



Información · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Aforo: Andalucía prevé que su producción de aceite de oliva se sitúe en 1.021.000 toneladas en la campaña 2024/25, un 76,6% más
pág. 4

Deoleo celebra el primer congreso “Creciendo Juntas: El rol de la mujer en el futuro del sector oleícola”
pág. 11

Entra en vigor la nueva extensión de norma de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español
pág. 15

Un nuevo proyecto desarrollará soluciones biotecnológicas para mejorar la resistencia del olivo y el pistacho al estrés hídrico
pág. 18

QvExtra! aborda el proceso de la solicitud de una alegación saludable para los aceites de oliva vírgenes
pág. 20

Un proyecto busca valorizar el alpeorujío a través de tecnologías innovadoras
pág. 24

Cuestión de aforos

Por Pandora Peñamil Peñafiel

El sector respira una vez hecho público el aforo de cosecha por parte del consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Ramón Fernández-Pacheco, la pasada semana. En él se destaca que la producción de aceituna de almazara en esta Comunidad será de 5.347.700 toneladas, de las que cuales se obtendrán 1.021.000 toneladas de aceite de oliva, lo que supone un 76,6% más respecto a la temporada anterior y un 19,7% más que la media de las cinco últimas.

Fernández-Pacheco ha achacado este optimismo a que “la presente campaña se ha visto favorecida por las precipitaciones y las temperaturas suaves en primavera, lo que ha contribuido a mejorar parcialmente el estado de las plantaciones”. Por su parte, el gerente y portavoz de Asaja-Jaén, Luis Carlos Valero, ha destacado que “habrá una cierta resistencia a la tensión de precios hacia la baja”, en un momento que coincide con el fin de la medida adoptada en junio por el Gobierno de fijar el IVA en el 0% y que ha pasado desde el 1 de octubre al 2%. Con respecto a las cifras por provincias, Valero asegura que “en Jaén -445.000 toneladas de aceite, un 116,1% más- son mejores, puesto que la provincia va a producir prácticamente la mitad de toda Andalucía, por lo que será el granero del aceite este año”.



Su compañero, Juan Luis Ávila, responsable de Olivar de COAG-Andalucía y secretario general de la organización en Jaén, se ha mostrado más pesimista, asegurando que “los datos muestran lo que ya sabíamos, que la cosecha de aceite se recupera tras tres años de cosechas desastrosas, pero hay mucha incertidumbre respecto a lo que puede pasar con los secanos, ya que la falta de agua está provocando que se esté arrugando el fruto, lo que puede provocar la caída del fruto en el peor de los casos, y la reducción de rendimiento graso en el mejor”.

En esta misma línea se ha manifestado el secretario general de UPA-Andalucía y responsable de la Sectorial de Olivar y Aceite de Oliva de UPA, Cristóbal Cano, que considera que estas previsiones “se verán ratificadas siempre y cuando lleguen unas esperadas y absolutamente necesarias lluvias muy abundantes que permitan recuperar la cara que tiene el campo. En caso contrario, estimamos que no se llegará a esas cifras, ni a nivel regional ni nacional”. Como suele pasar a estas alturas de la campaña, y ante una demanda que no muestra excesivo interés por los aceites frescos -tal y como nos aseguraban nuestros corresponsales estos días- habrá que mirar al cielo y entonar esa canción que decía así: *Que llueva, que llueva...* con virgen o sin ella, porque la nueva versión -para “ofendidos”- ha eliminado esta figura religiosa. En fin, que llueva y ya está, que eso no ofende a nadie... por ahora.



PREPARADOS,
LISTOS

¡YA!

