estrictos en cuanto a la acidez. Pregúntale a un italiano...”); los acusatorios (“El 80% del aceite de oliva vendido en los Estados Unidos es falso. ¡Argh!”); los surrealistas (“Significa que tanto la parte superior como la parte inferior de la aceituna no han sido perforadas”); y los promocionales (“Compra aceite de oliva virgen extra español, variedad picual”). He de decir que este último comentario tenía una larga lista de respuestas que le aconsejaban también la arbequina, la hojiblanca, la royal... Vamos, que si Mr. King se ha quedado con alguna duda, es porque quiere.

Lo que subyace de esta anécdota es lo poco que se conoce este súperalimento y la de juego que podría dar si de verdad se valorase como se merece. Por ello, se antojan especialmente interesantes las iniciativas que presentó la pasada semana AEMO en su Asamblea Nacional. Crear la unidad didáctica “*Conoce el aceite de oliva*” destinada a alumnos de Primaria y ESO para solicitar su inclusión en la asignatura *Conocimiento del Medio*, con el fin de que todos los niños españoles reciban una formación mínima sobre la tipología de los aceites y sus cualidades gastronómicas y saludables; o poner en marcha una campaña de consumo de aceite de oliva destinado a *millennials* (15 a 25 años), franja de edad donde el consumo per cápita es menor, son algunas de las tan necesarias acciones que debemos llevar a cabo en un sector que merece un reconocimiento más allá de *Twitter*.



CALDERERÍA
BUJALANCE

Fabricación de bodegas e instalaciones de tuberías
Tel.: 957 171 889 • www.caldereribujalance.es

“EEUU amenaza con más aranceles al aceite de oliva y la aceituna”

pág.6



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

LÍDERES ABSOLUTOS EN

PAPEL
10.000 ejemplares
de difusión
por publicación

DIGITAL
3.000.000 de
páginas vistas/mes
(datos auditados)

Premio Alimentos de España a la Comunicación, otorgado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA)

Premio Olio Officina - Culture dell'Olio (Milán, Italia)

Premio a la Internacionalización de la Asociación Española de Editoriales de Publicaciones Periódicas (AEEPP) a *Olivatessen by Mercacei*

Premio a la Publicación Nueva del Año de la Asociación Española de Editoriales de Publicaciones Periódicas (AEEPP) a la *Guía EVOOLEUM*

Premio de la Asociación Española de Editoriales de Publicaciones Periódicas (AEEPP) a la Innovación del Año a la *app EVOOLEUM*

Premio Anuario de Oro a la revista *Olivatessen by Mercacei* en la categoría de Mejor Diseño de una Publicación Periódica

Premio Selección Anuario a la revista *Olivatessen by Mercacei* y la *Guía EVOOLEUM* en la categoría de Mejor Diseño de una Publicación Periódica

XIII Premio AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo) a la Difusión de la Cultura del Olivo

Premio de Comunicación a la Promoción del Aceite de Oliva de Expoliva por *Olivatessen by Mercacei*

Premio ECOLIVA a Mercacei por la Difusión y Promoción del Aceite de Oliva Virgen Extra de Cultivo Ecológico

Premio MFAO (Mercado de Futuros del Aceite de Oliva) a *Mercacei*, por la especial contribución a la difusión del aceite de oliva

Premio Fundación para el Fomento y la Promoción de la Aceituna de Mesa al Mejor Artículo periodístico por la labor de promoción y difusión del aceite de oliva y la aceituna de mesa

Aceituna de Oro In Memoriam a M^a Dolores Peñafiel Fernández, directora y fundadora de Mercacei, por la promoción de la aceituna de mesa

Premio Oleosur In Memoriam a M^a Dolores Peñafiel Fernández, directora y fundadora de Mercacei, por la difusión del aceite de oliva virgen extra

Premio Fundación Dieta Mediterránea In Memoriam a M^a Dolores Peñafiel Fernández, directora y fundadora de Mercacei, por la difusión y divulgación de la cultura del aceite de oliva

Premio AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo) en la categoría de Gastronomía a la mejor promoción y difusión de la cultura del olivo por la *Guía Mercacei de los Aceites de Oliva Virgen Extra de España* (2^a edición)

Premio Radio Turismo. Medalla de Oro, Categoría Especial, por la primera edición de la *Guía Mercacei de los Aceites de Oliva Virgen Extra de España*

Premio Pregonero de la DOP Sierra Mágina a la revista *Mercacei* por la difusión de la cultura del aceite de oliva

Premio Especial de la DOP Aceite del Bajo Aragón al Grupo Editorial Mercacei

II Concurso Fotográfico y Audiovisual "Aceituna de Mesa" de la Fundación para el Fomento y Promoción de la Aceituna de Mesa. 2º Premio concedido a la revista *Mercacei* por la fotografía *Tentaceituna*. La tentación de la aceituna

Premio Picudo de la DOP Priego de Córdoba al Grupo Editorial Mercacei

**EL GRUPO EDITORIAL
OLEÍCOLA MÁS PREMIADO
DEL MUNDO**



**GRACIAS POR
SER PARTE DE
MERCACEI**



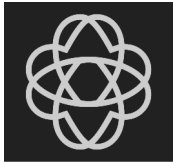
Fundadora:
M. Dolores Peñafiel Fernández

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

Redactora Jefe:
Pandora Peñamil Peñafiel

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

Edita:



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:
Juan A. Peñamil Alba

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

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

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

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

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



sumario

1	Editorial
4	Sumario
5	Análisis de Mercado
6	Actualidad
	• Internacional
8-12	Mercado
	• Nombramientos
13	Actualidad
	• Aceite de orujo
	• Asamblea de AEMO
	• I+D+i
	• Premios
	• Calidad
	• Promoción
24	Precios al Detall
26	Anuncios Breves
27	Agenda

Actualidad

Oleoestepa renueva presidencia y Consejo Rector



La cooperativa de segundo grado Oleoestepa celebró el pasado 23 de junio su Asamblea Ordinaria, en la que tuvo lugar la renovación de presidencia y vicepresidencia de su Consejo

Rector. La nueva presidencia recae en el presidente de la Cooperativa La Purísima de Herrera (Sevilla), Jesús Pedro Juárez Martín.

Pionero en el olivar ecológico de la comarca, compagina sus tareas agrícolas con su profesión como farmacéutico. Asimismo, es presidente de la Comunidad de Regantes Riego de Herrera.

También tuvo lugar la renovación de la vicepresidencia, asumiendo el cargo para los próximos cuatro años el representante de la Cooperativa Olivarrera Nuestra Señora de la Fuensanta de Corcoya (Sevilla), José Luis Aragón Fuentes.

En sus palabras de despedida tras ocho años en la presidencia, Alfredo García Raya manifestó su agradecimiento por haber podido encabezar este proyecto cooperativo. Asimismo, apuntó que “es el momento de permitir y alentar la entrada de savia nueva con mayor ímpetu para continuar con el crecimiento de esta cooperativa referente en el sector oleícola”.



IBERICA
AMENDUNI
www.amenduni.com



Aceite de oliva

Parálisis, precios orientativos y la vista puesta ya en la próxima campaña

La pasada semana se conocían los datos de Anierac correspondientes al mes de mayo, de los que se desprende que las ventas de la categoría virgen en los ocho primeros meses de esta campaña sumaron un total de 14,3 millones de litros, lo que supone un descenso del 23,53%; mientras que las de virgen extra subieron un 14,74%, hasta los 97,4 millones de litros. En lo que va de campaña 2019/20, las ventas totales de aceites de oliva se situaron en 227,1 millones de litros, frente a los 218,2 millones que se vendieron en el mismo periodo de la temporada anterior, lo que supone un aumento del 4,08%.

Los mercados, por su parte, han permanecido igual de monótonos que las semanas precedentes debido a la ausencia de operatividad.

Jaén

Jaén vuelve a mostrar un mercado muy tranquilo, con precios estables y escasa operatividad. En este sentido, el lampante se establece a 1.650/1.670 €/t.; mientras que el virgen lo hace a 1.700/1.750 €/t.; el AOVE, a 1.900/2.000 €/t.; y el refinado, a 1.650/1.700 €/t.

Córdoba

Mercado más tranquilo tras las compras -principalmente de lampante- de la pasada semana. La oferta se mantiene firme mientras que la demanda se encuentra tranquila, operando sólo partidas muy puntuales. En este contexto, el lampante cotiza a 1.650 €/t.; el virgen, a 1.700 €/t.; el virgen extra, a 1.900/2.000 €/t.; y el refinado, a 1.680/1.750 €/t.

Sevilla

Al igual que en el resto de provincias productoras, el mercado sevilla-

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

no se mantiene tranquilo, tan sólo alterado por alguna cisterna suelta. El lampante cotiza a 1.650/1.700 €/t., mientras que el virgen se sitúa a 1.700/1.750 €/t.; el AOVE a 1.900/2.200 €/t.; y el refinado, a 1.670/1.700 €/t.

Málaga

Mercado parado, al igual que las semanas anteriores, mostrando sólo precios orientativos y sopeando como afrontar la “nueva normalidad”. Así, el lampante permanece a 1.600/1.650 €/t.; el AOVE, a 2.000/2.100 €/t.; mientras que el virgen sigue sin mostrar cotización.

Castilla-La Mancha

Se incrementa la oferta respecto a las semanas anteriores, intentando vaciar poco a poco las bodegas ante las buenas previsiones de la campaña 2020/21. En este contexto, el virgen cotiza a 1.800/1.850 €/t.; y el virgen extra, a 2.000/2.150 €/t.

Tarragona y Lérida

Mercado sin operatividad en el que los AOVes frutados con DOP Les Garrigues y Siurana se mantienen a 2.300 €/t.

Extremadura

Repiten las cotizaciones en un mercado caracterizado por la estabilidad. Se prevé un verano tranquilo en líneas generales. En este sentido, el lampante se establece a 1.650/1.675 €/t.; el virgen, a 1.700/1.750 €/t.; y el virgen extra, a 1.900/2.300 €/t.

Valencia

Semana tranquila donde el lampante y el refinado repiten a 1.700 €/t.; el virgen, a 1.750 €/t.; y el virgen extra, a 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
INNOVADORE PER PASSION

www.pieralisi.com

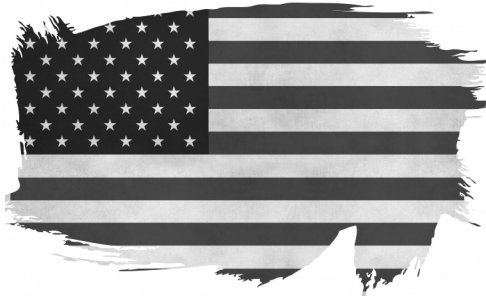


EEUU amenaza con más aranceles al aceite de oliva y la aceituna

La Oficina del Representante de Comercio de Estados Unidos (USTR) estudia revisar la lista de los productos europeos y la cuantía de los aranceles impuestos en el marco de la disputa por el caso Airbus. En la actualidad, el país norteamericano aplica un gravamen del 25% que perjudica a los productos agroalimentarios españoles y, particularmente, a las aceitunas y al aceite de oliva español.

