



AEMO reivindica el liderazgo del sector oleícola español

Con la presencia de distintos municipios y empresas socias, la Asociación España de Municipios del Olivo (AEMO) celebró su Asamblea General, en la que se aprobaron tres manifiestos referentes al problema de la aceituna negra española en EEUU, las demandas del sector en la PAC del horizonte 2020 y a la aplicación del Panel Test como método de clasificación de aceites.

La cita anual se celebró el pasado jueves 21 de junio en el Centro de Recepción de Visitantes del Ayuntamiento de Córdoba, nuevo socio de AEMO, y a ella acudieron diversos municipios y diputaciones socias como Olvera, Valdepeñas, Lucena, Baena, Setenil de las Bodegas, Monterrubio de la Serena, Jaén, El Carpio, Cádiz, Priego de Córdoba, Benquerencia, Montoro o Córdoba capital, entre otros.

En primer lugar, se destacó el incremento en un 5% del número de miembros de la Asociación, que ya cuenta con 130 socios. Se han incorporado municipios como Córdoba capital, Almendral o Guadalcanal, Denominaciones de Origen Protegidas como Baena y -como novedad este año- empresas y cooperativas como Colival, Interoleo Picual Jaén o Picualia, entre otras.

Posteriormente, la Asamblea aprobó las cuentas de 2017, que, según AEMO, “se

muestran saneadas y con beneficios después de algunos años duros debido a la crisis que también afectó a la Asociación”. AEMO ha diversificado sus fuentes de ingresos y ahora, además de las cuotas de sus socios, cuenta con ingresos derivados de proyectos europeos, patrocinios y servicios que presta a sus propios socios o a empresas.

Tras repasar las acciones llevadas a cabo en el último año, se aprobaron los proyectos que se abordarán en 2018, entre los que destaca la creación de la Escuela de Cata de AEMO, el comienzo de la certificación de un panel de cata acreditado o la solicitud de nuevos proyectos europeos como el *Olive Med Skills* -de la iniciativa ENI-, que pretende formar y tutelar jóvenes y mujeres en el sector oleícola. Asimismo, AEMO proseguirá y potenciará su asistencia técnica a socios, al tiempo que renovará sus premios y reconocimientos anuales.

La presidenta de AEMO y alcaldesa de Montoro, Ana María Romero, cerró la Asamblea afirmando que desde la Junta Directiva y el equipo técnico de AEMO “nos sentimos satisfechos, ilusionados y cargados de energía para afrontar este nuevo ejercicio”. Además, Romero señaló que, ante los retos que se presentan en el futuro inmediato, no le cabe ninguna duda que “en la unión de los territorios del olivo reside la fuerza”.

Andalucía cierra la campaña con una producción de 950.000 t. de aceite de oliva

La producción de aceite de oliva en Andalucía para 2017/18 se sitúa en 952.433 toneladas, según la información aportada por las almazaras a la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) correspondiente al final de campaña, lo que supone el 76% del total nacional. Esta estimación incrementa en sólo un 7,6% el primer aforo presentado por la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural en el mes de octubre, con lo que se confirma la utilidad de esta herramienta para el sector.

Según estos datos, la provincia de Jaén ha producido en este periodo 389.220 toneladas de aceite de oliva, el 40,9% del total andaluz; seguida de Córdoba, con 252.886 toneladas (26,6%); Sevilla, con 107.248 toneladas (11,3%); y Granada, con 90.651 toneladas (9,5%). Estas cuatro provincias han concentrado el 90% de la producción oleícola de Andalucía. La relación se completa con Málaga (75.500 toneladas), Almería (18.158), Cádiz (10.511) y Huelva (8.259).

El rendimiento medio alcanzado en la campaña se ha situado en el 20,8%, registrándose el mayor rendimiento en Granada, con un 23,1%; y Jaén, con un 22%. Cerca del 70% del total de aceite de oliva de esta campaña se ha producido en los meses de diciembre y enero. Entre noviembre y febrero se concentró el 95% de la recolección.

La producción andaluza supone el 76% del total del aceite español, que asciende a 1.250.367 toneladas. Le sigue en producción Castilla-La Mancha, en la que se ha producido el 8,4% del aceite español, con 105.454 toneladas; y Extremadura, con 73.038 toneladas (5,8%).



Jornadas sobre Avances de la sanidad vegetal

Organizada por la Fundación Citoliva del 18 al 20 de septiembre en Jaén

27/07/2018



Olimerca.- La Fundación Citoliva acaba de presentar sus nuevas jornadas profesionales que en esta edición estarán centradas en los Avances de la Sanidad Vegetal, y que tendrán lugar en el Hotel HO ciudad de Jaén del 18 al 20 de septiembre.

El programa de actos incluye temas de gran interés como los costes de cultivo relacionados con la sanidad vegetal: fitosanitarios y abonos, impartido por José María Penco, Director Técnico de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Córdoba; ¿Cómo conseguir un mayor precio para el olivicultor: estrategia residuo impartida por Carlos Jiménez, Director de Operaciones. Grupo Acesur. Córdoba

Las nuevas tecnologías también se abordarán durante estos días enfocadas en el uso de drones en el olivar. También el problema de la Xylella contará con un espacio destacado en estas jornadas. Así, Blanca Landa del Castillo, Investigadora Científica del Instituto de Agricultura Sostenible. Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), hablará sobre la situación actual en España y el Proyecto POnTE

También se abordarán los Vectores potenciales de Xylella Fastidiosa en España, posible estrategias de control, impartida por Marina Morente Díaz, Investigadora postdoctoral. Instituto de Ciencias Agrarias (ICA). Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

Para mas información del programa de actos: [PINCHE AQUÍ](#)



EVOOLEUM Awards se consolida como uno de los concursos más prestigiosos y rigurosos del mundo según el ranking "The World's Best Olive Oils"

Knolive Oils y Almazaras de la Subbética fueron los grandes triunfadores en la edición 2017/18 del ranking "The World's Best Olive Oils", el más prestigioso, riguroso y objetivo del mundo, confeccionado a partir de los resultados de las principales competiciones internacionales de aceite de oliva virgen extra en ambos hemisferios. Y entre todas ellas, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards, con tan sólo tres ediciones, se consolida como uno de los principales concursos del mundo al lograr una espléndida tercera posición.

Seis AOVEs españoles, dos portugueses, uno italiano y otro francés componen el TOP10 de los AOVEs más premiados del mundo en esta última edición del ranking creado por el consultor y catador alemán Heiko Schmidt. Desde que Mercacei publicó en rigurosa primicia los resultados a finales de junio, en Knolive Oils, S.L., la compañía de la familia Yébenes García -vinculada al cultivo del olivar desde 1858-, se encuentran desbordados ante la avalancha de información y pedidos provenientes de todo el mundo, de EEUU hasta Taiwán, pasando por Eslovaquia, Holanda, Alemania, Rusia, Kazajistán... El incremento de ventas en el último mes se estima en alrededor del 60%, con más de 6.000 botellas vendidas desde entonces. Tal es la repercusión que produce encabezar tan prestigiosa clasificación. "Es increíble, yo no había visto nada igual en tan poco tiempo, está siendo una auténtica locura, pero bendita locura", exclama Alberto Yébenes García, CEO de esta compañía con sede en Priego de Córdoba.

Creado en 2012, el ranking "The World's Best Olive Oils" se ha ido consolidando edición tras edición gracias a su objetividad y fiabilidad en la recopilación y clasificación de los resultados obtenidos en los concursos y competiciones más importantes a nivel mundial,



esto es, aquellos que utilizan los métodos y normas reconocidos internacionalmente para evaluar las propiedades organolépticas de los aceites de oliva vírgenes extra, tomando como referencia el Premio Mario Solinas del Consejo Oleícola Internacional (COI) al considerarlo "el más estricto del mundo en materia de competencia internacional".

