



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

El Consejo de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias apoya la nueva extensión de norma del aceite de orujo de oliva pág. 11

Coop elige su Consejo Rector con Antonio Luque al frente pág. 12

Una investigación valida el aceite de orujo de oliva como sustituto graso en la elaboración de margarinas para repostería pág. 13

Olivares Vivos demuestra el alto valor ecológico del olivar para conservar la biodiversidad en Europa pág. 16

Hueso de aceituna para mejorar el aislamiento térmico en la fabricación de ladrillos pág. 19

El MAPA inicia la audiencia pública de la norma para la voluntariedad del cuaderno digital de explotación pág. 22

Italia y el olivo

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Nunca he sido una persona envidiosa, celebró el éxito ajeno casi como si fuera el mío propio. Soy de las que da palmadas en la espalda y se siente inspirada por el talento de los demás, algo que absorbo cual vitamina para crecer un poco más. Sin embargo, he de reconocer que existe en mí una pequeña envidia sana cada vez que leo o me dicen algo de un lugar muy concreto del globo: Italia. Ay, Italia. Italia y su amor propio. Italia y el amor que profesa por el olivo y el aceite de oliva. Italia y la manera en la que se ha adueñado de ese romance y se lo ha mostrado a todo el mundo sin rubor alguno. No dejan la más mínima oportunidad de darnos en los morros luciendo ese enamoramiento eterno por el árbol milenario. Si no, díganse a Meloni. La exultante Giorgia recibió en Puglia hace un par de semanas, entre exhuberantes olivos y con efusivos abrazos, a los líderes del G7. La buena de Giorgia podía haber elegido cualquier otro lugar para recibir a sus colegas del Grupo de los siete países más industrializados, pero hizo lo que cualquier italiano hubiese hecho, elegir un manto de olivos de decorado. Ni más ni menos que el complejo Borgo Egnazia, un lugar único en el mundo. Una fortaleza rodeada de huertos de olivos milenarios de increíble belleza con dos exclusivas playas privadas y vistas al hipnótico golfo de San Domenico.



Absolutamente toda la atención de la cumbre recayó en los majestuosos olivos que miraban de soslayo a aquellos que se autodenominan los gigantes del mundo. “Qué equivocados están”, debieron pensar esos árboles que ya habían echado raíces cuando los líderes de las naciones modernas todavía no habían nacido y que seguirán cuando ya no estén. Pero, como les decía antes, este amor a la italiana no es nada nuevo. En la cumbre del G7 celebrada en

2017 en Taormina, todos aquellos que se desplazaron hasta allí pudieron degustar en los restaurantes de la ciudad siciliana el AOVE *L'Olio per la Pace*, elaborado especialmente para la ocasión con el fin de promover el compromiso sociocultural de la provincia italiana con la protección del medio ambiente y con todas aquellas actividades que promueven el desarrollo sostenible a través de la cooperación y la integración cultural.

Los entonces líderes del G7 también cataron en la cena de gala este zumo obtenido a partir de aceitunas de las variedades *Made in Italy* cerasuola y biancolilla cultivadas y recolectadas en el campo de conservación de germoplasma de olivo de Zagaria, en la provincia de Enna.

De nuevo la aceituna, el aceite y el olivo protagonistas de un evento mundial. Y sólo por una simple razón: celebrarse en Italia. Porque Italia no entiende de celebraciones sin el olivo de fondo. Ay, Italia... ¡qué envidia me das pero cuánto me gustas!



¿PREOCUPADO CON LA PÉRDIDA DE FRUTADO ELABORANDO ACEITES PREMIUM?

Nuevo decanter SPI 56.2



▼ “Patrocina la Noticia de la Semana”

“Colonna Molensis XXV, Au, Hacienda El Palo Premium y Castell de la Costurera, ganadores de los EVOOLEUM Packaging Awards 2024”

pág. 4

**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
AlcaideAdministración: 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).

**s u m a r i o**

- 1 Editorial
- 2 Sumario
- 3 Análisis de Mercado
- 4 Actualidad
 - Packaging
- 6-10 Mercado
 - Eco & bio
- 11 Actualidad
 - Legislación
 - Cooperativas
 - Gastro
 - Sostenibilidad
 - Eventos
 - Medioambiente
- 20 Precios en el lineal
- 22 Anuncios Breves
- 23 Agenda

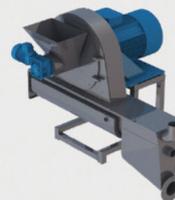
Formación**Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén imparte un curso de maestro de almazara**

Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén imparte un curso de maestro de almazara con el objetivo de mejorar la competitividad y la eficiencia del proceso productivo del aceite de oliva, así como fortalecer la apuesta por la calidad. El curso, con una duración de 30 horas, está dirigido a trabajadores de las sociedades cooperativas pertenecientes a la organización.

El gerente de Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén, Antonio Guzmán, ha resaltado la importancia de este curso, cuyo contenido abarca la totalidad del ciclo productivo: desde los factores agronómicos hasta los fundamentos de separación por centrifugación, así como los principios básicos de la clarificación, el almacenamiento en bodega y la conservación.

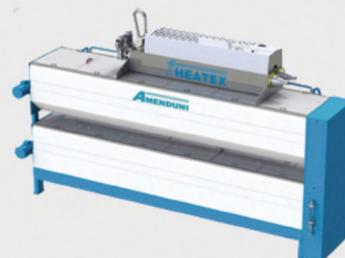
“La relevancia del curso radica en que analiza los factores que determinan la calidad y producción del aceite de oliva”, ha indicado Guzmán, quien ha hecho hincapié en que cumple el objetivo de mejorar los conocimientos y competencias de profesionales cuyo trabajo es básico para la calidad del aceite de oliva.

Paralelamente a las clases relacionadas con el proceso de producción, el curso, que se imparte en la institución ferial y en una almazara de última generación del IFAPA, también incide en otras cuestiones, como las relativas a la seguridad alimentaria, el etiquetado y la introducción al análisis sensorial.

EVO LINE
NUEVO DECANTER

NUEVOS MOLINOS

PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX

INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED

NUEVO NUEVO MODELO



ACCIAIERIE VALBRUNA

High quality is our standard

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

Mercado parado y cotizaciones ligeramente a la baja

A pesar de que el mercado permanece volátil y con unas cotizaciones ligeramente a la baja, “a estas alturas del año las condiciones climáticas e hídricas son alentadoras de cara a la próxima campaña”, aseguró Ignacio Silva, presidente y consejero delegado de Deoleo, en la última junta de accionistas del grupo.

En este sentido, el Instituto Nacional de Estadística informó recientemente de que el precio del aceite de oliva en abril se situó un 68% por encima de la cifra del mismo periodo de 2023, recalcando que en tres años acumula un repunte del 200%, “lo que significa que su precio se ha triplicado desde enero de 2021”.

Jaén

Apenas existe operatividad ante la nula demanda, con una ligera tendencia a la baja en todas las cotizaciones. La oferta se ve obligada a ceder algo en sus pretensiones en un mercado extraño dominado por la incertidumbre. En este sentido, el lampante se establece a 7.200/7.250 €/t.; el virgen, a 7.400/7.500 €/t.; el refinado, a 7.100/7.150 €/t.; y el virgen extra, a 7.800/8.000 €/t.

Córdoba

El mercado, al contrario de lo que se esperaba, está muy parado, con una oferta que, tras los datos de salidas, se ve obligada a deshacerse de producto cediendo algo en sus pretensiones y una demanda casi desaparecida que sólo compra por estricta necesidad. Así, el lampante se sitúa a 7.200 €/t.; el virgen, a 7.400/7.500 €/t.; el refinado, a 7.050/7.100 €/t.; y el virgen extra, a 7.900/8.100 €/t.

Sevilla

Tranquilidad absoluta en un mercado totalmente parado a pesar de la pu-

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

blicación de los datos de producción y salidas, con una oferta a la expectativa y una demanda que únicamente compra por estricta necesidad. 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 7.200 €/t.

Málaga

Nula operatividad porque la demanda se dedica a cumplir los contratos firmados y a retirar el aceite adquirido con anterioridad. Así, ninguna categoría

muestra cotización.

Castilla-La Mancha

Tranquilidad absoluta en una semana con mayor oferta -que cede algo- que demanda, que sólo compra lo estrictamente necesario, reafirmando la escasa actividad registrada en las últimas semanas en un mes de junio marcado por la apatía del mercado. 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 tranquila, similar a la anterior, con precios orientativos pero a la baja. Mayor oferta que demanda y mercado que cede ligeramente. En este sentido, el lampante se oferta a 7.000/7.200 €/t.; el virgen, a 7.300/7.500 €/t.; y el AOVE, a 7.800/8.300 €/t.

Valencia

Nula operatividad y precios meramente orientativos, con una oferta que tampoco cede en sus pretensiones. Mercado muy parado que podría continuar así en las próximas semanas. Así, el lampante se sitúa a 7.200 €/t.; el virgen y el refinado, a 7.400 €/t.; y el AOVE, a 7.900 €/t.



¿PREOCUPADO CON LA PÉRDIDA DE FRUTADO ELABORANDO ACEITES PREMIUM?

Nuevo decanter SPI 56.2

PIERALISI
CIRCULAR THINKING





Colonna Molensis XXV, Au, Hacienda El Palo Premium y Castell de la Costurera, ganadores de los EVOOLEUM Packaging Awards 2024

Ya conocemos los ganadores de los EVOOLEUM Packaging Awards 2024, los galardones que premian los diseños de packaging de AOVE más bellos del mundo, que a partir de esta edición incorporan una nueva categoría, Mejor Diseño de Packaging Sostenible. Un AOVE italiano, *Colonna Molensis XXV*, y tres españoles, *Au, Hacienda el Palo* y *Castell de la Costurera*, han sido reconocidos con la Medalla de Oro en las categorías de Mejor Diseño Premium, Mejor Diseño Innovador, Mejor Diseño Gama Retail y Mejor Diseño Sostenible.