5%

DESCUENTO EN
CONSUMIBLES

con
ENVÍO
GRATIS

*Validez de
la promoción:
Hasta 31 de
Octubre de 2024

 **PIERALISI**
CIRCULAR THINKING
www.pieralisi.com

▼ “Patrocina la Noticia de la Semana”

“¿Cómo será la campaña oleícola 2024/25 en los principales países productores?”

pág.12

**Fundadora:**

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

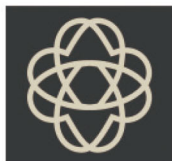
BADAJOS: Miguel Verdasco
 CÓRDOBA: Juan Morales Navas
 JAÉN: Hermanos Garrido Garrido
 COM. VALENCIANA: Miguel Pérez
 SEVILLA: José María Puerto Castro

Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín
 Cristina Revenga Palacios
 redaccion@mercacei.com

Edita:

Mercacei
 GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y Publicidad:

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

Secretaría de Redacción y

Publicidad: Estrella de la Lama
 Alcaide

Administración: Cristina Álvarez
 Llorente

Departamento Comercial:
 Natalia de las Heras

Corresponsal Italia (Milán):

Daniela Capogna

Corresponsal América del Sur:

Leonardo Moral

Suscripción:

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

Anual: 236 €

(Extranjero: 290 €)

MERCACEI FAX

(sólo para los suscriptores de MERCACEI)

Anual: 155 €

(Extranjero: 250 €)

Depósito Legal:

M 28733 - 1994

ISSN

1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de
 los suscriptores.

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

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

*sumario*

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• Aforo Andalucía
6-10	Mercado
	• Cooperativas
11	Actualidad
	• Aforo internacional
	• Promoción
	• I+D+i
	• Salud
	• Encuentros
	• Formación
	• Sostenibilidad
25	Comercio Exterior
28	Precios en el lineal
30	Anuncios Breves
31	Agenda

Novedades

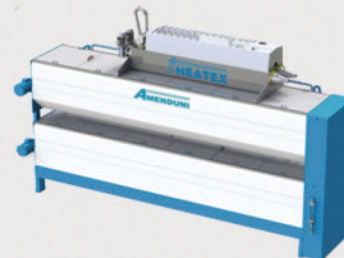
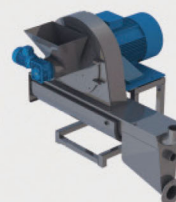
Ahumados de orujo de aceituna: así impulsa la Comunidad de Madrid la innovación gastronómica

La Comunidad de Madrid ha utilizado técnicas de innovación para producir 20 nuevos alimentos partiendo de trozos, cáscaras o cascarillas que habitualmente se desechan. Un equipo de expertos del Centro de Innovación Gastronómica (CIG) ha realizado numerosos ensayos para que sus propuestas beneficien a la salud y se adapten a las tendencias del mercado.

El CIG, perteneciente al IMIDRA, impulsa así la gastronomía circular y el aprovechamiento de recursos, uniéndose al Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos -celebrado ayer- con el objetivo de fomentar el consumo de cercanía, con grandes ventajas medioambientales, socioeconómicas y nutricionales.

De estos estudios han surgido innovaciones a partir del orujo de uva, con el que se han creado helados, chocolates, salsas y kombucha (bebida de origen chino a base de té fermentado); con el orujo de aceituna se han obtenido ahumados y destilados; y del bagazo de cerveza se han elaborado aperitivos, tortillas y croquetas. Además, se ha conseguido pasta a partir de los tallos de espárragos o cremas untables con la cascarilla del cacao.

La pionera investigación para el acondicionamiento y transformación culinaria se ha realizado a base de cocciones, extracciones y fermentaciones, logrando características sensoriales distintivas y propiedades saludables, lo que permite lanzar al mercado propuestas de interés para las empresas.

EVO LINE
NUEVO DECANTERNUEVOS MOLINOS
PARA ACEITUNA VERDE O MADURAHEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR
DE ALTA EFICIENCIAREX LIMITED
NUEVO NUEVO MODELOACCIAIERIE VALBRUNA
High quality is our standard

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

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





Aceite de oliva

Tranquilidad a la espera de que lleguen los aceites frescos

La semana transcurre con tranquilidad a la espera de que lleguen los aceites frescos, que todavía brillan por su ausencia en casi todas las regiones productoras.

