



Mercacei INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Los miembros del Grupo Operativo FENOLIVA diseñan nuevas estrategias
pág. 4

Desarrollan una herramienta para predecir los efectos de los cambios de la PAC en el campo andaluz
pág. 5

La marca andaluza "Gusto del Sur" alcanza 56 entidades adheridas pertenecientes a la industria del AOVE
pág. 11

Impulsan la obtención sostenible de carne y leche de vacuno con subproductos del aceite de oliva
pág. 18

El agribusiness español, a la conquista de China
pág. 20

Situación actual de la *Xylella fastidiosa* y de la mosca del olivo en España
pág. 22

Crece la contratación del seguro de olivar en el primer semestre de 2024
pág. 24

Una vida en formato IA

Por Pandora Peñamil Peñafiel

En 1997, el programa de Inteligencia Artificial (IA) Deep Blue de IBM derrotó al campeón mundial de ajedrez Gary Kasparov. Por aquel entonces nos imaginábamos que ese futuro tardaría más en llegar, pero lo cierto es que la IA ya forma parte de nuestra vida cotidiana. ¿Acaso no tienes un smartphone? Pues Alexa y Siri son IAs. Hemos querido aprovechar la capacidad predictiva de esta poderosa máquina para que nos cuente cómo ve el sector del AOVE en los próximos años. ¿Acertará?

Sobre el olivar del futuro la IA se pregunta si inventaremos un sistema de plantación más allá del seto. ¿Será un olivar ultraintensivo? Parece que el futuro pasa por unas almazaras futuristas integradas en el paisaje e, incluso, que planean por la misma finca como drones gigantescos. Para aquellas fábricas que están más lejos existe un transporte que fusiona el quad y la moto de nieve para transportar a la velocidad del rayo a los productores hasta sus olivares. Los envases inteligentes acapararán los lineales. La botella de AOVE nos avisará de su fecha de consumo preferente y se tornará opaca si entra demasiada luz en nuestra cocina. Es probable, incluso, que existan pequeños androides voladores que añadan un poco de virgen extra cuando nuestra receta lo precise.

El AOVE buscará nuevas texturas y presentaciones hasta ahora imposibles de materializarse. Las perlas darán paso a aires, tierras, gases... y formas que hoy en día desconocemos. El comensal asistirá a presentaciones que jugarán con los límites de su imaginación. No sabrá

si lo que va a llevarse a la boca es real, imaginario o una brillante creación culinaria con el ingrediente más versátil del mundo.

Las campañas de promoción serán lo grande. Desde que se dejaron de imprimir periódicos y revistas, sólo existe un canal directo para llegar al consumidor: los anuncios personalizados en nuestras "Google Lens". Pueden atravesar Times Square simultáneamente 200 personas y ninguna estará viendo el mismo anuncio en sus pantallas. Las marcas de AOVE libran una batalla encarnizada por que sus spots lleguen desde allí a sus dientes potenciales: foodies hedonistas, lo más de lo más en el mundo gastro del futuro.

Ya no existen las neveras, sino los conservadores de alimentos inteligentes. Todos los hogares cuentan con uno. Divide los alimentos -tanto frescos como envasados- en diferentes niveles y cada uno de ellos tiene la temperatura óptima. Por supuesto, existe la balda de los AOVÉs. Para cocinar con ellos, cada casa dispone de un robot de cocina y no, no es una Moulinex. Se trata de un androide con IA que descarga constantemente recetas de la red para elaborar innovadoras creaciones con los vírgenes extra con los que mejor maridan. Eso sí, siguen quedando algunos humanos románticos que prefieren cocinar ellos mismos y disfrutar del placer de abrir una buena botella de AOVE de cosecha temprana -agosto/septiembre desde que se derritieron los polos-. Los buenos hábitos mueren lentamente. Y ustedes, ¿qué opinan? ¿Llegaremos a vivir en formato IA?




**MANTENIMIENTOS
PREPARADOS,
LISTOS,
¡YA!**

**GARANTÍA
TRANQUILIDAD
PLANIFICACIÓN**

PIERALISI
CIRCULAR THINKING

▼ "Patrocina la Noticia de la Semana"

"Almazaras de la Subbética vuelve a arrasar en la edición 2023/24 del ranking World's Best Olive Oils"

pág. 12



Fundadora:
M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:
BADAJOZ: 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
Correspondiente Italia (Milán):
Daniela Capogna
Correspondiente América del Sur:
Leonardo Moral

Suscripción:
MERCACEI Semanal
(46 nos al año)
con MERCACEI Magazine
(Trimestral)
Anual: 236 €
(Extranjero: 290 €)
MERCACEI FAX
(sólo para los suscriptores de MERCACEI)
Anual: 155 €
(Extranjero: 250 €)

Depósito Legal:
M 28733 - 1994
ISSN
1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



sumario

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
6-10	• I+D+i • Digitalización Mercado • Cata
11	Actualidad • Promoción • WBOO • Formación • Sostenibilidad • Agribusiness • Plagas
23	Precios en el lineal
24	Anuncios Breves
25	Agenda

Aceituna de mesa

"La Aceituna de Carta" es para el verano: aprende a preparar los aliños de los grandes chefs

Los chefs Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña

Rodrigo y Toño Pérez se han unido a la campaña de la Interprofesional de la Aceituna de Mesa (Interaceituna) "La Aceituna de Carta" para reinventar este producto y convertirlo en un bocado estrella que triunfe en todos los bares y restaurantes. En un gran evento de presentación celebrado el pasado mes de junio, los chefs dieron a probar estos aliños y ahora quieren compartir esas recetas con todos

los amantes de la aceituna de mesa española.

Como embajadores de la aceituna de mesa, Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez han elegido una de las cuatro variedades (hojiblanca, manzanilla, gordal y cacería) para elaborar un aliño de autor con el que ensalzar este producto básico y excelente de la gastronomía española y darle su toque más personal, según ha informado Interaceituna.

Para preparar estos aderezos tan originales, cada cocinero ha recurrido a sus recuerdos personales, ya que todos coinciden al afirmar que la aceituna de mesa forma parte de su alimentación de toda la vida y que este producto está siempre, además, en las reuniones familiares y con amigos, presidiendo la mesa en los momentos de celebración y disfrute. Puedes ver las recetas completas en Mercacei.com



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...

La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) ha hecho públicos los datos provisionales del mercado del aceite de oliva en junio, noveno mes de la campaña 2023/24, de los que se desprende que la producción acumulada es de 851.430 t.; mientras que las salidas se sitúan en 76.501 t., sin incluir las importaciones.

En total, las existencias se sitúan en 415.023 toneladas, de las cuales 251.521 t. se encuentran en almazaras; 162.179 t. en envasadoras; y 1.323 t. en el Patrimonio Comunal Olivarero.

El secretario general de UPA Andalucía y responsable de la Sectorial de Olivar y Aceite de UPA, Cristóbal Cano, ha afirmado que los datos hechos públicos por la AICA refrendan que la campaña de comercialización "mantiene la buena senda emprendida hace un par de años" y que el enlace será el más bajo del siglo.

"La comercialización sigue fuerte, el consumidor sigue fiel a la grasa vegetal más sana y saludable. Y, además, en los datos de junio no se reflejan la eliminación del IVA, puesto que entró en vigor el 1 de julio. Por ello, confiamos en que el consumo en el mercado interno aumente después de una medida acertada con un mensaje claro al situar el aceite de oliva en el segmento de los alimentos de primera necesidad, como un producto insustituible", ha resaltado Cano.

Jaén

Situación idéntica a la de la semana anterior, con una demanda desaparecida y una oferta resignada a la par que desconcertada y a la expectativa de conocer cómo repercutirán en el mercado los datos de producción y salidas.

Córdoba

Sin cotizaciones en una semana en la que el comprador está pensando en las vacaciones más que en comprar aceite, con una ofer-



ta resignada que no encuentra demanda a la espera de que los datos de producción y salidas obren el milagro y consigan activar el mercado.

Sevilla

Semana de absoluta tranquilidad y sin cotizaciones a la espera de que el mercado se reactive una vez se digieran los datos de producción y salidas.

Málaga

Mercado totalmente paralizado, con una oferta a la expectativa de que fluctúe la demanda y sin cotizaciones.

Castilla-La Mancha

Semana de total inoperatividad a la espera de conocer los datos de producción y salidas y se pueda reactivar el mercado, frenando la tendencia actual. En este contexto, el virgen extra se establece a 7.500/8.000 €/t.; y el virgen, a 7.00/7.200 €/t.

Extremadura

Continúa la inactividad en un mercado claramente a la baja por la falta de demanda tanto por parte de los envasadores como de la distribución. La climatología está siendo muy favorable tanto en España como en Portugal. En este sentido, el lampante se oferta a 6.400/6.600 €/t.; el virgen, a 6.800/7.000 €/t.; y el AOVE, a 7.200/7.700 €/t.

Valencia

Escasa actividad en un mercado muy parado donde la oferta sólo cede en sus pretensiones por estricta necesidad, con una demanda casi desaparecida que sólo compra para satisfacer necesidades puntuales. Así, el lampante se sitúa las 6.600 €/t.; el virgen, a 6.800 €/t.; el refinado, a 6.700 €/t.; y el AOVE, a 7.300 €/t.



**GARANTÍA
TRANQUILIDAD
PLANIFICACIÓN**

CONTACTA YA:

953 28 40 23 | +34 615 50 73 99
info.spain@pieralisi.com

PIERALISI
CIRCULAR THINKING



Los miembros del Grupo Operativo FENOLIVA diseñan nuevas estrategias

Los miembros del Grupo Operativo (G.O.) FENOLIVA “*Evolución durante la campaña de composición físico-química y sensorial de los aceites de oliva producidos en las Denominaciones de Origen Protegidas Sierra de Segura, Poniente de Granada, Estepa y Sierra Mágina. Introducción de innovaciones tecnológicas en el proceso de extracción que incrementen la concentración de componentes menores saludables*” se han reunido esta semana en la Universidad de Jaén (UJA) para celebrar su primer encuentro presencial con el objetivo de diseñar nuevas estrategias.

Se trata de un proyecto innovador que busca establecer el perfil físico-químico y sensorial de los aceites de oliva y su evolución con el índice de madurez en las DOPs y se centra en la composición de componentes menores beneficiosos para la salud, como los compuestos fenólicos y tocoferoles, mejorando su extractabilidad mediante innovaciones en el proceso de elaboración que incrementará la calidad y características diferenciadoras del producto, adecuándose a las demandas del sector.

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá 
607 628 997
administracion@origenia.com
Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

Con FENOLIVA se creará una guía para potenciar innovaciones en almazaras alineadas con la Estrategia Andaluza de Bioeconomía Circular, se mejorará el proceso de separación de los aceites en las etapas finales de producción y se pondrá en marcha un sistema de vigilancia útil para los implicados en el proyecto.

Además, se pretende determinar la evolución de compuestos volátiles de oxidación y su relación con el perfil sensorial; así como introducir innovaciones tecnológicas en el proceso de elaboración que conduzcan a incrementar las concentraciones de compuestos beneficiosos.

El asesoramiento a las almazaras para implementar innovaciones en la extractabilidad; el acompañamiento tecnológico al sector con una herramienta de vigilancia para fomentar la innovación y sostenibilidad; y la difusión de innovaciones a través de los Consejos Reguladores a todo el sector configuran algunos de los resultados esperados.

FENOLIVA está compuesto por el Consorcio ceiA3 junto a la Universidad de Jaén, a través del Grupo “Bioprocessos | TEP-138” perteneciente al Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva (INUO); los consejos reguladores de las DOPs Sierra de Segura, Poniente de Granada, Estepa y Sierra Mágina; y la Fundación Certíoleo Garantía Alimentaria, como miembro colaborador.

El proyecto está financiado con Fondos Europeos Agrícolas de Desarrollo Rural (FEADER) y de la Junta de Andalucía en la convocatoria para el Funcionamiento de Grupos Operativos Regionales de la Asociación Europea de Innovación en Materia de Productividad y Sostenibilidad Agrícola (EIP AGRI) de 2020.

