

la cita mundial con el aceite

expoliva 2011

jaén
11-14
mayo



Plano de los stands
Programa Simposio
Expositores y Novedades
Mercado del aceite
Actividades de la Feria
Los datos de Expoliva 2009



Los primeros financiando tus operaciones agrarias



CAJA RURAL
JAÉN

www.ruralja.com

Más de 145 oficinas a su servicio



la gran cita mundial del aceite de oliva

jaén, 11 al 14 de mayo de 2011

La XV edición de la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, Expoliva, convierte a la capital jienense en el epicentro mundial del sector aceitero, reuniendo a más de 330 expositores de los cinco continentes. Expoliva 2011 se convierte en un perfecto catalizador de la situación actual de crisis que vive el sector tras varias campañas en las que los precios en origen no se han movido del entorno de los 2 euros/kilo para el caldo virgen extra, cifra muy por debajo de los umbrales de la rentabilidad para muchas zonas productoras, que ha llevado a los olivereros a echarse a la calle en los últimos meses mientras la UE sigue negando el almacenamiento privado.

La muestra aceitera es también el escaparate perfecto para debatir sobre los retos futuros más inmediatos del cultivo



la gran cita de los negocios abre sus puertas del 11 al 14 de mayo en Jaén

Las cifras provisionales de la organización a dos semanas de su apertura hablan de la presencia de 333 expositores de 6 países distintos, 13 comunidades autónomas y 32 provincias españolas. Cifras que aumentan respecto a la edición de 2009 y que convierten a la capital jienense en el centro mundial del aceite de oliva durante los 4 días que dura la muestra. La cruz de estos datos la constituye la actual situación de crisis de precios en origen que desde hace tres campañas registra el aceite, unos 2 euros/kilo para el virgen extra.



Todos los sectores relacionados con el sector olivarero y aceitero (maquinaria, comercialización, envasado, producción, industria e investigación) estarán presentes en la XV edición de la Expoliva, que del 11 al 14 de mayo llenará los pabellones del Recinto de Ferias y Congresos de la capital jienense.

Los datos hablan por sí solos sobre una nueva edición de la muestra: 333 expositores (246 directos y 87 indirectos), la totalidad del espacio de Ifeja ocupado (31.000 metros cuadrados, firmas de 6 países distintos y expositores de 13 comunidades autónomas y 32 provincias de nuestro país. Uno de los datos que avalan el éxito de esta feria, que se viene desarrollando desde 1.983, es que casi el 80 % de los expositores repiten de una edición a otra.

Pese a la coyuntura de crisis económica que vivimos, con la presencia en Expoliva 2011 parece como si el sector aceitero quisiera plantar cara a su particular vía crucis, reflejado en las recientes manifestaciones desarrolladas en marzo y abril en Jaén, Córdoba y Toledo, donde miles de olivareros se echaron a la calle en demanda de unos



Imágenes de la pasada edición de Expoliva en 2009, a cuya inauguración acudió el presidente de la Junta, José Antonio Grinán, y la consejera de Agricultura, Clara Aguilera. /ag

precios más justos para el aceite de oliva y solicitando de la Unión Europea la activación del almacenamiento privado de aceite para tratar de cambiar los actuales precios del aceite en origen.

(Pasa a la pag. siguiente)



(Viene de la pag. anterior)

Novedades

En esta edición, y a pesar de la coyuntura económica, Ifeja no ha dejado pasar la oportunidad de seguir mejorando y sumando novedades que den mayor realce a Expoliva. Así, además de la celebración del Simposium Científico Técnico, la entrega de premios de Expoliva o el Salón del Aceite de Oliva Virgen Extra, Ferias Jaén ha introducido otras actividades para potenciar el papel de la feria como punto de encuentro para los negocios relacionados con el sector oleícola.

Una de las acciones destacadas este año son las misiones comerciales inversas que organiza la Cámara de Comercio e Industria de Jaén y la Diputación provincial, y que pondrán en contacto entre 30 y 35 importadores de aceite de oliva de empresas europeas con unas 20 empresas jiennenses productoras de «oro líquido». La idea es realizar una serie de encuentros a lo largo de la semana de Expoliva para que las cooperativas de la provincia puedan enseñar las excelencias de sus productos a posibles compradores de países como

pese a la crisis, la feria se reinventa



Las misiones comerciales inversas que organizarán la Cámara de Comercio y la Diputación de Jaén pondrán en contacto 35 importadores de aceite europeos con aceiteros jiennenses

Ucrania, Rusia, Suecia, Alemania, Polonia, Noruega, Finlandia, Dinamarca, Bélgica, Holanda, Suiza, Austria, República Checa o Hungría.

Para ello, la organización ha previsto que algunos empresarios jiennenses enseñen a sus invitados extranjeros cómo funciona una almazara, por lo que se han planeado visitas a una veintena de cooperativas de la provincia.

También, los importadores podrán hacerse una idea muy precisa de todo el proceso de producción, desde la recogida de la aceituna, transporte, recepción, limpieza, molienda, centrifugación, decantado, almacenamiento y envasado a través de un paseo por los distintos expositores de la feria, representativos de cada una de las fases del proceso, desde la trituration de las aceitunas hasta su transformación en aceite de oliva de la mejor calidad.