La USTR abrió el 26 de junio un periodo de consultas de un mes para valorar si los productos deben eliminarse o permanecer en la lista, además de si se deben mantener los aranceles actuales o aumentar las tarifas hasta un máximo del 100%.

El documento del Gobierno estadounidense contiene tres anexos. El primero de ellos incluye la lista de productos actualmente sujetos a derechos adicionales, que



Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

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

son del 25%, como el aceite de oliva en formatos de menos de 18 kilos (envasado) y las aceitunas de origen español.

Por su parte, el segundo anexo recoge la lista de productos bajo consideración pero actualmente no sujetos a aranceles, entre los que se encuentran unidades de aceite de oliva de 18 kilos o más (a granel), que afectaría, además de a España, a países productores como Italia, Grecia y Portugal. En esta lista también se incluiría el aceite de oliva en formatos de menos de 18 kilos (envasado) y las aceitunas de origen italiano, griego y portugués.

Finalmente, el tercer anexo contiene una nueva lista de productos considerados para la imposición de aranceles, que afectaría a

España, Reino Unido, Francia y Alemania, donde figuran la aceituna verde y negra. Esta última ya soportaba tasas del 35%.

Cabe recordar que desde el 18 de octubre de 2019 Estados Unidos ha impuesto aranceles del 25% a los productos agrícolas, entre ellos las aceitunas y el aceite de oliva de origen español, como consecuencia de las ayudas públicas concedidas al consorcio Airbus (España, Reino Unido, Francia y Alemania), un conflicto dirimido en el seno de la Organización Mundial del Comercio (OMC).

No es la primera vez que la Administración Trump amenaza con incrementar estas tarifas, ya que en diciembre de 2019 el Gobierno estadounidense informó de que iniciaba un proceso para evaluar el aumento de los aranceles impuestos a una serie de productos europeos e incluir otros adicionales en los aranceles, tras un nuevo fallo de la OMC sobre las ayudas públicas recibidas por la compañía aeronáutica Airbus.

No obstante, en febrero anunciaba que se mantenía en el 25% el arancel al aceite de oliva envasado y a las aceitunas de origen español, si bien aumentaba los aranceles a las aeronaves importadas de la Unión Europea (UE) del 10% al 15%.

Bruselas prevé un stock final de campaña de 603.113 t. de aceite de oliva en la UE

La Comisión Europea (CE) prevé un stock final de campaña de 603.113 toneladas en la Unión Europea (UE), un 23% inferior a la temporada anterior, de las que 505.700 t. responderán a España, 55.000 t. a Italia, 40.800 t. a Grecia y 1.513 t. a Chipre.

Los últimos datos del Ejecutivo comunitario sitúan la producción de aceite de oliva en la UE en 1.911.723 t. hasta mayo. En el caso de España, la producción alcanza 1.119.881 t.,

un 37,4% menos respecto a la campaña anterior. En concreto, la producción de aceite de oliva de nuestro país fue de 42.900 t. en octubre, 170.000 t. en noviembre, 457.800 t. en diciembre, 332.900 t. en enero, 100.800 t. en febrero, 12.100 t. en marzo, 2.083 t. en abril y 1.298 t. en mayo.

La Comisión prevé que el consumo de aceite de oliva en España sea de 540.000 t. (+9%).

En cuanto a Italia, Bruselas espera una

producción de 365.000 t. (+110%) y un consumo de 515.000 t. (+13,7%); mientras que en Grecia la producción se estima en 275.000 t. (+48,6%) y el consumo en 125.000 t. (+3,6%). Para Portugal, la producción prevista es de 140.500 t. (+40%) y el consumo, de 80.000 t. (+41,8%).

A nivel general, la Comisión prevé una producción comunitaria de 1.917.991 t. (-15%) y un consumo de 1.377.695 t. (-4,1%).



Las ventas de AOV de las empresas de Anierac caen un 23,53% en lo que va de campaña

La Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac) ha publicado los datos correspondientes a mayo, de los que se desprende que las ventas de la categoría virgen en los ocho primeros meses de la campaña 2019/20 sumaron un total de 14,3 millones de litros, lo que supone un descenso del 23,53%; mientras que las de virgen extra subieron un 14,74%, hasta los 97,4 millones de litros.

Las salidas de aceites envasados en mayo se situaron en 44,6 millones de litros (-26% respecto al mismo mes de un año antes), de los que 25,8 millones correspondieron a aceite de oliva y a aceite de oliva virgen; 549.800 litros a aceite de orujo de oliva; y 18,2 millones a aceites refinados de semillas oleaginosas (16,8 millones de girasol y 1,2 millones de mezcla de semillas).

En concreto, las ventas de la categoría virgen sumaron en ese mes un total de 1,3 millones de litros (-43% respecto a mayo de 2019), mientras que las de virgen extra se elevaron un 8,5%, hasta 11,8 millones de litros.

Por su parte, las ventas de aceite de oliva suave e intenso se situaron en 8,9 millones de litros (-3,9%) y 3,7 millones de litros (-2%), respectivamente.

Volviendo a los datos de lo que va de campaña 2019/20, las ventas totales se situaron

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92

Intermediación de Aceites de Oliva
Nuestra estrategia la confianza

ACEITES TUCCITANOS

T. 953 301100 - info@aceitestuccitanos.com

en 227,1 millones de litros, frente a los 218,2 millones que se vendieron en el mismo periodo de la temporada anterior, lo que supone un aumento del 4,08%.

En cuanto a las cifras de ventas de aceite de oliva suave, éstas se situaron en 81,3 millones de litros (+2,89%); mientras que las de intenso cayeron un 4,18%, hasta 34 millones de litros. De aceite de orujo de oliva salieron en ese periodo un total de 8,2 millones de litros (-8,48%).

Finalmente, en porcentajes de ventas en los cinco primeros meses del año, el aceite de oliva virgen (virgen y extra) representó el 50,99% frente al 50,30% del mismo periodo de 2019. El aceite de oliva suave, por su parte, representó el 34,53% frente al 35,22% registrado un año antes; mientras que el aceite de oliva intenso se ha mantenido en un 14,48% entre enero y mayo de 2020.

El Gobierno destinará 4,9 millones para promocionar los alimentos españoles

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, indicó el pasado 22 de junio que se destinarán 4,9 millones de euros para campañas de promoción de los alimentos de España y para apoyar la campaña específica de promoción internacional "Spain Food Nation", en colaboración con ICEX España Exportación e Inversiones.

Planas presidió por videoconferencia los Consejos Consultivos de Política Agrícola y Política Pesquera, donde presentó a los consejeros del ramo de las Comunidades Autónomas un paquete de medidas adicionales de apoyo estatal al sector agrario, valorado en cerca de 25 millones de euros.

El titular de Agricultura precisó que estas campañas de promoción del Ministerio van a contar con un presupuesto de 3 millones de euros adicionales que se destinarán, entre otros, al vino con DOP y al aceite de oliva.

Asimismo, el MAPA destinará 1,9 millones de euros a la campaña de comunicación internacional con ICEX -que aportará la misma cantidad-, centrada en el fortalecimiento de la imagen exterior de los alimentos españoles en mercados estratégicos.

ORGANIZADO POR

AGROSEGURIDAD AGROSAFETY

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

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

22 y 23 OCTUBRE 2020
RECINTO PROVINCIAL DE FERIAS Y CONGRESOS DE JAÉN

WWW.AGROSEGURIDAD.COM

RECINTO PROVINCIAL DE FERIAS Y CONGRESOS DE JAÉN, FERIAS JAÉN S.A. | P.O. DE LA CITRA, DE GRANADA S/N, 23003, JAÉN. | T. (+34) 953 085 990 | GENERAL@IFEJA.ORG

*Aceites de oliva*

		EUROS/T. SEMANA 22/28 junio '20 (Cierre día 18 junio '20)	EUROS/T. SEMANA 29 jun/5 jul. '20 (Cierre día 24 junio '20)
JAÉN	ANDALUCÍA		
	Lampante, base 1º	1.670	1.650/1.670
	Virgen	1.750	1.750
	Virgen extra	1.950/2.000	1.950/2.000
	Refinado	1.700	1.700
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	1.670	1.650
	Virgen	1.700	1.700
	Virgen extra	1.950/2.000	1.900/2.000
	Refinado	1.750	1.680/1.700
SEVILLA	Lampante, base 1º	1.650/1.700	1.650/1.700
	Virgen	1.700/1.750	1.700/1.750
	Virgen extra	1.900/2.200	1.900/2.200
	Refinado	1.700	1.670/1.700
GRANADA	Lampante, base 1º	1.670	1.650/1.670
	Virgen	1.750	1.750
	Virgen extra	1.950/2.000	1.950/2.000
MÁLAGA	Lampante, base 1º	1.600/1.650	1.600/1.650
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	2.000/2.100	2.000/2.100
ARAGÓN	ARAGÓN		
	Virgen extra (DOP Bajo Aragón)	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	1.800/1.850	1.800/1.850
	Virgen extra	2.050/2.200	2.000/2.150
LÉRIDA	Virgen extra (DOP Garrigues) frutado	2.300	2.300
	Virgen extra (DOP Garrigues) dulce	Sin oper.	Sin oper.
TARRAGONA	Virgen extra (DOP Siurana) frutado	2.300	2.300
	Virgen extra (DOP Siurana) dulce	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	1.700	1.700
	Virgen	1.750	1.750
	Virgen extra	1.900	1.900
	Refinado	1.700	1.700
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	1.625/1.650	1.650/1.675
	Virgen	1.700/1.750	1.700/1.750
	Virgen extra	1.900/2.300	1.900/2.300

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

**agroisa**

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto

Grupo
AGROISA

INMECAL ITB IntecBio

Centro para el
Desarrollo
Tecnológico
Industrial

PYME INNOVADORA



AGROISA.COM | info@agroisa.com



Aceites de orujo

EUROS/T. SEMANA 22/28 junio '20 (Cierre día 18 junio '20) EUROS/T. SEMANA 29 jun./5 jul. '20 (Cierre día 24 junio '20)

SEVILLA	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
	Refinable, base 10°	610/620	600
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	920/930	900/920