Tras los importantes cambios en la normativa que han entrado en vigor en esta edición, Schmidt se muestra satisfecho con la nueva orientación y la forma en que se han desarrollado los concursos que siguen formando parte del ranking, a saber: Mario Solinas Quality Award, Concurso Internacional de Azeites Virgem Extra-Premio Ovibeja, EVOOLEUM Awards, Leone d'Oro dei Mastri Oleari, SIAL Olive d'Or, Concorso Internazionale Sol d'Oro y el Concurso Internacional de AOVEs-ArgOliva.

Al respecto, el creador de "The World's Best Olive Oils" señala que "estoy convencido de que el enfoque que nos hemos planteado junto con los organizadores es el único camino hacia la mayor credibilidad posible de los resultados de los concursos individuales. La nueva normativa supone una buena herramienta para que los concursos puedan diferenciarse de la ingente cantidad -cada año más grande- de certámenes de dudoso criterio, que no poseen ninguna garantía de autenticidad en cuanto a las muestras participantes".

Una normativa más restrictiva que responde a parámetros de máximo rigor al que no todos los concursos se han adherido. En este punto, Heiko Schmidt desea reiterar "la invitación al resto de certámenes internacionales

les a la calidad del aceite de oliva virgen extra para que adopten las normas establecidas para esta edición y vuelvan a formar parte de nuestro ranking. Para ello únicamente tienen que contactar con nosotros a través de la página web y presentar las modificaciones a sus normas de acuerdo con nuestras exigencias. Desde aquí les animo a ello".

Además de establecer unos criterios mínimos basados en las normas del Mario Solinas Quality Award (MSQA), para poder seguir formando parte de este prestigioso ranking "recomendamos a los diferentes concursos solicitar para los aceites ganadores de los premios un informe de trazabilidad desde la aceituna hasta el depósito final del que proceden las muestras, como prueba inequívoca de su origen y autenticidad; así como comprar botellas de las marcas premiadas en los puntos de venta indicados por los productores, con objeto de comprobar que los lotes ganadores son idénticos a los que posteriormente se comercializan bajo dichas marcas, tal y como ha sugerido la organización del Leone d'Oro dei Mastri Oleari", asegura.

En la clasificación que atiende a los puntos concedidos por el ranking a los distintos concursos y competiciones, EVOOLEUM Awards, con tan sólo tres años de vida, figura en una significativa tercera posición, tan sólo por detrás del Mario Solinas Quality Award y del Concurso Internacional de Aceites Virgenes Extra-Premio CA Ovibeja, el único certamen internacional de AOVE que se celebra en el país luso, paradigma todos ellos de rigurosidad, transparencia y objetividad. Sin duda, todo un éxito que confirma que el camino emprendido es el correcto, al tiempo que supone la mejor garantía y carta de presentación posible para que el proyecto ideado por Mercacei y AEMO siga encaramado al Olimpo de los mejores concursos del mundo a la calidad del AOVE.



Ovibeja celebra su 35ª edición poniendo el foco en la internacionalización

Del 27 de abril al 1 de mayo, el Parque de Ferias y Exposiciones de Beja (Portugal) acogió, un año más, Ovibeja la cita anual dedicada a la promoción internacional de los productos agroalimentarios de la región de Alentejo, entre los que destaca el aceite de oliva virgen extra. Además del área expositiva, la 35ª edición de este salón acogió el III Simpósio Internacional de Azeites do Sul y el VIII Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra-Premio CA Obiveja. El año que viene la cita tendrá lugar del 24 al 28 de abril de 2019 y uno de los temas principales será el impacto del cambio climático en la agricultura.



[TEXTO: Marisa Valcárcel]

“Ovibeja es una muestra de lo que es vivir en Portugal, en la región del Alentejo y su agricultura. Estamos en un periodo de crecimiento. En comparación con las últimas ediciones, se nota la diferencia. Hay más gente, más stands, un programa mejorado y más movimiento. Esto quiere decir que el país está creciendo y la agricultura y el Alentejo también. Y eso es bueno”. El presidente de Portugal, Marcelo Rebelo de Sousa, expresó con estas palabras lo que había podido comprobar en la inauguración de la 35ª edición de Ovibeja, este año dedicada al tema de la internacionalización.

ACOS (Associação de Agricultores do Sul), organizadora de Ovibeja, suscribió las palabras del mandatario como balance de esta última edición del evento. De hecho, según la organización, este año se registró una mayor área expositiva y un mayor número de visitantes, con

respecto a las celebraciones precedentes. Destacó, además, la participación en la feria de servicios que hasta ahora no habían estado presentes y se estrenaron en esta edición, tales como servicios de apoyo a la inversión en la región o en áreas de negocio especializadas. Asimismo, el sector del regadío y sus potencialidades tuvieron presencia por primera vez en Ovibeja.

Como novedades principales, este año la feria ofreció dos exposiciones. Una de ellas trató de encuadrar la trayectoria de Obiveja, señalando los principales hitos del certamen a lo largo de sus 35 años de historia. La otra incidió en el eje en torno al que giró la feria: las potencialidades agroindustriales del Alentejo portugués y su creciente capacidad exportadora. El Espacio AgroAlentejoExport incluyó, además, un completo programa de conferencias a cargo de expertos nacionales e internacionales.

Por otra parte, la 35ª edición de Ovibeja ofreció una amplia programación de coloquios y debates sobre

temas de actualidad agroalimentaria, entre los que destacó uno dedicado a la Política Agraria Común (PAC) posterior a 2020, en el que participaron especialistas en cuestiones estratégicas de la agricultura actual, miembros del Gobierno y agricultores.

El aceite, el epicentro

Asimismo, el espacio Arena do Azeite estuvo dedicado a la promoción del Alentejo como principal región productora de aceites de oliva del país y dio a conocer la excelencia de sus AOVEs a través de catas comentadas por expertos. El espacio contó además con contenidos informativos y datos sectoriales sobre el preciado zumo de aceituna, un sector que contribuye cada vez más al equilibrio de la balanza comercial portuguesa gracias al éxito de las exportaciones oleícolas, que han registrado crecimientos de dos dígitos en las últimas décadas.

El aceite de oliva fue uno de los temas principales de la feria y el protagonista de la segunda jornada



Paneles con cifras y datos del sector oleícola gallo fueron expuestos en el espacio Arena do Azeite.



El director de AEMO, José María Penco, durante su intervención en el III Simpósio Internacional de Azeites do Sul, celebrado a lo largo de la segunda jornada de la feria.



La export manager de Casas de Hualdo, Nicola Starrs, recogió uno de los galardones que recibió la empresa productora de manos del directivo de Sovena Luis Folque.



El vicepresidente de ACOS, Rui Garrido, entregó otro de los premios concedidos a Casas de Hualdo, recogido por su export manager, Nicola Starrs.



Alberto Yébenes García, export manager de Knolive Oils recibió el premio de manos del presidente del jurado, José Gouveia.

completa de la feria (28 de abril), en la que tuvo lugar el III Simpósio Internacional de Azeites do Sul.

La calidad, asociada a la competitividad y a la comercialización internacional de aceite de oliva y como estímulo a la cultura de excelencia de los aceites nacionales fue el lema del encuentro, en el que investigadores y expertos de España y Portugal, abordaron temas como la producción y transformación de la aceituna, la promoción del aceite y las oportunidades en los mercados internacionales, así como la comercialización y exportación de este producto.