Qué es la Expoliva

La feria se celebra desde 1983 y está consolidada como la más importante del sector a nivel mundial. Expoliva constituye para los expositores, compradores y visitantes una única y esencial oportunidad para cumplir sus objetivos. En la última edición (2009) hubo más de 300 expositores, llegados de todos los rincones de España. Además, Expoliva 2009, reafirmó su carácter internacional con la presencia de un gran número de expositores de Europa y el norte de África. Países tales como Portugal, Italia, Alemania, Francia, Marruecos, Túnez, China o Argentina tuvieron una amplia representación, superando en cada edición los anteriores resultados.



Dieta mediterránea

Por otro lado, otra de las áreas que se potencian en esta edición es la gastronómica. Como se sabe, la Dieta Mediterránea acaba de ser declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en la que el aceite de oliva es uno de sus pilares fundamentales. De modo que Expoliva, a parte de celebrar unas jornadas gastronómicas con el aceite de oliva virgen extra como absoluto protagonista, ha preparado una iniciativa denominada Sabores de Jaén,

(Pasa a la pag. siguiente)

(Viene de la pag. anterior)

con la colaboración de la Cámara de Comercio de Jaén, la Cámara de Comercio de Linares y Andujar, la Diputación Provincial y la Caja Rural. La idea es promocionar la riqueza agroalimentaria de la provincia de Jaén para mejorar su competitividad y posicionamiento en el mercado. Una selección de productos de la mejor calidad se mostrará en un espacio reservado para ello, dentro de Expoliva. Allí, los visitantes podrán degustar las viandas y bebidas, y adquirir las que les gusten. Asimismo, habrá un espacio dedicado a poner en contacto a posibles distribuidores con los proveedores para conseguir que estos productos lleguen cada vez a un público más amplio. Hay que resaltar la importancia de este tipo de proyectos ya que el sector agroalimentario es, en términos económicos y de generación de empleo, el más importante de la provincia jiennense.

Por último, dentro del objetivo de Ferias Jaén de potenciar las relaciones comerciales entre las empresas presentes en la decimoquinta edición de la Feria Internacional del Olivar se encuentra una nueva herramienta informática que se pondrá en marcha en Expoliva 2011. Se trata de una «agenda de citas previas» en la que cualquier persona que esté interesada en contactar con una determinada firma podrá hacerlo a través de la página web oficial de la feria (www.expoliva.com).

Allí, habrá un listado de expositores ordenados por nombre y por actividad, al que se podrá pinchar para acceder a información más detallada sobre sus productos y servicios, así como sus datos de contacto. Además, habrá un enlace a un formulario donde se podrá solicitar una cita con la empresa expositora.



En la edición de 2009 se presentó la candidatura de la dieta mediterránea ante la Unesco, concedida el año pasado. /ag



Acto de inauguración del Simposio de la edición de Expoliva 2009. /ag

EL SIMPOSIUM CIENTÍFICO RECIBE EL MAYOR NÚMERO DE COMUNICACIONES DE SUS QUINCE EDICIONES

El Simposio ha recibido un total de 166 trabajos en torno al olivar y al aceite de olivar, de organismos y centros de investigación, tanto de ámbito nacional como internacional.

La importancia de Expoliva como principal feria del mundo del olivar a nivel mundial queda patente en el gran interés mostrado por la comunidad científica en dar a conocer sus avances en el Simposium Científico-Técnico de Expoliva, siendo en este año cuando se ha recibido el mayor número de comunicaciones de las quince ediciones.

Así, para la presente edición se ha recibido un total de 166 trabajos en torno al olivar y al aceite de olivar, de organismos y centros de investigación, tanto de ámbito nacional como internacional. Las ponencias y comunicaciones se expondrán del 11 al 13 de mayo, en horario de mañana y de tarde. Los principales asuntos de interés se han centrado en los foros de olivar y medio ambiente y de tecnología, industria y calidad, seguido de cerca por los de alimentación y salud y el económico y social.

En cuanto a las comunicaciones recibidas para el Simposium Científico-Técnico de Expoliva 2011, han sido 48, en el Foro del Olivar y Medio Ambiente y 50, en el Foro de la Industria, Tecnología y Calidad Oleícola. En el Foro Económico y Social son 25 las comunicaciones presentadas; en relación al Foro de la Alimentación y la

Salud, 31 trabajos y, por último, el Foro de la Cultura del Aceite de Oliva ha recibido 12. En total, 166 comunicaciones que el comité de selección deberá ahora estudiar para elegir aquellas que serán presentadas de forma oral durante los cuatro días que dura Expoliva. El resto, serán expuestas a través de paneles. Asimismo, todas las ponencias admitidas al congreso internacional



formarán parte de las Actas del XV Simposium Científico-Técnico de Expoliva 2011 para su posterior publicación.

Asimismo, la organización invitará, en cada uno de los foros, a aquellas entidades o instituciones que sean punteras en temas de actualidad sobre el olivar, como la reforma de la PAC, la competitividad y rentabilidad de las explotaciones agrarias, el estudio de la cadena de valor o la Dieta Mediterránea, entre otros asuntos. También se invitará a representantes de los distintos museos de aceite de oliva de España a que estén presentes en el foro de la Cultura.

(Pasa a la pag. siguiente)

PROGRAMA DEL XV SIMPOSIUM CIENTÍFICO TÉCNICO EXPOLIVA 2011 AVANCE DEL PROGRAMA



* Foro de la Industria Oleícola, Tecnología y Calidad

Miércoles, 11 de mayo. Tarde

17,00 h. Entrega de documentación a los participantes. Sesión de apertura del Foro. Directora General de Industrias y Calidad Agroalimentaria.