Aceites de semillas

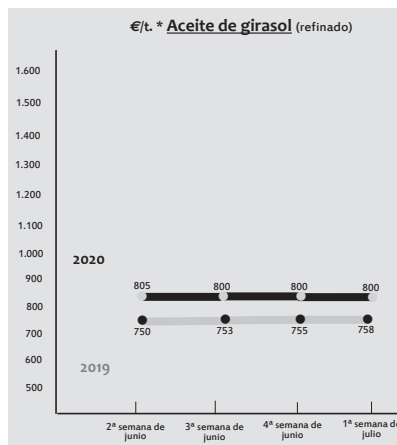
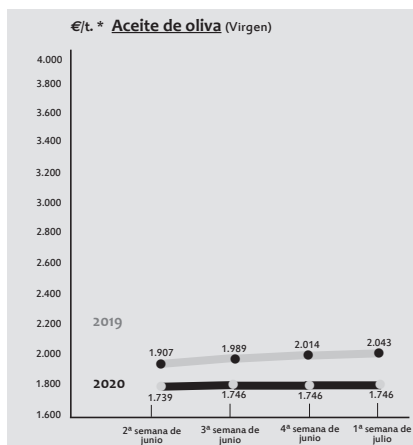
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)		
	Crudo	700	Sin oper.
	Refinado	800	800
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	715	715
	Refinado	760	760
	ACEITE DE SEMILLAS		
	Refinado	800	800

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

(* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*

	EUROS/T. SEMANA 22/28 junio '20 (Cierre día 18 junio '20)		EUROS/T. SEMANA 29 jun./5 jul. '20 (Cierre día 24 junio '20)	
	€/t.		€/t.	
MADRID	SEBO FUNDIDO			
BARCELONA	SEBO FUNDIDO			
	SEBO FUNDIDO, Extra-fancy			
	SEBO FUNDIDO, Fancy			
	GRASA ANIMAL 3° (origen)			
	GRASA ANIMAL 5° (origen)			
	MANTECA DE CERDO 1°/3° (origen)			
	ACEITE DE COCO (refinado)			
	ACEITE DE LINAZA (refinado)			
	ACEITE DE MADERA			
	ACEITE DE RICINO			
	ACEITE DE PATA DE BUEY			
	ACEITE DE PESCADO refinado			
	GLICERINA BIDESTILADA			
	GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)			

*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.

**ACEITES VEGETALES /
ÁCIDOS GRASOS**

Ricino , Linaza , Madera , Coco
Pescado , Ácidos Grasos , Aceites Cosméticos , Glicerina

Avda. Diagonal, 403 - 6º, 2ª 08008 - BARCELONA - Tfno: 93 416 19 99 - Fax: 93 416 10 48
www.interfat.com | info@interfat.com



Mercado internacional

EUROS/KG.
SEMANA
22/28 junio '20
(Cierre día 18 junio '20)

EUROS/KG.
SEMANA
29 jun/5 jul. '20
(Cierre día 24 junio '20)

ITALIA

IMPERIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	s/c	s/c
ACEITE DE OLIVA refinado	s/c	s/c
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	3,20/3,30	3,20/3,30
ACEITE DE OLIVA refinado	1,80	1,80
ACEITE DE ORUJO refinado	1,05	1,05
ACEITE DE GIRASOL refinado	0,84	0,84
ACEITE DE MAÍZ refinado	1,08	1,08
ACEITE DE SOJA refinado	0,73	0,73
ACEITE DE CACAHUETE refinado	1,90	1,90

SUR DE PUGLIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,10	3,20
ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c
ACEITE DE OLIVA refinado	1,53/1,57	1,53/1,57

TÚNEZ

MARRUECOS

TURQUÍA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	1,78/1,85	1,80/1,90
ACEITE DE OLIVA virgen extra	2,40/2,60	2,40/2,60
ACEITE DE OLIVA refinado	1,74/1,78	1,74/1,78

GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	s/c	s/c
ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso	2,25/2,35	2,28/2,35

(Precios facilitados por Olio Oficina Magazine)

PRECIOS DEL SEGURO DE CAMBIO (24 de junio 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	1,123
Dólar Canadá	1,520
Yen japonés	120,65
Corona sueca	10,512
Corona checa	26,561
Libra esterlina	0,894
Franco suizo	1,066



Nombramientos

Manuel Parras, elegido presidente del Consejo Regulador de la IGP Aceite de Jaén

El presidente de la Federación de Productores de Aceite de Oliva de Jaén y catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de Jaén (UJA), Manuel Parras, ha sido elegido por unanimidad presidente del Consejo Regulador de la IGP Aceite de Jaén.



Aceite de Jaén y proteger sus AOVs. En cualquier caso, tiene como objetivo primordial elaborar los censos de olivares, de elaboradores y almazaras y de envasadores y comercializadores.

Cabe recordar que el pasado mes de mayo el Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE) publicó la inclusión de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Jaén en el registro europeo de DOPs e IGP tras concluir el proceso de solicitud impulsado desde el sector.

Tras el reconocimiento de la primera IGP de AOVE reconocida en España, Parras señaló a Mercacei que con esta inscripción se abre una etapa que supone un reto y una oportunidad para alcanzar una mayor competitividad de la oleicultura provincial.

La Junta de Andalucía ha cedido un espacio en el Parque Científico y Tecnológico de Mengíbar (Geolit) para albergar la sede del Consejo Regulador.

Manuel Parras es natural de Torredelcampo (Jaén), localidad de la que es Hijo Predilecto. Es Doctor en Administración y Dirección de Empresas por la Universidad de Sevilla y presidente del Consejo Económico y Social de la provincia de Jaén (CES Provincial).

El Consejo Regulador se constituyó el pasado 22 de junio, con carácter provisional. Lo conformarán 12 vocales -tres por cada una de las asociaciones que conforman la Federación (Campiñas de Jaén, Sierra Sur, Sierra Mágina y Sierra de Segura)- y la Presidencia. Su principal función es decidir el gobierno de la IGP

GARCÍA FORNET E HIJOS, S.L.

Agencia Comercial

CEREALES, FORRAJES Y MATERIAS PRIMAS PARA PIENSOS

Santa Ana, s/n Los Dolores • 30310 Cartagena (España)
Tel.: 968 532 750 - 51 25 23 • Fax: 968 536 458 •
jose.gvaso@gfornet.com

MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos

	PRECIOS
HARINAS	
	€/t.
Harina de soja (s. fábrica)	334
Harina de girasol (integ.) (abril)	167
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo)	s/c
	Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú	s/c
Harina de soja (Buenos Aires) (Precios cif Rotterdam)	s/c
CEREALES	
(Estos precios son en origen)	€/t.
Maíz	177
Trigo panificable	215
Trigo forrajero (puerto destino)	207
Cebada cervecera	156
Cebada dos carreras	156
Colza (puerto destino)	262
Guisantes	245
Centeno	s/c
Harina de girasol (pellets)	190
Harina de girasol (alto proteico)	237

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a 870,50 centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a 871,50.

◆ Precios: Futuros julio.

Harina de soja: 286,50 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba 287,70.

◆ Precios: Futuros julio.

Aceite de soja: Cerraba a 27,65 centavos de dólar por libra, desde la última cotización de 28,08.

◆ Precios: Futuros julio.

Maíz: Terminó la semana a 323,75 centavos/bushel, habiendo comenzado a 330,00.

◆ Precios: Futuros julio.



¿Riesgo de colapso en el sector productor de aceite de oliva la próxima campaña?

El estudio “El sector de procesado de alpeorujo. Posibilidad inminente de una ruptura de flujo”, realizado por Juan Vilar Consultores Estratégicos a petición de la Asociación Nacional de Empresas de Aceite de Orujo (ANEO), ha puesto de manifiesto que existe un desequilibrio entre los distintos eslabones del sector de elaboración de aceite de oliva que, con toda seguridad, provocará un colapso o ruptura de flujo durante la próxima campaña.

Una ruptura de flujo se definiría como la parada involuntaria, general o parcial, en el procesado de alpeorujo, ocasionada por la falta de capacidad de este eslabón; o al exceso de volumen de producto desalojado y experimentado en eslabones anteriores, como podría ser el sector almazarero, o de recolección de aceituna, según se detalla en este informe.

Así, este riesgo de colapso o ruptura de flujo se ha ido fraguando de forma gradual durante las dos últimas décadas, en las que el olivar español ha crecido en superficie y eficiencia, a la vez que se ha producido una mejora en el desarrollo de los sistemas de recolección que ha multiplicado la afluencia de fruto a las almazaras. La capacidad de molturación, de forma gradual, se ha ido adecuando a tales circunstancias; mientras que tanto el volumen de recepción como la capacidad de procesado del ámbito de tratamiento de alpeorujo se encuentran en situación de desequilibrio.

En declaraciones a Mercacei, el consultor estratégico Juan Vilar explica que “la expansión de la olivicultura durante las dos últimas décadas, unida a la mejora productiva de los olivares, el incremento del riego y la transformación, así como la mayor eficiencia y capacidad de los recursos destinados a la recolección, forzaron a las almazaras españolas a ser las más adecuadas y de mayor capacidad del planeta”. A su juicio, esta situación no ha sido plenamente trasladada al sector de tra-



tamiento de alpeorujo, ya que “la relación entre molturación y procesado de alpeorujo es de 4:1 aproximadamente, mientras que las balsas de recepción no cuentan con la capacidad adecuada, ya que deberían crecer del orden de un 60% en volumen”.

En concreto, el estudio destaca que resultaría razonable pensar, hipotéticamente y en función de la capacidad global y nominal total de la olivicultura española -todo ello sometido a la prudencia que exigen las previsiones y estimaciones-, que se podrían alcanzar los 9,5 millones de t. de aceituna, siempre que se disponga de medios humanos y materiales para su recolección, debido a la situación de incertidumbre derivada de la pandemia.

Esos hipotéticos 9,5 millones de t. de aceituna supondrían de forma aproximada, tras unos cuatro meses de molturación, un volumen de alpeorujo que podría superar los 9 millones de t., a lo que habría que sumar las existencias finales con las que concluiría la actual campaña, que serán de alrededor de 1 millón de t. Todo ello, según precisa Vilar, haría que se dispusiese de un total de alpeorujo de algo más de 10 millones de t., cuando la capacidad de recepción estática máxima de las balsas es de 6,3 millones de t., y la de trabajo en 10 meses, de 6,7 millones de t.

Por lo tanto, el estudio remarca que la capacidad productiva del sector de tratamiento de alpeorujo es “claramente insuficiente”

en comparación con el resto de subsectores, situación que se agrava debido fundamentalmente a las existencias finales previstas para esta campaña. “Todo ello no hace más que ratificar que el riesgo de que se produzca una ruptura de flujo durante la próxima campaña gozaría de plena certeza, de confirmarse las hipotéticas previsiones de partida”, añade.

Según los datos que recoge el informe, la capacidad estable de recolección del campo español, en función de las últimas cinco campañas, podría ser de 105.000 t. de aceituna diarias (130.000 nominal total), lo que traducido a semanas sería de 735.000 t. En lo referente al procesado, la capacidad máxima de tratamiento de alpeorujo semanal sería de 170.000 t., por lo que si dicha situación evolucionara de forma constante, teniendo en cuenta los posibles altibajos, se generaría una segura ruptura de flujo entre las semanas cuatro y seis de 2021, es decir, entre el 17 de enero y el 7 de febrero, momento en que las balsas quedarían plenamente llenas.