En EVOOLEUM Packaging Awards participan por defecto -además de los que se presentan exclusivamente a estos galardones- todos aquellos AOVes que concurren a los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards, organizados por Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). El concurso, que reivindica el carácter pionero de EVOOLEUM, reconoce los mejores diseños de packaging en cuatro categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador, Mejor Diseño Gama Retail y -desde esta edición- Mejor Diseño Sostenible. El proceso de evaluación y las deliberaciones finales por parte del jurado -seleccionado específicamente para estos premios- se llevaron a cabo el 19 de junio en Galería Comercial, la concept store de Sala de Despiece, un espacio gastronómico de referencia en Madrid en el que se distribuye también la Guía EVOOLEUM.

Hablamos de un jurado conformado por profesionales de carácter abiertamente multidisciplinar y reconocido prestigio en cada una de sus áreas de actuación, con el talento y la creatividad como nexo común, que en esta edición estuvo integrado por el chef y restaurador Javier Bonet, creador de espacios como Sala de Despiece; la directora de estilismo y responsable de comunicación Ana López de Letona; la periodista y blogger Teresa de la Cierva, miembro de la Real Academia de Gastronomía; la profesora del MOM Culinary Beatriz Garaizabal; el interiorista y decorador Pepe Leal; el interiorista y diseñador industrial José Piñero, creador de vajillas y piezas experimentales para chefs; el diseñador de moda Juan Du-

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

ros; y la pintora, artista textil y diseñadora Brianda Fitz James Stuart.



Mejor Diseño AOVE Premium

En la categoría de Mejor Diseño AOVE Premium, el vencedor ha sido *Colonna Molensis XXV*, de Marina Colonna Soc. Agr. SRL, un blend 100% italiano de edición limitada de peranzana (50%), ascolana (25%) y nocellara (25%) con DOP Molise. Un AOVE que remite a la fascinante historia de la familia Colonna, una de las más antiguas y nobles de Italia, y que fue premiado por el jurado por su elegancia, su nombre -muy chic- y porque se antoja una opción ideal como regalo.

La Medalla de Plata ha recaído en *INVICTO* AOVE, de la empresa del

mismo nombre, una gama de monovarietales de cosecha temprana procedentes de la Campiña Norte de Jaén nacidos para triunfar. En este caso, se trata de un monovarietal Premium de arbosana de edición limitada cuyo packaging -“perfecto para vender lujo”, en palabras del jurado- representa a la diosa Victoria con sus características alas, destacando asimismo por su elegante tipografía y el original estuche triangular.

Finalmente, la Medalla de Bronce ha sido para *Vizconde de Almansa*, de Oleícola Jaén, un monovarietal coratino de cosecha temprana procedente de olivares ubicados en las fértiles tierras de la vega del Guadalquivir. Calidad, lujo y nobleza se advierten en un cuidado packaging que destaca por su creatividad, semejando -en opinión del jurado- un “refinado cuento inglés y un cuadro aristocrático, con la botella portando un elegante escudo nobiliario”.

Mejor Diseño Innovador

La Medalla de Oro en la categoría Mejor Diseño Innovador ha correspondido a *Au (Aceites Únicos)*, de Grupo Empresarial Magoase, una empresa que lleva más de 200 años dedicándose al cultivo tradicional del olivo, escuchando a la naturaleza y respetan-





do sus tiempos. Su presentación en una lata con forma de lingote de oro puro, a juicio del jurado de EVOOLEUM Packaging Awards, “representa a la perfección el concepto de oro líquido, en un diseño armónico y obvio pero al mismo tiempo original”.

Nai 3,3, de OPG Nives Morović, un AOVE ecológico producido en Villa Nai 3,3, un exclusivo boutique resort situado en la isla croata de Dugi Otok, en el corazón de Dalmacia, que representa todo un ejemplo de lujo sostenible en perfecta armonía con la naturaleza, ha obtenido la Medalla de Plata en esta categoría. Elegancia, atractivo formato, sencillez y claro ejemplo del concepto de “menos es más” son elementos que distinguen a su packaging y que cautivaron a los miembros del jurado.

La Medalla de Bronce al Mejor Diseño Innovador ha sido para *Tropicual*, de Mangrove Studios, un proyecto nacido en la Costa Tropical de Granada caracterizado por su fuerte conciencia medioambiental que da nombre a una colección de AOVes ecológicos de cosecha temprana. Su original presentación conquistó a los componentes del jurado, quienes también destacaron el juego de palabras de su nombre y el paño que envuelve las dos latas, que recuerda a los que empleaban las abuelas para el almuerzo, conformando un packaging que “de puro tradicional es innovador”.

Mejor Diseño Gama Retail

Dentro de la categoría Mejor Diseño Gama Retail, la Medalla de Oro ha recaído en *Hacienda El Palo Premium*, de Aceites Hacienda El Palo, un monovarietal picual presentado en un envase cilíndrico de cristal transparente con tapón dosificador irrellenable. En su valoración, el jurado destacó su “armonía, la trans-



parencia del aceite, el verde y plata del color de la hoja de olivo y una información abundante, pero muy bien ordenada y diseñada”.

El AOVE griego *Iliada Kalamata PDO EVOO*

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

Platium Line, de la empresa AGRO.VI.M, con sede en Kalamata (Messinia) y presencia en más de 50 países, que ofrece una amplia gama de aceites de oliva, aceitunas y otros productos agrícolas de alta calidad, ha obtenido la Medalla de Plata gracias a la ergonomía y practicidad de su envase de lata, de fácil manejo y preciso vertido. Otros aspectos destacados por el jurado de EVOOLEUM Packaging Awards fueron la imagen de la gota que cae, la grafía, el contraste de plata y blanco y una mayor vida útil en el lineal.

La Medalla de Bronce en esta categoría ha sido para *Molino Las Tinajas*, de la empresa del mismo nombre -resultado de la unión de varias familias de agricultores de la comarca del Alto Guadalquivir-, un monovarietal picual de cosecha temprana cuyo formato y diseño de packaging fue calificado por el jurado como “equilibrado, elegante, cómodo y compacto”.



Mejor Diseño Sostenible

Finalmente, en los premios al Mejor Diseño Sostenible, una categoría incorporada desde esta edición a EVOOLEUM Packaging Awards para reconocer la principal tendencia en el mundo del packaging, la que pone el foco en la sostenibilidad de los materiales emplea-

dos, el coupage de producción limitada *Castell de la Costurera “Orígenes”*, de SAT Agrofruit, obtenido de olivos centenarios y milenarios de variedades autóctonas y recuperadas, se ha alzado con la Medalla de Oro. “Orígenes” es un proyecto de esta marca Premium para aproximarse a la cultura milenaria de los valles de la Montaña de Alicante a través de sus seres vivos más longevos y también para dar visibilidad a la dramática situación en que se encuentra el campesinado en estas tierras. Su envase está elaborado con barro y esparto y el conjunto concluye con un anillo de cobre que abraza ambos elementos, en un diseño que, en palabras de los miembros del jurado, destaca por sus “materiales nobles, texturas y originalidad, observándose a simple vista que es sostenible y remitiendo al pasado, a la antigua forma de conservar los aceites”.

Por su parte, *Sustineri*, de la Cooperativa Agrícola Ntra. Sra. de los Ángeles SCA, un coupage producido de forma sostenible y respetuosa con el medio ambiente, sin residuos de fitosanitarios, ha conquistado la Medalla de Plata por su diseño “sutil y que conecta con la naturaleza”, según el jurado, que también destacó la “delicadeza en el troquelado de la etiqueta y su frescura”, así como “la ventana del estuche, que permite contemplar el producto”.

Por último, la Medalla de Bronce en esta nueva categoría ha reconocido el diseño de packaging de *apaloseco 750*, de Adler Gestión, un complejo y equilibrado monovarietal ecológico cornicabra de cosecha temprana y edición limitada presentado en una exclusiva colección de 4.000 botellas de 750 ml. imperfectas, numeradas y ecodiseñadas de vidrio 100% reciclado. En su valoración, el jurado aplaudió la textura orgánica del vidrio y del estuche, así como el trabajo de la botella”.

Cabe recordar que, como siempre, todos los AOVes premiados en los EVOOLEUM Packaging Awards figurarán -en una sección propia y diferenciada- en la edición 2025 de la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils*, editada en papel en castellano e inglés y que cuenta con su propia app para Android e iOS.

*Aceites de oliva*C
o
t
i
z
a
c
i
o
n
e
s

d
e

A
c
e
i
t
e
s

y

G
r
a
s
a
s

		EUROS/T. SEMANA 17/23 junio '24 (Cierre día 13 junio '24)	EUROS/T. SEMANA 24/30 junio '24 (Cierre día 20 junio '24)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	7.300/7.400	7.200/7.250
	Virgen	7.500/7.700	7.400/7.500
	Virgen extra	7.900/8.000	7.800/8.000
	Refinado	7.400/7.450	7.100/7.150
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	7.300/7.350	7.200
	Virgen	7.500/7.600	7.400/7.500
	Virgen extra	7.950/8.100	7.900/8.100
	Refinado	7.250	7.050/7.100
SEVILLA	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
	Refinado	7.300	7.200
GRANADA	Lampante, base 1º	7.300/7.400	7.200/7.250
	Virgen	7.500/7.700	7.400/7.500
	Virgen extra	7.900/8.000	7.800/8.000
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	8.000	8.000
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	7.500/7.600	7.500/7.600
	Virgen extra	7.700/8.100	7.700/8.100
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	7.300	7.200
	Virgen	7.500	7.400
	Virgen extra	8.000	7.900
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	7.000/7.300	7.000/7.200
	Virgen	7.400/7.500	7.300/7.500
	Virgen extra	8.000/8.400	7.800/8.300

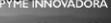
* Estos precios son orientativos.
Mercacei no se responsabiliza del uso que los
lectores hagan de los mismos.

