



# INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

# Mercacei

## SEMANTAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

# E

## ditorial

¿Cuál es el consumo diario recomendado de aceite de oliva?  
pág. 4

Precios en origen de los aceites de oliva: de lo incierto a lo inédito  
pág. 5

Diseñan nanopartículas de ácido maslínico para el tratamiento de cáncer de mama y páncreas  
pág. 11

Córdoba acoge un curso de control de calidad en el sector del aceite de oliva  
pág. 19

El aceite de oliva y las aceitunas se abren camino en India  
pág. 21

El ceiA3 analiza en una jornada los avances de los proyectos de los Grupos Operativos del sector del olivar  
pág. 23

## Mucho lirili... pero poca agricultura

Por Pandora Peñamil Peñafiel

**D**el cara a cara entre Pedro Sánchez y Alberto Núñez Feijóo se ha dicho de todo: que si el candidato popular llevaba pinganillo; que si Sánchez lucía su corbata de la suerte; que si la mujer de Feijóo tuvo que coger un taxi y llevarle el dossier porque se lo había dejado en casa; que si al presidente del Gobierno le había maquillado y peinado su peor enemigo... En las crónicas posteriores a este dantesco espectáculo se dijo de todo menos algo, a mi parecer, fundamental: en el único debate que hubo -y que habrá- en estas elecciones entre los dos candidatos, y en un país cuya producción agrícola tiene un valor por encima de los 50.000 millones de euros, no se le dedicó ni un solo segundo a este sector. En este espacio se establecieron 4 bloques donde se abordaron los temas que “más preocupación e interés despiertan en los votantes”, según indicaron desde Atresmedia. Se habló de economía, política social, políticas de Estado e internacionales y gobernabilidad y pactos. En ninguno de estos bloques, y en ninguno de los 100 minutos que duró el show, los aspirantes a sentarse en el trono de la Moncloa consideraron de importancia hablar de un sector que emplea a casi 800.000 personas y que nos sitúa en los primeros puestos de Europa, sólo superado por Polonia, Rumanía e Italia, según datos de Eurostat.



“No es país para agricultores”, podría rezar una película de los Hermanos Cohen sobre este tema, si no fuese porque esto no tiene nada de ficción y sí mucho de -triste- realidad.

Ni las asociaciones del sector ni las organizaciones agrarias se han pronunciado al respecto. Probablemente porque ya nos hemos acostumbrado a que no se hable de nosotros. No somos un tema cool para sacar a relucir en los mítines, ni hacemos el suficiente ruido si no se nos nombra como para molestarse en hacerlo.

Quizás los simples mortales no estamos al corriente y ya se están desarrollando chips comestibles y, por ese motivo, la agricultura se antoja un asunto menor para los políticos, ya no nacionales, sino a nivel mundial. Es probable que ya estén con la mente puesta en cápsulas alimenticias que se digieren sin necesidad de rehogarse ni manchar la cocina y que nos hayan abandonado por completo.

Aunque lo cierto es que, hasta que lleguemos a eso -si es que llegamos-, todavía desayunamos, comemos y cenamos alimentos que brotan de la tierra. Deberíamos exigir un poquito más a unos políticos que no se acuerdan de nosotros ni siquiera en periodo electoral. Ya basta de frivolidades y de hablar de pinganillos y corbatas cuando atravesamos una de las sequías más devastadoras de nuestra historia y a aquellos en los que depositamos nuestro voto y nuestra confianza no les preocupa lo más mínimo. “Menos lirili y más lerele”. A ver si así lo entienden.

 **PIERALISI**  
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com



**SPI 76.2**  
N.1 en la extracción  
de aceite de oliva

EL DECANTER DE DOS FASES  
CON LAS MEJORES PRESTACIONES  
DE RENDIMIENTO REAL

“Patrocina la Noticia de la Semana”

“Almazaras de la Subbética, Oro Bailén y Monini, grandes triunfadores en la edición 2022/23 del ranking World's Best Olive Oils”

pág.14



**Fundadora:**  
M. Dolores Peñafiel Fernández

**Corresponsales:**  
BADAJOZ: Miguel Verdasco  
CÓRDOBA: Juan Morales Navas  
JAÉN: Hermanos Garrido Garrido  
COM. VALENCIANA: Miguel Pérez  
SEVILLA: José María Puerto Castro

**Directora:**  
Pandora Peñamil Peñafiel

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

**Edita:**



**Mercacei**  
GRUPO EDITORIAL

**CEO & Editor:**  
Juan A. Peñamil Alba

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

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

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

**Depósito Legal:**  
M 28733 - 1994  
ISSN  
1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

Esta publicación es miembro del Club Abierto de Editores (CLABE).



## sumario

- 1 Editorial
- 2 Sumario
- 3 Análisis de Mercado
- 4 Actualidad
  - Consumo
  - Precios
- 6-10 Mercado
  - Producción y salidas
- 11 Actualidad
  - Salud
  - Ranking WBOO
  - Dieta Mediterránea
  - Promoción
  - Formación
  - Calidad
  - Exportación
  - Subproductos
  - I+D+i
- 24 Precios en el lineal
- 26 Anuncios Breves
- 27 Agenda

## Stocks en Italia

### Los stocks de aceite de oliva en Italia caen un 19,1%

La cantidad de aceite de oliva almacenado en Italia a 30 de junio se sitúa en 233.044 toneladas, de ellas 203.708 t. a granel y 29.336 t. envasadas, lo que supone un 19,1% menos respecto a la misma fecha del año anterior, según un informe de la Inspección Italiana de Prevención del Fraude (ICQRF) publicado por el Ministerio de Agricultura del país transalpino. Este informe detalla que el AOVE representa el 71,3% del stock (166.113 toneladas, -23,6%), de las que 76.410 toneladas (-37,6%) son de origen italiano, mientras que 70.836 toneladas (-12,7%) proceden de la UE.

Alrededor de la mitad del aceite de oliva nacional (45,8%) se almacena en las regiones del sur de Italia, con la significativa contribución de las regiones de Puglia y Calabria, con el 29,7% y el 8,1%, respectivamente.

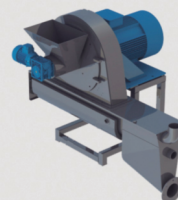
A nivel provincial, según el informe, destacan Bari (42.411 t.), Perugia (23.734 t.), Siena (14.935 t.), Lucca (14.219 t.), Firenze (13.173 t.) y Barletta-Andria-Trani (11.021 t.).

A pesar de la gran cantidad de DOPs e IGP presentes (50), de un total de 11,4 millones de litros de aceite de oliva bajo este distintivo de calidad en stock (17,8 millones de litros en la misma fecha de 2022), la DOP Terra di Bari representa el 27,2% (3,08 millones de litros).

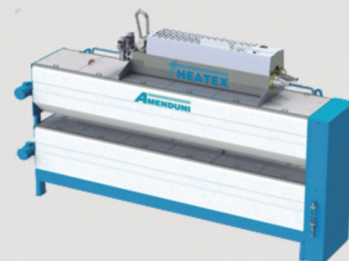
En general, el aceite de oliva con DOP e IGP en stock representa el 4,5% del total de aceite de oliva almacenado en Italia y el 6,3% de las existencias de AOVE.



EVO LINE  
NUEVO DECANTER



NUEVOS MOLINOS  
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX  
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED  
NUEVO NUEVO MODELO



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

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





# Aceite de oliva

## Ausencia de operatividad y tendencia alcista que parece no tener fin

Según se desprende de los últimos datos publicados por la AICA, la producción acumulada se sitúa en 662.943 t. y las salidas alcanzan 73.712 t. Si extrapolamos estos volúmenes con lo que queda de aceite y a los próximos tres meses de comercialización -julio, agosto y septiembre-, nos quedaría un enlace que a duras penas puede llegar a entre 180.000 y 200.000 t., algo que preocupa un poco a unos mercados revolucionados y con una tendencia alcista que no parece tener fin.

**Rosa Moliterno**

---

**Broker**  
Aceite de oliva a granel

---

**952 603 030**  
rm@iberiadeaceites.com

---

**Iberia de Aceites S.L.**

Disponibilidad de aceite cada vez menor. En este contexto, el lampante se establece a 6.500 €/t.; el virgen, a 7.000/7.200 €/t.; el virgen extra, a 7.500/8.000 €/t.; y el refinado, a 6.600 €/t.

### Málaga

Mercado totalmente roto, con los envasadores acumulando mucho aceite y la demanda comportándose de forma muy tímida. Inoperatividad y apatía total en el mercado. Una semana más, y en este contexto, no se muestran cotizaciones.

Castilla-La Mancha

### Castilla-La Mancha

Una vez conocidos los datos de salidas del mes de junio, el mercado ha permanecido con la misma tónica, con la oferta muy escasa y sin apenas disponibilidad y la demanda que únicamente se dedica a picotear. Cada vez quedan menos aceites de calidad y se teme por las escasas existencias de enlace. En este sentido, el virgen se establece a 6.600/7.000 €/t.; y el virgen extra, a 7.200/7.700 €/t.

### Extremadura

Mercado estable tras la publicación de los datos de producción y salidas. Disponibilidad de aceite escasa y demanda muy limitada a causa de las elevadas cotizaciones en todas las categorías. Así, el lampante cotiza a 6.300/6.500 €/t.; el virgen, a 6.600/6.900 €/t.; y el virgen extra, a 7.200/7.700 €/t.

### Valencia

Precios meramente orientativos ante la ausencia de operatividad. La imparable escalada de las cotizaciones parece no tener fin. La oferta sigue muy retraída y la demanda sólo compra para atender necesidades muy puntuales. En este contexto, el lampante y el refinado se sitúan a 6.600 €/t.; el virgen, a 6.700 €/t.; y el AOVE, a 7.400 €/t.

### Jaén

Escasa operatividad y menor oferta en un mercado que asiste al imparable aumento de todas las cotizaciones. La oferta ha visto reforzada su posición tras los últimos datos de producción y salidas. Precios meramente orientativos marcados por las pocas sistemas que se venden. Así, el lampante se establece a 6.500 €/t.; el virgen, a 6.700/7.000 €/t.; el virgen extra, a 7.200/7.500 €/t.; y el refinado, a 6.550/6.600 €/t.

### Córdoba

Tras conocerse los datos de salidas -muy positivas-, la oferta sigue muy firme ante su baja disponibilidad, mientras que la demanda tan sólo acude al mercado para realizar operaciones muy puntuales. Dado que los precios actuales aún no se han trasladado al lineal, el consumo desciende pero lentamente. En este sentido, el lampante y el refinado se sitúan a 6.500 €/t.; el virgen, a 7.000/7.100 €/t.; y el virgen extra, a 7.500/7.800 €/t.

### Sevilla

Muy poca actividad en un mercado donde la oferta se muestra retraída y con muy pocas ganas de vender, mientras que la demanda, a los precios actuales, sólo compra de forma puntual y por estricta necesidad.



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



**SPI 76.2**  
N.1 en la extracción  
de aceite de oliva

EL DECANTER DE DOS FASES CON LAS MEJORES  
PRESTACIONES DE RENDIMIENTO REAL



## ¿Cuál es el consumo diario recomendado de aceite de oliva?

Los doctores Antonio Escribano, Ramón Estruch y Fernando López Segura ofrecen recomendaciones sobre la cantidad de aceite de oliva que es aconsejable incluir a diario en nuestra dieta. Estos expertos colaboran con la Interprofesional del Aceite de Oliva Español en la divulgación de las bondades del aceite de oliva, dirigiéndose tanto a los profesionales de la medicina como a los consumidores de hoy y del futuro (generaciones Z e Y).

“Un consumo moderado y habitual de aceite de oliva ofrece muchas ventajas para nuestro organismo, ya que, siendo una grasa necesaria de consumir, sus componentes añadidos hacen que su valor se multiplique y que la dieta se enriquezca más”, ha manifestado Antonio Escribano, catedrático de Nutrición Deportiva y especialista en endocrinología, nutrición y medicina para la Educación Física y el Deporte, quien ha señalado que “la alimentación es una cuestión de equilibrio. Ni demasiado, ni demasiado poco. Esto se aplica también a los aceites de oliva”.

La Interprofesional ha recordado que la Unión Europea (UE) establece un consumo mínimo de 20 gramos de aceites de oliva a diario, que es la cantidad a partir de la cual se puede disfrutar del efecto antioxidante que aportan los polifenoles que tienen los aceites de oliva vírgenes extra y vírgenes, siempre y cuando integren más de 5 miligramos de estos compuestos. Además, subraya que este consumo debe realizarse dentro de una dieta rica y variada, y un estilo de vida saludable.

Por su parte, la Food and Drug Administration (FDA), entidad que regula esos aspectos en Estados Unidos, determinó en 2018 que el consumo de 20 gramos diarios de aceites ricos en ácido oleico (o su equivalente, una cucharada y media), puede reducir el riesgo de contraer una enfermedad coronaria cuando sustituye a igual cantidad de grasas saturadas en la dieta. “Así, queda claro que tomar 20 gramos de aceites de oliva a diario, preferentemente vírge-

Intermediario de aceite de oliva

Ramón  
Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

nes extra o vírgenes, nos permite beneficiarnos de sus efectos antioxidantes. O lo que es lo mismo, una cucharada y media (unos 22 mililitros)”, ha precisado la organización, al tiempo que ha asegurado que hay que tener en cuenta que esa cantidad es la mínima para disfrutar de sus virtudes saludables.

Ramón Estruch, consultor senior del Servicio de Medicina Interna del Hospital Clínic de Barcelona y coordinador del estudio PREDIMED, ha confirmado que los participantes en el proyecto -unos 7.500- que siguieron una dieta rica en aceites de oliva vírgenes extra durante años “tenían menos riesgo de padecer diabetes, su presión arterial era mucho más baja, presentaban menos cuadros de depresión y, sobre todo, tenían menos riesgo de padecer una

enfermedad cardiovascular”. Esta comparación se realizó con otro grupo que siguió una dieta sana, pero baja en grasas.

