



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

E

ditorial

La aplicación de residuos orgánicos de la industria oleícola puede mejorar la fertilidad del suelo
pág. 4

Un compuesto de la aceituna se muestra prometedor para tratar la obesidad y la diabetes
pág. 5

Un sistema con Inteligencia Artificial anticipa la cosecha en municipios de Jaén, Córdoba y Granada
pág. 11

Oleoturismo, balance de carbono, frituras con aceites de oliva y MOSH-MOAH, próximos proyectos de AEMO
pág. 12

La I Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar, un “revulsivo” para mejorar la competitividad y reforzar el liderazgo
pág. 15

Una hoja de ruta para la resiliencia y la sostenibilidad del olivar de montaña
pág. 18

La memoria del olivo

Por Pandora Peñamil Peñafiel

El término latín *recordari* (recordar) está compuesto por *re* (de nuevo) y *cordis* (corazón), y significa textualmente “volver al corazón”. Una etimología que revela lo que creían los romanos acerca de la memoria: que el órgano que albergaba esta capacidad es el corazón. Aunque todavía nos queda mucho por descubrir en este campo, lo que sí sabemos con certeza es que todos los seres vivos tenemos memoria. ¡Hasta las bacterias poseen una memoria química que transmiten a sus descendientes! A los olivos les ocurre algo similar: son capaces de recordar las campañas anteriores. Es lo que se conoce como la “memoria del olivo”. Se trata de un fenómeno agronómico que hace referencia a la capacidad de estos árboles para recordar las condiciones ambientales y los eventos climáticos a los que han estado expuestos a lo largo de sus vidas. Además, este recuerdo se manifiesta en el crecimiento, la salud y la productividad de los ejemplares a lo largo del tiempo. El principal motivo de almacenar esta información surge de la necesidad de evolucionar para resistir todo tipo de condiciones adversas a las que están sometidos, tales como sequías prolongadas o cambios bruscos de temperatura. Así, han desarrollado una curiosa habilidad para responder a su entorno: memorizar su propia historia. La memoria del olivo supone una retrospectiva a largo plazo, administrando recursos como el agua y los nutrientes y aco-

modando su producción de aceitunas en función de su trayectoria anterior.

Para reforzar esta maquinaria -ya de por sí futurista- nació hace tres años el Grupo Operativo PREDIC I, que en este periodo de trabajo ha desarrollado un sistema para predecir con antelación -esto es, justo al cierre de la campaña de recolección anterior-, la producción de la próxima cosecha de los municipios de Jaén, Córdoba y Granada. El modelo desarrollado por PREDIC I se basa en Inteligencia Artificial y algoritmos de precisión capaces de evolucionar retroalimentándose de información de nuevas campañas, lo que permite a este *software* generar modelos predictivos cada vez más eficientes y ajustados a cada zona objeto de estudio. Además de predicción de cosechas, esta tecnología permite realizar consultas sobre producciones históricas de las explotaciones para analizar el comportamiento dinámico del cultivo a lo largo del tiempo. Es decir, la memoria del olivo multiplicada hasta el infinito. Hemos pasado de olivos que recordaban con el corazón, como creían los romanos, a medio-árboles medio-androides que pronto serán capaces de indicar con exactitud el rendimiento graso que posee cada una de sus aceitunas.

¿Nos dejará la ciencia algo de romanticismo en los campos de olivos? Por lo menos siempre nos quedará poder observarlos como lo hacía Neruda, con su “volumen plateado, severo en su linaje, en su torcido corazón terrestre”.



**GARANTÍA
TRANQUILIDAD
PLANIFICACIÓN**

 **PIERALISI**
CIRCULAR THINKING

▼ “Patrocina la Noticia de la Semana”

“Gregorio Álvarez, presidente de Olivérica: ‘En el sector cabe una nueva mirada de futuro para transformarse y seguir siendo competitivo’”

pág. 21



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
 - Agronomía
 - Salud
- 6-10 Mercado
 - Ayudas
- 11 Actualidad
 - Digitalización
 - Promoción
 - Empresas
 - Packaging
 - Andalucía
 - Olivar de montaña
 - Subproductos
 - DOPs
 - Entrevista
- 22 Comercio Exterior
- 25 Precios en el lineal
- 26 Anuncios Breves
- 27 Agenda

Actualidad

Declaración institucional en Sevilla para apoyar al sector de la aceituna de mesa en la provincia

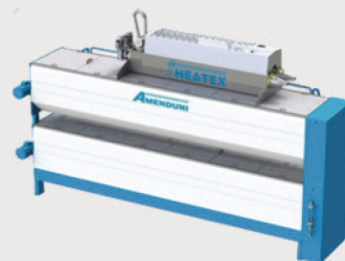
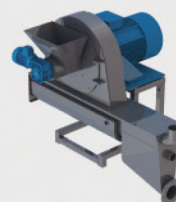
La sesión plenaria celebrada el 27 de junio en la Diputación de Sevilla arrancó con la lectura de una declaración institucional en la que todos los grupos políticos (PSOE, PP, Adelante Andalucía y Vox) apoyan y defienden al sector de la aceituna de mesa en la provincia. Esta iniciativa ha sido impulsada por la Asociación Empresarial de Pilas, que persigue proteger, promover y promocionar los distintos sectores productivos del municipio.

El texto de la declaración subraya que “España produce casi un 20% de toda la aceituna de mesa del mundo. Andalucía lo hace con el 80% de la aceituna de mesa española y el 70% de esa aceituna procede principalmente de las comarcas sevillanas del Aljarafe, de la Campiña y de la Sierra Sur. Se habla de una producción media que ronda las 500.000 toneladas, de las que el 50% son exportadas a todo el mundo, lo que supone un volumen de negocio de 500 millones de euros”.

La Asociación Empresarial de Pilas, que impulsa esta iniciativa, tiene entre sus objetivos proteger, promover y promocionar los distintos sectores productivos del municipio y “qué mejor manera de hacerlo que en la Diputación, provincia oliviera que comparte con Pilas las mismas necesidades e incertidumbres.



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

El mercado sigue de vacaciones

Tras dos campañas infernales, el sector olivarero parece ver, por fin, la luz al final del túnel: los olivos de la mayor parte de España han superado con éxito uno de los momentos más críticos del año, la floración. Y eso, según todos los expertos, significa que estamos en el camino indicado para conseguir una buena cosecha de aceite.

“Necesitaremos también que el nivel de precipitaciones siga acompañando y sigamos teniendo lluvias en todas las fases en el camino a la recolección”, explicaba recientemente Cristóbal Cano, secretario general de UPA-Andalucía y Jaén. “No podemos lanzar las campanas al vuelo, pero las perspectivas son buenas”, recalca.

En el resto de países productores las previsiones van en la misma línea. Según los últimos aforos de la UE, durante la próxima campaña se producirán en torno a 3,2 millones de toneladas de aceite de oliva, frente a los 1,5 millones de esta última.

Jaén

Semana idéntica a la anterior, con un mercado totalmente paralizado por falta de demanda que no presenta cotizaciones en ninguna categoría.

Córdoba

Mercado totalmente parado, con un comprador desaparecido que busca cuadrar las compras con su bodega; mientras la oferta, resignada, intenta obtener precio por su aceite ante la falta de interés.

Sevilla

Mercado de vacaciones con una demanda desaparecida y



una oferta resignada a la espera de que se reactive algo el mercado, con el envasador cubierto e intentando dar salida a su stock.

Málaga

Alguna cisterna suelta de AOVE (7.700 €/t.) con selección de muestras es lo único que rompe la absoluta ralentización de un mercado que se encuentra en *stand-by* retirando el aceite adquirido con anterioridad.

Castilla-La Mancha

Inoperatividad total en el mercado con tendencia a la baja en todas las categorías a la espera de conocer los datos de producción y salidas que saldrán a lo largo de esta semana. La oferta está resignada ante este escenario, mientras la demanda sigue desaparecida. En este contexto, el virgen extra se establece a 7.500/8.100 €/t.; y el virgen se oferta a 7.000/7.200 €/t.

Extremadura

Mercado a la baja en todas las categorías con una demanda muy escasa y reducida operatividad; una tendencia que, a la vista de la climatología, podría continuar en las siguientes semanas. En este sentido, el lampante se oferta a 6.400/6.600 €/t.; el virgen, a 6.900/7.100 €/t.; y el AOVE, a 7.300/7.800 €/t.

Valencia

Precios meramente orientativos ante la absoluta falta de operatividad; únicamente se realizan algunas compras puntuales y muy específicas. Así, el lampante repite a 7.100 €/t.; el virgen y el refinado, a 7.300 €/t.; y el AOVE, a 7.800 €/t.



**GARANTÍA
TRANQUILIDAD
PLANIFICACIÓN**

CONTACTA YA:

☎ 953 28 40 23 📞 +34 615 50 73 99

✉ info.spain@pialisi.com

PIERALISI
CIRCULAR THINKING



La aplicación de residuos orgánicos de la industria oleícola puede mejorar la fertilidad del suelo

Un innovador estudio ha revelado que la aplicación de masas desecadas -residuos orgánicos procedentes de la industria oleícola- puede tener un impacto positivo significativo en la fertilidad del suelo y la sostenibilidad medioambiental en los olivares, según ha informado Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía.

El estudio, titulado “Efectos medioambientales de la aplicación al suelo de masas desecadas y sus beneficios agronómicos” y financiado por fondos de la Junta de Andalucía y la Unión Europea, ha sido llevado a cabo por el IFAPA, Sufeco, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía y Suministros y Servicios del Grupo Federado S. Coop. And. (SSER).

El estudio ha demostrado que la incorporación de masas desecadas al suelo de olivar proporciona una serie de beneficios agronómicos y medioambientales, entre los que destaca el incremento del carbono orgánico en el suelo. En este sentido, la aplicación de masas desecadas incrementa significativamente los niveles de carbono orgánico en la capa super-

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón
Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

ficial del suelo (0-10 cm), mejorando su fertilidad y promoviendo un crecimiento vegetal más saludable.

Los resultados del estudio indican una reducción en las emisiones netas de CO₂ tras la aplicación de las masas desecadas, contribuyendo así a la mitigación del cambio climático. Asimismo, la estructura del suelo mejora considerablemente, aumentando su capacidad de retención de agua y nutrientes, lo que reduce la erosión y mejora la salud general del suelo.

También se observó un incremento en la actividad microbiana del suelo, favoreciendo la descomposición de la materia orgánica y el ciclo de nutrientes, esenciales para la salud del suelo.

Los impulsores de este estudio se han referido, a su vez, a los beneficios agronómicos a largo plazo, ya que los efectos positivos se mantienen y mejoran con aplicaciones regulares, ofreciendo una solución sostenible para la gestión del suelo en olivares.

Además, han remarcado que utilizar residuos de la industria oleícola como enmienda es una práctica coste-efectiva y accesible, promoviendo la economía circular en la agricultura.

“La implementación de esta práctica agrícolica puede transformar la gestión del suelo en los olivares, proporcionando beneficios tanto agronómicos como medioambientales”, han añadido, al tiempo que han detallado que los agricultores interesados en aplicar esta técnica pueden consultar la guía técnica desarrollada a partir de este estudio, que ofrece directrices claras para la correcta aplicación de las masas desecadas.