La primera parte del Simposio se centró en la sostenibilidad del olivar y el respeto al medio ambiente, y entre los oradores invitados se encontraron José María Penco, director de AEMO; Pedro Rei, del Instituto Nacional de Investigación Agraria de Portugal; Gonçalo Rodrigues, del Centro Operativo y de Tecnología de Regadío; y Elías Fereres, investigador del Instituto de Agricultura del CSIC-Universidad de Córdoba, que fueron moderados por Luis Folque, directivo de Sovena.

Por la tarde, bajo el título "Aceite y mercados", la comercialización del

aceite de oliva protagonizó las conferencias impartidas por Alfonso Montañó García, del Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (Ctaex); el consultor estratégico Juan Vilar; y José Mateus Ginó, de la Fundación Eugenio de Almeida. José Gouveia, profesor del Instituto Superior de Agronomía de Portugal, moderó este panel.

Premio CA Obiveja

Finalizado el Simposio, el broche de oro de la jornada lo puso la ceremonia de entrega de los premios del 8º Concurso Internacional de Aceites Vírgenes Extra-Premio CA Ovibeja, el único certamen internacional de AOVE que se celebra en el país luso.

Este premio, que se ha convertido en un referente internacional entre los diferentes concursos de aceite de oliva virgen extra que tienen lugar a nivel mundial, está organizado por ACOS en colaboración con la Casa do Azeite y cuenta con el patrocinio exclusivo de Crédito Agrícola.

El jurado de este prestigioso certamen, presidido por el experto portugués José Gouveia y compuesto por cerca de 40 miembros represen-

tantes de 12 nacionalidades, estuvo reunido en Beja durante dos días (12 y 13 de abril) catando las 150 muestras de aceite presentadas al concurso, provenientes de 13 países diferentes.

En el palmarés español, un total de 11 AOVES fueron premiados, convirtiéndose España en el país con más galardones concedidos, seguido de Portugal con nueve premios.

Así, en la categoría de Frutado Maduro, Aceites Oro Bailén Galgón 99 se alzó con la Medalla de Oro, mientras la Medalla de Bronce recaó en Casas de Hualdo.

En la categoría de Frutado Verde Medio, Casas de Hualdo obtuvo la Medalla de Oro, si bien Almazaras de la Subbética y Fraile Llanos del Castillejo recibieron sendas Menciones de Honor.

Finalmente, a Knolive Oils y -de nuevo- a Casas de Hualdo les fueron otorgadas, respectivamente, las Medallas de Plata y Bronce en la categoría de Frutado Verde Intenso, mientras S.C.A. Olivarera La Purísima, Venchipa y Aceite Aroden Hispania fueron reconocidos con Mención de Honor. 🍯



Portugal elevó la olivicultura mundial al más alto nivel

De izquierda a derecha, Henrique Herculano, director técnico de CEPAAAL y organizador de la World Olive Oil Summit; Abdellatif Ghedira, director ejecutivo del COI; Luis Capoulas Santos, ministro de Agricultura portugués; Antonio Costa, primer ministro luso; y los comisarios europeos Phil Hogan y Carlos Moedas.



[TEXTO: Marisa Valcárcel]

Del 7 al 8 de junio, el Centro Nacional de Exposiciones de Santarém (Portugal) acogió la primera edición de la World Olive Oil Summit (WOOS), que -integrada en la Feria Nacional de Agricultura-, registró la presencia de más de 1.200 congresistas. El evento albergó diversos espacios y formatos como el Congreso Nacional de Aceite, el Concurso Nacional de Aceite de Portugal y el VIII Simposio Nacional de Olivicultura, así como diversas exposiciones, catas y *showcookings*. Máximas autoridades y expertos de renombre internacional se dieron cita en esta relevante cumbre mundial del aceite de oliva y el olivar para abordar los temas más sobresalientes del sector a nivel mundial, tales como la amenaza de la *Xylella fastidiosa*, el análisis del mercado desde diferentes perspectivas, el papel del aceite de oliva en ámbitos como la gastronomía o el turismo, al tiempo que fue ampliamente debatida la importancia del análisis sensorial en la clasificación legal del producto.

La máxima autoridad del aceite de oliva a nivel mundial, Abdellatif Ghedira, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI) fue el primero en intervenir en esta gran cita internacional. Lo hizo con una presentación sobre el desarrollo del mercado mundial del aceite de oliva, tomando la palabra inmediatamente después del discurso inaugural del presidente de la Confederación de Agricultores de Portugal, Eduardo Oliveira e Sousa y del presidente de la Comisión Organizadora del evento, José Gouveia.

Durante su intervención, Ghedira arrojó luz con los datos económicos del sector, aportando las últimas cifras actualizadas de producción y comercialización mundial de aceite de oliva, además de ofrecer las estimaciones futuras para la producción y exportación por parte de los Estados miembros del Consejo.

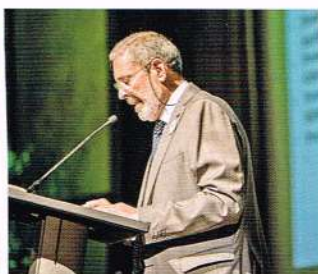
A continuación, en el segundo panel, la *Xylella fastidiosa* fue abordada por la doctora Maria Saponari, investigadora del Instituto para la Protección Sostenible de las Plantas, de Bari (Italia), quien presentó la evolución histórica de esta amenaza para olivar, su fisiología específica, así como el trabajo desarrollado en la lucha contra la enfermedad, cuyos resultados apuntan hacia la selección y utilización de variedades resistentes.

La presentación del proyecto "Consorzio Laudemio" fue explicado por su presidenta, Diana Frescobaldi, la última en intervenir en este primer bloque con su ponencia titulada "*Patrimonio olivícola, factor de valorización en el mercado global*". Se basó para ello en la historia de su familia, su patrimonio y la marca *Laudemio*, un activo estratégico para el grupo, que logra comercializar su AOVE con cotizaciones cinco veces superiores al precio medio de mercado. Actual-

mente, vende el 87% de su producción en botellas de 250 ml., y el restante 13% en botellas de 500 ml., teniendo como mercados principales el norteamericano y el asiático.

Casos prácticos

El segundo panel estuvo dedicado a las "Perspectivas del mercado" y se basó en la exposición de seis casos prácticos de marcas con fuerte presencia, tanto en Portugal como en el mundo. Así, participaron en este apartado João Roquette, con el caso *Esaporão*, marca de producción propia familiar, cuya estrategia de diferenciación se basa en el origen, sostenibilidad y calidad; Rita Vilaça que presentó el caso de *Gallo*, la segunda marca mundial, presente en mercados de todo el mundo y uno de los dos grandes operadores del mercado portugués; Otto Teixeira da Cruz, del grupo Sovena, quien expuso el caso de este grupo de dimensión multinacional, pero de capital familiar, "líder de mercado" en Portugal, España y EEUU, y cuyas exportaciones representan el 80% de las ventas; el productor de la marca de aceite de oliva tunecina *Triomphe de Tuccabor*, multipremiado a nivel global, Meher Ben Ismail, quien presentó la historia de la empresa, también familiar, y la evolución del negocio desde su origen, configurando un ejemplo de capacidad exportadora de AOVE de calidad y diferenciado, con marca propia, en un país considerado entre los grandes exportadores



El presidente de la Confederación de Agricultores de Portugal, Eduardo Oliveira e Sousa y el presidente de la Comisión Organizadora del evento, José Gouveia, durante sus discursos de inauguración de la cumbre.