El proyecto “Olivos de Aragón” evidencia la existencia de hasta 30 nuevas variedades

Los primeros resultados del proyecto de cooperación “Olivos de Aragón” han evidenciado la existencia de hasta 30 nuevas variedades de olivar en el territorio aragonés, ubicadas principalmente en la zona Este de la Comunidad Autónoma. El proyecto, que comenzó en 2020 con el objetivo de conocer las variedades autóctonas, así como preservarlas y catalogarlas mediante análisis genético -a través de marcadores de ADN y caracterización morfológica-, concluirá en septiembre.

Los socios de esta iniciativa- el grupo LEADER Bajo Aragón Matarraña (OMEZYMA), el grupo LEADER del Campo de Belchite (ADECOBEL), Viveros Mariano Soria, Aceites Lis y Fruticultores de Caspe (AFRUCCAS)- se reunieron el pasado 4 de julio en Alcañiz para conocer

los resultados presentados y realizados por la investigadora del Centro de Investigación y Tecnologías Agroalimentarias de Aragón (CITA), María José Rubio-Cabetas.

Con la colaboración de la Red de Semillas de Aragón, a lo largo del proyecto se han geolocalizado 96 variedades. Una vez comparados estos datos con los del Banco Mundial de Germoplasma del Olivo de Córdoba, se ha determinado la existencia de 30 genotipos nuevos, según ha informado ADECOBEL.

La entidad ha precisado que, aunque inicialmente son muy relevantes, se trata de unos resultados que hay que completar catalogando los árboles y analizando sus frutos. “Todavía queda trabajo, pero estamos muy satisfechos con estos

primeros resultados”, ha explicado el coordinador del proyecto, Joaquín Lorenzo (OMEZYMA).

Los socios también visitaron la finca experimental que el CITA tiene en Alcañiz para decidir en qué parcela se ubicará el banco de germoplasma de olivos nuevos de Aragón que se seleccionen una vez concluya la investigación.

El objetivo de este proyecto es conocer las variedades locales de olivo de Aragón para preservar la diversidad del olivar tradicional, no perder material genético y catalogar mediante análisis genético, morfológico y agro-nómico las variedades locales de estos pueblos, con el fin de que en un futuro las puedan usar agricultores, almazaras, viveros, etc., en favor de una olivicultura más sostenible.



Desarrollan una herramienta para predecir los efectos de los cambios de la PAC en el campo andaluz

Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía ha presentado a la Dirección General de Agricultura de la Comisión Europea (CE) el trabajo realizado en el marco del proyecto Agricore, una herramienta de simulación para predecir los efectos de las políticas agrarias. La iniciativa ha finalizado tras cinco años de desarrollo y en la misma participan una decena de empresas e instituciones, entre las que se encuentran universidades y centros de investigación de Italia, Polonia y Grecia. El papel de esta organización ha sido determinante para el desarrollo de la herramienta, ya que se ha encargado de realizar el estudio de campo en la región sobre explotaciones de olivar ecológico.

Durante este tiempo, ha realizado más de 200 encuestas a agricultores para valorar sus necesidades, analizando parámetros sociales, culturales, económicos y ambientales.

Según Cooperativas, la información extraída en esta investigación ha sido de gran utilidad para alimentar la base de datos de la herramienta informática y generar la población sintética. Este instrumento de mo-

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92
Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

delación, basado en agentes (MBA), permite conocer de antemano cómo repercutirán los cambios en las ayudas. Entre otras cuestiones, se tendrá en cuenta su sostenibilidad ambiental, el desarrollo rural o la presencia en los mercados donde se pongan en marcha. Todo esto desde un nivel regional hasta una escala más global y en diferentes países y escenarios políticos, lo que le atribuye una gran versatilidad. Para lograrlo, el proyecto usa avances en *Big Data*, Inteligencia Artificial, solucionadores matemáticos y servicios de computación en la nube, entre otros.

Cooperativas Agro-alimentarias de Anda-

lucía ha mostrado el trabajo realizado junto al resto de miembros del consorcio Agricore, en el que figuran otras instituciones y empresas andaluzas. Durante el encuentro se ha subrayado el potencial del proyecto para contribuir a la evaluación de las políticas agrarias. El primer beneficiario será la propia Dirección General de Agricultura de la CE, que podrá disponer de la herramienta para conocer los efectos que pueden tener los cambios en la PAC. También podrán hacer uso de la misma otras administraciones de ámbito nacional y regional de los Estados Miembro, así como empresas y departamentos técnicos dedicados a la gestión en ayudas de este tipo.

Con ello, según la organización, “se da respuesta a una demanda histórica de agricultores y ganaderos que vienen pidiendo la elaboración de estudios de impacto en la aplicación de nuevas medidas de la PAC”.

Este proyecto está enmarcado en el programa europeo Horizonte 2020 y ha supuesto una estrecha colaboración entre entidades e instituciones de distintos países, entre ellos España, Italia, Grecia y Polonia.

AgriFoodTEF: Inteligencia Artificial y robótica aplicada al sector agroalimentario

La directora general de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria, Isabel Bombal, ha inaugurado la jornada de presentación del nodo satélite español del proyecto paneuropeo AgriFoodTEF, celebrada en La Vega Innova. Para el desarrollo de este proyecto se va a realizar una inversión global en el conjunto de la UE de 60 millones de euros en los próximos cuatro años, repartidos en nodos principales y nodos satélites, y desplegados en Alemania, Austria, Bélgica, España, Francia, Holanda, Italia, Polonia y Suecia. Con un total de 30 entidades participantes, se trata del mayor proyecto europeo de Inteligencia Artificial y

robótica aplicado al sector agroalimentario, según ha informado el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

El nodo satélite español cuenta con un presupuesto de 5 millones de euros, financiados a partes iguales por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Comisión Europea.

Bombal ha destacado la importancia de esta iniciativa integrada en el III Plan de Acción 2024-2026 de la Estrategia de Digitalización del sector agroalimentario y del medio rural, impulsada desde el Ministerio. A su juicio, “esta propuesta va a ser estratégica para las empresas españolas, ya que

les permitirá acelerar la llegada al mercado de soluciones para el sector agroalimentario basadas en la Inteligencia Artificial o en la robótica, a través de las infraestructuras españolas de prueba y validación desplegadas en los ámbitos geográficos de Córdoba, Lleida y A Coruña, y que atenderán a distintos subsectores”.

En concreto, a través de las instalaciones y recursos de la Universidad de Córdoba -a la que dará apoyo la empresa española Hispatec-, se ofrecerá una oferta de servicios orientada a cultivos herbáceos, horticultura y frutales, ganadería extensiva e industria alimentaria.

*Aceites de oliva*

Cotizaciones de Aceites y Grasas

			EUROS/T. SEMANA 8/14 julio '24 (Cierre dia 4 julio '24)	EUROS/T. SEMANA 15/21 julio '24 (Cierre dia 11 julio '24)
		ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
J A É N		Lampante, base 1º Virgen Virgen extra Refinado	Sin oper. Sin oper. Sin oper. Sin oper.	Sin oper. Sin oper. Sin oper. Sin oper.
C Ó R D O B A		Lampante, base 1º Virgen Virgen extra Refinado	Sin oper. Sin oper. Sin oper. Sin oper.	Sin oper. Sin oper. Sin oper. Sin oper.
S E V I L L A		Lampante, base 1º Virgen Virgen extra Refinado	Sin oper. Sin oper. Sin oper. Sin oper.	Sin oper. Sin oper. Sin oper. Sin oper.
G R A N A D A		Lampante, base 1º Virgen Virgen extra	Sin oper. Sin oper. Sin oper.	Sin oper. Sin oper. Sin oper.
M Á L A G A		Lampante, base 1º Virgen Virgen extra	Sin oper. Sin oper. 7.700	Sin oper. Sin oper. Sin oper.
T O L E D O		CASTILLA-LA MANCHA		
		Virgen Virgen extra	7.000/7.200 7.500/8.100	7.000/7.200 7.500/8.000
LÉRIDA Y TARRAGONA		Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
A L I C A N T E		COMUNIDAD VALENCIANA		
		Lampante, base 1º Virgen Virgen extra Refinado	7.100 7.300 7.800 7.300	6.600 6.800 7.300 6.700
B A D A J O Z		EXTREMADURA		
		Lampante, base 1º Virgen Virgen extra	6.400/6.600 6.900/7.100 7.300/7.800	6.400/6.600 6.800/7.000 7.200/7.700

* 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

Grup AGROISA

AGROISA.COM info@agroisa.com

agroisa

tratamiento y adecuación post cosecha del fruto y del agua



Aceites de orujo

SEVILLA

ANDALUCÍA

Refinable, base 10º

EUROS/T.

SEMANA
8/14 julio '24
(Cierre dia 4 julio '24)

€/t.

2.900

EUROS/T.

SEMANA
15/21 julio '24
(Cierre dia 11 julio '24)

€/t.

2.800/2.900

Refinado, winterizado, a granel, sobre origen

4.100/4.150

4.000/4.100

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

Refinado

Sin oper.

1.100

Sin oper.

1.100

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

Refinado

980

1.020

1.030

1.090

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

1.100

1.100

Oleinas y Ácidos grasos

Oleinas de aceite de girasol-soja
Oleinas de orujo
Ácidos grasos de oliva
(de refino físico)

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Sin oper.

Sin oper.

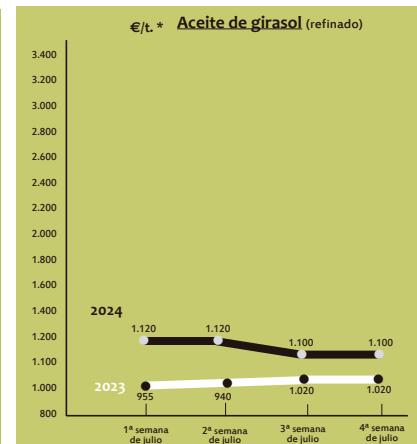
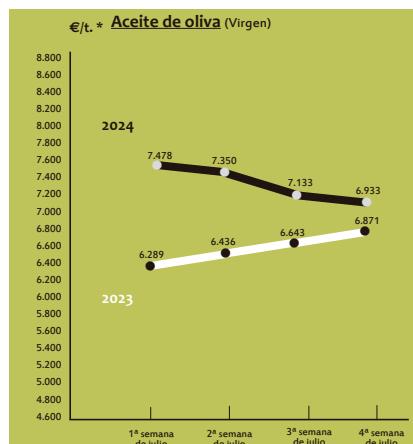
Sin oper.

Sin oper.

Sin oper.

Sin oper.

Evolución mensual de los precios



(* Media ponderada a nivel nacional).

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

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



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONA

EUROS/KG.
SEMANA
8/14 julio '24
(Cierre dia 4 julio '24)

EUROS/KG.
SEMANA
15/21 julio '24
(Cierre dia 11 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)	1.717	1.717
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	4.320	4.320
ACEITE DE RICINO	1.339	1.339
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	6.980	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 nº1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES

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

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



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 8/14 julio '24 (Cierre dia 4 julio '24)	EUROS/KG. SEMANA 15/21 julio '24 (Cierre dia 11 julio '24)
		€/t.	€/t.
	ITALIA		
SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,90	8,90
	ACEITE DE OLIVA refinado	7,00	6,80
	ACEITE DE OLIVA lampante	5,70/6,00	5,70/6,00
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE ORUJO refinado	4,10	4,00
	ACEITE DE GIRASOL refinado	1,10	1,12
	ACEITE DE MAÍZ refinado	1,20	1,20
	ACEITE DE SOJA refinado	1,08	1,13
	ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,25	2,25
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,20/9,40	9,20/9,40
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen	8,00	8,00
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,40/7,50	7,20/7,40
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	8,00/8,20	7,30/7,50
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	7,70/7,90	7,20/7,40
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,40/7,70	7,30/7,70

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (11 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
Lira italiana.....
Escudo portugués
Dracma griego.....
Florín.....
Dólar.....
Dólar Canadá.....
Yen japonés.....
Corona sueca
Corona checa
Libra esterlina
Franco suizo



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



CEQ
CONSORZIO
EXTRAVERGINE
DI QUALITÀ
ceqitalia.com

Cooperativa Fondata nel 1961 nella Valle del Sacco
Nel 1970 ha aperto la sua sede a Salerno
Regg. 051/21016 e 051/21018 ex amministrati





Cata

El Gobierno designa al Laboratorio Arbitral Agroalimentario como organismo nacional de referencia para el análisis del aceite de oliva

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha designado al Laboratorio Arbitral Agroalimentario como organismo nacional de referencia para el análisis del aceite de oliva “con el objetivo de garantizar su calidad y su carácter genuino frente a otro tipo de aceites”.

