

INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR **Mercacei** SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

El gran reto de la campaña oleícola 2024/25: después de la tormenta, que cunda la calma
pág. 4

Australia se enfrenta a un aumento sin precedentes del precio del aceite de oliva
pág. 11

Utilizan restos de poda de olivo para controlar la humedad en la industria agroalimentaria
pág. 12

Soluciones innovadoras en la gestión del agua en el aderezo de aceituna de mesa
pág. 14

La Dieta Mediterránea se asocia con niveles más bajos de estrés
pág. 24

Aforo completo en la II Jornada PIERALISI
pág. 31

El AOVE también da la lata

Por Pandora Peñamil Peñafiel

“Como habrás adivinado, estoy bastante obsesionado con el aceite de oliva. Se ha vuelto realmente molesto para mis amigos y familiares más cercanos. No puedo mantener una conversación sin mencionar el aceite de oliva al menos una vez. Simplemente no puedo evitarlo. ¿Un zumo de fruta que se remonta a tiempos inmemoriales y que hace que todo lo que cocinas sepa mejor? ¿Que además es extremadamente saludable y los lugares donde se cultiva son visualmente impresionantes? Venga hombre, ¿es que existe algo que supere al aceite de oliva?”

Tras esta declaración de intenciones se encuentra Andrew Benin, neoyorkino de nacimiento y andaluz de corazón -su mujer es gaditana-, cofundador de Graza, una empresa oleícola con sede en Brooklyn que embotella AOVE de Jaén y lo vende en 3.000 establecimientos estadounidenses con una imagen hipster a más no poder y un formato rompedor: latas de cerveza.

El concepto es el siguiente: primero compras alguno de sus envases estilo *biberón* -tienen varios packs con diferentes medidas- y cuando se te van acabando adquieres sus recargas en forma de latas de cerveza selladas con nitrógeno para ir rellenándolos. También ofrecen la opción de suscribirte a su tienda *on line* y te envían una lata mensual. Pero lo mejor, como suele pasar, es la



historia detrás de esta apasionante aventura cuya cuenta de Instagram tiene casi 100.000 seguidores. Todo comenzó cuando Andrew vivía en la casa familiar de su mujer en la Sierra de Cádiz. Mientras alternaba varios trabajos con clases de conducir -nunca antes se había subido a un coche con marchas!- cogió el Opel Corsa de su suegra y se fue hasta Jaén. El paisaje le dejó sin habla: 4 horas de magníficos olivos ante él. En aquel viaje sintió que había probado el aceite de oliva por primera vez. Llenó el coche con todas las botellas que le cabían y volvió casa de sus suegros que pensaron que había perdido la cabeza. Hablaba de AOVE las 24 horas del día. Su mujer y él hicieron la maleta y al día siguiente estaban de vuelta en Brooklyn catando todos los zumos que habían logrado embarcar junto a su amigo el chef ejecutivo Mike Anthony, quien le puso los pies en la tierra y le dijo que el mundo de la restauración no necesitaba otro aceite de oliva europeo en formato enano, elegante y mega caro. Cuando logró salir de la “resaca” oleícola en la que vivía inmerso se puso manos a la obra y lanzó



Graza, un proyecto de AOVE de alta calidad “sin tonterías”, ideado para cocinar y con un formato cómodo y divertido para que te apetezca meterte en la cocina y experimentar. ¿A nadie más le está apeteciendo mucho abrir una lata de AOVE y brindar por esta historia?



GARANTÍA
TRANQUILIDAD
PLANIFICACIÓN

PIERALISI
CIRCULAR THINKING

▼ “Patrocina la Noticia de la Semana”

“¿Ya has vuelto de vacaciones? Te resumimos las noticias oleícolas más interesantes del mes de agosto”

pág.18



Fundadora:

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

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

Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín
 Cristina Revenga Palacios
 redaccion@mercacei.com

Edita:



Mercacei
 GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y Publicidad:

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

Secretaría de Redacción y

Publicidad: Estrella de la Lama
 Alcaide

Administración: Cristina Álvarez
 Llorente

Departamento Comercial:
 Natalia de las Heras

Corresponsal Italia (Milán):

Daniela Capogna

Corresponsal América del Sur:

Leonardo Moral

Suscripción:

MERCACEI Semanal
 (46 nos al año)
 con **MERCACEI Magazine**
 (Trimestral)

Anual: 236 €
 (Extranjero: 290 €)

MERCACEI FAX

(sólo para los suscriptores de MERCACEI)

Anual: 155 €
 (Extranjero: 250 €)

Depósito Legal:

M 28733 - 1994
 ISSN
 1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



s u m a r i o

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• Campaña
6-10	Mercado
	• Regadío
11	Actualidad
	• Internacional
	• Sostenibilidad
	• Aceituna de mesa
18	Diario de agosto
24	Actualidad
	• Salud
25	Comercio exterior
28	Precios en el lineal
30	Anuncios Breves
31	Agenda

Cultura

Últimas semanas para participar en el VII Premio Internacional de Relatos sobre Olivar

La séptima edición del Premio Internacional de Relatos sobre Olivar, Aceite de Oliva y Oleoturismo que convoca Ferias Jaén y organiza la Asociación Cultural Másquecuentos (MQC) está teniendo una notable acogida entre escritores de todo el mundo. Cuando aún falta algo más de un mes para que concluya el periodo establecido para recibir relatos cortos y microrrelatos -el plazo finaliza el próximo 30 de septiembre-, son ya más de 60 los textos recibidos para participar en este concurso literario.

Desde principios de junio, cuando se abrió el periodo de recepción de originales, escritores de ocho países, ocho Comunidades Autónomas y 11 provincias españolas han remitido ya sus historias a este certamen, el único literario dedicado en el mundo a la temática oleícola.

Los autores deberán citar al menos algún elemento relacionado con el olivar o el aceite de oliva y sus trabajos oscilarán entre las 1.500 y las 3.000 palabras en el caso de los relatos cortos, y entre las 100 y las 200 palabras si se trata de microrrelatos.

Entre todos los autores cuyas historias se publican en este portal literario (hasta ahora han sido 48 de las más de 60 recibidas) se repartirán más de 3.000 euros distribuidos entre los ocho premios establecidos en este concurso, la mayoría otorgados por un jurado presidido por Salvador Compán, y otros dos por votación popular.

AMENDUNI

EVO LINE
 NUEVO DECANTER

NUEVOS MOLINOS
 PARA ACEITUNA VERDE D MACURA

HEATEX
 INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA

REX LIMITED
 NUEVO NUEVO MODELO

ACCIAIERIE VALBRUNA
 High quality is our standard

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

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

Facebook, Instagram, YouTube, and a 'SUBSCRIBE' button are shown at the bottom.



Aceite de oliva

Ligero repunte de las cotizaciones en la vuelta de vacaciones

Se reactiva ligeramente el mercado a la vuelta de las vacaciones -todavía a medio gas-, a la espera de que las últimas lluvias den un empujón al alza a las cotizaciones y generen mayor operatividad.

Jaén

Oferta firme en una semana que registra un ligero repunte en todas las cotizaciones. La demanda, por su parte, se limita a comprar lo estrictamente necesario a la espera de la nueva campaña, que presenta en principio buenas perspectivas. Las últimas tormentas han causado algo de daño al campo en zonas concretas. En este sentido, el lampante se establece a 6.700 €/t.; el virgen, a 6.800/6.900 €/t.; el refinado, a 6.750 €/t.; y el virgen extra, a 7.100/7.300 €/t.

Córdoba

Operaciones puntuales por parte de un comprador que sólo adquiere aceite por estricta necesidad a la espera de la nueva campaña. La oferta está tranquila, con pocas existencias y a la espera de que se reactive el mercado tras el periodo vacacional. Algún AOVE de calidad y gran intensidad de frutado se ha llegado a pagar a 8.000 €/t., aunque el resto cotiza a 7.000/7.100 €/t. El lampante, por su parte, se oferta a 6.500/6.600 €/t.; el virgen, a 6.800/6.850 €/t.; y el refinado, a 6.250 €/t.

Sevilla

El mercado muestra algo más de firmeza con una oferta retraída y una demanda que se dedica a picotear para satisfacer necesidades puntuales. Así, el lampante se sitúa a 6.400 €/t.; el virgen, a 6.800/6.900 €/t.; el refinado, a 6.500 €/t.; y el virgen extra, a 7.000/7.500 €/t.



Málaga

Mercado tranquilo con una oferta a la baja y una demanda que sólo compra por estricta necesidad. Sale alguna cisterna puntual de virgen extra con una determinada calidad en el entorno de los 7.400/7.450 €/t.

Castilla-La Mancha

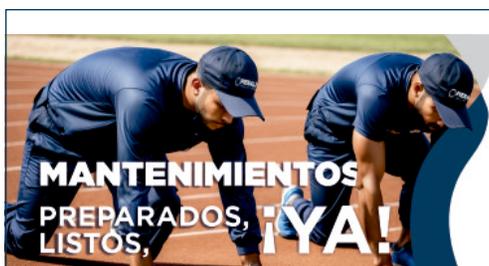
Mercado tensionado con una oferta frenada, con el lampante empujando al resto de categorías, y una demanda que se dedica a picotear tras regresar de vacaciones. Muy buenas perspectivas para la próxima cosecha y lluvias en forma de tormentas que están resultando beneficiosas para el campo. En este contexto, el virgen se establece a 6.900/7.000 €/t.; y el virgen extra, a 7.050/7.250 €/t.

Extremadura

Ligero repunte de las cotizaciones en las últimas semanas debido a la vuelta a la actividad de parte del sector envasador para cubrir las necesidades del próximo mes. Las temperaturas, elevadas, apuntan a bajar en los próximos días. Así, el lampante se oferta a 6.400/6.600 €/t.; el virgen, a 6.700/6.900 €/t.; y el AOVE, a 7.000/7.400 €/t.

Valencia

Mayor actividad en la última semana con la oferta muy dura y la demanda satisfaciendo necesidades puntuales. Queda ya poco aceite y las perspectivas de la próxima cosecha no se presentan muy halagüeñas. Así, el lampante cotiza a 6.600 €/t.; el virgen, a 6.700 €/t.; el refinado, a 6.800 €/t.; y el AOVE, a 7.200 €/t.



**GARANTÍA
TRANQUILIDAD
PLANIFICACIÓN**

CONTACTA YA:

☎ 953 28 40 23 📠 +34 615 50 73 99

✉ info.spain@pialisi.com





El gran reto de la campaña oleícola 2024/25: después de la tormenta, que cunda la calma

Las dos campañas de producción y comercialización anteriores -2022/23 y 2023/24- han sido las más convulsas del siglo XXI. Las condiciones climáticas extremas marcaron unas producciones históricamente cortas que han aportado datos inéditos sobre el comportamiento del consumidor, cifras sorprendentes hasta ahora desconocidas. Permítannos hacernos una pregunta: ¿habremos aprendido la lección?

Por José María Penco, director de AEMO

En la vida hay tres tipos de situaciones: las que nos gustan, las que no nos gustan y las que nos gusten, o no nos gusten, son como son y no pueden cambiarse. Esto último es lo que ha ocurrido en nuestro sector y estaremos de acuerdo en que a nadie podemos culpar de los avatares del clima.

La producción de aceite de oliva en España, en particular, y en la Cuenca Mediterránea, en general, durante las dos últimas campañas ha sido inédita. Hemos encadenado dos producciones muy cortas y esto ha tenido sus inevitables consecuencias en el consumo y en los precios.

Contábamos con unas disponibilidades globales limitadas de aceite de oliva y teníamos un periodo de 24 meses para distribuir las (octubre de 2022-octubre de 2024), es decir, sumando las existencias con las que partimos en octubre de 2022 y adicionando las dos producciones siguientes, teníamos que llegar a octubre de 2024 con aceite suficiente, con un mínimo técnico, para que los lineales del mundo no se quedaran desabastecidos, situación que de haberse producido hubiera sido convulsa y difícil de explicar al fiel ejército de consumidores del oro líquido. Y esto es lo que ha desencadenado la inevitable subida de precios. No emprendamos una caza de brujas donde no la hay.

Respecto a los distintos actores de la cadena de valor, somos de los que pensamos que, en general, el comportamiento de los diferentes eslabones, desde el olivarero hasta la distribución, ha sido correcto y poco se podía hacer ante la baja disponibilidad de aceite, simplemente entre todos, y al ritmo del mercado, se han regulado las salidas mensuales para que, como se ha indicado,

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

lográramos enlazar con unas existencias que serán casi nulas en el inicio de la inminente campaña, como así va a ser.

Ante esta indeseable, pero inevitable, situación para todos, se han sucedido algunos comentarios y reflexiones de diferentes “expertos” difíciles de entender. Ponemos algunos ejemplos:

- Debido a la especulación y a los altos precios, el aceite de oliva está perdiendo cuota de mercado frente a sus grasas competidoras y será muy difícil recuperarla. FALSO. Ciertamente que se ha perdido cuota, pero ¿quedaba otra alternativa?, ¿cómo no se va a perder cuota de mercado si no hay aceite de oliva para abastecer al mismo ritmo de las salidas anuales de los años anteriores? Simplemente hubiera sido imposible no perder cuota de mercado, es más, la única forma de no hacerlo hubiera sido mediante fraude, mezclando aceite de oliva con otros aceites de inferior categoría y etiquetándolo como oliva, lo cual afortunadamente no ha ocurrido, exceptuando algún caso particular de delincuentes que han sido detectados y neutralizados. Respecto a que



no recuperaremos la cuota de consumo, la historia nos demuestra que sí lo haremos. Si miramos

hacia atrás veremos como después de un pico de precio donde se pierde consumo, se recupera relativamente rápido cuando éste disminuye.