Abdellatif Ghedira, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI), y la doctora italiana Maria Saponari participaron en el primer panel del congreso.



mundiales de aceite de oliva a granel; José Duarte, presidente de la cooperativa olivícola más grande de Portugal, Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos, quien enfatizó sobre los factores de competitividad que superaron para alcanzar su actual posición destacada entre los productores oleícolas en Portugal; y, finalmente, en representación de la Cooperativa de Olivicultores de Valpaços, Fernando Mourão Vieira describió las perspectivas de mercado de la Cooperativa, sus inversiones más recientes y su posicionamiento para el futuro.

Este segundo bloque se completó con una mesa redonda dedicada a las "Perspectivas de mercado", moderada por Mariana Matos, de Casa do Azeite de Portugal, y que contó con la participación de Mónica Ventosa, de la Asociación Portuguesa de Empresas de Distribución; con Rita Bassi, de Oliva Brasil; y con Teresa Pérez, de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español. Todas ellas debatieron la evolución del mercado global, la importancia de la calidad y la confianza del consumidor, así como la es-

trategia que el sector debe adoptar conjuntamente, con el fin de reforzar la posición del aceite de oliva en relación con otras grasas alimentarias.

Gastronomía y oleturismo

El primer día de la WOOS culminó con el panel "Aceite de oliva, patrones de consumo en gastronomía y turismo", en el que el chef portugués José Avillez -recientemente galardonado con el premio internacional "Grand Prix de l'Art de la Cuisine"- presentó el trabajo desarrollado en su grupo empresarial, que comprende once restaurantes, y habló

TODO EN AUTOMATIZACIÓN, CONTROL Y APLICACIONES

- Integración de sistemas de control automatizados
- Fabricación de armarios para centros de control y mando (CCM)
- Diseño y ejecución de instalaciones eléctricas en media y baja tensión
- Sistemas de alimentación ininterrumpida
- Estudios de eficiencia energética
- Análisis Termográficos de instalaciones
- Estudio de armónicos
- Telemando de instalaciones
- Instalación y puesta en marcha de instalaciones industriales
- Mantenimiento y servicio posventa de instalaciones

PL de Torreperogil
C/ Córdoba, 17
Torreperogil - Jaén (España)
Tel. (34) 953 776 914
tel@apsautomatismos.com
apsautomatismos.com



APS

Automatismos para Separación S.L.



Henrique Herculano, director técnico de CEPAAL y organizador de la World Olive Oil Summit.



Capoulas, Moedas y Hogan, durante el bloque temático dedicado a la PAC post 2020.



El profesor de la Universidad de Évora, José Oliveira Peça, durante su intervención en el VII Simposio de la Olivicultura.

de la importancia y la función que el aceite de oliva posee en su cocina.

Por su parte, el cocinero griego Vasilis Leonidou, chef ejecutivo del hotel cretense Kapsaliana Village Hotel -al que también recientemente le fue concedido el galardón "Best Executive Olive Oil Chef"-, describió el papel central que el aceite de oliva tiene en su trabajo y en el concepto del hotel, demostrando el valor económico que la pasión por el AOVE puede potenciar.

En cuanto al turismo, Constança Vieira de Andrade explicó el proyecto portugués del Museo del Aceite de Oliva, ya construido en Oliveira do Hospital.

La mesa redonda que puso fin a este panel fue moderada por Henrique Herculano, director técnico del Centro de Estudios y Promoción del Aceite de Alentejo (CEPAAL-Alentejo), e integrada por el periodista portugués Edgardo Pacheco, y los mencionados cocineros Avillez y Leonidou, así como Leopoldo Calhau, también de Portugal, además de Constança Andrade. Fue ampliamente debatida, entre otros asuntos, la pertinencia e importancia de la existencia de una "Carta de Aceites de Oliva" como elemento de calidad en la restauración.

La guinda de esta intensa primera jornada la puso la entrega de premios del Concurso Nacional de Aceites de Portugal.

Epicentro político europeo

El nudo gordiano de la World Olive Oil Summit tuvo lugar durante la segunda jornada, cuando la cumbre se convirtió en escenario de un intenso debate promovido por la Confederación de Agricultores de Portugal, centrado en la Política Agrícola Común (PAC) y que contó con la presencia de altos mandatarios como los comisarios europeos Phil Hogan y Carlos Moedas, el primer ministro luso, António Costa y el ministro de Agricultura portugués, Luis Capoulas Santos.

En este foro se discutió ampliamente la reforma de la Política Agrícola

Común y, en particular, los recortes de financiación propuestos por la Comisión Europea (CE) para varios Estados miembros, que podrían en algunos casos, ser complementados con arreglo a los presupuestos de cada país.

La preocupación lusa por este asunto fue transmitida por el primer ministro portugués al comisario europeo Phil Hogan, quien reafirmó que las negociaciones todavía están en curso, y que estas inquietudes serán tenidas en cuenta por la Comisión.

El comisario Moedas, por su parte, exaltó la importancia de la innovación en la Agricultura, y puso al sector olivícola portugués como ejemplo a seguir en este sentido.

Durante este panel tuvo lugar, asimismo, la presentación de la película conmemorativa de los 100 años del Ministerio de Agricultura portugués, a cargo del actual ministro Capoulas Santos.

Controvertido Panel Test

El último panel de la jornada trató el tema del análisis sensorial y contó con la intervención de apertura de Luis Mira, secretario general de la Confederación de Agricultores de Portugal; de Choukri Bayoud, presidente de la Oficina Nacional del Aceite de Túnez; y Fernando Burgaz, director general de la Industria Alimentaria de España, quienes presentaron sus respectivas estrategias nacionales.

A continuación el panel "Análisis Sensorial, limitación versus ventaja competitiva" contó con la participación de Juan Ramón Izquierdo, jefe del Panel de Cata del Ministerio de Agricultura de España; y Rafael Sánchez de Puerta, presidente del sector del Aceite de Cooperativas Agro-alimentarias de España.

Izquierdo presentó en líneas generales los procedimientos asociados al Panel Test, y, en defensa del sector y del consumidor, reafirmó la importancia de vigilar prácticas poco claras en la industria oleícola.

En la misma línea, Sánchez de

Puerta abogó por la importancia del Panel Test como instrumento de control de calidad, expresando, sin embargo, su preocupación por la inconsistencia de resultados, a veces verificada, entre diferentes paneles de cata, así como por la inseguridad jurídica generada para la gestión de un negocio.

El debate que siguió fue moderado por Francisco Pavão, de la Confederación de Agricultores de Portugal, e integró a Manuel Lima Ferreira, del Instituto de Vinos de Douro y Portol, y José María Penco, director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). En esta mesa fue discutido el paralelismo existente entre el análisis sensorial del vino y el aceite de oliva, y fueron comentadas las dos ponencias realizadas. En el foro, Penco presentó el Manifiesto Español en Defensa del Panel Test, un documento perfectamente integrado en la temática del debate.

VII Simposio de la Olivicultura

Paralelamente, el VIII Simposio Nacional de Olivicultura ofreció una amplia oferta de ponencias, mesas redondas y actividades sobre el sector olivarero que promovieron la discusión y la cooperación entre investigadores, técnicos, agricultores, estudiantes, exportadores, políticos y otros agentes del sector.

En esta ocasión, se abordaron áreas temáticas como Recursos genéticos; Ecofisiología y nutrición; Protección fitosanitaria; Tecnología y calidad de los productos del olivar; Subproductos y Economía; e Innovación. Cada sesión del Simposio comenzó con una conferencia impartida por un investigador, seguida de distintas sesiones de debate y un panel.