El Gobierno balear elimina acebuches afectados por la “*Xylella Pauca ST53*” en Sencelles (Mallorca)

La Conselleria de Agricultura, Pesca y Medio Natural de Baleares ha informado de que ha realizado tareas de eliminación de acebuches afectados por la *Xylella fastidiosa* variedad *Pauca ST53* en una parcela situada cerca del cementerio de Sencelles (Mallorca). Esta actuación se ha llevado a cabo gracias a la colaboración entre el Instituto Balear de la Naturaleza (IBANAT) -que se ha encargado de los trabajos de corte- y la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

“El trabajo conjunto entre el IBANAT y la Dirección General de Agricultura es un ejemplo de la importancia de la colaboración institucional para la protección de nuestro entorno

natural y agrícola. Esta acción realizada por el personal del IBANAT repercute directamente en el sector primario, ya que ayuda a erradicar plagas como la *Xylella*”, ha manifestado el conseller de Agricultura, Joan Simonet.

En este sentido, Simonet ha destacado que estas tareas “han permitido una mejor contención de la bacteria, hecho que favorece la conservación en buen estado de los acebuches y ayuda a proteger el resto de la isla y de plantaciones de olivo del avance de la *Xylella fastidiosa*”.

El conseller también ha explicado que con la eliminación de material vegetal muerto o próximo a la muerte a causa de la sequía y la *Xylella*

fastidiosa se han conseguido varios objetivos: “Por una parte, cumplimos con los requisitos de la Unión Europea en cuanto a la enfermedad prioritaria ocasionada por la bacteria fitopatógena *Xylella fastidiosa*. Por otro lado, se realiza la limpieza de material vegetal enfermo o muerto, contribuyendo así a la prevención de incendios”.

Una brigada del IBANAT ha sido la encargada de llevar los restos de poda a Tíme, donde han sido destruidos correctamente, según ha precisado el Gobierno balear, al tiempo que ha detallado que se ha actuado sobre una extensión de casi dos hectáreas, eliminando de manera inmediata 37 acebuches positivos, que suman un total de 103 eliminaciones realizadas en la zona.



Un compuesto de la aceituna se muestra prometedor para tratar la obesidad y la diabetes

Los hallazgos de un nuevo estudio con ratones sugieren que el ácido elenólico, un compuesto natural que se encuentra en las aceitunas, puede reducir los niveles de azúcar en sangre y promover la pérdida de peso. La investigación de Virginia Tech (EEUU) podría allanar el camino para el desarrollo de productos naturales seguros y económicos para controlar la obesidad y la diabetes tipo 2 en las personas.

Los investigadores descubrieron que después de sólo una semana, los ratones obesos con diabetes que recibieron ácido elenólico oral pesaban significativamente menos y mostraban una mejor regulación del azúcar en sangre (glucosa) que antes del tratamiento y en comparación con los ratones obesos de control que no recibían ácido elenólico. El efecto reductor de la glucosa fue comparable al del medicamento inyectable para la diabetes liraglutida y mejor que el de la metformina, uno de los medicamentos orales más comunes para la diabetes tipo 2.

“Las modificaciones del estilo de vida y las medidas de salud pública han tenido un impacto limitado en la creciente prevalencia de la obesidad, uno de los principales factores de riesgo de la diabetes tipo 2”, ha afirmado el líder del equipo de investigación, Dongmin Liu, profesor del Departamento de Nutrición Humana, Alimentos y Ejercicio de Virginia Tech.

Según Liu, “los medicamentos disponibles para la obesidad son ineficaces para mantener la pérdida de peso, son caros y/o conllevan posibles riesgos de seguridad a largo plazo. Nuestro objetivo era desarrollar agentes multidireccionales más seguros, más baratos y más convenientes que puedan prevenir la aparición de trastornos metabólicos y diabetes tipo 2”.

Hana Alkhalidy, científica investigadora en el laboratorio de Liu en Virginia Tech, presentó los hallazgos en NUTRITION 2024, la principal reunión anual de la Sociedad Estadounidense de Nutrición que se llevó a cabo del 29 de junio al 2 de julio en Chicago.

El equipo de investigación de Liu se centra en el descubrimiento de compuestos bioactivos a

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

partir de productos naturales para el tratamiento de la diabetes. Anteriormente, buscaban dianas moleculares específicas para compuestos naturales en partes del cuerpo que ayudan activamente a regular el metabolismo, como el páncreas, los músculos, los tejidos grasos y el hígado. Sin embargo, dado que los productos naturales suelen tener una biodisponibilidad baja, decidieron ver si podían, en cambio, dirigirse a la secreción de hormonas metabólicas en el intestino para regular indirectamente la función metabólica.

Para el nuevo trabajo, los investigadores comenzaron identificando compuestos naturales que actúan sobre las células L, que contienen dos hormonas metabólicas liberadas durante una comida. Estas hormonas, llamadas GLP-1 y PYY, trabajan juntas para promover la saciedad y evitar comer en exceso, al mismo tiempo que controlan los niveles de azúcar en sangre y el metabolismo. El proceso de detección reveló que el ácido elenólico, que se encuentra en las aceitunas maduras y en el aceite de oliva

virgen extra, puede inducir la liberación de estas hormonas en el intestino. Pudieron producir ácido elenólico descomponiendo su precursora oleuropeína, que

es menos costoso que extraerlo directamente de las aceitunas.

Las pruebas del compuesto en ratones obesos con diabetes revelaron que los ratones que recibieron ácido elenólico oral experimentaron mejoras significativas en su salud metabólica en comparación con los ratones obesos de control. Después de cuatro a cinco semanas de tratamiento, los ratones mostraron una reducción del 10,7% en la obesidad, así como en los niveles de azúcar en sangre y la sensibilidad a la insulina que eran comparables a los de los ratones delgados y sanos.

El ácido elenólico también redujo significativamente la ingesta de alimentos y promovió la pérdida de peso, lo que se asocia con niveles circulantes mejorados de PYY y GLP-1 y la regulación negativa del péptido relacionado con el agutí en el hipotálamo. Se sabe que el péptido relacionado con el agutí aumenta la ingesta de alimentos y el aumento de peso cuando se sobreexpresa.

“En general, el estudio demostró que el ácido elenólico de las aceitunas tiene efectos prometedores sobre la liberación de hormonas y la salud metabólica, particularmente en condiciones de obesidad y diabetes”, ha señalado Liu, quien ha precisado que “el compuesto parece imitar las condiciones fisiológicas de la alimentación para promover directamente la secreción de hormonas metabólicas intestinales, lo que ayuda a regular el equilibrio energético y la salud metabólica”.

El equipo de investigación ahora está trabajando para comprender cómo este compuesto genera beneficios metabólicos analizando su recorrido por el cuerpo para descubrir cómo se absorbe, distribuye, metaboliza y excreta. Esto también revelará información sobre su seguridad para futuros ensayos clínicos.





MERCADO

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

Cotizaciones de Aceites y Grasas

Aceites de oliva

		EUROS/T. SEMANA 1/7 julio '24 (Cierre día 27 junio '24)	EUROS/T. SEMANA 8/14 julio '24 (Cierre día 4 julio '24)
JAÉN	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
CÓRDOBA	Refinado	Sin oper.	Sin oper.
	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
SEVILLA	Refinado	Sin oper.	Sin oper.
	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
GRANADA	Refinado	Sin oper.	Sin oper.
	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
MÁLAGA	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	Virgen extra	7.800	7.700
	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
LÉRIDA Y TARRAGONA	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	7.300/7.500	7.000/7.200
	Virgen extra	7.700/8.100	7.500/8.100
ALICANTE	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	7.100	7.100
	Virgen	7.300	7.300
BADAJOZ	Virgen extra	7.800	7.800
	Refinado	7.300	7.300
	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	6.700/6.900	6.400/6.600
	Virgen	7.200/7.500	6.900/7.100
	Virgen extra	7.500/8.000	7.300/7.800

* 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



maquinaria | servicios

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

PYME INNOVADORA



AGROISA.COM | info@agroisa.com



Aceites de orujo

Cotizaciones de Aceites y Grasas

EUROS/T. SEMANA 1/7 julio '24 (Cierre día 27 junio '24) EUROS/T. SEMANA 8/14 julio '24 (Cierre día 4 julio '24)

SEVILLA

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

Aceites de semillas

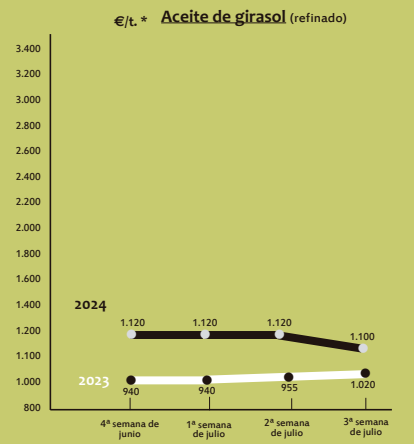
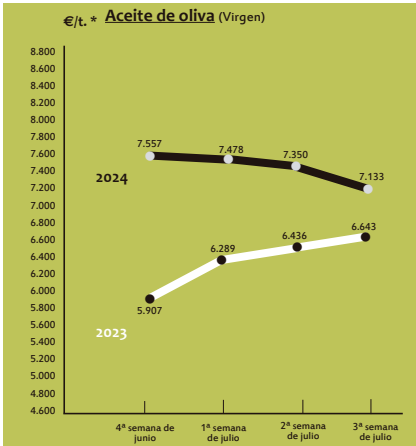
SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)		
Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.120	1.100
ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
Crudo	1.050	980
Refinado	1.100	1.020
ACEITE DE SEMILLAS		
Refinado	1.120	1.100

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
BARCELONAEUROS/KG.
SEMANA
1/7 julio '24
(Cierre día 27 junio '24)EUROS/KG.
SEMANA
8/14 julio '24
(Cierre día 4 julio '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	1.717
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	4.320	4.320
ACEITE DE RICINO	1.450	1.339
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	7.160	6.980
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 - JAEN
garridohermanoscb@gmail.com



Cotizaciones de Aceites y Grasas

Mercado internacional

ITALIA		€/t.	€/t.	
SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00	8,90	
	ACEITE DE OLIVA refinado	7,10	7,00	
	ACEITE DE OLIVA lampante	5,80/6,10	5,70/6,00	
	ACEITE DE ORUJO refinado	4,15	4,10	
	ACEITE DE GIRASOL refinado	1,10	1,10	
	ACEITE DE MAÍZ refinado	1,20	1,20	
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE SOJA refinado	1,08	1,08	
	ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,25	2,25	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,20/9,40	9,20/9,40	
	ACEITE DE OLIVA virgen	8,10	8,00	
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,70/7,90	7,40/7,50	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,50	7,50/8,50	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	6,35/6,40	6,30/6,40	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	8,00/8,20	8,00/8,20	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	7,70/7,90	7,70/7,90	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,60/8,00	7,40/7,70	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (4 de julio 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

Andalucía concede 9,9 millones de euros en ayudas para la modernización de explotaciones olivareras

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de Andalucía ha concedido un total de 19,8 millones de euros en ayudas directas a la modernización de explotaciones agrarias en esta Comunidad. En concreto, el sector del olivar ha contado con un importe de 9,9 millones de euros destinados a mejoras en el riego y a impulsar la eficiencia del olivar de regadío, así como a nuevas plantaciones y maquinaria.

El total de ayudas para la modernización de explotaciones agrarias se ha dirigido a 466 beneficiarios, dentro de la ampliación de la línea existente para este fin que se habilitó en 2024. Así, esta subvención ha ido destinada a 100 agricultores de la provincia de Jaén, 84 de la provincia de Granada, 76 de Sevilla, 73 de Córdoba, 42 de Cádiz, 33 de Almería, 31 a de Málaga y 27 de Huelva.