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva










agroisa
maquinaria|servicios

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

AGROISA.COM | info@agroisa.com



Aceites de orujo

Cotizaciones de Aceites y Grasas

SEVILLA

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

EUROS/T. SEMANA
24/30 junio '24
(Cierre día 20 junio '24)

ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	2.950	2.900
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	4.100/4.150	4.100/4.150

Aceites de semillas

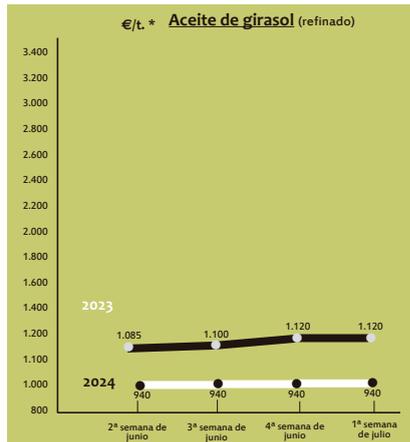
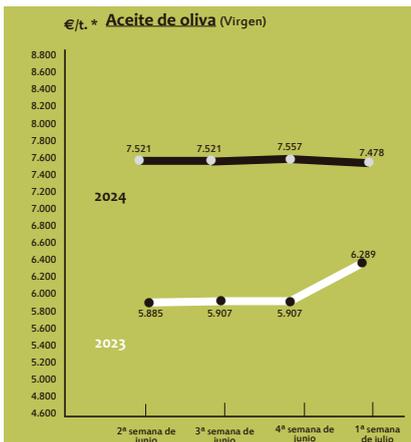
SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)		
Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.120	1.120
ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
Crudo	1.050	1.070
Refinado	1.100	1.120
ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.120	1.120

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja	Sin oper.	Sin oper.
Oleínas de orujo	Sin oper.	Sin oper.
Ácidos grasos de oliva (de refino físico)	Sin oper.	Sin oper.
(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).		

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 17/23 junio '24 (Cierre día 13 junio '24)	EUROS/KG. SEMANA 24/30 junio '24 (Cierre día 20 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 n°1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados
en aceites, grasas y derivados*

Tel.: 953 254 316 y 953 222 190 - Fax: 953 220 816

Mov.: 619 421 807 y 679 974 110

Avda. de Granada, 1 - 5°D - 23003 - JAÉN

garridohermanoscb@gmail.com



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 17/23 junio '24 (Cierre día 13 junio '24)	EUROS/KG. SEMANA 24/30 junio '24 (Cierre día 20 junio '24)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,10	9,10
		ACEITE DE OLIVA refinado	7,30	7,25
		ACEITE DE OLIVA lampante	6,20	6,20
	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE ORUJO refinado	4,30	4,25
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,10	1,10
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,20	1,20
		ACEITE DE SOJA refinado	1,06	1,06
		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	7,70/7,90	7,70/7,90	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,50	7,50/8,50	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA refinado	s/c	6,45/6,50	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	8,30/8,50	8,10/8,30	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso <small>(Precios facilitados por Olio Officina Magazine)</small>	8,00/8,30	7,90/8,10	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,00/8,30	7,70/8,00	

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
EXTRAVEGINE
DI QUALITÀ

ceqitalia.com





Eco & bio

Nace en Andalucía el proyecto “Mujeres y jóvenes en la producción ecológica”

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, a través de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (Agapa), ha iniciado las primeras actuaciones del proyecto “Mujeres y jóvenes en la producción ecológica”, que nace con el objetivo de incorporar a un mayor número de mujeres y jóvenes a la actividad agraria ecológica.

Este proyecto cuenta con un plazo de ejecución de 18 meses, hasta junio de 2025, durante los que se desarrollarán un total de 40 actuaciones formativas e informativas, dirigidas a jóvenes y mujeres del sector, para mejorar su capacitación. También a quienes desde fuera de este ámbito, tengan interés en la producción ecológica y siempre con la intención de que se incorporen a esta actividad.

Entre sus primeras actividades, la Junta de Andalucía ha desarrollado dos encuentros divulgativos de carácter pre-

sencial en el mes de mayo, denominados “Aulas de Agroecología”. En total, el proyecto desarrollará siete de estos encuentros, de una jornada de duración y de carácter gratuito, donde se visitarán las propias fincas, industrias o instalaciones de la experiencia del sector ecológico a conocer.

A su vez, ya se ha abierto la encuesta para crear un directorio on line de experiencias exitosas de mujeres y jóvenes en producción ecológica en Andalucía. La creación de este directorio dará visibilidad y hará más accesible el talento y las experiencias exitosas de mujeres y jóvenes en el sector ecológico andaluz. Ese directorio on line será marco de referencia y fuente de información para aquellas instituciones, empresas, medios de comunicación o proyectos de investigación, que requieran de la colaboración de profesionales o expertas dedicadas a diferentes ámbitos vinculados a la producción ecológica.

MARÍA JOSÉ GÁLVEZ MUÑOZ, S.L.U.

Agente Comercial Colegiado especializado en aceites

TEL.: 957 50 08 31
957 50 10 07

GENERAL ALAMINOS, 34 - BAJO
14900 - LUCENA (Córdoba)

MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos

PRECIOS	
HARINAS	
Harina de soja (s. fábrica).....	€/t. 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	
(Estos precios son en origen)	
Maíz	€/t. 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 **1.172,50** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.177,25**.

◆ Precios: Futuros julio.

Harina de soja: **363,60** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **360,20**.

◆ Precios: Futuros julio.

Aceite de soja: Cerraba a **44,38** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **43,85**.

◆ Precios: Futuros julio.

Maíz: Terminó la semana a **448,00** centavos/bushel, habiendo comenzado a **453,25**.

◆ Precios: Futuros julio.



El Consejo de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias apoya la nueva extensión de norma del aceite de orujo de oliva



En el transcurso de su 48ª reunión plenaria, el Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias (OIA) ha informado favorablemente de la solicitud de extensión de norma presentada por la Organización Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva (ORIVA) para llevar a cabo actividades destinadas a la promoción e investigación del sector del aceite de orujo de oliva.

ORIVA ejecutará, entre el 1 de octubre de 2024 y el 30 de septiembre de 2029, actividades de promoción de este producto, mejorará la información del sector y llevará a cabo programas de investigación, desarrollo e innovación tecnológica.

En la distribución de los recursos se destinará un máximo del 75% a la comunicación y promoción del aceite de orujo de oliva y hasta el 35% a estudios y seguimientos de mercado, con una reserva máxima de un 10% para labores de coordinación y control.

Según ORIVA, la extensión de norma se erige como el único instrumento con el que recaudar fondos y, de esa forma, tener

recursos para invertir en acciones de promoción e investigación que están dando, a tenor de distintos indicadores, mayor visibilización al sector del aceite de orujo de oliva y a los agentes que lo componen.

Con esta extensión de norma, el sector pretende seguir reconstruyendo la reputación del aceite de orujo de oliva sobre la base de las investigaciones científicas y los estudios de mercado; recuperar las ventas del mercado interior, así como aumentar las del mercado exterior con criterios sólidos y sostenibles en el tiempo; y conseguir estabilidad empresarial en el sector orujero español.

En concreto, desde ORIVA se seguirán promoviendo las investigaciones científicas en torno al valor culinario, saludable, socioeconómico y medioambiental del aceite de orujo de oliva.

También se promoverán líneas de investigación y estudios sobre la mejora de las técnicas de producción, respetuosas con el medio ambiente y que supongan una mejora de los procesos tecnológicos. Especialmente, de aquellos que aumenten la seguridad alimentaria, la búsqueda de nuevas aplicaciones y que permitan, en definitiva, ampliar las posibilidades de su consumo.

Las acciones de promoción se destinarán,

como en la primera y segunda extensión de norma, principalmente al mercado interior y, por demanda del sector, al mercado exterior que es, hoy por hoy, el destino más sólido donde vender este producto. Las acciones de comunicación y marketing seguirán orientadas, principalmente, a la distribución alimentaria, al canal Horeca, a la industria alimentaria y a los creadores de opinión de los sectores anteriormente mencionados. Con el fin de abarcar el mayor espectro posible también se llevarán a cabo iniciativas para el público generalista.

A su vez, ORIVA propone para lograr una mayor transparencia el seguimiento específico de los mercados mediante estudios, análisis e investigaciones.

Cabe recordar que el Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias, órgano colegiado adscrito al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), está compuesto por representantes de la Administración General del Estado, Comunidades Autónomas, organizaciones profesionales agrarias, cooperativas agrarias, organizaciones pesqueras y entidades representativas de la industria, el comercio agroalimentario y los consumidores.

INDUSTRIAS DE LA ROSA

Ctra. Madrid-Cádiz, Km. 358
Apdo. de Correos 17
14600 MONTORO (Córdoba)
Tfns.: 957 160 034 · 957 160 450

MOLINO TRITURADOR

TERMOBATIDORA

BOMBA PARA TRASIEGO

CALDERA DE BIOMASA

CONJUNTO BATIDORA CON MOLINO PARA MOLTURACIÓN POR LOTES

FABRICANTES MARCA ESPAÑA

www.industriasdelarosa.com

industriasdelarosa@industriasdelarosa.com



Dcoop elige su Consejo Rector con Antonio Luque al frente

El auditorio Olea Mare de Dcoop en Antequera acogió el 19 de junio la celebración de la asamblea general del Grupo en la que se aprobaron las cuentas anuales relativas a 2023 y el estado de información no financiera, además de la renovación del Consejo Rector de la cooperativa. Así, Antonio Luque fue reelegido como presidente cuatro años más con el 97,5% de los votos.

