



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANTAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

La UJA lidera el *Living Lab* andaluz para la puesta en marcha de soluciones orientadas a la mejora de la salud del suelo del olivar
pág. 4

Más del 90% de los agentes implicados en el sector agroalimentario desea automatizar su actividad
pág. 5

Proclamados los ganadores del I Concurso Internacional Soil O-Live
pág. 11

Los principales beneficios del aceite de oliva virgen extra para la piel
pág. 12

Nace Olivérica, la Asociación Ibérica de Olivar en Seto
pág. 22

IA para perfeccionar la calidad del AOVE
pág. 23

Abordan el problema de la erosión por cárcavas en olivares
pág. 24

... Y Mundolivar se coronó

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Mil cuatrocientas personas. Podría ponerlo en cifras, pero un número tan rotundo queda mejor con letras. Lo dice la que suscribe, con más emoción y exultación que Giorgia Meloni dando la bienvenida a los líderes mundiales entre los olivos de Puglia en la cumbre del G-7. Y es que se me acaban los adjetivos para describir MUNDOLIVAR. Una edición que ha pulverizado las cifras de asistencia a un evento de esta categoría, en la que hemos reunido en Córdoba durante dos días a 1.400 asistentes -y eso porque no había más aforo- y a los grandes referentes de la olivicultura internacional. Aparte de congregar en una misma mesa redonda a los gigantes del aceite de oliva -los presidentes y CEOs de Deoleo, Dcoop, Acesur, Grupo De Prado, Sovena y Migasa-, en MUNDOLIVAR se trataron temas como precios y mercado, consumo, nuevos actores en el sector, sostenibilidad como fuente de ingresos, agua y cambio climático, revolución genética, aplicación de IA en el campo y la almazara, elaboración de AOVES Premium y saludables, eficiencia en el proceso de extracción y nuevos modelos de plantación. Europa Press, TVE, COPE o ABC fueron sólo algunos de los medios que se acercaron hasta el Aula Magna del Campus de Rabanales de la UCO para ver que se cocía en aquel evento que estaba causando tanto revuelo en Córdoba. Preguntado por Juan A. Pe-



ñamil, CEO de Mercacei, acerca de si podía predecir los precios en origen del aceite de oliva en la próxima campaña, Ignacio Silva, presidente de Deoleo, se aventuró a decir que de ocho euros por litro el precio podría caer a 6 euros o, como mínimo, a 4,5 ó 5 euros. A los 5 minutos ya era trending topic. En general, MUNDOLIVAR fue trending topic. Y los que vivís en este sector sabéis bien lo difícil que resulta que el olivar sea tendencia.

Lo cierto es que también fue tendencia el deslize que tuvo algún ponente al agradecer el trabajo que realizo en esta editorial -“gracias a Pastora por dirigir tan bien las publicaciones de Mercacei”, así como los talleres de la primera jornada que, gracias al éxito de acogida, debían durar 3 horas y acabaron muy pasada la hora de cierre del campus. Además de las 9 mesas redondas de un Congreso que se convirtió en un verdadero MBA de 48 horas -gratis-... ejem, ejem-, durante los dos días del evento varios restaurantes de Córdoba ofrecieron “Menús MUNDOLIVAR” y las más de 40 empresas patrocinadoras del evento pudieron mantener *business meetings* con los asistentes. Porque, a pesar de que los *TEAMS* y *ZOOMs* parecen haber llegado para quedarse, “en MUNDOLIVAR estamos convencidos de que la esencia del *networking* sigue residiendo en el contacto personal y presencial, en el cara a cara”, tal y como aseguró Juan A. Peñamil durante la inauguración. Definitivamente, a los que se perdieron MUNDOLIVAR 2024 se les va a hacer muy largo lo que queda para la edición de 2025.



INTELIGENCIA ARTIFICIAL



INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0

www.imscontrolindustrial.com



PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

“MUNDOLIVAR se consagra como la cita mundial ineludible del olivar y el aceite de oliva y sienta las bases del futuro del sector”

pág.16



Fundadora:

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

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

Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín
Cristina Revenga Palacios
redaccion@mercacei.com

Edita:



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y Publicidad:

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

Secretaría de Redacción y

Publicidad: Estrella de la Lama
Alcaide

Administración: Cristina Álvarez
Llorente

Departamento Comercial:

Natalia de las Heras

Corresponsal Italia (Milán):

Daniela Capogna

Corresponsal América del Sur:
Leonardo Moral

Suscripción:

MERCACEI Semanal

(46 nos al año)

con MERCACEI Magazine

(Trimestral)

Anual: 236 €

(Extranjero: 290 €)

MERCACEI FAX

(sólo para los suscriptores de MERCACEI)

Anual: 155 €

(Extranjero: 250 €)

Depósito Legal:

M 28733 - 1994

ISSN

1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



sumario

- 1 Editorial
- 2 Sumario
- 3 Análisis de Mercado
- 4 Actualidad
- 6-10 Mercado
 - I+D+i
 - Digitalización
- 11 Actualidad
 - Sostenibilidad
 - Promoción
 - Eco & Bio
 - MUNDOLIVAR 2024
 - Olivar en seto
 - Inteligencia Artificial
 - Agronomía
- 25 Precios en el lineal
- 26 Anuncios Breves
- 27 Agenda

Campaña

Mercado del aceite de oliva en mayo: producción acumulada de 851.015 t. y salidas de 84.143 t.

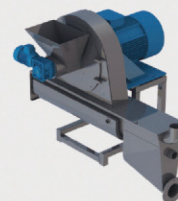
La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) ha hecho públicos los datos provisionales del mercado del aceite de oliva en mayo, octavo mes de la campaña 2023/24, de los que se desprende que la producción acumulada es de 851.015 t. Por su parte, las salidas se sitúan en 84.143 t., sin incluir las importaciones.

En total, las existencias se sitúan en 492.290 toneladas, de las cuales 319.912 t. se encuentran en almazaras; 170.716 t. en envasadoras; y 1.662 t. en el Patrimonio Comunal Olivarero.

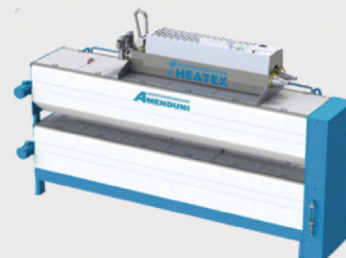
Ante este escenario, el secretario general de UPA-Andalucía y responsable de la Sectorial de Olivar y Aceite de UPA, Cristóbal Cano, ha afirmado que “en toda la campaña ya se han vendido 773.000 toneladas, más incluso que en mayo de 2023, cuando se comercializaron 732.000 toneladas. Eso demuestra que el consumidor sigue muy fiel a la grasa más saludable que existe”.

Cano ha insistido en que “según nos acerquemos al final de la campaña de comercialización, el próximo mes de septiembre, el nivel de ventas será necesariamente menor

porque hay cada vez menos aceite y podrá darse un escenario de desajustes”.



NUEVOS MOLINOS
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED
NUEVO NUEVO MODELO



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

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





Aceite de oliva

Los datos de producción y salidas consolidan la fortaleza de la oferta en un mercado poco operativo

Legaron, por fin, los tan ansiados datos de producción y salidas, mostrando una producción acumulada de 851.015 toneladas y unas salidas de 84.143 t., sin incluir las importaciones. Unas cifras que vinieron a reafirmar a la oferta y relajaron a la demanda.

Jaén

Ligera tendencia al alza en todas las cotizaciones que se explica por la fortaleza de la oferta, reafirmada tras conocerse los datos de salidas. Escasa actividad con picoteo y poco más para atender necesidades concretas. En este sentido, el lampante se establece a 7.300/7.400 €/t.; el virgen, a 7.500/7.700 €/t.; el refinado, a 7.400/7.450 €/t.; y el virgen extra, a 7.900/8.000 €/t.

Córdoba

La firmeza de la oferta sigue marcando el mercado una vez conocidos los datos de salidas, que han reforzado su posición. Escasa operatividad, cubriendo únicamente los volúmenes contratados de envasado. Así, el lampante se sitúa a 7.300/7.350 €/t.; el virgen, a 7.500/7.600 €/t.; el refinado, a 7.250 €/t.; y el virgen extra, a 7.950/8.100 €/t.

Sevilla

Semana tranquila a la espera de conocer la reacción del mercado tras avanzarse los datos de salidas de mayo, con la oferta firme y la demanda tranquila y a la expectativa. En este sentido, el lampante cotiza a 7.200 €/t.; el virgen, a 7.500/7.800 €/t.; el virgen extra a 8.000/8.500 €/t.; y el refinado, a 7.300 €/t.

Málaga

Mercado inoperativo salvo alguna cisterna suelta de virgen extra

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

↓ Iberia de Aceites S.L.

con muestra (8.000 €/t.), con una oferta y demanda tranquilas a la espera de que se produzca algún movimiento por parte del envasador y exportador.

Castilla-La Mancha

Casi nula repercusión de los datos de salidas conocidos hace unos días, con una oferta que se mantiene firme y una demanda prácticamente desaparecida que hace acto de presencia tímidamente para comprar lo estrictamente necesario.

En este contexto, el virgen repite a 7.500/7.600 €/t.; y el AOVE se oferta a 7.700/8.100 €/t.

Extremadura

Semana muy tranquila a pesar de la publicación de los datos de producción y salidas, con una operatividad corta y por estricta necesidad. En este sentido, el lampante se oferta a 7.000/7.300 €/t.; el virgen, a 7.400/7.500 €/t.; y el AOVE, a 8.000/8.400 €/t.

Valencia

Mercado muy parado, con la oferta que sigue muy dura y una demanda relajada que sólo compra por estricta necesidad. Así, el lampante se sitúa a 7.300 €/t.; el virgen, a 7.500 €/t.; el refinado, a 7.500 €/t.; y el AOVE, a 8.000 €/t.

Lérida y Tarragona

Mercado parado una semana más, al tiempo que aumenta la preocupación por los pocos recursos de agua almacenada en los embalses de Riudecanyes y Siurana, que se encuentran bajo mínimos (2%). En este sentido la operatividad es nula, por lo que no se muestran cotizaciones.



**¿PREOCUPADO CON LA
PÉRDIDA DE FRUTADO
ELABORANDO
ACEITES PREMIUM?**

Nuevo decanter SPI 56.2

PIERALISI
CIRCULAR THINKING





La UJA lidera el *Living Lab* andaluz para la puesta en marcha de soluciones orientadas a la mejora de la salud del suelo del olivar

La Universidad de Jaén (UJA) lidera el *Living Lab* andaluz constituido en la provincia de Jaén para la puesta en marcha de soluciones de innovación orientadas a la mejora de la salud del suelo del olivar en el marco del proyecto europeo LIVINGSOILL (*Healthy Soil to Permanent Crops Living Labs*).