Desde ese momento, una vez superada la capacidad de las balsas, la situación se “agravaría”, ya que las almazaras procesarían a un ritmo cuatro veces superior respecto al sector orujero. Además, asegura que diez días de parón supondrían unos 110 millones de euros al conjunto del sector.

Para Vilar, es necesaria una reestructuración del sector de procesado de alpeorujo adecuándolo a la capacidad desenvuelta por el campo y las almazaras. En su opinión, se han de incrementar los volúmenes de procesado, es decir, de secado y extractado de las orujeras, así como el volumen de recepción de las balsas, ya que cada orujera recepciona producto de unas 34 almazaras. “Es necesario buscar una correlación perfecta entre todos los eslabones del sector, de lo contrario este riesgo seguirá presente durante los próximos años, con sus efectos medioambientales, económicos y sociales”, concluye.

ANÁLISIS

Nuevos SpectraAlyzer 2.0 Olivas

Rendimiento, acidez
grasa, extracto seco

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



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

**BOMBAS
TRIEF**

Bombas de aletas de
desplazamiento positivo para
aceites vegetales

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



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



Tel.: 949 335 460
NIT38 Olive Analyzer



Análisis rápido de
rendimiento graso
en aceituna

www.tecnilab.es Renting Coste 0

DEPÓSITOS INOX.



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



www.caldereriamanzano.net



www.jpalacin.com

Info: +34 953 757 112 - Úbeda - Jaén

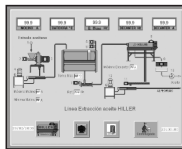
AUTOMATIZACIÓN/ELECTRICIDAD

SISTEMAS ELÉCTRICOS MORENO, S.L.

Electricidad Moreno



- Automatismos y cuadros eléctricos
- Automatización de bodega y trazabilidad automática en la almazara

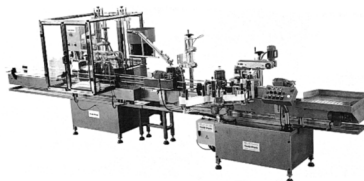


Polígono Industrial, Parcela 20
23790 PORCUNA (JAÉN)
Teléfono: 953 54 54 14 - Fax: 953 54 66 24
www.electromoreno.com

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

BOMBAS

**La experiencia marca
la diferencia**



González y París

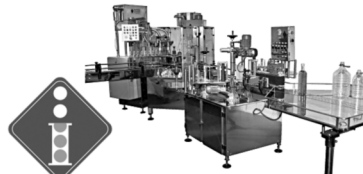
Bombas transportadoras de alpeorajo
Separadoras de pulpa y hueso
Despalilladoras de aceitunas

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

**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

**Ingeniería para un
mundo mejor**

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

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

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

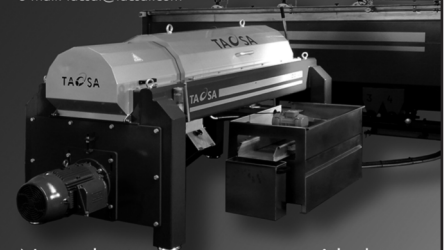


gea.com



Virtual Glass
by Vercia

FÁBRICA Y ALMACÉN
Avda Vicente Piñagorda 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.

FILTRACIÓN



GARRIDO MONTERO REPRESENTACIONES, S.L.

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

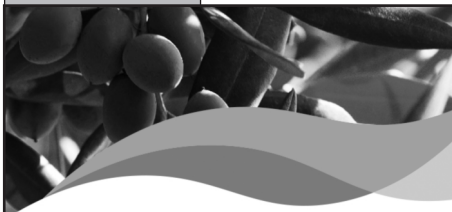
FILTROS ABRILLANTADORES PARA PLACAS DE CELULOSA DE 40x40 PARA ACEITES Y VINOS, DESDE 20 HASTA 100 PLACAS



Tel.: 678 531 111

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

LABORATORIOS



Expertos en análisis de **aceites y grasas**



agrama
ciencia y vida

www.laboratorioagrama.com

LABORATORIO



A Tentamus Company

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

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

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

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

PESAJE



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



DINAMICO



TDS / TDL



SOFTWARE



ELECTRICIDAD

AVANCE, SEGURIDAD Y COMPROMISO



INGENIERÍA, METROLOGÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

PATIO



AGRINACO
Tecnología de futuro



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

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

SOFTWARE

"Gestión de explotaciones agrícolas y cuadernos de campo."



Desarrollado por PROSUR
www.agrocuaderno.com



VIVEROS/CAMPO



MORESIL

Especialistas en Recolección



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

LABORATORIO DE ANALISIS DE PLAGUICIDAS, HERBICIDAS, ETC.

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

LABORATORIOS ENOQUISA

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

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



LABORATORIO DE ANÁLISIS

ESPEJO

Fundado en 1944

Especializados en análisis de grasas y aceites

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

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



INGENIERÍA Y DESARROLLO AGRO-INDUSTRIAL, S.A.

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



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

METEGAL

Pesaje conforme a METROLOGÍA LEGAL

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

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



#1 RESULTADOS ACREDITADOS Y EN PLAZO.

panel test - físico-químico - contaminantes



laboratorio agroalimentario industrial

924 730 180

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

Económicos y muy rentables



Infórmate

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



Próximos proyectos de AEMO: Escuela de Cata de AOVE Español, *millennials* y alumnos de Primaria y ESO

La XXVI Asamblea Nacional de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) ha abordado ocho nuevas líneas de trabajo y proyectos para su desarrollo hasta junio de 2021 entre los que destacan la creación de la Escuela de Cata de AOVE Español (ECAE); la elaboración de la unidad didáctica “Conoce el aceite de oliva”, destinada a alumnos de Primaria y ESO; y una campaña de consumo de aceite de oliva destinada a *millennials*.

Según AEMO, la creación de la ECAE supone un ambicioso proyecto que trabajará en la formación de catadores, la promoción de aceites españoles y la formación de un panel test acreditado. También prevé la realización de hasta seis sesiones de cata dirigidas a consumidores y expertos, dedicadas sucesivamente a las provincias de AEMO; y la elaboración de un informe de rentabilidad del olivar en los municipios de las asociación que así lo soliciten.

Respecto a la elaboración de la unidad didáctica “Conoce el aceite de oliva”, destinada a alumnos de Primaria y ESO por parte de un grupo de expertos coordinados por AEMO, posteriormente se solicitará al Ministerio de Educación su inclusión en la asignatura denominada “Conocimiento del Medio”, con el fin de que todos los niños españoles reciban una formación mínima sobre la tipología de los aceites y sus cualidades gastronómicas y saludables.

Asimismo, se pondrá en marcha una campaña de consumo de aceite de oliva destinado a *millennials* (15 a 25 años), franja de edad donde el consumo per cápita es menor, y para ello se utilizarán las redes sociales más populares entre este público objetivo.

A través del proyecto “*Salvemos los olivos*

monumentales”, AEMO solicitará a las Comunidades Autónomas y al Gobierno central una normativa que, a semejanza de la Comunidad Valenciana (2006) y Cataluña

(2020), proteja los olivos monumentales, siempre potenciando medidas de incentivos a sus propietarios.

Otro de los proyectos propuestos será el fomento del uso de los aceites de oliva en comedores públicos, mediante la solicitud al Gobierno de España y a las Comunidades Autónomas para que en comedores públicos y de gestión pública (colegios, hospitales, residencias de mayores, comedores sociales, etc.) -y también concertados- se incluyan cláusulas de obligatoriedad y/o preferencia de la utilización de los aceites de oliva en todos los menús, como la grasa más saludable de entre todas las conocidas y emblema de la producción agraria española.

Precios y balance
Por otro lado, los servicios técnicos de AEMO presentaron a los socios en la Asamblea un informe donde se muestra que los precios en origen del aceite de oliva acumulan ya hasta 37 meses seguidos de bajada, esto es, más de tres años en los que el precio del aceite de oliva virgen extra en origen (Índice Poolred) ha descendido hasta un 46%, desde los 4,02 euros/kg. (mayo de 2017) a los actuales 2,18 euros/kg. (junio 2020).

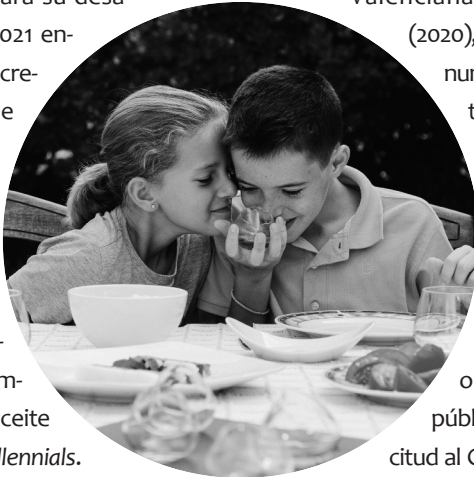
En este sentido, la Asociación ha recordado que los costes medios de producción del olivar tradicional (72% de la superficie nacional) superan los 2,60 euros/kg. de aceite.

“Desde nuestros limitados recursos debemos desarrollar el máximo de acciones que contribuyan a revertir esta situación para garantizar la continuidad del cultivo del olivo, el más representativo, extenso y arraigado de nuestro país”, ha afirmado la presidenta de AEMO y alcaldesa de Montoro, Ana M^a Romero.

En la reunión también se han aprobado las cuentas anuales y el alta de 12 nuevos socios, con un crecimiento del número de asociados de un 7% en el último año, hasta alcanzar un total de 139 ayuntamientos, diputaciones, DOPs y empresas.

A su vez, entre las acciones que ha ejecutado la Asociación en los últimos 12 meses figuran 43 cursos, catas o conferencias con el aceite de oliva virgen extra como punto central, así como la organización de diversos concursos de calidad, nacionales e internacionales, como la Guía-Concurso EVOOLEUM, junto a Grupo Editorial Mercacei, o el certamen Ecotrama, impulsado por Ecovalia.

Por su parte, el alcalde de Mora, Emilio Bravo, ha informado del desarrollo del proyecto europeo LIFE+REGROW de recuperación de balsas de alpechín, cuyo proyecto piloto se ejecuta con éxito en su municipio, pero que es extensible -y así se ha propuesto- a todo el territorio AEMO.