Algo parecido ocurrió en el estudio CardioPrev, cuyos resultados publicó la prestigiosa revista *The Lancet* hace un año. Después de una media de siete años, los 500 participantes que habían sufrido un infarto y siguieron una Dieta Mediterránea rica en aceite de oliva virgen extra “experimentaron una reducción de un 28% menos de recaídas en su enfermedad. Incluso en el grupo de los hombres, la reducción del riesgo cayó en mayor medida, un 33%, comparado con los otros 500 que siguieron una dieta sana, pero baja en grasas. Al final, comprobamos que el aceite de oliva es más eficaz que cualquiera de los fármacos existentes para prevenir la muerte o el reinfarto”, ha resaltado el doctor Fernando López Segura, especialista en Medicina Interna y uno de los investigadores principales del citado estudio.

A los participantes en ambos proyectos se les recomendó un consumo diario de 40 a 50 mililitros de aceite de oliva virgen extra, entre tres y cuatro cucharadas soperas. Los expertos aseguran que esa puede ser la cantidad óptima, según ha destacado la Interprofesional.





# Precios en origen de los aceites de oliva: de lo incierto a lo inédito

Varios están siendo los elementos que están llevando a los aceites de oliva, en cuanto a sus cotizaciones en origen, de una situación incierta a un caso inédito que rompe a diario la vigencia de las cotizaciones del día anterior. Así lo asegura Juan Vilar, consultor estratégico, analista oleícola internacional y profesor de la Universidad de Jaén (UJA), en este artículo.

El caso más parecido que hemos experimentado de forma reciente se remonta a la campaña 2016/17, cuando en origen -y de forma combinada- la media de las tres categorías ascendió a 4,21 euros/kg. como punto culminante antes de comenzar a ceder en sentido opuesto.

Pero, ¿cuáles son los motivos de dicha situación? En primer lugar, existen factores de carácter exógeno al sector que están incidiendo en las cotizaciones. Por un lado, la apreciación de los costes energéticos, de los combustibles, de las cotizaciones de productos sustitutos, de los fertilizantes o tipos de interés, entre otros, se han traducido en un incremento de los precios en origen de los aceites de oliva.

No obstante, otros han sido los factores que en mayor medida están influyendo en la apreciación de las cotizaciones en origen de todas las categorías y que en este caso sí son endógenos al sector. Por un lado, la climatología está resultando un factor fundamental a la hora de establecer los precios en origen; las escasas precipitaciones y excesivas temperaturas en momentos inadecuados han incidido de forma directa en la producción de aceite de oliva, no sólo en el ámbito nacional, sino también en el internacional. Una pertinaz sequía que ha afectado a los olivares de secano -los cuales suponen el 70% del

**LEONARDO D'ERRICO**

**610 78 51 92**

Brokerage Olive Oil

**ACEITES TUCCITANOS**

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

total de la superficie olivarera- y cuya persistencia ha originado la disminución de las fuentes hídricas en un 30% del olivar irrigado en el planeta. Así pues, la escasez de agua está mermando la cosecha actual y castigando las expectativas productivas, provocando -por la simple relación entre oferta y demanda- que las cotizaciones se eleven con una solidez, solvencia y tendencia incierta que en la actualidad nos sitúa ante un complejo escenario en el que resulta difícil prever que cedan, al menos en el corto plazo.

## ¿Cómo ejerce la climatología su influencia sobre los precios en origen?

La climatología es el vector que mayor incidencia tiene tanto en la evolución positiva de los precios como en la negativa. Se trata del elemento que en mayor medida ejerce su tracción en las cotizaciones y en el menor de los plazos. En el contexto de un periodo de sequía persistente, por la propia naturaleza del cultivo -en el que la mayor parte de la superficie es de secano-, la oferta total (enlace y producción) pasa a ser inferior a la teórica demanda, equilibrándose vía precio elevando las cotizaciones en origen

semana tras semana; mientras que de forma gradual se va erosionando el consumo en el lineal, si bien este vector actúa más a largo plazo. Si comparamos el primer semestre del año 2022 con el actual, en España el mercado doméstico ha cedido un 5%, y ese deterioro será mayor cuanto más tiempo se mantenga esta crisis de oferta.

## ¿De qué forma afectan conjuntamente los distintos vectores en el precio?

Como hemos visto, la climatología -esto es, la falta de lluvias- incide negativamente en la producción y, por ende, en la disponibilidad de aceites de oliva, mientras que los precios ascienden tanto en origen como en el lineal, contribuyendo al deterioro del consumo. Nos encontramos en un ciclo en el que el descenso de consumo se ha adecuado de forma plena a la oferta vía precio y en un momento determinado la tendencia dibujará un valor máximo, coincidiendo con el cambio de ciclo climático. Así, las lluvias ejercen de multiplicador de la producción, de forma repetida y durante varias campañas, generando -debido al mencionado deterioro experimentado en el consumo- una crisis de demanda, llevando a los precios a situaciones inéditas como las registradas durante la campaña 2018/19 -1,56 euros/kg. de aceite de oliva de media en origen-. Por tanto, los ciclos se repiten a través de la historia, siendo lo más difícil anteponerse al momento del punto de inflexión, que vendrá dado por los factores mencionados: la climatología, la superficie, la disponibilidad de aceite en forma de producción y enlace, y el consumo. Pero, sin duda, el factor de mayor incidencia y más decisivo es la climatología, elemento de tendencia incierta que en la actualidad provoca cotizaciones inéditas.





## Aceites de oliva

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/T. SEMANA 10/16 julio '23 (Cierre día 6 julio '23)	EUROS/T. SEMANA 17/23 julio '23 (Cierre día 13 julio '23)
	<b>ANDALUCÍA</b>	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	6.300/6.350	6.500
	Virgen	6.500/6.800	6.700/7.000
	Virgen extra	7.000/7.200	7.200/7.500
	Refinado	6.400	6.550/6.600
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	6.300/6.350	6.500
	Virgen	6.500/6.700	7.000/7.100
	Virgen extra	7.000/7.200	7.500/7.800
	Refinado	6.300/6.350	6.500
SEVILLA	Lampante, base 1º	6.300/6.350	6.500
	Virgen	6.700/6.800	7.000/7.200
	Virgen extra	7.200/7.500	7.500/8.000
	Refinado	7.200/7.500	6.600
GRANADA	Lampante, base 1º	6.300/6.350	6.500
	Virgen	6.500/6.800	6.700/7.000
	Virgen extra	7.000/7.200	7.200/7.500
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	<b>CASTILLA-LA MANCHA</b>		
	Virgen	6.600/6.800	6.600/7.000
	Virgen extra	6.850/7.200	7.200/7.700
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	<b>COMUNIDAD VALENCIANA</b>		
	Lampante, base 1º	6.400	6.600
	Virgen	6.500	6.700
	Virgen extra	7.000	7.400
BADAJOZ	<b>EXTREMADURA</b>		
	Lampante, base 1º	6.000/6.300	6.300/6.500
	Virgen	6.500/5.800	6.600/6.900
	Virgen extra	7.100/7.400	7.200/7.700

\* 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

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

AGROISA.COM | info@agroisa.com



## Aceites de orujo

C  
o  
t  
i  
z  
a  
c  
i  
o  
n  
e  
s  
d  
e  
A  
c  
e  
i  
t  
e  
s  
y  
G  
r  
a  
s  
a  
s

SEVILLA	ANDALUCÍA	EUROS/T. SEMANA	
		10/16 julio '23 (Cierre día 6 julio '23)	17/23 julio '23 (Cierre día 13 julio '23)
	Refinable, base 10º	€/t. 2.200	€/t. 2.200
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	€/t. 2.950/3.000	€/t. 2.950/3.000

## Aceites de semillas

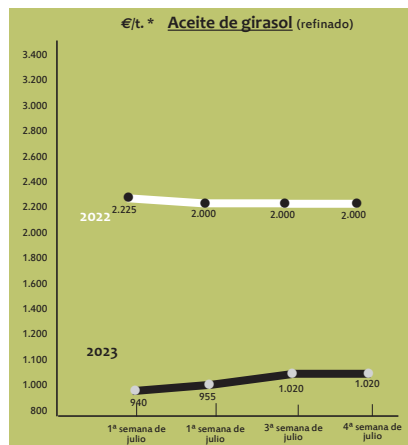
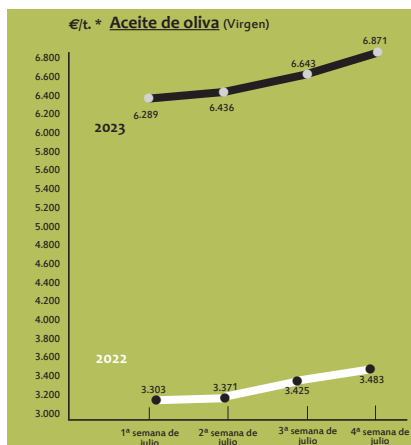
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)	EUROS/T. SEMANA	
		10/16 julio '23 (Cierre día 6 julio '23)	17/23 julio '23 (Cierre día 13 julio '23)
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.020	1.020
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	1.300	1.300
	Refinado	1.080	1.080
	ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.020	1.020

## Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja	Sin oper.	Sin oper.
Oleínas de orujo	Sin oper.	Sin oper.
Ácidos grasos de oliva (de refinó físico)	Sin oper.	Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

### Evolución mensual de los precios



Consulta todos los precios en origen actualizados en **Club Mercacei**, el club exclusivo para nuestros suscriptores

Si no tienes tus claves, solicítalas a [redaccion@mercacei.com](mailto:redaccion@mercacei.com)

(\* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*MADRID  
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 10/16 julio '23 (Cierre día 6 julio '23)	EUROS/KG. SEMANA 17/23 julio '23 (Cierre día 13 julio '23)
	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3° (origen)	990	990
GRASA ANIMAL 5° (origen)	1.010	1.010
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.130	1.130
ACEITE DE COCO (refinado)	1.670	1.670
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	3.080	3.080
ACEITE DE RICINO	s/c	984
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	5.170	5.170
GLICERINA BIDEDESTILADA	s/c	s/c
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	s/c	s/c

\*Precios orientativos.

## Características de los aceites y las grasas industriales

- SEBOS FUNDIDOS nacionales son: Título 42/43° C, 3% acidez, a granel (sobre Madrid y Cataluña).
- SEBOS FUNDIDOS de importación USA: Fancy y Extra-fancy, a granel, sobre Barcelona.
- GRASA ANIMAL: 10/12° de acidez, color FAC 34/36 título 39° C; humedad e impurezas, 2% base, sobre camión muelle Barcelona.
- MANTECA DE CERDO: acidez 1%, color FAC 1/3, a granel.
- ACEITE DE COCO: acidez base 3%, sobre Barcelona.
- ACEITE DE LINAZA refinado: 0,5° de acidez. Color Gardner 2. 4 max. Índice de yodo 182 mínimo.
- ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.
- ACEITE DE RICINO: calidad nº1, 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 BIDEDESTILADA: 99,5% glicerol, color apha 10, sobre camión Barcelona.

# JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO  
ESPECIALIZADO EN ACEITES

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

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





## Mercado internacional

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/KG. SEMANA 10/16 julio '23 (Cierre día 6 julio '23)	EUROS/KG. SEMANA 17/23 julio '23 (Cierre día 13 julio '23)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,80	7,80
		ACEITE DE OLIVA refinado	6,30	6,30
		ACEITE DE OLIVA lampante	5,30/5,70	5,30/5,70
		ACEITE DE ORUJO refinado	3,15	3,15
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,00	1,00
		ACEITE DE MAÍZ refinado	2,30	2,30
		ACEITE DE SOJA refinado	1,07	1,07
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,40	2,40
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,20/8,50	8,20/8,50	
	ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c	
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,10	7,00/7,20	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,25/6,50	6,25/6,50	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,25/6,50	6,25/6,50	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	6,10	6,40/6,50	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	7,45/7,60	7,80/7,90	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	7,40/7,50	7,70/7,80	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,20/7,40	7,40/7,80	

### TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (13 de julio de 2023) (Los tipos de mercado)

	1 semana	1 mes	2 meses	3 meses	6 meses	12 meses
Euro (euribor) .....	-	-	-	-	-	3,73
Dólar .....	-	4,57	-	4,97	5,26	5,68
Yen Japonés .....	-	-	-	-	-	-
Libra Esterlina .....	-	4,03	-	4,32	4,71	-
Franco Suizo .....	-	-	-	-	-	-
Dólar Canadiense .....	-	-	-	-	-	-

### Euro

Peseta .....	166,386
Lira italiana .....	1.936,270
Escudo portugués .....	200,482
Dracma griego .....	340,750
Florín .....	2,204
Dólar .....	1,069
Dólar Canadá .....	1,453
Yen japonés .....	144,82
Corona sueca .....	11,11
Corona checa .....	23,426
Libra esterlina .....	0,887
Franco suizo .....	0,995



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

**BROKER INTERNACIONAL  
DE ACEITE DE OLIVA**

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



## Producción y salidas

# Mercado del aceite de oliva en junio: producción acumulada de 662.943 t. y salidas de 73.712 t.

La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) ha hecho públicos los datos provisionales del mercado del aceite de oliva en junio, de los que se desprende que en los nueve primeros meses de campaña la producción acumulada es de 662.943 t. Por su parte, las salidas se sitúan en torno a las 73.712 t., sin incluir las importaciones.

En total, las existencias se sitúan en 456.447 toneladas, de las cuales 204.324 t. se encuentran en almazaras; 244.896 t. en envasadoras; y 7.228 t. en el Patrimonio Comunal Olivarero.