Asimismo, Joaquín José Gómez (SCA Los Remedios de Antequera, Málaga) es el vicepresidente primero; José Luis de Prado (De Prado, Córdoba) es el vicepresidente segundo; Ángel Villafranca (SAT Villalara de La Puebla de Almoradiel, Toledo) es el vicepresidente tercero; y el vicepresidente cuarto recae sobre José Manuel Espejo (SCA Domingo Solís de Martos, Jaén). El secretario pasa a ser Rafael Cristóbal García (SCA Nuestra Señora del Rosario de Teba, Málaga) y el tesorero repite en la persona de Francisco Terán (SCA Agrícola Nuestra Madre del Sol de Adamuz, Córdoba). La única lista presentada amplía a tres en las mujeres: Carmen Bernal (SCA Virgen de las Virtudes de Fuente de Piedra, Málaga), Lucía Julián (SCA Acorex de Pueblo Nuevo del Guadiana, Badajoz) e Isabel Matas de la SCA Santa Rita de Villanueva de Tapia, Málaga. También se produce la incorporación de nuevos miembros, como Antonio Aguilera (SCA Nuestra Señora de Araceli de Lucena, Córdoba), Iván de Lora Márquez (SCA El Rocío de Dos Hermanas, Sevilla) o Juan Miguel Linares (SCA Oleoalgaidas de Villanueva de Algaidas, Málaga).

Dcoop explicó que 2023 fue un año complicado para los agricultores y ganaderos debido a la sequía y, como consecuencia, la caída de las producciones. Al igual que ocurrió en 2022, la cooperativa agroalimentaria volvió a batir récord de facturación, alcanzando los 1.409,26 millones de euros debido a la diversificación de las actividades, el incremento de los insumos y la subida de los precios en origen que, sin embargo, “no ha supuesto necesariamente un incremento de la rentabilidad de las explotaciones de muchos cooperativistas”.

Por secciones, una vez más, la cifra de negocio de la sección de aceite aumentó considerablemente de un año a otro. De esta manera, en 2023 facturó un total de 846,664 millones de euros, mientras que en 2022 esta cifra se quedó en 681,454 millones de euros,

es decir, un 19,50% más. Este incremento viene dado por la subida de precios debido a la escasez de la producción.

Por otro lado, en aceituna de mesa el año 2023 se cerró con 117,015 millones de euros, una reducción de poco más del 1%, ya que en 2022 la cifra de negocio de esta sección fue de 118,575 millones de euros, que se explica por la gran mema en la cosecha.

En suministros -que engloba carburantes, maquinaria y repuestos, abonos y fitosanitarios, tienda, telefonía móvil, etc. para los socios y socias de las cooperativas- se facturó 151,372 millones de euros en 2023; mientras que en el caso de las actividades orujeras la facturación superó los 15,028 millones de euros.

Dcoop resaltó que una de las secciones que más está creciendo es la de frutos secos, facturando 23,461 millones de euros en 2023.

En cuanto a la exportación, la cifra superó los 635 millones de euros, lo que en términos de volumen se tradujo en más de 223 kilos/litros. El aceite de oliva, el vino y las aceitunas de mesa fueron los tres principales productos que Dcoop vendió a otros países. Además, las producciones de los socios y socias de cooperativas del Grupo, tanto a granel como envasado, llegaron a 79 países durante el pasado ejercicio.

Apuesta por la almendra

El año 2023 fue muy importante para la sección de frutos secos de Dcoop, especialmente para la almendra. Así, en el mes de septiembre la división de almendra de Dcoop e Importaco Nuts firmaron un acuerdo para la comercialización de almendra de origen mediterráneo en los negocios de distribución, canal Horeca e ingredientes a nivel global con el objetivo de erigirse en los actores principales en la comercialización de este producto.

Asimismo, en el mes de noviembre se conocía Dcoop ha sido pionera en la consecución del registro para exportar almendra a China.

Fue en el mes de marzo cuando el Ministerio de Agricultura español y la Administración General de Aduanas de la República Popular China firmaron las condiciones de importación de almendras españolas para consumo humano. Los primeros 15 contenedores de almendra de Dcoop, con un total de 300 toneladas de las variedades lauranne y penta, salieron con destino al gigante asiático en enero de 2024.

Sostenibilidad y calidad

En el plano de la sostenibilidad, Grupo Dcoop ha logrado verificar, por la entidad independiente SGS, el cálculo de la huella de carbono de sus procesos industriales de acuerdo a la norma UNE-EN ISO 14064-1:2019 -estándar internacional de reconocido prestigio que aporta rigor y eleva el nivel de exigencia -para el que ha contado con la colaboración de Ecoterra Global Solutions, S.A. La huella de carbono contempla la medición de los Gases de Efecto Invernadero (GEI) que son emitidos a la atmósfera como consecuencia de la actividad del Grupo y se expresa en toneladas de CO₂ equivalente, que de acuerdo a esta norma se incluyen no solamente las emisiones directas e indirectas (alcances 1 y 2) bajo control de la compañía sino emisiones prececedentes de la cadena de valor (alcance 3), cuyo cálculo es voluntario. Este punto de partida permite establecer objetivos de reducción de emisiones y verificación de la compensación de la huella incluyendo las actividades a lo largo de la cadena de valor desde el campo para contribuir aún más a maximizar la neutralidad.

Por otro lado, la planta industrial de leche de cabra de Lebrija (Sevilla) y la industria almendrera de Villarrubia (Córdoba) se sumaron a los centros certificados con SMETA. La Auditoría de Comercio Ético de los Afiliados a Sedex (SMETA, por sus siglas en inglés) es uno de los principales formatos de auditoría ética con mayor reconocimiento internacional.



Una investigación valida el aceite de orujo de oliva como sustituto graso en la elaboración de margarinas para repostería

Investigadoras del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC) han demostrado la viabilidad del aceite de orujo de oliva como sustituto de grasas saturadas empleadas habitualmente en la elaboración de distintos productos de repostería.

El trabajo, “*Empleo del aceite de orujo de oliva como sustituto graso en la elaboración de margarinas para masas de hojaldres*”, realizado por María Dolores Álvarez y Susana Cofrades, científicas titulares del ICTAN-CSIC y publicado en tres artículos de la revista *Foods*, ha supuesto la elaboración de cuatro formulaciones de margarinas con distintos porcentajes de aceite de orujo de oliva y su posterior aplicación en la elaboración de masas de hojaldre.

Según han señalado ambas investigadoras, “los resultados de este proyecto han puesto de manifiesto la viabilidad tecnológica del aceite de orujo de oliva para elaborar margarinas en sustitución de grasas saturadas presentes en los preparados grasos comerciales, y dirigidas a ser incorporadas en masas laminadas para la obtención de distintos productos finales homeados como hojaldres, volovanes, croissants, crodotes, palmeritas, etc.”.

Desde el punto de vista tecnológico, las margarinas formuladas han presentado propiedades de plasticidad, texturales, térmicas, estructurales y organolépticas muy próximas a las que presentan las mantequillas y preparados grasos comerciales para masas de hojaldre. Todas las masas de hojaldre preparadas con las margarinas recién elaboradas presentan un excelente comportamiento frente al horneado.

A nivel sensorial, no se han detectado diferencias entre los atributos sensoriales de los hojaldres preparados con las margarinas que



contenían aceite de orujo de oliva y aquellos de los hojaldres elaborados con la mantequilla y el preparado graso comerciales, y todos tuvieron una excelente aceptabilidad global.

Desde el punto de vista nutricional, el estudio concluye la mejora en el perfil lipídico de todas las margarinas que contienen aceite de orujo de oliva. “Los hojaldres preparados con margarinas con un 41% de este aceite, presentaron una reducción en el contenido de ácidos grasos saturados del 37% en comparación con los elaborados con la mantequilla comercial, lo que constituye una opción mucho más saludable para el consumidor”, han detallado Álvarez y Cofrades.

Tras estos resultados, las investigadoras han aconsejado, en relación con las condiciones de procesado, ensayar la preparación de las margarinas con aceite de orujo de oliva a escala de planta piloto e industrial para optimizar el proceso de cristalización.

Hojaldres, tortas y magdalenas

Se trata de la segunda investigación dedicada a estudiar la aplicabilidad del aceite de orujo de oliva en repostería. Los positivos resultados se unen a los del estudio precedente “*Aceite de orujo de oliva como ingrediente de alimentos homeados (tortas y magdalenas): resistencia a la degradación oxidativa y evaluación de componentes bioactivos*”, publicado en las revistas *LWT-Food Science and Technology* y *Foods*.

Ambos estudios se enmarcan en la labor de I+D de la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva (ORIVA) quien ha confiado el grueso de esta actividad al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). “Sólo confiando en la principal institución científica de nuestro país conseguiremos tener una bibliografía científica continuada, sólida e independiente que avale las propiedades y versatilidad del producto. En un primer momento mostramos su excelente comportamiento en fritura, y ahora estamos probando su gran potencial en repostería”, ha explicado José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de la organización.

Gracias a los estudios llevados a cabo por el Instituto de la Grasa (IG) y el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN) se han conseguido evidencias sobre su interés nutricional y rendimiento en fritura y efectos en salud cardiovascular y prevención de Alzheimer, de reciente publicación en revistas científicas internacionales.