El MAPA ha publicado la orden en el Boletín Oficial del Estado (BOE) para cumplir así con la normativa europea que determina que los Estados Miembros deben designar uno o varios laboratorios nacionales de referencia por cada laboratorio en la Unión Europea (UE). De esta manera, el Laboratorio Arbitral Agroalimentario asumirá las responsabilidades y tareas de los laboratorios nacionales de referencia definidas por la UE.

El laboratorio realiza desde hace años numerosos análisis en aceite de oliva. En 2023 se llevaron a cabo más de 350 análisis organolépticos a través del panel de catedradores y más de 8.000 determinaciones físico-químicas por sus técnicos analíticos con el fin de garantizar la autenticidad del

aceite de oliva en España. Para el MAPA, “esta labor es fundamental para la defensa del consumidor, así como para proteger y promocionar el aceite de oliva de España en los mercados de exportación”.

El Laboratorio Arbitral Agroalimentario es una unidad dependiente del Ministerio cuyos orígenes se remontan a la Ley de Defensa contra Fraudes y Ensayos y Análisis Agrícolas del año 1993. Desde 1999 está acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación para la realización de ensayos físico-químicos, sensoriales, microbiológicos y biomoleculares de productos agroalimentarios y medios de la producción agraria en cumplimiento de la normativa comunitaria y nacional.

Entre sus funciones también figura la coordinación del control analítico oficial de calidad comercial de estos productos en colaboración con las Comunidades Autónomas y la colaboración con el sector agroalimentario en el control y desarrollo de sus productos; además de la elaboración de estudios y análisis sobre el sector agroalimentario.



J. Morales Navas
comercial aceitera s.l.u

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

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos, compuestos*

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

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.141,25** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.176,50**.

◆ Precios: Futuros julio.

Harina de soja: **376,30** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **370,60**.

◆ Precios: Futuros julio.

Aceite de soja: Cerraba a **46,26** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **48,60**.

◆ Precios: Futuros julio.

Maíz: Terminó la semana a **403,25** centavos/bushel, habiendo comenzado a **403,50**.

◆ Precios: Futuros julio.



La marca andaluza "Gusto del Sur" alcanza 56 entidades adheridas pertenecientes a la industria del AOVE

El Consejo de Gobierno ha tomado conocimiento del balance de uso y gestión realizado por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural durante el primer año de funcionamiento de "Gusto del Sur", después de que se aprobara su regulación en junio del año pasado. Así, esta marca de calidad comprende 110 entidades adheridas con 280 referencias incluidas, de las que más de la mitad -56- pertenecen a la industria del aceite de oliva virgen extra, "insignia estrella de la gastronomía andaluza", según ha informado la Junta.

Si se hace referencia a su origen, 29 entidades adheridas a la marca pertenecen a la provincia de Jaén (el 26,36% del total), debido en parte al protagonismo que el aceite de oliva tiene entre los productos andaluces de calidad certificada. Le siguen Córdoba, con 21 entidades adheridas (19,09%); Granada, con 13 (11,82%); y Huelva, con 11 firmas (10%). A continuación, se encuentra la provincia de Sevilla, también con 11 entidades adheridas (10%); seguida de Cádiz y Málaga, ambas con 9 entidades (8,18%); y finalmente, Almería, con 7 firmas adheridas a "Gusto del Sur" (6,36%).

Por último, respecto a la calidad diferenciada a que se acoge el producto, 54 entidades están inscritas en cumplimiento de alguna DOP; cuatro de alguna ETG; siete del sistema GLOBAL G.A.P.; 19 de alguna IGP; 31 de Producción Ecológica; 15 de Producción Integrada; y tres de Vino de la Tierra.

El Gobierno andaluz ha precisado que esta iniciativa persigue presentar con una imagen renovada los productos agroalimentarios y pesqueros bajo tres premisas cruciales para competir y conquistar mercados: el sabor, la calidad y la sostenibilidad.

La adhesión a esta insignia de calidad agroalimentaria ha permitido contar con el impulso del Gobierno andaluz para la comercialización y la internacionalización de los productos de estas firmas, la prioridad

en sus acciones de promoción, formación y representación agroalimentaria realizadas; así como el apoyo continuado a través de campañas de publicidad.

En este sentido, hasta 1.000 firmas andaluzas han podido aprovechar el amparo de "Gusto del Sur" para asistir a más de una decena de acciones promocionales, entre las que se encuentran importantes ferias internacionales como Fruit Logística, Salón de Gourmets o Alimentaria. Según la Junta, "estas exitosas cifras de participación ponen de manifiesto la acción de mejora administrativa llevada a cabo por el Gobierno andaluz respecto a la anterior marca de calidad, ya que la eliminación de trámites, simplificación en la aportación de documentos y su tramitación a través de medios electrónicos han facilitado su adhesión".

Acciones de promoción realizadas

Desde su puesta en marcha, "Gusto del Sur" ha acompañado a más de 1.000 empresas andaluzas en más de una decena de acciones comerciales. En concreto, se ha participado en ferias internacionales como Fruit Logística, celebrada en Berlín (Alemania), la más importante del mundo para la industria de las frutas y hortalizas; así como otras de carácter nacional como Auténtica, San Sebastián Gastronomika, Fruit Attraction, Madrid Fusión, Alimentaria, Salón de

Gourmets, Vinoble Jerez, World Olive Oil Exhibition (WOOE) o Salimat, entre otras.

Además, la Junta ha subrayado que la marca participó por primera vez en el Salón Internacional del Turismo (Fitur) y el próximo mes de septiembre está programada la celebración del aniversario de la insignia agroalimentaria y su participación en el congreso Auténtica, donde "Gusto del Sur" ya tuvo un especial protagonismo en su primera edición celebrada el año pasado.

En este año, la marca ha sido objeto de difusión a través de medios convencionales y especiales mediante la inversión en soportes de televisión, prensa, digital y radio, contando con acciones especiales como formatos de publicidad exterior o la presencia en patrocinios de televisión en programas de gran audiencia. Junto a esta difusión, cuenta con una fuerte presencia en el ámbito digital cada vez más consolidada, contando con su propia página web y perfiles propios en redes sociales, alcanzando su campaña de difusión al 75,20% de la población andaluza.



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





Almazaras de la Subbética vuelve a arrasar en la edición 2023/24 del ranking World's Best Olive Oils

Una edición más, Almazaras de la Subbética vuelve a encabezar la clasificación en todas las categorías del ranking WBOO 2023/24, el más prestigioso del mundo. La empresa de Carcabuey revalida por sexto año consecutivo la primera posición en las categorías del Mejor AOVE del Mundo ("World's Best Olive Oil") y Mejor AOVE Orgánico del mundo ("World's Best Organic Olive Oil") y, tras el paréntesis del pasado año, recupera también el primer lugar del podio en las de Mejor Almazara del Mundo ("World's Best Olive Oil Mill") y Mejor Almazara Ecológica del Mundo ("World's Best Organic Olive Oil Mill").

Con 62 premios en 2023 y 286 en los últimos cinco años, *Rincón de la Subbética*, un excelso monovarietal hojiblanco de producción ecológica obtenido en los primeros días de cosecha y procedente de las mejores fincas situadas dentro del Parque Natural de las Sierras Subbéticas, vuelve a encabezar con 370 puntos el ranking de los mejores AOVES del mundo. Le siguen en el TOP3 de los vírgenes extra más galardonados del planeta el *blend* italiano *Verde*, de Azienda Agricola Biologica Miceli & Sensat (310 puntos), una de las explotaciones de cultivo ecológico más vanguardistas de Sicilia; y el coupage de hojiblanca y picuda *Venta del Barón*, de *Muela-Olives*, S.L. (300 puntos), una empresa de Priego de Córdoba que confirma a esta comarca que cuenta con su propia DOP como una de las grandes abanderadas en la producción de AOVES Premium de alta gama.

Les siguen los AOVES italianos *Monini Monocultivar Coratina*, de Monini S.p.A. (4º, 265 puntos), y *Don Gioacchino*, de Azienda Agricola Sabino Leone, 5º con 250 puntos. Completan el TOP10 cinco AOVES españoles: *Goya Único*, de Goya en España, S.A.U. (6º con otros 250 puntos); *Finca La Torre Selección Hojiblanca*, de Aceites Finca La Torre, S.L.U. (7º, 245 puntos); *El Empiedro*, de SCA Olivarrera La Purísima (8º, 220 puntos); *Dominus Cosecha Temprana*, de Monva, S.L. (9º, 215 puntos); y *Puerta de las Villas*, de SCA San Vicente de Mogón (10º, 190 puntos).

En total, entre los 55 AOVES que figuran en el ranking World's Best Olive Oils de esta edición 2023/24 encontramos 32 zumos españoles, 8 italianos, 5 tunecinos -una de las grandes novedades este año-, 4 portugueses, 2 argentinos, otros 2 de Uruguay -ambos de la misma



empresa, Agroland, S.A.- y un representante de Brasil y Francia.

The World's Best Organic Olive Oils 2023/24

En el ranking de los Mejores AOVES Orgánicos del Mundo, *Rincón de la Subbética* se impone con claridad al alcanzar 370 puntos, y es acompañado en el podio por dos zumos italianos de Sicilia y Umbria, los anteriormente mencionados *Verde* (310 puntos) y *Monini Monocultivar Coratina* (265 puntos).

El TOP10 lo completan otros siete vírgenes extra españoles, cuatro de ellos pertenecientes a la