Jaén

Mercado muy denso a la espera del aceite fresco, con escasa operatividad que obliga a ofrecer precios meramente orientativos, con la oferta intentando deshacerse del poco aceite viejo que le queda ante una demanda que muestra muy poco interés. En este sentido, el lampante y el refinado se establecen a 6.600 €/t.; el virgen, a 6.800/7.000 €/t.; y el virgen extra, a 7.100/7.300 €/t.

Córdoba

Semana muy tranquila en la que el comprador intenta esperar a la nueva campaña y los nuevos precios, y a la entrega de los aceites comprados a futuros. Apenas queda aceite viejo y la oferta encuentra dificultades para colocarlo. Así, el lampante se oferta a 6.600 €/t.; el virgen, a 6.900/7.000 €/t.; el virgen extra, a 7.100/7.200 €/t.; y el refinado, a 6.450 €/t.

Sevilla

Operatividad a cuentagotas y entrada de algún aceite fresco, con total tranquilidad tanto por parte de la oferta como de la demanda. El campo necesita agua de manera urgente, así como que bajen las temperaturas, que siguen siendo muy elevadas. En este contexto, el virgen se sitúa a 7.000 €/t.; el refinado, a 6.400 €/t.; y el virgen extra, a 7.150/7.800 €/t, en función de la calidad. El lampante, por su parte, no muestra cotización al no quedar existencias.

Málaga

Mercado muy tranquilo en el que se retira el aceite adquirido



con anterioridad donde la oferta intenta colocar el producto de la anterior campaña pero no encuentra mucha receptividad por parte de la demanda, por lo que sólo va acompañándola. Escasa demanda de aceite nuevo. Por fin han llegado las lluvias, que están cayendo bien. Una semana más, tan sólo muestra cotización el AOVE, que repite a 7.200 €/t.

Castilla-La Mancha

Tranquilidad absoluta con escasa oferta y demanda, a la espera de conocer cómo afectará el aforo de la Junta. Empiezan a aparecer aceites frescos de la nueva campaña que muestran de momento una calidad algo inferior respecto a la campaña anterior. Situación preocupante ante la ausencia de lluvias porque el campo necesita agua, lo que podría afectar a la excelencia de la campaña. En este contexto, el virgen se establece a 6.800/7.000 €/t.; el virgen extra viejo, a 7.100/7.300 €/t., y el fresco a 7.700/7.800 €/t.

Extremadura

Semana similar a la anterior, tanto a nivel de precios como de operatividad, con oferta muy corta de aceite fresco que irá aumentando en las próximas semanas; mientras que las precipitaciones, muy necesarias, siguen sin llegar. Así, el lampante repite a 6.500/6.700 €/t.; el virgen, a 6.800/6.900 €/t.; y el AOVE, a 7.100/7.400 €/t.

Valencia

Situación idéntica a la de la semana anterior ante la total falta de operatividad, con una oferta corta y una demanda desaparecida. La próxima campaña se estima muy corta en cuanto a producción en esta zona, con una calidad media. En este sentido, el lampante se oferta a 6.700 €/t.; el virgen y el refinado, a 6.800 €/t.; y el AOVE, a 7.200 €/t.



PREPARADOS, LISTOS, ¡YA!

DESCUENTO EN CONSUMIBLES

5%

ENVÍO GRATIS

*Validez de la promoción: Hasta 31 de Octubre de 2024

PIERALISI
CIRCULAR THINKING
www.pieralisi.com

CONTACTOS:

cristobal.garrido@pieralisi.com
636 34 46 63

alejandro.cabrera@pieralisi.com
615 50 74 16

Oficina Jaén 953 28 40 23
Oficina Zaragoza 976 46 60 20



Aforo: Andalucía prevé que su producción de aceite de oliva se sitúe en 1.021.000 toneladas en la campaña 2024/25, un 76,6% más

El consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Ramón Fernández-Pacheco, presentó el 3 de octubre en Jaén los datos oficiales de aforo de la cosecha del olivar para la campaña 2024/25, en la que se espera una producción de aceituna de almazara en esta Comunidad de 5.347.700 toneladas de las que se obtendrán 1.021.000 toneladas de aceite de oliva, lo que supone un 76,6% más respecto a la temporada anterior y un 19,7% más que la media de las cinco últimas.