El Simposio fue organizado por la Asociación Portuguesa de Horticultura (APH), el Instituto Nacional de Investigación Agraria y Veterinaria (INIAV) y la Escuela Superior Agraria del Instituto Politécnico de Santarém (ESA/IPS), con apoyo del Centro Nacional de Exposiciones de Santarém. 🍋



Concurso Provincial de AOVEs de la Diputación de Córdoba



Frutado Verde

- **Premio:** *Parqueoliva Serie Oro*, de Almazaras de la Subbética (Carcabuey).
- **Accésit:** *Venta del Barón*, de Muela-Olives (Priego de Córdoba).
- **Finalistas:** Muela-Olives (Priego de Córdoba), Knolive Oils (Priego de Córdoba), Marín Serrano El Lagar (Carcabuey), Olivarrera Nuestra Señora de Guadalupe (Baena), S.C.A. Olivarrera La Purísima (Priego de Córdoba) y Almazaras de la Subbética (Carcabuey).

Frutado Maduro

- **Premio:** *Peña de Baena*, de Peña de Baena (Baena).
- **Accésit:** *Oleum Hispania*, de Molino Virgen de Fátima (Castro del Río).
- **Finalistas:** Aceites Bellido (Montilla), Agrodelpa (Santaella), Dafisa (La Carlota), Molino Virgen de Fátima (Castro del Río), Oleoduernas (Córdoba) y Peña de Baena (Baena).

Premios a los Mejores AOVEs "Sabor Granada"



Frutados Verdes Intensos

- **Premio:** *Omed Picual* de Venchipa, de Ventas de Huelma.

Frutados Verdes Medios

- **Premio:** *Chorraeo*, de S.C.A. San Francisco de Asís de Montefrío.

Frutados Verdes Maduros

- **Premio:** *Albojaira Selecto*, de Cooperativa San Sebastián, de Alfacar.

Producción ecológica

- **Premio:** *Maeva Picual*, de Torres Morente, S.A.U.

Producción integrada

- **Premio:** *Envero-Loxa*, de Cooperativa San Isidro, de Loja.

Distinción Especial al Mejor Envase

- **Premio:** *Conde de Benalúa Especial*, de San Sebastián S.C.A., de Benalúa de las Villas.

Premio Honorífico Oleícola

- Aceites Sierra Sur, de Pinos Puente.

Premio al Mejor AOVE de la Provincia de Málaga



Frutado Verde Intenso

- **Premio:** *Finca La Torre Selección Hojiblanca*, de Finca La Torre (Antequera).

Frutado Verde Medio

- **Premio:** *Hojiblanca Caminito del Rey*, de Bravoliva (Ardales).

Frutado Maduro

- **Premio:** *La Laguna de Fuente de Piedra Arberquina*, de El Labrador S.A.T. (Fuente de Piedra).

Mejor Aceite del Bajo Aragón



- **Primer Premio:** Sociedad Cooperativa del Campo San Isidro (Mazaleón).
- **Segundo Premio:** Almazara Molino Alfonso (Belchite).
- **Tercer Premio:** Almazara de Jaime (Belchite).

Agrocanarias



- **Mejor AOVE del Archipiélago:** *Teguerey Selección Coupage Arquequina/Hojiblanca/Picual*, elaborado por Luis Hernández Santana (Fuerteventura).
- **Medalla de Oro:** *El Esparragal Hojiblanca/Picual*, elaborado por Juan José Armas Juez (Fuerteventura).
- **Medalla de Plata:** *Teguerey Arquequina/Picual*, elaborado por Luis Hernández Santana (Fuerteventura).
- **Mejor Presentación:** *Tres Olivos Hacienda Jiménez*, de Bronce Mar Beach (Fuerteventura).
- **Mejor Aceite Ecológico:** *El Esparragal Hojiblanca/Picual*, elaborado por Juan José Armas Juez (Fuerteventura).



operativa Oliverera de Valdepeñas (Colival); *Almagre Picual*, de Petra Villaescusa Arreaza; *Olibeas Picual* y *Olibeas Selección Picual* y *Arbequina*, de la Cooperativa del Campo San Bartolomé de Olibeas; *Olionuba Picual*, de Almazara Siglo XXI; *Palacio de los Olivos Picual*, de Olivapalacios; y *Vieiru Ecológico DOP Gata-Hurdes*, de As Pontis-Agropecuaria Carrasco.

Premio Alimentos de España a los Mejores AOVES



Premio Especial: Almazaras de la Subbética, de Carcabuey (Córdoba).

Frutado Verde Amargo

• **Premio *ex aequo*:** Almazaras de la Subbética, de Carcabuey (Córdoba) y Aceites Finca La Torre, de Bobadilla (Málaga).

• **Finalista:** Muela-Olives, de Priego de Córdoba (Córdoba).

Frutado Verde Dulce

• **Premio:** Aceites Campoliva, de Pegalajar (Jaén).

• **Finalistas:** Aceites Oro Bailén Galgón 99, de Villanueva de la Reina (Jaén) y Monva, de Mancha Real (Jaén).

Frutado Maduro

• **Premio:** Casas de Hualdo, de El Carpio de Tajo (Toledo).

• **Finalistas:** Elaia, de Navalvillar de Pela (Badajoz) y Arbequisur S.C.A., de Oleoestepa (DOP Estepa), de Agudulce (Sevilla).

EcoTrama



Primer Premio:

• **Finca La Torre Hojiblanca**, de Aceites Finca La Torre, de Bobadilla (Málaga).

Mención Especial al Mejor frutado verde:

• **Finca La Torre Hojiblanca**, de Aceites Finca La Torre, de Bobadilla (Málaga).

Mención Especial al Mejor frutado maduro:

• **Camino de Anibal**, de Los Barbechos, de Albacete.

Ecotrama de Oro:

• **Alhema de Queiles**, de Hacienda De Queiles, de Monteagudo, Navarra.

• **Almaolivo Bio**, de Almazaras de la Subbética, de Carcabuey (Córdoba).

• **Almazara de Alcaraz**, de Agropecuaria Ecológica Sierra de Alcaraz, de Alcaraz, Albacete.

• **AOVE de cosecha temprana UnOlivo**, de Nuevos Espacios, de Alcalá la Real (Jaén).

• **As Pontis Organic**, de As Pontis-Agropecuaria Carrasco, de Eljas (Cáceres).

• **Auténtico** de Pago del Juncal, de S.C.A. San Juan (Jaén).

Premio Ciudad de Utiel



• **Primer Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra:** *Vegamar*, de Bodegas Vegamar, Calles (Valencia).

• **Segundo Premio de Aceite de Oliva Virgen Extra:** *Oro de Vinalopó*, de la Cooperativa San Cristóbal, La Cañada (Alicante) y *Masía El Altet High End*, de Masía El Altet, Ibi (Alicante).

• **Tercer Premio de Aceite de Oliva Virgen Extra:** *Masía El Altet High Quality*, de Masía El Altet, Ibi (Alicante) y *Un olivo por la paz*, de la Almazara Oli-Oli, Requena (Valencia).

• **Premio Especial al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico:** *Oro del Vinalopó*, de la Cooperativa San Cristóbal, La Cañada (Alicante).

Premios a la Calidad de la DOP Baena



Frutado Maduro

• **Medalla de Oro:** Sucesores de Hnos. López, de Luque.

• **Medalla de Plata:** S.C.A.O. San Isidro, de Castro del Río.

Frutado Verde no Amargo

• **Medalla de Oro:** Peña de Baena, de Baena.

• **Medalla de Plata:** S.C.A.O. Germán Baena, de Baena.

Frutados Verdes Amargos

• **Medalla de Oro:** Cortijo de Suerte Alta, de Albendín.

• **Medalla de Plata:** S.C.A.O. Ntra. Sra. de Guadalupe, de Baena.

Premios a los Mejores AOVES de la DOP Poniente de Granada



Frutado Verde Intenso

• **Primer Premio:** Aceites Algarinejo S.C.A.