- El alto precio que ha alcanzado el aceite de oliva es fruto de la especulación de diferentes eslabones de la cadena de valor. FALSO. El precio que ha alcanzado el aceite de oliva, que no es alto, sino muy alto, nos ha sorprendido a todos, hasta ahí cierto. Pero el porqué alcanzó estos niveles no es culpa de los productores, ni de las cooperativas, ni de los almazareros, ni de los corredores, ni de las envasadoras o distribuidores. Alcanzó estos niveles porque teníamos que recortar salidas y el consumidor marcaba el ritmo de sus compras. Ante esto, el precio subía y subía para alcanzar esos necesarios recortes de salidas. No es culpa de nadie, es simplemente debido a la fidelidad demostrada por un consumidor nacional e internacional que se resistía a dejar de consumir la grasa más sana y más rica de todas las conocidas.

Y habiendo ya mostrado lo que ha ocurrido hasta el momento, analicemos lo que puede venir a partir del mes de octubre, cuando comience a fluir el aceite en la campaña 2024/25, partiendo, como lo hacemos, de unas existencias casi nulas.

Para nosotros ahí está el gran reto, lean bien, en los próximos meses nos enfren-



haremos al reto más importante del sector oleícola en el último siglo.

El primer dato que marcará el comportamiento del mercado, como es normal, será la previsión de la cosecha que se avecina. Arrojar en este momento datos fiables es un atrevimiento, pero después de la primavera e inicio del verano en el Mediterráneo podríamos afirmar que, en principio, será una cosecha media, moderada.

Todo parece indicar que no será una cosecha tan corta como en los dos últimos años, pero tampoco una cosecha superior a la producción global media, que se puede situar en torno a 3.100.000 toneladas (cinco últimas campañas).

Así es, según nuestras estimaciones y basándonos en las prospecciones a expertos que hemos hecho en los países mediterráneos, con todas las reservas, nos sale una horquilla proyectada de producción mundial entre 2.950.000 t y 3.250.000 t.

Si ahora analizamos el consumo medio mundial en las últimas cinco campañas (datos COI) resultan 3.124.000 t.

Considerando que el enlace, como hemos dicho, es técnicamente nulo, nos encontraremos ante una campaña de producción-comercialización prácticamente equilibrada, y repetimos: ¡partimos de existencias nulas!

Y a esto le vamos a unir otro dato crucial. Los costes de producción calculados por AEMO en España (año 2023), y actualizados según la subida de los últimos años de los precios unitarios, arrojan que producir un kilogramo de aceite de oliva en nuestro país,

según el sistema de cultivo, tiene un coste medio ponderado que supera ya los 3,20 euros/kg., y esto es considerando sólo los costes anuales de explotación, es decir, sin tener en cuenta los costes de inversión en la plantación, ni la renta de la tierra.

Dicho todo lo anterior, resumamos los puntos de partida para esta campaña 2024/25:

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92
 Brokerage Olive Oil

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

- Partimos de unas existencias prácticamente nulas de aceite de oliva en el mundo.

- La disponibilidad mundial de aceite de oliva coincidirá básicamente con la producción que será, a lo sumo, media y que es muy parecida al consumo medio de los últimos cinco años.

- Analizando las salidas medias mensuales de los dos últimos años el consumidor nos ha demostrado que valora el aceite de oliva y está dispuesto a pagar por él.

- Los precios de 8 ó 9 euros por kilo en origen, que se han llegado a alcanzar esta última campaña, estamos de acuerdo que no son buenos para nadie, pero ha ocurrido así por imperativos del mercado que tenía que recortar salidas.

- Los costes de producción se han incrementado más de un 32% en los últimos tres años.

Y siendo así, nuestra reflexión es que no hay absolutamente ninguna razón para un descalabro de los precios del aceite de oliva en los próximos meses. Ciertamente tendrá que haber un ajuste, pero debemos considerar el equilibrio producción-consumo, la lección que nos ha dado el consumidor valorando nuestro producto y el incremento de costes.

Es la oportunidad para remunerar dignamente a todos los eslabones de la cadena de valor, el consumidor está dispuesto a dedicar una renta al aceite de oliva y será nuestra responsabilidad si renunciamos a ella y hundimos los precios al infierno en el que estuvieron hace unas campañas. No hay ninguna, repetimos, ninguna razón para ello.

Proponer un precio mínimo para el aceite de oliva es un atrevimiento, pero afirmar que por debajo de 5 euros por kilo no existe remuneración justa si lo podemos hacer porque, dados los costes, son datos objetivos. A partir de este suelo técnico para no tener pérdidas, que los avatares del mercado marquen precios.

Lo hemos repetido este año en muchas ocasiones y en muchos foros, el consumidor nos ha hecho ver que tenemos un tesoro entre las manos, el oro líquido es verdaderamente oro, no seamos nosotros los que acabemos con esta percepción banalizando vía precios, una vez más, el producto.

El mundo está dispuesto a dedicar una determinada porción de renta de su cesta de la compra al aceite de oliva virgen extra y el sector oleícola mundial la necesita para seguir cultivando el olivo. ¿Cuál es el problema?

Concluimos como empezamos: ¿Habríamos aprendido la lección? Los próximos meses tendremos la respuesta. Si lo conseguimos tendremos que felicitarnos, si hundimos de nuevo los precios desde el origen no busquemos culpables fuera, porque los culpables seremos nosotros y nadie más.





Aceites de oliva

		EUROS/T. SEMANA 29 jul./1 sept. '24 (Cierre día 24 julio '24)	EUROS/T. SEMANA 2/8 septiembre '24 (Cierre día 28 agosto '24)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	Sin oper.	6.700
	Virgen	Sin oper.	6.800/6.900
	Virgen extra	Sin oper.	7.100/7.300
	Refinado	Sin oper.	6.750
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	Sin oper.	6.500/6.600
	Virgen	Sin oper.	6.800/6.850
	Virgen extra	Sin oper.	7.000/7.100
	Refinado	Sin oper.	6.250
SEVILLA	Lampante, base 1º	Sin oper.	6.400
	Virgen	Sin oper.	6.800/6.900
	Virgen extra	Sin oper.	7.000/7.500
	Refinado	Sin oper.	6.500
GRANADA	Lampante, base 1º	Sin oper.	6.700
	Virgen	Sin oper.	6.800/6.900
	Virgen extra	Sin oper.	7.100/7.300
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	7.000	7.400/7.450
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	6.200/6.300	6.900/7.000
	Virgen extra	6.500/6.800	7.050/7.250
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	6.100	6.600
	Virgen	6.200	6.700
	Virgen extra	6.700	7.200
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	6.000/6.300	6.400/6.600
	Virgen	6.400/6.600	6.700/6.900
	Virgen extra	6.800/7.300	7.000/7.400

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



Aceites de orujo

C
o
t
i
z
a
c
i
o
n
e
s
d
e
A
c
e
i
t
e
s
y
G
r
a
s
a
s

EUROS/T.
SEMANA
29 jul./1 sept. '24
(Cierre día 24 julio '24)

EUROS/T.
SEMANA
2/8 septiembre '24
(Cierre día 28 agosto '24)

SEVILLA

ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10°	Sin oper.	Sin oper.
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	3.800	3.650

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

Sin oper.

Sin oper.

Refinado

1.120

1.080/1.090

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

1.025

750

Refinado

1.075

800

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

1.120

1.080/1.090

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja

Sin oper.

Sin oper.

Oleínas de orujo

Sin oper.

Sin oper.

Ácidos grasos de oliva

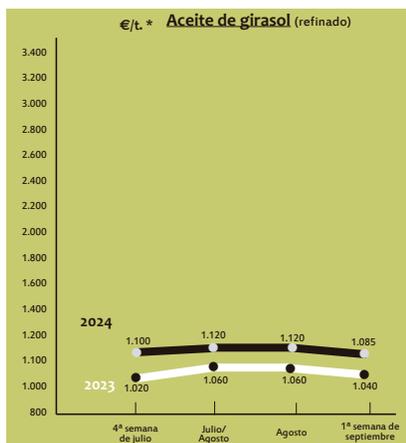
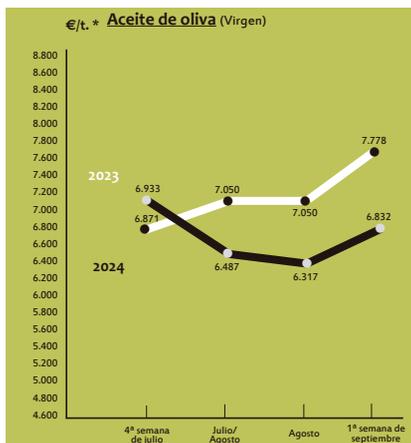
Sin oper.

Sin oper.

(de refino físico)

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*MADRID
BARCELONAEUROS/KG.
SEMANA
29 jul./1 sept. '24
(Cierre día 24 julio '24)EUROS/KG.
SEMANA
2/8 septiembre '24
(Cierre día 28 agosto '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 BIDEUTILADA	s/c	s/c
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	s/c	s/c

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

ACEITE DE RICINO: calidad n°1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

GLICERINA BIDEUTILADA: 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.netTfnos.: 954 532 865
954 536 022
Fax: 954 532 474



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 29 jul./1 sept. '24 (Cierre día 24 julio '24)	EUROS/KG. SEMANA 2/8 septiembre '24 (Cierre día 28 agosto '24)
		€/t.	€/t.
ITALIA			
SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50	8,80
	ACEITE DE OLIVA refinado	6,40	6,20
	ACEITE DE OLIVA lampante	Sin oper.	4,90
	ACEITE DE ORUJO refinado	3,90	3,80
	ACEITE DE GIRASOL refinado	1,12	1,10
	ACEITE DE MAÍZ refinado	1,20	1,20
	ACEITE DE SOJA refinado	1,13	1,13
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,25	2,22
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,10/9,30	8,80/9,00
	ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.
TÚNEZ			
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,90/7,10	7,10/7,30
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,50	7,50/8,50
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	5,85/5,95	5,45/5,55
GRECIA			
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	7,10/7,40	7,00/7,20
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	6,80/7,10	6,95/7,10
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,00/7,20	7,10/7,40

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (28 de agosto de 2024) (Los tipos de mercado)

	1 semana	1 mes	2 meses	3 meses	6 meses	12 meses
Euro (euribor)	-	-	-	-	-	3,73
Dólar	-	4,57	-	4,97	5,26	5,68
Yen Japonés	-	-	-	-	-	-
Libra Esterlina	-	4,03	-	4,32	4,71	-
Franco Suizo	-	-	-	-	-	-
Dólar Canadiense	-	-	-	-	-	-

Euro

Peseta	166,386
Lira italiana	1.936,270
Escudo portugués	200,482
Dracma griego	340,750
Florín	2,204
Dólar	1,111
Dólar Canadá	1,498
Yen japonés	160,57
Corona sueca	11,335
Corona checa	25,053
Libra esterlina	0,841
Franco suizo	0,937



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



CEQ
CONSORZIO
EXTRAVERGINE
DI QUALITÀ
ceqitalia.com



CEQ is based with the help of the
European Union and the Italian Government
Reg. (EU) 1169/2011 and 118/2012 as amended



Regadío

La superficie regada de olivar en España ha aumentado un 18,3% en los últimos diez años

El olivar es el cultivo con más superficie regada en España, con 874.564 hectáreas en 2023, el 31,37% de su superficie total. Además, en comparación con 2013 (739.174 hectáreas), la superficie regada de este cultivo ha aumentado un 18,3%, según los últimos datos de la Encuesta sobre Superficies y Rendimientos de Cultivos (Esysrce), publicada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

El método de riego más empleado es el localizado utilizado en más del 95% de la superficie regada (836.284 ha., +1,13% respecto a 2022). A pesar del descenso en 2022 como consecuencia de la profunda sequía, este sistema ha ido progresivamente en aumento año tras año implantándose en 134.078 nuevas hectáreas desde 2013, según los datos del MAPA.

Según los datos de Esysrce, destaca la estabilidad del riego por gravedad, en torno a las 35.000-42.000 hectáreas a lo largo del período 2013-2023.

Asimismo, los sistemas motrices son los que más han aumentado porcentualmente en 2023 (4,71%, hasta 2.951 hectáreas).

El MAPA ha considerado esencial la modernización y sostenibilidad de los sistemas de riego de la agricultura española para lograr un uso adecuado y eficiente de cada gota de agua, debido a los evidentes efectos del cambio climático, con precipitaciones más escasas e irregulares, adversidades climáticas más extremas y sequías más frecuentes e intensas. Según ha destacado, el Gobierno ha impulsado el plan de modernización de regadíos más ambicioso de la historia reciente, que movilizará una inversión público-privada superior a 2.400 millones de euros entre 2022 y 2027.