LIVINGSOILL tiene como objetivo general establecer una red de cinco *Living Labs* en España, Portugal, Francia, Italia y Polonia que actuarán como plataformas de colaboración multidisciplinares para co-diseñar, co-desarrollar y aplicar soluciones que fomenten la conservación y restauración de la salud del suelo en plantaciones de cultivos leñosos.

En el caso de Andalucía, concretamente para la provincia de Jaén, el proyecto LIVINGSOILL supone una inversión aproximada de 2 millones de euros. El consorcio del *Living Lab* andaluz está coordinado por la Universidad de Jaén y cuenta con la participación de 10 socios, tanto administraciones públicas como entidades privadas, con una amplia trayectoria en el sector oleícola, como son Diputación Provincial de Jaén, Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, IFAPA, Citoliva, Olivarum (Fundación Caja Rural de Jaén), Jaencoop, Nutesca, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía e Infaoliva. Esta red preestablecida será ampliada

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón
Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155



con la finalidad de consolidar nuevos modelos de negocio e incrementar el impacto económico y social sobre el olivar andaluz.

“Este proyecto es una oportunidad para la creación de sinergias sólidas y permanentes en aras de incentivar el sector del olivar en Jaén y Andalucía mediante la revalorización del suelo y del conjunto de coproductos necesarios para su conservación. Por otro lado, la Universidad de Jaén, que integra la participación de más de 30 miembros de ocho grupos de investigación señeros en el sector del olivar y las nuevas tecnologías, junto con el resto de socios del consorcio representan una alianza con una alta capacidad de innovación y transferencia de los resultados a la sociedad jiennense y andaluza”, ha señalado Juan Manuel Jurado Rodríguez, coordinador del *Living Lab* andaluz, profesor de Lenguajes y

Sistemas Informáticos de la Universidad de Jaén y miembro del Grupo de Investigación Informática Gráfica y Geomática de la UJA.

El proyecto europeo LIVINGSOILL está formado por 50 socios de seis países, cuenta con una financiación global de 12 millones de euros y un periodo de ejecución de 4 años y medio. A través de soluciones innovadoras adaptadas al cultivo con un mayor impacto regional, se pretende contribuir a la mejora general del suelo y a la resiliencia medioambiental en explotaciones agrarias relacionadas con el olivar, viñedos, avellanos y almendros y manzanos. Para ello, se establece un eje transversal entre todas las regiones y cultivos que se basa en el uso de soluciones tecnológicas sostenibles con las que generar mayores ratios de beneficios y sostenibilidad en las explotaciones agrícolas. Junto a la implantación de soluciones regionales en cada *Living Lab*, se potenciará su adaptación y aplicación en otros cultivos teniendo en cuenta las diversas condiciones agrícolas y climáticas que caracterizan cada territorio.

La Universidad de Tras-os-Montes e Alto Douro (Vila Real, Portugal) acogerá los próximos días 25, 26 y 27 de junio la presentación general del consorcio. A finales del mes de septiembre se llevará a cabo la presentación del *Living Lab* andaluz en la provincia de Jaén.

Un trabajo de la UCO sobre la mosca del olivo recibe el Premio Pedro Solbes Mira

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha concedido el Premio Pedro Solbes Mira de estudios en materia agroalimentaria, pesquera y acuícola al trabajo “*Manejo integrado de la mosca del olivo mediante el seguimiento remoto de la población y su control microbiano para una transición ecológica y digital*”, del grupo de investigación “AGR-163 Entomología Agrícola” de la Universidad de Córdoba (UCO).

Los investigadores Inmaculada Garrido, Enrique Quesada y Meelad Yousef fueron los encargados de recoger el premio en una gala celebrada en Madrid, donde el ministro de Agricultura, Luis Planas, destacó el papel que juega la investigación, el desarrollo y la innovación en el impulso del sector agroalimentario, “un sector puntero y de vanguardia del que sentimos muy orgullosos”.

El trabajo premiado plantea una aplicación práctica para hacer frente a la principal plaga que afecta al olivo a través del uso de nuevas tecnologías e Inteligencia Artificial, además de técnicas de control biológico de plagas. El control fitosanitario se lleva a cabo mediante la incorporación de tecnologías digitales que proporcionan información más precisa y actualizada de la presencia de la plaga.



Más del 90% de los agentes implicados en el sector agroalimentario desea automatizar su actividad

El *hub* La Vega Innova acogió ayer la presentación del estudio “La transformación digital del sector agroalimentario vista por sus profesionales”, llevado a cabo por el Observatorio de Digitalización del Sector Agroalimentario y del que se desprende que el 90,4% de las personas encuestadas desean robotizar su actividad. De ellos, el 89,2% de agricultores quiere hacerlo en las tareas de recolección, monitoreo de plagas y enfermedades y aplicación de fertilizantes.

El trabajo analiza la percepción de las personas que trabajan en el sector agrícola, ganadero y de la industria agroalimentaria con respecto a la transformación digital, y se ha realizado mediante una encuesta a casi 3.500 mujeres y hombres del sector agroalimentario entre junio y noviembre de 2023, en una colaboración del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) con el Grupo Cajamar.

Según este estudio, en la industria agroalimentaria el 92,1% quiere robotizar las labores de embalaje y empaquetado, limpieza y desinfección y control de calidad.

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

Además, un 81,3% de las personas encuestadas cree que la robotización bajará sus costes de producción. Además, casi nueve de cada diez profesionales del sector agroalimentario están dispuestos a compartir datos con otros agentes.

Asimismo, el 87,5% de los encuestados han recibido formación desde las empresas tecnológicas, y dos de cada tres utilizan las fuentes de su empresa u organización y el mercado externo para identificar a las innovaciones agroalimentarias.

Las personas consultadas en este estudio

opinan que todas las vías de formación son importantes para actualizar sus conocimientos, aunque destacan, sobre todo, la enseñanza recibida desde las empresas suministradoras de productos y servicios y la obtenida mediante formatos presenciales. En concreto, la temática de formación que demandan los agentes es diferente por actividad. Así, el sector agrícola reclama cursos formativos especializados en la comercialización, mercados o marketing, la detección de plagas y enfermedades o la gestión eficiente de la fertilización; mientras que la industria agroalimentaria prioriza la instrucción en la automatización de sus procesos productivos, la trazabilidad o el análisis de datos.

En la presentación del informe, la secretaria de Estado de Agricultura y Alimentación, Begoña García, situó la “mejora continua y el mirar más allá” como el único camino posible para todas las personas implicadas en el sector agroalimentario. “Una vez experimentamos cómo la tecnología puede ser una de nuestras mayores aliadas, no hay vuelta atrás”, aseguró.

Carbonell incorpora un código QR único en cada botella para difundir el origen de sus aceites

Carbonell, la marca de aceite de oliva de Deoleo, ha implementado tecnología *blockchain* para aportar información al consumidor sobre el origen del producto a través de sus botellas. De este modo, la histórica marca española fundada en 1866 “fortalece su compromiso por la transparencia, la innovación y la trazabilidad y sigue apostando por la máxima calidad del producto para el consumidor”.

Para certificar el origen de procedencia del aceite, Carbonell ha recurrido a la tecnología *blockchain* de la mano de IBM Food Trust, ya puesta en marcha anteriormente por Deoleo para otra de sus marcas, *Maestros de Hojiblanca*. Desde este momento, las referencias de aceite de oliva virgen y virgen extra de Carbonell

presentan información detallada de trazabilidad mediante esta tecnología.

A través de un QR único en cada botella, el consumidor ya puede acceder con un simple escaneo a la información específica de trazabilidad de su aceite y conocer las localidades españolas de donde proceden sus aceitunas, su campaña de recogida y la fecha exacta de envasado en la fábrica de Deoleo, en Alcolea (Córdoba). Gracias a esta iniciativa, la compañía estima que difundirá la trazabilidad de más de 5 millones de litros de aceite en sus principales marcas en España sólo en 2024.

“Esto supone un salto para demostrar el valor de la transparencia que Carbonell siempre ha defendido y manifestado como marca líder en España, obteniendo una cuota de mercado de un

11% en lo que va de año y un incremento del 2,5% en ventas respecto a 2023”, ha resaltado la firma.

En palabras de Víctor Roig, director general de Deoleo en España, “con esta iniciativa reforzamos nuestro compromiso para mejorar la experiencia del consumidor de nuestra marca Carbonell, como ya hicimos con *Maestros de Hojiblanca*, y fortalecemos nuestra estrategia de sostenibilidad al mejorar los estándares de calidad a lo largo de toda la cadena de valor, apoyando a los agricultores españoles. En Deoleo apostamos por la transparencia, y por eso queremos que cada botella muestre el viaje detallado del aceite, desde el olivo hasta la mesa”.





MERCADO

Precios diarios en origen en *Club Mercacei*
www.mercacei.com

Aceites de oliva

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/T. SEMANA 10/16 junio '24 (Cierre día 4 junio '24)	EUROS/T. SEMANA 17/23 junio '24 (Cierre día 13 junio '24)
JAÉN	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
	Lampante, base 1º	7.200/7.350	7.300/7.400
	Virgen	7.400/7.600	7.500/7.700
	Virgen extra	7.800/8.000	7.900/8.000
CÓRDOBA	Refinado	7.300/7.350	7.400/7.450
	Lampante, base 1º	7.300/7.350	7.300/7.350
	Virgen	7.500/7.600	7.500/7.600
	Virgen extra	7.900/8.100	7.950/8.100
SEVILLA	Refinado	7.250	7.250
	Lampante, base 1º	7.200	7.200
	Virgen	7.500/7.800	7.500/7.800
	Virgen extra	8.000/8.500	8.000/8.500
GRANADA	Refinado	7.300/7.350	7.300
	Lampante, base 1º	7.200/7.350	7.300/7.400
	Virgen	7.400/7.600	7.500/7.700
	Virgen extra	7.800/8.000	7.900/8.000
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	8.000
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	7.500/7.600	7.500/7.600
	Virgen extra	7.800/8.200	7.700/8.100
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
	Lampante, base 1º	7.300	7.300
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Virgen	7.500	7.500
	Virgen extra	8.050	8.000
	Refinado	7.700	7.500
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	7.000/7.200	7.000/7.300
	Virgen	7.300/7.500	7.400/7.500
	Virgen extra	8.000/8.300	8.000/8.400

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



AGROISA.COM info@agroisa.com



patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



Aceites de orujo

SEVILLA

ANDALUCÍA

€/t.

€/t.

Refinable, base 10º	2.950	2.950
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	4.100/4.150	4.100/4.150

EUROS/T.
SEMANA
10/16 junio '24
(Cierre día 4 junio '24)

EUROS/T.
SEMANA
17/23 junio '24
(Cierre día 13 junio '24)

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL
(Sobre origen a granel)

Crudo

Sin oper.

Sin oper.

Refinado

1.080/1.090

1.120

ACEITE DE SOJA
(Sobre origen cisternas)

Crudo

1.005

1.050

Refinado

1.055

1.100

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

1.100

1.120

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja
Oleínas de orujo
Ácidos grasos de oliva
(de refinado físico)

Sin oper.

Sin oper.