“Según estos datos se mantiene un movimiento muy importante de comercialización, aunque algo inferior respecto al mes anterior, cuando se registraron 97.850 t.. Si extrapolamos estos volúmenes con lo que queda de aceite y a los próximos tres meses de comercialización -julio, agosto y septiembre-, nos quedaría un enlace que a

duras penas puede llegar a situarse entre 180.000 y 200.000 toneladas, por lo tanto, muy corto”, ha considerado el gerente y portavoz de Asaja-Jaén, Luis Carlos Valero, quien ha apuntado que habrá que esperar a los aforos de la próxima campaña para ver futuras disponibilidades, “aunque las previsiones son malas”.

El responsable de la Sectorial de Olivar y Aceite de Oliva de UPA y secretario general de UPA-Andalucía, Cristóbal Cano, ha indicado que “a pesar de esta bajísima producción comprobamos que la comercialización sigue imparable y con muy buena salud. También demuestra que llegaremos con el enlace entre campañas más bajo de los últimos años, puesto que las previsiones son de sumar dos campañas consecutivas malas, ya que es más que evidente que la campaña 2023/24 será de una bajísima producción”.



**J. Morales Navas**  
comercial aceitera s.l.u

Tlf. +34 957 676 009 / +34 957 676 044  
Mob. +34 686 965 465  
**DOÑA MENCÍA - CÓRDOBA**

## MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos

HARINAS		PRECIOS
		€/t.
Harina de soja (s. fábrica) .....		525
Harina de girasol (integ.) (abril) .....		400
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo) .....		1.380
		Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú		s/c
Harina de soja (Buenos Aires)		s/c
<i>(Precios cif Rotterdam)</i>		
CEREALES		PRECIOS
(Estos precios son en origen)		€/t.
Maíz		310
Trigo panificable		360
Trigo forrajero (puerto destino)		340
Cebada cervecera		270
Cebada dos carreras		270
Colza (puerto destino)		752
Guisantes		280
Centeno		220
Harina de girasol (pellets)		300
Harina de girasol (alto proteico)		340

### LA BOLSA DE CHICAGO

**Habas de soja:** La semana cerraba a 1.479,75 centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a 1.544,00.

◆ Precios: Futuros julio.

**Harina de soja:** 421,40 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba 417,50.

◆ Precios: Futuros julio.

**Aceite de soja:** Cerraba a 64,32 centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a 68,30.

◆ Precios: Futuros agosto.

**Maíz:** Terminó la semana a 549,75 centavos/bushel, habiendo comenzado a 545,50.

◆ Precios: Futuros julio.



# Diseñan nanopartículas de ácido maslínico para el tratamiento de cáncer de mama y páncreas

Un equipo multidisciplinar de la Universidad de Granada (UGR) ha desarrollado nanopartículas (NPs) de ácido maslínico, un compuesto natural extraído del residuo de la producción de aceite de oliva que presenta importantes beneficios para la salud. Entre ellos destaca su actividad antioxidante, que protege al cuerpo contra el estrés oxidativo y reduce el riesgo de enfermedades relacionadas con el mismo, tales como enfermedades cardiovasculares, cáncer y envejecimiento prematuro.

También ha demostrado un efecto antiinflamatorio y presenta propiedades antimicrobianas contra diversas bacterias y hongos, ayudando a combatir infecciones y prevenir el crecimiento de microorganismos patógenos en el cuerpo. Pero este compuesto destaca sobre todo por su potencial anticancerígeno, según ha informado la UGR.

En ensayos con células el ácido maslínico ha demostrado ser un prometedor inhibidor del crecimiento de células cancerosas, además de promover la apoptosis o muerte celular programada en varios tipos de cáncer, como el cáncer de mama, colon y próstata. Además, contribuye a reducir la angiogénesis, el crecimiento de nuevos vasos sanguíneos que alimentan los tumores. Debido a su versatilidad y potencial terapéutico, esta molécula ha despertado el interés en el campo de la medicina y la salud. Su aplicabilidad práctica, sin embargo, se ve altamente limitada debido a su baja solubilidad de agua (3.6 µg/L).

## Transportan fármacos

Estas nuevas nanopartículas consiguen aumentar la solubilidad de este compuesto en soluciones acuosas en más de un millón de

veces, permitiendo su aplicabilidad en diferentes campos. Además, estas nanopartículas se han diseñado para poder transportar en su interior otros fármacos insolubles en agua, consiguiendo un doble efecto antitumoral, el derivado del propio ácido maslínico y el del fármaco encapsulado, lo que ofrece una solución prometedora para mejorar la eficacia de los tratamientos contra el cáncer.

El estudio ha sido realizado por un equipo de científicos liderado por Francisco Galisteo González, coordinador del grupo de investigación “Física de Fluidos y Biocoloides”, y Juan Antonio Marchal Corrales, coordinador del grupo de investigación “Terapias avanzadas: Diferenciación, Regeneración y Cáncer”, miembros de la Unidad de Excelencia “Modeling Nature: from nano to macro” de la UGR y del Instituto de Investigación ibs.GRANADA. Este consorcio científico interdisciplinar destaca en el desarrollo de nanomedicinas lipídicas para el tratamiento contra el cáncer. La presente investigación se ha enfocado en la validación de una novedosa estrategia de síntesis basada en productos naturales y biocompatibles.

El ácido maslínico ha sido obtenido y purificado en colaboración con Andrés Parra y Marta Medina O’Donnell, del Departamento de Química Orgánica de la UGR. Las NPs desarrolladas tienen un tamaño entre 120 y 160 nm., son monodispersas y altamente estables, y conservan sus propiedades durante un período de almacenamiento de hasta 6 meses.

Los resultados obtenidos en ensayos con células revelaron una destacada actividad citotóxica de las NPs frente a líneas celulares de cáncer de mama y cáncer de páncreas, mientras que su toxicidad en células sanas

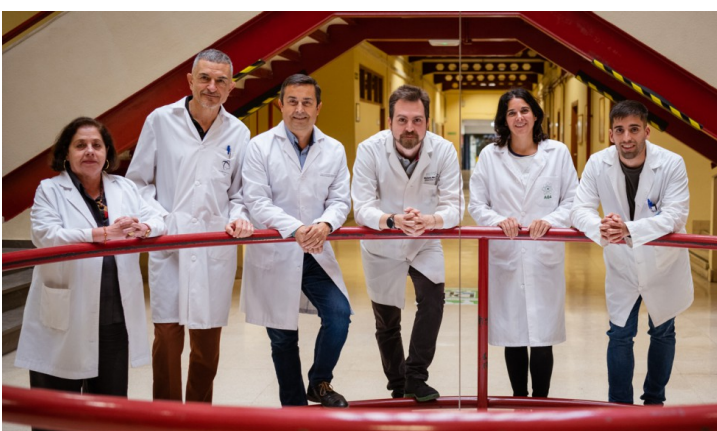
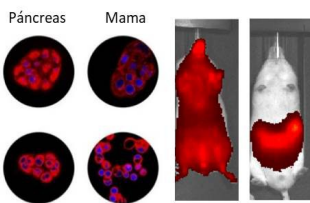
(fibroblastos) fue menor. Además, se observó una rápida internalización de estas nanopartículas por parte de las células cancerígenas, y se ha demostrado su capacidad para transportar fármacos ampliamente utilizados en tratamientos de quimioterapia para el cáncer de páncreas (paclitaxel) y el cáncer de mama (docetaxel).

## Estudios en ratones

Los estudios realizados con ratones confirmaron la ausencia de toxicidad de estas NPs y su posibilidad de ser administradas tanto de forma intravenosa como por vía oral. Es importante destacar que la administración oral es considerada la vía de preferencia en la administración de fármacos, debido a su alta aceptación por parte de los pacientes, según la UGR. Estas NPs están formuladas además con una cubierta polimérica que permite la unión de moléculas de direccionamiento, lo que facilita un tratamiento antitumoral más selectivo, dirigido a las células tumorales, pero no a las sanas.

Este innovador nanosistema amplía las posibles aplicaciones del ácido maslínico en diversos campos. En el tratamiento del cáncer, además de poder utilizarse en combinación con diferentes fármacos, pueden ser adaptadas para diferentes tratamientos y necesidades específicas. Según el centro granadino, esto genera un sistema versátil con un alto potencial en la lucha contra el cáncer.

El trabajo ha sido financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación, así como por la Cátedra Doctores Galera y Requena de Investigación en células madre cancerígenas de la UGR. Los autores han agradecido a la Mancomunidad de los pueblos de la Alpujarra granadina la financiación aportada a esta investigación a través de su proyecto “Solidaridad entre montañas”.





# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



## ANALISIS



LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



SpectraAnalyzer

ZEUTEC

Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

## DEPOSITOS INOX.

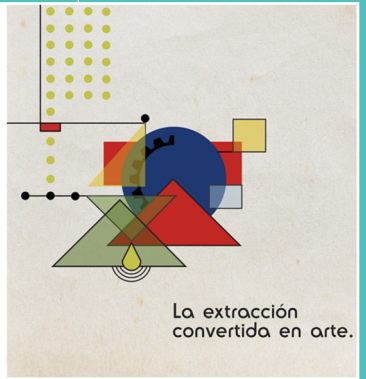


LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN · BODEGAS ACERO INOXIDABLE · SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG  
WWW.CALDERERIAMANZANO.NET



## EXTRACCION

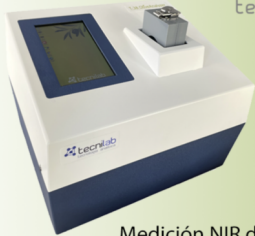
centrifugación alemana



La extracción convertida en arte.



tecnología analítica



La solución integral para su almazara

Medición NIR de Grasa, Humedad y Acidez en aceituna y orujo

## ENVASES/ENVASADO



Tel: +34 963 751 471  
+34 628 632 992  
comercial@autelec.es  
www.autelec.es

## BOMBAS



desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es  
www.bombastrief.es



MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.



20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com



Durante más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y conocimientos claves en el sector de la separación. Con más de 15.000 decantadores centrifugos instalados en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de estas máquinas.  
Los decantadores F-type están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector oleícola, cumpliendo con los requisitos más exigentes.  
PALACÍN incorpora en su línea de instalación continua una gran variedad y su comercio en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.

FÁBRICA Y ALMACÉN  
Avenida Valiente Pinarrodrigo nº 12  
14890 BAENA (Córdoba)  
Telf: 0034 957 665 115  
e-mail: tacsol@tacsol.com

DELEGACIÓN EN PORTUGAL  
Rua A - Famlinda 63  
Zona Ind. de Mirandela  
5370-565 MIRANDELA  
Telf: 00351 278 096 522



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



González y París

La experiencia marca la diferencia

## EQUIPOS ROTATIVOS Y LINEALES

EXPERIENCIA  
50 AÑOS | 40 PAÍSES



MaquEmbo, S. L. L.  
MAQUINARIA DE EMBOTELLADO

## LABORATORIOS



Análisis Agroalimentarios

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com



# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



**LABORATORIO DE ANALISIS DE PLAGUICIDAS, HERBICIDAS, ETC.**

- Productos ecológicos
- Aceites
- Frutas y verduras

**LABORATORIOS ENOQUISA**

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

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

**TAMESUR, S.A.**

**MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE**

VIVEROS/CAMPO

**Lecciana,**  
— la variedad italiana de los —  
**GRANDES ACEITES**

PREMIUM

**ESPEJO**

**LABORATORIO DE ANÁLISIS**  
*Fundado en 1944*

Especializados en análisis de grasas y aceites

*75 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan*

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

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

**BALAM**  
| AGRICULTURE |

**OLIVARUM**  
Fundación para la Investigación y Formación

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

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

CAJA RURAL JAÉN

**PESAJE**

**IMATEC**

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

Automatización de procesos

PESAJE, ELECTRICIDAD, SOFTWARE

Polígono Industrial "Los Olivares" C/ Huesa, 4, 23009 Jaén

info@imatec31.es  
www.imatec31.es  
953 284 697

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

**Kubota**

5 AÑOS DE GARANTÍA

[www.kubota-eu.com](http://www.kubota-eu.com)

**LABORATORIO TELLO**  
A Tentamus Company

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

Acreditados por ENAC según la norma ISO 17025 (Consultar Alcance Técnico en [www.enac.es](http://www.enac.es)). Reconocidos por el C.O.I. como Laboratorio de Análisis Físico-Químico y Contaminantes para el período vigente.

**SOFTWARE**

**ANSOTEC** High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

ALMAZARA CONECTADA 4.0

**MORESIL**  
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

**PATIO**

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

FABRICACIÓN DE MAQUINARIA PARA RECEPCIÓN DE ACEITUNA, PISTACHO, ALMENDRA, CACAHUETE Y OTROS FRUTOS

**JAR METEGAL**  
Pesaje conforme a metrología legal

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

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

AGROCUADERNO

PROSUR

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

Económicos y muy rentables

**TODOLIVO** Infórmate

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



# Almazaras de la Subbética, Oro Bailén y Monini, grandes triunfadores en la edición 2022/23 del ranking World's Best Olive Oils

**Almazaras de la Subbética revalida por quinto año consecutivo la primera posición en las categorías del Mejor AOVE del Mundo ("World's Best Olive Oil") y Mejor AOVE Orgánico ("World's Best Organic Olive Oil") en el ranking WBOO 2022/23 -el más prestigioso del mundo-, mientras que Aceites Oro Bailén Galgón 99 figura como Mejor Almazara del Mundo ("World's Best Olive Oil Mill") y Monini como Mejor Almazara Ecológica del Mundo ("World's Best Organic Olive Oil Mill").**

Con 46 premios en 2022 y más de 270 en los últimos cinco años, *Rincón de la Subbética*, un excelso monovarietal hojiblanco de producción ecológica con DOP Priego de Córdoba obtenido en los primeros días de cosecha procedente de las mejores fincas situadas dentro del Parque Natural de las Sierras Subbéticas, vuelve a encabezar con 335 puntos el ranking de los mejores AOVEs del mundo. Le siguen en el TOP3 de los vírgenes extra más galardonados del planeta el italiano *Don Gioacchino*, de Azienda Agricola Sabino Leone, con 285 puntos, y el jennense *Oro de Cánava*, de la SCA Ntra. Sra. de los Remedios de Jimena, con 265 puntos.