El Gobierno de Andalucía ha distribuido esta subvención con 9,9 millones de euros en ayudas genéricas

a distintos sectores agroganaderos, principalmente en actuaciones centradas en inversiones en maquinaria, modernización de instalaciones de regadío o construcción y mejora de inmuebles.

Esta actuación supone la ampliación de la línea de 105 millones de euros ya ejecutada en 2023, con 2.373 agricultores beneficiados, una respuesta a la demanda del campo andaluz para seguir en la senda de la modernización, dentro de la apuesta por una agricultura sostenible y con especial interés en la huella hídrica.

Para el consejero de Agricultura, Ramón Fernández-Pacheco, estas nuevas ayudas para el sector agroganadero andaluz suponen un refuerzo del compromiso que “tanto la propia Junta de Andalucía, como los agricultores y ganaderos, tenemos por hacer de nuestro campo un ejemplo de sostenibilidad y buenas prácticas, que nos permitan seguir siendo vanguardia en Europa”.

FINIBUS

COMERCIO DE
ACEITE DE OLIVA
Y DERIVADOS

MIGUEL S. VERDASCO
INTERMEDIARIO

móvil 0034 659 920 608
miguel@finibus.es

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) (Precios cif Rotterdam)	s/c
CEREALES	
(Estos precios son en origen)	€/t.
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 **1.176,50** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.160,00**.

◆ Precios: Futuros julio.

Harina de soja: **370,60** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **360,80**.

◆ Precios: Futuros julio.

Aceite de soja: Cerraba a **48,60** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **43,44**.

◆ Precios: Futuros julio.

Maíz: Terminó la semana a **403,50** centavos/bushel, habiendo comenzado a **419,00**.

◆ Precios: Futuros julio.



Un sistema con Inteligencia Artificial anticipa la cosecha en municipios de Jaén, Córdoba y Granada

El Grupo Operativo PREDIC I ha llegado a su fin tras más de tres años de trabajo. Este consorcio, conformado por la Universidad de Jaén (UJA), Cetemet, Citoliva, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía y Nutesca, ha desarrollado un sistema para predecir con antelación -esto es, justo al cierre de la campaña de recolección anterior-, la producción de la próxima cosecha de los municipios de Jaén, Córdoba y Granada.

Se trata de un sistema experto accesible y fácil de utilizar por el usuario, al estar implementado en una aplicación web, tal y como se expuso en la jornada final de resultados, celebrada el pasado 19 de junio, donde se hizo balance del trabajo del Grupo Operativo, según han informado sus impulsores.

De hecho, el agricultor o gestor de la finca que utilice la aplicación accede con un perfil específico, en el que selecciona la predicción que necesita conocer. También puede exportar la información en el formato que desee o, simplemente, visualizar una representación gráfica de los resultados, a nivel de municipio o también de explotación.

No en vano, la metodología contempla un estudio multiescala, esto es, se han seleccionado las provincias de Jaén, Córdoba y Granada y se han realizado predicciones de cosecha a nivel de municipio. Por otro

lado, se han seleccionado cinco fincas en cada una de las provincias citadas, sumando así un total de 15 explotaciones, todas ellas con características similares en cuanto a la tipología de olivar. En este caso, plantaciones de olivos en marco tradicional y de variedad picual.

Según ha explicado Francisco Ramón Feito, catedrático de la Universidad de Jaén y coordinador técnico del proyecto, el modelo desarrollado por PREDIC I se basa en Inteligencia Artificial y algoritmos de precisión. En concreto, se ha utilizado el algoritmo SVM con Kernel Lineal y Gaussiano, siendo el primero el que proporciona una mayor precisión predictiva. Además, la integración de los índices de vegetación en el modelo mejora la predicción del rendimiento del cultivo. Esto es debido a que un mejor diagnóstico del estado de la plantación contribuye a una buena predicción temprana de su producción.

También se ha contado con imágenes de satélite, que han sido fundamentales para disponer de una temporalidad suficiente que cubra todos los municipios de las provincias de Jaén, Córdoba y Granada.

El sistema desarrollado por este grupo operativo es, además, capaz

de evolucionar, ya que la retroalimentación del mismo con información de nuevas campañas “permitirá generar modelos predictivos cada vez más eficientes y más ajustado a cada zona objeto de estudio”, ha precisado Feito.

Además de la predicción de cosechas, esta tecnología permite realizar consultas sobre producciones históricas de las explotaciones, para analizar el comportamiento dinámico del cultivo a lo largo del tiempo.

Este proyecto está financiado a través de los Fondos Europeos Agrícolas de Desarrollo Rural (FEADER) y cofinanciado por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en la convocatoria para el Funcionamiento de Grupos Operativos Regionales de la Asociación Europea de Innovación (AEI) en materia de productividad y sostenibilidad agrícola en el sector del olivar.



INDUSTRIAS DE LA ROSA

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

indusriasdelarosa@industriasdelarosa.com

MOLINO TRITURADOR

TERMOBATIDORA

CONJUNTO BATIDORA CON MOLINO PARA MOLTURACIÓN POR LOTES

BOMBA PARA TRASIEGO

CALDERA DE BIOMASA

FABRICANTES MARCA ESPAÑA

www.industriasdelarosa.com

www.industriasdelarosa.com



Oleoturismo, balance de carbono, frituras con aceites de oliva y MOSH-MOAH, próximos proyectos de AEMO

La Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) celebró el pasado 27 de junio en Baeza (Jaén) su asamblea general, donde aprobó sus cuentas y propuso los futuros proyectos de la entidad, que girarán en torno al oleoturismo, el balance de carbono de la producción oleícola, las frituras con aceites de oliva y los MOSH-MOAH.

En la asamblea se dio la bienvenida como nuevos socios a la Diputación de Lleida y a la Denominación de Origen Protegida Aceites de Madrid, que estuvieron presentes en esta reunión. Además, se procedió a la aprobación de las cuentas anuales de 2023, que han sido auditadas por una auditora colegiada. También se abordaron las cuentas provisionales de 2024, con un crecimiento en la cifra de negocio superior al 20%.

Por otro lado, AEMO informó a sus socios de las acciones realizadas en los últimos 12 meses y las iniciativas que llevará a cabo el próximo año. Entre las nuevas propuestas, la presidenta de la entidad, Lola Amo, destacó *“Oleoturismo en España”*, que se encuentra en su primera fase de ejecución con la aprobación de una segunda fase,

bajo el amparo de los fondos Next Generation, para la continuidad del proyecto. En materia de oleoturismo, se presentó el proyecto *LovEVOI*, impulsado por los socios de la Red Euromediterránea de Ciudades Olivareras (Recomed), de la cual AEMO ostenta la vicepresidencia. En concreto, esta iniciativa ha sido solicitada bajo el amparo de INTERREG NEXT MED 2021-2027 y con ella se pretende mejorar la competitividad de las pymes en el campo del oleoturismo en el Mediterráneo.

A su vez, se presentó el proyecto sobre la *“Determinación del Balance de Carbono de la Producción Oleícola”*, que contará como socios con Ecovalia, Colival, Luque Ecológico, Ingeoliva y el CSIC. Este grupo operativo tendrá como objetivo explorar el balance de carbono en el olivar a nivel de parcela y la regularización de los créditos de carbono con el fin de que suponga un ingreso adicional para el olivarero. Según ha precisado AEMO, *“está previsto establecer una colaboración con el Consejo Oleícola Internacional (COI) para el desarrollo del mismo”*.

En el apartado I+D, la asociación presentó el proyecto de investigación sobre frituras con

aceites de oliva y otras grasas a través del cual se analizarán los diferentes tipos de aceites durante el proceso en freidora, evaluando los compuestos polares, antioxidantes, etc. en sucesivas frituras.

Además, se resaltó la intención de AEMO de investigar, a través de diversos ensayos, la identificación de puntos críticos de control en la presencia de MOSH-MOAH durante la elaboración de aceite de oliva virgen.



Finaliza una nueva edición del programa formativo “Técnico de Almazaras”

La Fundación Eurocaja Rural y la DOP Montes de Toledo han clausurado una nueva edición del programa formativo *“Técnico de Almazaras”*, una iniciativa dirigida a personal de almazaras y a personas graduadas en estudios relacionados con el sector agroalimentario.

Tanto la Fundación Eurocaja Rural como la DOP Montes de Toledo pretenden con este programa hacer más competitiva *“un área vital para la cohesión socioeconómica de nuestras zonas rurales, dotando a sus profesionales de todos los recursos y herramientas necesarios sobre los principales ejes de trabajo del sector”*.

Un total de 22 alumnos han culminado este curso, impartido durante todo el mes de junio, entre ellos profesionales de almazaras de la DOP Mon-

tes de Toledo y de otras zonas no amparadas por esta entidad, de cooperativas de ámbito privado y nuevos emprendedores en el sector oleícola.

El alumnado ha podido formarse en contenidos como sistemas de recolección, molienda, criba, batido, envasado o condiciones óptimas de conservación del aceite, impartidos por un amplio claustro de expertos.

Como novedad este año, se ha combinado la formación teórica y práctica. Así, las prácticas se han llevado a cabo en la Cooperativa San Sebastián de Madridejos, en el Laboratorio de Eurocaja Rural, y en la Cooperativa Ntra. Sra. de la Antigua (Mora), donde se ha realizado el acto de clausura.

En el evento han participado el presidente de la Fundación Eurocaja Rural, Javier López

Martín; el presidente de la DOP Montes de Toledo, Gregorio Gómez López; el presidente de la Cooperativa Ntra. Sra. de la Antigua de Mora, Andrés Gómez Mora; la gerente de la Fundación Eurocaja Rural, Susana Cortés Martínez; y el director de la DOP Montes de Toledo, Enrique García-Tenorio.

El presidente de la Fundación Eurocaja Rural ha resaltado que los alumnos han tenido la oportunidad *“de combinar la formación teórica y práctica, adquirir nuevos conocimientos y un aprendizaje especializado, lo que unido a vuestro enorme talento, estoy seguro de que contribuirá a que los aceites que se elaboren en las almazaras donde trabajáis ahora o en el futuro atesoren la garantía de máxima excelencia”*.



Goya España celebra su 50º aniversario en una noche inolvidable en La Maestranza

Con la asistencia de más de 650 invitados tanto de la Administración regional y provincial como organizaciones empresariales, trabajadores, clientes y proveedores, el coso de la Real Maestranza de Caballería acogió en la tarde-noche del 25 de junio la Gala del 50º aniversario de la fundación de la fábrica de Goya España en Alcalá de Guadaira (Sevilla).

Tras la recepción inicial, la gala -que fue presentada por los periodistas Toñi Moreno y Manu Sánchez- contó con momentos “muy emotivos”, según destacó la compañía. Así, el primero de ellos fue la proyección de un vídeo homenaje en el que los trabajadores que han formado parte de la “familia de Goya España” a lo largo de estas cinco décadas contaban a su fundador, Antonio Unanue, la evolución de la fábrica desde su instalación en Alcalá de Guadaira en 1974.

A continuación, intervino el gerente general de Goya España, Antonio Carrasco, quien, tras dar una afectuosa bienvenida a los asistentes, repasó la historia de la empresa, destacando sus principales valores: “La calidad y tradición que, junto al esfuerzo y dedicación de todos los que formamos parte de esta gran familia, nos



**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

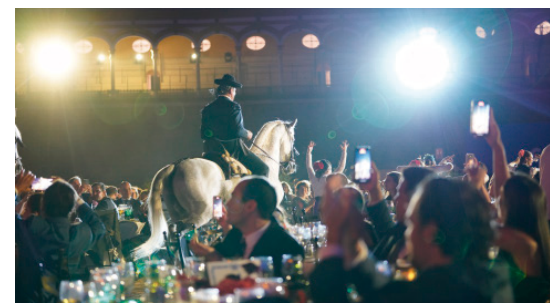
han permitido cumplir 50 años de trayectoria”.