Por provincias, Jaén, principal productora, registrará 445.000 toneladas de aceite, un 116,1% más; seguida de Córdoba, con 271.000 t. (+78,7%); Sevilla, con 125.000 t. (+24%); y Granada, con 103.300 toneladas de aceite (+83,8%).

Por detrás de Granada se sitúa la provincia de Málaga, con 37.800 t. (+21,9%); Cádiz, con 22.500 t. (+105,4%); y Huelva, con 9.000 t. (-0,6%); y Almería, con 7.400 t. (-41%).

Fernández-Pacheco indicó que “la presente campaña se ha visto favorecida por las precipitaciones y las temperaturas suaves en primavera, lo que ha contribuido a mejorar parcialmente el estado de las plantaciones”.

En concreto, el informe señala que las precipitaciones contribuyeron al desarrollo vegetativo, y las temperaturas suaves en floración favorecieron el cuajado del fruto, con adelantos fenológicos de un par de semanas en algunas zonas. Actualmente, según añade, se observa la diferencia entre las fincas de secano y de riego, con aceitunas arrugadas en las primeras, sobre todo en la parte más oriental de Andalucía.

En olivar de almazara la principal labor que se realiza es el desvareto y en algunas parcelas se preparan los suelos para la recolección.

Por otra parte, se espera que el olivar de almazara genere 17,3 millones de jomales, de los cuales el 64,6% se generan en la recolección. Sólo en la provincia de Jaén se contabilizan 3,8 millones de jomales en recolección, un 34,2% del total andaluz.

Fernández-Pacheco aseguró que “el olivar no sólo es el principal cultivo de Andalucía, sino que es marca Andalucía y así es reconocido en muchas partes del mundo. El olivar forma parte de la tradición, de la cultura y del paisaje de la región”. Por ello, “tal y como se comprometió el presidente Juanma Moreno, Jaén será la sede del Centro de Reconocimiento de Calidad

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón
Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

de Aceite de Oliva”. “Queremos que nuestro aceite sea el de mejor calidad y que así sea reconocido en todo el mundo”, concluyó.

Olivar ecológico

El informe apunta que en los últimos diez años, la superficie de olivar ecológico se ha incrementado en 76.777 hectáreas y continúa creciendo hasta alcanzar 134.782 ha. en 2023, lo que representa un 8,6% de la superficie total de olivar de almazara en Andalucía.

La producción de aceite de oliva ecológico en Andalucía en la campaña pasada ascendió a 19.649 toneladas, aumentando un 45,6% respecto a 2022/23.

Para 2024/25 se estima una producción de 29.230 toneladas de aceite ecológico, lo que supone un aumento del 48,8% respecto a la cam-

paña precedente. Córdoba, con 15.760 t., será la principal provincia productora (+82,1%). A Córdoba le siguen Sevilla, con 5.500 t. (+23,1%); Jaén, con 4.200 t. (+119,7%); Granada, con 1.910 t. (+62,9%); Huelva, con 960 t. (-49,1%); Málaga, con 390 t. (+24,7%); Almería, con 280 t. (-70,6%); y Cádiz, con 230 t. (-21%).

Aceituna de mesa

La Consejería prevé una producción de aceituna de mesa de 388.487 toneladas en la campaña 2024/25 en esta Comunidad, lo que supone un 18,1% más que la obtenida en la temporada precedente, pero un 3,2% menos que la media de las últimas cinco campañas.