Sin oper.

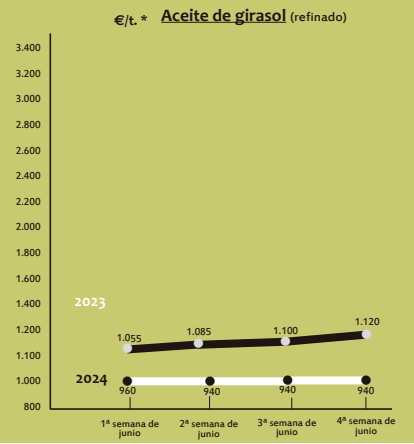
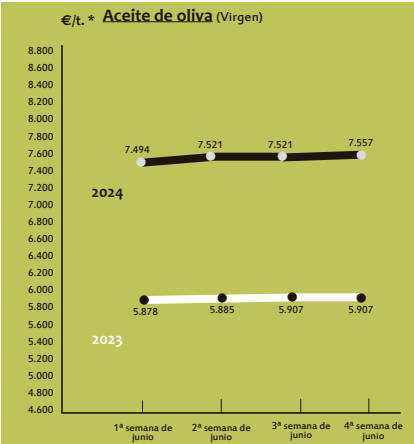
Sin oper.

Sin oper.

Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



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

Si no tienes tus claves, solicítalas
a redaccion@mercacei.com

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONAEUROS/KG.
SEMANA
10/16 junio '24
(Cierre día 4 junio '24)EUROS/KG.
SEMANA
17/23 junio '24
(Cierre día 13 junio '24)

	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3° (origen)	880	880
GRASA ANIMAL 5° (origen)	895	895
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.110	1.110
ACEITE DE COCO (refinado)	1.753	1.753
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	4.320	4.320
ACEITE DE RICINO	1.450	1.450
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	7.160	7.160
GLICERINA BIDESTILADA	s/c	s/c
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS		
DE CERDO < 5° (destino)	s/c	s/c

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

SEBOS FUNDIDOS nacionales son: Título 42/43° C, 3% acidez, a granel (sobre Madrid y Cataluña).

SEBOS FUNDIDOS de importación USA: Fancy y Extra-fancy, a granel, sobre Barcelona.

GRASA ANIMAL: 10/12° de acidez, color FAC 34/36 título 39° C; humedad e impurezas, 2% base, sobre camión muelle Barcelona.

MANTECA DE CERDO: acidez 1%, color FAC 1/3, a granel.

ACEITE DE COCO: acidez base 3%, sobre Barcelona.

ACEITE DE LINAZA refinado: 0,5° de acidez. Color Gardner 2. 4 max. Índice de yodo 182 mínimo.

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

ACEITE DE RICINO: calidad nº1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.

ACEITE DE PATA DE BUEY: punto de enturbamiento 2/3°C, sobre Barcelona.

ACEITE DE PESCADO: índice de yodo 150/160, acidez 2%, color Gardner 7/9, sobre Vigo, envase aparte.

ACEITE DE PESCADO color oscuro: Acidez 5% / 10%, sobre Barcelona.

ACEITE DE SARDINA crudo: color anaranjado, índice de yodo 175 mínimo, acidez 5%, sobre Vigo, a granel.

ACEITE DE SARDINA neutro: índice de yodo 170/180, color amarillo, sobre camión Barcelona.

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

GLICERINA BIDESTILADA: 99,5% glicerol, color apha 10, sobre camión Barcelona.

JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES

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

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



Cotizaciones de Aceites y Grasas

Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 10/16 junio '24 (Cierre día 4 junio '24)	EUROS/KG. SEMANA 17/23 junio '24 (Cierre día 13 junio '24)
ITALIA		€/t.	€/t.
SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,10	9,10
	ACEITE DE OLIVA refinado	7,30	7,30
	ACEITE DE OLIVA lampante	6,20	6,20
	ACEITE DE ORUJO refinado	4,30	4,30
	ACEITE DE GIRASOL refinado	1,10	1,10
	ACEITE DE MAÍZ refinado	1,20	1,20
	ACEITE DE SOJA refinado	1,06	1,06
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,20	2,20
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,20/9,40	9,20/9,40
	ACEITE DE OLIVA virgen	8,10	8,10
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,90/8,00	7,70/7,90
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,50	7,50/8,50
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	s/c	s/c
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	8,30/8,50	8,30/8,50
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	8,00/8,30	8,00/8,30
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,00/8,20	8,00/8,30

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (13 de junio de 2024) (Los tipos de mercado)						
	1 semana	1 mes	2 meses	3 meses	6 meses	12 meses
Euro (euribor)	-	-	-	-	-	3,73
Dólar	-	4,57	-	4,97	5,26	5,68
Yen Japonés	-	-	-	-	-	-
Libra Esterlina	-	4,03	-	4,32	4,71	-
Franco Suizo	-	-	-	-	-	-
Dólar Canadiense	-	-	-	-	-	-

Euro	
Peseta	166,386
Lira italiana	1.936,270
Escudo portugués	200,482
Dracma griego	340,750
Florín	2,204
Dólar	1,086
Dólar Canadá	1,472
Yen japonés	164,89
Corona sueca	11,434
Corona checa	25,368
Libra esterlina	0,855
Franco suizo	0,981



Look out!
High Quality
Extra Virgin Olive Oil
is right here!



CEQ
CONSORZIO
EXTRAVERGINE
DI QUALITÀ
ceqitalia.com





Ayudas

El Gobierno lanza a información pública la segunda convocatoria del PERTE Agroalimentario dotado con 100 millones de euros

El Ministerio de Industria y Turismo ha lanzado a información pública la orden de bases que regulará el Plan Estratégico de Recuperación y Transformación Económica (PERTE) Agroalimentario II, que estará dotado con 100 millones de euros de ayudas directas al sector.

En esta ocasión el proceso de adjudicación será por concurrencia simple, lo que significa que conforme vayan entrando los proyectos, se irán aprobando y pagando. Según este Departamento, esto implica una agilización en el cobro de las ayudas, que irán destinadas a proyectos individuales y a una nueva línea de apoyo a pymes.

El Ministerio de Industria y Turismo ha explicado que trabaja para que el plazo de ejecución de los proyectos sea de dos años a partir de la resolución definitiva de las ayudas.

Las garantías, según la orden de bases, serán de un porcentaje de la ayuda y dependerá de la solvencia de la empresa.

Las ayudas van dirigidas a sociedades mercantiles privadas, cooperativas y sociedad agrarias de transformación que desarrollen una actividad industrial.

Según ha subrayado, el objetivo de esta nueva línea de ayudas es seguir apoyando la transformación, la sostenibilidad y la modernización de la industria de este sector. La primera edición del PERTE Agro adjudicó 182 millones de euros. A su juicio, se trata de un PERTE que ha tenido una gran capilaridad en el conjunto del territorio. De hecho, las ayudas han alcanzado a más de 286 proyectos primarios, de 224 empresas, con actuaciones en 14 Comunidades Autónomas.

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

PRECIOS	
HARINAS	€/t.
Harina de soja (s. fábrica).....	470
Harina de girasol (integ.) (abril)	290
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).....	1.550
Dólares/t.	
Harina de pescado, de Perú	s/c
Harina de soja (Buenos Aires)	s/c
(Precios cif Rotterdam)	
CEREALES	€/t.
(Estos precios son en origen)	
Maíz	325
Trigo panificable	360
Trigo forrajero (puerto destino)	340
Cebada cervecera	270
Cebada dos carreras	270
Colza (puerto destino)	752
Guisantes	280
Centeno	220
Harina de girasol (pellets)	230
Harina de girasol (alto proteico)	290

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.177,25** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.179,50**.

◆ Precios: Futuros julio.

Harina de soja: **360,20** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **355,20**.

◆ Precios: Futuros julio.

Aceite de soja: Cerraba a **43,85** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **43,59**.

◆ Precios: Futuros julio.

Maíz: Terminó la semana a **453,25** centavos/bushel, habiendo comenzado a **442,00**.

◆ Precios: Futuros julio.



J. Morales Navas
comercial aceitera s.l.u

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



Proclamados los ganadores del I Concurso Internacional Soil O-Live

Ya se conoce a los ganadores del “I Concurso Internacional Soil O-Live: Salud del Suelo y Calidad” (*The Soil Health & Olive Oil Quality Awards 2024*), un certamen que valora no sólo la calidad de los aceites, sino también la salud de los suelos del olivar. En concreto, un AOVE de la variedad arbequina de Almazaras de la Subbética ha resultado ganador del primer premio en la categoría Frutado Ligero; mientras que el primer premio en la categoría Frutado Medio ha sido para un aceite de la variedad itrana de la entidad Iannotta; y el ganador en la modalidad Frutado Intenso ha sido un aceite de la variedad hojiblanca de Finca La Torre.

El certamen ha tenido dos fases de evaluación diferenciadas. En primer lugar, el comité científico de Soil O-Live analizó hasta mediados de mayo las cinco réplicas de muestras de suelo de cada olivar donde se produjo el aceite de oliva. El comité proporcionó los resultados al jurado del concurso, y los huertos con mejor

respiración basal del suelo se clasificaron para la fase final de cata.

En concreto, la cata-concurso se celebró el pasado miércoles 29 de mayo en las instalaciones de Deoleo en Alcolea. El jurado estuvo compuesto por Marzia Migliorini, responsable del panel de cata en Deoleo; María del Mar Dobao, responsable de calidad en Molino del Genil; María del Carmen Serrano, directora de La Oleoteca de Córdoba; y José María Penco, director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

Esta primera edición del concurso ha sido una experiencia piloto y ha estado delimitada a las 52 fincas que participan en el proyecto Soil O-Live, si bien en la próxima edición está previsto abrir la participación a las fincas de olivar y socios comerciales que lo deseen.

Uno de los criterios de valoración del concurso ha sido la respiración del suelo que es precisamente uno de los principales parámetros re-



cogidos en la nueva Ley de Vigilancia del Suelo que está en su última fase de aprobación por el Parlamento Europeo y que es un objetivo primordial de la Misión Suelo de la Unión Europea. De este modo, el concurso de Soil O-Live ha estado alineado con la “Estrategia de la UE para la Protección del Suelo”, que establece la visión a largo plazo de lograr una buena salud del suelo de aquí a 2050 y convertir en la norma la protección, el uso sostenible y la restauración del suelo, proponiendo una combinación de medidas voluntarias y legislativas para alcanzar estos objetivos.



EL FUTURO ESTÁ EN TU MESA CON LA HOJA VERDE

ELIGE PRODUCTOS
ECOLÓGICOS EUROPEOS



elfuturoentumesa.eu



Para más información sobre recomendaciones dietéticas, puede consultar en el siguiente QR.

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA). Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.