17,10 h. Primera Ponencia

Fiabilidad de los paneles de cata de aceite de oliva virgen en el contexto de la norma ISO 17025. Agustí Romero Aroca. IRTA Centro Mas Bové. Tarragona.

17,30 h. Segunda Ponencia

Implantación del nuevo Reglamento 61/2011 sobre determinación de parámetros diferenciadores de los aceites de oliva. Wenceslao Moreda Martino. CSIC Instituto de la Grasa. Sevilla

18,00 h. Tercera Ponencia

Aceites singulares a la vanguardia de la calidad. Marino Uceda Ojeda. Universidad de Jaén

18,30 h. Efectos de las condiciones de extracción en las características químicas y sensoriales.

Ramón Aparicio López. CSIC Instituto de la Grasa. Sevilla

19,00 h. Elaboración de aceites de calidad singular. Gabriel Beltrán Maza. IFAPA Centro Venta del Llano. Jaén

19,30 h. Avances y estudio comparativo en las técnicas de elaboración y almacenamiento de aceite de oliva. D. Antonio Jiménez Márquez. IFAPA Centro Venta del Llano. Jaén

20,00 h. Debate y Coloquio. Finalización del Foro. Visita de las Comunicaciones en Panel.

* Foro de la Alimentación, Salud y la Cultura del Aceite de Oliva

Miércoles, 11 de mayo. Mañana

El Aceite de Oliva, la esencia de la Dieta Mediterránea

9,00 h. Entrega de documentación a los participantes
9,30 h. Sesión de apertura del Foro. Josefa Ruiz Fernández, Secretaria general de salud pública y Participación de la Consejería de Salud. Junta de Andalucía.

10,00 h. Primera Ponencia

Cristina Clemente Martínez, Subdirectora General de Planificación y Control Alimentarios Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios del MARM.

10,30 h. Segunda Ponencia

Componentes bioactivos de la dieta y su valor en la prevención de enfermedades. José Juan Gaforio.

Departamento de Ciencias de la Salud. Universidad de Jaén

11,00 h. Tercera Ponencia

El papel del Aceite de Oliva en el Patrón Alimentario Mediterráneo. Emilio Martínez de Vitoria Muñoz, Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos. Universidad de Granada.

11,30 h. Cuarta Ponencia

Efecto de la Dieta Mediterránea sobre la Reducción del Riesgo de Depresión. Almudena Sánchez Villegas, Departamento de Ciencias Clínicas. Universidad de las Palmas de Gran Canaria

12,00 h. Quinta Ponencia

José Lopez-Miranda, Unidad de Lípidos. Hospital Universitario Reina Sofía

12,30 h. Sexta Ponencia

Efectos Nutrigenómicos de los Polifenoles del Aceite de Oliva Virgen en el contexto de la Dieta Mediterránea. M^a Isabel Covas Planeéis, Instituto Municipal de Investigación Médica (IMIM). Hospital del Mar. Barcelona

13,00 h. Séptima Ponencia

14,00 h. Debate y Coloquio.

* Foro Económico y Social

Jueves, 12 de mayo – Mañana

9,00 h. Entrega de documentación a los participantes.

9,30 h. Sesión de apertura del Foro.

Interviene y Modera: Manuel Parras Rosa, Rector de la Universidad de Jaén.

10,00 h. Mesa Redonda: Las distorsiones en la cadena de valor del sector del aceite de oliva. Calidades, precio y políticas comerciales.

Intervienen: José Miguel Herrero Velasco, Subdirector General de Estructura de la Cadena Alimentaria Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios MARM; Pedro Rubio Aragonés, Vicepresidente. Interprofesional del Aceite de Oliva; Ignacio Larracochea; Joaquín López Valles, Comisión Nacional de la Competencia.

12,30 h. Mesa Redonda: Instrumentos para el desarrollo del mercado. Calidad y promoción. Modera Jean-Louis Barjol, Director Ejecutivo Consejo Oleícola Internacional

14,00 h. Debate

* Foro del Olivar y el Medio Ambiente

Jueves, 12 de mayo. Tarde

17,00 h. Entrega de documentación a los participantes.

Sesión de apertura del Foro.

Eficiencia y rentabilidad de las explotaciones olivareras. Presenta y modera: Directora general de la producción agrícola y ganadera

17,10 h. Primera Ponencia.

Perspectivas en los sistemas de cultivo. Victorino Vega Macías, Instituto de Formación Agraria,

Pesquera y de la Producción Ecológica Consejería de Agricultura Junta de Andalucía.

17,40 h. Segunda Ponencia

Cambios tecnológicos en la recolección. Adaptación de explotaciones y maquinaria. Jesús A. Gil Ribes

Departamento de Ingeniería Rural. ETSIAM.

Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Universidad de Córdoba

18,10 h. Tercera Ponencia

Modelos de gestión de explotaciones olivareras. Juan Vilar Hernández

Departamento de Administración de Empresas Universidad de Jaén

18,40 h. Cuarta Ponencia

Tipología de las explotaciones. Rentabilidad y costes comparados. Salvador Cubero González y José M^a Penco Valenzuela. Asociación Española Municipios del Olivo. AEMO

19,10 h. Quinta Ponencia

Planificación y evaluación de plantaciones. Antonio Ruz Carmona de Cooperativa Agraria San Roque de Arjonilla (Jaén) y José Muñoz de Coop. Vva. de las Algaidas (Málaga)

19,40 h. Finalización del Foro.