Tras su intervención, la viceconsejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Consolación Vera, resaltó el valor de Goya España en el tejido empresarial de la provincia como uno de los principales motores exportadores de aceites de oliva y aceitunas de mesa.

El broche final a las intervenciones lo pusieron el vicepresidente de Goya Foods, Joseph Pérez, y el CEO de la compañía, Robert Unanue -hijo del fundador y tercera generación-, quien tras un emocionado recuerdo a su padre, insistió en el carácter familiar de la empresa “y su

atención constante a la comunidad cada vez que lo necesita”.

Con un marcado acento andaluz, la Gala del 50º Aniversario de Goya España rindió homenaje a las raíces de la empresa, con el flamenco y los caballos andaluces como primeros protagonistas, y una magistral actuación de la cantante Argentina, hermanando con su voz a España y El Caribe, a Goya España y Goya Foods.



La planta de Acesur en Tarancón (Cuenca) sustituye el consumo de gas por biomasa

La planta de Acesur situada en Tarancón (Cuenca) y cuya actividad se centra en la molturación y extracción de aceites procedentes de semillas oleaginosas, principalmente girasol en sus dos variedades linoleico y alto-oleico, ha sustituido el consumo de gas natural por biomasa del olivar como fuente de energía térmica en sus procesos. Esto ha sido posible tras la puesta en funcionamiento el pasado mes de mayo de una caldera de

producción de vapor que usa como energía primaria ese combustible, de modo que ha eliminado el uso de fuentes de alimentación energética no renovables.

La puesta en marcha de esta caldera ha supuesto una inversión cercana a los 2,73 millones de euros, además de un nuevo hito para Acesur en su hoja de ruta hacia la descarbonización, con una estimación de reducción de emisiones de gases efecto invernadero en 6.931 t./CO₂eq/año.

Además, según ha precisado la compañía, se redunda en la economía circular del proceso, ya que la caldera se alimenta con

biomasa, que es un subproducto que se consigue en el proceso de obtención del aceite de oliva y que Acesur valoriza en otros de sus centros de trabajo.

Acesur ha contado con Sincal como socio en la puesta en marcha de la caldera de biomasa, con una potencia de 7,11 MW para producir vapor sustituyendo el consumo de 23.659 MWh/año de energía fósil (gas natural) por energía verde, como es la generada mediante el uso de energía renovable.

La empresa ha resaltado que ya opera de forma exitosa con caldera de biomasa en el centro industrial de Vilches (Jaén).





Los proyectos para aceite de oliva *La Terreta* y *Glassoliv*, reconocidos en el IX Master Glass Design Contest de Vidrala

Vidrala ha comunicado los ganadores de la novena edición del Master Glass Design Contest, cuyo objetivo es fomentar la creatividad y la innovación de estudiantes de Diseño Industrial, Diseño Gráfico, Ingenierías, Artes Gráficas y otras disciplinas afines en España y Portugal. Este año han sido reconocidos con sendos accésits los proyectos *La Terreta* y *Glassoliv*, dos envases para aceite de oliva.

En concreto, *La Terreta* -cuya autora es Lorena Salas, estudiante de la Escola d'Art i Superior de Disseny de València (EASD València)- es un envase de aceite de oliva de 200 ml., reciclable y biodegradable, inspirado en la forma de los troncos de olivo. Este diseño moderno y ergonómico se distingue por su relación con el olivo, el aceite y la aceitera. Permite rellenar la botella y cuenta con un novedoso dosificador para evitar el desperdicio, convirtiéndose en un producto ideal para el hogar.

El jurado elogió la elegancia y funcionalidad del envase, destacando su capacidad para comunicar claramente su contenido. La ergonomía del diseño, que se adapta perfectamente a la mano, y el cómodo formato de 200 ml. fueron bien recibidos. Además, la propuesta se consideró innovadora por su sistema de recolección de la gota y el dosificador. También mencionó que el producto es típico en los hogares españoles, siendo una buena idea para tener en casa y rellenarla, otorgándole una segunda vida al envase.

Por su parte, *Glassoliv* -diseñado por Laura Ramos, estudiante de la Escuela Superior de Diseño de La Rioja (ESDIR)- es una botella para aceite de oliva virgen inspirada en la perfumería de lujo. El tapón de vidrio simboliza una oliva, mientras que la botella verde reciclada representa el aceite. Equipado con un pulverizador, el envase no sólo destaca por su diseño elegante, sino que también ofrece múltiples usos secundarios que prolongan su vida útil.

El jurado apuntó la originalidad y sofisticación del diseño, que ha sabido realzar la calidad del aceite de oliva virgen extra, comparándolo con un perfume de alto nivel. La utilización de un pulverizador como disposi-

tivo de aplicación fue vista como un toque innovador que refuerza la idea de lujo y exclusividad, en consonancia con el concepto de representar un perfume. A su vez, señaló que el formato es interesante para regalo por su representatividad del producto que alberga.

El primer premio del concurso ha recaído en TOMAGROW, de Ferran Delgado y Max Puig, estudiantes de la Escola Politècnica Superior d'Enginyeria de Vilanova i la Geltrú (EPSEVG). Se trata de un proyecto que combina innovación, funcionalidad y sostenibilidad en un único envase de vidrio, diseñado en forma de tomate de pera para evocar el ingrediente principal del gazpacho, resultando no sólo visualmente atractivo, sino también ecológico.

También ha recibido un accésit *Le Curdé*, de Carlos Noguera, estudiante de la Universidad Antonio de Nebrija, que presentó una botella apilable que mantiene la esencia de lujo asociada a un licor de alta calidad.

El Master Glass Design Contest es una iniciativa de Vidrala para fomentar la creación de envases innovadores y sostenibles. Este certamen también tiene como objetivo dar visibilidad al talento joven proporcionando a los estudiantes una plataforma para mostrar su creatividad y habilidades ante expertos de la industria. El concurso, organizado en cola-

boración con la Universidad de Deusto y EIDE, la Asociación de Diseño Vasco, premia a los ganadores con un viaje al Salón del Mueble durante la Design Week de Milán.

En la fase final del concurso, diez finalistas presentaron y defendieron sus proyectos ante un jurado compuesto por profesionales del sector, representantes de Vidrala, la Facultad de Ingeniería de la Universidad de Deusto y miembros de EIDE. Los criterios de evaluación de los proyectos finalistas ponen el foco en conceptos como la innovación, la funcionalidad, la viabilidad y la sostenibilidad de los mismos.

El jurado de esta edición ha estado formado por Ainhoa Martín, presidenta de la Confederación de Escuelas de Artes Plásticas y Diseño de España; Josyane Franc, asesora de redes internacionales de diseño y Embajadora de la Cité du Design and Saint-Étienne School of Art and Design (ESADSE); Angélica Barco, presidenta de EIDE y directora de Angélica Barco Studio; Marcelo Leslabay, profesor de Diseño de la Universidad de Deusto; y Asier Etxebarria, director de Diseño y Producto del Grupo Vidrala.





La I Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar, un "revulsivo" para mejorar la competitividad y reforzar el liderazgo

El consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Ramón Fernández-Pacheco, ha visitado las instalaciones centrales de Dcoop en Antequera (Málaga), donde ha puesto en valor la I Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar, la nueva herramienta que está ultimando la Consejería para incrementar la competitividad y reforzar el liderazgo oleícola de la Comunidad Autónoma.

Fernández-Pacheco ha subrayado que con esta Estrategia "se prevé afrontar los retos de futuro con más innovación, más digitalización y economía circular, y seguir poniendo el foco en la importancia del relevo generacional en el campo".

El consejero ha hecho hincapié en la resiliencia de un sector que se está viendo especialmente afectado por la sequía y por los elevados costes de producción que trajo consigo la guerra en Ucrania, y que se ha traducido en precios muy elevados en los lineales de los supermercados. Al respecto, Fernández-Pacheco ha resaltado lo "bien que habría venido durante el último año y medio la rebaja del IVA que comienza a aplicar el 1 de julio el Ministerio y que hemos demandado tantas veces junto al sector desde la Consejería de Agricultura".

Por otra parte, el responsable de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía ha indicado que "aunque Andalucía sigue en sequía, la mayor disponibilidad hídrica en algunas zonas ha posibilitado un incremento del valor de las exportaciones de aceite de oliva en un 84% de enero a abril, respecto al mismo período



de 2023, hasta los 1.623 millones de euros; y en torno al 25% en el caso de la aceituna de mesa, hasta los 209 millones de euros".

Fernández-Pacheco ha recordado el incremento en 150,6 millones de euros de las ayudas agroambientales -que tienen como principal beneficiario al olivar ecológico- y ha avanzado que desde la Consejería se está preparando ya una línea específica para la modernización del olivar con el foco puesto en la eficiencia y nueva maquinaria.

Planes hidrológicos

Finalmente, el consejero de Agricultura

ha agradecido a Dcoop su apuesta por las infraestructuras hidráulicas con su propuesta para la elaboración de un proyecto para el aumento de la disponibilidad hídrica para sus olivareros malagueños y de puntos de Córdoba, Granada y Sevilla con aguas regeneradas a través de una autovía del agua desde la Estación Depuradora de Aguas Residuales (EDAR) Guadalhorce de la ciudad de Málaga.

Fernández-Pacheco ha anunciado que "muy pronto va a comenzar la revisión de los Planes Hidrológicos de nuestras cuencas intracomunitarias andaluzas con vistas al siguiente período, comprendido entre los años 2028 y 2033". El consejero ha explicado que "es ahí donde se podrían contemplar nuevas actuaciones en la zona como ésta".

El consejero de Agricultura ha estado acompañado en la visita por la viceconsejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Consolación Vera; la directora general de Industrias, Innovación y Calidad Alimentaria, Cristina de Toro; y el alcalde de Antequera, Manuel Jesús

Barón. Por parte de la cooperativa han guiado la visita, entre otros, el presidente de Dcoop, Antonio Luque; y el director general del Grupo, Rafael Sánchez de Puerta.

Fernández-Pacheco ha conocido de primera mano el trabajo de esta cooperativa agroalimentaria y ha asegurado que "es un orgullo que tenga su sede en el corazón de Andalucía".





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFlow
LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line" PROCESO "On-line"

SpectraAnalyzer ZEUTEC Sistema Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN

MANZANO Flottweg

LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXIDABLE - SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG

WWW.CALDERERIAMANZANO.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

AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.

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

EXTRACCIÓN

centrifugación alemana

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

Palacín

Desde más de 100 años, ANDRITZ SEPARATION es la especialista en el desarrollo de tecnología y soluciones clave en el sector de la separación. Con más de 15.000 patentes, ANDRITZ SEPARATION es la líder mundial en el desarrollo de tecnología y soluciones clave en el sector de la separación. Con más de 15.000 patentes, ANDRITZ SEPARATION es la líder mundial en el desarrollo de tecnología y soluciones clave en el sector de la separación.

GP
González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa
Sistemas de Envasado y Embalaje

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

FÁBRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Pío nº 12
14850 BARRA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: fabrica@taosa.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão G3
Zona Ind. de Mirandela
5370-565 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 522

TAOSA

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

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.L. 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
asesoramiento | 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**

Polígono Industrial "Los Olivares" C/ Huéca, 4, 23009 Jaén
info@imated31.es
www.imated31.es
953 284 697

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

KUBOTA
SEMPRE CONTINUO

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.