Los principales beneficios del aceite de oliva virgen extra para la piel

Madrid acogió el pasado 5 de junio un desayuno organizado por la World Olive Oil Exhibition (WOOE) y la Junta de Andalucía a través de su marca de calidad *Gusto del Sur*, que contó con la participación de la dermatóloga y divulgadora Ana Molina. Los asistentes pudieron profundizar en las propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y emolientes del aceite de oliva y, sobre todo, conocer más de cerca la calidad de los AOVEs andaluces.

La reconocida dermatóloga hizo un repaso por los principales beneficios del “oro líquido”, tanto al ingerirlo como en su uso tópico. Según expuso, el AOVE es uno de los aceites naturales más efectivos para mejorar la hidratación cutánea, debido a su capacidad para formar una barrera protectora en la piel.

Asimismo, Molina subrayó que en lugares con un sol tan potente como en España, el uso del AOVE refuerza la protección de la piel, ayudando a los protectores solares a absorber los rayos UVB gracias a sus antioxidantes.

En cuanto a la limpieza de la piel, el aceite de oliva facilita la eliminación de la suciedad sin alterar su equilibrio natural, debido a sus propiedades lipofílicas. Entre los beneficios principales se encuentra sus potentes activos hidratantes, su efecto antioxidante tópico y la mejora en enfermedades de la piel, como la dermatitis atópica o la psoriasis.

Durante el desayuno, los invitados también tuvieron la oportunidad de catar las

principales variedades de AOVE andaluz de las DOPs Baena, Estepa, Lucena, Poniente de Granada, Sierra de Cazorla, Sierra Mágina, Sierra de Segura y Priego de Córdoba, así como de la IGP Aceite de Jaén. “Nuestra región cuenta con 1,64 millones de hectáreas dedicadas al olivar y en la campaña 2023/24 la producción de aceite de oliva ha superado las 550.000 toneladas, siendo Córdoba, Jaén y Sevilla las provincias que están a la cabeza”, recordó María José Martín Cabrilla, jefa del Servicio de Promoción y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, quien consideró que “nuestro sello *Gusto del Sur* se identifica con la autenticidad, el orgullo, el origen y la calidad diferenciada de nuestros alimentos y bebidas”.

Por su parte, Otilia Romero de Condés, CEO de Pomona Keepers, empresa organizadora de la WOOE, resaltó que “para nosotros el AOVE es mucho más que un alimento saludable, es una forma de vida. Queremos impulsar el papel clave del olivar para un mundo más sostenible y promocionar el aceite de oliva en todos los segmentos de la sociedad”.

La WOOE ha avanzado que celebrará su próxima edición los días 11 y 12 de marzo de 2025 en IFEMA Madrid. Según sus organizadores, se trata de una feria clave “que reúne a las principales voces en negocio, estilo de vida, salud, belleza, gastronomía y diseño, siempre con el aceite de oliva como protagonista”.

La DOP Priego de Córdoba presenta “El lugar donde nacen los mejores AOVEs del mundo”

La Denominación de Origen Priego de Córdoba ha celebrado una cata armonizada de la mano de Francisca García, jefa de Panel de Cata de la entidad y el chef Juan Luis Santiago, del restaurante Garum 2.1, que ha tenido lugar en el Palacio de Orive de Córdoba.

El acto ha comenzado dando la bienvenida a los representantes del Ayuntamiento de Córdoba, la Delegación de Agricultura de la Junta de Andalucía y la Universidad de Córdoba, así como a todos los alcaldes y técnicos de turismo de los ayuntamientos que forman la comarca de la DOP Priego de Córdoba -Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba.

También se ha agradecido la asistencia de representantes de la gastronomía cordobesa, así como de medios de comunicación, empresas del sector y personalidades relevantes de Córdoba, ya que ha sido un evento dirigido al sector de la hostelería, la restauración y tiendas gourmet.

Posteriormente, ha tenido lugar la cata maridaje en la que se han dado a conocer las singularidades y características de los AOVEs de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba dando especial relevancia a los tres aceites premiados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA): Premio Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico, Premio Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra en la Categoría Frutado Verde Amargo y Premio Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra en la Categoría Frutado Verde Dulce.

Por último, se han podido degustar las diferentes marcas que ampara la DOP Priego de Córdoba junto a productos típicos de la comarca, dando a conocer dónde nacen estos aceites y sus atractivos oleoturísticos.





Organic Food & Eco Living Iberia cierra su edición más internacional

Organic Food & Eco Living Iberia cerró el pasado 5 de junio su edición más internacional que contó con la asistencia de cerca de 4.500 profesionales procedentes de 56 países, así como de expositores de 28 nacionalidades, "consolidándose como el punto de encuentro profesional por excelencia del sector ecológico celebrado en la Península Ibérica", según informaron sus organizadores.

A lo largo de los días 4 y 5 de junio, el Pabellón 4 de IFEMA Madrid se llenó con las propuestas, productos y servicios de más de 350 expositores provenientes de más de 28 países, entre los que cabe destacar la participación de embajadores y consejeros de Argentina, Nicaragua, Ecuador, El Salvador, Brasil, Honduras, Costa Rica, República Dominicana, Panamá, Reino Unido, Austria, Hungría, Túnez y EEUU.

La organización subrayó también la importante representación española, donde Comunidades Autónomas como Andalucía, Comunitat Valenciana, Castilla-La Mancha, Región de Murcia, Madrid, Navarra, Castilla y León, Galicia o Cataluña mostraron su propuesta de valor y su apuesta por el segmento orgánico.

Los productos ecológicos, naturales y sostenibles en los sectores de agroalimentación, vinos, bebidas, belleza, textil, eco-packaging, salud y bienestar llenaron los pasillos de las áreas expositivas Organic Food Iberia, Eco Living Iberia, Organic Wine Iberia, Organic Fresh Iberia y Olive Oil Tasting Gallery, el área coordinada por



Grupo Editorial Mercacei. Se trata de un espacio de degustación donde se pudieron catar los mejores AOVEs ecológicos de la mano de Maribel Simón, colaboradora del Grupo y catadora.

Asimismo, destacó la acogida de Bio Tech Iberia, una nueva sección dedicada a los bioinsumos e industrias auxiliares, fundamentales para avanzar en una agricultura sostenible y la mejora de la calidad de los suelos y que contó con el patrocinio de ROCA Defisan.

Los organizadores también se refirieron a la gran afluencia de empresarios, compradores, *retailers* y profesionales a conferencias y mesas redondas de primer nivel que se ofrecieron en los auditorios Organic Talks by Bio Eco Actual y Eco Talks. El programa abordó temáticas transversales y de especial importancia para el sector, como la situación del canal especializado, las claves y estrategias para la exportación, las propuestas políticas para la sostenibilidad de cara a las elecciones europeas, así como las limitaciones en el uso de tóxicos en agricultura. Con salas llenas de público, las sesiones se convirtieron en un hervidero de intercambio de ideas y creación de sinergias entre ponentes y asistentes.

En el B2B lounge, el programa de Hosted Buyers, perteneciente a la feria y organizado por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) como *partner* y cliente, facilitó un total de 260 reuniones de negocios entre las 66 empresas expositoras y los 50 compradores internacionales participantes. Así, de media, se realizaron cuatro reuniones por empresa expositora. Además, junto con las reuniones organizadas en la feria por Organic Food Iberia en colaboración con la FIAB, se llevaron a cabo 600 reuniones adicionales a través de la plataforma LIVE Connect y 60 bajo el paraguas de la actividad Meet The Buyer, con la participación de las cadenas bio Veritas, Herbolario Navarro y NaturaSi.

Un año más, la Zona de Innovación fue el escaparate de las últimas tendencias, dándose a conocer el primer día los premios Eco & Organic Awards Iberia. También se entregaron los premios EcoTrama y EcoRacimo, tras los que hubo una degustación de los AOVEs y vinos galardonados.

También tuvieron lugar los premios Eco & Organic RETAIL Awards, que coorganizados con Bio Eco Actual reconocen la labor de personalidades y empresas del sector retail en España y Portugal. Por primera vez, los ganadores fueron escogidos por la votación popular de más de 3.000 personas: Biomarket (Mejor Tienda Independiente), Veritas (Mejor Cadena Especializada), Carrefour Alcobendas (Mejor Área Bio en Gran Consumo), Meet bio (Mejor Tienda On line Bio), Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia (Caerm) (Mejor Campaña de Marketing) y Francisco Casero (Personalidad del Año).





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFLOW

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



SpectraLyzor

ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



MANZANO Flottweg

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



SERIJEREZ

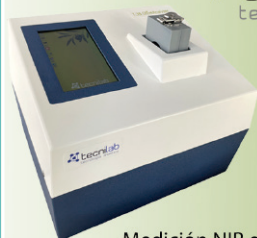
DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO

SERIGRAFÍA VITRIFICABLE Y ORGÁNICA, PINTADO TOTAL Y PARCIAL, HOT STAMPING

tecnilab

tecnología analítica



La solución
integral para
su almazara

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

ENVASES/ENVASADO



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

EXTRACCIÓN



La extracción
convertida en arte.

BOMBAS

bombas TRIEF

desde 1967

Bombas de aletas
de desplazamiento
positivo para
aceites vegetales



ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es



Codi - Pack

MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO
www.codi-pack.com



FABRICA Y ALMACEN
Avenida Vicente Pinares nº 12
14850 BARENA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: falcas@falcas.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 08
Zona Ind. de Mirandela
5370-565 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 522



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa

INDUSTRIAL DE ENVASADO DE ACEITES

Únicos Fabricantes Especializados
en el Envasado de Aceites desde 1962



Ausere

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



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

TAOSA

LABORATORIOS



agrama

ciencia y vida



Análisis
Agroalimentarios

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

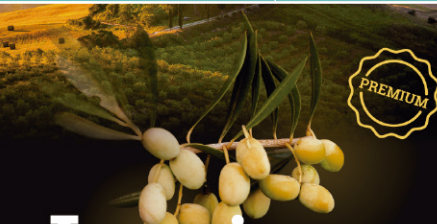


ESCAPARATE DE PROVEEDORES




LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944
Especializados en análisis de grasas y aceites
75 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan
P.I. La Negrilla - C/ Laminadora, Nº 3, Puerta 51 - 41016 Sevilla
Telf. 954 57 12 21 - Fax 954 57 13 66
espejo@laboratorioespejo.com


TAMESUR, S.A.
MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE


VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
— la variedad italiana de los —
GRANDES ACEITES


HUMANES & COSTA
LABORATORIO AGROALIMENTARIO
Especializado en olivar y aceite de oliva
Servicios analíticos para el campo y la industria agroalimentaria
PH: +351 964 288 994
Vidigueira, Portugal

TREICO

INNOVAMOS PARA TI
Con más de 65 años de experiencia, la Organización TREICO se reinventa cada día ofreciendo productos novedosos de alta calidad para cubrir las necesidades de nuestros clientes con el mejor servicio.
www.treico.com

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


OLIVARUM
Fundación CAJA RURAL JAÉN
economía | análisis | investigación | transferencia | formación
LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO
www.olivarum.es
CAJA RURAL JAÉN

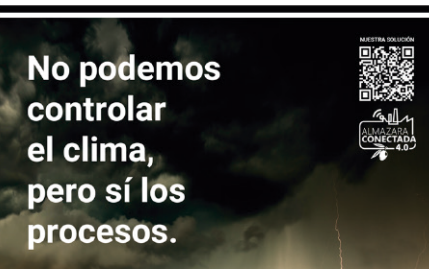
PESAJE

IMATED
10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA
AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS
PESAJE
ELECTRICIDAD
SOFTWARE
PESAJE TRAZABILIDAD EFICIENCIA ENERGÉTICA
Polígono Industrial "Los Olivares" C/ Huesa, 4, 23009 Jaén
info@imated.es
www.imated.es
953 264 697

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota
KUBOTA 5 AÑOS DE GARANTÍA
www.kubota-es.com

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company
"Expertos en análisis de aceites de oliva, de sus derivados, de otros aceites vegetales y de sus contaminantes."
Acreditados por ENAC según la norma ISO 17025. (Consultar Alcance Técnico en www.enac.es). Reconocidos por el C.O.I. como Laboratorio de Análisis Físico-Químico y Contaminantes para el período vigente.