Visita de las Comunicaciones en Panel.

* Foro de la Cultura del Aceite de Oliva

Viernes, 13 de mayo – Tarde

9,00 h. Entrega de documentación a los participantes

9,30 h. Sesión de apertura del Foro.

10,00 h. Aceite de Oliva y Cultura

-Privilegios y patentes de invención del Archivo Histórico de la Oficina Española de Patentes y Marcas sobre procedimientos mecánicos para la obtención de Aceite de oliva (1826-1966).

José Ignacio Rojas Sola. Escuela Politécnica Superior - Universidad de Jaén.

-La valorización de los paisajes agrarios. El ejemplo del olivar aterrazado de montaña.

Enrique Moltó Mantero. Departamento de Análisis Geográfico. Universidad de Alicante

-La cultura del aceite de oliva en la Alhambra.

Rafael de la Cruz Márquez, Patronato de la Alhambra y el Generalife

-Proyecto «El jardín de los infantes del Valle del Tiétar» o de cómo un olivar es transformado en un símbolo de amor, solidaridad y paz'. Manuel Ignacio Sánchez Fuentes, Gloria Olivae ONG

-La historia de las empresas y empresarios oleícolas, asignatura pendiente. Lourdes Pérez Moral.

17,00 h. Museos del Aceite de Oliva de España OLEARUM, cultura y patrimonio del aceite. Francisco Lorenzo Tapia.

El Museo del Aceite de Segorbe. Oleoturismo en Castellón. José Luis Calpe Clemente.

Museo del aceite 'Molino del Medio'. Julio Rodríguez-Calvarro Hernández.

Catálogo de prensas de viga en Andalucía. Bernardo Gómez Delgado.

Museu-Molí de Ca L'Agustí. Agustín Serés Santamaría.

20,00 h. Finalización del Foro.

Visita de las Comunicaciones en Panel.

el artista israelí Ilan Wolff creará una obra de arte única para Expoliva'11

Wolf utilizará la propia tierra de los campos de olivares para fabricar una cámara oscura de la que extraerá dos fotografías de gran formato, 10 metros de largo por 1,20 de alto cada una, reveladas con la luz de la Luna.

De la mano de la Galería de Arte Contemporáneo Unodeuno, el artista israelí Ilan Wolff utilizará la propia tierra de los campos de olivares para fabricar una cámara oscura, de la que extraerá dos fotografías de gran formato, de 10 metros de largo por 1,20 metros de alto cada una de ellas, reveladas con la luz de la Luna.

El resultado será una pieza de arte única y singular con el paisaje del olivar y sus gentes como protagonistas, que será expuesta durante la feria internacional del aceite de Jaén, del 11 al 14 de Mayo.

La técnica que empleará el fotógrafo israelí, que permite obtener una proyección plana de una imagen externa sobre la zona interior de su superficie, constituyó uno de los dispositivos ancestrales que condujeron al desarrollo de la fotografía. En esta ocasión, Wolff fabricará una cámara oscura en la tierra, cavando una zanja de diez metros de longitud, donde colocará una estructura de madera y plástico para cubrirla. Después, hará los agujeros oportunos que servirán de objetivo y se colocará el papel fotográfico de gran tamaño.

El proceso durará varios días, a partir del día 6 de mayo, cuando el artista y sus colaboradores calcularán, durante el día, el tiempo de exposición y, por la noche, realizarán pruebas de revelado a la luz de la Luna. La dos fotografías finales se harán el domingo día 8, por el día, y se revelarán con la luz de la luna llena. Al día siguiente, se hará el virado a sepia de los positivos. Una de las imágenes quedará instalada de forma definitiva en el edificio ActivaJaén, situado en el Recinto Provincial de Ferias de la capital. La otra imagen pasará a formar parte de la Cámara de Comercio de Jaén, que tiene previsto instalarla de forma permanente en las nuevas instalaciones que la Cámara tiene proyectado realizar.

Filmado

Todo el proceso creativo será documentado y filmado, y formará parte de la sección oficial de la II Bienal Internacional de Fotografía y Artes Audiovisuales de Jaén que se celebrará del 15 de mayo al 15 de junio, iniciativa de la Galería Unodeuno.



El fotógrafo Ilan Wolff es conocido internacionalmente por sus trabajos realizados con la antigua técnica de la cámara oscura, un instrumento que fabrica a partir de viejas cajas o latas. Su utilización para la producción de fotografías lleva al artista a conseguir unas obras muy personales. En palabras de David Martínez, Comisario de este proyecto expositivo, se trata de «involucrar al máximo la naturaleza en el proceso de la creación de la imagen». Esta técnica le permite deshacerse de la tecnología e inspirarse en «la fuerza del ser humano y la energía de la naturaleza». Wolff imparte talleres sobre la técnica de la cámara oscura y también sobre la utilización de emulsiones fotográficas para la creación de imágenes en diferentes superficies. Más información en www.ilanwolff.com



Qué
vas a
encontrar
en
Expoliva 2011

En Expoliva se encuentran las empresas más importantes del sector del aceite, del olivar y sus industrias afines. El visitante podrá encontrar desde las innovaciones en materia de maquinaria para la recolección de la aceituna y la producción del aceite de oliva, hasta innovadores diseños en materia de envases del oro líquido, pasando por la comercialización, la investigación o la gastronomía con aceite de oliva, oferta de restauración, etc.