RANKING OF THE WORLD'S BEST OLIVE OILS - 2023/2024

Rank	Olive Oil Producer / Mill	Olive Oil	Country	Region	Points
1	Almazaras de la Subbética, S.L.	Rincón de la Subbética	SPAIN	Andalucía	370
2	Azienda Agricola Biologica Miceli & Sensat	Verde	ITALY	Sicily	310
3	Muela-Olives, S.L.	Venta del Barón	SPAIN	Andalucía	300
4	MONINI, S.p.A.	Monini Monocultivar Coratina	ITALY	Umbria	265
5	Az. Agr. Sabino Leone	Don Gioacchino	ITALY	Puglia	250
6	Goya en España, S.A.U.	Goya Único	SPAIN	Andalucía	250
7	Aceites Finca La Torre S.L.U.	Finca La Torre Selección Hojiblanca	SPAIN	Andalucía	245
8	S.C.A. Olivarrera La Purísima	El Empiedro	SPAIN	Andalucía	220
9	Monva, S.L.	Dominus Cosecha Temprana	SPAIN	Andalucía	215
10	S.C.A. San Vicente	Puerta de las Villas	SPAIN	Andalucía	190
11	Aceites Oro Baileón Galgón 99, S.L.	Oro Baileón Picual Bio	SPAIN	Andalucía	175
"	Aziende Agricole di Martino, S.a.s.	Schinosa La Coratina	ITALY	Puglia	175
13	Cielo y Tierra Olive, S.L.	Phenomenal	SPAIN	Andalucía	170
14	Accademia Olearia, srl	Riserva DOP Sardegna Fruttato Verde	ITALY	Sardinia	155
"	Almapar, S.A.	Casería de Jesús	SPAIN	Andalucía	155
16	Fazendas do Azeite Sabiá	Sabiá - Blend de Terroir	BRAZIL	Rio Grande do Sul	150
"	Muela-Olives, S.L.	Mueloliva Picuda	SPAIN	Andalucía	150
18	Obra Don Bosco	Don Bosco	ARGENTINA	Mendoza	140
"	Tenuta Severini	M. Elodia	ITALY	Calabria	140
20	Agrícola de Baileón Virgen de Zocueca, S.C.A.	Picualia Premium Riserva	SPAIN	Andalucía	135
"	Agro Aceitunera, S.A.	Nucente Suave Arbequina	ARGENTINA	Buenos Aires Province	135
"	Agroland, S.A.	Collinas de Garzón Corinto Italiano	URUGUAY	Maldonado	135
"	Az. Agr. Alfredo Cetrone	In	ITALY	Lazio	135
24	Agroland, S.A.	Collinas de Garzón Bivarietal	URUGUAY	Maldonado	130
25	Suministros Agrobre, S.L.	Artajo 8 Bio Arbequina	SPAIN	Navarra	100
"	Suministros Agrobre, S.L.	Artajo 10 Bio Koroneiki	SPAIN	Navarra	100
"	Suministros Agrobre, S.L.	Artajo 10 Bio Arbequina	SPAIN	Navarra	100
"	Suministros Agrobre, S.L.	Artajo 10 Bio Arbosana	SPAIN	Navarra	100
"	Aceites Oro Baileón Galgón 99, S.L.	Oro Baileón Picual	SPAIN	Andalucía	100
"	Adonis Olive Oil	Domaine Adonis Arbosana Organic	TUNISIA	Beja	100
"	Agrícola de Baileón Virgen de Zocueca, S.C.A.	Picualia Premium Blue	SPAIN	Andalucía	100
"	Almazara la Loma, S.L.	Marqués de Viana Palace Blend	SPAIN	Andalucía	100
"	Almazaras de la Subbética, S.L.	Parqueoliva Serie Oro	SPAIN	Andalucía	100
"	Almazaras de la Subbética, S.L.	Almaoliva Arbequina	SPAIN	Andalucía	100
"	Ana María Romero Moreno	Guarita	PORTUGAL	Aleitejo	100
"	Coop. Olivarrera Virgen de la Sierra de Cabra, S.C.A.	Monteloliva Oro	SPAIN	Andalucía	100
"	Domaine Fendri	Domaine Fendri Biologique	TUNISIA	Sfax	100
"	Esporao, S.A.	Herdade do Esporao Selecao	PORTUGAL	Aleitejo	100
"	MONINI, S.p.A.	Monini Monocultivar Frantoi	ITALY	Umbria	100
"	Nortia Agricultural	Dehesa del Molinillo Coratina	SPAIN	Castilla-La Mancha	100
"	S.C.A. Bedmareñase	Magnasur	SPAIN	Andalucía	100
"	Sarl Moulin Oltronemonti	Athéa	FRANCE	Corsica	100
43	4 C Aceites Unipessoal	4 C Frantoio	PORTUGAL	Aleitejo	95
"	Aceites Castellar, S.L. - Noblesa del Sur	Noblesa del Sur - Arbequina Premium	SPAIN	Andalucía	95
"	AlGHalia	AlGHalia Natural	TUNISIA	Tunis	95
"	Almazara Quaryat Dillar	Quaryat Picual	SPAIN	Andalucía	95
"	Centro Oleícola del Penedès, S.C.C.L.	Ceolope	SPAIN	Cataluña	95
"	Hacienda Quelles, S.L.	Abbae de Quelles	SPAIN	Navarra	95
"	Junca Products	Juncá EVOO	TUNISIA	Tunis	95
"	Matarnioli	Matarni Oil	TUNISIA	Bizerte	95
"	Molino del Genil, S.L.	Molino del Genil Premium Picual	SPAIN	Andalucía	95
"	Nutrifarms II Olives, S.A.	Olivera de Sierra Gourmet	PORTUGAL	Extremadura	95
"	Oleum Laguna, S.L.	LOA 77	SPAIN	Madrid	95
"	Rafael Alonso Aguilera, S.L.	Oro del Desierto 1/10	SPAIN	Andalucía	95
"	S.C.A. San Marcos de Canena	Tierras de Canena	SPAIN	Andalucía	95



WORLD'S BEST OLIVE OILS

RANKING OF THE WORLD'S BEST ORGANIC OLIVE OILS - 2023/2024

RANK	OLIVE OIL PRODUCER / MILL	COUNTRY	REGION	POINTS
1	Almazaras de la Subbética, S.L.	SPAIN	Andalucía	370
2	Azienda Agricola Biologica Miceli & Sensat	ITALY	Sicily	310
3	MONINI, S.p.A.	ITALY	Umbria	265
4	Aceites Finca La Torre, S.L.U.	ITALY	Andalucía	245
5	SCA San Vicente	SPAIN	Andalucía	190
6	Aceites Oro Bailén Galgón 99, S.L.	SPAIN	Andalucía	175
7	Suministros Agroebro, S.L.	SPAIN	Navarra	100
8	Suministros Agroebro, S.L.	SPAIN	Navarra	100
9	Suministros Agroebro, S.L.	SPAIN	Navarra	100
10	Adonis Olive Oil	TUNISIA	Tunis	100
11	Dominio de Arbosana Organic	TUNISIA	Sfax	100
12	Monini, S.p.A.	ITALY	Umbria	100
13	Alfólega	TUNISIA	Tunis	95
14	Hacienda Querénes, S.L.	SPAIN	Navarra	95
15	Oleum Laguna, S.L.	SPAIN	Madrid	95
16	Olea Korti	TUNISIA	Andalucía	95
17	AGRO.VI.M, S.A.	GREECE	Kalamata	85
18	Rafael Alonso Aguilera, S.L.	SPAIN	Andalucía	85
19	Finca La Torre Selección Hojiblanca	TUNISIA	Grand Cru Demeter	85
20	Andalucia Advisors Group, S.L.	TUNISIA	Morocito	85
21	Mediterráneo	TUNISIA	Mateur	85
22	Um Aljana	TUNISIA	Valencia	80
23	Reine Alimentaria, S.L.U.	SPAIN	Saragossa	80
24	Tuスマート	TUNISIA	Sfax	80
25	Rafael Alonso Neddu	ITALY	Sardinia	75
26	Borghesani Olive Oil Company	TUNISIA	Kalabria	75
27	Frantoi Oleario Mousa Domenica	ITALY	Apulia	75
28	Nicolangelo Marchese	ITALY	Campania	75

© 2024 World's Best Olive Oils (WBOO) - worldbestoliveoils.org | content provided exclusively to Mercacei Magazine

misma empresa, la navarra Aceite Artajo (Suministros Agroebro, S.L.) sin duda, junto a Azienda Agricola Biologica Miceli & Sensat, la otra gran triunfadora en la presente edición del ranking WBOO-, que coloca a Artajo 8 BIO Arbequina, Artajo 10 BIO Koroneiki, Artajo 10 BIO Arbequina y Artajo 10 BIO Arbosana en 7^a, 8^a, 9^a y 10^a posición, todos ellos con 100 puntos. Completan la lista Finca La Torre Selección Hojiblanca, de Aceites Finca La Torre, S.L.U., 4^º con 245 puntos; Puerta de las Villas, de SCA San Vicente de Mogón (5^º, 190 puntos); y Oro Bailén Picual BIO, de Aceites Oro Bailén Galgón 99, S.L. (6^º con 175 puntos).

En total, entre los 28 AOVES orgánicos más premiados del mundo en la última campaña figuran 13 vírgenes extra españoles -nuestro país consolida su liderazgo en esta categoría-, 8 tunecinos -espectacular la irrupción en el ranking WBOO de los zumos de este país africano-, 6 italianos y 1 griego. Destaca el descenso de Italia, que de liderar esta categoría hace dos años pasa a ocupar el tercer lugar, superada por Túnez.

The World's Best (& Organic) Olive Oil Mills 2023/24

En el caso del ranking de las Mejores Almazaras del Mundo, Almazaras de la Subbética reconquista el primer lugar al obtener 665 puntos, seguida a gran distancia por Suministros Agroebro-Aceite Artajo (465 puntos)

y Aceites Oro Bailén Galgón 99, S.L. (270 puntos); y Aceites Oro Bailén Picual BIO, de Aceites Oro Bailén Galgón 99, S.L. (6^º con 175 puntos).

Muela-Olives (4^a con 450 puntos), Monini SpA (5^a con 365 puntos), Goya en España (6^a, 310 puntos), Azienda Agricola Biologica Miceli & Sensat (7^a, 310 puntos), Azienda Agricola Sabino Leone (8^a, 300 puntos) y, completando el TOP10, Agroland y Azienda Agricola Alfredo Cetrone -que repite posición-, 9^a y 10^a con 265 puntos. Entre las 25 mejores almazaras del mundo encontramos nada menos que 14 españolas, 8 italianas, una uruguaya, una tunecina y otra portuguesa.

Finalmente, en el ranking "The World's Best Organic Olive Oil Mills 2023/24" se registra un empate a 465 puntos entre Almazaras de la Subbética y Suministros Agroebro-Aceite Artajo, siendo la italiana Monini S.p.A. la que ocupa el tercer puesto gracias a sus 365 puntos. Completan el TOP10 Azienda Agricola Biologica Miceli & Sensat, 4^a con 310 puntos; Aceites Oro Bailén Galgón 99, 5^a con 270 puntos; Aceites Finca La Torre, 6^a con 245 puntos; la SCA San Vicente de Mogón (Jaén), 7^a con 190 puntos; la tunecina Adonis Olive Oil, 8^a con 170 puntos;

cerrando la lista de las mejores almazaras ecológicas del mundo la madrileña Oleum Laguna (9^a con 160 puntos) y la siciliana Tenuta Cavasecca (10^a con 130 puntos).

En conjunto, España confirma también su liderazgo en esta categoría al situar 10 almazaras entre las 26 mejores del ranking, seguida de cerca por Túnez, cuya inequívoca apuesta por la calidad se ve recompensada con la presencia de 8 empresas, superando por primera vez a Italia, que se queda en 7. Un sorpasso en toda regla. El cuarto país representado es Grecia, gracias a AGRO.VI.M, una compañía con sede en Kalamata (Messinia).

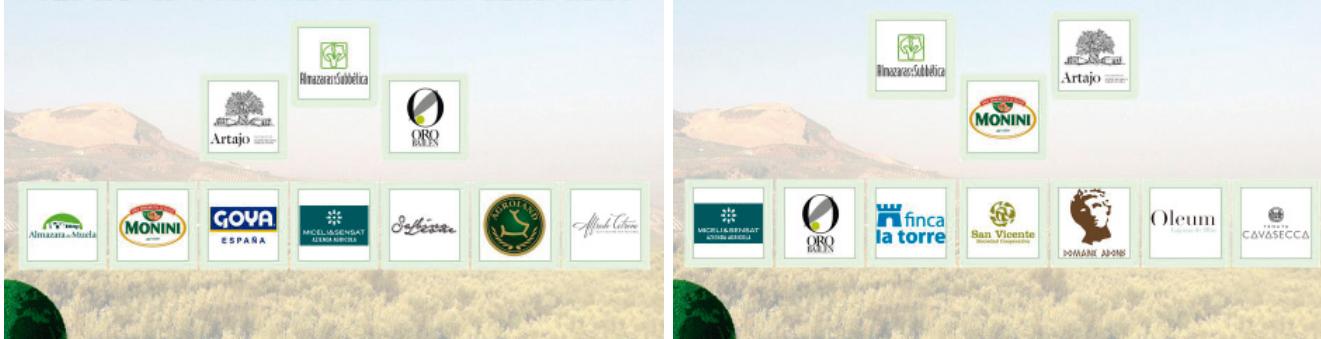
Sólo ocho concursos en busca del mayor rigor y credibilidad

En la edición 2023/24 del ranking WBOO, ocho han sido los concursos y competiciones considerados: EVOOLEUM Awards, Expoliva, Mario Solinas Quality Award y Premio OVIBEJA, dentro del Grupo 1; y ArgOliva, Leone d'Oro y SOL d'Oro Hemisferio Norte 2024 y Hemisferio Sur 2023, en el Grupo 2.