Soluciones con total precisión y seguridad



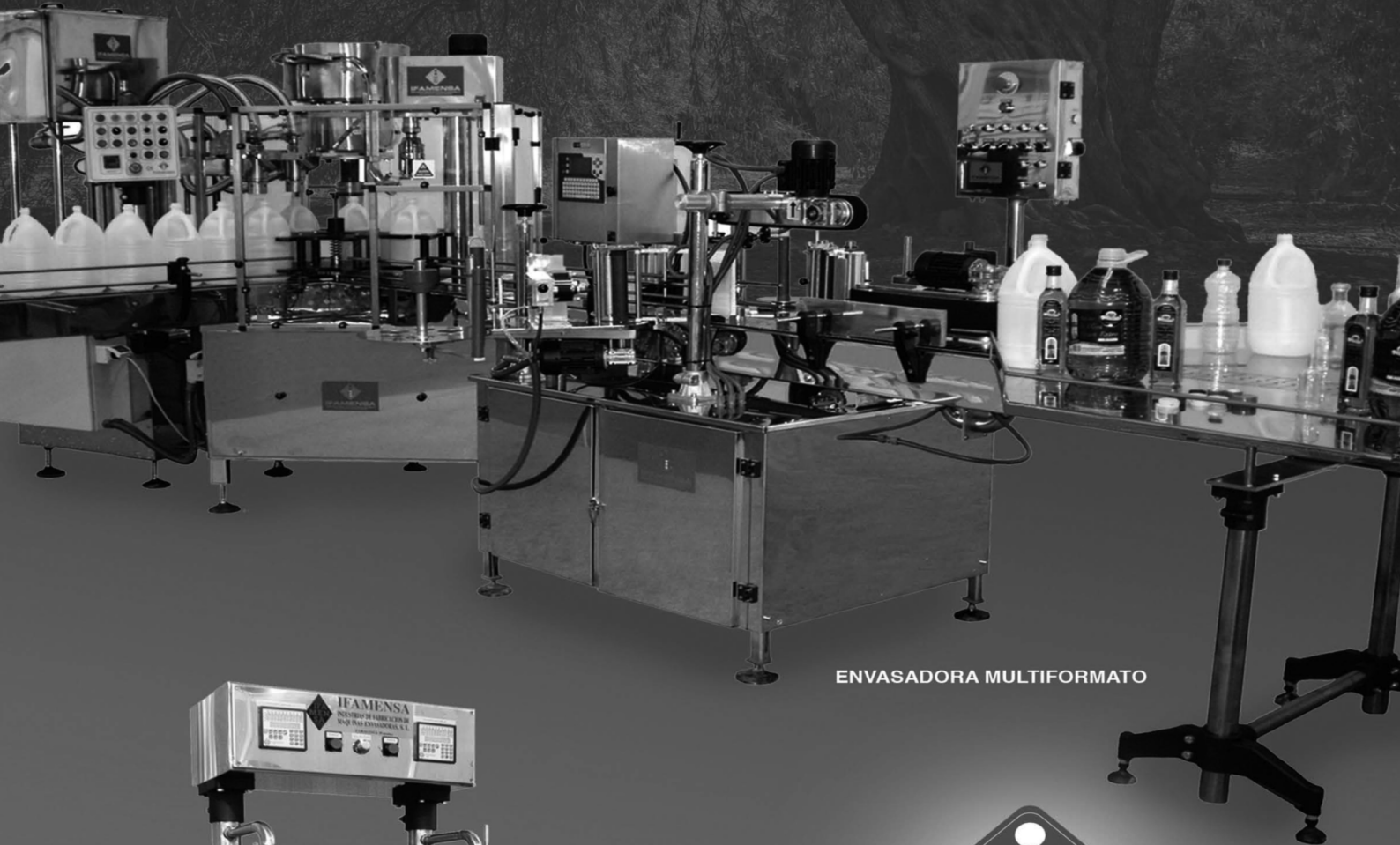
ENVASADO



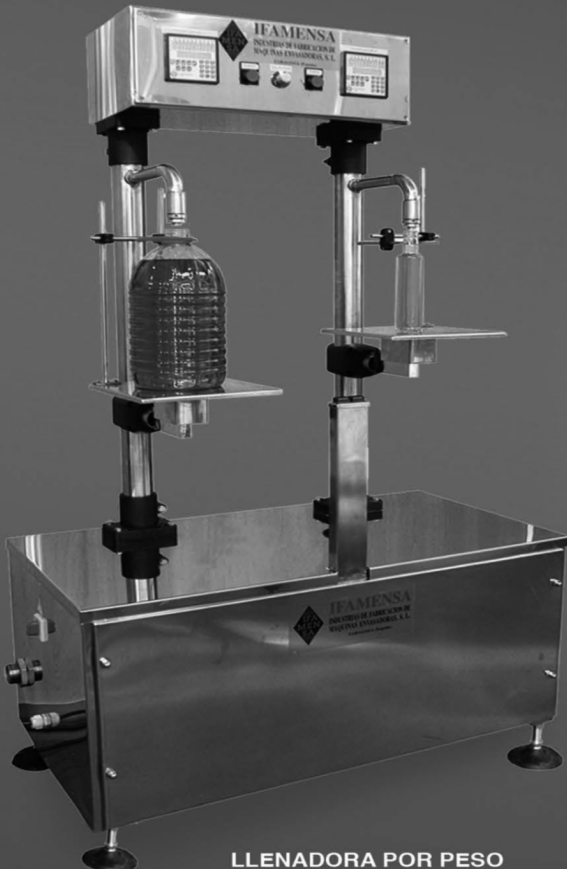
ETIQUETADO



CIERRE



ENVASADORA MULTIFORMATO



LLENADORA POR PESO



ifamensa

INDUSTRIAS DE FABRICACIÓN DE MÁQUINAS ENVASADORAS, S.L.

¡Calidad de principio a fin!



Tel. +34 976 186 311 • Fax +34 976 185 846
ifamensa@ifamensa.com
Políg. Industrial San Miguel, Sector 4A
Galileo Galilei, 23
50830 VILLANUEVA DE GALLEGO
(ZARAGOZA) • ESPAÑA / SPAIN

www.ifamensa.com



El Ifapa y Cortijo el Puerto se unen para investigar cultivos ecológicos del olivar

El Instituto Andaluz de Investigación Agraria y Pesquera (Ifapa) y Cortijo el Puerto, a través de la empresa Ingeoliva, han firmado un convenio para el ensayo de nuevas selecciones de olivo que se adapten al sistema de cultivo en seto, empleando técnicas que tengan un impacto mínimo medioambiental.

El intercambio de experiencia y conocimientos permitirá el enriquecimiento de ambas entidades, caracterizadas por la búsqueda de nuevas soluciones que permitan aumentar la sostenibilidad económica y ambiental del olivar andaluz. Los resultados preliminares del estudio se conocerán a los cuatro años de la plantación, según ha informado el Ifapa.

El centro Ifapa Alameda del Obispo, en Córdoba, a través del programa “Mejora del Olivo”, ha identificado una serie de selecciones avanzadas interesantes por su productividad, rendimiento graso y composición del aceite.

En este sentido, se pretende evaluar la posibilidad de conjugar un sistema de plantación y recolección moderna, como el seto, con los condicionantes del cultivo ecológico-biodinámico para producir AOVE de una manera rentable y respetuosa con el medio ambiente.

Seguimiento de la mosca del olivo en Andalucía

La Red de Alerta e Información Fitosanitaria de Andalucía (RAIF) ha informado de que los frutos ya cuajados están adquiriendo un calibre que en muchas áreas de cultivo son receptivos para la picada de la mosca del olivo. Por ello, desde la segunda mitad de junio se está realizando seguimiento y valoración de su presencia en el olivar andaluz.

Según ha explicado, desde el inicio de la presente campaña, el cultivo cuenta con un adelanto fenológico que actualmente se está consolidando en unos 15 días respecto a la pasada campaña, si bien los olivares de las provincias más occidentales cuentan con un adelanto fenológico notable respecto al resto de provincias.

En este sentido, la RAIF ha señalado que las aceitunas se encuentran más desarrolladas y por tanto más expuestas al ataque de la mosca del olivo, de hecho, en esas provincias ya se ha detectado su actividad sobre el cultivo, con una mayor incidencia en las provincias de Huelva, Sevilla y Cádiz, en donde se registran unos valores medios provinciales de 0,30, 0,20 y 0,03% de picada total, respectivamente.

Ante esta situación ya se están tomando las medidas de control poblacional de adultos, iniciándose los tratamientos fitosanitarios para paliar la incidencia de este agente en algunas áreas de las provincias de Cádiz y Sevilla.

Aunque de momento las poblaciones de adultos son reducidas en la mayoría de las provincias, por los valores registrados destacan principalmente las capturas obtenidas en las trampas cromotrópicas en las provincias de Huelva y Sevilla, con un valor medio provincial de 4,20 y 3,70 adultos/trampa y día, mientras que, en Córdoba y Cádiz, los valores obtenidos son más reducidos con 1,40 y 0,90 adultos/trampa y día, respectivamente.

En cuanto a las capturas registradas en los mosqueros *mac-phail*, las poblaciones de adultos son, al igual que los registrados en las cromotrópicas, un tanto bajas, y por los registros destaca principalmente la provincia de Cádiz con un valor medio provincial de 2,70 adultos/mosquero y día, seguida de Sevilla, con 2,30; y Córdoba, con 1,80.

La RAIF ha aconsejado vigilar el cultivo, principalmente aquellas variedades de mesa o en aquellas otras que se encuentren más adelantadas. Así, ha recomendado observar la evolución de este insecto, tanto cuantificando las poblaciones de adultos en trampas, como su incidencia sobre las aceitunas, mediante la realización de muestreos de frutos. A su juicio, es conveniente saber que, geográficamente, hay una mayor incidencia en el sur que en el norte y en las regiones costeras que en las del interior.

La siembra de avena en las calles del olivar aumenta la rentabilidad y disminuye la erosión

El equipo de la Universidad de Córdoba (UCO) que trabaja en Diverfarming -formado por los investigadores Beatriz Lozano, Luis Parras y Manuel González- gestiona el caso de estudio 4 del proyecto: un olivar tradicional con problemas de erosión en Torredelcampo (Jaén). A pesar de la situación derivada de la pandemia por el COVID-19, el equipo ha seguido trabajando en la recolecta de la avena sembrada entre las calles del olivar, obtenien-

do resultados de alrededor de 3.000 kilos por hectárea de avena cultivada en el olivar.

El bajo precio del aceite de oliva en el mercado, sumado a los problemas medioambientales de erosión y pérdida de suelo que sufre el olivar andaluz abre las puertas a nuevas estrategias de manejo, como la diversificación de cultivos y las prácticas de bajos insumos que propone el proyecto europeo Diverfarming, financiado por la Comisión Euro-

pea a través del programa H2020, según ha informado la UCO.

Además del beneficio económico que para la comunidad olivarera implica una segunda cosecha, los beneficios medioambientales son también relevantes. Así, el grupo de investigación ha detectado que la siembra de la avena a modo de cubierta vegetal ha reducido la erosión en comparación con el monocultivo.