El recinto de Ifeja pone a disposición de los expositores de Expoliva sus tres pabellones (interior, exterior cubierto, exterior descubierto), así como el recinto del edificio ActivaJaén y las salas del Centro de Congresos y Exposiciones, donde se desarrollarán las sesiones del Simposio Científico o las misiones comerciales.

En total, más de 31.000 metros cuadrados repartidos en el pabellón interior, con 135 expositores; el pabellón exterior cubierto, con 50 expositores; el exterior descubierto, con 37 expositores y una carpa adicional con otros 24 expositores, y el edificio ActivaJaén, donde se alojará el III salón del Aceite de Oliva Virgen Extra.

En definitiva, las cifras provisionales (al cierre de esta edición a mediados de abril) son las de 333 firmas presentes (246 expositores directos y 87 indirectos), 31.000 metros cuadrados de espacio expositivo, 6 países además de España presentes (Portugal, Italia, Francia, China, Argentina y Túnez), 13 comunidades autónomas y 32 provincias.

150 ACEITES DE TODO EL MUNDO EN EL III SALÓN INTERNACIONAL DEL ACEITE VIRGEN EXTRA

De los 83 aceites de 2009 a los 150 de esta edición. Esa es la evolución exponencial de la participación de los aceites vírgenes extra en el Salón Internacional del Virgen Extra, que este año llega a su tercera edición.



El Salón Internacional del Virgen Extra casi duplica la presencia de aceites. /ag

Según los datos ofrecidos por la organización, está prevista la presencia de 150 marcas de aceite de suprema calidad, entre los que están representados los finalistas de los Premios Expoliva 2011, aceites procedentes de los premios internacionales, de las diferentes Denominaciones de Origen españolas y aceites de las delegaciones extranjeras.

Durante el desarrollo del Salón, el visitante, podrá experimentar las sensaciones de un catador experto y expresar sus percepciones sensoriales sobre los diferentes aceites catados, para ello se le proporcionará la información y el material necesario para llevar a cabo la cata de los aceites de oliva vírgenes extra presentes en el salón mediante sesiones de cata abierta. El III Salón Expoliva Virgen Extra dispondrá de un área destinada a encuentros entre productores y comercializadores denominado workshop.

Exposición y catas

En el Salón se encontrará una selección de los aceites atendiendo a criterios de suprema calidad procedentes de Productores cuyas marcas están adscritas a una Denominación de Origen, Aceites de oliva vírgenes extra procedentes de otros países, Aceites galardonados en diferentes certámenes nacionales e internacionales de reconocido prestigio y los de los Premios de Calidad y Gran Picual de Expoliva.

Paralelamente a la exposición de los aceites y a lo largo del evento se realizarán sesiones de cata abierta en las que profesionales del sector de diversos países impartirán sus conocimientos a los asistentes. De esta forma, los participantes podrán valorar entre 4 y 8 aceites de los que se compondrá cada una de estas sesiones.

LA FERIA SE ECHA A LA CALLE CON LA I BIENAL 'OLIVE JAÉN'



Las catas aceite se repetirán en el III Salón Internacional. /ag

En esa dirección se ha organizado «Olive Jaén, la I Bienal del Aceite de Oliva» que, de forma paralela a la celebración de Expoliva en Ifeja, se traslada por toda la ciudad, donde se pretende involucrar a diferentes sectores socioeconómicos como la hostelería, restauración, el comercio, el ocio y la cultura. En la semana que se celebra la feria internacional se han preparado diferentes actividades con el aceite de oliva de Jaén como principal atractivo.

El sector de la hostelería es uno de los implicados en transmitir la imagen de Jaén como capital mundial del Aceite de Oliva, para lo que se han previsto degustaciones de «oro líquido» en restaurantes, bares y cafeterías, así como la celebración de una Ruta Gastronómica y una Ruta del Tapeo, con recetas elaboradas especialmente para la ocasión, con el objetivo de mostrar a los participantes las diferentes denominaciones de origen de la provincia: Segura, Mágina y Cazorla.

Para el sector del comercio, la Cámara ha preparado otras actividades como el Concurso de Escaparates de Aceite de Oliva, en el que podrá

participar cualquier comercio de la capital. También, se podrá recoger un Pasaporte que se sellará en los distintos comercios que participen en la iniciativa y que dará derecho a una serie de regalos como botellas de aceite, bonos a la Piscina Cubierta, entradas al Festival de Otoño y cheques por valor de 25 a 100 €, entre otros obsequios.

Los centros de belleza, como peluquerías, balnearios, centros de estética, también participarán en la I Bienal del Aceite de Oliva con la oferta de tratamientos a base de aceite de oliva. La idea es dar a conocer otras propiedades del aceite de oliva, más allá de las gastronómicas. Por último, el ocio y la cultura es otro de los sectores que se incluyen en la promoción. Así, durante la semana del 8 al 15 de mayo, se prepararán exposiciones, catas de aceite de oliva con catadores profesionales en la Plaza

Santa María, la Plaza de la Constitución o el Bullevar, espectáculos callejeros con contadores de historias con el aceite de oliva como protagonista, actuaciones musicales con DJ's en zonas de ocio y un Concurso de Pintura Rápida.