Se vende marca comercial de AOVE, así como su cartera de clientes

“Olivar de la Luna”, una marca con una historia evocadora

Cartera de clientes: 60% exportación y 40% mercado nacional

Para más información: www.olivardelaluna.es • 615 421 609 • jesusfdez@olivardelaluna.es



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS



LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"



SpectraAnalyzer

ZEUTEC

PROCESO "On-line"



Sistema Polytex

Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



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

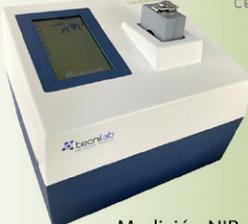


SERI JEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO
SERIGRAFÍA VITRIFICABLE Y ORGÁNICA, PINTADO TOTAL Y PARCIAL, HOT STAMPING



tecnología analítica



La solución integral para su almazara

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

ENVASES/ENVASADO

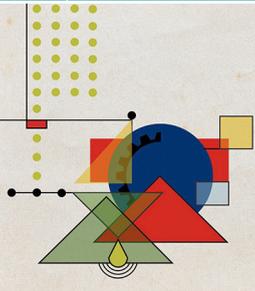


AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.



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

EXTRACCIÓN

La extracción convertida en arte.

BOMBAS



desde 1967



Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales

ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es



MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.



20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com



Desde más de 180 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la separación. Con más de 15.000 instalaciones certificadas que trabajan en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugación.

Los dispositivos P-Fogon de diseño específico permiten para la industria alimentaria y en especial para el sector lácteo, cumpliendo con las regulaciones más estrictas. En 2020, nuestra gama de líneas de extracción continúa más que nunca y se convierte en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.



González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa
FABRICAS DE ENVASADO PARA ACEITES



UNICAMENTE PARA ENVASADO DE ACEITES

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

FABRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Barragán nº 12
14850 BAENA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: facoral@taosasa.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Mirandela
5370-565 MIRANDELA
Telf: 00351 278 076 222



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

TAOSASA



Ausere



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

LABORATORIOS



agrama
ciencia y vida



PRECIOS
PLAZOS
RESULTADOS
RECOGIDA MUESTRAS
SATISFACCIÓN CLIENTE

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

PREMIUM



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 www.treico.com

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
asesoramiento | analítica | investigación | transferencia | formación

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olarum.es 

PESAJE



IMATED AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE ELECTRICIDAD SOFTWARE

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

info@imated31.es www.imated31.es
952 224 097

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros



Kubota

KUBOTA SIEMPRE CONFIABLE

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-eu.com

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

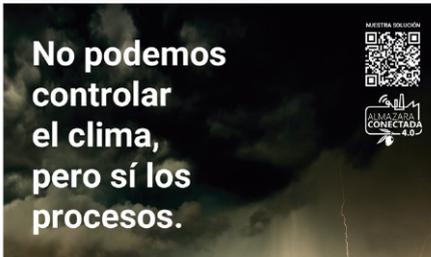
Acreditados por ENAC según la norma ISO 17025 (Consultar Alcance Técnico en www.enac.es). Reconocidos por el C.O.I. como Laboratorio de Análisis Físico-Químico y Contaminantes para el período vigente.



SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.



AMAZONIA CONECTADA



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



METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarir.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO



DESARROLLADO POR **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



Olivares Vivos demuestra el alto valor ecológico del olivar para conservar la biodiversidad en Europa

El olivar del Mediterráneo aún representa un importante refugio para la flora y la fauna de Europa, siendo un cultivo estratégico para la conservación del patrimonio natural a escala nacional y continental. Así lo demuestran los resultados del estudio desarrollado por el proyecto LIFE Olivares Vivos +, coordinado por SEO/BirdLife, en cuatro países: España, Portugal, Italia y Grecia.

“Hoy damos otro paso hacia ese necesario cambio de modelo agroalimentario. Y lo hacemos con la ciencia, porque gracias a los datos podemos plantear sistemas productivos que generan rentabilidad fomentando la biodiversidad. Olivares Vivos traspasa fronteras y, ahora más que nunca, respalda la Europa que la sociedad necesita, la que va de la mano de la naturaleza como única garantía de futuro”, ha apuntado Asunción Ruiz, directora ejecutiva de SEO/BirdLife.

El estudio, realizado por la Universidad de Jaén (UJA) y la Estación Experimental de Zonas Áridas del CSIC, y presentado el 18 de junio en Madrid, ha puesto termómetro a la biodiversidad y ha determinado “que, a pesar del serio deterioro que ha sufrido tras décadas de intensificación agrícola y por la simplificación del paisaje, sigue habiendo un importante número y diversidad de especies”.

En los cuatro países se ha realizado un muestreo de más de 330.000 registros, detectando más de 1.600 taxones (a nivel de especie y/o morfoespecie) que abarcan 990 géneros y 279 familias/subfamilias de todos los grupos analizados: aves, polinizadores, murciélagos, hormigas, arañas y plantas.

Entre los resultados del estudio, se concluye que aparentemente la biodiversidad en el olivar se incrementa de Este a Oeste, con un máximo en la Península Ibérica en todos los grupos estudiados, salvo en los murciélagos.

“También se observa una segregación geográfica y regional en la identidad de los taxones (especies, géneros), lo que significa una renovación notable a lo largo de este gradiente geográfico que contribuye a incrementar la diversidad general, y que es compatible con gradientes geográficos y de deforestación propios del Mediterráneo”, ha explicado Pedro J. Rey, catedrático de Ecología de la Universidad



de Jaén y líder de la investigación en este proyecto. Los resultados, además, son relevantes para entender las consecuencias de una creciente aridez del clima sobre la diversidad y composición de las comunidades biológicas en los paisajes de olivar.

Por otro lado, los hallazgos de los estudios que Olivares Vivos realizó en Andalucía (proyecto LIFE 2015-2021) pusieron de manifiesto que “la intensificación agrícola impacta seriamente en la biodiversidad mediante la homogeneización del paisaje agrícola y la pérdida de hábitat natural, así como mediante prácticas agrícolas intensivas tales como la eliminación persistente de cubiertas y el uso de plaguicidas”. Con los nuevos estudios, estos hallazgos se refrendan a escala continental, “ya que este patrón es consistente en cada uno de los cuatro países (España, Portugal, Italia y Grecia) y en las 10 regiones estudiadas, (incluyendo el Alentejo portugués; Extremadura y Castilla-La Mancha, Andalucía en su extremo semiárido peninsular y Comunidad Valenciana en España; Lacio y la Toscana, en Italia; y Creta y Peloponeso, en Grecia”.

Mirando a la Península Ibérica

“Con estos nuevos datos, Olivares Vivos ha aunado los resultados de ambos proyectos LIFE obteniendo la visión más completa que se ha logrado de la biodiversidad del olivar, en particular en la Península Ibérica, que, con más de 3 millones de hectáreas, alber-

ga más del 50% del olivar europeo”, ha señalado Rubén Tarifa, técnico del CSIC y coordinador de los trabajos de campo. Gracias a este cómputo, en España y Portugal Olivares Vivos ha registrado un total de 825 especies de plantas, el 12% del total de los taxones ibéricos; 142 géneros de arañas, que son el 32% de los que habitan en la península; 285 tipos de abejas silvestres, el 28%; 192 especies de aves, el 32%, y 20 tipos diferentes de murciélagos, que suman el 57% de los murciélagos ibéricos.

El gran esfuerzo de muestreo en la Península Ibérica permite también abordar aspectos relacionados con la distribución de la biodiversidad a lo largo de gradientes climáticos, así como realizar inferencias sobre el futuro de esa diversidad ante un escenario realista de incremento de aridez. Para ello, Olivares Vivos seleccionó cuatro fincas ubicadas entre Granada, Almería y Alicante bajo condiciones semiáridas, considerando también otra en el sureste de Jaén, de la que ya se disponía de información del proyecto anterior en este tipo de ambiente, y comparó sus datos de biodiversidad con los obtenidos en fincas bajo condiciones más favorables para el cultivo.

Este análisis comparativo ha revelado que aquellas fincas de climas más áridos son las que muestran los niveles más altos de diversidad de flora y fauna. En este sentido, los principales factores que determinan la variación en los niveles de biodiversidad y composición son los mismos: el manejo de la cubierta herbácea y la complejidad del paisaje, que moldean la biodiversidad general.

“Esto nos hace ser optimistas de cara a manejar la biodiversidad en los paisajes de olivar ante una creciente aridez derivada del cambio climático, para que el esquema agroambiental del modelo Olivares Vivos, que ya funciona recuperando biodiversidad en condiciones rela-



tivamente suaves, lo haga también en condiciones semiáridas”, ha afirmado Francisco Valera, científico del CSIC en la Estación Experimental de Zonas Áridas.

Afrontando los retos del campo

Asimismo, junto al equipo de investigación de la Universidad de Jaén especializado en mercados, se estudia cómo introducir la biodiversidad y transmitir este valor añadido a los consumidores. No sólo se trata de la salud ambiental de las explotaciones agrícolas, sino también de mejorar su competitividad integrando la biodiversidad en su modelo de negocio, y para ello se cuenta con otro de los socios del proyecto, Vilcon, para medir la competitividad de Olivares Vivos.

“Es verdad que la sostenibilidad está plenamente integrada en el discurso empresarial

DAVID
PÉREZ CASTAÑEDA

INTERMEDIACIÓN DE
ACEITES DE OLIVA A GRANEL

Agente Comercial Colegiado nº 10180

C/ Julio Romero de Torres, 59
14800-Priego de Córdoba
(☎) 675 93 55 27
davidperezcastaneda@gmail.com

www.davidperezcastaneda.com

y político, pero es hora de pasar a la acción. Y para ello Olivares Vivos es una herramienta de eficacia probada para iniciar este camino. Porque la biodiversidad, además de ser un pilar fundamental de la sostenibilidad, es su mejor indicador. La biodiversidad es la sostenibilidad

que se ve, se huele, se oye y se siente”, ha indicado José Eugenio Gutiérrez, director del proyecto LIFE Olivares Vivos+.