Cortijo de Suerte Alta se alza con el Premio Especial Alimentos de España al mejor AOVE

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha concedido el "Premio Alimentos de España a los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra de la campaña 2019/20", en sus modalidades "Premio Especial", así como "Frutado Verde Amargo", "Frutado Verde Dulce" y "Frutado Maduro". En esta edición, el AOVE que ha recibido mayor puntuación organoléptica en la cata ciega ha sido el presentado por Cortijo de Suerte Alta, de Albendín-Baena (Córdoba), y por ello ha conseguido el Premio Especial Alimentos de España.

Este aceite cordobés ha sido el ganador en la modalidad Frutado Verde Amargo. Se trata de un frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas de hierbabuena, alloza, tomatera y cítricos. En él se perciben también notas de alcachofa y frutas como manzana y plátano. En boca es ligeramente dulce de entrada, amargo y picante, ambos equilibrados, y almendrado.

Es un aceite complejo, armónico y equilibrado.

En esta categoría han resultado finalistas Muela-Olives, de Priego de Córdoba (Córdoba), y la Sociedad Cooperativa Andaluza San Vicente, de Mogón (Jaén).

En la modalidad de Frutado Verde Dulce, el premio se ha otorgado a Olivapalacios, de Bolaños de Calatrava (Ciudad Real). Un aceite frutado muy intenso de aceitunas verdes y en él destacan notas de hierba, alcachofa, tomate, alloza y otras frutas verdes como plátano y manzana. En boca es de entrada dulce, con amargo y picante de intensidad media. Además, es un aceite equilibrado y con gran variedad de matices.

Como finalistas figuran Manuel Molina Muñoz e Hijos, de Almedilla (Córdoba); y Aceites Finca La Torre, de Bobadilla (Málaga).

Finalmente, en la categoría Frutado Maduro el premio ha recaído en el aceite de Agrico-

la i Caixa Agraria i Seccio Credit de Ruidecanyes, de Ruidecanyes (Tarragona). Se trata de un aceite frutado intenso de aceitunas con notas maduras de almendra, manzana y plátano. Se perciben también apuntes de canela y frutos secos. Es muy dulce en boca, almendrado y ligeramente amargo y picante. El conjunto resulta armonioso y equilibrado.

A este AOVE le acompañan como finalistas Pago Peñarubia, de Albacete; y Agrícola i Caixa Agraria i Seccio Credit de La Selva del Camp-COSELVA, de La Selva del Camp (Tarragona).

Un total de 55 muestras han participado en el concurso, en el que se ha garantizado la trazabilidad y anonimato de todas ellas, según el MAPA, que ha recordado que el objetivo de estos premios es poner en valor la excelencia de los aceites de oliva vírgenes extra españoles y promocionar entre los consumidores el conocimiento y valoración de este alimento.



Adhesivas Ibi
FABRICA DE ETIQUETAS

C/ Guadalajara 4, IBI - Alicante Pol. Ind. L'Alfaç III Tlf. 96 555 26 57
info@adhibi.com

Aceite de oliva, todo mal quita



Visítanos: [f](#) [@](#) [in](#)

www.adhesivasibi.es



La nueva norma de calidad contempla prohibir la comercialización de AOVE en botella de plástico

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha publicado el segundo trámite de audiencia e información pública del Proyecto de Real Decreto por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva que, entre otras prácticas, prohibiría la comercialización de los aceites de oliva vírgenes extra destinados a los consumidores finales en recipientes de plástico, a excepción de los suministrados en envases monodosis.

El Gobierno ha sometido a participación pública el proyecto de Real Decreto por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva con el fin de recabar la opinión de los ciudadanos titulares de derechos e intereses legítimos afectados por un proyecto normativo, directamente o a través de las organizaciones o asociaciones que los representen, así como obtener cuantas aportaciones adicionales puedan realizar otras personas o entidades. El plazo para remitir sugerencias finalizará el 30 de junio, inclusive.

En concreto, la propuesta de norma recoge una serie de prácticas prohibidas como la producción para su comercialización en el mercado nacional de mezclas de aceites de oliva y de orujo de oliva con otros aceites o grasas de origen vegetal; y la utilización del término “virgen” o “virgen extra” en el etiquetado de productos alimenticios de apariencia oleosa que puedan confundirse con los aceites de oliva de esta norma, tales como aceites, condimentos, aderezos o productos similares. Tal prohibición no afectará a la lista de ingredientes del producto en cuestión.

También se prohibiría el trasvase o rellenado de recipientes o envases destinados al consumidor final, de aceite de oliva o de orujo de oliva en los establecimientos de restauración colectiva; que las mezclas de aceites

de oliva vírgenes previamente clasificados, se clasifiquen con una categoría superior, a la del aceite de menor categoría utilizado; y que en las almazaras, almacenes y los envasadores de aceite de oliva virgen se disponga de instalaciones y medios técnicos específicos para la desodorización y/o cualquier otra etapa o forma de refinación de aceites.

Otras prohibiciones son que las almazaras reciban o procesen orujos procedentes de otras almazaras, ni aceitunas o sus restos de las plantas de aderezo que hayan sido sometidas a tratamientos no permitidos para la obtención de aceites de oliva vírgenes ni aceites procedentes de ellas, ni ninguna otra materia prima para la obtención del aceite, diferente del fruto entero y crudo del olivo; así como el depósito, almacenamiento y transporte de aceites de oliva y de orujo de oliva que no estén debidamente identificados con la categoría de producto que le corresponde, excepto en las almazaras, cuya clasificación en ese caso vendrá dada en el momento de su expedición.

Asimismo, la propuesta de norma incluye, entre otras, obligaciones de trazabilidad, por las que los operadores deben disponer en el lugar donde se hallen los productos de un sistema de registros de trazabilidad, cuyas anotaciones tendrán que efectuarse en tiempo real; así como obligaciones específicas de las instalaciones, entre las que se incluye que las almazaras, las refineras y las extractoras de aceite de orujo deberán estar ubicadas de manera independiente y en ningún caso podrán estar conectadas por conducción alguna.

Chefs jiennenses del AOVE avanzan en transformación digital

Mejorar la calidad de los restaurantes jiennenses a través del avance en su transformación digital, el trabajo de sala o el posicionamiento de su marca. Estos son los principales objetivos de las II Jornadas “Los Chefs del Aceite”, que organiza la Diputación de Jaén y en la que han participado una treintena de profesionales del mundo de la restauración de la provincia. Esta actividad presencial está dividida en dos sesiones -una que ha tenido lugar el pasado 22 de junio y otra el día 29- que se celebran en el Antiguo Hospital de San Juan de Dios de Jaén.

Para progresar en estos conocimientos, en estas jornadas “contamos con magníficos ponentes que nos van a ayudar a reflexionar y analizar las oportunidades que ofrece el sector de la restauración, en el que la provincia de Jaén ha dado pasos importantes en los últimos años, como queda demostrado con la consecución de estrellas Michelin por dos establecimientos o la consideración de Bagá como uno de los 30 mejores restaurantes de Europa”, ha resaltado el presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes.

Para desarrollar estos contenidos, estas jornadas han contado con la presencia del reconocido restaurador Paco Morales, del Noror Restaurant, con dos estrellas Michelin; y Diego Coquillat, investigador del proceso de transformación digital en la industria de los restaurantes y la hostelería.

En la sesión del próximo 29 de junio estarán presentes Didier Fertilati, Premio Club Gourmets al Mejor Maître de España y considerado como uno de los mejores directores de sala de Europa; y Emilio Sánchez Lozano, especializado en Marca Personal y desarrollo de estrategia profesional. En ambas citas, el asesor gastronómico y sumiller de aceite Marcos Reguera trabajará con los aceites “Jaén Selección” en perspectivas menos convencionales.



ovelar
printing company desde 1970

www.ovelar.com

VISTA Y TACTO EN EL EXTERIOR, FINOS AROMAS EN SU INTERIOR

SLEEVES Y ACEITE, LA FUSIÓN PERFECTA



50 aniversario

1970-2020



Nace el grupo Women In Olive Oil (WIOO) formado por 1.000 mujeres de todo el mundo

Lo que surgió como un grupo más dentro de una red social, ha acabado convirtiéndose en toda una declaración de intenciones: ponerle voz a las mujeres que conforman el sector del aceite de oliva a nivel



mundial. Tan sólo dos meses después de su creación, Women in Olive Oil (WIOO) aglutina ya a más de 1.000 mujeres de 40 países que han comenzado a conocerse y a crear vínculos profesionales y personales en torno al sector oleícola. Introducimos en primicia este grupo del que *Mercacei* es mediapartner oficial.

Bajo el objetivo principal de compartir ideas y crear una red de apoyo y de oportunidades para las mujeres del sector oleícola, nació el pasado 30 de abril el grupo Women in Olive Oil (WIOO). Su fundadora, la catadora y consultora estadounidense Jill Myers, nunca pensó que tan sólo dos meses más tarde, contaría con más de un millar de miembros de 40 países. En declaraciones en exclusiva a *Mercacei* -publicaremos en el próximo *Mercacei Magazine 104* una entrevista en profundidad con ella-, Myers asegura que “no esperaba que el proyecto despegara tan rápido como lo ha hecho, se convirtió, en tan sólo tres días, en un proyecto global”.

En palabras de su fundadora, WIOO es un club privado en el que tienen cabida todas las mujeres cuyo sustento se centre en el aceite de oliva. “Yo lo considero como un grupo global de productoras, educadoras, minoristas, investigadoras y embajadoras del aceite de oliva”, resalta.

Entre sus propósitos se encuentra crear un hilo común que una a las mujeres en todos los niveles de la industria del aceite de oliva, centrándose en un cambio global positivo en las áreas de salud y nutrición, educación, medio ambiente, comercio justo e igualdad de

género. Esta red mundial de mujeres se ha fijado el propósito de crear una plataforma donde las mujeres puedan intercambiar conocimientos y experiencia, así como obtener las herramientas y el apoyo necesarios para desarrollar nuevos proyectos en sus comunidades locales con repercusión internacional.

En cuanto a las iniciativas que tienen previsto realizar, WIOO planea expandir su trabajo a diversos sectores y culturas cuyo trabajo esté relacionado directamente con el aceite de oliva virgen extra. Los proyectos a realizar incluirán las siguientes áreas clave para desarrollar acciones concretas: producción y agricultura; prácticas ambientales sostenibles; salud y nutrición; programación educativa centrada en la juventud; programas de prácticas y de mentoría de estudiantes; comercialización, importación y exportación; arte culinario e integración cultural; y think-tanks sobre arte, promoción y cultura (fotografía y demás creaciones artísticas).