Momento de la cata de selección de los finalistas. /ag

81 CALDOS CONCURREN AL XV PREMIO A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

El pasado 8 de abril, un jurado de expertos catadores de toda España eligió a los finalistas del Premio Expoliva a la Calidad del Aceite virgen Extra. En la primera fase de selección, el jurado del concurso eligió los mejores aceites entre las 81 muestras recibidas de empresas productoras de aceite de oliva de España y de otros países como Portugal, Croacia, Francia o Grecia. Los finalistas del Premio a la Calidad fueron los siguientes: Aceites Olivar del Valle, SL, de Bolaños de Calatrava (Ciudad Real); Aceites San Antonio SLU, de Jaén; Agrícola I Caixa Agraria, de Cambrils (Tarragona); Agrícola Roda, SCA de Oleoestepa, de La Roda de Andalucía (Sevilla); «Flor de Segura» Aceite y Energía Salfharat SL, de Puente de Génave (Jaén); Galgón 99 SL, de Villanueva de la Reina (Jaén); La Canaleja SL «Almazara Marqués de Valdeza», de Mérida (Badajoz); Manuel Montes Marín, de Priego de Córdoba (Córdoba); Olivarera José de Lora de Estepa SCA Oleoestepa, de Lora de Estepa (Sevilla); Pago de los Baldíos de San Carlos SL, de Majadas (Cáceres); Potosí 10 SCA, de Orcera (Jaén); SAT N° 8064 El Labrador, de Fuente de Piedra (Málaga); SAOU, Sociedade Agrícola Ouro Vegetal, LDA, de Alfemared, Abrantes (Portugal); SCA Almazaras de la Subbética, de Carcabuey (Córdoba); SCA San Amador, de Martos (Jaén) y Torres Morente SA, de Escuzar (Granada).

El jurado está compuesto por expertos de reconocido prestigio del sector del aceite de oliva que pertenecen a diversas entidades e instituciones de toda España: IFAPA Venta del Llano, Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Laboratorio de Sanidad Vegetal, Laboratorio Agroalimentario de Córdoba, Citoliva, Laboratorio Agroalimentario de Atarfe, Panel Oficial de Cataluña, Panel Oficial de Navarra y Panel Oficial de Aragón, y como Secretaría, la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva.

Los ganadores del XV Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, en sus tres categorías, se darán a conocer durante la celebración de Expoliva, en el III Salón Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra.

VI Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia de Jaén Gran Picual

El objeto del concurso es premiar a la entidad que presente la mejor muestra de aceite de oliva virgen extra de la variedad picual de aceituna producido en la provincia de Jaén. Sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva virgen extra a granel de la campaña oleícola 2010/11 que deberán provenir exclusivamente de depósitos situados en las instalaciones propiedad de la entidad concursante. Los cinco primeros aceites de mayor puntuación, como máximo, tendrán la consideración de finalistas y se les practicarán las determinaciones analíticas en un laboratorio Oficial acreditado conforme a lo establecido en las normas establecidas en la base tercera.

VIII Premio al Diseño de Stand

Se convoca el Concurso para premiar al stand que haya sido diseñado y decorado con mayor originalidad y suponga un mayor esfuerzo para mejorar la imagen de la Feria. Podrán participar en este Concurso todas las firmas comerciales o entidades representadas en la Feria como expositores. Se concederá un primer premio para cada una de las siguientes categorías: Stand de aceite, Stand de maquinaria oleícola y Stand institucional o de entidades que ofrezcan servicios o productos complementarios.

XV Premio de Innovaciones Técnicas

El Premio de Innovaciones Técnicas se dirige a todas las firmas comerciales representadas en la Feria



IV Premio al Mejor Alimento Elaborado con Aceite de Oliva

El objeto de la convocatoria es premiar la firma o entidad que haya destacado durante el último año por la fabricación de los productos alimentarios de alta calidad mediante el uso de aceites de oliva como elementos de base para su elaboración. Podrán optar al premio todas las empresas que comercialicen sus productos en el territorio español y elaboren sus productos con aceite de oliva.

como expositores. Se concederán un Primer y un Segundo Premio a la maquinaria del sector representado que destaque por su originalidad, su perfección y la economía con que realicen su trabajo. Las máquinas o inventos presentados a este Concurso deberán ser montadas y estar en condiciones de accionamiento durante los días de la Feria, a efectos de ser examinados por el Jurado y observadas por el público.

XV Premio de Periodismo

Premia el mejor trabajo periodístico que, sobre temas relacionados con el olivar y el aceite de oliva, aparezca publicado o transmitido en cualquier medio de comunicación entre el 16 de mayo de 2009 y el 13 de abril de 2011. Todos los trabajos habrán de referirse al tema «Olivar y Aceite de Oliva», en cualquiera de sus aspectos. Se concederán dos premios consistentes en trofeo y diploma acreditativo, en cada una de las siguientes modalidades: Premio de Periodismo a la promoción nacional o internacional del aceite de oliva y Premio de Periodismo a la difusión del conocimiento sobre el sector del olivar y el aceite de oliva.





PRESENCIA INTERNACIONAL Y MÁS DE 40.000 PROFESIONALES

La XV edición de Expoliva llega en 2011 con un listón bastante alto que nos dejaba la muestra hace dos años, en 2009, cuando la feria aceitera de Jaén reafirmó su carácter internacional con la presencia de un gran número de expositores de Europa y el norte de África y más de 40.000 profesionales visitaron el recinto de Ifeja.