Cabe recordar que, entre las novedades incorporadas desde la pasada edición, la organización del ranking ha elevado la puntuación otorgada a los

THE WORLD'S BEST OLIVE OIL MILLS 2023/2024

THE WORLD'S BEST ORGANIC OLIVE OIL MILLS 2023/2024



**WORLD'S BEST
OIL MILLS****RANKING OF THE WORLD'S BEST OLIVE OIL MILLS - 2023/2024**

RANK	OLIVE OIL PRODUCER / MILL	COUNTRY	REGION	POINTS
1	Almazaras de la Subbética, S.L.	SPAIN	Andalucía	665
2	Suministros Agroebro, S.L.	SPAIN	Navarra	465
3	Aceites Oro Ballén Galgón 99, S.L.	SPAIN	Andalucía	455
4	Muela-Olivs, S.L.	SPAIN	Andalucía	450
5	MONINI, S.p.A.	ITALY	Umbria	365
6	Goya en España, S.A.U.	SPAIN	Andalucía	310
-	Azienda Agricola Biologica Miceli & Sensat	ITALY	Sicily	310
8	Az. Agr. Sabino Leone	ITALY	Puglia	300
9	Agroland, S.A.	URUGUAY	Maldonado	265
-	Az. Agr. Alfredo Cetrone	ITALY	Lazio	265
11	Aceites Finca La Torre, S.L.U.	SPAIN	Andalucía	245
12	Agrícola de Ballén Virgen de Zocueca, S.C.A.	SPAIN	Andalucía	235
-	Azienda Agricola di Martino, S.a.s.	ITALY	Puglia	235
14	S.C.A. Olivarela La Purísima	SPAIN	Andalucía	220
15	Monva, S.L.	SPAIN	Andalucía	215
16	Az. Agr. Quattrociocchi Americo	ITALY	Lazio	200
-	Masoni Becciu di Deldia Valentina	ITALY	Sardinia	200
18	S.C.A. San Vicente	SPAIN	Andalucía	190
19	Adonis Olive Oil	TUNISIA	Beja	170
-	Cielo y Tierra Olive, S.L.	SPAIN	Andalucía	170
21	Cooperativa de Olivaricultores de Valpacos, C.R.L.	PORTUGAL	Trás-os-Montes	165
22	Nortia Agricultural	SPAIN	Castilla-La Mancha	160
-	Oleum Laguna, S.L.	SPAIN	Madrid	160
24	Accademia Olearia, Srl	ITALY	Sardinia	155
-	Almapar, S.A.	SPAIN	Andalucía	155

© 2024 World's Best Olive Oils (WBOO) - worldbestoliveoils.org | content provided exclusively to Mercacei Magazine

distintos concursos y ha establecido una mayor distinción entre medallas para que la suma de las mismas se diferencie más que en el pasado, con el fin de que en la clasificación final haya menos aceites con las mismas puntuaciones. Por otra parte, el ranking WBOO ha adaptado sus normas a los cambios introducidos en los concursos Mario Solinas Quality Award y Premio OVIBEJA, que han redefinido los grupos/

cada uno con sus respectivas producciones y lotes mínimos exigidos.

Asimismo, desde hace siete ediciones el ranking WBOO sólo considera concursos que admiten una sola muestra por categoría y grupo de empresas, adoptando dichos concursos el procedimiento de que, en caso de que el jurado considere que un aceite no se corresponde con la categoría previamente asignada, éste

pueda ser clasificado en otra categoría distinta.

Este año, la principal novedad consiste en que el concurso Expoliva pasa a formar parte del ranking de manera permanente, ya que a partir de esta

edición se celebrará con carácter anual en lugar de bianual como hasta la fecha. Por otra parte, este año no se ha celebrado el concurso SIAL Olive d'Or en Montreal -su inclusión en próximas ediciones del ranking corre peligro- y se ha vuelto a celebrar SOL d'Oro Hemisferio Sur en 2023, por lo que se han podido integrar los resultados de ambos Hemisferios.

En declaraciones exclusivas a Mercacei, el creador del ranking y presidente de WBOO, Heiko Schmidt, señala que “por segundo año consecutivo muchos productores han reducido tanto la cantidad de concursos en los que han participado como la cantidad de aceites presentados, debido a la escasa producción en esta campaña. Por eso hemos contabilizado 175 aceites con una sola medalla y solamente dos aceites con medallas en cuatro concursos, 7 aceites con medallas en tres concursos y 15 aceites con medallas en dos concursos”.

“Lamentamos -continúa- que, a pesar de nuestros esfuerzos, ningún otro concurso internacional se haya animado a formar parte del ranking por no cumplir con los requisitos exigidos. Cada año contactan con la organización de WBOO algunos concursos para mantener conversaciones encaminadas a su

participación en el ranking, pero se muestran incapaces de ser más estrictos en su normativa y no se esfuerzan por cumplir los requisitos que hemos establecido. Nos encantaría que más competiciones pudiesen formar parte del ranking, pero tenemos claro que no sacrificaremos los criterios de máximo rigor y transparencia que nos caracterizan desde la primera edición de WBOO, allá por 2012”.

**WORLD'S BEST
OIL MILLS****RANKING OF THE WORLD'S BEST ORGANIC OLIVE OIL MILLS - 2023/2024**

RANK	OLIVE OIL PRODUCER / MILL	COUNTRY	REGION	POINTS
1	Almazaras de la Subbética, S.L.	SPAIN	Andalucía	465
1	Suministros Agroebro, S.L.	SPAIN	Navarra	465
3	MONINI, S.p.A.	ITALY	Umbria	365
4	Azienda Agricola Biologica Miceli & Sensat	ITALY	Sicily	310
5	Aceites Oro Ballén Galgón 99, S.L.	SPAIN	Andalucía	270
6	Aceriles Finca La Torre, S.L.U.	SPAIN	Andalucía	245
7	S.C.A. San Vicente	SPAIN	Andalucía	190
8	Adonis Olive Oil	TUNISIA	Beja	170
9	Oleum Laguna, S.L.	SPAIN	Madrid	160
10	Tenuta Cavascecca	ITALY	Sicily	130
11	Maseni Becciu di Deldia Valentina	ITALY	Sardinia	125
12	Domaine Fendri	TUNISIA	Sfax	100
13	Alghala	TUNISIA	Tunis	95
-	Hacienda Quiles, S.L.	SPAIN	Navarra	95
-	Rafael Alonso Aguilera, S.L.	SPAIN	Andalucía	95
16	Olea Kotti	TUNISIA	Sousse	90
17	AGRO.VI.M, S.A.	GREECE	Kalamata	85
-	Andalucía Advisors Group, S.L.	SPAIN	Andalucía	85
-	Mediterrai'	TUNISIA	Monastir	85
-	Um Aljanina	TUNISIA	Mateur	85
21	Reise Alimentaria, S.L.U.	SPAIN	Valencia	80
-	Tuzumurt	TUNISIA	Sfax	80
23	Az. Agr. Giacomo Nieddu	ITALY	Sardinia	75
-	Barhoumi Olive Oil Company	TUNISIA	Kairouan	75
-	Franfiloli Olearia Mossa Domenica	ITALY	Apulia	75
-	Nicolangelo Mariscani	ITALY	Campania	75

© 2024 World's Best Olive Oils (WBOO) - worldbestoliveoils.org | content provided exclusively to Mercacei Magazine

**WORLD'S BEST
OLIVE OILS****WORLD'S LEADING OLIVE OIL COMPETITIONS 23/24**

IN ALPHABETIC ORDER BY GROUP

GROUP 1**GROUP 2****WORLD'S BEST
OLIVE OILS**Points scheme for WBOO ranking 2023/2024
(Competitions in groups per points and in alphabetic order)

Competition / Award / Prize	1st Prize	WBOO Pts	2nd Prize	WBOO Pts	3rd Prize	WBOO Pts	4th Prize	WBOO Pts	5th Prize	WBOO Pts	6th Prize	WBOO Pts	7th Prize	WBOO Pts	8th Prize	WBOO Pts
Evooleve	1st prize	100	2nd prize	95	3rd prize	90	4th Prize	85	5th Prize	80	6th Prize	75	7th Prize	70	8th Prize	65
Expoeliva	1st prize	100	1st Mention	95	2nd Mention	90	3rd Mention	85	Finalist	80	2nd Finalist	75	3rd Finalist	70	4th Finalist	65
Mario Solinas Award	1st prize	100	2nd prize	95	3rd prize	90	1st Finalist	85	2nd Finalist	80	3rd Finalist	75	4th Finalist	70	5th Finalist	65
Olivexpo	Gold	100	Silver	95	Bronze	90	1st Finalist	85	2nd Finalist	80	3rd Finalist	75	4th Finalist	70	5th Finalist	65
Argoliva *	1st prize	75	2nd prize	70	3rd prize	65	Mention	60								
Leone D'oro ***	Gold	75	2nd Finalist	70	2nd Finalist	65	3rd Finalist	60	4th Finalist	55	5th Finalist	50	6th Finalist	45	7th Finalist	40
SHAL Olive D'Or ***	Gold	X	Silver	X	Bronze	X										
Sol D'oro **	Gold	75	Silver	70	Bronze	65	1st Mention	60								



La UJA celebrará un curso de verano sobre gastronomía con una quincena de chefs con estrella Michelin

La Universidad de Jaén (UJA) celebrará del 2 al 4 de septiembre el curso de verano “Gastronomía, sostenibilidad y desarrollo territorial a través del arte culinario: el caso de la provincia de Jaén”, que se celebrará en el edificio de la Casa Forestal Torre del Vinagre del centro docente en el Parque Natural de Cazorla, Segura y Las Villas, y que reunirá a una quincena de estrellas Michelin –entre ellos los chefs de Jaén que cuentan con este reconocimiento– y a una veintena de soles Repsol de toda España.

En la presentación Francisco Roca, vicerrector de Formación Permanente, Tecnologías Educativas e Innovación Docente de la UJA, ha explicado que se trata de una actividad formativa “de primer nivel sobre gastronomía, sostenibilidad y desarrollo territorial, todo un lujo y un espaldarazo para convertir a Jaén en un referente gastronómico nacional”. Además, se inauguran las instalaciones de la Torre del Vinagre como sede de los cursos de verano de la UJA, “un enclave en el Parque de Cazorla, Segura y Las Villas de gran valor”.

El acto de presentación del curso ha contado, además, con las intervenciones de Soledad Aranda, delegada territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de Jaén de la Junta de Andalucía; Francisco Javier Lozano, diputado de Promoción y Turismo de la Diputación de Jaén; Luis Jesús García-Lomas, subdirector de Caja Rural de Jaén; y el director del curso, Juan Antonio Parrilla; así como con la asistencia de los chefs con estrella Michelin de Jaén Pedro Sánchez (Bagá), Juan Aceituno (Damajuanita) Juanjo Mesa (Radis), -encargado de intervenir en representación de sus compañeros-, Javier Jurado (Malak) y Juan Carlos García (Vandelvira). También han asistido, entre otros, Juan de Dios Carazo, vicerrector de Universidad Sostenible y Saludable; Carmen Pegalajar, directora del Centro de Formación e Innovación Docente de la UJA; y Juan Carlos Roldán, co-director del curso.



El chef Juanjo Mesa ha agradecido a la Universidad de Jaén “abrir este camino para que nos vean de otra manera y disfruten de nuestro trabajo”; mientras que Luis Jesús García-Lomas ha resaltado que el curso “destaca el valor gastronómico de la provincia, donde estamos siendo referente en la gastronomía contemporánea, ligándola a Jaén y a sus recursos naturales”.

Por su parte, Soledad Aranda ha aplaudido “la labor emprendida por la UJA a la hora de poner en valor la gastronomía en la provincia, algo que es fundamental para el desarrollo socioeconómico de nuestros pueblos” y ha reiterado el apoyo de la Junta de Andalucía a la celebración de este curso de verano a través de la marca de calidad certificada *Gusto del Sur*.

Finalmente, Francisco Javier Lozano ha explicado que para la Diputación de Jaén “es un placer seguir trabajando de la mano de la UJA en una estrategia enmarcada en

el impulso gastronómico Jaén *Paraíso Interior*, que ha permitido poner en el epicentro un argumento prin-

cipal como es la gastronomía para que la provincia de Jaén sea un destino conocido, reconocible y muy visitado”.

Objetivos del curso

Este curso de verano, según ha precisado la UJA, se plantea desde una visión multidisciplinar en torno a la gastronomía, con la provincia de Jaén como epicentro de los cambios y nuevos paradigmas culinarios. Estos cambios y este nuevo escenario para la provincia de Jaén supone un punto de partida y una línea hacia el desarrollo territorial y la generación de valor culinario que desemboca en la atracción de visitantes, turistas, curiosos y amantes del arte culinario y repercute de manera positiva en la calidad, sostenibilidad y visión de futuro de una tierra en busca de nuevas oportunidades.