CONECTADA 2.0

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.jarirr.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

TODOLIVO

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



Una hoja de ruta para la resiliencia y la sostenibilidad del olivar de montaña

El Salón de Plenos de la Diputación de Córdoba acogió el pasado 26 de junio la presentación de las principales conclusiones del proyecto europeo de investigación H2020 MOVING, una hoja de ruta para la resiliencia y la sostenibilidad de las sierras de Córdoba. MOVING, a través de sus más de 20 socios europeos, ha trabajado en 23 zonas de montaña de Europa analizando la contribución a la resiliencia y la sostenibilidad de las cadenas de valor más significativas existentes en estas zonas, según informó la Universidad de Córdoba (UCO).

En Córdoba, la UCO ha analizado la cadena de valor del jamón ibérico con la DOP Los Pedroches en Sierra Morena; y el Grupo de Desarrollo Rural ADEGUA, la del olivar de montaña en las Sierras Subbéticas.

La jornada contó con la participación de Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba, quien se refirió a la pertinencia de este proyecto europeo sobre resiliencia y sostenibilidad ambiental, económica y social de las zonas montañosas, contando Córdoba con las Sierras Subbéticas y Sierra Morena, que albergan sectores productivos claves como el jamón ibérico con DOP y el olivar de montaña.

El rector de la UCO, Manuel Torralbo, resaltó la riqueza de información que aporta el trabajo colaborativo multiactor del proyecto MOVING en las zonas montañosas, que se enfrentan a retos como la despoblación o el cambio climático, entre otros. En su intervención, animó al equipo investigador de MOVING a seguir trabajando para diseñar e influir en las políticas de financiación europea más allá de 2027 de modo que recoja las necesidades de estos territorios.

Por su parte, María del Mar Delgado Serrano, catedrática de Economía, Sociología y Políticas Agrarias y coordinadora del proyecto, explicó que MOVING ha reunido a más de 100 investigadores en 23 equipos regionales, quienes han usado las mismas metodologías para obtener datos y extraer conclusiones acerca de los retos de las zonas montañosas, pero, ante todo, sobre sus oportunidades. Para ello, se ha involucrado a más de 1.000 actores locales y más de 500 jóvenes de los territorios de montaña europeos. Uno de los resultados finales del proyecto ha sido una hoja de ruta sobre la nueva generación de políticas que necesitan las montañas europeas presentada a la Comisión Europea y al resto de niveles de toma de decisiones políticas.

En septiembre de 2020, la Universidad de Córdoba asumió el reto de coordinar el proyecto MOVING (MOUNTAIN Valorisation through INterconnectedness and Green growth) financiado por Horizonte 2020. Desde un principio, fue diseñado como un esfuerzo participativo con actores locales para investigar y proponer soluciones -tanto de política pública como a nivel local- frente a los grandes retos que afrontan las principales áreas de montaña de Europa: ser resilientes y mantener su viabilidad económica, así como garantizar su sostenibilidad social y ambiental para las generaciones futuras.

Después de cuatro años, el proyecto llega a su fin y se han organizado varias sesiones a distintos niveles para presentar los resultados. Los días 13 y 14 de junio tuvo lugar una Conferencia de Políticas en Bruselas a la que asistieron más de 80 representantes de las instituciones comunitarias como el Parlamento Europeo, la Comisión Europea, el Comité Económico y Social, el Comité de las Regiones o el Joint Research Center. En ella se analizaron las ocho estrategias que conforman la hoja de ruta para la resiliencia y la sostenibilidad de las montañas europeas: implementar una mejor gobernanza y regulación; equilibrar la integridad ecológica y el bienestar social; fomentar la cohesión y la capacidad de influencia mediante la colaboración y el trabajo en red; desarrollar capacidades (incluida la capacidad de acción) a través de la mejora de las competencias, el conocimiento y la innovación; garantizar la vida en las montañas a través de empleos de calidad e ingresos estables para todos; promover los productos de calidad; mantener un uso sostenible del capital territorial local (social, cultural y ambiental) sin sobreexplotación ni riesgo de deterioro; y mejorar la capacidad de mitigación y/o adaptación a circunstancias ambientales y

sociales variables, incluyendo la resiliencia frente a perturbaciones inesperadas.

Los asistentes a esta reunión valoraron muy positivamente estas estrategias, además de la oportunidad que ofrecen, ya que a partir de finales de verano comenzará la discusión de los marcos políticos y financieros que regirán la Unión Europea a partir de 2027.

Un segundo evento tuvo lugar en el CICAP (Pozoblanco) el 25 de junio. Este encuentro estuvo dedicado a compartir con los actores locales que han formado parte en el desarrollo del proyecto los resultados obtenidos del análisis de la cadena de valor del jamón ibérico con DOP en Sierra Morena.

Finalmente, el 26 de junio se presentaron en la Diputación Provincial de Córdoba tanto los resultados del proyecto como la hoja de ruta a representantes políticos de esta provincia. En el evento tuvo lugar un diálogo multinivel moderado por la investigadora María Alonso en el que participaron Antonio Posadas, secretario general de Investigación e Innovación de la Junta de Andalucía; Juan Andrés Gutiérrez, presidente de EUROMONTANA; Francisca García, secretaria general de la DOP Priego de Córdoba y productora de AOVE; y Antonio Fernández Ranchal, ingeniero agrónomo y ganadero de ibérico en Los Pedroches.

Los asistentes analizaron los retos de las áreas de montaña y sus necesidades en cuanto a políticas, coincidiendo en la necesidad de políticas específicas para estos territorios que reconozcan sus singularidades y dificultades y pongan en valor la enorme aportación que hacen en servicios ecosistémicos, productos de calidad y bienes públicos como paisaje, cosecha de agua o aire puro.





La inclusión de subproductos de aceite de oliva en piensos para porcino mejora la salud intestinal de los animales

Un estudio llevado a cabo por la línea de alimentación animal del Centro de Investigación y Tecnología Animal (CITA) del IVIA en Segorbe (Castellón), y publicado recientemente en la revista *Frontiers in Microbiology*, revela que la inclusión de subproductos de la producción de aceite de oliva en piensos para porcino mejora la salud intestinal de los animales a través de cambios en la microbiota intestinal y su patrón de fermentación.

Este trabajo se ha realizado en colaboración con investigadores de la Fundación Fisabio, la Universitat Politècnica de València, la Universidad Politécnica de Madrid y el Centro de Citricultura y Producción Vegetal del IVIA.

Según recoge el IVIA en su página web, estudios previos en el grupo indican que, en concreto, el orujo de aceituna deshidratado es un subproducto apto para ser incorporado en piensos de porcino de cebo a niveles moderados (10-12%). Sin embargo, este reciente estudio demuestra que, además de ser una fuente de nutrientes capaz de sustituir parte de los cereales en los piensos, estos subproductos tienen la capacidad de modular la microbiota hacia un perfil más favorable en términos de salud intestinal.

En este estudio, los animales alimentados con orujo de aceituna mostraron una mayor abundancia de bacterias del *Phylum* *Plactomycetota*, del género *Allisonella* y de un género no identificado de la familia *Eggerthellaceae*. Estos cambios a nivel

Asistencia técnica especializada para el mejor aceite de oliva

GEA

microbiológico derivaron en una mayor concentración de ácidos grasos de cadena corta (ácido acético, butírico, caproico y heptanoico) provenientes de la fermentación de los nutrientes por estas bacterias en el intestino. Ambos, el cambio en el perfil microbiológico y la mayor concentración de ácidos grasos de cadena corta, están relacionados con una mejor salud intestinal con efectos positivos sobre la respuesta inflamatoria y la morfología intestinal de los animales.

El elevado contenido en fibra insoluble y biocompuestos como los compuestos fenólicos de estos subproductos pueden ser la causa de estos efectos, según ha precisado este organismo. Por un lado, es conocido que la fibra insoluble ejerce un efecto prebiótico a nivel intestinal, promoviendo el crecimiento de bacterias beneficiosas; y, por otro, los compuestos fenólicos tienen un reconocido efecto antioxidante y antimicrobiano. Además, este

estudio identifica poblaciones bacterianas específicas que podrían asociarse con una mejora del aprovechamiento de la energía de la dieta por parte de los animales.

En conclusión, los subproductos agroindustriales como el orujo de aceituna en los piensos de porcino no son sólo una fuente de nutrientes ya que, debido a su composición, éstos pueden comportarse como ingredientes funcionales con un elevado potencial para mejorar la salud intestinal de los animales. A su juicio, se trata de un ejemplo más de los beneficios de aplicar la economía circular en ganadería.

Este trabajo ha sido financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación (Proyecto RTI-2018-095246-B-C22) y por el proyecto del IVIA AgroAlimVal (52201), cofinanciado por la Unión Europea a través del programa FEDER 2021-2027 para la Comunidad Valenciana.

Los principales resultados de este estudio pueden consultarse en ReDIVIA, el repositorio institucional del IVIA.



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



Pedro Julián Gómez Bueno, nuevo presidente de la DOP Sierra de Segura

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sierra de Segura cuenta desde el pasado 13 de junio con un nuevo presidente, vicepresidente y nuevo Pleno, su máximo órgano de gobierno. El nuevo presidente es Pedro Julián Gómez Bueno, muy vinculado al cooperativismo de Puente de Génave.

Gómez formó parte de la Junta directiva de la cooperativa San Isidro desde 1982, así como de la SCA La Vicaría, entidad resultante de la fusión de la anterior, radicada en la misma localidad y que se dedica a la elaboración tanto de aceites de oliva vírgenes extra convencionales como ecológicos. Precisamente, en representación de la entidad anteriormente mencionada ha ejercido de vocal del Consejo Regulador desde principios de este siglo, pasando ahora a ser el presidente.

Gómez Bueno sucede a Ángel Sánchez, presidente desde 2005, que ocupará a partir de ahora el cargo de vicepresidente. Sánchez también figura en el Pleno como vocal en representación de Aceites El Carrascal, de Torres de Albánchez.

Tras el procedimiento electoral que se viene desarrollando desde el mes de febrero, el nuevo Pleno -que tendrá un mandato de cuatro años- está formado por 16 vocales en representación de almazaras y envasadoras inscritas en esta DOP, y cuenta además con un representante de la Consejería de Agricultura en la figura del actual director de la Oficina Comarcal de Beas de Segura, Domingo Martín.

El proceso electoral desarrollado ha contado con una Junta Electoral constituida por una representación de la Delegación de Agricultura y las organizaciones Asaja, COAG, Cooperativas Agro-alimentarias e Infaoliva.

Este Consejo Regulador forma parte como Patrono, junto con el resto de consejos reguladores oleícolas de la provincia, de la Fundación Certiole.

Gregorio Gómez López continuará al frente de la DOP Montes de Toledo

La Fundación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo ha renovado los cargos de su Patronato por un nuevo período de cuatro años. En una reunión celebrada en la localidad toledana de Mora se ha decidido por unanimidad la continuidad de Gregorio Gómez López, presidente del grupo cooperativo Oleotoledo, al frente de la entidad.

La vicepresidencia la ocupará M^a Teresa Cabeza Rodríguez, en representación de la entidad Mora Industrial, S.A. (Morainsa); seguida de los patronos inscritos en el censo de olivares: Andrés Gómez Mora, José Luis Serrano Martín, Antonio Fernández Sánchez y Laura Maestro Cabeza, en representación de Envero SAT (Mora, Toledo).