Otro rasgo de la pasada edición fue el gran volumen de negocio registrado, con la presencia de expediciones interesadas en diferentes sectores desde Australia, Nueva Zelanda, Argentina, Bélgica, Inglaterra y Chipre.

Respecto a las novedades de la feria, una de las principales fue la ampliación de 1.000 metros de espacio expositivo mediante una carpa que permitió la presencia de 30 expositores más, así como la consolidación del Salón del Aceite de Oliva, que alcanzó unas tasas de crecimiento notable, acogiendo más de 150 aceites de oliva vírgenes extra de producción convencional, integrada y ecológica de los siguientes países: España, Italia, Grecia, Túnez, Turquía, Siria, Marruecos, Portugal, Argentina, Francia, Croacia, Egipto, Israel, Chile, EE.UU. y Nueva Zelanda.

Work Shop

La realización de misiones comerciales fue otra de las novedades que se plantearon en la XIV edición de Expoliva, ya que se pretendía dar una mayor proyección internacional. Así, entre los países invitados podemos mencionar a Reino Unido, Irlanda, Francia, Alemania, Austria, Suiza, Bélgica, Holanda, Brasil, Japón, China, Estados Unidos, Polonia, Emiratos Árabes Unidos, Rusia, entre otros.

En la segunda edición del Salón Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra se desarrolló el I Congreso Internacional de Análisis Sensorial, que pretendía mostrar y caracterizar el complejo mundo de sensaciones olfativas, gustativas y táctiles que posee el zumo de la aceituna, mientras que el Espacio Innova, «Transferencia y acción», constituyó un espacio multifuncional y pionero por su enfoque, temática y actividades, donde reflexionar sobre la innovación, compartir experiencias, transferir soluciones, plantear inquietudes, presentar novedades y dilucidar tendencias.

Nuevos mercados

Expoliva 2009, abrió por primera vez sus puertas al mercado de la salud y de la cosmética con el objetivo de diversificar al máximo los distintos sectores que componen el mercado del 'oro líquido'. Dentro de estos sectores, la elaboración de productos a partir del aceite de oliva está experimentando un importante crecimiento en los últimos años, motivado por ser un mercado en pleno proceso de expansión y con un amplio margen de crecimiento.

Respecto al mercado de la salud, está demostrado que la ingesta habitual de aceite de oliva aporta al organismo una serie de beneficios que dotan al cuerpo humano de una amplia gama de propiedades saludables y nutricionales. Expoliva 2009 contó con dos nuevos espacios denominados 'Zoco de la cosmética' y el 'Aula de la Salud'.

Amplia
visibilidad
en el trabajo

MOREMAR

**TALLERES
AGRÍCOLAS
MORENO**

C/ Villalobos, Km. 0
23680 Alcalá la Real (Jaén)
Tlf. 953 587 011 - Fax 953587 391
www.moremar.com



minicargadora



tractor de gomas



tractor de cadenas

Pabellón
Exterior Cubierto
Stand 52



MAQUINARIA AGRÍCOLA
CRISPE

- * Fabricación de cribadoras y recogedoras de aceituna
- * Sopladoras y cepillos barredores * Aperos agrícolas

C/ San Antonio, 4 - 23450 IBROS (Jaén)
Tif. 953 766 372 Mov. 653 279 332
e-mail: crispemaquinaria@gmail.com - www.crispe.es



la producción de 1,3 millon

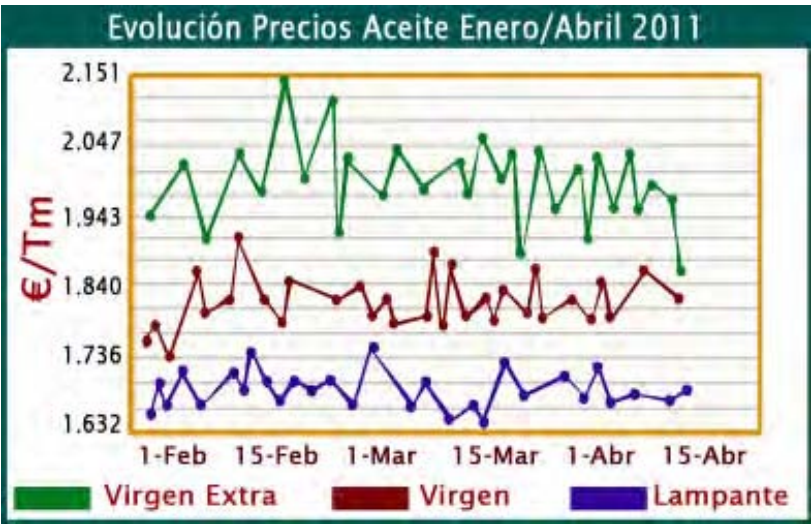
JAÉN RECOGE LA TERCERA MAYOR CAMPAÑA DE SU HISTORIA

Jaén, Andalucía, España. A finales de marzo pasado, la producción de aceite de la provincia de Jaén superaba las 584.000 toneladas, unas 16.00 más que la campaña 2009/2010, convirtiéndose así en la tercera mayor campaña de la historia de la provincia, sólo por debajo de la producción de 2001/2002 (613.000 toneladas) y de la 2003/2004 (611.000 toneladas).