SOFTWARE
ANSOTEC High Technology Great Performance
No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

MANTENIMIENTO
CONEXIÓN
MÁQUINA CONECTADA 4.0


MORESIL
Especialistas en Recolección

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

PATIO
ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.
FABRICACIÓN DE MAQUINARIA PARA RECEPCIÓN DE ACEITUNA, PISTACHO, ALMENDRA, CACAHUETE Y OTROS FRUTOS
JAR
METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal
www.jarir.com


UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO
DESARROLLADO POR PROSUR
AGROCUADERNO
PROSUR

Nuevos marcos de Olivar en Seto para fincas de Secano y Regadío
Económicos y muy rentables

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



MUNDOLIVAR se consagra como la cita mundial ineludible del olivar y el aceite de oliva y sienta las bases del futuro del sector

La segunda edición de MUNDOLIVAR, el Congreso Mundial de Olivicultura y Elaiotecnia organizado por Grupo Editorial Mercacei y Grupo Agromillora, ha pulverizado las cifras de asistencia a un evento de esta categoría, congregando durante dos jornadas a alrededor de 1.400 asistentes -las inscripciones se cerraron días antes del evento al completar aforo- y a los grandes referentes de la olivicultura internacional. Una cita ineludible en la que se han desvelado, de forma exclusiva, todas las claves sobre la innovación, la vanguardia y las últimas tendencias que marcarán el futuro del cultivo del olivo.



El II Congreso Mundial de Olivicultura y Elaiotecnia se convirtió en el epicentro del sector del olivar y el aceite de oliva, logrando reunir a todos los actores de la cadena de valor. El encuentro contó con Portugal como país invitado y una amplia representación de profesionales del país vecino.

MUNDOLIVAR 2024 se estructuró en torno a 9 mesas redondas en las que se puso de manifiesto que nuestro país debe seguir siendo líder mundial en producción y comercialización de aceite de oliva virgen extra, un producto resiliente que está por encima del precio y cuenta con la fidelidad del consumidor; si bien se incidió en la necesidad de aunar esfuerzos por captar la atención del público más joven. La sostenibilidad y la eficiencia han sido términos que, como si de un perfume se tratase, estuvie-

ron presentes de manera continua en las intervenciones de los más de 50 ponentes nacionales e internacionales que participaron en MUNDOLIVAR. También se aludió al enorme potencial del olivar para recuperar la biodiversidad, así como de la revolución genética para el control de plagas y la lucha contra el cambio climático; y de la Inteligencia Artificial como una realidad ya presente tanto en el campo como en la almazara, ofreciendo grandes oportunidades para predecir y optimizar el proceso de elaboración del aceite de oliva con el fin de lograr la máxima calidad.

Bajo el lema “*El camino hacia la sostenibilidad económica y medioambiental*”, la segunda edición de MUNDOLIVAR -conducida un año más por la periodista Olivia Aranda- fue inaugurada por Juan A. Peñamil, CEO

y editor de Grupo Editorial Mercacei, Jordi Mateu, CEO de Grupo Agromillora; Manuel Torralbo, rector de la Universidad de Córdoba (UCO); Francisco Ramón Acosta Rosa, delegado territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural en Córdoba; Andrés Lorite, vicepresidente primero de Infraestructuras, Sostenibilidad y Agricultura de la Diputación de Córdoba; Blanca Torrent, primera teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Córdoba-Delegación de Hacienda, Economía y Empleo; Manuel Otero, director general del Instituto Iberoamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA); y Socorro Ortega, directora de Zona Córdoba en Banco Santander.

Durante su intervención, Juan A. Peñamil destacó que el Congreso ofrece las claves en materia de innovación para que empre-



sarios y emprendedores adopten decisiones eficaces para aumentar la calidad y la rentabilidad, así como las herramientas necesarias para afrontar los constantes desafíos y retos que plantea un sector dinámico, valiente y en constante cambio.

Por su parte, Jordi Mateu, CEO de Grupo Agromillora, indicó que, con el modelo de olivar en seto consolidado y el avance de las tecnologías, “en aproximadamente tres décadas llegaremos a los 7 millones de toneladas de aceite”. A su juicio, MUNDOLIVAR “es un punto de encuentro para trabajar en esta línea y prepararnos para este reto”.

Manuel Torralbo, rector de la Universidad de Córdoba (UCO), resaltó el compromiso del centro docente con el territorio y el conocimiento, subrayando la importancia de MUNDOLIVAR como nexo de unión del sector productivo, las empresas y la universidad.

A su vez, Francisco Ramón Acosta, delegado Territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural en Córdoba de la Junta de Andalucía, remarcó la consolidación de este evento “que se ha convertido en un referente en el mundo del olivar, ofreciendo un retrato fiel del sector y de cómo afrontar los desafíos del sector”.

Andrés Lorite, vicepresidente primero de Infraestructuras, Sostenibilidad y Agricultura de la Diputación de Córdoba, afirmó que “Córdoba es la capital mundial de la calidad del aceite de oliva virgen extra”, resaltando la importancia del sector primario para la Diputación, que seguirá apoyando la celebración de MUNDOLIVAR.

Blanca Torrent, primera teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Córdoba (Delegación de Hacienda, Economía y Empleo), subrayó el valor incalculable de la ETSIAM, así como la importancia de MUNDOLIVAR en materia de conocimiento, de unión de las empresas y como foro de *networking*, de alianzas y de intercambio de experiencias para los profesionales del sector.

Manuel Otero, director general del Instituto Iberoamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), precisó que este organismo nacido hace 82 años ha abogado por trabajar juntos y situar a los agricultores como actores fundamentales para la transformación de los sistemas agroalimentarios.

Finalmente, Socorro Ortega, directora de Zona Córdoba en Banco Santander, recordó que el sector del olivar es clave para la economía andaluza, española y para Banco Santander; y se refirió al apoyo que

Tiempos convulsos: cómo adaptarse

La primera mesa redonda de la jornada, titulada “*Tiempos convulsos en el sector oleícola: cómo adaptarse*”, fue moderada por Juan A. Peñamil y en ella participaron Ignacio Silva, presidente de Deoleo; Antonio Luque, presidente de Dcoop; Antonio Gallego, director general de Grupo Migasa; Gonzalo Guillén, CEO de Acesur; José Luis De Prado, presidente de Grupo De Prado; y Jorge De Melo, CEO de Sovena. Todos ellos detallaron cómo han afrontado sus empresas los desafíos de estas dos últimas campañas de menor producción y pronunciadas subidas de precios, “dos años que han supuesto todo un Máster”, apuntó Gonzalo Guillén, al tiempo que Jorge De Melo se preguntó: “¿es que acaso no son todos los tiempos convulsos?”. Los participantes coincidieron en destacar la eficiencia y la previsión frente a las crisis. “Porque las crisis son súper oportunidades”, en palabras de José Luis De Prado.

En relación al hecho de que EEUU se convierta en el principal país consumidor, Ignacio Silva afirmó que “pasará lo que queramos que pase. Si somos capaces de defender el mercado, la calidad y la categoría, construiremos la senda para que sea el número uno”. Todos coincidieron en que el país norteamericano representa un mercado extraordinario y de futuro donde el consumo se ha resentido poco y da pistas de lo resiliente que es el aceite de oliva, si bien apuntaron que el consumo sí ha caído de forma más drástica en otros mercados como el coreano.



ofrece la entidad al sector para paliar sus dificultades, emprender sus negocios y respaldar a las empresas para impulsar su crecimiento en el actual entorno económico.



En cuanto a los precios, los intervinientes consideraron que habrá cambios, pero que dependerá de cómo afecte al olivo la climatología del verano o las lluvias de otoño. “El árbol está fantástico, parece que habrá buena cosecha, las reservas de agua se sitúan por encima y todo apunta a una producción de 1,1 ó 1,2 millones de toneladas. Si se registran lluvias en otoño se podría llegar a 1,5 millones de toneladas, y eso es sinónimo de bajada de precios”, detalló Silva.

Sobre el consumo, aseguraron que hay que poner al consumidor en el centro y satisfacer sus necesidades. A su vez, apostaron por la calidad, la innovación y la promoción, debiendo incrementarse el presupuesto destinado a este fin con el objetivo de impulsar la imagen de que España es líder absoluto a nivel mundial. Además, Luque abogó por un trabajo conjunto por parte de todo el sector para que los “jóvenes conozcan y valoren el aceite de oliva”. A juicio de todos los participantes, la transparencia, la trazabilidad, la sostenibilidad y la innovación son pilares fundamentales para atraer a este tipo de consumidor. Y Antonio Gallego apostó por acercar el trabajo del agricultor al consumidor final. Por último, Jorge De Melo se mostró optimista: “El mercado volverá, el consumidor es fiel y lo vamos a conseguir”.

Inversión, sostenibilidad y revolución genética

La segunda mesa redonda, moderada por Carmen González Moya, responsable de Agro en Andalucía de Banco Santander, abordó los “Nuevos actores en el sector: el atractivo de invertir en olivicultura” y en ella intervinieron Pedro Foles, CEO de Bolschare Agriculture; Jorge Pena, CEO de Innoliva (Portugal); Gregorio Álvarez, presidente de Grupo Iberecológica; Augusto Lippi, fundador de ARTEOLIO; y Javier Martínez, director general de AGBAR Agriculture.

Los participantes coincidieron en resaltar el atractivo del olivar por su gran capacidad de adaptación y flexibilidad ante los cambios de futuro, así como las posibilidades de aplicar tecnología, riego sostenible, energía solar o eólica... Una apuesta que supone un impulso al mundo rural y a la generación de puestos de trabajo de calidad. También enumeraron como retos la eficiencia en el uso del agua, atraer a las nuevas generaciones al sector agrícola y crear demanda, ya que es la mejor defensa del sector. Así, apostaron por trabajar

en la demanda del mercado, diferenciar y valorizar, y en ir todos a una para construir.