En este sentido, Juan Antonio Parrilla ha explicado que el curso se estructura en diferentes bloques en torno a la generación de talento gastronómico, comunicación gastronómica, redes sociales y podcast, elaboración de panes, interpretación y formación de vinos, kombuchas, cafés, cocktails, aceites de oliva vírgenes extra... en un marco incomparable como es la Torre del Vinagre, en el corazón de la Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas.

De esta manera, esta acción formativa, que cuenta con el patrocinio de la Junta de Andalucía, la Diputación Provincial y Caja Rural de Jaén, reunirá durante los días de su celebración a profesionales clave en el desarrollo gastronómico a escala nacional y mundial, con más de una quincena de estrellas Michelin y una veintena de Soles Repsol como marchamo de calidad gastronómica, diferenciación y apuesta por general valor interpretando el paisaje a través de la cocina.



ESCAPARATE DE PROVEEDORES

ANÁLISIS

AxFLOW

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "On-line"  ZEUTEC 

PROCESO "On-line"  Sistemas Pequeños 

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



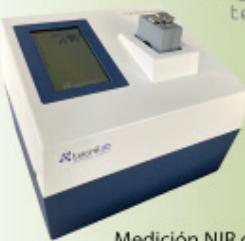
MANZANO Flottweg

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



SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO
SERIGRAFÍA VITRIFICABLE Y DECÁMICA, 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 TECHNOLOGÍA, 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



Durante más de 150 años, **ALDIFESA SERIPACK 120** se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y soluciones óptimas para el sector de la aceituna. Con más de 15.000 instalaciones en 40 países, somos líderes mundiales en la fabricación de máquinas de lavado y secado de aceitunas en el sector de la producción oleícola.

Los desarrollos de **ALDIFESA SERIPACK 120** responden específicamente para la industria alimentaria en general y sector oleícola, cumpliendo con las normativas más estrictas. Nuestro objetivo es ofrecer una gama completa de soluciones que permitan un desarrollo sostenible de **ALDIFESA SERIPACK 120** para el futuro.



GP
González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa
INNOVACIÓN Y EFICIENCIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

FABRICA Y ALMACÉN
Avda Vicente Fernández nº 12
14850 BAENA (Córdoba)
Tel: 957 657 655 ext 113
e-mail: socia.taosat@cttmail.com

DELEGACIÓN EN PORTUGAL
Rua A. de Faria 10 (3)

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



TAOSA®



Ausere

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

LABORATORIOS

agrama ciencia y vida



ANÁLISIS AGROALIMENTARIOS
Rigor | Esfuerzo | Compromiso
www.laboratorioagrama.com



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundada en 1944
Especializados en análisis de grasas y aceites
75 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan
P.I. La Negrita - C/ Larraineta, nº 3, Puerta 51 - 41016 Sevilla
Tel: 954 57 32 21 • Fax: 954 57 33 06
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 renueva cada día ofreciendo productos novedosos de alta calidad para cubrir las necesidades de nuestros clientes con el mejor servicio.
www.treico.com

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

BALAM
| AGRICULTURE |

OLIVARUM
Fundación Caja Rural Jaén
Asociación | Asesoría | Investigación | Desarrollo | Innovación | Proyectos

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

PESAJE

MATEC
AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS
10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLÍCOLA
PESAJE | ELECTRICIDAD | PESO TRASLADO | ENERGÍA | SOFTWARE
Polígono Industrial "Los Olivares"
C/ Huerta, 4, 23100 Jaén
+34 953 284 637 | materc.es | matercsoft.es | matercsoft.com

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota TA
5 AÑOS DE GARANTÍA
www.kubota-es.com |

LABORATORIO TELL
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.

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional | Superintensivo

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

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.
FABRICACIÓN DE MAQUINARIA PARA RECEPCIÓN DE ACEITUNA, PISTACHO, ALMENDRA, CACAHUETE Y OTROS FRUTOS

JFR METEGAL
Peso conforme a metrología legal
www.jfrrr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

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

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



Impulsan la obtención sostenible de carne y leche de vacuno con subproductos del aceite de oliva

El Grupo Operativo (G.O.) BOVINOLIVE “Obtención sostenible de carne y leche de vacuno por aprovechamiento biocircular de subproductos del aceite de oliva” ha comenzado su actividad para conseguir una mejora de la gestión de los datos del sector ganadero y optimizar costes de producción mediante el uso de tecnologías de la información y la comunicación (TICs).

Los integrantes del proyecto han celebrado reuniones virtuales con el fin de avanzar en las distintas acciones previstas como la caracterización de la pulpa de aceituna frente a otras materias primas convencionales, ensayos *in vitro* y formulación de dietas o estudio de los efectos de la inclusión de pulpa de aceituna en la dieta de terneros de engorde, entre otros.

Además, según ha informado el ceiA3, se llevará a cabo el estudio de los efectos de la inclusión de pulpa de aceituna en la dieta de vacas en lactación, el análisis económico y las preferencias de los consumidores, así como acciones divulgativas para acercar los avances a la sociedad.

El objetivo del proyecto es obtener carne y leche de ganado vacuno con características nutricionales positivas para el ser humano, a través de la inclusión de pulpa de acei-

tuna (orujo graso seco) en la alimentación de terneros de cebo y vacas de leche de forma tecnológicamente eficiente y viable.

El ceiA3 ha detallado que, bajo los principios de la economía circular y la bioeconomía, esta estratégica e innovadora iniciativa pone de manifiesto que un subproducto como la pulpa de aceituna no sólo se valorice por ser reutilizado, sino que aporta un beneficio añadido como la mejora de la calidad de estos alimentos procedentes del ganado vacuno.

Entre los resultados esperados figura la mejora del rendimiento económico de la ganadería de vacuno de carne y leche, con un valor añadido a sus producciones y contribuyendo a hacerlas más competitivas al incorporar subproductos procedentes del aceite de oliva, ya sea por la potencial reducción del gasto en alimentación, como por las producciones para un público cada vez más preocupado por la sostenibilidad de los productos agroganaderos.

El grupo está compuesto por Dcoop, Alba Ganaderos SCA y el ceiA3, junto a la Universidad de Córdoba, a través de los grupos de investigación “Ciencia Animal | AGR-195” y “Lactología y tecnología de la carne | AGR-120”.

Reducción del impacto ambiental

Esta iniciativa trata de cuantificar la reducción del impacto ambiental, en forma de metano digestivo, gracias a la alimentación de terneros de cebo y vacas de leche con subproductos de la industria del aceite de oliva.

De esta forma, trata de contribuir a un abastecimiento estable y sostenible de alimentos para el ganado y los seres humanos, así como mejorar los procesos encaminados a la protección ambiental.

El G.O. BOVINOLIVE promueve un sector agrícola que utilice los recursos de manera eficiente, económicamente viable, así como de forma productiva y competitiva, con un escaso nivel de emisiones de gases de efecto invernadero, al ser respetuoso con el entorno y en armonía con los recursos naturales esenciales de los que depende la agricultura.

El 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 en Materia de Productividad y Sostenibilidad Agrícola (EIP AGRI) de 2020.

Ecovalia lanza la IV edición de Ecodiseño

Ecovalia ha lanzado la cuarta edición de Ecodiseño, el concurso profesional con el que reconoce el esfuerzo en innovación que realizan las empresas ecológicas en su imagen corporativa y diseño para que los productos y su packaging sean respetuosos con el medio ambiente.

El presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, ha asegurado que este concurso “tiene muy buena acogida entre el sector y es una forma de reconocer el valor añadido que aportan a los productos las

empresas que apuestan por el diseño y el packaging sostenible. El objetivo es dar a conocer la importancia de la imagen de los productos ecológicos y transmitir que es posible poner en el mercado productos con un packaging más respetuoso con el medio ambiente”.

El jurado del certamen estará compuesto por expertos en marketing y diseño con experiencia contrastada, que valorarán los productos y elegirán a los ganadores. Como novedad este año, el premio Ecodiseño a

la Innovación recibirá 700 euros en compras del producto ganador para potenciar la innovación que es esencial para la sostenibilidad, ya que proporciona opciones más saludables y reduce el impacto ambiental, según ha precisado la asociación.

Asimismo, se entregarán los reconocimientos Ecodiseño Oro, en categorías agroalimentaria y cosmética, así como a la mejor imagen de producto.

El plazo de inscripción finalizará el próximo 25 de noviembre.



El consumo de aceites de oliva en los hogares cayó un 10,8% entre abril de 2023 y marzo de 2024

Los últimos datos del panel de consumo alimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) recogen que el consumo de aceites de oliva en el año móvil, es decir, de abril de 2023 a marzo de 2024, fue de 274 millones de litros (-10,8%) por valor de 1.874 millones de euros (+32,7%). Por su parte, el consumo per cápita de este producto en dicho período fue de 5,9 litros.

En cuanto al aceite de girasol, los hogares españoles consumieron en dicho período un total de 158,3 millones de litros (+38,9%), que supuso un gasto de 271,29 millones de euros (-4,9%). Su consumo per cápita fue de 3,41 litros.

Respecto al consumo de aceitunas, los datos del panel del Ministerio detallan que los hogares españoles adquirieron en el año móvil un total de 111,1 millones de kilos (+0,3%) por valor de 461,08 millones de euros (+20,8%). Su consumo per cápita fue de 2,39 kg.

En marzo, el consumo de aceites de oliva en los hogares españoles cayó un 26,5%,

Asistencia técnica especializada para el mejor aceite de oliva

GEA

hasta 18,24 millones de litros, mientras que el gasto en este producto se situó en 157,2 millones de euros, un 20,9% más que en el mismo mes de 2023.

En el caso del aceite de girasol, los hogares consumieron 15,3 millones de litros, un 13% más que en marzo de 2023, mientras que el gasto en este producto fue de 24,2 millones de euros, lo que supone un 11% inferior al año anterior.

FIAB abre la convocatoria para participar en Biofach

La Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), organizará el Pabellón Agrupado Español en la feria Biofach, que se celebrará en el Exhibition Centre de Núremberg del 11 al 14 de febrero de 2025. El plazo de inscripción finalizará el próximo 22 de julio.

Biofach y Vivaneess -la feria internacional de cuidado personal natural y ecológico- recibieron en la edición de 2024 a 35.000 visitantes profesionales de 128 países y acogieron a un total de 2.550 expositores de 94 países que mostraron una amplia gama de productos y servicios.

Cuenta además con distintos seminarios, workshops y conferencias sobre los temas de mayor actualidad. Además, el congreso, que tiene lugar paralelamente, es también desde hace tiempo un foro importante para el sector biológico, porque aquí se presentan las cifras y los hechos más actuales acerca de su desarrollo.

Aprobada la tercera extensión de norma de la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva

El Boletín Oficial del Estado (BOE) ha publicado la tercera extensión de norma de la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva (ORIVA), por la cual se fija la aportación económica obligatoria para realizar actividades de promoción del aceite de orujo de oliva, mejorar la información y el conocimiento sobre los mercados y realizar programas de investigación, desarrollo, innovación tecnológica y estudios entre las campañas 2024/25 y 2028/29.

ORIVA ha recordado que la extensión de norma obtuvo el visto bueno para su aprobación en la 48º reunión plenaria del Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias, celebrada el 18 de junio y presidida por el director general de Alimentación, José Miguel Herrero.

Para José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de la organización, “la aprobación es un nuevo impulso para el aceite de orujo de oliva y en consecuencia para todo el olivar, un sector estratégico para la economía española. Estamos muy satisfechos de lo que hemos logrado, pero aún queda mucho camino por recorrer y la tercera extensión de norma nos abre un nuevo periodo de cinco campañas en las que poder seguir trabajando en la notoriedad y reconocimiento del producto y de toda su cadena de valor”.

Dando continuidad a las dos normas precedentes, la tercera extensión de norma presentada por ORIVA tiene entre sus principales objetivos mejorar la reputación del aceite

de orujo de oliva sobre la base de investigaciones científicas y estudios de mercado; aumentar las ventas del mercado interior y exterior, con criterios sólidos y sostenibles en el tiempo; y conseguir la estabilidad empresarial del sector orujero español.