Completan el TOP10 los AOVEs italianos *Monini Monocultivar Coratina*, de Monini S.p.A. (4º, 260 puntos); *U'Ciuri*, de Azienda Agricola Miceli & Sensat, (6º, 240 puntos); y *Ortice Riserva*, de Frantoio Romano, S.r.l. (10º, 185 puntos). Junto a ellos, otros cuatro vírgenes extra españoles, de los que tres son de Aceites Oro Bailén Galgón 99, uno de los grandes triunfadores de esta edición del ranking: *Oro Bailén Picual* (5º, 245 puntos), *Oro Bailén Hojiblanca* (7º, 220 puntos) y *Oro Bailén Arbequina* (8º, 200 puntos); a los que acompaña *Eco Day*, de Aceites Nobleza del Sur (9º, 190 puntos).

En total, entre los 36 AOVEs que figuran en el ranking World's Best Olive Oils de esta edición 2022/23 encontramos 20 zumos españoles, 10 italianos, 2 croatas, 2 brasileños y un representante de Portugal y Sudáfrica, este último el vencedor absoluto del concurso EVOOLEUM 2023, *De Rustica Estate Collection Coratina*.



THE WORLD'S BEST OLIVE OILS 2022/2023

## The World's Best Organic Olive Oils 2022/23

En el ranking de los Mejores AOVEs Orgánicos del Mundo, repite en lo más alto *Rincón*

de la Subbética con 335 puntos, acompañado en el podio de dos monovarietales ecológicos italianos de Umbria y Sicilia, *Monini Monocultivar Coratina* (260 puntos) y *U'Ciuri* (240 puntos).

El TOP10 lo completan cuatro vírgenes extra españoles, dos italianos y uno croata: *Eco Day*, de Aceites Nobleza del Sur (4º, 190 puntos); *Monini*

*Monocultivar Frantoio*, de Monini S.p.A. (5º, 175 puntos); *Artajo 10 BIO Koroneiki* y *Artajo 10 BIO Coupage*, de Suministros Agroebro, S.L. (6º y 8º, con 170 y 150 puntos, respectivamente).

RANKING DE LOS MEJORES AOVEs DEL MUNDO - 2022/2023					
Rank	Productor / Almazara	Marca	País	Región	Punt.
1	Almazaras de la Subbética, S.L.	Rincón de la Subbética	ESPAÑA	Andalucía	335
2	Az. Agr. Sabino Leone	Don Gioacchino	ITALIA	Puglia	285
3	Ntra. Sra. de los Remedios	Oro de Cánava	ESPAÑA	Andalucía	265
4	Monini, S.p.A.	Monini Monocultivar Coratina	ITALIA	Umbria	260
5	Aceites Oro Bailén Galgón 99, S.L.	Oro Bailén Picual	ESPAÑA	Andalucía	245
6	Az. Agr. Miceli & Sensat	U'Ciuri	ITALIA	Sicilia	240
7	Aceites Oro Bailén Galgón 99, S.L.	Oro Bailén Hojiblanca	ESPAÑA	Andalucía	220
8	Aceites Oro Bailén Galgón 99, S.L.	Oro Bailén Arbequina	ESPAÑA	Andalucía	200
9	Aceites Nobleza del Sur	Eco Day	ESPAÑA	Andalucía	190
10	Frantoio Romano S.r.l.	Ortice Riserva	ITALIA	Campania	185
11	S.C.A. San Vicente	Puerta de las Villas Picual	ESPAÑA	Andalucía	180
12	Monini, S.p.A.	Monini Monocultivar Frantoio	ITALIA	Umbria	175
13	Suministros Agroebro, S.L.	Artajo 10 BIO Koroneiki	ESPAÑA	Navarra	170
14	Oleoperales, S.L.	Pradolivo Cosecha Temprana Picual	ESPAÑA	Andalucía	165
15	Rafael Alonso Aguilera, S.L.	Oro del Desierto Coupage	ESPAÑA	Andalucía	150
*	Suministros Agroebro, S.L.	Artajo 10 BIO Coupage	ESPAÑA	Navarra	150
*	Masoni Becciu di Deidda Valentina	Cuncordu	ITALIA	Cerdeña	150
18	Muela Olives, S.L.	Venta del Barón	ESPAÑA	Andalucía	140
19	Opg Chiavalon	Chiavalon Organic	CROACIA	Istria	135
20	Az. Agr. Alfredo Cetrone	In	ITALIA	Lazio	130
*	Frantoio Franci S.n.c.	Villa Magra Riserva	ITALIA	Toscana	130
22	Orna d.o.o.	Mate Bianca Bellezza	CROACIA	Istria	125
23	Az. Agr. Mandelli Francesco	Caeser	ITALIA	Trentino	110
24	Esporao, S.A.	Herdade do Esporao Seleccão	PORTUGAL	Alentejo	100
*	Fazenda do Campo Alto, Ltda.	Azeite Sabiá Blend Terroir	BRASIL	São Paulo	100
*	SCA del Campo "El Alcázar"	Olibaeza	ESPAÑA	Andalucía	100
*	Almazaras de la Subbética, S.L.	Parqueoliva Serie Oro	ESPAÑA	Andalucía	100
*	Aceites Oro Bailén Galgón 99, S.L.	Oro Bailén Picual Bio	ESPAÑA	Andalucía	100
*	Suministros Agroebro, S.L.	Artajo 8 BIO Arbequina	ESPAÑA	Navarra	100
*	Aceites Moral, S.L.	Verde Divino	ESPAÑA	Andalucía	100
*	De Rustica Olive Estate	De Rustica Estate Collection Coratina	SUDÁFRICA	Cabo Oeste	100
*	Al Alma del Olivo, S.L.	Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico	ESPAÑA	Castilla-La Mancha	100
*	Molino de Genil, S.L.	Molino de Genil Premium Picual	ESPAÑA	Andalucía	100
*	Fazenda Serra dos Tapes	Potenza Blend Frutado	BRASIL	Rio Grande	100
*	Goya en Espana, S.A.U.	Goya Único	ESPAÑA	Andalucía	100
*	Aziende Agricole di Martino S.a.s.	Schinoso Coratina	ITALIA	Puglia	100



RANKING DE LOS MEJORES AOVEs ORGÁNICOS DEL MUNDO - 2022/2023					
Rank	Productor / Almazara	Marca	País	Región	Punt.
1	Almazaras de la Subbética, S.L.	Rincón de la Subbética	ESPAÑA	Andalucía	335
2	Monini, S.p.A.	Monini Monocultivar Coratina	ITALIA	Umbria	260
3	Az. Agr. Miceli & Sensat	U'Ciuri	ITALIA	Sicilia	240
4	Aceites Nobleza del Sur	Eco Day	ESPAÑA	Andalucía	190
5	Monini, S.p.A.	Monini Monocultivar Frantoio	ITALIA	Umbria	175
6	Suministros Agroebro, S.L.	Artajo 10 BIO Koroneiki	ESPAÑA	Navarra	170
7	Rafael Alonso Aguilera, S.L.	Oro del Desierto Coupage	ESPAÑA	Andalucía	150
8	Suministros Agroebro, S.L.	Artajo 10 BIO Coupage	ESPAÑA	Navarra	150
9	Masoni Becciu di Deidda Valentina	Cuncordu	ITALIA	Cerdeña	150
10	Opg Chiavalon	Chiavalon Organic	CROACIA	Istria	135
11	Orna d.o.o.	Mate Bianca Bellezza	CROACIA	Istria	125
12	Aceites Oro Bailén Galgón 99, S.L.	Oro Bailén Picual Bio	ESPAÑA	Andalucía	100
13	Suministros Agroebro, S.L.	Artajo 8 BIO Arbequina	ESPAÑA	Navarra	100
14	Aceites Moral, S.L.	Verde Divino	ESPAÑA	Andalucía	100
15	Al Alma del Olivo, S.L.	Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico	ESPAÑA	Castilla-La Mancha	100
16	Rafael Alonso Aguilera, S.L.	Oro del Desierto Picual	ESPAÑA	Andalucía	95
17	Oleocampo, S.C.A.	Oleocampo Premium	ESPAÑA	Andalucía	95
18	S.C.A. Encarnación	Esencial	ESPAÑA	Andalucía	95
19	Aceite Supremo, S.L.	Supremo Royal	ESPAÑA	Andalucía	95
20	Escalera Álvarez S.A.T.	Entre Caminos Selección	ESPAÑA	Andalucía	95
21	Accademia Olearia S.r.l.	Accademia Olearia BIO DOP Sardegna	ITALIA	Cerdeña	90
22	Nuevos Espacios, S.A.	Unolivo	ESPAÑA	Andalucía	90
23	S.C.A. San Vicente	Puerta de las Villas Organic	ESPAÑA	Andalucía	90
24	Oleicola Jaén, S.A.	Oleicola Jaén Ecológico	ESPAÑA	Andalucía	90
25	Aceites Guadalquivir, S.C.A.	Buensalud Ecológico	ESPAÑA	Andalucía	85
26	Aceites Vadolivo	Sierra Oliva	ESPAÑA	Andalucía	85
27	Sud Italia Alimentari S.r.l.	Cassetta DOP Terra di Bari Castel del Monte	ITALIA	Puglia	85
28	Huilerie Bashir Jaraya	Domaine Um Aljanna	TÚNEZ	Bizerte Governorate	85
29	Almazara As Pontis Agropecuaria Carrasco, S.L.	Vieiru Ecológico DOP Gata Hurdes	ESPAÑA	Extremadura	80
30	Almazaras de la Subbética, S.L.	Rincón de la Subbética Altitude	ESPAÑA	Andalucía	75
31	Acushia, S.A.	Acushia Gold Edition Organic	PORTUGAL	Región del Norte	75
32	Torre Rivera Az. Agr.	Blend022	ITALIA	Puglia	75



te); Oro del Desierto Coupage, de Rafael Alonso Aguilera, S.L. (7º, 150 puntos); Cuncordu, de Masoni Becciu di Deidda Valentina (9º, 150 puntos); y Chiavalon Organic, de Opg Chiavalon (10º, 135 puntos).

En total, entre los 32 AOVEs orgánicos más premiados del mundo en la última campaña figuran 21 vírgenes extra españoles, 7 italianos, 2 croatas y un representante de Túnez y Portugal. Sorpasso español, por tanto, en esta categoría, dominada por Italia en la pasada edición del ranking.

### The World's Best (& Organic) Olive Oil Mills 2022/23

En el caso del ranking de las Mejores Almazaras del Mundo, Almazaras de la Subbética, S.L. consigue 435 puntos y no revalida victoria por octavo año consecutivo, cediendo la primera posición a Aceites Oro Bailén Galgón 99, S.L., que obtiene nada menos que 765 puntos, completando el podio la italiana

Monini S.p.A. con la misma puntuación que la compañía de Priego de Córdoba.

A continuación figuran la navarra Suministros Agroebro, S.L. -otra de las caras protagonistas en esta edición-, que ocupa la cuarta posición con 420 puntos; Aceites Nobleza del Sur (5º, 285 puntos); Azienda Agricola Sabino Leone (6º, 285 puntos); Opg Chiavalon (7º, 270 puntos); las cooperativas SCA San Vicente (8º, 270 puntos) y Ntra. Sra. de los Remedios (9º, 265 puntos); cerrando el TOP10 la italiana Azienda Agricola Alfredo Cetrone (10º, 260 puntos).

Entre las 28 mejores almazaras del mundo encontramos 13 españolas, 10 italianas, 2 portuguesas, una croata, una israelí y otra brasileña -las dos últimas son Sindyanna of Galilee y Fazenda do Campo Alto, Ltda., dos de las sorpresas de la presente edición-.

Finalmente, en el ranking "The World's Best Organic Olive Oil Mills 2022/23" es la italiana Monini S.p.A. quien consigue alzarse al primer lugar del ranking gracias a sus 435

puntos, seguida por Suministros Agroebro, S.L. y Almazaras de la Subbética, S.L., con 420 y 335 puntos, respectivamente.

Completan el TOP10 Rafael Alonso Aguilera, S.L. (Oro del Desierto), 4º con 245 puntos; Azienda Agricola Miceli & Sensat (5º, 240 puntos); Aceites Nobleza del Sur (6º, 190 puntos); Masoni Becciu di Deidda Valentina (7º, 150 puntos); las croatas Opg Chiavalon (8º, 135 puntos) y Orna d.o.o. (9º, 125 puntos); y la toscana Frantoio Franci Snc, también con 125 puntos.

En conjunto, España confirma el sorpasso al situar nada menos que 16 empresas entre las 25 mejores almazaras ecológicas del mundo, seguida por Italia, que en esta edición tan sólo coloca seis almazaras; Croacia, con dos representantes -ambas de Istria; y una almazara de Túnez.

### Sólo ocho concursos en busca del mayor rigor y credibilidad

En la edición 2022/23 del ranking WBOO, ocho han sido los concursos y competiciones considerados: EVOOLEUM Awards, Expoliva -que por su carácter bienal vuelve a formar parte del ranking en 2023-, Mario Solinas Quality Award y Premio OVIBEJA, dentro del Grupo 1; y ArgOliva, Leone d'Oro, SIAL Olive

d'Or y SOL d'Oro Hemisferio Norte -en 2022 no se ha celebrado la competición del Hemisferio Sur-, en el Grupo 2.