La tercera mesa redonda de la primera jornada de MUNDOLIVAR -moderada por José Manuel Lacarte, director comercial de Grupo Agromillora- giró en torno a “La sostenibilidad como fuente de ingresos del olivicultor”. Tras la ponencia “La sostenibilidad no es altruismo, es capitalismo”, a cargo de Jerusalem Hernández, Sustainability and Corporate Governance de KPMG España, en esta mesa intervinieron Dimas Antúnez, CFO de Bolschare; Francisco Mondragão-Rodrigues, coordinador del Master en Agricultura Sostenible de la Escuela Superior de Biociências de Elvas (Portugal); Isabel Ribeiro, responsable de Desarrollo de Negocios, Sostenibilidad e Innovación de Nutrifarms; José Eugenio Gutiérrez, delegado de SEO/BirdLife en Andalucía y director del proyecto LIFE Olivares Vivos; y Bruno Caldeira, Director Development & New Business en CONSULAI (Portugal). En ella se puso de manifiesto la





importancia de invertir en biodiversidad y sostenibilidad, ya que incide en la cuenta de resultados de las empresas y permite cumplir las reglas de la PAC. También subrayaron que el agricultor tiene cada vez más herramientas para ser sostenible.

La última mesa redonda de la jornada -moderada por Jordi Mateu, CEO de Grupo Agromillora-, se centró en “Agua y cambio climático. Herramientas genéticas para afrontar el calentamiento global”. La introducción a la misma corrió a cargo de Emma Gaitán, responsable de la Fundación para la Investigación del Clima, que habló sobre “Recursos hídricos: pasado y futuro”.

Posteriormente, intervinieron Juan Carlos Cañasveras, responsable de Desarrollo de Negocios en BALAM Agriculture; Felipe Oliva, director técnico en España de Todo-livo; Edgardo Giordani, del Departamento de Cultivos Arbóreos de la Universidad de Florencia (Italia); Giuseppe Lopriore, investigador y profesor de Arboricultura y Cultivos Arbóreos de la Universidad de Bari (Italia); y Concepción Muñoz, del Departamento de Agronomía de la Universidad de Córdoba

(UCO). En esta mesa, los participantes detallaron los programas -actuales y de futuro- de mejora genética en los que están inmersos, refiriéndose a nuevas variedades resistentes a plagas y condiciones climáticas adversas.

La IA es ya una realidad en el sector

La segunda jornada del encuentro celebrado en el Aula Magna del Campus de Rabanales de la Universidad de la Universidad de Córdoba (UCO), comenzó con la mesa redonda “Inteligencia Artificial en el campo y la almazara” -moderada por Rosa Gallardo, directora de la Cátedra de Inteligencia Artificial y Agricultura de la Universidad de Córdoba (UCO)- y en ella intervinieron Meelad

tismos ITEA y Manzano-Flottweg); Miguel Córdoba, CEO de Greenfield Technologies; y Cristina Martínez, del Departamento de Ingeniería Electrónica y de Computadores de la Escuela Politécnica Superior de Córdoba.

Los integrantes de la mesa detallaron los beneficios de la Inteligencia Artificial (IA) como herramienta para tomar las mejores decisiones en el manejo de plagas como la mosca del olivo; para la gestión del agua de riego y los procesos de la almazara; para determinar el momento óptimo de cosecha basado en la predicción del rendimiento de grano; o para mejorar la calidad en la industria oleícola. Todos ellos consideraron que la IA va a revolucionar el conocimiento y la actividad del sector y, entre sus ventajas, detallaron que puede predecir escenarios, ayudando a tomar decisiones y ofreciendo soluciones a las necesidades reales del campo y la almazara. Además, incidieron en la importancia de la colaboración público-privada para que estas soluciones “den un salto a la vida real”; así como a la necesidad de formación y capacitación de todos los actores del sector en esta materia y a que el agricultor vea la Inteligencia Artificial “no como un enemigo, sino como una aliada para la mejora de los procesos”.

En la segunda mesa redonda -moderada por el consultor estratégico y analista internacional Juan Vilar- se expusieron “Tres casos prácticos que demuestran que la IA es ya una realidad en la almazara”, y en ella participaron Pedro Martínez, director gerente de IMS Control Industrial; José Zambrana, responsable del Departamento de Ingeniería de IMS Control Industrial; Joaquín Morillo, director operativo de Grupo Oleícola Jaén; y Antonio Roldán, Product Specialist Wine and Oil en FOSS.

Los participantes detallaron cómo la Inteligencia Artificial incide en el proceso de elaboración del aceite de oliva y los beneficios que reporta, destacando la eficiencia traducida en rentabilidad y mejora de competitividad. A su juicio, esta herramienta aplicada correctamente en las almazaras permite

Asistencia técnica especializada para el mejor aceite de oliva

GEA

Yousef, del departamento de Ciencias y Recursos Agrícolas y Forestales de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes de Córdoba; Emilio Camacho, del Departamento de Hidráulica y Riegos de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes de Córdoba; Juan Ignacio Pacheco, CEO de ISPAPROYEXT (Agente de Innovación UTE en Automa-





producir la máxima cantidad y obtener la mejor calidad a un coste óptimo y, además, sostenible. A su vez, debatieron acerca de cómo influirá la Inteligencia Artificial en la figura del maestro de almazara -cada día más formado-, facilitando su trabajo y permitiéndole conocer qué puntos debe mejorar en el proceso de extracción de aceite.

AOVEs Premium... y saludables

“Cómo elaborar AOVEs de altísima gama... y saludables” fue la temática abordada en la tercera mesa redonda -moderada por José María Penco, director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y del concurso EVOOLEUM Awards- en la que intervinieron Zefferino Monini, propietario de Monini, SpA (Italia); Consoli Molero, maestra de almazara, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Oliverera de Valdepeñas (COLIVAL); Rafael Alonso Barrau, director comercial y Export Manager de Oro del Desierto y Secretario de QvExtra! Internacional; José Gilabert, presidente de la SCA San Vicente (Puerta de las Villas); y Ana Carrilho, jefa de Unidad de Negocio de Aceite de Oliva de Esporão (Portugal).

Cada uno de ellos desveló cuál es el momento crucial de su empresa dentro del proceso de elaboración para obtener un aceite de oliva virgen extra Premium y apuntaron que ya se están elaborando AOVEs de alta calidad procedentes de las nuevas variedades. Respecto a los múltiples

concursos que existen a lo largo y ancho del mundo, consideraron que aunque son importantes -mejorando sus ventas y la reputación de sus marcas- hay que ser muy selectivos, teniendo en cuenta factores como el prestigio o si es interesante para acceder a un mercado concreto. En este sentido, añadieron que estos certámenes también les permiten conocer cómo mejorar y medir la calidad de su producto. Sobre la posibilidad de crear una cuarta categoría que englobe a los AOVEs de altísima gama, todos se mostraron de acuerdo, a excepción de Ana Carrilho, quien apuntó que “añadiría más confusión a un consumidor ya de por sí confuso con la nomenclatura existente”.

Eficiencia en el proceso de extracción

La cuarta mesa analizó las “Mejores prácticas en el proceso de extracción para revertir los bajos rendimientos”. Moderada por Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, en ella estuvieron presentes Antonio Carazo, Product Manager de PIALISI; Aurelio Mesa, director técnico de Amenduni Ibérica; Francisco Plaza, responsable de Servicio de Aceite de Oliva de GEA Westfalia Separator Ibérica; Francisco de la Torre, delegado comercial de Centrifugación Alemana; Joaquín Palacín, director comercial de Palacín, Andritz; y Juanjo Salmoral, del Departamento Comercial de Manzano Floetweg. Todos ellos hablaron de eficiencia,

optimización y de sentar las bases de la aplicación de la Inteligencia Artificial en el proceso de extracción. También coincidieron en la necesidad de aplicar la máxima interconexión de datos a tiempo real entre fabricantes de maquinaria y productores con el fin de obtener el máximo rendimiento. Respecto a la figura del maestro de almazara y a cómo afectará la IA a su actividad diaria, se mostraron contundentes en defender su papel, si bien consideraron inevitable que evolucione hacia un perfil más técnico, con mayor cualificación. “Sin duda, esta tecnología simplificará su trabajo y le facilitará la toma de decisiones, convirtiéndose en un complemento esencial. La IA, más un buen maestro que la controle, será una combinación perfecta”, concluyeron.

Nuevos modelos de plantación

La quinta mesa redonda, “¿Qué vale transformar mi finca a los nuevos modelos de plantación?” -moderada por Cristóbal Sánchez, delegado comercial en Andalucía de Grupo Agromillora-, contó con la presencia de Álvaro Labella, gerente de Olivogestão; Hugo Janeiro, director de AGR by De Prado; Antonio Cordon, director técnico de I+D+i de Agrosan; Pedro Marques, administrador de Lagar do Vale; y Pedro Navarro, director Comercial de BALAM Agriculture. Los participantes explicaron paso a paso qué vale transformar una finca de olivar a los nuevos modelos de plantación desde la prepara-



ción del terreno, el riego o el marco de plantación, ofreciendo una aproximación de los costes de cada una de estas etapas.

El congreso finalizó con la ponencia “Portugal: trazando el mapa para conseguir ser el segundo productor mundial de AOVE”, a cargo de Gonçalo Moreira, coordinador del Programa de Sostenibilidad del Aceite de Oliva del Alentejo (PSAA) de OLIVUM, y en representación del primer país invitado a MUNDOLIVAR 2024. En esta ponencia, Moreira aportó cifras sobre la producción, superficie y modelos de cultivo en el país luso, así como sobre el programa de sostenibilidad de la región del Alentejo.

Actividades paralelas

Además de las mesas redondas, MUNDOLIVAR albergó un área expositiva con innovadores formatos para los patrocinadores del evento, donde más de 40 empresas proveedoras del sector pudieron establecer contacto directo y presencial con los participantes mediante *business meetings*.

Por otro lado, se desarrollaron los talleres prácticos “Inteligencia Artificial”, “Cómo impulsar mi marca: estrategias ganadoras de diferenciación y posicionamiento”, “Todo lo que necesitas para diseñar y gestionar tu explotación en seto” y “Diseño de riego y fertirrigación sostenible en olivar”, con gran éxito de asistencia.

Cabe destacar que, durante los dos días del evento, varios restaurantes de Córdoba ofrecieron “Menús MUNDOLIVAR” con el AOVE como gran protagonista.



CIERRES QUE MARCAN LA DIFERENCIA



fourfam.

www.fourfam.com



Nace Olivérica, la Asociación Ibérica de Olivar en Seto

Olivérica, la Asociación Ibérica de Olivar en Seto, nace para cohesionar y unir a los agricultores de olivar de alta densidad de España y Portugal. Entre los fines de esta asociación sin ánimo de lucro figuran establecerse como interlocutor de los agricultores de este tipo de cultivo ante las administraciones y la sociedad; involucrarse en la investigación, el desarrollo y la formación; y difundir las ventajas del olivar en seto para obtener aceites de oliva de calidad.