A su juicio, supone un nuevo impulso para la comunicación y la investigación, los dos ejes principales de actividad de ORIVA desde su creación en 2015. De esta manera, desde el 1 de octubre de 2024 al 30 de septiembre de 2029, la Interprofesional seguirá trabajando “en aquellos proyectos e iniciativas que, durante ocho campañas vienen contribuyendo a difundir el valor nutricional, culinario, económico y medioambiental del aceite de orujo de oliva”.



El agribusiness español, a la conquista de China

En los años 70 la ciudad de Shenzhen no era más que una humilde aldea de pescadores ubicada al sureste de China, con poco más de 20.000 habitantes y sin aparentemente mucho que ofrecer. Hoy viven en ella más de 17 millones de personas y de sus fábricas nace la mayoría de los dispositivos electrónicos que se compran en el mundo. El conocido como "Silicon Valley chino" parece un milagro, pero en realidad es una muestra del potencial de desarrollo que ofrece el gigante asiático cuando se enfoca en un mercado.

Por Myriam Giganto, CEO Gi&Go y CCO Bolschare

No resulta exagerado afirmar que uno de los próximos objetivos de China es el *agribusiness*, que empieza a ser percibido como una necesidad en torno a la que crecer. La pujanza de una población que supera los 1.400 millones de habitantes plantea un escenario de demanda creciente y diversificada en relación con los productos agrícolas de calidad. Así lo pone de manifiesto el hecho de que el país capitalizara el año pasado más de un tercio de las subvenciones mundiales destinadas a la agricultura, según la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), que se elevaron por encima de los 850.000 millones de dólares a nivel global, y responden, en gran medida, al cambio de patrones de consumo alimentario de una clase media china que cada vez busca más el producto fresco, seguro y con altos valores nutricionales.

Precisamente, en el mes de abril Bolschare participó en una misión de alto nivel en el país asiático liderada por el comisario de Agricultura de la Unión Europea, Janusz Wojciechowski. En su marco, se dieron pasos importantes en la defensa de los intereses de las empresas europeas en China para que su desarrollo en el país resulte más eficaz. La cumbre también sirvió para que compañías como Bolschare pudieran sellar alianzas estratégicas con actores locales de relevancia, impulsando proyectos conjuntos que ayuden a posicionar el producto agro ibérico en dicho mercado.

España está llamada a erigirse en la puerta de entrada a Europa de China en materia de agricultura. Uno de los hitos que avala esta idea tiene que ver con la reciente materialización de un proyecto que el sector nacional llevaba tiempo persiguiendo a través de la Agrupación de Exportadores de Almendra y Avellana de España (Almendrave): abrir el

mercado chino a los frutos secos nacionales, algo que ha propiciado que un buen número de compañías del sector de nuestro país ya opten por desembarcar allí.

Nuestro país ocupa un lugar de privilegio frente a un mercado que comienza a echarse y en el que no existe saturación de actores. Puede que aún no seamos conscientes, pero el producto ibérico goza de una reputación global sólida gracias, entre algunas razones, a una rica diversidad de denominaciones de origen que brilla fuera de nuestras fronteras. Más allá de eso, contamos con otro elemento muy apreciado en China: un *know-how* verde que pocos tienen.

La vanguardia tecnológica en materia de cultivos sostenibles es una de las grandes banderas que exhibimos. La apuesta innovadora desarrollada en España y Portugal a lo largo de los últimos años para convertir el campo en motor de cambio no ha dejado de dar frutos: el uso eficiente de drones, satélites, *Big Data* y sistemas GPS de alta precisión es un claro exponente de una filosofía agrícola única y exportable, que garantiza la producción apoyada en valores como la mejora del entorno.

El escenario resulta especialmente favorable para las exportaciones. China se convirtió en 2023 en uno de los socios comerciales principales fuera de la Unión Europea. Durante el año pasado, España realizó compras al país asiático por valor de 44.244 millones de euros, mientras que en sentido opuesto nuestras

empresas exportaron al mercado chino 7.579 millones de euros. El desbalance aún es considerable, pero está llamado a ir reduciéndose en los próximos ejercicios habida cuenta de que el país alberga en la actualidad a más 600 empresas españolas en su territorio y de que la cifra de compañías nacionales que importan o exportan a China supera ya las 15.000.

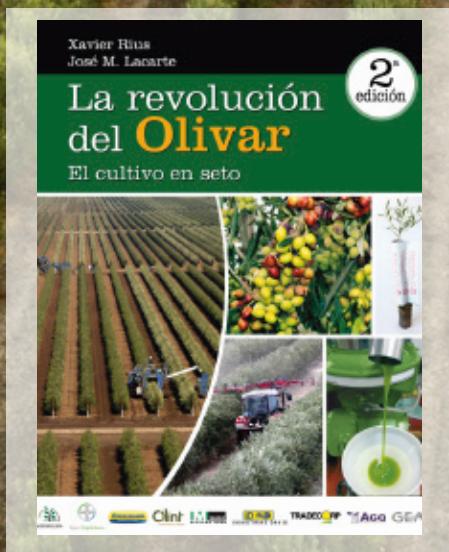
Pese a las bondades destacadas, conviene tener en cuenta que el mercado chino no está carente de complejidades. Sus barreras burocráticas representan a menudo un obstáculo que es necesario afrontar con paciencia y espíritu resiliente, pues los beneficios de hacerlo superan los costes implícitos del proceso. A su vez, las compañías europeas deben adaptarse a unas reglas del juego diferentes, asumiendo que la competencia no podrá plantearse en base al precio. La calidad superior y los altos estándares de nuestros productos nos permitirá posicionarnos de forma diferencial en los nuevos nichos, aunque para ello resultará necesaria la implicación de las administraciones europeas y locales para su reconocimiento.

Con todo, China emerge ante el ecosistema agrícola español como una oportunidad estratégica para las empresas que aspiren a fijar una posición de liderazgo en el panorama internacional. El momento resulta inmejorable y las condiciones para la apuesta parecen las propicias. La conjunción de factores, y unas pequeñas dosis de atrevimiento, remarán con viento a favor para que nuestro *agribusiness* pueda conquistar los retos que plantean los nuevos horizontes.



"La vanguardia tecnológica en materia de cultivos sostenibles es una de las grandes banderas que exhibimos"

La revolución del olivar: cultivo en seto



¡Quiero el libro!

Manual práctico de uso diario dirigido a los olivicultores, técnicos de explotaciones, estudiantes, profesionales del sector y al público general interesado en la olivicultura.



Situación actual de la *Xylella fastidiosa* y de la mosca del olivo en España

La Red Andaluza de Inspección y Alerta Fitosanitaria (RAIF) ha informado de que la fase fenológica actual del fruto del olivo, caracterizada por su diámetro y endurecimiento del hueso, promueve la atracción de la mosca del olivo, aumentando su incidencia en el fruto. Además, las condiciones ambientales que se vienen produciendo, caracterizadas por temperaturas suaves, ausencia de lluvias y una humedad relativa media, favorecen el incremento de la actividad de esta plaga. Por otro lado, ha detallado que en España han sido detectados cuatro brotes de *Xylella fastidiosa* como consecuencia del programa de vigilancia nacional: Islas Baleares (noviembre 2016), Alicante (junio 2017), Comunidad de Madrid (abril 2018) y Almería (abril 2018). Dos de ellos se consideran erradicados (los brotes de Almería y Comunidad de Madrid), mientras que toda la zona demarcada de las Islas Baleares está sometida a una estrategia de contención y en la zona demarcada de Alicante se aplica una estrategia de erradicación. A estos brotes se les suma un reciente tercer hallazgo en Extremadura.

La RAIF ha precisado que en las observaciones realizadas desde las primeras semanas de mayo en algunas provincias, como Sevilla, se detectaron las primeras picadas en algunas zonas biológicas como Campiña y Aljarafe. Actualmente, la presencia de este insecto está en aumento, encontrándose los mayores índices poblacionales en los mosqueros *McPhail*. Destacan los valores medios provinciales de Sevilla, Cádiz y Córdoba, con 9,20, 7,70 y 5,90 adultos/mosquero/día, respectivamente. Por otra parte, las trampas cromotrópicas, con capturas más reducidas, destacan en las provincias de Jaén, Sevilla y Córdoba, con 3,40, 3,20 y 3,10 adultos/trampa y día, respectivamente.

En cuanto a la incidencia que está presentando sobre el cultivo, las provincias de Huelva, Córdoba y Sevilla cuentan con valores medios de 3,30%, 0,80% y 0,70% de picada total, respectivamente. Por otra parte, la viabilidad de esta picada se refleja en el porcentaje de frutos con picada viva. Destaca la provincia de Huelva, con un valor medio provincial del 1,30% de picada viva. En el resto, el porcentaje es del 0,10%, a excepción de Jaén, que presenta un 0%. En Granada aún no se ha iniciado el seguimiento de este agente.

Respecto a los controles fitosanitarios, ha apuntado que han sido mínimos, registrándose tratamientos únicamente en áreas de cultivo de la provincia de Sevilla.

La RAIF ha recordado que la mosca detiene su actividad biológica con temperaturas inferiores a los 6°C y superiores a los 35°C, siendo entre 20-25°C la temperatura óptima para su desarrollo. Las temperaturas por debajo de los 36°C son favorables para el buen desarrollo de las puestas de mosca y para su propia

integridad, y una humedad relativa elevada (>80-85%) favorece la incidencia de la plaga.

Xylella fastidiosa

Respecto a la situación de la *Xylella fastidiosa*, la RAIF ha precisado que recientemente el Servicio de Sanidad Vegetal de la Dirección General de Agricultura y Ganadería de la Junta de Extremadura ha encontrado la presencia de *Xylella fastidiosa* subespecie fastidiosa en una zona de monte de Valencia de Alcántara (Cáceres). A consecuencia de las detecciones de esta bacteria en Portugal y por el alto riesgo de que la misma apareciese en territorio nacional debido a la dispersión natural a través de insectos vectores, la Administración extremeña publicó una resolución para la adopción de un programa de vigilancia específico, gracias al cual se ha detectado rápidamente su presencia.

Además, siguiendo el Plan Nacional de Contingencia del Ministerio de Agricultura, se ha puesto en marcha el programa de erradicación, que contempla algunas medidas como la eliminación, de forma inmediata, en la zona infectada (50 m. alrededor de cada positivo) de todos los vegetales infectados y vegetales especificados sensibles a la *subsp. fastidiosa*; realización de tratamientos insecticidas contra insectos vectores; y establecimiento de restricciones para el traslado de vegetales especificados cultivados dentro de la zona demarcada (zona infectada + zona tampon de 2,5 km.) hacia el exterior. Además, se continuará con el programa de prospecciones para detectar otros posibles vegetales infectados.

Respecto a la situación en Mallorca, la RAIF ha recordado que el Gobierno balear ya ha eliminado los 37 acebuches afectados por

Xylella fastidiosa subespecie *pauca ST53*, causante del decaimiento rápido del olivo y de la perdida de millones de olivos en el sur de Italia. En esta actuación, han colaborado 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. Se ha actuado sobre una extensión de casi 2 hectáreas, en las que se han eliminado 103 plantas sensibles a la bacteria para contener su avance en Sencelles.

En la Comunidad Valenciana, según la situación actualizada en abril, la única subespecie detectada sigue siendo *multiplex ST6*, que ha infectado a 26 especies vegetales y se ha encontrado tres especies de insectos vectores portando esta subespecie de la bacteria (*Philaenus spumarius*, *Neophilaenus campestris* y *Neophilaenus lineatus*).

A su vez, ha detallado que no se han detectado infecciones sobre olivo de las subespecies detectadas en Extremadura y la Comunidad Valenciana.

La RAIF ha recordado que la *Xylella fastidiosa* está considerada como una de las 20 plagas prioritarias para la UE e incluida en el Reglamento Delegado (UE) 2019/1702. También está recogida en la lista A2 de la Organización Europea y Mediterránea de Protección de las Plantas (EPPO, por sus siglas en inglés) y es uno de los principales patógenos de cuarentena en el territorio comunitario.