• **Segundo Premio:** Almazara Casería de la Virgen.

Frutado Verde Medio

• **Primer Premio:** San Francisco de Asís S.C.A.

• **Segundo Premio:** Agraria Cerro Gordo S.C.A.



En el II Salón del Virgen Extra se celebraron más de 2500 catas individuales de los zumos premiados en el Concurso Internacional EVOOLEUM

La Feria de Montoro celebró una edición más tomando el pulso al sector oleícola

La XIX edición de la Feria del Olivo de Montoro (Córdoba), que reunió a más de un centenar de expositores procedentes del panorama nacional e internacional, se celebró del 16 al 19 de mayo con rachas de optimismo, según sus organizadores, por el alto grado de satisfacción del sector tras las lluvias acaecidas durante los últimos meses.

[TEXTO: Pandora Peñamil Peñafiel]

[Fotos: Consorcio Feria del Olivo de Montoro y Mercacei]

El acto de inauguración de la feria contó con la presencia, entre otras autoridades, de la presidenta de la Junta de Andalucía, Susana Díaz; Antonio Ruiz, presidente de la Diputación de Córdoba; y Ana María Romero, alcaldesa de Montoro y presidenta del Consorcio Feria del Olivo.

Durante la apertura, la alcaldesa de Montoro y presidenta del Consorcio organizador de la feria incidió en el carácter internacional de la misma y la repercusión nacional e internacional que posee este evento. "Montoro se ha convertido en la capital del aceite de oliva a nivel nacional e internacional. Somos pueblos oliveros, somos hijos del olivo todos

los andaluces y apostamos por el desarrollo de nuestra tierra, de nuestros pueblos. Es importante la rentabilidad del cultivo y un precio digno del aceite", comentó Romero.

Análisis de costes

Inauguradas por Ana María Romero, el primer módulo de las Jornadas Técnicas de la Feria del Olivo de Montoro contó con una numerosa y relevante representación de investigadores, agricultores y productores del sector del olivar, según los organizadores.

La ponencia "Los costes de cultivo en sistemas tradicionales vs alta densidad", a cargo del director de AEMO, José María Penco, abrió un encuentro que continuó con

otras intervenciones de representantes del Ifapa y la Universidad de Córdoba.

Por la tarde, tomó el relevo el proyecto *Innolivar*, una iniciativa respaldada por la Administración, la Universidad de Córdoba y la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, cuyos cimientos se basan en el estudio, análisis y desarrollo de estrategias de I+D adaptadas a la demanda del sector empresarial, centrándose en el avance de prototipos que mejoren la tecnificación y rentabilidad económica del olivar.

Autorregulación: por una estabilidad de precios

La segunda y más esperada de las Jornadas Técnicas de la Feria del





En el II Salón del Virgen Extra se celebraron más de 2500 catas individuales de los zumos premiados en el Concurso Internacional EVOOLEUM

La Feria de Montoro celebró una edición más tomando el pulso al sector oleícola

La XIX edición de la Feria del Olivo de Montoro (Córdoba), que reunió a más de un centenar de expositores procedentes del panorama nacional e internacional, se celebró del 16 al 19 de mayo con rachas de optimismo, según sus organizadores, por el alto grado de satisfacción del sector tras las lluvias acaecidas durante los últimos meses.

[TEXTO: Pandora Peñamil Peñafiel]

[Fotos: Consorcio Feria del Olivo de Montoro y Mercacei]

El acto de inauguración de la feria contó con la presencia, entre otras autoridades, de la presidenta de la Junta de Andalucía, Susana Díaz; Antonio Ruiz, presidente de la Diputación de Córdoba; y Ana María Romero, alcaldesa de Montoro y presidenta del Consorcio Feria del Olivo.

Durante la apertura, la alcaldesa de Montoro y presidenta del Consorcio organizador de la feria incidió en el carácter internacional de la misma y la repercusión nacional e internacional que posee este evento. "Montoro se ha convertido en la capital del aceite de oliva a nivel nacional e internacional. Somos pueblos oliveros, somos hijos del olivo todos

los andaluces y apostamos por el desarrollo de nuestra tierra, de nuestros pueblos. Es importante la rentabilidad del cultivo y un precio digno del aceite", comentó Romero.

Análisis de costes

Inauguradas por Ana María Romero, el primer módulo de las Jornadas Técnicas de la Feria del Olivo de Montoro contó con una numerosa y relevante representación de investigadores, agricultores y productores del sector del olivar, según los organizadores.

La ponencia "Los costes de cultivo en sistemas tradicionales vs alta densidad", a cargo del director de AEMO, José María Penco, abrió un encuentro que continuó con

otras intervenciones de representantes del Ifapa y la Universidad de Córdoba.

Por la tarde, tomó el relevo el proyecto *Innolivar*, una iniciativa respaldada por la Administración, la Universidad de Córdoba y la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, cuyos cimientos se basan en el estudio, análisis y desarrollo de estrategias de I+D adaptadas a la demanda del sector empresarial, centrándose en el avance de prototipos que mejoren la tecnificación y rentabilidad económica del olivar.

Autorregulación: por una estabilidad de precios

La segunda y más esperada de las Jornadas Técnicas de la Feria del





El primer módulo de las Jornadas Técnicas contó con la participación de José María Penco, director de AEMO; Javier Hidalgo, Victorino Vega y Raúl de la Rosa, técnicos especialistas del Ifapa Alameda del Obispo.

Olivo, centrada en *"La autorregulación del sector oleícola: por unos precios estables y dignos"*, fue moderada por Álvaro González Coloma, gerente del Patrimonio Comunal Olivarero. En ella dieron su visión cada una de las partes del sector. Desde el sector productor, representantes de UPA, COAG, ASAJA y la Asociación Española de DOPs coincidieron en apoyar el establecimiento de un mecanismo de regulación de los precios para que sean dignos para el agricultor y ra-

zonables para el consumidor. Sólo el secretario de la Asociación Española de DOPs, José Manuel Bajo Prados, matizó la propuesta argumentando que podría ser una solución a corto plazo, pero consideró que el horizonte habría que ponerlo en la generación de la demanda.

Por parte del sector transformador, los representantes de Cooperativas Agro-alimentarias, Infaoliva, Acora e Interóleo Picual Jaén abordaron los pasos a seguir para llegar a la consensuada autorregula-

ción de precios. Siguiendo la normativa de la UE, podría llevarse a cabo a través del mecanismo previsto a nivel europeo conocido como almacenamiento privado, pero para ello se tendría que actualizar el precio establecido por la UE -actualmente muy bajo- para poder activarse. Otra opción también reconocida por la UE contempla que una organización formada únicamente por productores de aceite de oliva sea la que articule una autorregulación de precios.


padillo®

EL COMPROMISO
DE LA EXPERIENCIA





Los directivos de Oleoestepa, Dcoop, Deoleo y Sovena protagonizaron el segundo módulo de las Jornadas Técnicas.



Representantes de Cooperativas Agro-alimentarias, Infaoliva, Acora e Interóleo Picual Jaén.



Extenda organizó el XII Encuentro de la Industria Auxiliar del Olivar en Montoro, en el que participaron operadores internacionales de Marruecos, Argelia, Perú e Irán.



El último módulo giró en torno a la internacionalización e investigación en el sector, el sistema de referencia y armonización de Paneles de Cata de AOVE en Andalucía y el sistema de análisis vascular.