Además, los puestos de patronos se completan con los almazareros Rufino García Quirós, presidente de Oleoquirós (Mascaraque, Toledo), y Jesús Julián Casanova Fernández-Bravo, presidente de la Cooperativa El Progreso (Villarrubia de los Ojos, Ciudad Real); así como con los envasadores Javier Rubio Aragonés, representante de Aceites Toledo, y Samuel Gómez Mariblanca, de Aceites Malagón. La Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo es el organismo de control reconocido para los aceites variedad comicabra amparados por esta DOP. En ella se encuentran representados cerca de 10.000 agricultores y 31 empresas productoras y envasadoras de aceite de oliva de las provincias de Toledo y Ciudad Real.

La entidad ha destacado que “se trata del primer Consejo Regulador español que ha obtenido la acreditación de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) para la certificación del producto amparado, pudiendo garantizar gracias a ello la competencia técnica, independencia e imparcialidad requeridas por la norma”.

Salvador Contreras, reelegido presidente en la DOP Sierra Mágina

Salvador Contreras inicia su tercer mandato como presidente de la Denominación de Origen Protegida Sierra Mágina tras su reelección por el nuevo Pleno del Consejo Regulador. Los miembros de este pleno, el máximo órgano de gobierno de la entidad oleícola, han tomado posesión tras el proceso electoral celebrado en el seno de la DOP de acuerdo a lo establecido en la normativa de la Junta de Andalucía.

Los 12 nuevos vocales son, por parte del sector productor, José Rubio Santoyo, Monva S.L., Antonio Godino Lendínez, Juan Muñoz Fernández, Fernando Valenzuela Fuentes y Hermoso Cristóbal CB; mientras que por parte del sector elaborador-ensador figuran representantes de la SCA Bedmarese, la SCA Santísimo Cristo de la Misericordia, la SCA San Isidro Labrador, Unión Oleícola Cambil, la SCA Nuestra Señora de los Remedios y la SCA Santa Isabel. Cada uno de estos cargos cuenta con un suplente.

Este pleno, que se ha elegido tras el mandato de cuatro años del anterior, ha reelegido a Salvador Contreras como presidente y ha decidido que la SCA Santa Isabel de Torres, con su presidente Juan Carrasco como representante, ocupe la vicepresidencia.

Salvador Contreras, natural de Albánchez de Mágina, accedió a la presidencia del Consejo Regulador en 2016, sucediendo a Rafael de la Cruz, quien ocupó 21 años dicho cargo.

Contreras ha agradecido a los nuevos vocales su confianza y ha manifestado su objetivo de perseverar en la puesta en valor del trabajo de los olivares/as, cooperativas, almazaras, envasadoras y técnicos de la DOP a través de los aceites calificados por la entidad. “Estoy convencido -afirmó- que sólo con el reconocimiento continuado de la calidad diferenciada de nuestros aceites podemos hacer rentable nuestro olivar y la continuidad de nuestro modo de producción sostenible y respetuoso con nuestro privilegiado entorno medioambiental”.



Gregorio Álvarez, presidente de Olivérica: "En el sector cabe una nueva mirada de futuro para transformarse y seguir siendo competitivo"

A principios del pasado mes de junio se presentaba Olivérica, la Asociación Ibérica de Olivar en Seto, que nace para cohesionar y unir a los agricultores de olivar de alta densidad de España y Portugal. En esta entrevista con *Mercacei*, su presidente, Gregorio Álvarez, detalla, entre otros asuntos, los objetivos de la entidad, las actividades previstas y los retos a los que tiene que hacer frente el olivar en seto.

¿Qué acciones o actividades tenéis previstas a corto y medio plazo?

La asociación facilitará a sus socios una serie de servicios para ayudarlos a la mejora de la eficiencia, competitividad y sostenibilidad de sus explotaciones. Ya en las primeras reuniones hemos visto cómo el intercambio de conocimiento entre los socios es fructífero y muy valioso; hemos venido a ayudarnos entre todos. Además, está previsto promover acciones formativas y proyectos de innovación e investigación colaborativos con las principales instituciones científicas y universidades. Igualmente, llevaremos a cabo acciones de comunicación para poner en valor el aceite de oliva virgen extra y jugar el mencionado papel de interlocutores con otros actores del sector.

Háganos una radiografía del olivar en seto en España y Portugal en la actualidad...

El olivar en seto es una opción de cultivo complementaria al resto de sistemas de cultivo del olivar. En España representa entre el 6 y 7% de la superficie cultivada de olivar y entre el 11 y 12% de la producción nacional de aceite, unas 160.000 toneladas de aceite al año en 175.000 hectáreas. Por su parte, en Portugal representa el 75% de la producción nacional de aceite, con 110.000 toneladas de aceite provenientes de 70.000 hectáreas, principalmente en el Alentejo. Más allá de estos datos, el olivar que se planta hoy por hoy es en seto, lo que indica que la tendencia hacia el futuro habla de un importante crecimiento.

¿Cuáles son los principales retos a los que tiene que hacer frente el olivar en seto?

Los retos, en gran medida, son los mismos que los demás sistemas de cultivo del olivar, pero también hay cuestiones singulares que nos afectan especialmente. Por ejemplo, cómo ser eficientes en los procesos de tecnificación integral de las explotaciones, aprovechando la digitalización y la Inteligencia Artifi-

cial (Agro 4.0), o el desarrollo y la revolución genética de las nuevas variedades, algo que ha de estar fundamentado en el conocimiento científico e innovador. En este sentido, Olivérica ayudará a sus asociados a abordarlos.

¿Cuáles son las principales ventajas de implantar este modelo?

Hay algo que no debemos olvidar y es que este cultivo, sea tradicional o en alta densidad, tiene como resultado un producto sin parangón: el aceite de oliva virgen extra, de una calidad altísima y con unas cualidades organolépticas y saludables inmejorables. Se trata de un magnífico punto de partida: entender que trabajamos para llevar al mercado un zumo de aceituna excelente que tiene unas potencialidades enormes. Cabe recordar que el aceite de oliva supone tan sólo el 2% de las grasas vegetales que se consumen en el mundo, por lo que existe mucho margen de crecimiento. A nuestro juicio, las ventajas de implantar este modelo son muchas: permite adaptar el cultivo al cambio climático con la selección de variedades; hace un uso eficiente de los recursos (suelo, agua, energía, etc.); consigue obtener un mayor porcentaje de aceite de oliva virgen extra; garantiza una estabilidad en la producción, lo que ayudaría a amortiguar las oscilaciones en los precios que no benefician a nadie; y algo vital, como es favorecer un relevo generacional al ofrecer puestos de trabajo cualificados a jóvenes agricultores y técnicos del siglo XXI.

¿Qué rentabilidad ofrece frente al resto de sistemas de plantación?

La rentabilidad la marca el precio de mercado del aceite de oliva. Si bien es un sistema altamente eficiente, es una opción más que ofrece la paleta de densidades de plantación del olivar. Un olivar en seto no puede plantarse en cualquier finca, como factor limitante principal tiene unas necesidades específicas de pendiente máxima. Dicho esto, los números son parecidos a los de un olivar intensivo y su mayor

eficiencia se alcanza en la mecanización de la recolección. La falta de personal es un gran problema que sufre todo el campo en la Península Ibérica, sea cual sea el cultivo, y en fincas de gran superficie puede suponer un cuello de botella para su gestión; de hecho, hay agricultores de intensivo que se están transformando al seto por esta limitación.

Igualmente, desde un punto de vista de mercado, el sector al completo debe empujar para conseguir un aumento del consumo de aceite de oliva, lo que ayudará a equilibrar la oferta y la demanda, especialmente cuando tengamos grandes cosechas. Es decir, existen muchas posibilidades de crecimiento.

¿Qué solución vislumbra para las miles de hectáreas de olivar tradicional en algunos casos de montaña, imposible de reconvertir de provincias como Jaén, cuyo nivel de rentabilidad está en riesgo ante la irrupción del olivar en seto?

El olivar de montaña tiene unas características propias que lo convierten en refugio de variedades e icono de un paisaje que todos debemos defender y conservar. Hay pueblos enteros que viven del olivar de montaña y ese patrimonio ha de ser defendido entre todos, dándole el valor añadido que tiene y se merece. Esta asociación ha venido a sumarse al cultivo del olivo y participa de las preocupaciones del resto del sector.

En la última edición de MUNDOLIVAR destacó la importancia de dar estabilidad a los precios y crear mucha demanda, convirtiendo al aceite de oliva en un producto imprescindible en los hogares. ¿Cómo se consigue esto?

No es fácil, pero partimos de una certeza, que es a la vez una ventaja: tenemos la mejor grasa del mundo, la que más beneficios aporta a la salud, desde su composición de ácidos grasos y vitamina E, además de los antioxidantes naturales que posee. No hay otra que aporte tanto y, además, tenga un rol tan versátil en la cocina.



Exportaciones e importaciones entre España y la Unión Europea y resto de países (Abril 2024)

Fuente: Dirección General de Aduanas

I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
Aceites y grasas							
Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	Portugal	2.140	14.367.366	A. de Oliva	EEUU	5.417	47.650.496
V. LAMPANTE	Otros	723	3.283.668	LAMPANTE	Italia	3.506	26.031.444
					Otros	12.494	100.789.119
	TOTAL	2.863	17.651.034		TOTAL	21.417	174.471.059
LOS DEMÁS	Tunez	9.344	69.980.491	LOS DEMÁS	Italia	12.683	104.587.368
A. DE OLIVA	Portugal	5.044	37.878.601	A. DE OLIVA	EEUU	8.609	84.800.255
	Turquía	3.147	14.572.348		Francia	7.823	64.242.889
	Italia	2.854	15.192.961		Portugal	4.405	35.497.236
	Siria	562	2.180.800		R. Unido	1.652	15.552.573
	Egipto	489	3.737.385		Alemania	1.437	11.285.441
	Otros	1.082	7.265.424		Japón	1.400	13.816.127
					Australia	1.366	13.651.545
					México	1.187	11.879.359
					Brasil	1.121	11.427.427
					P. Bajos	1.093	8.510.864
					Bélgica	1.068	8.695.928
					Colombia	686	6.232.999
					China	618	5.875.149
					Otros	6.477	60.903.223
	TOTAL	22.522	150.808.011		TOTAL	51.743	456.958.382
TOTAL A. OLIVA		25.385	168.459.045	TOTAL A. OLIVA		73.160	631.429.441
A. ORUJO	Grecia	2.963	8.545.349	A. ORUJO	Italia	2.144	9.774.204
	Italia	1.503	3.592.187		EEUU	1.889	8.402.011
	Portugal	1.444	3.755.016		Otros	5.549	24.821.948
	Otros	2.557	5.547.184				
	TOTAL	8.467	21.439.892		TOTAL	9.425	42.998.163
ACEITUNA	Egipto	1.981	2.011.788	ACEITUNA	EEUU	449	964.367
DE MESA	Portugal	708	711.899	DE MESA	Alemania	296	1.365.109
	Otros	92	163.685		Otros	1.315	3.887.491
	TOTAL	2.781	2.887.372		TOTAL	2.060	6.216.967
A. GIRASOL	Ucrania	86.124	72.223.236	A. GIRASOL	Portugal	7.586	8.426.383
	Francia	12.643	12.685.710		Francia	2.998	4.023.866
	Bulgaria	7.519	7.080.386		Otros	10.229	15.308.596
	Otros	9.273	10.698.303				
	TOTAL	115.559	102.688.358		TOTAL	20.816	27.758.844
A. COCO	Filipinas	14.829	15.486.616	A. COCO	Italia	1.325	2.046.944
	Otros	405	734.063		Otros	2.143	3.670.666
	TOTAL	15.235	16.220.680		TOTAL	3.469	5.717.610
A. PALMISTE	Indonesia	2.520	2.857.157	A. PALMISTE	Bélgica	555	1.357.082
	Otros	2.512	2.653.504		Otros	865	1.712.498
	TOTAL	5.032	5.510.661		TOTAL	1.421	3.069.581
ACEITE PALMA	Indonesia	43.822	41.571.138	ACEITE PALMA	Portugal	3.764	5.036.938
	Malasia	3.999	3.703.331		Francia	2.504	3.321.543
	Ecuador	3.954	3.780.727		Otros	2.876	4.445.526
	Colombia	2.759	2.546.820				
	Otros	4.978	5.758.040				
	TOTAL	59.513	57.360.056		TOTAL	9.144	12.804.007