A nivel general, en 2023, la superficie regada en España descendió un 1,52% como consecuencia de la sequía sufrida en el año hidrológico 2022-2023. Un ejercicio antes, en 2022, el porcentaje de regadío eficiente era del 78,96%.

J. Morales Navas
comercial aceitera s.l.u.

Tif. +34 957 676 009 / +34 957 676 044
Mob. +34 686 965 465
DOÑA MENCIA - CÓRDOBA

MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos

HARINAS		PRECIOS
		€/t.
Harina de soja (s. fábrica).....		470
Harina de girasol (integ.) (abril).....		290
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).....		1.550
		Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú		s/c
Harina de soja (Buenos Aires) (Precios cif Rotterdam)		s/c
CEREALES		€/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 **959,25** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.116,75**.

◆ Precios: Futuros septiembre.

Harina de soja: **306,80** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **343,10**.

◆ Precios: Futuros octubre.

Aceite de soja: Cerraba a **41,70** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **46,61**.

◆ Precios: Futuros septiembre.

Maíz: Terminó la semana a **365,25** centavos/bushel, habiendo comenzado a **402,00**.

◆ Precios: Futuros septiembre.



Australia se enfrenta a un aumento sin precedentes del precio del aceite de oliva

La Australian Olive Oil Association (AOOA) ha informado de que el país *aussie* se enfrenta a un aumento sin precedentes del precio del aceite de oliva debido a la escasez mundial de este producto y a la baja producción australiana en 2024.

“La cosecha australiana disminuyó en 2024 debido a la mala calidad de los frutos y al mal tiempo en algunas regiones. Otras zonas se vieron afectadas por el chinche del encaje, que diezmo las plantaciones. La plaga, que se ha ido extendiendo a nuevas zonas, especialmente en las regiones más frías, ha afectado negativamente a los rendimientos”, ha explicado el presidente de esta entidad, David Valmorbida.

Valmorbida ha indicado que “debido al efecto combinado de ser un año cíclico bajo y al impacto de las malas condiciones, pocos productores han conseguido producir volúmenes importantes este año. En general, la cosecha de 2024 ha sido menor y probablemente se situará entre 13.000 y 14.000 toneladas”.

“Como resultado, es muy probable que haya escasez de aceite de oliva australiano en los lineales de los supermercados durante los próximos 12 meses. Además, la

escasez de producción actual se verá acentuada por el aumento de las exportaciones de aceite de oliva australiano debido a los atractivos precios mundiales del aceite de oliva”, ha añadido.

A su juicio, “esta ha sido una crisis importante para la industria y no simplemente un ciclo de oferta agrícola normal o volatilidad de precios. Se trata de un territorio desconocido para los comercializadores, supermercados y consumidores. Se espera que la oferta siga siendo muy limitada hasta que esté disponible la nueva cosecha en el Hemisferio Norte, que comenzará en octubre”.

El presidente de la AOOA ha afirmado que “algunos consumidores no compran aceite de oliva con tanta frecuencia como antes debido a las presiones sobre el precio y al coste de vida que están experimentando las familias. Supone un gran desafío para ambos extremos de la cadena de suministro. La cosecha ha disminuido en todas partes y los productores están experimentando aumentos en todos los aspectos del negocio, incluido el combustible, la electricidad y la mano de obra. Los proveedores y minoristas en Australia han limitado en lo posible estos aumentos de precios con el

fin de garantizar que el aceite de oliva siga siendo asequible para el consumidor australiano medio”.

No obstante, y tras un cambio en las condiciones climáticas en las principales zonas productoras de España a principios de 2024, hay optimismo de que habrá una mayor cosecha en el Hemisferio Norte, por lo que Valmorbida espera que el mercado dé un giro en los próximos seis meses.

“Para entonces, el aceite de oliva europeo será más abundante y estará disponible a un precio mucho mejor. Se han registrado lluvias en el momento adecuado en España, lo que es un buen augurio para el Hemisferio Norte. La buenas cosechas en España, Italia y Grecia impulsarán la producción de aceite de oliva y, aunque actualmente hay un déficit, combinado con un bajo suministro de aceite de oliva australiano, esperamos ver bajar los precios en los lineales australianos durante 2025”, ha considerado.

“Suponiendo que las condiciones climáticas sigan siendo favorables, una segunda producción fuerte en el Hemisferio Norte a finales de 2025 daría como resultado un retorno a precios equilibrados para 2026”, ha concluido.



INDUSTRIAS DE LA ROSA

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

www.industriasdelarosa.com

MOLINO TRITURADOR

TERMOBATIDORA

CONJUNTO BATIDORA CON MOLINO PARA MOLTURACIÓN POR LOTES

BOMBA PARA TRASIEGO

CALDERA DE BIOMASA



Utilizan restos de poda de olivo para controlar la humedad en la industria agroalimentaria

El Grupo Operativo AGROSEC ha desarrollado un innovador sistema desecante que aprovecha los restos de poda de olivo para controlar la humedad en la industria agroalimentaria. Este avance se inscribe dentro de una estrategia de economía circular que busca transformar desechos agrícolas en materiales útiles y sostenibles.

El proyecto, en el que colaboran los centros tecnológicos Citoliva y Cetemet, el grupo de investigación RATE (Research Group in Applied Thermal Engineering) de la Universidad de Córdoba (UCO) y las empresas Smart Materials y Coloryn, se centra en la creación de filamentos ecológicos y biodegradables para impresoras 3D a partir de los restos de poda de olivo. Estos filamentos están siendo utilizados para fabricar sistemas desecantes de alta eficiencia, diseñados para reducir la humedad en salas limpias usadas para la elaboración de productos alimentarios (cárnicos), donde la calidad del aire es fundamental, según ha informado Citoliva.

Este sistema de deshumidificación, de ba-



jo coste y alta eficiencia energética, promete mejorar la seguridad y eficiencia de los procesos productivos al reducir la aparición de moho, ralentizar la corrosión y minimizar los riesgos de accidentes por caídas. En concreto, el equipo está desarrollando un prototipo basado en una rueda desecante impresa en 3D, junto con un sistema de adquisición de datos que permitirá monitorizar su rendimiento en tiempo real.

Durante el primer año de trabajo, AGROSEC ha logrado fabricar filamentos a partir de los restos de poda y ha realizado exhaustivos ensayos para caracterizar el material. En la fase actual, se están evaluando dife-

rentes prototipos a escala para determinar la geometría y parámetros de impresión que optimicen la capacidad de adsorción de vapor de agua. En breve, comenzará la fabricación de la rueda desecante y del prototipo final.

El equipo desarrollado se instalará este invierno en las instalaciones de Coloryn para probar su rendimiento en un entorno real.

Citoliva ha destacado que AGROSEC no sólo representa un avance significativo para la industria alimentaria, sino que también ejemplifica el potencial de la economía circular al revalorizar subproductos agrícolas y hacer accesible la tecnología desecante a las pequeñas y medianas empresas que necesitan controlar la humedad en sus procesos productivos.

El proyecto ha sido financiado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) a través del Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014-2022 y la Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural.

El uso de las energías renovables en la industria agroalimentaria centra un curso de la UNIA

La Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) continuó la programación de la segunda semana de los Cursos de Verano de la sede Antonio Machado de Baeza (Jaén), con la celebración de la actividad formativa *“Energías renovables y ahorro energético: claves para la descarbonización de la industria agroalimentaria”*, que tuvo lugar en Albánchez de Mágina (Jaén). Este curso, que se celebró del 28 al 30 de agosto, estuvo dirigido por Blas Ogáyar, doctor por la Universidad de Jaén (UJA) y profesor titular de este centro docente; y José Antonio La Cal, profesor asociado del Departamento de Organización de Empresas de la UJA y socio fundador de Bioliza.

El objetivo de este curso fue analizar cómo la adopción de energías renovables y prácticas de ahorro energético pueden ayudar a descarbonizar este sector. Así, se explicó a los alumnos las principales tecnologías para descarbonizar los sectores productivos; los beneficios de la biomasa como alternativa, junto a otras tecnologías como la solar, para reducir consumos de fuentes fósiles en las industrias; y las ventajas que pueden tener las agroindustrias al sustituir fuentes fósiles por renovables en términos económicos, sociales y medioambientales. Además, se les mostraron ejemplos y casos reales de aplicaciones de tecnologías renovables en industrias para reducir sus emisiones de CO₂.

En la actividad formativa participaron como ponentes José M^a González Moya, director general de la Asociación de Energías Renovables-APPA; M^a José Colinet, directora de Financiación y Promoción de Actuaciones Energéticas de la Agencia Andaluza de la Energía; Juan Antonio Rodríguez, catedrático de Universidad en Ingeniería Hidráulica; Pablo Rodero, ingeniero de Montes y responsable de proyectos europeos y certificaciones (ENplus-BIOMasud) en AVEBIOM; Antonio Ruano, ingeniero Técnico Industrial y CEO de Desarrollos Tecnológicos Intelec; y David Vera, doctor Ingeniero Industrial y profesor titular de la UJA y coordinador del proyecto internacional OLIVEN.



16-17 septiembre 2024 - Sevilla

Valores Mediterráneos

Origen | Producto | Sostenibilidad

La plataforma de negocios de alimentación y bebidas para el sector retail, gran distribución, horeca y alta gastronomía

 **+7.000**
PROFESIONALES

 **+250**
EXPOSITORES

 **300**
SPEAKERS

 **6**
AUDITORIOS

AUTÉNTICA CONGRESS



ENRIQUE MONZONIS
Dirección Innovación
Grupo Eroski



CHRISTEL DELBERGHE
Directora General
EuroCommerce



ESTEBAN GUTIÉRREZ
Director General
Grupo Covirán



PACO MORALES
Chef y empresario
Noor 3 ★



MATILDE GARCÍA
Presidenta
ANGED



JUAN CARLOS GARCÍA
Chef y empresario
Vandelvira 1★ 1☀



ION URANGA
Responsable proyectos
estratégicos
Grupo UVESCO



MACA DE CASTRO
Chef y propietaria
Maca de Castro 1★ 3☀



JAVIER OLLEROS
Chef y propietario
Culler de Pau 2★ 3☀



**JEREMÍAS ARIEL
GARCÍA**
General Manager
Glovo



YOLANDA AGÜERA
Directora de Compras, I+D
y Calidad
Areas Iberia



VICENTE MARTÍN
Presidente
Grupo MAS

Contáctanos en:
exhibit@autenticafoodfest.com
+34 919 551 551
www.autenticafoodfest.com

Auténtica es un evento de:

NEBEX T
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

En colaboración con:

A Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura,
Pesca, Agua y Desarrollo Rural





Soluciones innovadoras en la gestión del agua en el aderezo de aceituna de mesa

En un contexto de creciente preocupación por la sostenibilidad y la eficiencia hídrica nace el Grupo Operativo OLIKE, que busca proporcionar soluciones innovadoras para el control del agua consumida y el manejo de efluentes en la fase industrial de aderezo de la aceituna de mesa en aras de contribuir a la optimización de los recursos y a la protección del medio ambiente.

El proyecto OLIKE persigue controlar el agua empleada en el lavado del fruto, cocido, salmuera de fermentación, deshuesado y relleno y envasado en salmuera, es decir, en cada parte del proceso. Y es que, según ha informado Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, la preparación comercial de las aceitunas produce un gran volumen de vertidos líquidos.

Desde la recuperación de agua para su reutilización, hasta la evaporación y secado de las aguas residuales por diversos procedimientos. Este último método trata de extraer de la forma más efectiva posible toda la humedad que queda en las aguas residuales y ser respetuoso con el medio ambiente.

Así, se empleará una tecnología innovadora, sensores inteligentes, para monitorizar,

en tiempo real el uso del agua, con las que se ajustarán prácticas que maximicen la eficiencia hídrica. Con este sistema se pretende no sólo reducir el desperdicio de agua, sino también optimizar el uso de este recurso vital en cada etapa de producción.

Por otro lado, se persigue el control y la gestión de efluentes producidos durante los procesos agrícolas. A través de la implementación de herramientas de monitoreo avanzado, el proyecto busca conocer y vigilar el volumen de efluente generado que permitirá un mejor manejo de los residuos. Para Cooperativas, este control se hace esencial para garantizar que las operaciones agrícolas cumplan con las normativas medioambientales y contribuyan a la sostenibilidad del entorno natural.

El consorcio de este Grupo Operativo integra un equipo multidisciplinar formado por SAT Albarizas, Cetemet, Keyter y Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía.

El proyecto supone un paso adelante hacia la agricultura del futuro, donde la tecnología y la sostenibilidad van de la mano. Al proporcionar a los agricultores herramientas precisas para la gestión del agua, el GO OLIKE facilita una toma

de decisiones que promueve una agricultura más responsable y eficiente.

Con la implementación de tecnología punta, como la sensorización y el análisis de datos, ofrece soluciones que no sólo mejoran la eficiencia operativa, sino que también protegen los recursos hídricos y reducen el impacto medioambiental lo que se traduce en la contribución a mitigar el cambio climático.

De esta forma, OLIKE está comprometido con la innovación y la sostenibilidad, asegurando que las soluciones desarrolladas contribuyan de manera positiva al desarrollo de prácticas agrícolas que respeten el medio ambiente y optimicen el uso de los recursos naturales que cree un futuro más sostenible para la agricultura.