Acerca del papel de la mujer en el sector en un futuro próximo, Myers se muestra rotunda: “Creemos firmemente que las mujeres son el futuro y, a través de apoyo y educación, pueden estimular el crecimiento de la comunidad y aportar prosperidad económica al sector en el plano internacional. Las voces de las mujeres del sector deben ser escuchadas y reconocidas para que toda la industria prospere y florezca”, ha advertido la fundadora de WIOO.

Grupo Editorial *Mercacei* ha apoyado, desde sus inicios, esta iniciativa de la que es mediapartner oficial y de la que Pandora Peñamil Peñafiel, redactora jefe del grupo y directora de *Olivatessen* y la *Guía EVOOLEUM*, es miembro activo y una de las coordinadoras del área de España.

El AOVE, protagonista del punto de venta on line con mayor oferta de comida española de EEUU

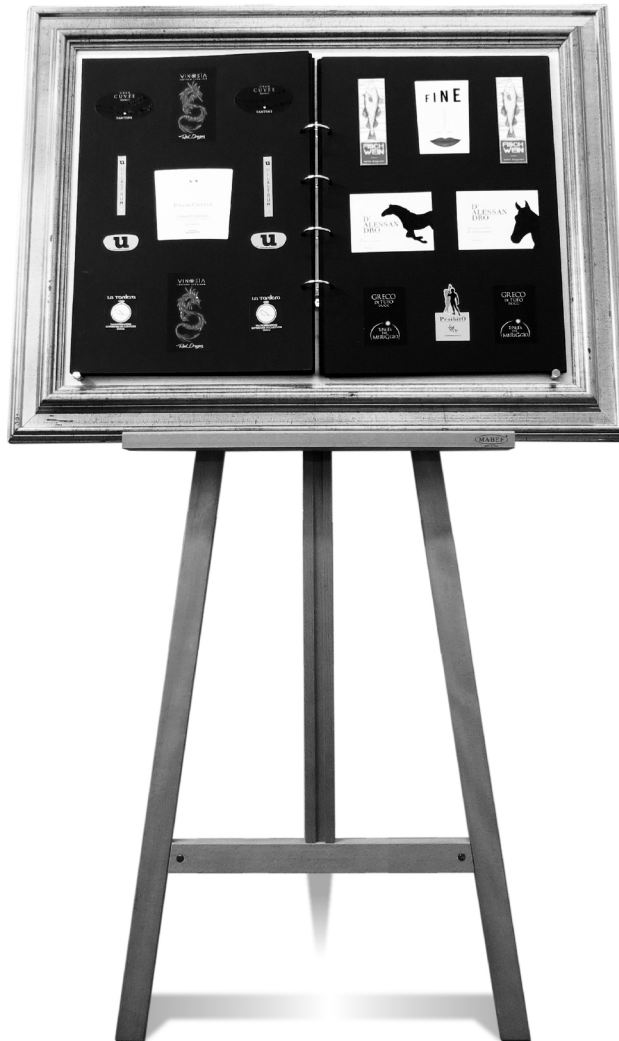
Extenda-Agencia Andaluza de Promoción Exterior ha participado este año en el popular concurso de paellas fotográfico que organiza cada verano *La Tienda*, el punto de venta gourmet *on line* con mayor oferta de comida española de Estados Unidos, y en el que participan miles de norteamericanos. En esta ocasión, del 15 al 29 de junio, los alimentos andaluces fueron los protagonistas, especialmente el aceite de oliva.

LaTienda.com, el mayor portal de venta *on line* de productos españoles gourmet en EEUU -que cuenta con más de 125.000 clientes en toda la geografía estadounidense- organiza cada verano la “*Summer Paella Party*” en beneficio de la fundación “*World Central Kitchen*” (@wckitchen) del afamado chef español José Andrés.

Los aficionados a la cocina y gourmets de todo EEUU participaron en el concurso subiendo las fotos de sus creaciones culinarias en Facebook e Instagram, con un ingrediente como protagonista: el aceite de oliva andaluz. Más de medio millar fueron las fotos subidas a estas redes sociales. En el concurso también participaron numerosos *instagrammers* e *influencers* del mundo de la gastronomía que se hicieron eco de la promoción.

El consejero delegado de Extenda, Arturo Bernal, ha destacado esta promoción en el mercado norteamericano de los productos andaluces, y en concreto del aceite de oliva, como “una muestra de la decidida política del Gobierno andaluz ante el rearme arancelario, ya que es el primer alimento andaluz en ventas a Estados Unidos, con 356 millones de euros registrados en 2019, un 3% más que en el año anterior y casi el triple que hace diez años”.

Etiquetas Premium



Desde 1966

¡Soluciones únicas en el mercado!

Conoce más en: www.rotas.com



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

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

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

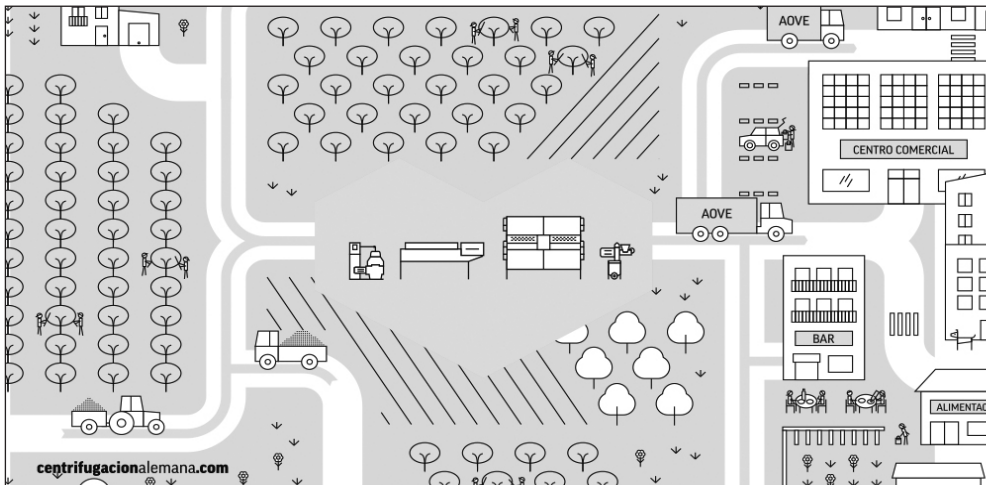
Ultima revisión de precios: 26 de junio de 2020.

Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
1881			14,50 (lata 2,5 l.)	6,30		3,50
5 Elementos Cornicabra				11,75		8,00
5 Elementos Picual						8,00
5 Elementos Selección Premium						10,00
Abasa	31,45				5,90	
Abasa Frutado					8,00	
Abbae de Queiles			50,00 (3 l.)			14,50/19,15
Abraham García						14,50
Albador			28,00 (lata 3 l.)	11,50	7,00	5,00
Albenzaide					5,50	5,00
Alfar La Maja					7,65	5,00
Alhema de Queiles			44,95 (lata 3 l.)	15,50 (lata)		9,00 (lata)
Alianto						17,50
Al-Manzar					7,00	12,30/12,95
Al-Manzar Olivares en Terrazas					15,85	
Alma Oliva			25,00 (3 l.)			9,95
Almenara						5,99
Aneba					8,50	8,00
Aniguala						8,10
Anima Aurea						12,00
Antara			19,00 (lata 2,5 l.)		7,00	4,65
Artajo						14,90
Artajo Arbosana/Koroneiki						13,20
Arteoliva (tetra-brick)				4,50		
Arzuaga						11,00
AU		15,57		3,14	5,00	7,00 (lata)
Aubocassa						16,95
Baecula			15,00 (lata 2,5 l.)	7,50 (lata)	5,50	3,50
Basilippo						11,00
Basilippo Gourmet Primer Día						15,00
Basilippo Selección Arbequina						10,45
Belluga						4,00 (lata 0,25 l.)
Benja Gran Selección					5,00	4,25
Bertín Osborne Selección				4,07		
Biocano						4,25
Borges		27,79	11,95	3,99/5,61	3,99 (Of.)	
Borges Arbequina					4,25 (Of.)	3,35
Borges Coupáge Ferrán Adrià				4,25		4,19
Borges Hojiblanca					4,25/6,88	3,35
Borges Picual					4,25/6,88	3,35
Calandina					7,00	25,00
Cal Saboi						25,00
Camino de Aníbal						10,00
Camp Cerviá	31,00				8,00	
Campos de Uleila						7,00
Canoliva	32,90					5,00
Cañada del Marqués	23,15					
Capilla del Fraile			25,50 (lata 2,5 l.)			11,50
Capricho Andaluz	40,00 (ánfora)	28,92	2,98 (0,25 l.)	4,49 (lata)	6,50	2,75 (lata)
Carabaña						19,65
Carbonell	25,22	20,44/21,95		4,49	8,99	2,99
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				4,48/4,99	5,16	2,75
Carbonell G. Selección (Almazara)	22,99	18,48	15,00 (3 l.)	5,83	4,79/5,79	3,25
Carbonell Hojiblanca				4,48/4,99	4,99/5,49	2,85
Carbonell Intenso				4,49		
Carbonell Picual				4,48/4,99	4,58	2,75
Carbonell Regium					5,63/5,99	
Carmen High/Premium Selection					11,50	
Casa Alarcón Envés						13,00
Casa Benito				9,85 (lata)		
Casa de Alba						10,30/15,50
Casa del Agua						5,50
Casado Morales						12,00
Casas de Hualdo Cornicabra/Arbequina			20,00 (lata 3 l.)			9,63
Castelanotti					7,50	6,00/7,50
Castillo de Canena 1er Día de Cosecha						23,00
Castillo de Canena Arbequina						13,95
Castillo de Canena Picual						13,95
Castillo de Canena Reserva Familiar						14,90
Castillo de Canena Royal						24,00
Castillo de Tabernas	50,00	76,50				7,43/7,45
Castillo de Tabernas Esencia						17,00
Castillo de Tabernas Picual			27,00 (lata 2,5 l.)			7,45
Castillo de Tudején						13,00
Cazorla Picual/Royal	26,00/30,00		17,30 (2,5 l.)	6,50 (lata)	5,50	
Cladivm						10,00
Claramunt Arbequino / Frantoio						14,00
Columela				12,00 (lata)		8,00
Conde de Argillo					8,50	8,50
Conde de Argillo Serie Oro					10,70	