Finalmente, ha recordado que existe un teléfono y dirección de correo habilitados por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural para atención de agricultores y técnicos sobre cualquier sospecha de presencia de la bacteria.



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

extra, ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas. Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.). Ultima revisión de precios: 21 de junio de 2024.

Aceite de girasol refinado (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	Alto Oleico	21,40	2,99	
Coosol		11,99	1,85/2,35	
Coosol Premium	Alto Oleico		2,90	
Donsol		9,99	1,99	
Fuensol			3,50	
Koipesol		7,45/12,35	1,59	
Masisol			2,19	

Otros aceites de semillas (euros)

MARCA	TIPO	ENV. 5 L.	BOTELLA
Asúa	Maíz	2,25/3,39	
Soy Plus Omega 3	Girasol+Soja	3,79	
Vita	Maíz	s/c	
La Masía	Semillas	13,89	2,69

Marcas blancas (distribución) (precio euros)

MARCA	DISTRIB.	TIPO ACEITE	GRADOS	LATA. 5 L.	ENVASE 5 L	ENV. 2 L	BOTELLA 1 L	3/4 L
El Corte Inglés	El C. Inglés	Virgen extra	0,4°		48,00		9,65	8,10
	El C. Inglés	Oliva	0,4° y 1°	17,85	38,93		8,00	4,89
	El C. Inglés	Girasol	0,2°		6,75		1,45	
Aliada	El C. Inglés	Girasol			7,20			
	El C. Inglés	Oliva Suave			46,00		9,25	
	El C. Inglés	Oliva Sabor Intenso			46,00		9,25	
	El C. Inglés	Virgen extra			46,00		4,50	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Arbequina					15,90 (1/2 l.)	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Cornicabra					15,90 (1/2 l.)	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Hojiblanca					15,90 (1/2 l.)	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picual					15,90 (1/2 l.)	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picuda					15,90 (1/2 l.)	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Ocal					15,90 (1/2 l.)	
Hiperkor	Hiperkor	Virgen extra	0,4°		23,75		4,79	3,99
	Hiperkor	Oliva Sabor Suave	0,4°	15,25	23,15		4,69	
	Hiperkor	Oliva Sabor Intenso	1°	15,25	23,15		4,69	
	Hiperkor	Girasol	0,2°		7,85		1,60	
Carrefour	Carrefour	Virgen extra S. Intenso	0,7°	18,30	47,95	5,57/5,92	9,64	8,09
	Carrefour	Virgen extra S. Suave	0,3°	18,30	47,95	3,25	9,89	8,09
	Carrefour	Oliva Sabor S./Intenso	0,4°/1°	44,70	39,75		7,98	
	Carrefour	Girasol	0,2°		15,75		1,45	2,40
	Carrefour	Girasol Ecológico					2,40 (0,5 l.)	
	Carrefour	Semillas			7,50		1,55	
Auchán	Alcampo	Virgen extra	0,5°		47,95	7,77 (3 l.)	9,64	8,09
	Alcampo	Virgen extra ecológico				7,18 (0,5 l.)		
	Alcampo	Oliva Intenso	1°		39,75	10,86 (3 l.)	7,98	
	Alcampo	Oliva Suave	0,4°		39,75	10,86 (3 l.)	7,98	
	Alcampo	Girasol	0,2°		6,75		1,45	
	Alcampo	Arbequina/Hojiblanca					2,15 (0,5 l.)	
Hacendado	Mercadona	Virgen extra	0,5°	29,55 (3 l.)	13,95		9,65	8,10
	Mercadona	Oliva	0,4°/1°		46,00	23,90 (3 l.)	8,00	
	Mercadona	Girasol	0,2°		6,75		1,45	
	Mercadona	Semillas	0,2°	6,90	7,15		1,53	
	Mercadona	Maíz	0,2°				1,67	

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 centrífugas de varias marcas de segundo uso y en buen estado de funcionamiento.

Más información: 639 662 170

SE VENDEN

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

Teléfono: 625 683 192

SE BUSCA

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

Más información: info@sagazextra.com

SE VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE VENDE

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

Teléfono: 680 714 391

SE VENDE

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

Más información: 958 463 046

SE VENDE

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

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

C a n u a c a t a r i a s

Crece la contratación del seguro de olivar en el primer semestre de 2024

El número de pólizas suscritas en los seis primeros meses del año ha crecido un 14%, hasta las 6.956 pólizas. La superficie asegurada de olivar también se ha incrementado un 8% respecto al primer semestre del año anterior, hasta las 133.341 hectáreas, con una producción asegurada superior en un 20% (647.425 toneladas). Además, el capital asegurado ha aumentado un 27% (314 millones de euros), según los datos facilitados a Mercacei por Agroseguro.

La entidad ha destacado las cifras registradas en Andalucía durante el primer semestre de 2024, con un +41% en pólizas, +11% en superficie y +30% en producción asegurada.

Desde Agroseguro han explicado que la contratación más elevada del seguro de olivar se realiza durante el otoño, ya que en primavera la contratación se centra en el módulo P primaveral, que incluye cobertura

en la actual campaña frente a los daños provocados por el pedrisco, inundación-lluvia torrencial, viento, incendio o fauna, entre otros, así como en algún seguro complementario.

“Son unas cifras muy positivas, que reforzan el crecimiento del seguro de olivar que ya se apreció en la contratación otoñal”, han resaltado, al tiempo que han precisado que el Plan 2023 del seguro de olivar (otoño y primavera) también presenta unos buenos datos si se compara con el Plan 2022, ya que el número de pólizas ha crecido un 29%, la superficie un 33% y la producción asegurada un 39%. En total, el capital asegurado se ha incrementado un 44%, hasta los 607 millones de euros.

A nivel general, Agroseguro ha resaltado que el recibo de prima y el capital asegurado de los seis primeros meses del año marcan

récord histórico, creciendo todos los parámetros de contratación. En este sentido, hasta junio de 2024, el recibo de prima alcanza los 580,4 millones de euros, lo que supone casi un 7% más que en el mismo periodo del ejercicio anterior, y el capital asegurado supera los 10.400 millones de euros (un 12% más que en los primeros seis meses de 2023).

Por su parte, también crece la producción asegurada (fuertemente impulsada por el aumento en la contratación de las opciones de primavera del seguro de cultivos herbáceos), que se sitúa cerca de 26 millones de toneladas, lo que representa un incremento de casi un 20% respecto 2023. La superficie asegurada, con 2,25 millones de hectáreas protegidas, y el número de pólizas contratadas -más de 233.800 a 30 de junio- también registran un crecimiento significativo: un 10% y un 8%, respectivamente.



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.foodexvietnam.com/en

1 Septiembre

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

Córdoba acogerá el 2º Congreso Internacional de Inteligencia Artificial “De la Granja a la Mesa”

El 2º Congreso Internacional de Inteligencia Artificial “De la Granja a la Mesa”, que se celebrará en Córdoba los días 19 y 20 de septiembre, reunirá a expertos internacionales, académicos y líderes empresariales para discutir y explorar el uso de la Inteligencia Artificial en la optimización de la cadena agroalimentaria.

Este encuentro no sólo busca explorar el estado actual de la tecnología, sino también fomentar un diálogo sobre los desafíos éticos, económicos y sociales relacionados con la implementación de la Inteligencia Artificial en la cadena agroalimentaria.

Se espera que el evento atraiga a más de 1.000 participantes, incluidos tomadores de decisiones, investigadores y profesionales del sector de toda Europa, “consolidándose como un foro esencial para el futuro de la agroalimentación en el contexto de la transformación digital”, han destacado desde la organización -Fundación INTEC y la Universidad de Córdoba-, que ha precisado que estará abierto a la presentación de trabajos de investigación por parte de las universidades y centros de investigación, así como de las *start-ups* que tengan soluciones de Inteligencia Artificial aplicada a la cadena agroalimentaria.

El comité organizador del congreso se ha reunido en el Consejo Social de la Universidad de Córdoba para revisar el programa y coordinar las diversas actividades que formarán parte del evento.

Panorama global de la Inteligencia Artificial

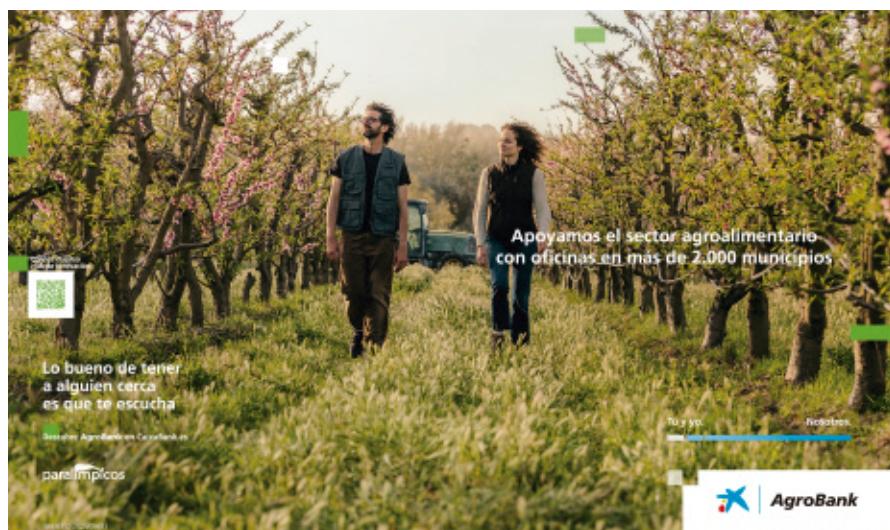
Desde la organización del encuentro han detallado que en España el uso de la Inteligencia

Artificial en la cadena agroalimentaria ha registrado un incremento significativo, con más del 25% de las empresas del sector implementando alguna forma de IA en sus procesos. Este porcentaje es similar a la media europea.

Asimismo, han precisado que las tecnologías de IA se utilizan principalmente en áreas como la agricultura de precisión, para optimizar el rendimiento de los cultivos, reducir el uso de agua y pesticidas y mejorar la salud del suelo; procesamiento de alimentos, para automatizar tareas, mejorar el control de calidad y desarrollar nuevos productos; gestión de la cadena de suministro, para optimizar la logística, reducir el desperdicio y mejorar la trazabilidad; y la venta minorista, para personalizar las experiencias de compra, optimizar los precios y gestionar el inventario.

Respecto a las tendencias clave en esta materia, han resaltado que gobiernos y empresas privadas están invirtiendo fuertemente en investigación y desarrollo de la IA para el sector agroalimentario, así como en la adopción creciente de esta herramienta en toda la cadena. No obstante, han apuntado que presenta desafíos tales como la disponibilidad de datos y el acceso a datos de calidad para su uso efectivo; la formación, ya que existe una necesidad de trabajadores más cualificados que puedan desarrollar e implementar estas soluciones; y las consideraciones éticas, al plantear preocupaciones sobre la privacidad de los datos, la confiabilidad, el sesgo y la pérdida de empleos.

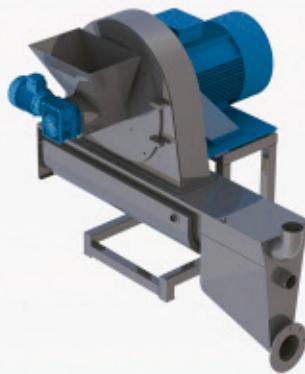
www.uco.es



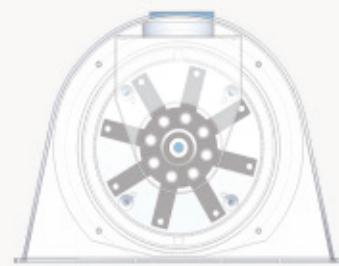
AMENDUNI



MARTILLOS



NUEVOS MOLINOS



UCHILLAS



NUEVO ACONDICIONADOR
DE PASTAS "HEATEX"



NUEVAS TERMOBATIDORAS

NUEVAS LINEAS "EVO" Y "REX LIMITED"



Via delle Mimose, 3 (Z.I.) • 70026 Modugno (BA) • Italia +39 080 5314910
Pol. Ind. Los Olivares • C/Huelma • Parc. 19 • 23009 Jaén • Spain +34 953 28 13 15



www.amenduni.com



[amenduninicolaspa](#) • [amenduniberica](#)