El Grupo Operativo 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 2022.

Arranca el verdeo más adelantado en Andalucía con la recogida de la variedad gordal

La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) de Andalucía ha informado de que el 26 de agosto arrancó el verdeo más adelantado en Andalucía, con la recogida de la variedad gordal y la apertura de las cooperativas y la industria de la aceituna de mesa.

La organización agraria ha explicado que el motivo por el que este año la campaña de verdeo se ha adelantado más que nunca tiene que ver con una maduración adelantada similar al año anterior y por las bajas existencias de la campaña precedente, siendo especialmente acusante para la variedad gordal por la baja producción.

A finales de esta semana también empezará a recogerse la variedad manzanilla, en las parcelas donde el fruto se encuentra más adelantado.

En cuanto a la producción, según los datos que maneja COAG, “no se cumplirá con las expectativas dadas en el aforo, ya que se espera una cosecha de gordal muy inferior a la media, causada por los problemas en el cuajado del fruto, que han generado mucho pelotín y azofairón”.

La organización ha añadido que en la variedad manzanilla tampoco se espera una buena cosecha, ya que también podría ser inferior a la media de las últimas campañas, y lo mismo ocurre con la hojiblanca.

Asimismo, COAG-Andalucía ha considerado que el precio del aceite, a su vez, hará que se destine una parte del aforo de aceituna de mesa a molino. En este sentido, ha destacado que “el agricultor se encuentra en un momento de incertidumbre e indefensión por la falta de contratos previos, ya que dependiendo del precio que se ofrezca al agricultor, teniendo en cuenta también el calibre -afectado por el déficit hídrico-, el destino de las aceitunas puede ser la mesa o el molino. Es decir, las aceitunas que no tengan calibre o no tengan contrato, deben destinarse a molino, ya que el aceite temprano está muy demandado y cotizado”.



Las exportaciones andaluzas de aceite de oliva logran su mejor registro histórico hasta junio

Las exportaciones agroalimentarias de Andalucía han alcanzado un nuevo récord desde que existen datos homologables (1995), al sumar 8.903 millones de euros en el primer semestre de 2024, gracias a un crecimiento interanual del 14%. Este crecimiento está protagonizado principalmente por la importante subida registrada por las ventas de aceite de oliva (+68,3%), hasta alcanzar un registro histórico de 2.441 millones de euros.

La agroindustria andaluza ha aportado de enero a junio del año 5.249 millones de euros de saldo positivo a la balanza comercial de Andalucía. Según Andalucía TRADE, seis de las ocho provincias andaluzas alcanzan su mejor registro histórico en el periodo de enero a junio analizado, siendo Almería la que más exporta, con 2.289 millones de euros, y Jaén la que más crece, con un 74,6%, impulsada por el aceite de oliva, producto del que casi duplica sus ventas (+98%).

Por países, Alemania se mantiene como primer mercado, con 1.608 millones de euros, el 18,1% del total y un 0,5% más que entre enero y junio de 2023. Le sigue Francia, con 1.093 millones (12,3%) y una subida del 9,1%; e Italia, con 819 millones (9,2%) y un incremento del 40,5%, el segundo mayor del Top10, respecto a los primeros seis meses de 2023.

El cuarto destino es Reino Unido, con 729 millones, el 8,2% del total y un avance del 12,4%; seguido de Portugal, con 714 millones (8%) y un crecimiento del 14,8%. Tras EEUU -donde las exportaciones aumentan un 54,1%- hasta los 713 millones (8% del total), se encuentra Países Bajos, con 659 millones de euros (7,4% del total) y una ligera bajada del 0,8%; seguida de Polonia, con 215 millones de euros y un descenso del 5,2% (2,4%); Bélgica, con 174 millones de euros (el 2% del total) y una disminución del 16,9%; y Suiza, con 140 millones (1,6%), que crece un 3,9% respecto al mismo periodo de 2023.

Asaja-Jaén advierte de los daños provocados por el granizo en el olivar



La Asociación Agraria Jóvenes Agricultores (Asaja) de Jaén ha informado de que tras varios años con la sequía golpeando el olivar de la provincia, en esta ocasión los granizos “se han cebado” en bastantes puntos de la geografía, provocando la caída de frutos al suelo, con porcentajes de daños que pueden oscilar entre el 20% y el 90%, según las zonas.

La organización agraria ha explicado que esta aceituna caída aún no tiene ningún tipo de aprovechamiento, “por lo que supone una merma importante en la cosecha de aquellos agricultores afectados, además del daño sobre el árbol”.

Según ha detallado Asaja-Jaén, se han registrado varias tormentas de granizo, empezando con la del día 21 de agosto por la tarde, que ha afectado a zonas bastantes amplias de la provincia de Jaén. De hecho, desde el Departamento de Seguros de la entidad han recibido partes desde los términos municipales de Pegalajar, Cambil, Cárcheles, Ibros, Úbeda, Torreperogil, Sabiote, Canena o Peal de Becerro, entre otros.

Posteriormente, el 23 de agosto también se produjo otra tormenta de pedrisco que afectó principalmente a la zona de Beas de Segura.

La organización ha indicado que es posible que se incorporen nuevos términos afectados, ya que continúa recibiendo notificaciones.

Andalucía destina 130 millones para consolidar a jóvenes agricultores como titulares de explotaciones

El Consejo de Gobierno de Andalucía ha tomado conocimiento de la aprobación de las bases reguladoras para la concesión de subvenciones convocadas por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural para el establecimiento de jóvenes agricultores como titulares de explotaciones agrarias, dotadas con 130 millones de euros.

Estas ayudas forman parte de la convocatoria de subvenciones en régimen de concurrencia competitiva del Plan Estratégico de la Política Agraria Común 2023-2027 y su objetivo es contribuir al relevo generacional necesario para el sector, así como facilitar el desarrollo empresarial sostenible en las zonas rurales y fijar a la población en aquellas zonas que se encuentran en situación de despoblamiento, según ha informado la Junta.

El Gobierno andaluz, ante la necesidad de dar respuesta al objetivo comunitario de atraer y apoyar a los jóvenes y nuevos agricultores, concede estas ayudas en forma de una prima por instalación, siendo la cuota de la prima de base de 30.000 euros, pudiéndose incrementar hasta los 80.000 euros. Se considerará primera instalación aquella cuya fecha de establecimiento se produzca en los 12 meses anteriores a la fecha de presentación de la solicitud de ayuda y se entenderá que la explotación está ubicada en Andalucía si más del 50% de su superficie, o de sus animales en caso de explotaciones ganaderas, se encuentren en la región.

Los destinatarios de las ayudas podrán ser personas físicas que tengan entre 18 y 40 años, estén en posesión de alguna de las titulaciones establecidas en las bases reguladoras; y presenten un plan empresarial que sea viable técnica y económicamente; así como personas jurídicas que deberán tener como objeto principal el ejercicio de la actividad agraria, tener domicilio fiscal y social en Andalucía y presentar un plan empresarial viable.



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFLOW

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "Offline"

PROCESO "Online"



www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN

MANZANO Flottweg

LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXIDABLE - SERVICIO TÉCNICO ORIGINAL FLOTTWEG
WWW.CALDEREPIAMANZANO.NET

SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO
SERIGRAFÍA VITREABLE Y DECORADA, 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

AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.

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

centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

BOMBAS

bombas **TRIEF** desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales

ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es

Codi - Pack
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com

Palacín

Desarrollada en 1980, el grupo PALACÍN se ha especializado en el desarrollo de tecnología y componentes para el sector agroalimentario. Con más de 15.000 metros cuadrados de instalaciones industriales, AGROTEC (EXTRACCIÓN) cuenta con líneas de producción para la extracción de aceites vegetales y en especial para el sector oleícola, atendiendo con las mejores tecnologías. Ha sido reconocida entre las 10 empresas líderes del sector agroalimentario en el desarrollo de tecnología para el sector agroalimentario.

GP
González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

FABRICA Y ALMACÉN
 Avda Viciana Farmagorda nº 12
 14550 BAEZA, Córdoba
 Telf: 0034 957 665 115
 e-mail: taosa@taosa.com

DELEGACIÓN EN PORTUGAL
 Rua A. Figueiredo 60
 Zona Ind. de Mirandela
 5370-063 MIRANDELA
 Telf: 00351 278 098 522

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

agrama
ciencia y vida

LABORATORIOS

ANÁLISIS AGROALIMENTARIOS

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

Especializados en análisis de grasas y aceites
75 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan

P.I. La Regilla - C/ Laminadora, Nº 3, Puerta 51 - 41016 Sevilla
Tel. 954 57 12 21 - Fax 954 57 13 66
espejolaboratorioespejo.com

TAMESUR, S.A.
MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los GRANDES ACEITES

HUMANES & COSTA
LABORATORIO AGROALIMENTARIO
Especializado en olivar y aceite de oliva
Servicios analíticos para el campo y la industria agroalimentaria

PH: +351 964 288 994
Vidigueira, Portugal

TREICO
INNOVAMOS PARA TI

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

www.treico.com

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

BALAM
AGRICULTURE

OLIVARUM
Fundación para el Olivo, 2014

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es
CAJA RURAL JAÉN

PESAJE

MATED AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE ELECTRICIDAD SOFTWARE

Polígono Industrial "Los Olivares" C/ Huelva, 4, 23509-Jaén

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

Acreditados por ENAC según la norma ISO 17025 (Consultar Alcance Técnico en www.enaces). 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

JAR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarir.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

AGROCUADERNO PROSUR

Nuevos marcos de Olivar en Seto para fincas de Secano y Regadío

Económicos y muy rentables

TODOLIVO Infórmate

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



¿Ya has vuelto de vacaciones? Te resumimos las noticias oleícolas más interesantes del mes de agosto

Decimos adiós al mes de agosto con un resumen que incluye las noticias e informaciones de interés para el sector oleícola acontecidas durante la época estival.

En agosto conocíamos que Oliete, ubicado en la provincia de Teruel, ha encontrado gracias a Apadrinaunolivo.org un tesoro en su término municipal: la manzanota. Se trata de una variedad única de olivos centenarios que, junto a otras seis recientemente descubiertas, hacen de Oliete el municipio aragonés con más variedades únicas de olivo. Estos ejemplares, testigos silenciosos de más de 500 años de historia en la zona, tienen una variedad de aceituna conocida entre los locales como “pequeña manzana” debido a su forma redonda y tamaño.



Mercado

Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía informó de que las reservas de aceite de oliva se encuentran muy mermadas cuando faltan pocos meses para que comience a entrar aceite nuevo en las bodegas. Según precisó, las existencias finales de campaña serán mínimas, posiblemente las más bajas del siglo, que databan de la campaña 2003/04, cuando a 30 de septiembre sólo quedaron 168.600 toneladas. El responsable sectorial de aceite de oliva de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, Cristóbal Gallego, señaló que “nunca habíamos conocidos unos niveles tan bajos de stock”, lo que explica las fluctuaciones de precios de los últimos meses “con una evolución en forma de dientes de sierra de subidas y bajadas constantes”.

A su vez, UPA-Andalucía indicó que el mes de julio de 2024 continuó con la buena tendencia de comercialización. Así, precisó que las 92.000 toneladas vendidas (incluyendo las importaciones) elevan la cifra total de salidas en 10 meses de cam-

paña hasta las 964.000 toneladas “y demuestran que la comercialización no se resiente ni siquiera en verano, sobrepasando todas las expectativas de venta por la segunda mala cosecha consecutiva”. Eso sí, la organización aseguró que las 342.556 toneladas disponibles confirman el enlace entre campañas más bajo del siglo y auguran “un momento complicado. Y es que en los 10 meses que llevamos de campaña de comercialización se han venido 970.000 toneladas, muy por encima de la producción final en España”.

Por su parte, la Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (ANIERAC) publicó sus estadísticas correspondientes a la campaña actual. Así, en lo que va de campaña, las empresas de ANIERAC comercializaron 162 millones de litros de aceites de oliva, lo que supone una disminución del 18,78% respecto al mismo periodo de la campaña anterior. El mayor volumen correspondió al aceite de oliva virgen extra que, con 68,77 millones de litros, registró un descenso del 19,54%.

Además, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) publicó el Informe Anual de Comercio Exterior 2023 del que se desprende que el valor de exportación de los aceites de oliva se situó en 4.148,40 millones de euros en 2023, un 1,1% superior al año anterior, mientras que el volumen se redujo un 35,9% respecto a 2022, debido a la disponibilidad de aceite de oliva nacional por el efecto de dos muy escasas cosechas consecutivas. Esta reducción del volumen de exportación no se reflejó en su valor por la subida de los precios medios, de 3,84 euros/kg. en 2022 a 6,06 euros/kg. en el último año. El 55,2% de las exportaciones se dirigieron a países de la UE-27, principalmente Italia, seguida de Francia y

Portugal. En cuanto a los países terceros, los principales compradores fueron EEUU, Reino Unido y Japón.