Presidida por Gregorio Álvarez Cabrerros, y con el portugués Pedro Marques como vicepresidente, la asociación está impulsada por una docena de agricultores, miembros de su junta directiva.

Entre los objetivos para su primer ejercicio figura incorporar a más socios hasta alcanzar al menos 25.000 hectáreas de olivar en seto. Olivérica facilitará a sus asociados servicios de última generación que les ayuden a ser más eficientes, competi-

vos y respetuosos con el medio ambiente en sus procesos de producción, según ha informado la nueva entidad.

Además, la asociación ha destacado que hará cultura del AOVE y visibilizará al olivar de alta densidad como un tipo de cultivo de vanguardia, eficiente y sostenible, guiado por la Olivicultura 4.0 y garante de un empleo de calidad que favorecerá la captación de talento joven y el arraigo de la población en el territorio rural.

Según los datos de la asociación, el olivar en seto en España supone en torno al 6-7% de la superficie cultivada de olivar y un 11-12% de la producción nacional de aceite, “lo que demuestra la eficiencia de este tipo de cultivo”. En concreto, ha detallado que se producen de media al año unas 160.000 toneladas de aceite en 175.000 hectáreas.

En el caso de Portugal, Olivérica ha indicado que el olivar en seto es responsable



Olivérica

ASOCIACIÓN IBÉRICA
DE OLIVAR EN SETO

ya del 75% de toda la producción de aceite y 110.000 t. de las 150.000 t. anuales que produce este país, proceden de este tipo de cultivo, concentrado especialmente en el Alentejo, donde las hectáreas cultivadas en seto superan las 70.000.

Un modelo de cultivo sostenible, eficiente y capaz de generar empleo de calidad

La asociación que nace como un espacio de encuentro, conocimiento, formación y comunicación que permita mejorar el entorno de cooperación y desarrollo del olivar del futuro, complementario al desempeño de los productores de olivar tradicional. Entre los objetivos de Olivérica también se encuentra la adaptación de la oferta científica a la demanda sectorial y la resolución de problemas concretos como la selección de nuevas variedades, la adaptación del cultivo

al cambio climático o la optimización de la poda.

Para el presidente de Olivérica, Gregorio Álvarez Cabrerros, “esta asociación trabajará para erigirse como la voz autorizada del olivar en seto ante el sector y las autoridades: una voz técnica, innovadora y científica que evidencia un modelo de cultivo eficiente, sostenible, rentable, capaz de generar empleos de calidad, promover el relevo generacional en el sector y favorecer el desarrollo de las zonas rurales. Nuestros asociados

se agrupan para poner en valor un producto único y saludable como el AOVE, que además contribuye a la lucha contra el cambio climático y al desarrollo de las regiones donde se produce”.

La entidad ha mostrado su deseo de agrupar a los agricultores que “comparten una misma visión del cultivo del olivo, sostenido en el impulso de la economía circular, que persiga la estabilidad en la producción y la rentabilidad para el sector agrícola”.

Según ha detallado Olivérica, entre los socios de la entidad se encuentran Gregorio Álvarez, presidente (Grupo Ibercológica); Pedro Marques, vicepresidente (Lagar do Vale); Enrique Pérez (Lagar do Vale); Luis Santamaría (Aceites y Energía Santamaría); Carmelo Sánchez (Terranovus); Carlos Córdoba (Hacienda Mata del Herrador); David Valle (Siroco); y Rafael Soriano (Terraverne).



IA para perfeccionar la calidad del AOVE

En su firme compromiso con la investigación y la innovación, la Cooperativa Virgen de la Estrella ha celebrado una jornada divulgativa en Los Santos de Maimona (Badajoz) para presentar su nuevo proyecto innovador “Nuevas tecnologías para la determinación del momento óptimo de recolección de la aceituna destinada a la producción de AOVE (TECNOLIVE)”. Esta iniciativa se enmarca en el Grupo Operativo OLEOTEC y tiene como objetivo mejorar la calidad del AOVE mediante la aplicación de nuevas tecnologías, especialmente la Inteligencia Artificial. En este proyecto participa el Área de Aceite del Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX).

El evento, que tuvo lugar el pasado 4 de junio en las instalaciones de la Casa de la Cultura de Los Santos de Maimona, reunió

a más de 60 agricultores y profesionales del sector del AOVE, lo que “refleja el gran interés de la industria de la región por ser más competitivos y mejorar la calidad de sus aceites”, según informó el CICYTEX..

El proyecto TECNOLIVE se centra en el desarrollo de una aplicación basada en Inteligencia Artificial para determinar el momento óptimo de recolección de la aceituna. Este enfoque garantizará la máxima calidad del aceite de oliva virgen extra producido por la Cooperativa Virgen de la Estrella.

La iniciativa cuenta con la colaboración de la empresa tecnológica Mejora e Innovación de Empresas (Lean Best) y el apoyo técnico del CICYTEX, además de la consultora de I+D Innsamble Project.

Durante la jornada divulgativa, los tecnólogos de la cooperativa y de CICYTEX presentaron los resultados de la investiga-

ción realizada durante la pasada campaña de recolección de aceituna. Por parte de CICYTEX intervino Manuel Martínez Cañas, del Área de Aceite. En ella se destacaron los avances en el estudio del proceso de maduración de las aceitunas en función de la variedad y la ubicación del cultivo. Asimismo, representantes de Lean Best y FOSS Iberia explicaron la importancia de conocer y analizar datos del proceso productivo para mejorar el rendimiento y la calidad del AOVE.

El proyecto TECNOLIVE está cofinanciado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) en un 80%, dentro del Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Extremadura 2014-2022; por la Junta de Extremadura en un 16,28%; y por el Estado, a través del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), en un 3,72%.

SUPER PROMOCIÓN

¡HASTA EL 15 DE JUNIO 2024!
¡UNIDADES LIMITADAS!



CRIBA



ROTOR



30%
DESCUENTO



Abordan el problema de la erosión por cárcavas en olivares

Durante dos días, el grupo de investigación AGR127 "Hidrología e Hidráulica Agrícola" de la Universidad de Córdoba (UCO) contó con la presencia de Jean Poesen, profesor de la Universidad Católica de Lovaina en Bélgica (KU Leuven) y uno de los mayores expertos mundiales en erosión del suelo, con el que mantuvieron sesiones de trabajo en un seminario internacional organizado por el proyecto CÁRCAVA - "Influencia Climática y Agronómica en la formación y evolución de la Red de Carcavas en la campiña Andaluza"- financiado por la Consejería de Universidad, Investigación e Innovación de la Junta de Andalucía, y el apoyo de la Cátedra Internacional ENIA de Inteligencia Artificial en Agricultura del centro cordobés.

Los trabajos se desarrollaron en dos jornadas celebradas los pasados 3 y 4 de junio, visitando cárcavas en olivares y fincas de cereal de los municipios de Castro del Río, La Rambla y Córdoba. También tuvo lugar un seminario internacional en la Sala de Juntas de la ETSIAM de la Universidad de Córdoba con la presencia de más de 20 investigadores de diversos grupos de investigación de la UCO y del IAS-CSIC, y que contó con la presencia de M^a del Carmen del Campillo, directora de la ETSIAM de Córdoba.

Durante las visitas de campo, Jean Poesen pudo comprobar de primera mano algunos de los avances en la lucha contra la erosión por cárcavas que vienen llevando a cabo los investigadores de la UCO, como el uso de cubiertas en calles de olivar; la utilización de albarradas construidas con piezas modulares de bajo peso desarrolladas en proyectos previos como INNOLIVAR y el GO HIDROLIVAR; y prácticas basadas en la naturaleza (SBN) como el uso de empalizadas vegetales en el fondo de cárcavas o la revegetación de sus taludes mediante especies herbáceas y arbustivas bien adaptadas al clima mediterráneo, autogerminativas y resistentes a condiciones climáticas extremas.

Durante el seminario internacional, ambos grupos de expertos tuvieron la oportunidad de intercambiar conocimientos y experiencias sobre estos elementos erosivos cada vez más frecuentes en la campiña andaluza y otras partes del territorio español que, a diferencia de los surcos que pueden ser eliminados anualmente por los agricultores mediante laboreo, son canales permanentes de mayor tamaño que no pueden eliminarse por laboreo, impiden el paso de la maqui-

naria, engullen olivos y requieren técnicas específicas de corrección, pudiendo alcanzar desde algunos centímetros de profundidad hasta varias decenas de metros, lo que los hace prácticamente irreversibles y da idea del gravísimo problema que supone esta forma de erosión.

Por su parte, jóvenes investigadores pre y postdoctorales de la Universidad de Córdoba presentaron diversos aspectos relacionados con los procesos de erosión hídrica, tales como herramientas para la predicción de la iniciación de cárcavas o la generación automática de redes de cárcavas topológicamente conectadas -a cargo de los doctorandos Paula González y Antonio Miguel Gámiz-, o el estudio de los procesos de ensanchamiento de cárcavas o de indicadores para cuantificar la salud del suelo -presentados por los doctores Antonio Hayas y Vanesa García-.

Asimismo, Poesen impartió una conferencia en la que desgranó el origen y formación de una interesante evolución de regueros y cárcavas que dan lugar a "caminos hundidos" presentes en muchos lugares del mundo, que aparecen inicialmente como erosión en carriles agrícolas o antiguas vías de comunicación y que, favorecidas por el tipo de suelo más ligero y el paso de la maquinaria, han evolucionado a estas formas permanentes del paisaje que hoy día

incluso constituyen atracciones turísticas en muchos lugares del planeta.

En las conclusiones, ambos grupos de investigación -que ya colaboran en proyectos como CÁRCAVA o la Cátedra ENIA de IA-Agricultura y en el intercambio de estudiantes de doctorado-, insistieron en la necesidad de seguir avanzando en el estudio de la pérdida de suelo y, sobre todo, en la implementación de medidas para prevenir su aparición o crecimiento dado que, cuando es muy importante, hace prácticamente imposible su recuperación y provoca grandes pérdidas no sólo de un recurso no renovable como es el suelo, sino de producción agrícola de las propias fincas, o de infraestructuras hidráulicas como embalses que acaban colmatándose y perdiendo su utilidad, según ha precisado la UCO.

Según explicó la universidad cordobesa, el Proyecto CÁRCAVA representa un esfuerzo significativo para abordar la erosión del suelo en la campiña andaluza, combinando innovaciones tecnológicas con prácticas agrícolas sostenibles. Por ello, está orientado no sólo a la protección del suelo y la mejora de la capacidad productiva de la región, sino también a contribuir en el mantenimiento de la biodiversidad y la salud del suelo, aspectos esenciales para la sostenibilidad a largo plazo de nuestros sistemas agrícolas y naturales.





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

tra, ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas. Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)
Ultima revisión de precios: 24 de mayo de 2024.