Sobre esta última opción, cuando llegó el turno de la visión del sector comercializador -representado por los directivos de Oleoestepa, Dcoop, Deoleo y Sovena-, Rafael Sánchez de Puerta (Dcoop) puso de manifiesto que la Interprofesional del Aceite de Oliva de España ya había barajado esta iniciativa y había rechazado llevarla a cabo, debido a la oposición del sector envasador. Los directivos incidieron en la generación de la demanda y en la mejora de la calidad del AOVE para atajar la situación. Por último, desde la Administración, el viceconsejero de Agricultura de la Junta de Andalucía, Ricardo Domínguez, anunció una línea de ayudas con un presupuesto de 1,7 millones de euros para auspiciar la creación de instrumentos eficaces de organización y vertebración del sector, cuya activación -según expuso- está a la espera de que el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente regule su reconocimiento.

I+D+i, una necesidad en el sector

El tercer y último módulo de las Jornadas giró en torno a la temática "Internacionalización e investigación

en el sector del olivar y el aceite de oliva". En ella, Alberto Corrales García, técnico del Centro Andaluz de Emprendimiento (CADE) de Montoro y Christian Gross Guille (Extenda), abordaron los primeros pasos para internacionalizar una pyme. A continuación, la ponencia "Sistema de referencia y armonización de Paneles de Cata de AOVE de Andalucía", de la mano de Interpanel, presentó este proyecto innovador que pretende servir de referencia de armonización de paneles de cata de aceite de oliva virgen de Andalucía.

El colofón final del programa lo puso por la ponencia "Sistema de análisis vascular", presentada por María Dolores Peña Bellido y Juana Nieto Carricondo, del Laboratorio Olivarum (Fundación Caja Rural de Jaén); así como Emilia Fernández Ondoño, investigadora de la Universidad de Granada. Se expuso el sistema de análisis vascular integrado en olivicultura que está desarrollando el grupo operativo, liderado por la Fundación Caja Rural de Jaén, del que forman parte también la Universidad de Granada, Cortijo Guadiana, la almazara Cortijo La Loma y la Asociación Técnica de Producción Integrada de Olivar (ATPIOlivar).

Encuentro internacional

Asimismo y por primera vez en el marco de esta feria, Extenda-Agencia Andaluza de Promoción Exterior de la Junta de Andalucía organizó el XII Encuentro de la Industria Auxiliar del Olivar en Montoro, con el que se pretendía dar a conocer a una selección de compradores y prescriptores internacionales la región andaluza y su oferta exportable en cuanto a productos y servicios de la industria auxiliar del olivar, además de identificar oportunidades de negocios en los mercados seleccionados. En el Encuentro participaron operadores internacionales de Marruecos, Argelia, Perú e Irán, que presentaron oportunidades de negocio a las empresas andaluzas del sector.

Fomento del consumo de AOVE

En el marco de la Feria, el distintivo de calidad del AOVE "Jaén Selección" -promovido por la Diputación Provincial de Jaén desde 2006- ganó el I Premio GEA-AEMO al Fomento del Consumo de Aceite de Oliva en el Mundo. Por su parte, José Humanes Guillén recibió el Reconocimiento a la Trayectoria Profesional.



La Diputación de Jaén y José Humanes se alzaron con los galardones GEA-AEMO, otorgados por primera vez en la Feria del Olivo de Montoro.



Foto de familia de los galardonados con el Premio "Pedro León Mellado".

I+D+i, inteligencia artificial y soluciones tecnológicas

IMS

La empresa ubetense IMS Pesaje obtuvo el Premio *ex aequo* a la Innovación en esta feria gracias a su sistema de Resonancia Magnética Nuclear (RMN), un sistema fundamentado en una inteligencia artificial que programa los autómatas presentes en todas las almazaras y analiza una por una todas las aceitunas aportadas por el productor.

www.imspesaje.es



Padillo

El proyecto conjunto de Padillo y FOSS "Oleoptic" se alzó con el Premio *ex aequo* a la Innovación por su solución tecnológica capaz de determinar a tiempo real y mediante tecnología NIR el rendimiento graso y la humedad de la masa de aceituna.

www.padillo.com



El sello de calidad creado por la Diputación jiennense con el objetivo de englobar a los mejores AOVEs de Jaén de cada cosecha ha sido el primero en recibir este premio, que fue recogido por el presidente de la Administración provincial, Francisco Reyes, de manos del presidente de GEA Iberia, Álvaro Martínez, y la presidenta de AEMO, Ana María Romero, en la gala celebrada el pasado 17 de mayo en el Teatro Miguel Romero Esteo de Montoro.

En su intervención, Reyes remarcó que Jaén Selección no sólo ha contribuido a "ser la principal carta de presentación del virgen extra de calidad jiennense y a fomentar su consumo, sino que también ha sido un incentivo para que el sector oleícola apueste por la obtención de un aceite de máxima calidad".

Uno de los momentos más emotivos del acto -conducido por Ezequiel Martínez, periodista y presentador durante muchos años del programa "Tierra y Mar" de Canal Sur TV- fue la entrega del galardón al ingeniero agrónomo José Humanes, concedido por "su vital contribución a la nueva olivicultura, de la que es considerado el padre". Humanes, que se mostró muy agradecido, quiso dedicar el reconocimiento a sus familiares y compañeros. "Quiero dedicar este galardón a mis padres, que apostaron por mí desde el principio, y a la gente que me ha acompañado a lo largo de mi vida profesional", afirmó en su intervención.

Clausura y reconocimientos

En el acto de clausura, por su parte, se procedió a la entrega de



premios de los concursos organizados por el Consorcio. El Salón de Actos de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero acogió la entrega de los galardones que se conceden con motivo de la Feria del Olivo, entre ellos el X Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra "Pedro León Mellado" y el XVI Concurso de Innovación y Transferencia Tecnológica.

Dentro de los premios a la calidad del AOVE, en la categoría de Frutado Maduro el galardón fue otorgado a *Molino del Genil Premium Arbequina*, de Molino del Genil, S.L., de Écija (Sevilla). El segundo premio recayó en *Henri Mor Reserva Privada Arbequina*, de Henri Mor, S.L., de Juncosa (Lleida); mientras que *Oleoestepa*, de Cooperativa Olivarera de Casariche (Sevilla), se alzó con el tercer puesto.

En cuanto a la categoría Frutado Verde, *Puerta de las Villas*, de la S.C.A. San Vicente de Mogón, de Villacarrillo (Jaén) se hizo con el primer premio. El segundo fue concedido a *Venta del Barón*, de Muela Olives, S.L., de Priego de Córdoba; y el tercer premio recayó en *Parque-oliva Serie Oro*, de Almazaras de la Subbética, de Carcabuey. Asimismo, el Premio Especial al Mejor AOVE de la DOP Montoro-Adamuz lo reci-

bió *Pago de las Monjas*, de Aceites Prieto Reina, S.L.

Con respecto al Premio a la Innovación, en esta edición se saldó con un doble ganador *ex aequo*. El galardón recayó, por una parte, en la empresa IMS Pesaje, por el diseño de un sistema de determinación del rendimiento graso de aceitunas enteras en el patio de almazaras; y, por otra parte, en el proyecto con-

junto de Padillo y FOSS denominado "Oleoptic", una solución tecnológica capaz de determinar a tiempo real y mediante tecnología NIR el rendimiento graso y la humedad de la masa de aceituna. Una herramienta potencial, puesto que con la determinación de estas variables se podrán regular automáticamente y a medida las diferentes máquinas y flujos para optimizar el proceso.

Mercacei, la revista de la feria

Como no podía ser de otra forma, el Grupo Editorial Mercacei acudió a Montoro con sus publicaciones, líderes en el sector. A través de su stand y con presencia en numerosos puntos de la feria, las publicaciones del Grupo se distribuyeron masivamente durante los cuatro días.