A su vez, la Interprofesional del Aceite de Oliva Español destacó que el U.S. Department of Commerce-Bureau of Census confirmó que España no sólo lidera las ventas en EEUU, sino que por primera vez en la historia los norteamericanos han pagado más por los aceites de oliva de España que por los italianos. Así, el precio medio de los aceites de oliva españoles importados entre enero y junio de 2024 se ha situado en 8,81 euros/kilo, frente a los 8,62 euros/kilo de los aceites de Italia. La organización precisó que el incremento de precio no ha afectado a un mercado que ha aguantado como pocos las subidas de precios generadas por los recortes de producción de las dos últimas campañas. Así, si se comparan las cifras de importaciones con las del mismo semestre de 2023, España ha vendido un 20,50% más aceites de oliva, hasta rondar las 70.000 toneladas, 10.000 t. más que Italia. España logró en ese semestre una cuota sobre el total de importaciones (195.800 toneladas) de un 35,45%.

Precios en la distribución

La Dirección General de Consumo, integrada en el Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, envió nuevos requerimientos de información a los principales operadores de distribución minorista de ámbito nacional para comprobar si se está trasladando correctamente al precio final del aceite de oliva en los supermercados la bajada al 0% del IVA, tal y como decretó el Consejo de Ministros el pasado 25 de junio y cuyo cumplimiento es obligado desde el 1 de julio.

Sobre este asunto, FACUA-Consumidores en Acción lanzó una web que vigila a diario



la evolución del precio del aceite de oliva y otros productos básicos en seis grandes cadenas de supermercados. En super.FACUA.org los consumidores pueden conocer las oscilaciones históricas en los precios de cada producto, compararlos entre supermercados y descubrir cuáles son los que más han subido ese día, en la última semana y el último mes. La web de esta entidad rastrea los precios de cientos de alimentos en Alcampo, Carrefour, Dia, Eroski, Hipercor y Mercadona.

Empresas

Por su parte, Deoleo informó de que ha

cerrado el primer semestre del año alcanzando un beneficio neto de 0,5 millones de euros en un contexto complejo marcado por precios altos de la materia prima y el consecuente consumo a la baja en los principales mercados.

Dadas las bajas disponibilidades del producto y la potencial volatilidad en los precios para la segunda mitad del año, la empresa precisó que ha mantenido una posición de cautela conteniendo los gastos operativos y ahorrando en costes de estructura procedentes de los planes de eficiencia, situando el EBITDA en 19,7 millones de

euros, un 55% más que en el mismo periodo del año anterior.

El presidente y consejero delegado de Deoleo, Ignacio Silva, subrayó que “tal y como suponíamos a cierre del año anterior, la primera mitad del ejercicio actual ha sido retadora tanto por los altos precios de la materia prima como por la caída del consumo. Gracias al mantenimiento de nuestro margen bruto unitario, la gestión comercial desarrollada y nuestra eficiencia operativa y financiera, hemos logrado cerrar en positivo y mejorar de forma relevante el EBITDA. A pesar del buen desempeño y las positivas expectativas de cara a la próxima campaña, la segunda mitad del año será igualmente desafiante. Es clave continuar trabajando con determinación y compromiso, enfocados en nuestra hoja de ruta y apalancándonos en nuestras icónicas marcas”.

Investigaciones y proyectos

Durante la época estival se dieron a conocer numerosos proyectos e investigaciones

42 fe ma FERIA DE MAQUINARIA AGRÍCOLA DE ÚBEDA



DEL 11 AL 14 SEPTIEMBRE DE 2024
RECINTO FERIAL DE ÚBEDA / HORARIO DE 10,00 A 20,30 HORAS
FERIAMAQUINARIAAGRICOLAUBEDA.COM





relativos al sector. Al respecto, el grupo BIOSAHE de la Universidad de Córdoba, en colaboración con la Universidad italiana de La Tuscia, ha llevado a cabo un estudio cinético y termodinámico de distintas composiciones de materiales plásticos con alperujo y ha comprobado la eficacia de esa combinación. Al combinar estos materiales en el proceso de co-pirólisis, se puede no sólo reducir su impacto ambiental, sino también aprovechar su energía. De esta manera, dar solución conjunta al alperujo y los residuos termoplásticos en una mezcla al 50% ha resultado ser una solución mucho más eficiente que la pirólisis por separado de cada uno de ellos, ya que se necesita menos energía y resultan menos gases contaminantes del proceso, según destacaron sus impulsores. Además, de este tratamiento conjunto se obtendrían productos como bioaceites, biochar (carbón vegetal que mejora las propiedades del suelo) y gases que se pueden usar como biocombustibles.



tirosol, tirosol, oleuropeína aglicona, oleaceína y oleocanthal); así como en el desarrollo de ingredientes alimentarios (fibra y/o proteínas) con propiedades funcionales y características tecnológicas de valor añadido con potencial para ser utilizados por la industria alimentaria para la formulación de alimentos.

Asimismo, un equipo de investigación de la Universidad de Jaén (UJA), en colaboración con el Hospital Universitario de Jaén, ha identificado un compuesto del aceite de oliva, el hidroxitirosol, que mejora el tratamiento de los pacientes que han sufrido un ictus. Según resaltó la Fundación Descubre, organismo dependiente de la Consejería de Universidad, Investigación e Innovación, estos resultados preliminares abren nuevas vías para la demostración de estos beneficios en un estudio a mayor escala. En un artículo publicado en la revista *International Journal of Molecular Sciences*, los investigadores han presentado los resultados del estudio exploratorio realizado en pacientes a los que se les ha administrado hidroxitirosol (HT), un compuesto extraído del olivo, con altas propiedades antioxidantes y antiinflamatorias. Previamente, los investigadores habían realizado ensayos en ratones observando que la suplementación de la dieta con este compuesto recuperaba la conectividad de distintas zonas del cerebro, aumentaba la fuerza en las patas e incluso mejoraba la memoria y la capacidad de aprendizaje.

También conocimos que el descubrimiento de un nuevo género de nematodo de vida libre ha sido protagonista de la primera publicación científica en el marco del proyecto Soil O-Live. El descubrimiento se ha realizado durante los análisis de las muestras de suelo recogidas dentro del proyecto para la evaluación de la biodiversidad del suelo. En el caso que ocupa el artículo, los investigadores destacan que el ecosistema encontrado es tan bueno que sobreviven

especies que no estaban descritas y que alberga una microfauna excelente para el suelo y, por tanto, para el olivar.

La DOP Estepa, por su parte, anunció su participación en dos innovadores proyectos de investigación: *C-Oliver* e *Indibio*, centrados en la captación de carbono y la biodiversidad en los olivares, y que buscan avanzar en la sostenibilidad y rentabilidad del cultivo del olivo. En concreto, el proyecto *C-Oliver* tiene como objetivo principal estudiar y mejorar la capacidad de los suelos de los olivares para capturar carbono, por lo que la investigación se centrará en técnicas de manejo agrícola que incrementen esta capacidad, promoviendo prácticas que beneficien tanto al medio ambiente como a la producción agrícola. *Indibio*, por otro lado, se focaliza en la biodiversidad y la sostenibilidad dentro del ecosistema del olivar. Este proyecto evaluará la riqueza y diversidad de especies en los olivares, identificando prácticas de manejo que optimicen la biodiversidad y contribuyan a un equilibrio ecológico.



Además, Andaltec Centro Tecnológico finalizó la ejecución del proyecto *Cervera Agromatter*, en el que se ha conseguido procesar pequeñas piezas del sector del automóvil, film acolchado para uso agrícola, poliuretano y placas de resina con no tejidos sostenibles a partir de residuos agrícolas y forestales. Este proyecto de excelencia, financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación a través de CDTI, ha sido ejecutado por cinco centros tecnológicos -AITEX, ANDALTEC, CTAEX, CTNC e ITENE-, y ha desarrollado con éxito productos con aplicación en múltiples industrias afines a los sectores a los que se dirigen estos Centros, desde la alimentación hasta la cosmé-



A su vez, el grupo operativo BIOREVALEAF informó del comienzo de su actividad investigadora con el objetivo de revalorizar de forma integral la hoja de olivo como fuente de fitoquímicos y nutrientes para seguir avanzando en la implantación de la economía circular y sostenible en el ámbito del olivar. Este grupo operativo está formado por CIDAF (Centro de Investigación del Alimento Funcional), la Universidad de Granada, Torres Morente y Cooperativas Agro-alimentarias de Granada, que ya han iniciado los trabajos con el objetivo de aprovechar uno de los principales subproductos del olivo de aplicación directa en la formulación de aceites funcionales enriquecidos en compuestos de alto valor añadido como terpenos y compuestos fenólicos (hidroxi-





tica, textil, automoción, plástico y envase y embalaje. Andaltec se ha centrado en la valorización de residuos y subproductos del ámbito agrícola, como el hueso de aceituna, con el fin de crear nuevos materiales de bajo impacto medioambiental, fácil reciclabilidad y con un ciclo de vida perfectamente definido para el objetivo previsto.

Desde Extremadura, el Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (CICYTEX) avanzó su participación en el Plan Complementario AGROALNEXT, un programa nacional de I+D+i en el que se incluyen acciones para el desarrollo de una agricultura sostenible. Con el fin de afrontar situaciones de sequía, cada vez más frecuentes, CICYTEX realiza varios ensayos en olivar, viñedo, frutales y tomate de industria sometiendo a estos cultivos a diferentes estrategias para enfrentar situaciones de escasez de agua y golpes de calor. En el caso del olivar y viñedo, se pretende, además, analizar la respuesta a la sequía de diferentes variedades para identificar las que presentan un mejor comportamiento, así como los mecanismos fisiológicos relacionados. En concreto, se trabaja con la colección de la Finca la Orden de CICYTEX, con 35 variedades representativas de la Cuenca del Mediterráneo.

Nombramientos

El presidente de la Junta de Andalucía, Juanma Moreno, anunció el nuevo Gobierno andaluz coincidiendo con el ecuator de la legislatura en la que Ramón Fernández-Pacheco dirigirá la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, quien había asumido de manera temporal las competencias de este Departamento tras la marcha de Carmen Crespo.

Licenciado en Derecho por la Universidad de Almería (el último curso de carrera lo realizó co-

mo Erasmus en la siciliana Università degli Studi Di Catania), Fernández-Pacheco nació en Barcelona por ser el destino de su padre -médico militar- y se trasladó siendo un niño a Almería, la ciudad natal de su madre. Afiliado al PP en 2002, en 2011 ya era concejal de Cultura del ayuntamiento de la capital. Al año siguiente asumía la Vicesecretaría General de Organización del PP Almería y en 2014 era nombrado coordinador de Acción Política del PP Andalucía.

XVIII ENCUENTRO DE MAESTROS Y RESPONSABLES DE ALMAZARA

GEA

Antes de llegar a la Alcaldía almeriense -cargo que ostentaba hasta ahora y en el que le antecedieron su abuelo y su bisabuelo- fue primer teniente de alcalde, concejal de Urbanismo y portavoz municipal. Desde 2021 ejerce de secretario general del PP de Almería y este año había sido nombrado portavoz del PP andaluz y vocal del Comité Ejecutivo Nacional.

En julio de 2022 fue nombrado consejero de Sostenibilidad, Medio Ambiente y Economía Azul, cargo al que unió en septiembre de 2022 el de portavoz del Gobierno de la Junta de Andalucía y que ha ostentado hasta la actualidad. Desde mayo de 2024 desempeñó también las labores de consejero en suplencia de Agricultura, Pesca, Desarrollo Rural y Agua.

Eventos y concursos

La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, en colaboración con el Ayuntamiento de Priego de Córdoba,

anunció la puesta en marcha de la VIII edición de "Cocina en Familia" con el objetivo de fomentar el consumo de aceite de oliva virgen extra desde edades tempranas. Esta actividad, que tradicionalmente se realiza en el marco de la feria Agropriego, tendrá lugar el 21 de septiembre en el "Pabellón del Aceite" situado en la sede de la entidad. El concurso está destinado a jóvenes de hasta 16 años de todo el territorio nacional, que deberán cocinar acompañados de un adulto. El requisito principal será que el plato presentado se elabore con AOVE con DOP Priego de Córdoba.

Además, la Casa España del Comité Olímpico Español en París acogió una cata de aceite con DOP Baena a la que asistieron José Manuel Bajo, secretario general de la entidad, y Javier Alcalá de la Mora, presidente del Consejo Regulador. En el evento se presentó a la familia olímpica española una breve historia del universo del aceite de oliva y se dio a conocer el mundo del AOVE, destacando las características de los aceites de la DOP.

La Diputación de Jaén convocó un año más la cata-concurso para elegir los aceites de oliva vírgenes extra de la próxima campaña que lucirán el distintivo "Jaén Selección 2025". Las cooperativas y almazaras de la provincia tendrán hasta el próximo 20 de noviembre para presentar sus aceites tempranos a este certamen. Las bases, publicadas en el Boletín Oficial de la Provincia (BOP), presentan distintas novedades, entre las que se encuentran el incremento del número de aceites ecológicos que formarán parte de este distintivo, el adelanto respecto a otros años del plazo para la presentación de muestras o





la concreción de la aportación de aceite que deben realizar las cooperativas y almazaras que sean seleccionadas.

La Administración jiennense también convocó la XXI edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra “Jaén, Paraíso Interior” con el que la Diputación apuesta por el uso del AOVE de Jaén, y en especial los “Jaén Selección” en la alta cocina. La fase final, en la que se disputará un premio de 8.000 euros, tendrá lugar en el transcurso de la próxima edición de San Sebastián Gastronomika en el Palacio de Kursaal de San Sebastián en el mes de octubre.