Los datos de la Agencia del Aceite de Oliva referidos al 31 de marzo pasado no dejan lugar a dudas: 584.400 toneladas de aceite había producido la provincia de Jaén, una cifra que se encuentra unas 16.000 toneladas por encima de las registradas al cierre de la campaña pasada, la 2009/2010, que fue de 568.000 toneladas. Se superan también las estimaciones de los dos aforos de la consejería de Agricultura, 515.000 toneladas en octubre y 530.000 en diciembre.

En Andalucía, donde los datos de finales de marzo arrojaban una producción de 1.115.000 toneladas, la producción se acerca a las 1.170.000 del año pasado. Y si eso ocurre en Andalucía, a nivel nacional las cifras de final de marzo, 1.373.710 toneladas, se encuentran sólo 25.000 toneladas por debajo las 1.398.735 de la pasada campaña.

De la producción jienense de aceite, a la que se suman las existencias de inicio de campaña (149.900 toneladas), hasta el 30 de marzo se habían vendido 433.804 toneladas, quedando en existencias en las bodegas de la provincia más de 433.000 toneladas.



La aceitera pasará meses de toneladas



NÚMERO ESPECIAL DE AGRANDA, PRESENTE EN EXPOLIVA 2011

Según los datos oficiales de la Agencia del Aceite (MARM) correspondientes a finales de febrero pasado, la comercialización total (mercado interior aparente más exportaciones) ha supuesto una cifra de 570.900 toneladas, aumentando un 18% con respecto a la campaña anterior y un 16% con respecto a la media de las cuatro últimas, debido fundamentalmente al elevado volumen de las exportaciones. En estos cinco meses de campaña la media mensual de salidas ha sido de 114.180 toneladas.

El mercado interior aparente ha alcanzado la cifra de 242.700 toneladas, superando el valor de la campaña pasada en un 15% y un 4% con respecto de la media de las cuatro campañas precedentes. La media mensual de salidas de los cinco meses de campaña ha sido de 48.540 toneladas.

Finalmente, las existencias de aceite en poder de las almazaras (incluida la FPCO) son de 936.600 toneladas, un 29% superior a la media de las cuatro últimas campañas. Las existencias en

envasadoras, refinerías y operadores alcanzan un total de 183.600 toneladas. El volumen total de existencias es de 1.193.500 toneladas, supone un aumento del 29% con respecto a la media de las cuatro campañas anteriores.

Mercado exterior

Las importaciones, con datos provisionales para el mes de febrero, alcanzan las 18.000 toneladas, descendiendo un 27% con respecto a la campaña pasada y un 36% en relación a la media de las cuatro últimas. Respecto a las exportaciones ascienden a 328.200 toneladas, con datos todavía provisionales para el mes de febrero, creciendo con respecto a la campaña anterior en un 20% y un 27% en relación a la media de las cuatro precedentes. La exportación acumulada sigue con cifras superiores hasta el momento a las de la campaña anterior aunque en los meses de enero y febrero los valores mensuales han sido ligeramente inferiores a la campaña 2009/10. La media mensual de salidas durante los cinco meses de campaña ha sido de 65.640 toneladas.

El número especial de la revista AGRANDA, Andalucía Agraria, con motivo de la Expoliva 2011, tendrá una tirada de 10.000 ejemplares, de los que la mitad se repartirán entre los visitantes de la muestra aceitera.

Un año más, como ya viene siendo habitual cuando llega la muestra aceitera por excelencia, la revista del campo y la ganadería de Andalucía, AGRANDA, refuerza su compromiso informativo con el sector realizando una tirada especial de 10.000 ejemplares, de los que en torno a 4.000 seguirán su curso ordinario de distribución a sus habituales lectores en todo el país, así como suscriptores de Italia, Francia y Portugal, y el resto se distribuirán a los visitantes de la muestra jienense en el propio recinto de Ifeja.

La revista que edita la empresa jienense de comunicación Multipress se distribuye a todas las cooperativas almazaras de España, empresas agroalimentarias y de maquinaria agrícola, fitosanitarios y más de un millar de profesionales del sector, así como unos 600 suscriptores en España y otros países europeos.

PRODUCCIÓN DE ACEITE CAMPAÑA 2010/2011

Datos a 30 de marzo 2011. Fuente: Agencia del Aceite

	Existencias Iniciales	Aceite Producido	Aceite Adquirido	Ventas	Existencias Finales
ESPAÑA	283.764	1.373.710	33.766	815.031	876.312
ANDALUCÍA	251.268	1.114.969	27.757	646.401	747.657
CADIZ	714	7.532	31	4.269	4.008
MALAGA	5.283	53.832	37	27.015	32.137
CORDOBA	48.396	253.810	12.935	172.685	142.521
HUELVA	1.153	5.694	00	3.937	2.910
ALMERIA	1.205	11.794	129	8.870	4.259
JAEN	149.909	584.400	9.990	310.495	433.804
SEVILLA	13.232	80.264	3.544	50.204	46.836
GRANADA	31.373	117.640	1.088	68.923	81.178

Pabellón Interior

Pabel



RESTAURANTE
Casa
HERMINIA

- Desayunos de Empresa • Comidas
- Copas de Vino • Jornadas gastronómicas
- Menú Degustación a base de Aceite de Oliva

Exposición Exterior Cubierta



Pabellón Exterior Total



Estamos en el Centro de Convenciones

de EXPOLIVA 2011

RESERVAS al Tlf. 953 26 35 61

RESTAURANTE
Casa

HERMINIA