El gusto por la biodiversidad

En el evento de presentación de resultados celebrado en Madrid, y con objeto de conmemorar el Día de la Gastronomía Sostenible y consolidar la unión entre sostenibilidad y rentabilidad, las marcas de AOVE con el sello Olivares Vivos, acompañadas de plantas del olivar, protagonizaron el cóctel “El gusto por la biodiversidad” de la mano del chef Marco Reguera.

Especializado en alimentación saludable y valor gastronómico, Reguera destacó que en estos olivares no sólo se producen aceites de oliva de gran calidad, sino que entre sus olivos crecen hierbas y hortalizas silvestres interesantes para los recetarios.

Apadrinaunolivo: diez años de pasión, comunidad y compromiso con el futuro del medio rural

Desde Oliete (Teruel), *Apadrinaunolivo* ha alcanzado ya su primera década afrontando el reto de combatir la despoblación en la España rural y mantener vivo este municipio. Con motivo de este aniversario, la entidad social organizó un fin de semana de convivencia, actos y conciertos en la localidad que la vio nacer. Durante estos diez años, la iniciativa ha alcanzado numerosos hitos como la recuperación de casi 20.000 olivos, superar cifras de empleo en el mundo rural o el aumento de su impacto en la comarca de Andorra-Sierra de Arcos.

A lo largo de las jornadas desarrolladas, más de 200 personas acompañaron a la entidad, entre ellas padrinos, madrinas, representantes institucionales y de empresas y diversos invitados.

En palabras de su presidente y fundador, Alberto Alfonso Pordomingo, “esta década no sólo pone en valor nuestro proyecto, sino que también deja claro que la innovación, las ideas arriesgadas y el éxito se pueden encontrar en el mundo rural. Queremos agradecer especialmente a las más de 12.000 personas que han creído en nosotros durante estos diez años, a

los vecinos y vecinas de Oliete que han cedido sus campos y a aquellas instituciones y empresas que han visto en *Apadrinaunolivo.org* un proyecto por el que merecía la pena apostar”.

Los actos de celebración comenzaron con una visita institucional y empresarial en la que estuvieron presentes representantes del Ministerio de Transición Ecológica, el Gobierno de Aragón, la Diputación Provincial de Teruel, la Comarca de Andorra-Sierra de Arcos y el Ayuntamiento de Oliete. Junto a estas instituciones, acudieron representantes de empresas como Endesa, Nacex, Bellota, Bellota y Formica.

El evento estuvo dividido en varias mesas redondas centradas en el emprendimiento en el mundo rural y en los diez años de vida de *Apadrinaunolivo.org*. José Alfredo Martín, uno de los cofundadores de la entidad social, subrayó que “el reconocimiento a nuestro emprendimiento social, sostenible y rural no sólo se ha visto validado por nuestras cifras durante esta década, sino por más de 60 premios a nuestra iniciativa y a la calidad de nuestro aceite”. Además, Martín añadió que “nuestro

próximo objetivo es involucrar a más actores y empresas como las que hoy nos acompañan para apostar por la sostenibilidad e impulso rural”. Este impulso se reflejó en las distintas colaboraciones realizadas por las empresas durante la jornada.

Tras las mesas redondas y la visita a las instalaciones, llegó el momento para que las madrinas y padrinos, a quienes *Apadrinaunolivo.org* considera “su principal motor y pasión”, fueran los protagonistas del fin de semana. Un evento especial que comenzó con una cena de picoteo con productos de la propia marca *MiOlive.org*.

Alberto Alfonso Pordomingo agradeció “a todas aquellas madrinas y padrinos que ven en nuestro proyecto un orgullo para nuestro municipio”. Estas palabras dieron inicio a un día lleno de talleres sobre la maderera de olivo, productos de la zona y varias presentaciones literarias.

En 2024, *Apadrinaunolivo.org* se ha marcado el reto de alcanzar la cifra de 10.000 madrinas y padrinos activos.



Fercam presenta su 62ª edición: 204 expositores y más de 42 millones de euros en mercancía expuesta

El recinto ferial de Manzanares (Ciudad Real) acogerá la 62ª edición de la Feria Nacional del Campo (Fercam) entre el 26 y el 30 de junio, que aspira nuevamente “a batir todos los récords”, según han destacado sus responsables durante la presentación de la muestra ante los medios de comunicación. Con 204 empresas procedentes de 23 provincias que ocuparán el 100% del recinto ferial, en Fercam se expondrá una mercancía por valor de más de 42 millones de euros.

Manzanares se prepara para vivir una nueva edición de Fercam, “la feria multisectorial del campo más importante de España que crece, avanza, amplía fronteras y siempre mira al futuro”, según ha resaltado su director, Pablo Camacho.

La feria volverá a contar con un 100% de ocupación de los más de 120.000 metros cuadrados del recinto ferial, donde se reunirán un total de 204 empresas expositoras. Este año el valor de la mercancía expuesta

será de 42,4 millones de euros, casi tres millones más que en la pasada edición.

Además, se espera que entre el 26 y el 30 de junio más de 100.000 personas visiten Fercam 2024, que se convertirá en punto de encuentro “para que compradores y vendedores hagan negocio”, y en la que participarán todos los sectores productivos que intervienen en el sector primario, principalmente de la agricultura y la ganadería (58%), así como de los productos agroalimentarios (14%), la automoción y los transportes (9%) y las muestras (8%).

La 62ª Feria Nacional del Campo también contará con un programa de actividades “atractivo y diverso”. Así, durante los cinco días se celebrarán varias conferencias técnicas sobre temas relevantes para el sector, además de numerosas catas de productos agroalimentarios. A las tradicionales de queso manchego, vino, AOVE, azafrán de La Mancha, cordero manchego, jamón, melón, pistachos, miel

y cerveza artesana, se unen este año dos novedades: una de caracoles y otra de vino al aire libre de la mano de Bodegas Yuntero, Vinícola de Castilla y Pago Casa del Blanco. Las personas interesadas en participar en estas catas podrán inscribirse gratuitamente en la Oficina de Turismo a partir del miércoles 19 de junio.

No faltarán tampoco los concursos agroalimentarios de vino, queso manchego y aceite de oliva virgen extra, cuyos jurados se reunirán esta semana para determinar los premiados; y varios talleres para adultos y pequeños que organizará Repsol sobre huertos urbanos agroecológicos, de construcción de un generador eólico, de compostaje y de construcción de un coche solar.

El horario de Fercam 2024 será de 10 a 14 y de 20 a 23:30 horas entre el miércoles 26 y el sábado 29 de junio. El domingo 30, a petición de las empresas expositoras, únicamente abrirá por la mañana de 10 a 14 horas.

Más de 1.100 escolares andaluces participan en los talleres *El Olivar Circular*

Un total de 1.175 alumnos andaluces han participado en los talleres *El Olivar Circular*, desarrollados por la Fundación Juan Ramón Guillén con el apoyo de Coosur y CaixaBank a través de la “Convocatoria de Medioambiente 2023”. En concreto, a lo largo del curso 2023/24 se han desarrollado 20 talleres en las provincias de Cádiz, Sevilla, Huelva y Córdoba, que han contado con la participación de la Asociación de Voluntarios de CaixaBank.

La iniciativa, destinada a escolares de Educación Primaria de Andalucía y desarrollada en el marco del programa educativo *El Olivar*, en el que están inscritos más de 700 centros educativos, nace con el objetivo de dar a conocer a las generaciones del futuro la importancia del entorno olivarero y su riqueza

socioambiental al profundizar en el sistema de producción circular del olivar a través de actividades lúdico-educativas.

Durante la jornada, el alumnado realiza diversos juegos y actividades para ampliar su conocimiento sobre el sector oleícola. A través de estas sesiones, los más pequeños conocen el aprovechamiento real que tiene la aceituna, al mismo tiempo que aprenden las diferentes técnicas de recolección y el proceso de obtención del aceite de oliva. Además, toman conciencia sobre la importancia del ecosistema olivarero al conocer el proceso de valorización de subproductos del olivar. De igual manera, los participantes identifican la cultura oleícola como elemento de la identidad sociocultural española y andaluza. Así,

todos los estudiantes realizan una cata de diferentes monovarietales que les permite conocer sus propiedades organolépticas y finalizan el taller con un desayuno típico andaluz: pan con aceite de oliva.

El programa *El Olivar* facilita a los docentes recursos y materiales didácticos para acercar a los escolares a la cultura y tradición aceitera, y abordar así de una forma más amena los contenidos relacionados con el ámbito olivarero, un sector productivo estratégico que tiene repercusión en todos los ámbitos andaluces. El proyecto, adaptado a Educación Infantil y a los tres ciclos de Educación Primaria, dispone además de herramientas adicionales como microcontenidos, vídeos, ilustraciones, emoticonos, etc.



Hueso de aceituna para mejorar el aislamiento térmico en la fabricación de ladrillos

Una tesis de la Universidad de La Rioja ha constatado que la incorporación de triturado de hueso de aceituna en ladrillos de mortero mejora sus propiedades como aislante térmico y revaloriza este subproducto de la industria del aceite. Alejandro San Vicente Navarro ha demostrado su viabilidad energética, económica y social, así como su sostenibilidad ambiental, en la tesis con la que ha obtenido el doctorado en Ingeniería Mecánica por el centro docente riojano.

La tesis, titulada “*Metodología para la evaluación de la sostenibilidad en ladrillos de mortero dopados con triturado de hueso de oliva*”, ha sido dirigida por Javier Ferreiro Cabello y Esteban Fraile García, obteniendo la calificación de sobresaliente *cum laude*.