El MAPA resolvió la convocatoria de las categorías de los Premios Alimentos de España 2024 de Industria, Innovación, Iniciativa Emprendedora, Producción Ecológica, Internacionalización Alimentaria, Producción de Pesca y de la Acuicultura, Comunicación, Promoción, Restauración e Iniciativa para la Reducción del Desperdicio Alimentario; así como el Premio Extraordinario Alimentos de España. Entre los premiados, en la categoría “Producción Ecológica” figura Luque Ecológico, empresa familiar presente en 20 países que es referente en el sector del aceite de oliva por su compromiso por la sostenibilidad a través del aprovechamiento de subproductos de la almazara, según destacó el Ministerio. Además, Luque Ecológico ha desarrollado una nueva tecnología de recubrimiento interior de envases metálicos, códigos QR para la trazabilidad de los productos y un sistema de reducción de la temperatura en el proceso de elaboración. También ha sido galardonada Agrosavilla, en la categoría “Industria Alimentaria”, empresa que tras 50 años de trayectoria ha logrado “posicionarse como líder en

la producción y exportación de aceitunas. Tras diversificar los destinos de sus envíos, está presente en 72 países y cuenta con centros de distribución propios en EEUU e Italia. A su vez, apuesta por la innovación y la digitalización de sus procesos productivos, con tecnología que contribuye a la economía circular y se dirige al tratamiento de residuos, el uso de energías renovables o la protección de los olivos”.

Extensión de norma

Por otro lado, el MAPA publicó en el Boletín Oficial del Estado (BOE) la orden por la que se extiende el acuerdo de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español al conjunto del sector. Esta extensión de norma entrará en vigor el próximo mes de octubre y fijará la aportación económica obligatoria para realizar actividades de promoción del aceite de oliva, mejorar la información y el conocimiento sobre las producciones y los mercados y realizar programas de investigación, desarrollo, innovación tecnológica y estudios durante los próximos cinco años (2024-2029).

Respecto al presupuesto, se asignará, al menos, el 80% del total de las aportaciones a la promoción del aceite de oliva y su consumo; hasta un 20% a la información y estudios del mercado y a los programas de investigación, desarrollo e innovación tecnológica; y un máximo del 10 % a las labores de coordinación, puesta en marcha, seguimiento y control de las aportaciones, y resto de actuaciones.

Ayudas

En materia de ayudas, el MAPA detalló que un total de 598.151 agricultores y ganaderos han presentado la solicitud única de las ayudas de la Política Agraria Común (PAC) para 2024, segunda campaña en la que se aplica el Plan Estratégico Nacional 2023-2027. Estas solicitudes comprenden cerca de 22,2 millones de hectáreas declaradas, superficie que se mantiene estable en las últimas campañas. El importe total de las ayudas directas para la campaña 2024 asciende a 4.882 millones de euros, que las Comunidades Autónomas podrán abonar en forma de anticipos a partir del 16 de octubre, y que serán pagados en su práctica totalidad a más tardar el 30 de junio de 2025.

Según el MAPA, los datos evidencian la consolidación de la buena acogida entre los agricultores y ganaderos de los eco-regímenes, que remunera prácticas voluntarias en favor del medio ambiente. Conforme a los datos comunicados por las Comunidades Autónomas al Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA), el 77% de los agricultores y ganaderos solicitantes de las ayudas ha pedido algún eco-régimen, dos puntos más que en la campaña de 2023. En términos de superficie, se han solicitado eco-regímenes para 19,2 millones de hectáreas, lo que representa el 88% del total de la declarada en la solicitud única para la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad. Esta superficie es superior en 100.000 hectáreas a la solicitada en la campaña 2023.





El Ministerio notificó, a su vez, a las Comunidades Autónomas la autorización para realizar un pago adicional a agricultores y ganaderos de la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad de la PAC de la campaña 2023 por un total de 120 millones de euros.

El MAPA también publicó en el Boletín Oficial del Estado (BOE) la convocatoria de ayudas supraautonómicas para el intercambio de conocimiento y actividades de formación e información destinadas al sector agroalimentario y forestal, dotada con un presupuesto de nueve millones de euros. Estas ayudas están destinadas a financiar propuestas de formación exclusivamente para la transición digital (cursos para asesores, o profesionales del sector agroalimentario), así como iniciativas de intercambio de conocimiento e información (eventos, actividades demostrativas, visitas cruzadas, laboratorios vivos) en diversos ámbitos dentro de alguno de los dos programas temáticos de la convocatoria.

Además, el Gobierno abrió el plazo para presentar las solicitudes de ayuda del Plan Renove de maquinaria agrícola, que en este ejercicio cuenta con un presupuesto de 9,95 millones de euros, el mayor de todas las convocatorias realizadas hasta el momento. El plazo permanecerá abierto hasta el 15 de septiembre, inclusive. Este plan cuenta con una línea dotada con 4,55 millones de euros para financiar la adquisición de sembradoras de siembra directa; y otra con 5 millones de euros para el resto de maquinaria, tractores y automotrices que contemplan la orden.

Por otro lado, el MAPA publicó el pasado 8 de agosto en el BOE la orden por la que se definen los bienes y los rendimien-

DAVID PÉREZ CASTAÑEDA
 INTERMEDIACIÓN DE ACEITES DE OLIVA A GRANEL
 Agente Comercial Colegiado nº 10180
 C/ Julio Romero de Torres, 59
 14800-Priego de Córdoba
 ☎ 675 93 55 27
 davidperezcastaneda@gmail.com
 www.davidperezcastañeda.com

tos asegurable, las condiciones técnicas mínimas de cultivo, el ámbito de aplicación, los periodos de garantía, las fechas de suscripción y los precios unitarios del seguro de explotaciones olivareras, comprendido en el correspondiente Plan de Seguros Agrarios Combinados.

Internacional

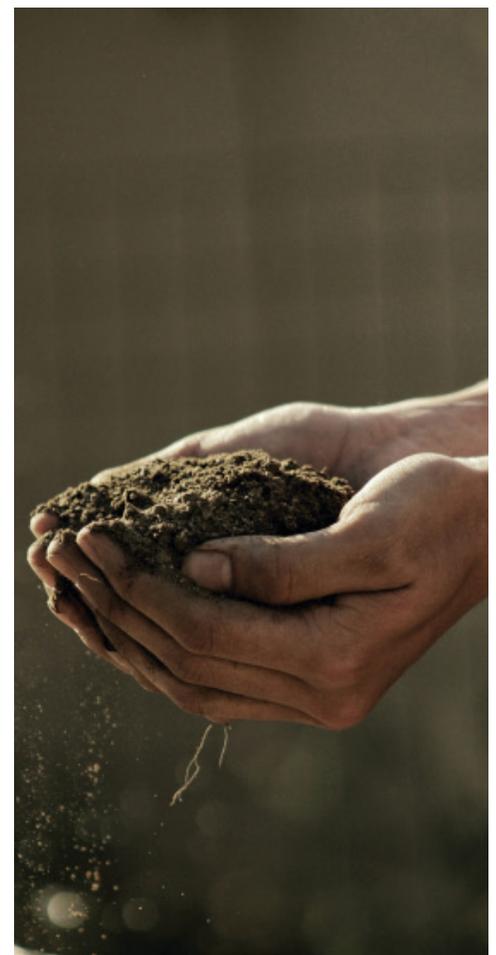
A nivel internacional, el Gobierno Regional de Tacna (Perú) anunció el lanzamiento del Proyecto Olivo, que beneficiará a 2.601 agricultores productores olivareros de los distritos de Tacna, La Yarada Los Palos, Sama e Inclán de esta región. Esta iniciativa busca recuperar y fortalecer la producción de olivo en la región a través del adecuado uso de tecnologías para la producción, el eficiente tratamiento de postproducción, el adecuado nivel de asociación de productores y la cobertura de servicios para el acceso a mercados. Así, se llevarán a cabo talleres de capacitación, escuelas de campo, asistencias técnicas, intercambio de experiencias, participación en reconocidas ferias e implementación de cinco planes de negocios con materiales y equipos.

Por su parte, la Asociación Estadounidense de Productores de Aceite de Oliva (AOOPA, por sus siglas en inglés) informó sobre el Programa de Suelos Saludables que ofrece incentivos financieros a través de subvenciones a los agricultores para que implementen prácticas de gestión de la conservación que capturen carbono, reduz-

can los gases de efecto invernadero (GEI) atmosféricos y mejoren la salud del suelo.

Desde Italia, Coldiretti Puglia informó de que, debido a la sequía, las aceitunas se están marchitando y los riegos de emergencia son insuficientes para garantizar su correcto crecimiento, por lo que se estima que la producción en esta zona podría reducirse a más de la mitad debido al calor de los últimos meses y a la falta de lluvias.

Finalmente, el Ministerio de Agricultura del país transalpino detalló en un informe que la cantidad de aceite de oliva almacenado en Italia a 31 de julio se sitúa en 152.690 toneladas, de ellas 132.776 t. a granel y 19.914 t. envasadas, lo que supone un 24,2% menos respecto a la misma fecha del año anterior. Este informe detalla que el AOVE representa el 71,4% del stock (108.988 toneladas, -24,8%), de las que 67.504 toneladas (+10,7%) son de origen italiano; mientras que 30.996 toneladas (-52,2%) proceden de la UE.





La Dieta Mediterránea se asocia con niveles más bajos de estrés

Seguir la Dieta Mediterránea en lugar de la dieta occidental tradicional se asocia con niveles más bajos de estrés, según una nueva investigación realizada por un equipo de la Universidad de Binghamton (EEUU).

Los hallazgos sugieren que las personas pueden reducir su percepción de cuánto estrés pueden tolerar siguiendo una Dieta Mediterránea, según ha afirmado Lina Begdache, profesora asociada de estudios de salud y bienestar.

“Se sabe que el estrés es un precursor del malestar emocional y las investigaciones, incluidas las nuestras, han demostrado que la Dieta Mediterránea reduce el estrés mental. Por lo tanto, un elemento del rompecabezas puede explicarse por el hecho de que la Dieta Mediterránea puede estar asociada con una disminución de los componentes negativos del estrés percibido y una mejora

de sus atributos positivos”, ha precisado.

Según ha destacado el centro docente, la Dieta Mediterránea se basa en plantas con grasas saludables e incluye principalmente alimentos integrales y una variedad de colores naturales. Esta dieta, a su juicio, contrasta marcadamente con la dieta occidental, que es conocida por su alta concentración de alimentos procesados de baja calidad y alto índice glucémico.

Asimismo, Begdache ha explicado que, si bien la Dieta Mediterránea es conocida por sus beneficios tanto para la salud mental como para la salud física, se sabe poco sobre su efecto sobre el estrés percibido, que es la idea de cuánto estrés tiene una persona en un momento determinado.

Para evaluarlo, Begdache y sus estudiantes realizaron una encuesta a más de 1.500 personas, preguntándoles qué tipos de ali-

mentos comían y evaluando sus niveles de estrés percibido. Utilizando un modelo de aprendizaje automático, los resultados muestran que el consumo de componentes de la Dieta Mediterránea se asocia con niveles más bajos de estrés percibido y malestar mental, mientras que el consumo de componentes de la dieta occidental se correlaciona con estos síntomas.

La investigadora ha indicado que la mayoría de los estudios sobre dieta y estrés se centran en cómo el estrés afecta a la elección y la calidad de la dieta. Begdache y su equipo están estudiando diferentes aspectos de la función cerebral y las conductas en relación con los patrones alimentarios.

El estudio “*Efectos de los patrones dietéticos mediterráneos y occidentales sobre el estrés percibido y el malestar mental*” se ha publicado en *Nutrition and Health*.

Ecovalia enseña a identificar los productos ecológicos en mercados de Madrid, Barcelona y Valencia

La asociación Ecovalia recorrerá un año más los mercados de abastos de algunas de las principales ciudades españolas. El objetivo de esta acción es dar a conocer a los consumidores el sello ecológico de la UE (Eurohoja) como garantía de certificación ecológica e informar sobre las ventajas del consumo de productos ecológicos.

Estas acciones, que forman parte de la campaña europea “*El futuro está en tu mesa con la hoja verde*”, se desarrollarán en el puesto 92 del Mercado de La Paz (Madrid), del 2 al 14 de septiembre; en el Mercado de La Boquería (Barcelona), del 16 al 22 de septiembre; y en el Mercado Central de Valencia, del 30 de septiembre al 5 de octubre. En cada mercado habrá un stand donde se informará a los consumidores y visitantes de las bondades de los

productos ecológicos. Asimismo, podrán participar en sorteos de *airfryers*.

Además, la campaña se verá reforzada por la colaboración de varios *influencers* españoles, quienes promocionarán los productos ecológicos en sus redes sociales y animarán a su consumo mostrando los beneficios de este tipo de alimentos. Los *influencers* acudirán a un establecimiento que disponga de productos con la Eurohoja y realizarán una publicación (*post, reel y/o storie*) muy didáctica, explicando a sus seguidores qué es el sello europeo y cuáles son sus ventajas. Además, informarán del sorteo que estará activo durante un mes, del 2 de septiembre al 2 de octubre.

El presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, ha recordado que “el objetivo de esta acción es muy im-

portante porque, en definitiva, está dirigida al consumidor final. Hay que conseguir que aumente el número de personas que reconocen el sello ecológico, la Eurohoja, y que sean conscientes de la garantía que confiere al producto. En Ecovalia nos hemos marcado como objetivo que en 2030 nos situemos en niveles de nuestro entorno. Estamos hablando de 7.000 millones de euros más o, lo que es lo mismo, llegar al 10% en consumo en nuestro país, de ahí que sean tan importantes acciones de este tipo”.





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

Fuente: Dirección General de Aduanas

IMPORTACIÓN

EXPORTACIÓN

Aceites y grasas

Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	Portugal	1.518	9.599.082	A. de Oliva	EEUU	3.640	31.677.733
V. LAMPANTE	Otros	1.538	1.307.884	LAMPANTE	Italia	2.969	20.487.528
					Otros	11.254	88.312.245
	TOTAL	1.668	10.906.966		TOTAL	17.863	140.477.506
LOS DEMÁS	Portugal	6.457	44.849.892	LOS DEMÁS	Italia	14.032	111.262.069
A. DE OLIVA	Tunez	5.867	40.487.274	A. DE OLIVA	EEUU	6.740	64.485.655
	Italia	854	8.014.622		Francia	6.103	47.170.413
	Egipto	802	6.553.159		Portugal	3.058	24.486.083
	Turquía	711	4.067.765		R. Unido	2.344	21.903.228
	Otros	2.407	15.592.187		Alemania	1.714	13.605.663
					México	1.513	15.197.147
					China	1.462	13.577.555
					Japón	1.179	11.362.043
					Australia	1.163	11.366.882
					Brasil	1.150	11.577.004
					P. Bajos	705	5.621.253
					Canadá	691	6.508.710
					Italia	685	3.585.993
					Otros	8.755	78.549.888
	TOTAL	17.311	119.564.898		TOTAL	51.298	440.259.588
TOTAL A. OLIVA		18.999	130.561.955	TOTAL A. OLIVA		69.161	580.737.094
A. ORUJO	Portugal	1.608	4.299.314	A. ORUJO	Italia	2.131	8.605.757
	Tunez	1.230	2.924.235		EEUU	1.373	5.749.628
	Italia	753	1.950.546		México	466	1.863.965
	Otros	394	1.049.523		Otros	4.400	23.696.882
	TOTAL	3.984	10.223.618		TOTAL	8.370	36.916.232
ACEITUNA DE MESA	Portugal	2.182	2.247.386	ACEITUNA DE MESA	EEUU	899	1.964.570
	Egipto	1.647	1.699.886		Alemania	316	1.559.960
	Otros	259	336.410		Otros	1.021	3.241.015
	TOTAL	4.089	4.283.682		TOTAL	2.237	6.765.545
A. GIRASOL	Ucrania	77.709	66.692.374	A. GIRASOL	EEUU	6.428	8.105.088
	Francia	7.397	7.477.178		Portugal	4.186	4.893.037
	Otros	6.638	14.908.666		Otros	14.320	19.696.871
	TOTAL	91.761	89.078.216		TOTAL	24.934	32.694.996
A. COCO	Filipinas	12.372	13.460.521	A. COCO	Italia	2.092	3.173.617
	Otros	376	650.774		Otros	2.625	4.521.147
	TOTAL	12.750	14.111.354		TOTAL	4.717	7.694.764
A. PALMISTE	Guatemala	1.500	2.332.226	A. PALMISTE	Italia	198	295.498
	Otros	4.458	5.276.793		Otros	508	1.100.074
	TOTAL	5.958	7.609.019		TOTAL	706	1.395.572
ACEITE PALMA	Indonesia	55.765	54.702.036	ACEITE PALMA	Portugal	2.828	3.770.387
	Gabón	7.622	7.150.308		Francia	2.371	3.148.592
	Costa Marfil	7.186	7.215.734		Italia	1.711	2.646.652
	Guatemala	5.002	4.499.558		Otros	1.022	1.716.148
	Otros	10.701	11.317.913				
	TOTAL	86.276	84.885.548		TOTAL	7.941	11.281.778
ACEITE DE MAÍZ	Brasil	4.274	4.165.387	ACEITE DE MAÍZ	Italia	339	276.551
	Argentina	994	871.404		Otros	248	730.510
	Otros	604	623.497				
	TOTAL	5.873	5.660.288		TOTAL	877	1.007.061
A. RICINO	India	293	497.651	A. RICINO	Francia	14	36.660
	Otros	376	615.345		Otros	16	48.932
	TOTAL	669	1.112.995		TOTAL	30	85.592



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N				
A. LINAZA	Bélgica	136	207.913	A. LINAZA	Francia	9	38.845	
	Otros	154	235.048		Otros	7	27.399	
	TOTAL	291	442.961		TOTAL	16	66.244	
A. CACAHUETE	R. Unido	40	252.720	A. CACAHUETE	Luxemburgo	5	33.529	
	Otros	18	71.721		Otros	2	13.453	
	TOTAL	58	324.441		TOTAL	7	46.983	
A. SOJA	Argentina	21.974	19.512.770	A. SOJA	Marruecos	32.610	26.930.055	
	P. Bajos	5.634	5.133.190		Otros	1.128	1.474.185	
	Otros	5.800	5.172.843		TOTAL	33.738	28.404.241	
	TOTAL	33.408	29.818.802		TOTAL	589	625.526	
ACEITE COLZA	E. Árabes Unidos	13.589	14.934.654	ACEITE COLZA	México	589	625.526	
	Francia	4.956	4.318.791		Otros	1.547	2.012.252	
	Otros	2.576	2.887.675		TOTAL	2.136	2.637.778	
	TOTAL	21.122	22.141.120		TOTAL	2	12.069	
A. SÉSAMO	China	34	167.056	A. SÉSAMO	Portugal	2	12.069	
	Otros	37	290.781		Otros	3	18.596	
	TOTAL	72	457.837		TOTAL	5	30.664	
A. PESCADO	Noruega	415	519.604	A. PESCADO	Italia	563	1.669.006	
	Senegal	339	1.134.300		Francia	277	1.210.566	
	Otros	1.758	4.833.011		Otros	226	2.099.798	
	TOTAL	2.512	6.486.915		TOTAL	1.068	4.979.370	
A. CONCRETOS	Portugal	2.078	2.207.203	A. CONCRETOS	EEUU	2.444	9.211.408	
	Argentina	462	958.965		Portugal	497	608.799	
	Otros	1.797	7.288.991		Otros	2.136	9.313.769	
	TOTAL	4.337	10.455.159		TOTAL	5.077	19.133.976	
GLICERINA BRUTA	Portugal	370	17.682	GLICERINA BRUTA	China	6.631	1.108.757	
	Francia	296	80.966		P. Bajos	3.247	658.304	
	Otros	195	158.672		Francia	2.275	280.093	
	TOTAL	861	257.319		Otros	2.491	486.399	
GLICERINA DESTILADA	Indonesia	1.727	892.839	GLICERINA DESTILADA	Alemania	408	69.623	
	Alemania	1.457	1.099.026		Otros	487	391.858	
	P. Bajos	1.205	821.294		TOTAL	897	461.482	
	Otros	1.178	771.655		GRASA DE CERDO	Portugal	452	1.030.757
	TOTAL	5.567	3.586.420			Otros	683	2.321.335
GRASA DE CERDO	Francia	3.432	3.014.645	GRASA DE CERDO	TOTAL	1.135	3.352.092	
	Italia	1.055	888.466		MANTECA DE CERDO	Otros	0,12	242
	Otros	849	601.827			TOTAL	0,12	242
	TOTAL	5.336	4.504.937			SEBOS	Francia	601
MANTECA DE CERDO	P. Bajos	5	12.690	Otros	54		88.230	
	Otros	0,11	825	TOTAL	655		95.616	
	TOTAL	5	13.515	GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	Italia	1.032	1.640.576	
SEBOS	Francia	3.319	2.710.207		Francia	914	1.685.760	
	Otros	500	368.492		Portugal	682	1.008.924	
	TOTAL	3.819	3.078.699		Otros	1.316	4.649.904	
MARGARINA	P. Bajos	462	744.099	MARGARINA	TOTAL	3.946	8.987.347	
	Dinamarca	384	45.866		Francia	4.250	7.514.616	
	Otros	1.278	2.772.792		Portugal	3.157	4.645.694	
	TOTAL	2.141	3.562.757		EEUU	1.351	2.134.862	
TALL-OIL	Bélgica	1.832	3.649.637	TALL-OIL	Italia	1.110	1.840.309	
	Portugal	1.719	2.818.885		Otros	6.373	13.138.519	
	Otros	1.778	4.121.880		TOTAL	16.242	29.274.000	
	TOTAL	5.330	10.590.401		LECITINA DE SOJA	Portugal	4	11.473
LECITINA DE SOJA	Argentina	1.569	965.618	Otros		0,12	27.125	
	P. Bajos	632	2.032.217	TOTAL		4	38.598	
	China	482	1.040.429	LECITINA DE SOJA	Alemania	458	787.509	
Otros	1.483	3.817.985	Italia		312	1.399.279		
TOTAL	4.167	7.856.249	Otros		973	2.687.823		
			TOTAL		1.744	4.874.611		



	I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
<i>Cereales</i>	TRIGO	Bulgaria	37.900	7.106.250	TRIGO	Tunez	33.675	11.703.769
		Francia	21.017	5.860.116		Portugal	8.944	3.276.790
		Otros	737	773.165		Otros	1.742	731.497
		TOTAL	59.655	13.739.531		TOTAL	44.360	15.712.056
<i>Cereales</i>	MAÍZ	Ucrania	440.647	87.759.604	MAÍZ	R. Unido	3.440	1.118.715
		Francia	109.053	26.334.373		Turquía	2.577	1.312.543
		Rumanía	23.997	4.909.717		Otros	7.611	6.798.515
		Otros	26.111	8.437.918		TOTAL	13.629	9.229.773
TOTAL	599.809	127.441.612						
<i>Tortas</i>	TORTA SOJA	Brasil	126.183	50.719.677	TORTA SOJA	Francia	8.386	3.440.241
		Argentina	40.677	16.710.811		Portugal	5.673	2.291.313
		Otros	7.573	3.505.178		Otros	3.154	1.428.380
		TOTAL	174.436	70.935.666		TOTAL	17.213	7.159.934
<i>Tortas</i>	TORTA LINO	Bélgica	104	68.785	TORTA COPRA	Otros	0,13	616
		TOTAL	104	68.785		TOTAL	0,13	616
<i>Tortas</i>	TORTA PALMA	Indonesia	5.000	995.000	TORTA PALMA	Otros	74	15.542
		Otros	28	6.956		TOTAL	74	15.542
TOTAL	5.028	1.001.956						
<i>Tortas</i>	TORTA GIRASOL	Argentina	13.809	2.517.396	TORTA GIRASOL	Marruecos	5.000	875.000
		Otros	7.759	2.390.236		Otros	3.407	881.183
TOTAL	21.568	4.907.632		TOTAL	8.407	1.756.183		
<i>Tortas</i>	TORTA COLZA	Bélgica	15.892	4.616.747	TORTA COLZA	Francia	2.425	775.810
		Otros	36.282	10.443.929		Otros	721	204.510
TOTAL	52.174	15.060.676		TOTAL	3.146	980.320		
<i>Harinas</i>	HARINA DE SOJA	Portugal	988	490.401	HARINA DE SOJA	Portugal	531	127.022
		Otros	460	410.532		Otros	135	81.126
	TOTAL	1.448	900.932	TOTAL	666	208.148		
	HARINA DE CARNE	Portugal	1.718	1.110.897	HARINA DE CARNE	Francia	3.595	2.620.070
Francia		1.506	776.812	Tailandia		3.262	1.837.373	
Otros		2.484	1.745.734	Italia		2.883	1.144.787	
TOTAL	5.709	3.633.444		Portugal	2.270	715.897		
HARINA DE PESCADO	Marruecos	1.871	2.638.247	HARINA DE PESCADO	Otros	7.551	5.884.909	
	Islas Feroe	1.586	2.638.291		TOTAL	19.562	12.203.036	
	Dinamarca	1.417	2.145.813		Italia	1.076	1.689.022	
	Otros	2.195	3.137.748		Otros	2.398	3.985.086	
TOTAL	7.093	10.560.099		TOTAL	3.475	5.674.108		
<i>Semillas oleaginosas</i>	CACAHUETES CRUDOS	China	3.367	5.642.390	CACAHUETES CRUDOS	Portugal	115	421.410
		EEUU	1.379	2.419.372		Otros	141	345.937
		Otros	1.508	2.872.261		TOTAL	255	767.347
		TOTAL	6.255	10.934.022				
HABAS DE SOJA	Brasil	363.591	150.082.843	HABAS DE SOJA	Portugal	226	111.801	
	Portugal	1.040	506.705		Otros	19	45.554	
	Otros	2.086	1.661.540		TOTAL	245	157.355	
TOTAL	366.717	152.251.088						
SEM. GIRASOL	Francia	23.128	9.909.182	SEM. GIRASOL	Portugal	810	422.667	
	China	4.036	8.118.113		Otros	782	3.106.104	
	Otros	2.291	2.992.495		TOTAL	1.593	3.528.771	
TOTAL	29.456	21.019.790						
SEM. LINO	Polonia	363	293.771	SEM. LINO	Francia	47	54.955	
	Otros	256	299.662		Otros	34	46.962	
TOTAL	619	593.433		TOTAL	81	101.917		
SEM. SÉSAMO	P. Bajos	280	620.262	SEM. SÉSAMO	Francia	31	91.166	
	India	109	253.511		Otros	32	108.727	
	Otros	445	1.102.997		TOTAL	65	199.892	
TOTAL	834	1.976.770						
SEM. ALGODÓN	Grecia	502	218.020	SEM. ALGODÓN	Italia	31	17.920	
	Otros	6	26.226		Otros	10	17.025	
TOTAL	509	244.246		TOTAL	41	34.945		
SEM. COLZA	Francia	2.553	1.319.278	SEM. COLZA	Portugal	2.651	1.250.591	
	Otros	313	1.342.988		Otros	145	1.280.717	
TOTAL	2.866	2.662.267		TOTAL	2.796	2.531.308		
SEM. CÁRTAMO	Argentina	149	59.682	SEM. CÁRTAMO	Portugal	1	1.204	
	Otros	37	69.402		TOTAL	1	1.204	
TOTAL	186	129.083						
<i>Jabones</i>	JABÓN DE TOCADOR	Alemania	451	930.392	JABÓN DE TOCADOR	R. Unido	1.319	2.269.286
		Italia	225	617.156		Portugal	1.124	2.024.564
		Otros	1.281	3.693.156		Otros	1.638	5.731.398
		TOTAL	1.957	5.240.704		TOTAL	4.081	10.025.248
JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Italia	267	356.430	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Libia	489	566.577	
	Otros	551	1.719.934		Alemania	454	774.252	
	TOTAL	818	2.076.364		Otros	2.059	3.255.774	
					TOTAL	3.002	4.596.603	