Aceite de girasol refinado (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L	ENV. 2 L	BOTELLA
Capicúa	Alto Oleico	21,40		2,99
Coosol		11,99		1,85/2,35
Coosol Premium	Alto Oleico			2,84
Donsol		9,99		1,99
Fuensol				3,50
Koipesol		7,45/11,19		1,59/2,59
Masiasol				2,19

Otros aceites de semillas (euros)

MARCA	TIPO	ENV. 5 L	BOTELLA
Asúa	Maíz		3,00/3,39
Soy Plus Omega 3	Girasol+Soja		3,79
Vita	Maíz		s/c
La Masía	Semillas	13,89	2,69

Marcas blancas (distribución) (precio euros)

MARCA	DISTRIB.	TIPO ACEITE	GRADOS	LATA. 5 L	ENVASE 5 L	ENV. 2 L	BOTELLA 1 L	3/4 L
El Corte Inglés	El C. Inglés	Virgen extra	0,4º		49,25		9,90	8,10
	El C. Inglés	Oliva	0,4º y 1º	17,85	47,00		9,25	4,89
	El C. Inglés	Girasol	0,2º		6,75		1,45	
Aliada	El C. Inglés	Girasol			7,20			
	El C. Inglés	Oliva Suave			46,00		9,25	
	El C. Inglés	Oliva Sabor Intenso			46,00		9,25	
	El C. Inglés	Virgen extra			46,00		4,50	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Arbequina						15,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Cornicabra						15,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Hojiblanca						15,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picual						15,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picuda						15,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Ocal						15,90 (1/2 l.)
Hipercor	Hipercor	Virgen extra	0,4º		23,75		4,79	3,99
	Hipercor	Oliva Sabor Suave	0,4º	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Oliva Sabor Intenso	1º	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Girasol	0,2º		7,85		1,60	
Carrefour	Carrefour	Virgen extra S. Intenso	0,7º	18,30	49,20	5,57/5,92	9,89	8,09
	Carrefour	Virgen extra S. Suave	0,3º	18,30	49,20	3,25	9,89	8,09
	Carrefour	Oliva Sabor S./Intenso	0,4º/1º	44,70	44,15		8,94	
	Carrefour	Girasol	0,2º		15,75		1,45	2,40
	Carrefour	Girasol Ecológico					2,40 (0,5 l.)	
	Carrefour	Semillas			7,50		1,55	
Auchán	Alcampo	Virgen extra	0,5º		49,20	7,77 (3 l.)	9,89	8,09
	Alcampo	Virgen extra ecológico				7,18 (0,5 l.)		
	Alcampo	Oliva Intenso	1º		44,15	10,86 (3 l.)	8,94	
	Alcampo	Oliva Suave	0,4º		44,15	10,86 (3 l.)	8,94	
	Alcampo	Girasol	0,2º		6,75		1,45	
	Alcampo	Arbequina/Hojiblanca					2,15 (0,5 l.)	
Hacendado	Mercadona	Virgen extra	0,5º	29,55 (3 l.)	13,95	2,00 (0,5 l.)	9,90	8,10
	Mercadona	Oliva	0,4º/1º		46,00	21,00 (3 l.)	8,95	
	Mercadona	Girasol	0,2º		6,75		1,45	
	Mercadona	Semillas	0,2º	6,90	7,15		1,53	
	Mercadona	Maíz	0,2º				1,67	





SE BUSCA

Inversor para almazara-distribuidora en zona Extremadura

Empresa mediana de distribución con marcas muy posicionadas en el sector gourmet de aceites y vinagres premium y amplia cartera de clientes tanto mercado nacional como internacional busca inversor.

Trato directo. Contacto: María 689 005 765

SE BUSCA

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

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

SE BUSCA

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

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

Mínima experiencia 5 años en puesto similar.

Más información: 630 825 235

VENDEMOS

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

Más información: 639 662 170

SE VENDEN

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

Teléfono: 625 683 192

SE BUSCA

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

Más información: info@sagazextra.com

SE VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE VENDE

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

Teléfono: 680 714 391

SE VENDE

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

Más información: 958 463 046

SE VENDE

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

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

Convocatorias

Asaja, COAG y Cooperativas Agro-alimentarias solicitan la convocatoria "urgente" de la Mesa de la Sequía

Asaja, COAG y Cooperativas Agro-alimentarias de España han reclamado al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) la convocatoria "urgente" de la Mesa de la Sequía "ante la crítica situación de miles de agricultores y ganaderos de las comarcas más áridas de la Cuenca Mediterránea, que no tendrán apenas cosecha por tercera campaña consecutiva".

Según han precisado estas organizaciones, cereales, frutos secos y leñosos de secano (viñedo, olivar y frutales) son los cultivos más afectados en las provincias de Zaragoza, Teruel, La Rioja, Lérida, Castellón, Valencia, Alicante, Albacete, Murcia, Almería y Granada. Además, han señalado que en las comarcas con menor nivel de pluviometría las pérdidas se elevan por encima del 70% respecto a un año normal.

Asimismo, han indicado que "muchas cooperativas atraviesan situaciones complicadas con motivo de estas circunstancias climáticas, ya que han visto reducido drásticamente el volumen de producto a comercializar, mientras han tenido que seguir afrontando sus costes fijos, amortizaciones, financiación adelantada a sus socios, etc.; sin contar apenas con actividad económica para sustentar esta actividad".

En este sentido, los representantes de



Asaja, COAG y Cooperativas trasladarán al Ministerio la necesidad de orquestar un paquete de ayudas directas para los agricultores y ganaderos profesionales de las zonas más afectadas, así como a las cooperativas afectadas por el descenso del volumen comercializable.

A su vez, pedirán al MAPA que tramite ante la Comisión Europea la excepcionalidad por sequía de dichas comarcas para que tanto las ayudas estatales y/o regionales que se puedan aprobar no computen en el régimen de "ayudas de minimis". A su juicio, "esto es fundamental para que no queden excluidos de las ayudas aquellos productores que ya recibieron apoyos económicos en años anteriores (y pueden rebasar el tope establecido por la UE)".



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

¡Más de **70.000.000**
de visitas al año!

Calendario de Ferias y Eventos en 2024

1 Junio

- Del 23 al 25 de junio
SUMMER FANCY FOOD
Nueva York (EEUU)
press@specialtyfood.com
www.specialtyfood.com
- Del 26 al 28 de junio
SPECIALTY AND FINE FOOD ASIA
Singapur
www.sfdasia.com
- Del 28 al 29 de junio
OLIVE JAPAN SHOW
Tokio (Japón)
www.olivejapan.com/en

1 Julio

- Del 23 al 26 de julio
FOOD AND HOTEL INDONESIA
Jakarta (Indonesia)
www.foodhospitalityindonesia.com

1 Agosto

- Del 8 al 10 de agosto
VIETFOOD AND BEVERAGE
Ho Chi Minh City (Vietnam)
www.hcm.fooddexvietnam.com/en

1 Septiembre

- Del 2 al 5 de septiembre
FINE FOOD AUSTRALIA
Melbourne (Australia)
www.finefoodaustralia.com.au
- Del 2 al 8 de septiembre
ARGOLIVA
San Juan (Argentina)
www.argoliva.com.ar
- Del 3 al 6 de septiembre
WORLD FOOD ISTANBUL
Estambul (Turquía)
www.worldfood-istanbul.com/home

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

Está pasando...

Alumnos de más de 25 escuelas de hostelería y turismo de España recibirán formación sobre AOVE

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), en colaboración con la Fundación Dieta Mediterránea, formará en torno a 600 alumnos de más de 25 escuelas de hostelería, restauración y turismo de España sobre los productos y valores saludables de este patrón alimentario, reconocido como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. La formación de este año se centrará en el aceite de oliva virgen extra, que destaca por sus características nutricionales y su importancia como pilar básico de la Dieta Mediterránea.

Estos profesionales se convertirán en prescriptores y embajadores de la Dieta Mediterránea, dada su vinculación directa con el turismo y la gastronomía, según ha informado el MAPA.

En el marco de su estrategia Alimentos de España, el Ministerio ha subrayado que busca promo-

ver una imagen de país vinculada con alimentos y gastronomía de alta calidad, para generar confianza, seguridad y satisfacción en productores, prescriptores y consumidores, "sobre todo, después de los cambios sociales y económicos observados en las últimas décadas y la adopción de nuevos estilos de vida, que han generado un descenso significativo en el consumo de productos incluidos en la dieta mediterránea, especialmente en hogares con niños pequeños".

La formación de los futuros profesionales de la restauración y la gastronomía se enmarca en el convenio firmado entre el MAPA y la Fundación Dieta Mediterránea. Las formaciones comenzaron el 5 de junio en Las Palmas de Gran Canaria y el 10 de junio en Sevilla, y tendrán una segunda etapa en septiembre.

El programa "No es un día cualquiera" de RNE volverá a emitirse desde la Sierra de Segura de la mano de su DOP

El programa "No es un día cualquiera" de Radio Nacional de España volverá a emitirse desde la comarca de Sierra de Segura gracias a la invitación de su Denominación de Origen Protegida, que cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Segura de la Sierra. El equipo de Pepa Fernández se instalará en la Iglesia de los Jesuitas de Segura de la Sierra los días 29 y 30 de junio con motivo del 38º aniversario de la declaración de la Sierra de Segura como reserva de la Biosfera, y para visibilizar el olivar de montaña que la DOP Sierra de Segura cuenta en este espacio natural.

El conocido programa de radio, que cada día escuchan alrededor de 600.000 personas, ya se emitió en la Sierra de Segura hace cinco años con motivo del 40º aniversario de esta DOP.

Francisco Moreno, secretario del Consejo Regulador de la DOP Sierra de Segura, ha remarcado que "la Sierra de Segura destaca por ser un bosque humanizado entremezclado en total sintonía con encinas y pinares. Nuestro característico olivar es el pilar de la economía serrana y es el responsable principal de la fijación de la población rural en este territorio".

El responsable de la entidad serrana ha recordado que en 2019 la emisión del programa de RNE desde la Sierra de Segura supuso una importante promoción tanto para la comarca como para su AOVE. Además de la emisión del programa, la totalidad del equipo conoció la cultura del aceite de oliva, celebrando una visita al Parque Natural, al Pantano del Tranco, a Hornos de Segura o participando en una cata de AOVES.

Apoyamos el sector agroalimentario
con oficinas en más de 2.000 municipios

Lo bueno de tener
a alguien cerca
es que te escucha

Descubre Agribank en CaixaBank.es

parallímpicos

Tú y yo. Nosotros.

AgroBank



¿PREOCUPADO CON LA PÉRDIDA DE FRUTADO ELABORANDO ACEITES PREMIUM?

El nuevo **decanter SPI 56.2** le permite procesar la misma cantidad de aceituna un 25 % más rápido, ocupando el mismo espacio que su instalación existente*.



Permite mantener refrigerada la salida de líquidos



Diseñado para facilitar la limpieza



Mayor capacidad de producción



Permite trabajar en 2 o 3 fases a su conveniencia**



PIERALISI
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com

*supuesto que sustituya un SPI 7 o un SPI 333

| **Serie Scorpion