Entre las novedades de esta edición, la organización del ranking ha elevado la





RANKING DE LAS MEJORES ALMAZARAS DEL MUNDO - 2022/2023

Rank	Productor / Almazara	País	Región	Punt.
1	Aceites Oro Bailén Gaigón 99, S.L.	ESPAÑA	Andalucía	765
2	Almazaras de la Subbética, S.L.	ESPAÑA	Andalucía	435
"	Monini, S.p.A.	ITALIA	Umbria	435
4	Suministros Agroebro, S.L.	ESPAÑA	Navarra	420
5	Aceites Nobleza del Sur	ESPAÑA	Andalucía	285
"	Az. Agr. Sabino Leone	ITALIA	Puglia	285
7	Opg Chiavalon	CROACIA	Istria	270
"	S.C.A. San Vicente	ESPAÑA	Andalucía	270
9	Ntra. Sra. de los Remedios	ESPAÑA	Andalucía	265
10	Az. Agr. Alfredo Cetrone	ITALIA	Lazio	260
11	Frantolo Franci S.n.c.	ITALIA	Toscana	255
12	Frantolo Romano S.r.l.	ITALIA	Campania	250
13	Rafael Alonso Aguilera, S.L.	ESPAÑA	Andalucía	245
14	Az. Agr. Micell & Sensat	ITALIA	Sicilia	240
15	Muela Olives, S.L.	ESPAÑA	Andalucía	225
16	Masoni Becciu di Deldda Valentina	ITALIA	Cerdeña	220
17	S.C.A. Ntra. Sra. de la Paz de Oleostepa	ESPAÑA	Sevilla	190
"	Sindyanna of Galilee	ISRAEL	Norte	190
19	Del Agulla Sola, S.L.	ESPAÑA	Andalucía	185
20	Frantolo Intini S.r.l.	ITALIA	Puglia	180
"	Oleicola Jaén, S.A.	ESPAÑA	Andalucía	180
"	Olinorte Produção Agrícola, Lda.	PORTUGAL	Alentejo	180
23	Aceites Guadalquivir, S.C.A.	ESPAÑA	Andalucía	175
24	Az. Agr. Cosmo di Russo	ITALIA	Lazio	170
25	Accademia Olearia S.r.l.	ITALIA	Cerdeña	165
"	Casa Agrícola Roboredo Madelra	PORTUGAL	Región Norte	165
"	Fazenda do Campo Alto, Ltda.	BRASIL	São Paulo	165
"	Oleoperales, S.L.	ESPAÑA	Andalucía	165

Rank	Productor / Almazara	País	Región	Punt.
1	Monini, S.p.A.	ITALIA	Umbria	435
2	Suministros Agroebro, S.L.	ESPAÑA	Navarra	420
3	Almazaras de la Subbética, S.L.	ESPAÑA	Andalucía	335
4	Rafael Alonso Aguilera, S.L.	ESPAÑA	Andalucía	245
5	Az. Agr. Micell & Sensat	ITALIA	Sicilia	240
6	Aceites Nobleza del Sur	ESPAÑA	Andalucía	190
7	Masoni Becciu di Deldda Valentina	ITALIA	Cerdeña	150
8	Opg Chiavalon	CROACIA	Istria	135
9	Orna d.o.o.	CROACIA	Istria	125
"	Frantolo Franci S.n.c.	ITALIA	Toscana	125
11	Aceites Oro Bailén Gaigón 99, S.L.	ESPAÑA	Andalucía	100
"	Aceites Moral, S.L.	ESPAÑA	Andalucía	100
"	Al Alma del Olivo, S.L.	ESPAÑA	Castilla-La Mancha	100
14	Oleocampo, S.C.A.	ESPAÑA	Andalucía	95
"	S.C.A. Encarnación	ESPAÑA	Andalucía	95
"	Aceite Supremo, S.L.	ESPAÑA	Andalucía	95
"	Escalera Álvarez S.A.T.	ESPAÑA	Andalucía	95
18	Accademia Olearia S.r.l.	ITALIA	Cerdeña	90
"	Nuevos Espacios, S.A.	ESPAÑA	Andalucía	90
"	S.C.A. San Vicente	ESPAÑA	Andalucía	90
"	Oleicola Jaén, S.A.	ESPAÑA	Andalucía	90
22	Aceites Guadalquivir, S.C.A.	ESPAÑA	Andalucía	85
"	Aceites Vadolivo	ESPAÑA	Andalucía	85
"	Sud Italia Alimentari S.r.l.	ITALIA	Puglia	85
"	Hullerie Bashir Jarraya	TÚNEZ	Bizerte Governorate	85

en caso de que el jurado considere que un aceite no se corresponde con la categoría previamente asignada, éste puede ser clasificado en otra categoría distinta.

en tres concursos y otros 16 con medallas en dos competiciones”.

En declaraciones exclusivas a Mercacei, el creador del ranking y presidente de WBOO, Heiko Schmidt, subraya que “en esta ocasión muchos productores han reducido tanto el número de concursos a los que se han presentado como la cantidad de muestras enviadas debido a la escasa producción registrada en la actual campaña. De ahí que hayamos contabilizado casi 200 AOVEs con una sola medalla y tan sólo uno con medallas en más de tres concursos, junto con siete AOVEs con medallas

Schmidt destaca que en esta edición del ranking “existe mayor diversidad de aceites y empresas, con presencia de países como Brasil, Sudáfrica, Túnez o Israel, además de España, Italia, Portugal y Croacia. Seguimos mirando al futuro con la esperanza de que cada vez más concursos a la calidad del AOVE se vayan animando a formar parte de nuestro ranking aplicando la estricta normativa vigente, porque consideramos que es el único camino posible en aras de lograr el mayor rigor y credibilidad”.



puntuación otorgada a los distintos concursos y ha establecido una mayor distinción entre medallas para que la suma de las mismas se diferencie más que en el pasado, con el fin de que en la clasificación final haya menos aceites con las mismas puntuaciones. Por otra parte, el ranking WBOO ha adaptado sus normas a los cambios introducidos en los concursos Mario Solinas Quality Award y Premio Ovibeja, que han redefinido los grupos/tipos de productores (grandes/pequeños) y diferenciado a los productores de los envasadores, cada uno con sus respectivas producciones y lotes mínimos exigidos.

Conviene recordar que, desde hace seis ediciones, el ranking WBOO sólo considera concursos que admiten una sola muestra por categoría y grupo de empresas, adoptando dichos concursos el procedimiento de que,

En declaraciones exclusivas a Mercacei, el creador del ranking y presidente de WBOO, Heiko Schmidt, subraya que “en esta ocasión muchos productores han reducido tanto el número de concursos a los que se han presentado como la cantidad de muestras enviadas debido a la escasa producción registrada en la actual campaña. De ahí que hayamos contabilizado casi 200 AOVEs con una sola medalla y tan sólo uno con medallas en más de tres concursos, junto con siete AOVEs con medallas

ESQUEMA DE PUNTOS DEL WBOO RANKING 2022/2023

(Competiciones en grupos por puntos y en orden alfabético)

Competiciones / Concursos / Puntos (En orden alfabético)	1º Premio	WBOO Pts	2º Premio	WBOO Pts	3º Premio	WBOO Pts	4º Premio	WBOO Pts	5º Premio	WBOO Pts	6º Premio	WBOO Pts	7º Premio	WBOO Pts	8º Premio	WBOO Pts
EVOLEUM	1º Premio	100	2º Premio	95	3º Premio	90	4º Premio	85	5º Premio	80	6º Premio	75	7º Premio	70	8º Premio	65
Expoliva	1º Premio	100	1ª Mención	95	2ª Mención	90	3ª Mención	85	Finalista	80						
Mario Solinas Award	1º Premio	100	2º Premio	95	3º Premio	90	1º Finalista	85	2º Finalista	80	3º Finalista	75				
Ovibeja	Oro	100	Plata	95	Bronce	90	1º Finalista	85	2º Finalista	80	3º Finalista	75				
Argoliva *	1º Premio	75	2º Premio	70	3º Premio	65	Mención	60								
Leone D'Oro **	Oro	75	1º Finalista	70	2º Finalista	65	3º Finalista	60	4º Finalista	55	5º Finalista	50	6º Finalista	45	7º Finalista	40
SIAL Olive D'Or	Oro	75	Plata	70	Bronce	65										
Sol D'Oro **	Oro	75	Plata	70	Bronce	65	Gran Mención	60								





## Las cinco mejores recetas de una Dieta Mediterránea saludable

La Universidad de Extremadura (UEX) coordina el proyecto europeo de investigación *MoreMedDiet*, cuyo objetivo final es diseñar y proponer cinco recetas atractivas de Dieta Mediterránea valoradas por sus cualidades nutricionales, sostenibles y económicas, que permitan incrementar la adopción de alimentos saludables de este patrón alimentario.

El proyecto, titulado “*More on the adoption of a healthy Mediterranean Diet*”, agrupa a 12 socios que representan diferentes partes de la cadena de valor alimentaria: ocho universidades, dos centros de investigación y dos empresas de siete países diferentes de la Cuenca Mediterránea -España, Portugal, Italia, Francia, Jordania, Egipto, Túnez y Turquía.

Los investigadores van a proponer cinco recetas de Dieta Mediterránea saludable en el marco de este proyecto europeo -financiado por el programa PRIMA en el marco del programa Horizonte Europa de la UE-, que

acaba de arrancar en Badajoz, con un primer encuentro de los socios. En España, *MoreMed Diet* implica a investigadores del Instituto Universitario de Investigación de Recursos Agrarios de la Universidad de Extremadura (INURA), CICYTEX, el Instituto de Investigación de Carne y Productos Cárnicos (IProCar) y el grupo Análisis Comportamental de la Actividad Física y el Deporte (ACAFYDE), ambos de la UEX. La investigadora principal, María de Guía Córdoba, ha explicado “las recetas que vamos a estudiar estarán basadas en ingredientes locales, vegetales producidos sin pesticidas y animales, enriquecidos con compuestos bioactivos obtenidos a partir de subproductos de cereales, frutas y hortalizas autóctonas o microbiota relacionada”.

Además, otro de los objetivos principales es incorporar nuevas tecnologías de bajo procesamiento que cumplan con los principios de la economía circular y, en su caso, la ex-

tracción verde de los envases de productos naturales trabajando en un sistema de producción integral para producir alimentos saludables y auténticos.

La metodología de trabajo del proyecto para el diseño de las recetas estará basada en sesiones de co-creación con consumidores de todas las edades siguiendo el modelo de investigación e innovación basado en Living Labs (LL). En concreto, “utilizaremos el modelo LL para observar e identificar diferencias socioeconómicas, culturales e individuales en el uso de materias primas y alimentos relacionados con la Dieta Mediterránea”, ha apuntado María de Guía Córdoba.

Otro de los propósitos de esta amplia investigación es estudiar y comprender el comportamiento de los consumidores en la elección de los alimentos que consumen, en función de las barreras y motivaciones socioeconómicas, educativas y culturales.



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

# TASTE THE FUTURE

## COLOGNE, 07.-11.10.2023



Anuga Fine Food - exclusive delicatessen, gourmet and basic food.



**Key theme: SUSTAINABLE GROWTH** - moving towards a more sustainable food future together with the industry.

Secure your tickets now:  
[anuga.com](http://anuga.com)



## La Diputación de Jaén pone en marcha el XX Premio de Cocina con AOVE

La Diputación Provincial de Jaén ha puesto en marcha la vigésima edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra “Jaén, paraíso interior”, cuya final se celebrará el próximo 11 de octubre en el marco de San Sebastián Gastronomika.

El diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, ha presentado este certamen que “está consolidado en el tiempo como una iniciativa de fomento de la gastronomía y de la inclusión y la utilización del aceite de oliva virgen extra como alimento importante en la misma, además de que posibilita trabajar con el sector de la hostelería y los grandes chefs de nuestro país para que sean prescriptores de opinión en la promoción del AOVE”.

En esta línea, el diputado de Promoción y Turismo ha mostrado su satisfacción por que este certamen alcance su vigésimo aniversario. “Se trata de un aniversario especial, en el que queremos darle mayor promoción y trabajar de forma más incardinada con el sector de la gastronomía y de la hostelería, por lo que vamos a continuar con la línea que marcamos en el año anterior de colaborar con San Sebastián Gastronomika, que es uno de los congresos más importantes a nivel mundial de gastronomía, que aglutina a los mejores cocineros y cocineras del mundo y creemos firmemente que es el espacio para situar al aceite de oliva virgen extra y, especialmente, a los Jaén Selección en lo más alto de la gastronomía”.

Hasta el próximo 8 de septiembre estará abierto el plazo para la presentación de recetas a este concurso, que está dotado con un único galardón de 8.000 euros. Cada cocinero que se inscriba en este certamen -un proceso que podrán realizar a través de la web [www.jaenparaisointerior.es](http://www.jaenparaisointerior.es)- podrá presentar solo un plato, en cuya elaboración tendrá que primar la utilización de los AOVEs “Jaén Selección” 2023 -Oro Bailén Picual,

*Dominus Co-secha Tem-prana, Puerta de las Villas, Oro de Cánava, Esencial Olive, Pradolivo, Señorío de Camarasa y el ecológico Supremo Royal.*

Entre las recetas presentadas a esta edición, un jurado integrado por representantes de San Sebastián Gastronomika y de la Diputación de Jaén, así como por cocineros de reconocido prestigio y periodistas gastronómicos, seleccionará un total de ocho, que serán las que se elaboren durante la final del concurso en la jornada del 11 de octubre en el Palacio Kursal de San Sebastián. En el proceso de selección de los platos finalistas, el jurado valorará especialmente el maridaje del AOVE con los ingredientes utilizados en los mismos, así como la presentación y la innovación de cada una de las recetas presentadas.

En la final de este certamen -que se desarrollará en directo en el marco de San Sebastián Gastronomika ante jurado y público- los ocho chefs seleccionados dispondrán de un tiempo total de 75 minutos para la elaboración de sus recetas, de los cuales 45 serán para la realización de las mismas en la cocina central del Kursal y 30 para finalizarlas y emplatarlas en la sala del jurado. En la presentación de estos platos ante el jurado, los finalistas tendrán que explicar los ingredientes utilizados en los mismos, las técnicas empleadas y el maridaje de los aceites seleccionados.