II Salón del Virgen Extra

Uno de los espacios más transitados de la feria fue el II Salón del Virgen Extra que pudo ser visitado durante los cuatro días de duración del evento. Respaldo por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y la Diputación de Córdoba, este espacio celebró este año su segunda edición tras el éxito cosechado en 2016.

Así, más de 3.000 visitantes asistieron a este Salón, en el que pudieron disfrutar del aroma y propiedades de los mejo-

res AOVEs del mundo avalados por el Concurso Internacional EVOOLEUM Awards e incluidos en la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils*.

También tuvieron presencia los AOVEs finalistas de los Premios Feria del Olivo 2018, aceites de las diferentes DOPs andaluzas y los finalistas de los Premios Diputación de Córdoba. En total, la organización aseguró que durante los cuatro días de la feria se celebraron más de 2.500 catas individuales.



Susana Díaz, presidenta de la Junta de Andalucía, visitó el II Salón del Virgen Extra, que estuvo protagonizado por los AOVEs que conforman el TOP100 del Concurso y de la Guía EVOOLEUM.



Premios AEMO 2018

Como es tradición, la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) entregó en Montoro sus premios anuales, en los cuales Aceites Prieto Reina, S.L. se alzó con el Premio a la Mejor Almazara de España, mientras que Consoli Molero, jefa de producción y gerente de la Cooperativa Olivarrera de Valdepeñas (Colival), fue reconocida como la Mejor Maestra de Molino del año, un galardón que por primera vez recae en una mujer.

Así, el jurado del premio AEMO, patrocinado por Caja Rural de Jaén, decidió otorgar el galardón a Aceites Prieto Reina, S.L., de Montoro (Córdoba) -cuyo aceite se comercializa bajo la marca *Pago Las Monjas*- por haber "irrupido en el Olimpo de la calidad en sólo dos años, fundamentando su particular "secreto" en una cuidada selección de la materia prima: aceitunas serranas de la variedad nevadillo recolectadas por parajes y en un óptimo estado de maduración". Los miembros del jurado destacaron asimismo su "escrupuloso proceso de valoración organoléptica y la separación cuidada de sus partidas, lo que culmina en un zumo de aceituna excepcional".

Con respecto al accésit de este mismo galardón, concedido a Luque Ecológico, S.L., de Castro del Río (Córdoba) -cuyo aceite se comercializa bajo la marca *Luque Ecológico*-, el jurado ha considerado la gestión integral de la calidad que esta empresa familiar lleva por bandera. "Con una gestión joven, profesional y moderna, la almazara se basa en la cuidadosa recepción y clasificación del fruto en el patio, la pulcritud y la limpieza en todos los puntos del proceso y un manejo óptimo de tiempos y temperaturas con el obsesivo fin de no alterar en lo más mínimo el zumo que llega del campo", ha subrayado.

Sobre el reconocimiento especial a la Mejor Maestra de Molino, otorgado a Consoli Molero, de la Cooperativa Olivarrera de Valdepeñas (Colival) -cuyo aceite se comercializa bajo la marca *Valdenvero*-, el jurado afirmó que "de forma absolutamente mereci-



da y por primera vez en su historia este galardón reconoce a una mujer".

"Consoli maneja la almazara de su cooperativa de una forma ejemplar. Desde su puesto de gerente ha sabido incentivar y convencer a sus socios del momento óptimo de recolección para que el fruto arribe al molino en perfectas condiciones de maduración; pero, una vez allí, se enfunda el mono de maestra y capitanea personalmente el procesado de la aceituna como sólo ella sabe hacerlo. El esmero, la pulcritud y la absoluta limpieza en todos los puntos del proceso, unido al profundísimo conocimiento técnico de las variables de la molturación, forman un cóctel mágico, una tormenta perfecta que hace que sus aceites fluyan con unas cualidades organolépticas

excepcionales y con unos contenidos saludables inigualables".

El XII Premio AEMO al Mejor Olivo Monumental de España fue concedido al Olivo Sinfo, un árbol de variedad farga injertada en acebuche que vegeta en el municipio castellonense de Traiguera. Posee un tronco excepcional de 10,2 metros de perímetro y, según el jurado, presenta una estampa única que parece desafiar a la eternidad.

El jurado de expertos de este galardón valoró "tanto la probada longevidad del ejemplar, certificada por su interminable perímetro de tronco, como su espectacular estampa que emerge de la tierra con una peana única por su tamaño y robustez, un tronco sólido y evocador que dibuja formas imposibles, y una parte aérea



Consoli Molero, jefa de producción y gerente de Colival, Premio AEMO a la Mejor Maestra de Molino.



Aceites Prieto Reina, Premio a la Mejor Almazara de España.



Luque Ecológico, Accésit a la Mejor Almazara de España.



Cristóbal Lovera recogió el Primer Premio AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo para apadrinaunolivo.org.



Colival, Segundo Premio AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo.



“Liber Olivarum, El Libro de los Olivos”, Tercer Premio AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo.



Primer Premio Extraordinario a la candidatura presentada por la investigadora Angjelina Belaj, responsable de la Colección Mundial de Variedades de Olivo del Ifapa Alameda del Obispo.



Olive Sinfo, Premio al Mejor Olivo Monumental de España.



majestuosa, sana y capaz de producir buenas cosechas siglo tras siglo”.

En cuanto al XVI Concurso Nacional AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo y, debido al “altísimo nivel” de las 12 candidaturas recibidas, el jurado del premio, patrocinado por la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva (Oriva), decidió otorgar de forma excepcional un Primer Premio Extraordinario a la candidatura presentada por la investigadora Angjelina Belaj, responsable de la Colección Mundial de Variedades de Olivo del Ifapa Alameda del Obispo. El jurado valoró la dimensión y trascendencia de este proyecto destinado a preservar la herencia genética de las variedades de olivo. Además, consideró el alto grado de excelencia del proyecto como trabajo científico y su finalidad: asegurar

el futuro de las más de 900 variedades de 28 países con las que cuenta actualmente este banco de germoplasma, el más grande del mundo.

Por otro lado, presentado por José Alfredo Martín Piñas, el Primer Premio AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo 2018, fue otorgado a apadrinaunolivo.org, una iniciativa que quiere recuperar el olivar abandonado del municipio de Oliete, en Teruel, y que, desde su puesta en marcha, ha recuperado ya 7.200 olivos de la localidad. El jurado destacó el carácter emocional y el romanticismo de la iniciativa que, de una forma altruista, está haciendo resurgir el olivar con todo lo que ello conlleva: reactivación de la actividad económica y el empleo en la comarca. El proyecto cuenta ya con más de 2.000 padrinos y

ha recibido la visita de más de 3.000 personas en los últimos tres años. La iniciativa sigue abierta para intentar recuperar, mediante apadrinamiento, hasta 100.000 olivos que actualmente se encuentran abandonados.

El segundo premio, concedido a Colival (Valdepeñas, Ciudad Real) fue presentado por la gerente de la cooperativa, Consoli Molero, y de él el jurado resaltó el conjunto de acciones y eventos que la entidad organiza a lo largo de todo el año como la celebración de la I Feria del Primer Aceite de Valdepeñas, las catas dirigidas, las visitas a la almazara, la política de puertas abiertas, la publicación de material gráfico de alta calidad con tebeos ilustrativos para los niños o la confección de un kit de cata perfectamente estructurado y con alto carácter didáctico.

Por último, para otorgar el tercer galardón a la obra de Arturo Esteve, “Liber Olivarum, El Libro de los Olivos”, el jurado puso en valor su contenido, un recorrido por el camino del olivo a través de géneros tan variados como la historia, la literatura, la mitología, los textos religiosos, la medicina y la gastronomía; así como su complementación con una recopilación de imágenes, dibujos y fotografías, muchas de ellas originarias del propio autor.