Según ha informado la Universidad de La Rioja, el trujado de la aceituna para producir aceite genera un resto de triturado del hueso, subproducto que se emplea como combustible en calderas de biomasa. Esta investigación estudia su uso en la fabricación de materiales de construcción en bases de cemento, como son los ladrillos GERO (perforados) de mortero.

“Al *dopar* los ladrillos con el triturado pierden cierta resistencia mecánica, pero aumenta su capacidad de aislamiento térmico, minimizando la transmisión de calor. Se busca un equilibrio que los haga óptimos para la construcción de edificios nuevos en España”, ha explicado Alejandro San Vicente.

Para encontrar este equilibrio, ha realizado pruebas con ladrillos *dopados* entre un 5% y un 30% (en volumen de sustitución de árido por triturado de hueso de oliva), ya que a partir de esta proporción se pierden las propiedades de resistencia exigidas en construcción.

Los mejores resultados globales se han obtenido con porcentajes de entre el 5% y el 15%.

Construcción sostenible

Esta investigación se enmarca en el concep-

Asistencia técnica especializada para el mejor aceite de oliva

GEA

to de “construcción sostenible”, que busca abordar desde el punto de vista de la ingeniería y la sostenibilidad tres pilares fundamentales: viabilidad técnica, energética, económica y social; conservación del medioambiente; y reutilización de recursos.

Los ladrillos fabricados de este modo aumentan su capacidad aislante, lo que reducirá el consumo de calefacción y climatización de las viviendas construidas con ellos.

Así, aunque el coste inicial es mayor, se calcula que en un plazo de entre 11 a 40 años (dependiendo del porcentaje de triturado) la inversión inicial se amortiza con el ahorro en las facturas de suministros energéticos.

Además de su viabilidad técnica y económica, el análisis de ciclo de vida demuestra la reducción de emisiones de CO₂ a largo plazo en las viviendas construidas con este tipo de ladrillo, en especial aquellas que utilizan fuentes energéticas dependientes de la electricidad (aerotermia, calefacción eléctrica, aire acondicionado, etc.).

“Ambientalmente, el aprovechamiento y reciclaje de este residuo de la industria olivera contribuye a los objetivos de economía circular, disminuyendo el impacto negativo de la actividad humana en el medio ambiente. Y se justifica socialmente por la generación de una pequeña industria asociada y de cercanía a los núcleos oliveros”, ha afirmado Alejandro San Vicente Navarro.

El IRTA crea el primer visor en abierto de Cataluña que predice las necesidades de agua de cada cultivo

Atendiendo a las necesidades de los regantes privados y de las comunidades de regantes del territorio leridano, el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) ha desarrollado los últimos dos años una plataforma en línea que hace un seguimiento del agua que usan los cultivos y predice las necesidades de consumo. Se trata del portal WebGIS, creado en el marco del proyecto demostrativo COMREG4ET, y que ahora, vista su utilidad, se pretende extender para todas las zonas de regadío de Cataluña.

En concreto, el WebGIS muestra mapas de los cultivos del territorio leridano; mapas semanales de la evapotranspiración de estos cultivos, es decir, de su consumo de agua; estadísticas de la acumulación de consumo; y predicciones de demandas de agua anuales en diferentes escenarios meteorológicos. “También permite estimar el estado hídrico de los cultivos casi en tiempo real, con una frecuencia diaria y una resolución de 20 metros”, ha explicado Joaquim Bellvert Rios, responsable del proyecto e investigador de la IRTA Fruitcentre de Lleida.

Todo ello es posible porque la plataforma combina, por un lado, datos del satélite Sentinel 2 con Inteligencia Artificial (IA) para clasificar los cultivos; y, por otro, datos conjuntos de los satélites Sentinel 2, Sentinel 3 y de estaciones meteorológicas con modelos matemáticos de balances de energía para determinar el consumo de agua y el estado hídrico de los cultivos.

COMREG4ET se ha centrado en ocho comunidades de regantes del plan de Lleida, si bien prevén extenderlo a más zonas de Cataluña.



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

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

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

Ultima revisión de precios: 21 de junio de 2024.

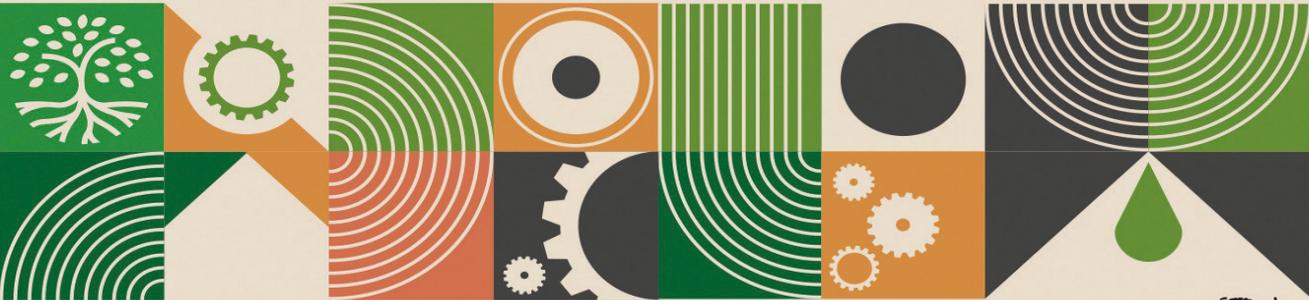
Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
1881			14,50 (lata 2,5 l.)	6,30		11,90
5 Elementos Cornicabra				11,75		12,30
5 Elementos Picual						8,00
5 Elementos Selección Premium						10,00
Abasa	31,45				5,90	
Abasa Frutado					8,00	
Abbae de Queiles			50,00 (3 l.)			18,10
Abraham García						14,50
Albador			28,00 (lata 3 l.)	11,50	7,00	5,00
Albenzaide					5,50	5,00
Alfar La Maja					7,65	5,00
Alhema de Queiles			44,95 (lata 3 l.)	15,50 (lata)		11,90 (lata)
Alianto						17,25
Al-Manzar					7,00	12,30/12,95
Al-Manzar Olivares en Terrazas					15,85	
Almaoliva Arbequina						15,25
Almaoliva Gran Selección		28,60	11,75			
Almenara						5,99
Aneba					8,50	8,00
Aniguala						8,10
Anima Aurea						12,00
Antara			19,00 (lata 2,5 l.)	12,20	7,00	6,25
Artajo						14,85
Artajo Arbosana/Koroneiki						14,90
Arteoliva (tetra-brick)				4,50		
Arzuaga						11,00
AU		15,57		3,14	5,00	8,85 (lata)
Aubocassa						14,20/20,90
Baecula			15,00 (lata 2,5 l.)	7,50 (lata)	5,50	3,50
Basilippo						11,00
Basilippo Gourmet Primer Día						13,70
Basilippo Selección Arbequina						13,70
Belluga						13,70
Benja Gran Selección					5,00	4,25
Bertín Osborne Selección						10,95
Biocano						4,25
Borges		27,79	11,95	11,99/14,95	10,75	
Borges Arbequina					9,99/12,99	8,85
Borges Hojiblanca					9,99/12,99	8,85
Borges Picual					9,99/12,99	8,85
Cal Saboi						25,00
Camino de Aníbal						10,00
Camp Cerviá	31,00				8,00	
Campos de Uleila						10,50
Canoliva	32,90					5,00
Cañada del Marqués	23,15					
Capilla del Fraile			25,50 (lata 2,5 l.)			11,50
Capricho Andaluz	40,00 (ánfora)	39,19	2,98 (0,25 l.)	10,99	6,51	2,75 (lata)
Carabaña						19,65
Carbonell	53,93	65,79		14,88/15,95	8,28	7,90
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				14,98/15,99	11,75	5,65/6,25
Carbonell G. Selección (Almazara)	63,99	18,48	12,98 (3 l.)	14,98/15,99	11,75	7,98/7,99
Carbonell Hojiblanca				14,98/15,99	10,92/11,49	2,85
Carbonell Picual				14,98/15,99	10,92/11,49	2,75
Carbonell Regium					11,49	
Carmen High/Premium Selection					11,50	
Casa Alarcón Envés						13,00
Casa Benito				9,85 (lata)		
Casa de Alba						13,36
Casa del Agua						6,39
Casado Morales						12,00
Casas de Hualdo Cornicabra/Arbequina			20,00 (lata 3 l.)			11,25
Castelanotti					15,15	9,50
Castillo de Canena 1er Día de Cosecha						23,90/25,50
Castillo de Canena Arbequina						23,90/25,50
Castillo de Canena Picual						23,90/25,50
Castillo de Canena Reserva Familiar						17,35/19,19
Castillo de Canena Royal						28,50/30,00
Castillo de Tabernas	50,00	76,50				7,42
Castillo de Tabernas Esencia						17,00
Castillo de Tabernas Picual			27,00 (lata 2,5 l.)			8,45
Castillo de Tudején						12,90
Cazorla Picual/Royal	26,00/30,00		17,30 (2,5 l.)	6,50 (lata)	5,50	
Cladivm						10,00
Claramunt Arbequino / Frantoio						13,60
Columela				12,00 (lata)		8,90
Conde de Argillo					8,40	6,75
Conde de Argillo Serie Oro					10,70	
Conde de Benalúa		54,26	25,89			7,63
Cordoliva		14,95		3,90		