Este concurso de cocina “forma parte de una estrategia que mantiene la Diputación en defensa de la calidad en la producción de los AOVE y de los Jaén Selección con el objetivo de conseguir una mayor visibilidad del aceite de oliva virgen extra, especialmente en un momento de dificultad para el sector como el actual debido a la sequía”, ha recordado Lozano.



## Arranca el primer taller del Programa Andaluz de Cultura Gastronómica “Andalucía come Cultura”

El Restaurante Radis acogió el pasado 11 de julio el primer taller del Programa Andaluz de Cultura Gastronómica “Andalucía come Cultura”, una iniciativa patrocinada por la Fundación Unicaja con la colaboración de la Consejería de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía y de la Fundación del Olivar. Este proyecto, que defiende la gastronomía como patrimonio, cultura e imagen de destino en el territorio andaluz, presenta el “Taller Radis Jaén: La evolución de las recetas/guisos tradicionales de Jaén”.

En esta actividad se realizó un viaje al origen de recetas populares y su evolución histórica dentro de una misma casa de comidas familiar de generación en generación hasta llegar a su configuración actual en un restaurante de alta cocina. Esto se plasmó en cocina mediante la elaboración *in situ* y en directo de unas “habas legas”, primero según la antigua receta de la familia Mesa-León, propietaria del restaurante La Alcuza de Pegalajar; y después según la receta evolucionada en aplicación de técnicas y cánones de la alta cocina por la actual generación de la misma familia de la mano de Juanjo Mesa León y que se ofrece en el menú del restaurante Radis.

Jaén ha sido la provincia elegida para iniciar la andadura de este proyecto que recorrerá el resto de provincias andaluzas con el objetivo de identificar las raíces culturales de su gastronomía y combinando el conocimiento patrimonial con la práctica culinaria. En el segundo semestre de este año se celebrarán mesas redondas en las que personalidades reconocidas de los ámbitos cultural y culinario compartirán su experiencia y conocimiento.



## Córdoba acoge un curso de control de calidad en el sector del aceite de oliva

El centro IFAPA Alameda del Obispo, ubicado en Córdoba, acogió los días 12 y 13 de junio el curso “Control de la conformidad en el sector del aceite de oliva”. Esta formación presentada por María Eugenia Pérez García, subdirectora general de Control e Inspección Agroalimentaria de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (AGAPA), fue impartida a un total de 60 profesionales procedentes de distintos ámbitos dentro de la coordinación y ejecución de las campañas de inspección de la calidad agroalimentaria en esta Comunidad Autónoma.

En esta actividad formativa participó personal experto de la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria; de los Servicios de Agricultura, Ganadería, Industria y Calidad de las Delegaciones Territoriales; y de AGAPA a través de sus Coordinadores Provinciales y de la Subdirección General de Control e Inspección Agroalimentaria, incluyendo tanto a sus servicios centrales como a los inspectores de calidad, ubicados en las Oficinas Provinciales de la Agencia, y al personal de los Laboratorios Agroalimentarios de Córdoba y Atarfe.

El objetivo de esta acción fue ofrecer formación continua y específica al personal implicado en el control de este sector y aumentar la interrelación que le permita unificar criterios e identificar los puntos de mejora para el desarrollo de las actuaciones de inspección de calidad, según informó AGAPA.

Para ello, el curso contó como ponentes con Anselmo Martín Rojas, jefe del Servicio de Calidad y Control Agroalimentario; Celedonio Fornell Martínez, jefe del Servicio de Agricultura, Ganadería, Industria y Calidad de Jaén; Francisco de Paula Rodríguez García, asesor de la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria y miembro del Consejo Oleícola Internacional (COI); Noelia Ruiz López, responsable Técnico del Área de Aceites y Grasas del Laboratorio Agroalimen-



tario de Córdoba; Plácido Pascual Morales, jefe del Panel de Cata de Aceite de Oliva Virgen del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba; y Daniel Ramos Díaz, jefe del Departamento de Control de Calidad Alimentaria de AGAPA.

Entre los principales contenidos abordados cabe destacar el proceso productivo, la valoración de los resultados analíticos y el procedimiento específico de inspección del aceite de oliva, así como los principales fraudes en el sector del aceite de oliva y técnicas de detección.

La formación finalizó con una visita al Laboratorio Agroalimentario de Córdoba y una jornada de iniciación a la cata de aceites.

Según precisó AGAPA, el objetivo principal de la inspección de calidad en Andalucía en materia de fraudes es detectar y limitar fraudes, engaños, falsificaciones, adulteraciones, prácticas no autorizadas o prohibidas o cualquier otro tipo de infracción a la reglamentación en materia de calidad.

La Subdirección General de Control e Inspección Agroalimentaria, a través de su Servicio de Inspección Agroalimentaria, tiene entre sus competencias en materia de inspección, vigilancia y control, la ejecución de las funciones de inspección y vigilancia relativas a la calidad agroalimentaria y sobre el funcionamiento de los mercados agrarios y alimentarios, tal y como se indica en el artículo 7 de los Estatutos de AGAPA, aprobados por el Decreto 99/2011, de 19 de abril.

## Másterñam, el primer postgrado universitario sobre cultura gastronómica en España

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) colabora con la Universidad de Cádiz en la puesta en marcha en el curso académico 2023-2024 de la cuarta edición de *Másterñam*, el primer máster universitario en España que centra sus materias en la cultura gastronómica.

El Máster en Gestión e Innovación de la Cultura Gastronómica es una titulación propia de la Universidad de Cádiz que cuenta con dos títulos de experto universitario en innovación, creatividad y cultura gastronómica y en gestión de proyectos gastronómicos: crear, dirigir e innovar.

Esta formación de postgrado se puso en marcha en el año 2020 en virtud de un convenio de colaboración entre el MAPA y la Universidad de Cádiz, una iniciativa más con la que el Ministerio reafirma su compromiso de dar visibilidad a las características y valores de la producción alimentaria española. El objetivo de *Másterñam* es formar a profesionales para liderar proyectos gastronómicos nacionales e internacionales con capacidad para el análisis y el pensamiento crítico.

En la cuarta edición -cuya inscripción está abierta hasta el 25 de septiembre- se abre la posibilidad de inscribirse no solo a personas con titulación universitaria, sino también a estudiantes sin titulación universitaria a través de los cursos de formación permanente.

En ediciones anteriores se ha logrado un alto índice de contratación de los alumnos que han cursado el máster; en torno al 80% de ellos ha conseguido insertarse en el mercado laboral o mejorar su empleo al especializarse en innovación gastronómica.





# La consejera de Salud de Andalucía defiende en su visita a Oleícola Jaén que los beneficios del aceite de oliva aparezcan en el etiquetado

La consejera de Salud y Consumo de la Junta de Andalucía, Catalina García, ha visitado las instalaciones de Grupo Oleícola Jaén, donde ha asegurado que “desde la Junta estamos trabajando con la UE para que se permita reflejar en el etiquetado las propiedades antioxidantes y cardiosaludables del aceite de oliva”.

Catalina García ha explicado que “el contenido en ácidos grasos monoinsaturados (ácido oléico) confiere al AOVE las características cardioprotectoras que contribuyen a reducir el colesterol LDL, el más temido por los cardiólogos, y, en cambio, ayuda a aumentar el colesterol saludable (HDL), como han avalado los estudios Predimed, de la Universidad de Jaén o el de los investigadores del Instituto Maimónides de Investigación Biomédica de Córdoba (Imibic), con el Hospital Universitario Reina Sofía y la Universidad de Córdoba”.

Asimismo, ha añadido que el AOVE también contiene ácidos grasos poliinsaturados Omega 3 y Omega 6, que “le confieren propiedades antiinflamatorias que, unidas a las vitaminas que nos aportan, son potentes antioxidantes naturales”. Y son precisamente estas propiedades, según ha subrayado García, las que “otorgan al AOVE un efecto preventivo del envejecimiento celular retrasando el daño neuronal en enfermedades neurodegenerativas, como el Alzheimer o la demencia senil”.

La consejera de Salud andaluza ha defendido que “estas propiedades son el principal aval para que nuestro aceite vaya conquistando nuevos mercados y consumidores. No sólo por su exquisito sabor, sino también porque existen evidencias científicas que muestran que es un producto no sólo saludable, sino muy recomendable en la dieta diaria”.

Finalmente, se ha referido al apoyo directo de la Junta de Andalucía al sector, con ayudas e inversiones que suman 952 millones de euros, que responden a las necesidades que plantean los olivereros, así como a las que han surgido con la sequía. Así, el Go-

bierno andaluz apoya al sector con campañas específicas de promoción de productos de calidad certificada, las ayudas a las tres DOPs jiennenses y a la IGP Aceite de Jaén o “el fomento de la fusión e integración de las cooperativas como forma de ganar músculo en el mercado para ser más competitivos y, por tanto, más capaces de retener el valor añadido”, además de regular la marca *Gusto del Sur* para los productos andaluces de calidad diferenciada.

En esta visita han acompañado a la consejera el presidente de Grupo Oleícola Jaén, Luis Carlos Morillo; así como los miembros directivos de la empresa, Carmen Morillo, Remigio Morillo y Joaquín Morillo; además del alcalde de Baeza, Pedro Cabrera, y el concejal de Agricultura de Baeza, Antonio Javier Perales.

El alcalde de Baeza, Pedro Cabrera, ha hecho un reconocimiento al equipo de Grupo Oleícola Jaén que, con su almazara 4.0 y su futuro proyecto de oleoturismo, “son un orgullo para la ciudad de Baeza, ya que contribuirán al ensalzamiento del turismo y de la cultura”.

A su vez, la directora económico financiera de Grupo Oleícola Jaén, Carmen Morillo, ha indicado que en esta visita “hemos podido mostrar los avances más destacados en las obras de reconversión de nuestra empre-

sa, que se encuentran en pleno desarrollo. Estas transformaciones no sólo consolidan nuestro compromiso con el desarrollo sostenible y la innovación tecnológica, sino que también nos permiten posicionarnos como referentes en nuestro sector.”

Por su parte, el presidente de Grupo Oleícola Jaén, Luis Carlos Morillo, ha informado de que a partir del mes de octubre las instalaciones de la almazara estarán abiertas al público en general “para que disfruten del oleoturismo en una ciudad tan turística como Baeza. Así, aquellos interesados en conocer de cerca el proceso de producción del aceite de oliva virgen extra y disfrutar de la experiencia única que ofrece el oleoturismo podrán visitar sus instalaciones y participar en actividades especiales”.





# El aceite de oliva y las aceitunas se abren camino en India

Andalucía TRADE organizó un total de 275 reuniones de negocio para cinco firmas agroalimentarias andaluzas con 55 agentes indios en un encuentro comercial que tuvo lugar en las ciudades de Delhi y Bombay del 19 al 23 de junio. El objetivo de esta acción fue impulsar el consumo de aceitunas y de aceite de oliva en India, un mercado de oportunidades, ya que se trata del país más poblado del mundo con 300 millones de consumidores potenciales pertenecientes a la clase media con un poder adquisitivo en aumento y unos hábitos de consumo cada vez más saludables.

Actualmente, India es el cuarto destino asiático del oro líquido andaluz. Andalucía es la Comunidad líder en ventas de aceite de oliva a Asia, con unas exportaciones de 117 millones de euros el primer cuatrimestre del 2023, que suponen el 70% de las ventas nacionales, muy por delante de la segunda más exportadora, Cataluña, con el 18,2% del total. Con este contexto, los informes de Andalucía TRADE revelan que el aceite de oliva se está introduciendo en el mercado indio y supera en el primer cuatrimestre de 2023 los 9,9 millones de euros, con un avance del 31%.

Respecto al sector de la aceituna de mesa, la agencia andaluza también encuentra en Asia un mercado en potencia, tras los datos de exportaciones del primer cuatrimestre de 2023, que registran unas ventas por valor de 31 millones de euros, lo que supone el 88% de la factura nacional al continente.

Con esta misión se continúa la estrategia de diversificación de mercados que desarro-

lla de la Agencia para la Transformación y el Desarrollo Económico-Andalucía TRADE, que tiene como objetivo impulsar las ventas del aceite de oliva andaluz más allá de sus mercados naturales, Europa y América, ampliando especialmente a los dos nuevos grandes mercados mundiales, China e India. Los informes de la agencia destacan que el aceite de oliva está considerado un producto gourmet en India, con una variedad de opciones aún desconocidas para los compradores.

Estas cualidades hacen del aceite de oliva un complemento único cada vez más valorado en el mercado, también por sus propiedades saludables, por lo que, pese a las diferencias entre la gastronomía india y la andaluza, se ha detectado que los consumidores indios están dispuestos a explorar este nuevo ingrediente beneficioso para la salud. Esta tendencia en los hábitos de consumo brinda una excelente oportunidad para promover el aceite de oliva andaluz en un país con 1.400 millones de habitantes, según Andalucía TRADE.

Asimismo, este organismo ha subrayado que India ha experimentado un notable aumento en el consumo de alimentos procesados y saludables en los últimos años, tanto a través de canales de distribución tradicionales como en el comercio *on line*. Este fenómeno se debe en gran medida a la rápida digitalización que está teniendo lugar en el país, lo cual ha impulsado el crecimiento del comercio electrónico. Se proyecta, además, que el *e-commerce* en India crecerá entre un 25% y un 30% anual hasta 2026.

Esta acción, que se ha vinculado tradicionalmente a la industria del aceite de oliva en exclusiva, se ha ampliado este año también al sector de la aceituna de mesa, para potenciar su consumo en el mercado indio. En el caso de la aceituna de mesa, a pesar de que a día de hoy no es un alimento habitual en la dieta india, el producto encaja perfectamente en su gastronomía. Este hecho se une a la tendencia creciente de adquirir productos de importación provenientes de países que, como España, son un referente en alimentación. Además, el alto valor nutricional de la aceituna de mesa unido a su versatilidad en la cocina convierte el producto en un alimento fácil de incorporar a todo tipo de platos.