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
ACEITE DE MAÍZ	Brasil	4.199	3.651.903	ACEITE DE MAÍZ	Italia	313	259.330
	Otros	545	490.558		Otros	646	878.896
	TOTAL	4.744	4.142.461		TOTAL	959	1.138.226
A. RICINO	India	866	1.331.901	A. RICINO	Italia	191	241.143
	Otros	602	1.000.865		Otros	41	192.462
	TOTAL	1.468	2.332.766		TOTAL	233	433.604
A. LINAZA	Portugal	273	371.497	A. LINAZA	Portugal	28	46.404
	Otros	216	306.445		Otros	13	79.858
	TOTAL	489	677.943		TOTAL	42	126.262
A. CACAHUETE	Bélgica	43	108.205	A. CACAHUETE	Alemania	30	114.194
	Otros	1	5.999		Otros	19	116.417
	TOTAL	44	114.204		TOTAL	49	230.611
A. SOJA	Portugal	3.760	3.122.901	A. SOJA	Marruecos	18.001	14.544.052
	Otros	2.157	2.260.396		Italia	12.025	10.621.213
	TOTAL	5.917	5.383.297		Otros	2.740	3.078.507
ACEITE COLZA	E. Árabes Unidos	14.082	14.792.908	ACEITE COLZA	TOTAL	32.766	28.243.772
	Francia	5.250	4.745.868		Israel	285	364.269
	Otros	6.577	6.070.037		Francia	270	342.784
A. SÉSAMO	TOTAL	25.909	25.608.813		Otros	1.025	1.258.040
	Francia	89	708.646	A. SÉSAMO	TOTAL	1.580	1.965.093
	Otros	53	244.632		Otros	3	20.416
A. PESCADO	TOTAL	143	953.278		TOTAL	3	20.146
	Noruega	367	515.905	A. PESCADO	Francia	515	2.034.169
	Otros	1.814	6.313.018		Otros	662	3.191.491
A. CONCRETOS	TOTAL	2.181	6.828.923		TOTAL	1.177	5.225.660
	Portugal	2.305	2.100.066	A. CONCRETOS	EEUU	2.655	9.804.119
	Francia	1.306	3.272.148		Otros	2.908	11.097.099
GLICERINA BRUTA	Otros	1.275	6.236.951		TOTAL	5.563	20.901.218
	TOTAL	4.886	11.609.165	GLICERINA BRUTA	China	5.820	836.746
	Portugal	491	41.546		Francia	1.910	267.211
GLICERINA DESTILADA	Otros	698	427.812		Otros	2.103	442.224
	Indonesia	1.826	944.784	GLICERINA DESTILADA	TOTAL	9.834	1.546.182
	Alemania	1.225	992.383		Alemania	356	64.760
GRASA DE CERDO	P.Bajos	1.202	918.739		Chipre	299	36.050
	Otros	1.486	976.123	GRASA DE CERDO	Otros	475	381.165
	TOTAL	5.740	3.832.028		TOTAL	1.130	481.975
MANTECA DE CERDO	Francia	2.646	2.318.922	GRASA DE CERDO	Portugal	314	807.430
	Italia	1.161	946.395		Otros	616	2.255.769
	Otros	590	396.203		TOTAL	931	3.063.198
SEBOS	TOTAL	4.396	3.661.520	SEBOS	Tailandia	29	56.488
	Italia	1	3.544		Otros	14	17.179
	Otros	0,11	2.317		TOTAL	43	73.667
GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	TOTAL	1	5.861	O VEGETALES HIDROGENADAS	Francia	1.020	1.927.005
	Francia	3.262	2.616.386		Italia	768	1.353.103
	Otros	640	485.454		Portugal	519	827.555
MARGARINA	TOTAL	3.902	3.101.840	MARGARINA	Otros	1.070	3.499.725
	P. Bajos	379	640.093		TOTAL	3.378	7.607.388
	Francia	262	398.724		Francia	3.867	7.293.220
TALL-OIL	Otros	1.018	3.435.619	TALL-OIL	Portugal	3.078	4.506.831
	Portugal	1.794	3.097.533		EEUU	2.003	4.708.851
	Bélgica	1.510	3.162.534		Otros	7.534	15.624.682
LECITINA DE SOJA	Otros	1.478	4.213.015	LECITINA DE SOJA	TOTAL	16.483	32.133.584
	TOTAL	4.782	10.473.083		Líbano	17	82.080
	Finlandia	103	170.410		Otros	0,12	8.930
LECITINA DE SOJA	Otros	0,10	144	LECITINA DE SOJA	TOTAL	17	91.010
	TOTAL	103	170.554		Alemania	481	851.859
	P. Bajos	777	2.006.379		Francia	456	832.172
LECITINA DE SOJA	China	365	631.402	LECITINA DE SOJA	Otros	1.019	4.283.618
	Otros	1.883	4.403.897		TOTAL	1.956	5.967.649
	TOTAL	3.025	7.041.678				



Cereales

I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
TRIGO	Francia	20.975	6.143.998	TRIGO	Tunez	14.208	4.646.121
	Otros	998	538.038		Portugal	11.357	4.729.266
	TOTAL	21.972	6.682.036		Otros	1.387	678.163
MAÍZ				MAÍZ	TOTAL	26.952	10.053.550
	Ucrania	495.557	96.052.936		Portugal	11.576	4.833.264
	Francia	120.923	31.324.817		R. Unido	2.865	932.304
	Rumanía	54.886	15.520.820		Otros	6.620	12.573.951
	Otros	163.527	36.375.021		TOTAL	21.062	18.339.520
	TOTAL	834.992	179.273.593				

Tortas

TORTA SOJA	Argentina	92.036	36.012.382	TORTA SOJA	Francia	7.550	3.351.469
	Brasil	88.907	35.946.364		Portugal	5.183	2.265.993
	Otros	30.354	12.679.889		Otros	8.275	3.598.474
	TOTAL	211.298	84.638.635		TOTAL	21.008	9.215.936
TORTA LINO	Bélgica	48	26.907	TORTA PALMA	Portugal	376	80.001
	Otros	1	2.669		Otros	176	48.594
	TOTAL	49	29.575		TOTAL	553	128.595
TORTA COPRA	Francia	0,12	219	TORTA GIRASOL	Francia	3.997	1.082.705
	TOTAL	0,12	219		Otros	694	176.287
TORTA PALMA	Francia	0,14	219		TOTAL	4.691	1.258.992
	TOTAL	0,14	219	TORTA COLZA	Francia	4.591	1.451.861
TORTA GIRASOL	Argentina	28.884	4.450.853		Otros	2	600
	Otros	19.742	5.135.771		TOTAL	4.593	1.452.460
	TOTAL	44.626	9.586.624				
TORTA COLZA	Francia	15.069	4.652.092				
	Otros	57.442	20.368.508				
	TOTAL	75.511	25.020.600				

Harinas

HARINA DE SOJA	Portugal	1.170	554.596	HARINA DE SOJA	Portugal	397	106.758
	Otros	343	309.998		Otros	145	105.108
	TOTAL	1.513	864.594		TOTAL	542	211.866
HARINA DE CARNE	Portugal	2.218	1.478.237	HARINA DE CARNE	Francia	4.856	3.531.533
	Francia	1.959	651.207		Italia	3.459	1.446.936
	Otros	1.792	1.560.602		Vietnán	2.560	1.371.759
	TOTAL	6.174	3.918.441		Otros	11.009	7.487.965
HARINA DE PESCADO					TOTAL	21.884	13.838.191
	Marruecos	967	1.418.450	HARINA DE PESCADO	Italia	1.155	1.977.417
	Otros	4.008	5.685.780		Francia	1.126	1.994.118
	TOTAL	4.975	7.104.230		Otros	1.615	2.799.301
					TOTAL	3.896	6.770.836

Semillas oleaginosas

CACAHUETES CRUDOS	China	1.937	3.252.541	CACAHUETES CRUDOS	Italia	58	114.568
	Argentina	1.150	2.076.373		Otros	85	164.888
	Otros	1.645	2.904.532		TOTAL	143	279.456
	TOTAL	4.733	8.233.446	HABAS DE SOJA	Portugal	240	96.913
HABAS DE SOJA	Brasil	303.840	124.878.776		Otros	54	203.006
	Canada	1.696	753.153		TOTAL	295	299.920
	Otros	3.167	1.990.902	SEM. GIRASOL	Rusia	641	6.717.736
	TOTAL	308.703	127.622.831		Otros	1.363	3.281.268
SEM. GIRASOL	Francia	23.383	11.335.471		TOTAL	2.005	9.999.004
	China	2.831	5.868.034	SEM. LINO	Portugal	63	68.615
	Bulgaria	980	1.187.030		Otros	57	75.808
	Otros	806	1.341.400		TOTAL	120	144.423
	TOTAL	28.000	19.734.432	SEM. SÉSAMO	Francia	85	226.948
SEM. LINO	Polonia	457	357.655		Otros	42	115.419
	Otros	236	290.683		TOTAL	127	342.366
	TOTAL	693	648.338	SEM. ALGODÓN	Uzbekistan	2	6.000
SEM. SÉSAMO	Burkina Faso	318	626.725		Otros	0,10	6.564
	India	266	638.125		TOTAL	2	12.564
	Otros	313	868.173	SEM. COLZA	Francia	609	658.204
SEM. ALGODÓN	Grecia	5	13.994		Otros	539	515.156
	Otros	5	20.427		TOTAL	1.148	1.173.360
	TOTAL	10	34.421	SEM. CÁRTAMO	P. Bajos	41	705.816
SEM. COLZA	Francia	5.047	1.907.797		Otros	6	14.425
	Otros	211	438.483		TOTAL	47	720.241
	TOTAL	5.258	2.346.280				
SEM. CÁRTAMO	Argentina	458	179.929				
	Otros	24	14.817				
	TOTAL	481	198.034				

Jabones

JABÓN DE TOCADOR	Alemania	712	1.326.869	JABÓN DE TOCADOR	R. Unido	1.228	2.144.604
	Otros	1.539	4.514.226		Portugal	1.052	1.866.237
	TOTAL	2.251	5.841.095		Otros	2.147	5.420.515
JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS					TOTAL	4.427	9.431.356
	Italia	174	229.795	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Francia	645	584.867
	Otros	483	1.500.621		Alemania	516	807.796
	TOTAL	657	1.730.416		Otros	1.924	2.822.178
					TOTAL	3.085	4.214.841



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.