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
Conde de Benalúa		15,75	6,99			2,35/4,59
Cordoliva		14,95		3,90		
Coosur		25,25	16,75 (lata 3 l.)	4,99		
Coosur (monovarietales)				4,86		3,49
Cortijo de Suerte Alta			33,00 (lata 3 l.)	14,50 (lata)		10,25
Cortijo La Torre Premium						10,15
Cortijo Lantisco						16,00
Cortijo de Segura	29,50				5,50	
Cortijo Spiritu_Santo						15,50
Cortijos de Montefrío						5,60
Cosecha					4,05	4,25 (lata)
Cuac						19,90
Cuarcos de Otto						9,00
De Nuestra Tierra Jaén						4,99
De Ntra. Tierra Les Garrigues						3,95
De Ntra. Tierra Sierra Segura	22,99					4,99
Deortegas						8,15
Dintel		14,99			3,27	
Dominus						14,85
Don Juan Manuel			38,00 (vidrio 3 l.)			
Duque de Baena			20,00 (lata 2,5 l.)			5,30
Echinac			13,00 (lata 3 l.)			3,00
Ecolibor						10,00
El Buen Olivo						11,50
El Lagar del Soto						12,69
El Molino de Bertín				2,89	3,55	
Escornalbou			17,85 (3 l.)			5,95
Esencial					4,50	
Finca Alamillos del Prior					7,00	11,00
Finca Els hostalets						20,00
Finca La Moncloa				14,75 (1,5 l.)		6,00
Finca La Moncloa Gran Selección					5,90/6,03	
Fruto del Sur	20,99			4,99	4,29	
Fuenroble			42,90 (3 l.)	11,95 (lata)		7,79/8,35
Fuenroble Selección						18,00
Fuente la Madera						3,50
Fuenteroble Selección						18,00
Fuentebaena	34,50		19,00 (lata 2,5 l.)		8,50	
Full Moon						15,00
García de la Cruz Solitude						7,00
Germán Baena	32,29					5,19
Germanor		28,75	12,25		5,75 (Of.)	
Gourmed					4,90 (0,2 l.)	6,50
Gracurrís			21,00 (lata 2,5 l.)			5,50
Guiradoli					4,50	
Hacienda Fuencubierta						6,25
Hacienda Guzmán						16,90
Hacienda La Laguna			22,15 (3 l.)	7,00	7,00	4,35 (lata)
Hacienda Meca						6,00
Hechizo Andaluz					6,00	7,15
Hejul						8,00/9,50
Herencia Mediterránea				4,90/5,49	4,50	
Hojiblanca	29,99	21,99/24,95	15,69 (3 l.)	4,88/5,25	5,88/5,89	3,99
Impelte Nuevo						7,00
IO (Black/White)						13,50
Jacoliva						7,00
Jade						9,75
K Arguifiano						7,79
Koipe				4,40/4,89	7,04/7,49	
L'Alquería Alfarenca/Blanqueta					8,50	
L'Estornell	50,00			7,00	14,00	8,59 (lata)
L'Estornell Centenario		41,00 (frasca)				
L'Únic Llumet						11,00
LA Organic						14,95
La Boella Arbequina/Arbosana						17,40
La Casería de Santa Julia		22,99		2,79		
La Catedral de Navarra						7,25 (0,37 l.)
La Chinata	22,00			5,00 (lata)	5,00	3,55 (lata)
La Cultivada (Hojiblanca)					8,75 (0,25 l.)	13,90



EN EL
CORAZÓN
DEL ACEITE





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

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

Teléfono: 661 500 154

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE 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

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

Más información: 958 463 046

SE VENDE

Mayor exposición de maquinaria usada de Andalucía para patios de recepción de aceitunas (cintas transportadoras, limpiadoras, lavadoras, pesadoras, etc.), de distintas marcas y tamaños.

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

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

Madrid acogerá un curso internacional para jefes de paneles de catadores

El Consejo Oleícola Internacional (COI) prevé celebrar un curso internacional para jefes de panel sobre análisis sensorial de aceite de oliva virgen que tendrá lugar en la sede de este organismo en Madrid del 21 al 25 de septiembre.

Este curso, reservado para profesionales con experiencia en evaluación organoléptica, está diseñado para responder a la necesidad de estos expertos con habilidades necesarias para dirigir un panel de análisis sensorial de aceite de oliva.

Según el método del COI para la evaluación organoléptica del aceite de oliva virgen, "el jefe de panel debe estar adecuadamente capacitado con un conocimiento experto de los tipos de aceites".

Este organismo ha destacado que se trata de figuras clave en el panel de cata, y responsables de su organización y funcionamiento. Además, su trabajo requiere de

capacitación básica en las herramientas de análisis sensorial, habilidad sensorial, meticulosidad en la preparación, organización y realización de las pruebas y habilidad y paciencia para planificar y ejecutarlas de manera científica.

La Secretaría Ejecutiva del COI ha animado a los países miembros a proponer dos posibles jefes de panel o jefes de panel adjuntos para participar en el curso antes del 10 de julio. Estos profesionales o técnicos deben estar directamente involucrados en el análisis sensorial del aceite de oliva virgen.

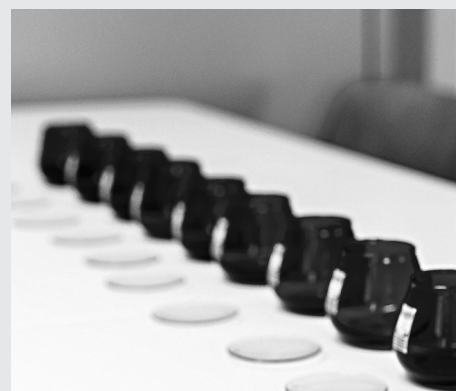
Aceituna de mesa

Por otro lado, debido a la importancia del sector de la aceituna de mesa y como parte de las celebraciones del centenario de la Universidad de Atenas, el COI prevé organizar en este centro docente del 19 al 23 de

octubre un curso de nivel avanzado sobre control de higiene y gestión de calidad en la industria de la aceituna de mesa.

Durante esta actividad formativa se analizarán, entre otros temas, la elaboración de aceitunas de mesa, la gestión de calidad, la seguridad, las normas de higiene, los criterios microbiológicos y la evaluación sensorial.

www.internationaloliveoil.org





Agenda

El 29 de junio en una jornada *on line*

El chef Juan Aceituno realizará un *showcooking* virtual durante las Jornadas WOOE

Juan Aceituno, chef del restaurante Dama Juana -una estrella Michelin- de Jaén, será uno de los protagonistas de las Jornadas WOOE que se celebrarán los días 29 y 30 de junio a través de Zoom. El cocinero jiennense realizará un plato donde el AOVE será el gran protagonista. El *showcooking* tendrá lugar el lunes 29 de junio a las 18 horas en el marco de las Jornadas WOOE que se celebrarán a través de la plataforma Zoom y está patrocinado por la Diputación de Jaén.

En concreto, Juan Aceituno elaborará un *Gazpacho Campesino* con la variedad picual, una de las más importantes de la provincia de Jaén. "Es una receta típica tradicional que se comía en el campo tras una jornada de trabajo en verano y que en Dama Juana la hemos llevado a la máxima potencia", ha destacado el chef.

Aceituna ha señalado que "la variedad picual es una de las más demandadas. Su intenso aroma y sabor hace que este aceite sea perfecto para tomar en crudo en ensaladas y gazpachos, dándoles un toque único".

Para la Diputación de Jaén, esta acción forma parte del plan de promoción de los aceites "Jaén Selección" y la gastronomía de dicha provincia, según ha explicado el diputado de Promoción y Turismo, Francisco Lozano. "La excelencia de los aceites y de nuestra cocina nos permite participar en los principales escenarios de promoción como es la WOOE, acompañando a nuestros mejores aceites. Y en este año atípico, en el que no hemos podido

promocionar los aceites en las tradicionales ferias y encuentros comerciales, tenemos un especial interés en participar en otro tipo de eventos donde podamos mantener nuestro apoyo e impulso al sector agroalimentario de nuestra provincia, poniendo en valor nuestros productos y acercándolos al consumidor", ha afirmado.

Para el representante de la Diputación, "es un honor que nuestros aceites sean interpretados por uno de nuestros chefs estrella Michelin quien, a buen seguro pondrá de manifiesto las bondades que tiene nuestra variedad principal, la picual en la cocina".

Además del *showcooking*, las Jornadas WOOE reunirán a los más reconocidos expertos del sector del aceite de oliva. Bajo el lema "Desafíos del sector oleícola post COVID-19" se dará respuesta al futuro del sector, a los retos a los que se debe enfrentar y cómo hacerlo en dos mesas redondas que se celebrarán los días 29 y 30 de junio a las 16.30 horas a través de Zoom. Gracias a la plataforma virtual podrán estar presentes productores, almazaras, distribuidores y, en general, todos los agentes pertenecientes al sector del aceite de oliva.

Organizadas por Pomona Keepers, empresa fundadora de la WOOE, e Ifema, las Jornadas Virtuales cuentan con el patrocinio de la Junta de Andalucía, la Diputación Provincial de Jaén y la Interprofesional del Aceite de Oliva Español.

www.oliveoil exhibition.com



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

Calendario de Ferias y Eventos en 2020

1 Junio 2020

Del 29 al 30 de junio
JORNADAS WOOE
On line
info@oliveoil exhibition.com
www.oliveoil exhibition.com/jornadas2020

1 Julio 2020

Del 13 al 26 de julio
CURSO SOBRE MARKETING, MARCA, PACKAGING Y RESPONSABILIDAD SOCIAL EN EL SECTOR OLEICOLA
Plataforma Virtual UNIA
www.unia.es

Del 22 al 27 de julio
OLIVE JAPAN SHOW
Tokio (Japón)
www.olivejapan.com

30 julio
OLIO NUOVO DAYS HEMISFERIO SUR
París (Francia)
www.olio-nuovo-day.com

Del 30 al 31 de julio
I CONGRESO LATINOAMERICANO DE ACEITE DE OLIVA
Montevideo (Uruguay)
congresolao2020@gmail.com
www.congresolao2020.fq.edu.uy

1 Agosto 2020

Del 13 al 15 de agosto
VIETFOOD AND BEVERAGE
Ho Chi Minh City (Vietnam)
vietfood@vinexad.com.vn
www.hcm.foodexvietnam.com/en

**CONTIGO
DÍA A DÍA**

**PAC 2020
PARA TRAMITARTE
Y ANTICIPARTE
LA PAC**



AgroBank

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

DIVISIÓN



ACEITE
DE OLIVA

www.pieralisi.com



ALTA EFICIENCIA
ENERGÉTICA

LAS PIEZAS SOMETIDAS
AL DEGASTE ESTÁN
REVESTIDAS CON MATERIAL
ANTIDESGASTE

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.



OFICINA JAÉN

Parque Tecnológico y Científico Geolit
Avda. de la Innovación, manzana 41
23620 MENGÍBAR, JAÉN (España)
Tel. +34 953 284 023 • Fax +34 953 281 715

OFICINA ZARAGOZA

Polígono Industrial Plaza - Avda. Diagonal, 15 - Nave 5
50190 ZARAGOZA (España)
Tel. +34 976 466 020 • Fax +34 976 515 330

info.spain@pieralisi.com

GRUPPO

PIERALISI
INNOVADORES POR PASIÓN