## Encuentro comercial

Las cinco empresas andaluzas participantes en el encuentro comenzaron su agenda profesional entrevistándose con 35 importadores locales en Delhi, con el objetivo de intercambiar sinergias comerciales en este mercado en expansión mediante un total de 175 encuentros. Tras la acción, las firmas importadoras locales pudieron degustar seis tapas, con cuatro aperitivos indios y dos andaluces en un *show-cooking*. La agenda continuó con otro centenar de B2B con 20 importadores en Bombay.

Las empresas participantes procedieron de Sevilla (Grupo Ybarra y Oleoestepa), Córdoba (Anfora Quality Products y Almazaras de la Subbética) y Jaén (Acesur).





## Cepsa inicia la comercialización de combustible sostenible a partir de aceites usados de cocina

Cepsa ha comenzado a comercializar combustible sostenible de aviación (SAF) a partir de desechos agrícolas y aceites usados de cocina en cuatro de los principales aeropuertos españoles, por los que cada año pasan más de 133 millones de pasajeros, lo que supone el 55% del tráfico de pasajeros del país. En concreto, la energética ha iniciado la comercialización de SAF en los aeropuertos de Madrid, Barcelona, Palma de Mallorca y Sevilla para todos los clientes que lo soliciten.

La compañía -que actualmente es uno de los principales fabricantes y suministradores de combustibles para la aviación del mercado español- produce este combustible sostenible en su Parque Energético La Rábida (Huelva) a partir de residuos orgánicos, como aceites usados de cocina o desechos agrícolas, entre otros. Estos biocombustibles de segunda generación, además de poder reducir las emisiones de los aviones hasta en un 90% en

comparación con el queroseno convencional, fomentan la economía circular, ya que se producen a partir de residuos que, de otro modo, acabarían en vertederos, según ha informado la empresa en un comunicado.

Cepsa consolida su propósito de convertirse en un referente en el sector de las energías limpias y liderar la descarbonización del transporte aéreo. Este hito se produce unos meses después de que la energética suministrara combustible sostenible para la aviación a más de 200 vuelos en el Aeropuerto de Sevilla en una acción pionera que se convirtió en el primer suministro de SAF de tales características en un aeropuerto del sur de Europa, además de ser la primera vez que en España toda la cadena de valor contó con una trazabilidad certificada por el sistema ISCC EU (International Sustainability Carbon Certification), desde la fabricación del combustible sostenible para la aviación hasta el suministro físico.

Dentro de su estrategia *Positive Motion*, Cepsa está desarrollando un ecosistema centrado en acelerar la descarbonización de los clientes industriales, el transporte pesado, así como de la propia compañía, mediante la producción de moléculas verdes, principalmente hidrógeno renovable y biocombustibles. En concreto, con el objetivo de impulsar la descarbonización de la aviación, la compañía aspira a liderar la producción de SAF en España y Portugal, con una capacidad de producción anual de 800.000 toneladas en 2030, una cantidad de combustible sostenible suficiente como para sobrevolar 2.000 veces el planeta.

Cepsa ha alcanzado acuerdos de colaboración con las principales aerolíneas que operan en España para impulsar juntos la descarbonización del sector aéreo. En concreto, la energética tiene alianzas con Iberia, Iberia Express, Vueling, Air Nostrum, Binter, TUI, Etihad, Wizz Air y Volotea.

## Un nuevo asfalto derivado del proceso de refinado del aceite de oliva

La Junta de Castilla y León utilizará una mezcla bituminosa experimental semicaliente con aditivos derivados del proceso de refinado del aceite de oliva para la renovación del firme en dos viales anexos de la autovía A-601, que comunica Valladolid con Segovia y se encuentra integrada dentro de la Red Autonómica de Carreteras.

La Consejería de Movilidad y Transformación Digital, de la mano de la empresa concesionaria de la conservación de esos dos tramos de la vía de alta capacidad y continuando con el compromiso de introducir medidas innovadoras y sostenibles en las carreteras de titularidad autonómica, ha decidido a probar esta novedosa fórmula cuyo uso se incluye en la actual normativa vigente a nivel nacional y al objeto de comparar sus prestaciones a lo largo del tiempo

con las de mezclas bituminosas convencionales de la misma edad.

Los tramos en los que se va a aplicar este innovador producto se centran en la vía de servicio que comunica la travesía de Cuéllar con el enlace 57 de la autovía por la margen derecha. En ella se tiene previsto extender la nueva mezcla sobre 400 de los 800 metros que se renovarán, utilizando una mezcla convencional en el resto para poder comparar su comportamiento. Por otro lado, se ha actuado en el ramal sentido Segovia del enlace 85, en dirección a la localidad de Carbonero el Mayor, que está compuesto por otros 400 metros, los cuales se repondrán íntegramente con la nueva mezcla.

Según ha informado la Junta de Castilla y León, las ventajas que ofrece esta tecnología -con un método de fabricación similar al de las mezclas convencionales pero con una

temperatura 40° C inferior- se centran principalmente en la reducción del consumo energético en su fabricación y, por ende, en las emisiones de gases a la atmósfera. Al mismo tiempo, ha asegurado que ayudan a mejorar las condiciones de trabajo de los operarios, puesto que las emisiones de humos y olores durante su implementación son mucho menores, al igual que sucede con el nivel de riesgo de accidentes por quemaduras.

Por otra parte, en la fabricación de esta mezcla se va a utilizar un aditivo a base de ácidos grasos vegetales residuales con la consiguiente ventaja medioambiental adicional, ya que por cada 1.000 litros de aditivo utilizado en la fabricación se reutilizan hasta 300 litros de residuos de la fabricación del aceite de oliva y hasta 400 litros de aceite vegetal reciclado.



# El ceiA3 analiza en una jornada los avances de los proyectos de los Grupos Operativos del sector del olivar

El Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario (ceiA3) ha celebrado la jornada de Grupos Operativos del sector del olivar a través de seis investigadores adscritos al campus y la participación de una veintena de distintos agentes del sector olivarero para conocer los avances de los proyectos.

La coordinadora general del ceiA3 y vicedirectora de Innovación y Transferencia de la Universidad de Córdoba, Lourdes Arce, ha destacado que el olivarero es “un sector estratégico en el ámbito agroalimentario andaluz y que ha evolucionado muy positivamente en estos últimos años gracias al esfuerzo de todos los agricultores y del conocimiento que se ha transmitido desde los distintos grupos de investigación que formamos parte del ceiA3”.

Arce ha añadido que “hacemos transferencia del conocimiento hacia el sector y la Administración pública que regula toda normativa que actualmente están vigentes” y ha indicado que “a todos los investigadores del ceiA3 y las empresas presentes os animo a que podáis seguir colaborando gracias a nuevas convocatorias abiertas de proyectos de I+D entre agrupaciones de empresas y organismos de investigación”.

Por su parte, la directora gerente del ceiA3, Lola de Toro, ha agradecido la participación a los investigadores y asistentes del sector pertenecientes a los distintos grupos operativos como “agentes agregados al ceiA3, Consejos Reguladores y representantes de distintas asociaciones agrarias que escucharán los avances”.

Además, ha explicado que el rol del ceiA3 en estos grupos operativos es “actuar de agente de innovación y conectar a los agentes del sector con nuestros investigadores y detectar las demandas en I+D, así como buscar entre nuestros investigadores a los que den la respuesta a las necesidades y favorecer esa divulgación tan necesaria en grupos operativos”.



La jornada ha favorecido las sinergias y la interacción entre investigadores del ceiA3, así como la transferencia hacia el sector para compartir los avances logrados hasta la fecha.

En la actualidad, el consorcio participa de forma directa junto con investigadores en cuatro proyectos innovadores dentro de la convocatoria 2020 de las ayudas dirigidas al funcionamiento de Grupos Operativos de la Junta de Andalucía: BIORUMIOLI, BIOSUERO, CoverOlive y TIC4BIO.

Así, se ha presentado el GO Biorumioli “Productos bioeconómicos derivados de pequeños rumiantes a través de la revalorización de subproductos del aceite de oliva”, un proyecto estratégico e innovador que obtendrá productos lácteos bioeconómicos y funcionales producidos a partir de pequeños rumiantes alimentado con un subproducto de la industria del aceite de oliva como la pulpa de aceite, a través de los investigadores de la Universidad de Córdoba de los grupos “Economía Agraria, del Agua y de los Recursos Naturales (EAARN) | SEJ-649” y “Water, Environmental and Agricultural Resources Economics (WEARE) | SEJ-592”, Macario Rodríguez y Melania Salazar.

Además, la investigadora Isabel Álamo ha presentado el GO BIOSUERO “Revalorización del suero quesero para su uso como bio-

fertilizante/bioestimulante”, un proyecto estratégico e innovador que contribuirá a la mejora de los cultivos y de los suelos por medio de labiofertilización/bioestimulación con derivados de suero de leche que consisten en ácido láctico, péptidos y aminoácidos libres y la biomasa de *Lactobacillus*. Se trata de aplicar un proceso de economía circular para la valorización de sueros de leche que conduce a la obtención de nuevos productos con actuación biofertilizante/bioestimulante (ácido láctico, péptidos, aminoácidos libres, bacterias lácticas) contribuyendo a la mejora de los cultivos y suelos.

El investigador del ceiA3 Juan Antonio Torres, del grupo “Geobotánica y palinología: Aplicaciones al medio natural | RNM-350” de la Universidad de Jaén, ha presentado los avances del Grupo Operativo CoverOlive “Adopción de TIC y nuevas cubiertas vegetales adaptadas para mejorar el suelo y biodiversidad del olivar”, un proyecto estratégico e innovador que desarrollará un sistema de asesoramiento en la gestión de las explotaciones agrarias que sirva como herramienta para la toma de decisiones en lo relativo al manejo del suelo.

Por su parte, la investigadora ceiA3 Carmen Flores, del grupo “Hidráulica y riegos | AGR-228” de la Universidad de Córdoba, ha abordado las claves del GO TIC4BIO, un proyecto innovador que aumentará la competitividad de las empresas ecológicas (fincas e industrias agroalimentarias) gracias a la creación de una herramienta TIC que favorecerá la toma de decisiones, tanto para realizar un uso eficiente del agua de riego y del agua usada en la agroindustria, como para calcular el grado de biodiversidad de la finca y poder mejorarlo, dando respuesta a la preocupación medioambiental y de conservación de los recursos naturales del mercado más exigente.





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: 14 de julio de 2023.

### *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		11,90
5 Elementos Cornicabra				11,75		12,30
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.)			17,25
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)		11,40 (lata)
Alianto						17,25
Al-Manzar					7,00	12,30/12,95
Al-Manzar Olivares en Terrazas					15,85	
Almaoliva Arbequina						13,50
Almaoliva Gran Selección		28,60	11,75			
Almenara						5,99
Aneba					8,50	8,00
Aniguala						8,10
Anima Aurea						12,00
Antara			19,00 (lata 2,5 l.)	12,20	7,00	6,25
Artajo						14,90
Artajo Arbosana/Koroneiki						13,90
Arteoliva (tetra-brick)				4,50		
Arzuaga						11,00
AU		15,57		3,14	5,00	8,85 (lata)
Aubocassa						19,64
Baecula			15,00 (lata 2,5 l.)	7,50 (lata)	5,50	3,50
Basilippo						11,00
Basilippo Gourmet Primer Día						17,00
Basilippo Selección Arbequina						13,70
Belluga						13,70
Benja Gran Selección					5,00	4,25
Bertín Osborne Selección						10,45
Biocano						4,25
Borges		27,79	11,95	6,95/8,99	6,84	
Borges Arbequina					7,85	5,35
Borges Hojiblanca					7,85	5,35
Borges Picual					7,85	5,35
Cal Saboi						25,00
Camino de Aníbal						10,00
Camp Cerviá	31,00				8,00	
Campos de Uleila						9,70
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)	39,19	2,98 (0,25 l.)	7,99 (lata)	6,51	2,75 (lata)
Carabaña						19,65
Carbonell	38,26	32,95/46,86		6,78/9,00	8,99	4,68 (Of.)
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				8,07/10,49	5,59	2,75
Carbonell G. Selección (Almazara)	47,99	18,48	15,00 (3 l.)	8,07/10,49	7,85	4,31/4,77
Carbonell Hojiblanca				8,86/10,49	6,98	2,85
Carbonell Picual				8,07/10,49	9,30	2,75
Carbonell Regium					9,30	
Carmen High/Premium Selection					11,50	
Casa Alarcón Envés						13,00
Casa Benito				9,85 (lata)		
Casa de Alba						13,36
Casa del Agua						6,39
Casado Morales						12,00
Casas de Hualdo Cornicabra/Arbequina			20,00 (lata 3 l.)			8,20/9,30
Castelanotti					10,40	9,50
Castillo de Canena 1er Día de Cosecha						22,80/23,90
Castillo de Canena Arbequina						14,50
Castillo de Canena Picual						14,50
Castillo de Canena Reserva Familiar						16,25/17,90
Castillo de Canena Royal						25,40/30,00
Castillo de Tabernas	50,00	76,50				7,42
Castillo de Tabernas Esencia						17,00
Castillo de Tabernas Picual			27,00 (lata 2,5 l.)			8,45
Castillo de Tudején						12,90
Cazorla Picual/Royal	26,00/30,00		17,30 (2,5 l.)	6,50 (lata)	5,50	
Cladivm						10,00
Claramunt Arbequino / Frantoio						13,00
Columela				12,00 (lata)		8,90
Conde de Argillo					8,40	7,45
Conde de Argillo Serie Oro					10,70	
Conde de Benalúa		33,36	15,08			3,83
Cordoliva		14,95		3,90		





MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Coosur		28,99/38,17	16,75 (lata 3 l.)	8,78/8,94		
Coosur (monovarietales)				8,78/8,94	5,99	3,49
Cortijo de Suerte Alta			33,00 (lata 3 l.)	14,50 (lata)		12,95
Cortijo La Torre Premium						10,15
Cortijo Lantisco						16,00
Cortijo de Segura	29,50				5,50	
Cortijo Spiritu_Santo						11,80
Cortijos de Montefrío						5,60
Cosecha					4,05	4,25 (lata)
Cuac						19,95
Cuarcos de Otto						9,00
Dcoop		41,99		9,65		
De Nuestra Tierra Jaén						4,59
De Ntra. Tierra Les Garrigues						4,99
De Ntra. Tierra Sierra Segura	41,50	34,10		9,09 (lata)		6,69
Deortegas						8,15
Dominus						17,78
Don Juan Manuel			38,00 (vidrio 3 l.)			
Duque de Baena			20,00 (lata 2,5 l.)			5,24
Echinac			27,90 (lata 2,5 l.)			3,00
Ecolibor			29,70 (lata 2,5 l.)			11,15
El Buen Olivo						12,69
El Lagar del Soto				10,65		12,88
El Molino de Bertín				2,89	3,55	
Enrique Ponce						18,90
Escornalbou			17,85 (3 l.)			8,55
Esencial					4,50	
Finca Alamillos del Prior					7,00	11,00
Finca Els hostalets						20,80
Finca La Moncloa				31,10 (1,5 l.)		8,55
Finca La Moncloa Gran Selección					5,90/6,03	
Fruto del Sur		32,80		6,55	5,59	
Fuenroble			42,90 (3 l.)	13,32 (lata)		10,01
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	35,56					5,01
Germanor		32,88	23,47		6,53/10,84	
Gourmed					4,90 (0,2 l.)	6,50
Gracuris			21,00 (lata 2,5 l.)			5,50
Guiradoli					4,50	
Hacienda Fuencubierta						6,25
Hacienda Guzmán						18,61
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						7,80
Herencia Mediterránea			4,90/5,49	4,50		
Hojiblanca	29,99	24,11/26,99	9,94 (3 l.)	4,88/5,34	5,88/5,89	3,95
Impelte Nuevo						7,00
IO (Black/White)						13,50
Iznaoliva		36,95		7,40/9,99		
Jacoliva			10,11			9,00
Jaencoop		41,40		8,91		7,03
K Arguiñano						9,35
Knolive				4,88/5,19	8,35	
Koipe				9,79		7,89/8,05
L'Alquería Alfarenca/Blanqueta					8,59	
L'Estornell	50,00			11,00	14,35	9,00 (lata)
L'Estornell Centenario		41,00 (frasca)				
L'Unic Llumet						11,00
LA Organic						17,40
La Boella Arbequina/Arbosana			15,23			10,58
La Casería de Santa Julia		22,07		2,79		
La Catedral de Navarra						7,25 (0,37 l.)

www.centrifugacionalemana.com

LA EXTRACCIÓN EN PERFECTA SINCRONÍA



## SE BUSCA

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

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

**Teléfono: 661 500 154**

## SE BUSCA

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

Trabajo para todo el año, incorporación inmediata. Maquinaria GEA-Westfalia Separator.

Mínima experiencia 5 años en puesto similar.

**Más información: 630 825 235**

## VENDEMOS

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

**Más información: 639 662 170**

## SE VENDEN

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

**Teléfono: 625 683 192**

## SE BUSCA

Empresa productora de AOVE busca comerciales multiproductos que visite sector Horeca: restaurantes, bares, tiendas gourmet y supermercados. Se ofrece formación, muestrario y herramientas para la formalización de los pedidos.

**Más información: info@sagazextra.com**

## SE VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

**Teléfono: 680 690 618**

## SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

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

## VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

**Más información: 630 900 805**

## SE VENDE

Laboratorio completo compuesto de medidor de grasa AUTELEC modelo MG 707, y su homogeneizador de muestras con accesorios accesorios. En perfecto estado de funcionamiento.

**Teléfono: 680 714 391**

## SE VENDE

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

**Más información: 958 463 046**

## SE VENDE

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

**Interesados, llamar al 957 600 150**

**www.treico.com**

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

## Prepara tu agenda para los últimos meses del año: las ferias y citas de interés para el sector oleícola

Desde Mercacei detallamos las ferias y encuentros de interés del calendario para el sector oleícola que tendrán lugar durante el último cuatrimestre del año.

Así, con “la vuelta al cole” en septiembre llegarán citas tales como ArgOliva (del 5 al 10 en San Juan, Argentina); World Food Istanbul (del 6 al 9 en Estambul,



Turquía); Gourmet Selection (del 10 al 11 de septiembre en París, Francia); Speciality & Fine Food Fair (del 11 al 12 en Londres, Inglaterra); Fine Food Australia (del 11 al 14 en Sidney, Australia); la Feria de Maquinaria de Úbeda (del 13 al 16 en Úbeda, Jaén); el XVII Encuentro de Maestros y Responsables de Almazara de GEA (el 14 en Úbeda, Jaén); Agropriego (del 22 al 24 en Priego de Córdoba);

Foodex Saudi (del 17 al 20 en Riyadh, Arabia Saudí); Alimentaria Foodtech (del 26 al 29 en Barcelona); Speciality and Fine Food Asia (del 26 al 28 en Ciudad de Singapur); y el Congreso Europeo de Producción Ecológica (del 26 al 28 en Córdoba).

En octubre se llevarán a cabo Fruit Attraction (del 3 al 5 en Madrid); Anuga (del 7 al 11 en París, Francia); San Sebastián Gastrono-

mika (del 9 al 11 en San Sebastián); y Natexpo (del 22 al 24 en París, Francia).

En noviembre se celebrarán BioCultura Madrid (del 2 al 5 en Madrid); Gastronomic Forum Barcelona (del 6 al 8 en Barcelona); Hospitality Qatar (del 6 al 8 en Doha, Qatar); FHC China (del 8 al 10 en Shanghai, China); Worlds of

Flavour (del 8 al 10 en Napa Valley, California); Nordic Organic Food Fair (del 15 al 16 en Malmö, Suecia); el Foro DATAGRI (del 15 al 16 en Logroño); Sitevi (del 28 al 30 en Montpellier, Francia); y Empack y Logistics & Automation (del 29 al 30 en Madrid).

Puedes consultar todas las ferias y eventos en la sección Agenda de nuestra web: [www.mercacei.com/agenda](http://www.mercacei.com/agenda)



**www.mercacei.com,**  
una *nueva* forma  
de *comunicar*

¡Más de **60.000.000**  
de visitas al año!

## Calendario de Ferias y Eventos en 2023

### 1 Julio

Del 25 al 28 de julio  
**FOOD AND HOTEL INDONESIA**  
Jakarta (Indonesia)  
[www.foodhotelindonesia.com](http://www.foodhotelindonesia.com)

### 1 Agosto

Del 10 al 12 de agosto  
**VIETFOOD AND BEVERAGE**  
Ho Chi Minh City (Vietnam)  
[vietfood@vinexad.com.vn](mailto:vietfood@vinexad.com.vn)  
[www.hcm.foodexvietnam.com/en](http://www.hcm.foodexvietnam.com/en)

20 de agosto  
**4ª CONFERENCIA EUROPEA SOBRE  
XYLELLA FASTIDIOSA**  
Lyon (Francia)  
[xyrella\\_conference@efsa.europa.eu](mailto:xyrella_conference@efsa.europa.eu)  
[www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)

### 1 Septiembre

Del 6 al 9 de septiembre  
**WORLD FOOD ISTANBUL**  
Estambul (Turquía)  
[www.worldfood-istanbul.com/home](http://www.worldfood-istanbul.com/home)

Del 10 al 11 de septiembre  
**GOURMET SELECTION**  
París (Francia)  
[www.en.salon-gourmet-selection.com](http://www.en.salon-gourmet-selection.com)

Del 11 al 12 de septiembre  
**SPECIALITY AND FINE FOOD FAIR**  
Londres (Reino Unido)  
[www.specialityandfinefoodfairs.co.uk](http://www.specialityandfinefoodfairs.co.uk)

Del 11 al 14 de septiembre  
**FINE FOOD AUSTRALIA**  
Sidney (Australia)  
[www.finefoodaustralia.com.au](http://www.finefoodaustralia.com.au)

Del 13 al 16 de septiembre  
**FERIA DE MAQUINARIA AGRÍCOLA  
DE ÚBEDA**  
Úbeda (Jaén)  
[feriamaquinariaubeda@gmail.com](mailto:feriamaquinariaubeda@gmail.com)  
[www.feriamaquinariaagricolaubeda.com](http://www.feriamaquinariaagricolaubeda.com)

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

# Está pasando...

## Abierto el plazo de inscripción para participar en la WOOE

La próxima edición de la World Olive Oil Exhibition (WOOE), la feria internacional del aceite de oliva que se celebrará en Madrid los días 26 y 27 de febrero de 2024, ya ha abierto el plazo de inscripción para expositores.

La feria, organizada por la empresa Pomona Keepers, se ha consolidado como la gran feria del negocio, la exportación, las marcas y la calidad del aceite de oliva; y reúne a compradores, productores y profesionales de todos los ámbitos del sector.

Según han destacado desde la organización, las almazaras y empresas que deseen estar presentes en la feria pueden formalizar ya su ins-

cripción a través de la web de la WOOE y participar en este evento de negocio donde, además de vender aceite de oliva, podrán encontrar nuevos aliados y dar a conocer sus productos ante cientos de profesionales, entre ellos importadores, envasadores, cocineros, empresarios, restauradores, medios de comunicación e influencers.

Asimismo, en este espacio se reúnen representantes de 47 países, pero también es un evento internacional donde se analizan las tendencias más relevantes del mercado, ya que la feria organiza un ambicioso programa de conferencias, catas y actividades paralelas.

## Organic Food & Eco Living Iberia 2024: 4 y 5 de junio

Organic Food & Eco Living Iberia ha anunciado su regreso a IFEMA Madrid los días 4 y 5 de junio de 2024. Con la asistencia de más de 4.800 profesionales y la participación de 350 empresas y expositores nacionales e internacionales, la pasada edición fue todo un éxito y demostró el crecimiento constante de la feria, ya muy afianzada en España y Portugal, según han informado sus organizadores.

Además, con el objetivo de seguir expandiéndose a nivel internacional, la feria establecerá alianzas estratégicas con sus partners. En este sentido, decenas de embajadas de Europa, América, África y Asia mostraron su interés en la última convocatoria. Con vistas a 2024, Organic Food Iberia contará con la presencia de pabellones nacionales e internacionales, entre los que la organización ya ha confirmado la participación de Japón.

“Es la feria que necesita el sector profesional para seguir su desarrollo natural. Sin duda, una

cita marcada y reservada en nuestro calendario de 2024”, apuntó Pol Picazos, director general de Biocop.

Por su parte, Eduard Martínez, director de Compras de Herbolario Navarro, resaltó que “esta cita se ha convertido en ineludible para los profesionales y un gran escaparate mundial para mostrar nuestros avances y compartir experiencias con los principales actores del sector”.

“Es una feria fundamental en España. Un encuentro anual donde tanto proveedores como retailers nos juntamos para demostrar la fuerza y apuesta de futuro del sector”, afirmó por su parte Sophie Pagnon, directora de Comunicación y Marketing en Veritas.

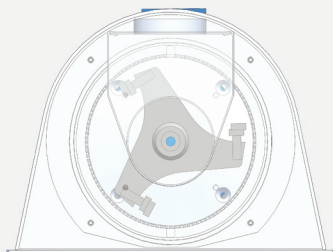
Asimismo, Androkli Giatsoglou, organizador del Pabellón de Grecia, recalcó que “la asistencia de este año fue excelente, con visitantes de buena calidad. Sin duda volveremos el año que viene”.

**PAC2023**

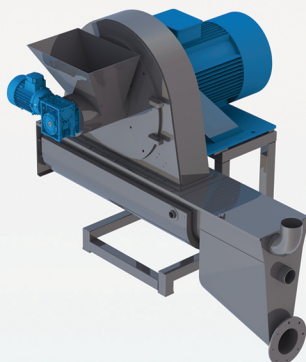
**AggroBank**

NRI: 5530-2022/09681

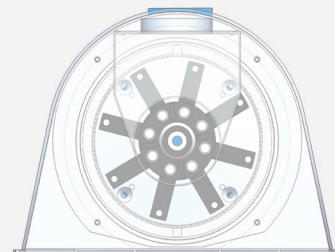
# AMENDUNI



MARTILLOS



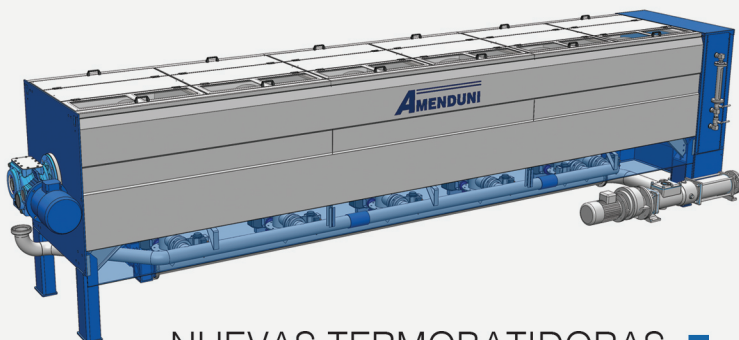
■ NUEVOS MOLINOS



CUCHILLAS



■ NUEVO ACONDICIONADOR DE PASTAS "HEATEX"




NUEVAS TERMOBATIDORAS ■

NUEVAS LINEAS "EVO" Y "REX LIMITED" ■



Via delle Mimose, 3 (Z.I.) • 70026 Modugno (BA) • Italia ☎ +39 080 5314910  
Pol. Ind. Los Olivares • C/Huelma • Parc. 19 • 23009 Jaén • Spain ☎ +34 953 28 13 15

🌐 [www.amenduni.com](http://www.amenduni.com)   [amenduninicolaspaspa](#) • [amenduniberica](#)