Aceites de oliva virgen extra ecológico (Precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
Alhema de Queiles		33,00 (3 l.)			9,19 (lata)
Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña					10,00
Belvis de las Navas					22,81
Borges		3,50			9,25
Calandina Ecológico			5,99		
Campomar Nature Bio		31,99 (2,5 l.)	5,99		
Carbonell Eco			6,67		
Carrefour Eco			9,95	10,85/12,19	5,95
Castillo de Canena Picual Biodinámico					8,15
Castillo de Tabernas	50,00	76,50 (cristal 5 l.)		13,25 (Coupage)	23,40
Coosur Ecológico			15,49/16,88		
Dcoop Ecológico			16,59		
El Corte Inglés Ecológico				4,56	8,55
El Lagar del Soto	27,67				7,50 (lata)
Eolea Ecológico				8,75	
Finca La Torre		36,00 (lata 2,5 l.)			21,90
Flor de Olivo Ecológico					2,99
Hacienda Guzmán Ecológico					20,05
LA Organic				16,50 (lata)	18,50
L'Estornell Eco			13,00	14,50	17,90
La Española Ecológico				3,99	6,48
Luque	31,50	27,95 (lata 3 l.)			
Maestros de Hojiblanca Eco.			8,87	11,89	
Núñez de Prado	39,00				12,95
N Organic				14,50	
Olivar de Segura	27,99		16,35	14,95	
Oro Bailén Eco.					11,00
Oro del Desierto Ecológico					16,55/18,09
Oro de Génave			5,65	5,48	
Padilla Oliva Bio	50,00		13,00	12,67	11,72
Pago de Quirós				7,95 (lata)	
Pago Piedrabuena				12,50	13,93 (lata)
Rincón de la Subbética				7,50	
Románico Ecológico					25,90
Señorío de Vizcántar Ecológico			6,50		12,25
Sierra de Génave				4,50	
Soler Romero					8,50
Veá (Lérida)	54,00	7,90 (0.370 l.)	15,00	5,80 (frasca 0,25 l.)	8,25
Verde Mágina Ecológico	27,55			10,29/10,72	2,99
Vieiru		20,50 (lata 3 l.)			13,50

Aceite de orujo de oliva (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1L.
Capicúa	0,4	21,40		2,99
La Masía Lindoliva		26,99		5,32

Aceite de oliva (Precio euros)

MARCA	GRADOS	LATA 5 L.	ENVASE 5 L.	ENVASE 3 L.	BOTELLA 1L.
Abril		44,87	46,95		9,78
Borges			58,60		11,95
Carbonell	0,4°	58,65/59,35	53,20		14,29
Coosur Sabor			39,95		11,89
Coosur Suave			39,95		11,89
La Española Sabor Suave	0,4°	54,99	49,99	31,49	9,99
La Española Sabor Intenso	1°	54,99	49,99	31,49	9,99
La Masía Suave	0,4°		39,45/52,30	27,59	8,29
La Masía Sumum			39,45/52,30	27,59	8,29
Ybarra Suave		54,99	54,99	30,00	9,84/10,35
Ybarra Más Sabor		54,99	54,99	30,00	9,84/10,35

www.centrifugacionalemana.com

LA EXTRACCIÓN
EN PERFECTA SINCRONÍA

centrifugación
alemana



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

FIAB convoca el pabellón agrupado español en la feria Winter Fancy Food 2025

La Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), conjuntamente con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), ha convocado el pabellón agrupado español en la feria Winter Fancy Food, que tendrá lugar en Las Vegas Convention Center del 19 al 21 de enero de 2025.

Se trata de una de las ferias más importantes y de mayores dimensiones del sector gourmet en EEUU, organizada por Specialty Food Association (SFA). En su anterior edición exhibió miles de productos de más de 1.200 fabricantes nacionales e internacionales de alimentos gourmet. También incluyó una gran variedad de eventos formativos y de networking.

Asimismo, esta muestra constituye una oportunidad única para introducir los pro-

ductos agroalimentarios de alta calidad -entre ellos el AOVE- en el mercado estadounidense. Así, cada año acuden productores de aceite de oliva virgen extra español que muestran su oferta en esta gran cita internacional. Entre sus visitantes destacan minoristas, distribuidores y mayoristas, representantes del canal Horeca, fabricantes y servicios empresariales (empresas de embalaje, brokers...). Además de las empresas del sector, el pabellón agrupado español también acoge un espacio gastronómico en el marco de la campaña #SpainFoodNation, que impulsa el MAPA e ICEX España Exportación e Inversiones.

FIAB ha destacado que EEUU se mantiene como el quinto socio comercial de España a nivel global -por detrás de Alemania- y es el primer socio extracomunitario por delan-

te de China. Las exportaciones españolas al país norteamericano alcanzaron los 2.747 millones de euros en 2023; y, en el período comprendido entre enero y marzo de 2024, han ascendido a 800 millones de euros, lo que supone un 15% más respecto al mismo período del año anterior.

En cuanto a productos/sectores en relación a su código CNAE, los más destacados en 2023 fueron los aceites y grasas vegetales y animales (818 millones de euros), conservas hortofrutícolas (461 millones de euros) y vinos (312 millones de euros).

La entidad ha resaltado que el mercado estadounidense muestra una demanda específica y creciente por el producto español y la Marca España, no sólo en los productos más tradicionales, sino también en otros novedosos y especializados.



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 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

Del 5 al 5 de septiembre
**CONFERENCIA INTERNACIONAL
SOBRE SOSTENIBILIDAD DEL OLIVO**
California (EEUU)
olivesustainabilityconference.sf.ucdavis.edu

Del 10 al 11 de septiembre
SPECIALITY AND FINE FOOD FAIR
Londres (Reino Unido)
www.specialityandfinefoodfairs.co.uk

Del 11 al 14 de septiembre
**FERIA DE MAQUINARIA AGRÍCOLA
DE ÚBEDA**
Úbeda (Jaén)
feriamaquinariaubeda@gmail.com
www.feriamaquinariaagricolaubeda.com

12 de septiembre
**XVII ENCUENTRO DE MAESTROS Y
RESPONSABLES DE ALMAZARA
DE GEA**
Úbeda (Jaén)
www.gea.com/es

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

Está pasando...

Nace en Madrid SAGRIS, el Salón de la Agricultura y la Ganadería

IFEMA Madrid, en colaboración con ALAS (Alianza por una Agricultura Sostenible) -asociación que congrega a Asaja, AEAC.SV, COAG, FEPEX, UPA y Cooperativas Agro-alimentarias-, ha anunciado el lanzamiento de SAGRIS, el Salón de la Agricultura y la Ganadería, de periodicidad anual, cuya primera edición se celebrará en el recinto ferial de la capital del 8 al 10 de mayo de 2025.

SAGRIS se ha presentado tras constituirse y celebrarse la primera reunión de su comité organizador en el marco de la jornada sectorial "Innovación y talento para el futuro del sector agroalimentario", en la que se ha destacado la importancia de esta alianza estratégica por su capacidad de convocatoria, además de estar organizada desde y para el propio sector productivo.

El Salón de la Agricultura y la Ganadería nace con la vocación de abordar los retos a los que se enfrenta el sector, entre ellos implementar innovaciones tecnológicas, el cambio climático, la sostenibilidad económica, medioambiental y social, la estructura del mercado y su competitividad o cómo solucionar el relevo generacional.

Así, tierra, tecnología y personas serán los tres ejes que vertebrarán los contenidos de SAGRIS 2025, que tiene la misión de concienciar a la ciudadanía sobre la importancia de la agricultura y la ganadería para la economía, con una contribución al PIB del 2,6% en España y unas exportaciones que superaron en 2023 la barrera de los 70.000 millones de euros. También persigue sensibilizar a la población sobre las necesidades del mundo rural, para lo que contará con una jornada de público general.

Durante su intervención, Daniel Martínez, vicepresidente ejecutivo de IFEMA Madrid, ha afirmado que "tenemos un propósito muy claro como agente dinamizador del comercio, la industria y los servicios, favoreciendo la generación de riqueza y el empleo. Consecuentemente, es un privilegio ver crecer nuestra contribución con proyectos tan ambiciosos como SAGRIS".

Por su parte, Juan Ignacio Senovilla, presidente de ALAS, ha destacado que "con SAGRIS vamos a amplificar nuestra labor de divulgación para trasladar a la ciudadanía la responsabilidad que tiene la agricultura y la ganadería para la seguridad alimentaria mediante el uso de innovaciones basadas en la ciencia que impulsen su competitividad, la conservación del medio ambiente en un contexto de cambio climático y el desarrollo sostenible del medio rural".

Finalmente, y en calidad de presidente del comité organizador de SAGRIS, Pedro Barato ha señalado que ALAS, por sus características, "posee una gran capacidad motora para implicar a todo el sector agroalimentario, administraciones, entidades, empresas y otros colectivos para intercambiar ideas, fortalecer vínculos y explorar nuevas vías que nos permitan estar más cerca de recuperar la imagen y el papel que nos corresponde en la sociedad".



AUTELEC®

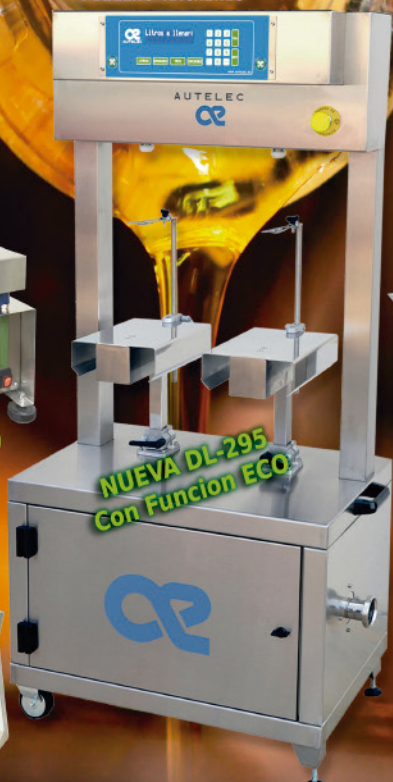
ENVASADORAS POR PESO MULTIFORMATO
FILLING MACHINES

TAPONADORA
CAPPER



DM-120

MEDIDOR DE GRASA
FAT METER



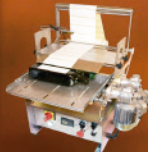
NUEVA DL-295
Con Función ECO



MOLINO
MILL



ETIQUETADORA
LABELER



+34 963 751 471
comercial@autelec.es

+34 628 632 992
www.autelec.es

tecnilab
tecnología analítica

pionero en el concepto de medición
en línea en el punto de recepción
presenta su nuevo sistema mejorado

Intacta OnLine

La nueva era de la medición industrial



Fotos de instalaciones reales.

Analiza:
Grasa, Humedad y Acidez
directamente sobre la cinta
transportadora sin necesidad de
atención por parte del usuario.

Analiza toda la carga en línea
sin contacto y sin molturación.

Intacta-Online es compatible
con cualquier software de pesada,
no es invasivo y es fácil de instalar.

El único sistema instalado
y funcionando de forma definitiva
en almazaras con resultados reales.

AOTF-NR



Soluciones Integrales de Laboratorio, S.L. TECNILAB
C/ Cereal 34-36 Nave 1 • 19170 El Casar (Guadalajara)
Para mas información y contacto: 949 335 460

FABRICACIÓN
E INSTALACIÓN
DE CALDERAS
DE BIOMASA

INMECAL
Innovaciones Metacalóricas, s.l.



15 años
Fabricando Eficiencia y Rendimiento
(2003-2018)

Grupo AGROISA
ingeniería para la olivicultura
y para el desarrollo de procesos industriales

ITB IntecBIO S.L.

mira lo que hacemos en:

YouTube

www.calderasinmecal.com