PRECIOS DETALL

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: 19 de julio de 2024.

Aceites de oliva virgen extra ecológico (Precio euros)

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

Aceite de orujo de oliva (euros)

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

Aceite de oliva (Precio euros)

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



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



LA EXTRACCIÓN EN PERFECTA SINCRONÍA



www.centrifugacionalemana.com



SE BUSCA

Inversor para almazara-distribuidora en zona Extremadura

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

Trato directo. Contacto: María 689 005 765

SE BUSCA

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

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

SE BUSCA

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

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

Mínima experiencia 5 años en puesto similar.

Más información: 630 825 235

VENDEMOS

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

Más información: 639 662 170

SE VENDEN

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

Teléfono: 625 683 192

SE BUSCA

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

Más información: info@sagazextra.com

SE VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE VENDE

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

Teléfono: 680 714 391

SE VENDE

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

Más información: 958 463 046

SE VENDE

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

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

Convocatorias

El Ministerio de Industria y Turismo convoca la segunda edición del PERTE Agroalimentario

El Ministerio de Industria y Turismo ha publicado la orden de bases y la convocatoria de la segunda edición del PERTE Agroalimentario dotado con 100 millones de euros en subvenciones, en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia. A esta cantidad se le sumarán otros 200 millones de euros en préstamos provenientes de la adenda que se publicará más adelante.

Este segundo PERTE, cuya convocatoria fue anunciada por el ministro Jordi Hereu el pasado mes de julio, contará con tres líneas de actuación. Una nueva línea de apoyo directa para inversiones en equipos para pymes y otras dos más: una dedicada a la investigación, desarrollo e innovación; y otra a la innovación en sostenibilidad y eficiencia energética.

Los proyectos que se presenten, además

de encuadrarse en una de estas líneas, deberán situarse, al menos, en alguna de las siguientes prioridades temáticas: economía circular y ecoinnovación; descarbonización, eficiencia energética, nuevas fuentes de energía renovable y reducción de emisiones contaminantes; materiales y productos avanzados; innovación en procesos de calidad y seguridad y/o proyectos basados en tecnologías digitales.

Según Hereu, “estamos seguros de que los efectos beneficiosos de las ayudas llegarán a muchas más pymes del sector agro al haber rebajado la inversión necesaria para acceder a las subvenciones. Estamos ante un PERTE que va tener una gran capilaridad en todo el medio rural y que dará un impulso tecnológico y medioambiental fundamental para ganar competitividad y productividad

en nuestra industria agroalimentaria, contribuyendo a generar oportunidades de empleo en el medio rural”.

Plazo de solicitudes

En esta segunda edición del PERTE Agroalimentario, el proceso de adjudicación será por concurrencia no competitiva, lo que significa que los proyectos serán analizados por orden de entrada. Aquellos que cumplan los requisitos se irán resolviendo hasta agotar los créditos disponibles, agilizando así el cobro de las ayudas.

El plazo de presentación de solicitudes se abrirá el próximo 19 de septiembre y estará abierto hasta el 21 de octubre de 2024. Asimismo, el plazo de ejecución de los proyectos será de dos años a partir de la resolución definitiva de las ayudas.



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 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 7 de septiembre
CONFERENCIA INTERNACIONAL
SOBRE SOSTENIBILIDAD DEL OLIVO
California (EEUU)
olivesustainabilityconference.sf.ucdavis.edu
- ☞ Del 10 al 11 de septiembre
SPECIALITY AND FINE FOOD FAIR
Londres (Reino Unido)
www.specialityandfinefoodfairs.co.uk
- ☞ Del 11 al 14 de septiembre
FERIA DE MAQUINARIA AGRÍCOLA
DE ÚBEDA
Úbeda (Jaén)
feriamaquinariaubeda@gmail.com
www.feriamaquinariaagricolaubeda.com
- ☞ 11 de septiembre
II JORNADA PIERALISI: CÓMO
AFRONTAR LOS RETOS INMINENTES
DEL SECTOR
Jaén
www.mercacei.com/jornadas-mercacei
- ☞ 12 de septiembre
XVIII ENCUENTRO DE MAESTROS Y
RESPONSABLES DE ALMAZARA DE GEA
Úbeda (Jaén)
www.gea.com/es
- ☞ Del 16 al 17 de septiembre
AUTÉNTICA PREMIUM FOOD FEST
Sevilla
info@autenticafoodfest.com
www.autenticafoodfest.com

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

Está pasando...

Aforo completo en la II Jornada Perialisi

La convocatoria de la "II Jornada Perialisi: Cómo afrontar los retos inminentes del sector" ha sido todo un éxito, cubriendo todas las plazas disponibles a falta de dos semanas de su celebración. El Parador Nacional Castillo de Santa Catalina en Jaén acogerá el próximo 11 de septiembre este encuentro -organizado por Perialisi junto con la Cátedra Perialisi-UJA-, donde se abordarán asuntos de gran interés como el control de los MOSH-MOAH en el proceso de producción de aceite de oliva.

Tras la recepción de los participantes y la inauguración oficial por parte de las autoridades, la jornada -conducida por el CEO de Grupo Editorial Mercacei, Juan A. Peñamil- comenzará con la presentación del nuevo CEO de Grupo Perialisi, Aldino Zeppelli, por parte del Director General de Perialisi España, Rodrigo Jaén.

A continuación se celebrará la mesa redonda "MOSH-MOAH: aspectos de seguridad en la producción de aceite de oliva" -moderada por Antonio Carazo, Product Marketing Manager de Perialisi España-, que contará con la participación de Wenceslao Moreda, Científico Titular del Instituto de la Grasa-CSIC, que hablará sobre los "Aspectos analíticos y situación actual de la reglamentación sobre hidrocarburos minerales en el sector de los aceites de oliva"; Raquel Bonfill, Directora Comercial de Indlab, que analizará el "Estudio de los puntos de contaminación en el campo y la almazara: situación actual del mercado"; y José Esteve, Market Manager Alimentación Iberia de Klüber Lubrication Ibérica, que abordará la "Minimización de contaminaciones en la industria alimentaria relacionadas con la lubricación".



Una vez finalizadas las presentaciones por parte de los participantes de esta mesa, se abrirá un amplio turno de preguntas para que los asistentes puedan resolver todas las dudas relativas a este tema.

Después del coffe-break, tendrá lugar la ponencia "¿Por qué con Perialisi?", a cargo de Pablo Ruiz, Part & Services Manager de Perialisi España, en la que ofrecerá todas las claves del éxito de los clientes de Perialisi que confían en el servicio postventa de la compañía.

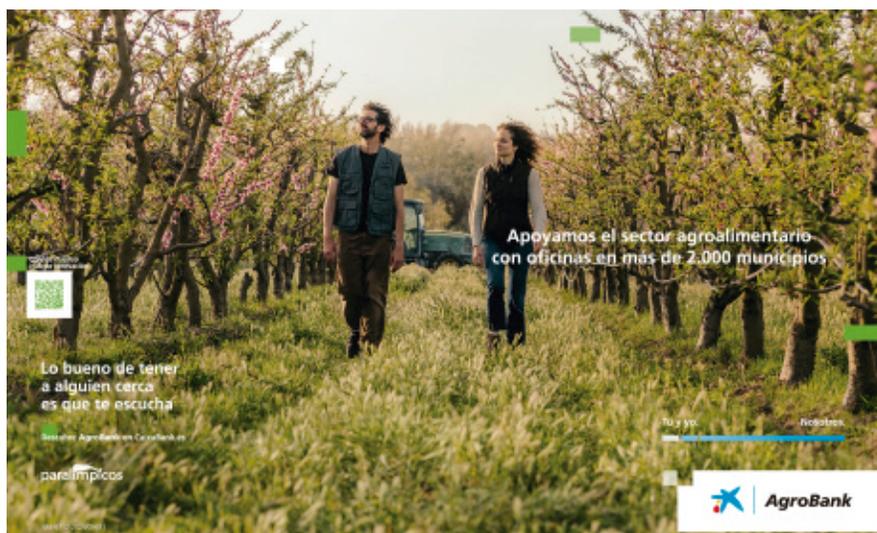
Por su parte, el CEO de VILCON Consultores, Juan Vilar, abordará "La olivicultura internacional: retos, estrategias e implicaciones para la próxima campaña".

Posteriormente, Adán Carrascosa, Market Manager Olive Oil Division de Perialisi España, expondrá las "Experiencias de extractabilidad con variedades adaptadas al olivar en seto".

Finalmente, el Director de la Cátedra Perialisi-UJA de Estudios Económicos e Históricos de la Empresa Oleícola, Juan Antonio Parrilla, será el encargado de ofrecer las conclusiones de la jornada, que será clausurada por el nuevo CEO de Grupo Perialisi, Aldino Zeppelli, y que tendrá como colofón un cóctel de despedida.

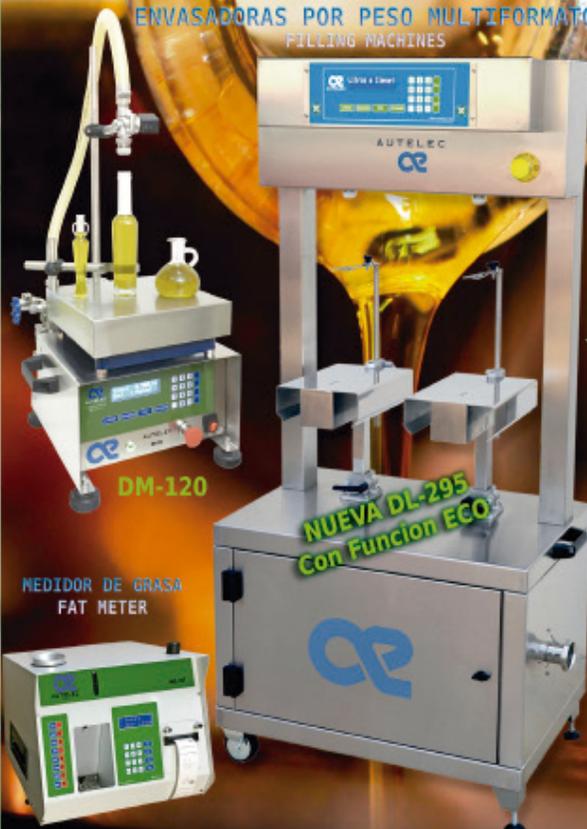
Para más información:

E-mail: info.spain@perialisi.com



AUTELEC®

ENVASADORAS POR PESO MULTIFORMATO
FILLING MACHINES



DM-120

MEDIDOR DE GRASA
FAT METER

NUEVA DL-295
Con Función ECO

TAPONADORA
CAPPER



MOLINO
MILL



ETIQUETADORA
LABELER



+34 963 751 471
comercial@autelec.es

+34 628 632 992
www.autelec.es



tecnilab
tecnología analítica

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

Intacta OnLine
La nueva era de la medición industrial



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

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

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

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



Fotos de instalaciones reales.

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

ADIF-NR



FABRICACIÓN
E INSTALACIÓN
DE CALDERAS
DE BIOMASA

INMECAL
Innovaciones Metacaloríficas, s.l.



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

ITB IntecBIO S.L.

mira lo que hacemos en:



www.calderasinmecal.com