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
Coosur		60,50		13,95		
Coosur (monovarietales)				14,80	9,85/10,45	3,49
Cortijo de Suerte Alta			33,00 (lata 3 l.)	14,50 (lata)		12,95
Cortijo La Torre Premium						10,15
Cortijo Lantisco						16,00
Cortijo de Segura					5,50	
Cortijo Spiritu_Santo						11,80
Cortijos de Montefrío						5,60
Cosecha					4,05	4,25 (lata)
Cuac						23,00
Cuarcos de Otto						9,00
Dcoop		46,20		14,99		
De Nuestra Tierra Jaén						4,59
De Ntra. Tierra Les Garrigues						7,65
De Ntra. Tierra Sierra Segura	44,95	34,10		9,09 (lata)		7,65
Deortegas						8,15
Dominus						17,55
Don Juan Manuel			38,00 (vidrio 3 l.)			
Duque de Baena			20,00 (lata 2,5 l.)			5,24
Echinac			27,90 (lata 2,5 l.)			3,00
Ecolibor			29,70 (lata 2,5 l.)			11,15
El Buen Olivo						12,69
El Lagar del Soto				14,35/14,75		13,95
El Molino de Bertín				2,89	3,55	
Enrique Ponce						18,90
Escornalbou			17,85 (3 l.)			8,90
Esencial					4,50	
Finca Alamillos del Prior					7,00	
Finca Els hostalets						11,00
Finca La Moncloa				31,10 (1,5 l.)		20,80
Finca La Moncloa Gran Selección					5,90/6,03	8,55
Fruto del Sur		48,99		10,99	7,99	
Fuenroble			42,90 (3 l.)	23,80 (lata)		13,33
Fuenroble Selección						18,00
Fuente la Madera						3,50
Fuenteroble Selección						18,00
Fuentebaena	34,50		19,00 (lata 2,5 l.)		8,50	
Full Moon						15,00
García de la Cruz Solitude						7,00
Germán Baena	35,56					5,01
Germanor		32,88	39,22		11,99/17,40	
Gourmed					4,90 (0,2 l.)	6,50
Gracurris			21,00 (lata 2,5 l.)			5,50
Guiradoli					4,50	
Hacienda Fuencubierta						6,25
Hacienda Guzmán						18,61
Hacienda La Laguna			22,15 (3 l.)	7,00	7,00	4,35 (lata)
Hacienda Meca						6,00
Hechizo Andaluz					6,00	7,15
Hejul						7,80
Herencia Mediterránea			4,90/5,49	4,50		
Hojiblanca	29,99	24,11/26,99	9,94 (3 l.)	4,88/5,34	5,88/5,89	3,95
Impelte Nuevo						7,00
IO (Black/White)						13,50
Iznaoliva		46,04		9,33/11,19		
Jacoliva		54,95	21,90			9,00
Jaencoop	59,69		12,72		13,76	
K Arguiñano						11,83/12,45
Knolive				4,88/5,19	8,35	
Koipe				16,35		7,89/8,05
L'Alquería Alfaranca/Blanqueta						16,30
L'Estornell	50,00			11,00	22,00	13,10 (lata)
L'Estornell Centenario		41,00 (frasca)				
L'Únic Llumet						11,57
LA Organic			26,40			11,57
La Casería de Santa Julia		22,07		2,79		
La Catedral de Navarra						7,25 (0,37 l.)
La Chinata	22,00			5,00 (lata)	5,00	3,55

www.centrifugacionalemana.com





LA EXTRACCIÓN EN PERFECTA SINCRONÍA



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

C o n v o c a t o r i a s

El MAPA inicia la audiencia pública de la norma para la voluntariedad del cuaderno digital de explotación

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha iniciado el procedimiento de audiencia e información pública del Real Decreto que modifica la normativa para establecer la voluntariedad del cuaderno digital de explotación agrícola. Esta iniciativa de simplificación forma parte de las 43 medidas comprometidas por el Gobierno para dar respuesta a las preocupaciones manifestadas por los agricultores.

La nueva norma modifica el Real Decreto que establece y regula el Sistema de información de explotaciones agrícolas y ganaderas y de la producción agraria (SIEX) para establecer la voluntariedad del uso de este cuaderno. Además, permitirá a los titulares de explotaciones agrarias decidir, también de forma voluntaria, si ponen a disposición de la Administración la información que hayan cumplimentado en el cuaderno.

En relación con el Real Decreto que establece normas para la nutrición sostenible en los suelos agrarios, se modifican las disposiciones relativas al cuaderno de explotación, el plan de abonado y aquellas que facilitan el uso de estiércoles y abonos orgánicos.

De esta forma, se exceptúa de la obligación de elaborar y aplicar un plan de abonado a las unidades de producción destinadas únicamente a pastos que no se fertilicen y a aquellas que no superen las 10 hectáreas de superficie, siempre que sean de secano o estén dedicadas únicamente a pastos o cultivos forrajeros para autoconsumo. En el resto de las explotaciones, la obligación de elaborar y aplicar este plan comenzará a partir del 1 de septiembre de 2025.

En materia de fertilización, el asesoramiento técnico será obligatorio a partir del 1 de septiembre de 2026 para unidades pro-

ductivas en zonas vulnerables; y en 2027 para las demás unidades de producción.

Asimismo, se van a llevar a cabo ajustes en los Reales Decretos sobre el marco de actuación para conseguir un uso sostenible de los productos fitosanitarios y en el que establece las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola, con objeto de adaptar sus contenidos a esta modificación del cuaderno de explotación.

Las modificaciones contenidas en este nuevo Real Decreto tendrán carácter retroactivo para evitar consecuencias sancionadoras o restrictivas de derechos, en el caso de que su publicación sea posterior al 1 de septiembre de 2024, fecha en la que comenzaban a aplicarse las obligaciones de cumplimiento del cuaderno digital.

Cabe destacar que el procedimiento de consulta finaliza el 26 de junio.



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.foodexvietnam.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...

Úbeda acogerá el 12 de septiembre el XVIII Encuentro de Maestros y Responsables de Almazara de GEA

El Hospital de Santiago de Úbeda (Jaén) acogerá el 12 de septiembre el XVIII Encuentro de Maestros y Responsables de Almazara de GEA, en el que se espera la participación de más de 300 profesionales de toda España. El evento abordará los principales temas de interés de los profesionales del sector, entre ellos los polifenoles del aceite de oliva y su importancia para la salud o el relevo generacional en el campo. Además, se llevarán a cabo charlas técnicas sobre el proceso de elaboración de aceite de oliva.

La multinacional alemana ha informado de que está ultimando un programa de gran atractivo con expertos de primer nivel que se dará a conocer en las próximas semanas.

Por su parte, la inscripción se abrirá a finales del mes de junio y es totalmente gratuita "gracias al importante esfuerzo que realiza GEA para ofrecer

una formación de nivel sin que suponga ningún coste para los participantes", ha resaltado la compañía, que ha precisado que las plazas, dirigidas a profesionales del sector oleícola, son limitadas, por lo que se adjudicarán por riguroso orden de inscripción.

El director general de GEA Iberia, Álvaro Martínez, ha resaltado el compromiso de la firma por el continuo desarrollo del sector oleícola, apostando por la formación y la actualización de conocimientos de los maestros y responsables de almazara. "Las cifras hablan por sí solas: cerca de 7.500 profesionales y más de un centenar de prestigiosos ponentes han participado en este congreso durante sus 17 ediciones gracias al esfuerzo e implicación de GEA para llevar a cabo un evento formativo de gran formato y de alto nivel", ha declarado.

Taste of Europe promocionará el AOVE español en Washington

ICEX España Exportación e Inversiones, a través de la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Washington, ha convocado la participación de instituciones en el programa de promoción de alimentos españoles que tendrá lugar en el marco del evento *Taste of Europe* que llevará a cabo la delegación de la Unión Europea (UE) en Washington DC el 12 de septiembre.

La delegación de la Unión Europea en Washington DC organiza anualmente este evento dirigido a personas relevantes de la Administración estadounidense (agencias federales y congreso) para la promoción de los productos europeos.

El lugar de celebración será el salón de eventos

del Eastern Market, un mercado público ubicado en la zona del Capitolio, y la asistencia se estima en alrededor de 200-250 personas.

El objetivo de la actividad es poner en valor productos emblemáticos de los diferentes países miembros de la Unión Europea ante profesionales con amplia capacidad de prescripción en el entorno de la Administración estadounidense.

España estará presente en el evento con un stand en el que se ofrecerá una degustación constante de productos emblemáticos de la despensa española con presencia en el mercado, en formato *finger food*. En particular, se ofrecerá en este espacio jamón, aceite de oliva virgen extra, queso y aceitunas.

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

Tú y yo. Nosotros.

paralimpicos

AgroBank



UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

Ahorre tiempo y costes gestionando diariamente la actividad de sus parcelas, pudiendo visualizarlas geográficamente, y genere documentos oficiales adaptados al Registro Electrónico de Transacciones y Operaciones de Productos Fitosanitarios (RETO)



APLICACIONES INFORMÁTICAS PROSUR, S.L.
C/Hermano Luján, 10-tercer
14007 CÓRDOBA (ESPAÑA)
Fijos +34 957 435976 + 34 957 020270
Móvil + 34 615 689778
www.agrocuaderno.com



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia

Pol. Ind. Santa Ana, s/n - 41590 La Roda de Andalucía, Sevilla (España)
Tel: +34 954 016 132 / Fax: +34 954 015 352 / Mov: +34 606 992 244
email: gonzalezyparis@gmail.com - web: www.talleresgonzalezyparis.com **TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS, S.L.**

Serie M6001 Utility: Agilidad y versatilidad van de la mano



M6001 Utility: El más inteligente de los tractores profesionales

Con su potente motor de última generación, su gran maniobrabilidad y alta capacidad de elevación, el M6001 Utility convence en las condiciones más duras, gracias a su enorme eficiencia económica.



kes.kubota-eu.com / @kubotaspain / #kubota

For Earth, For Life
Kubota