El informe de la Junta destaca que tras la caída de producción de las últimas campañas, este año se espera un aumento de cosecha generalizado en todas las provincias. Sevilla, como principal provincia productora, aumentará su producción un 14,1 %, alcanzando las 280.000 t. Córdoba también incrementará su producción de forma notable (+35,7%, hasta 62.693 t.) y Málaga en menor medida (+9,8%, hasta 38.165 t.).

En Andalucía la variedad hojiblanca es la más importante, con un 58% de la producción (226.399 t.), seguida de manzanilla (129.618 t.), gordal (20.751 t.) y otras (11.719 t.).

La producción aforada se estima que alcance

PROVINCIA	Aforo aceituna de almazara (t.)	Aforo aceite de oliva (t.)	Variación aceite (media últimas cinco campañas)	Variación aceite (campaña anterior)
Almería	42.600	7.400	-43,5%	-41,0%
Cádiz	132.900	22.500	+133,7%	+105,4%
Córdoba	1.547.500	271.000	+28,1%	+78,7%
Granada	516.500	103.300	+7,8%	+83,8%
Huelva	48.200	9.000	-1,2%	-0,6%
Jaén	2.100.000	445.000	+22,6%	+116,1%
Málaga	210.000	37.800	-17,3%	+21,9%
Sevilla	750.000	125.000	+19,1%	+24,0%
ANDALUCÍA	5.347.700	1.021.000	+19,7%	+76,6%



valores superiores a los de las dos últimas campañas, aunque sin llegar a la media de años anteriores. En las variedades hojiblanca y manzanilla se prevé que aumente la cosecha respecto al año pasado, mientras que en gordal y otras variedades minoritarias será ligeramente inferior.

El informe apunta que la campaña de verdeo se inició el 26 de agosto con apertura de los puestos para la variedad gordal, comenzando con la manzanilla a primeros de septiembre con buenos precios y calidades en general. Las posibles lluvias de otoño podrían acrecentar los volúmenes de cosecha y un calibre adecuado en la hojiblanca para su destino a mesa.

El empleo asociado a las labores de campo en el olivar de aceituna de mesa se estima para la campaña 2024/25 en unos 3,42 millones de jornales. Las labores de recolección (2,15 millones de jornales) supondrán el 62,7% de todas las labores de campo.

Mercado de aceituna de mesa

Según este informe, en 2023/24 las exportaciones andaluzas de aceitunas preparadas o conservadas superaron las 286.000 t. (661 millones de euros). Aunque en los últimos años el volumen de aceituna exportada ha descendido, su valor se ha incrementado significativamente. Andalucía es la principal Comunidad Autónoma exportadora, con el 70% del total nacional.

Hasta el mes de julio de la campaña 2023/24 se registraron 116 países a los que se exportó aceituna de mesa desde Andalucía. Estados Unidos fue el principal país de destino con el 18% del total de aceituna exportada desde Andalucía, seguido de Italia (14%), Arabia Saudita (8%) y Francia (7%).

En el caso del país norteamericano, el informe señala que tras las medidas arancelarias de Estados Unidos a la aceituna de mesa española, las importaciones de este producto se han reduci-

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

do significativamente, estabilizándose de forma progresiva hasta alcanzar en 2023/24 las 42.523 t.

Por otro lado, la campaña 2023/24 alcanzó un precio medio en origen de la aceituna para mesa de 1,29 euros/kg, lo que supuso un 46,6% más que la campaña anterior y un 84,7% más que la media de las últimas cuatro campañas. En la presente campaña, según este informe, el precio medio del mes de septiembre se situó en 1,60 euros/kg.

Valoraciones de las OPAs

Tras conocerse los datos oficiales del aforo, el gerente y portavoz de Asaja -Jaén, Luis Carlos Valero, ha destacado que “las cifras en Jaén son mejores, puesto que la provincia va a producir prácticamente la mitad de toda Andalucía, por lo que será el granero del aceite este año”.

Valero ha explicado que la producción prevista, en caso de confirmarse finalmente, supondrá que las disponibilidades para el año que viene no sean tan altas como se esperaba. “En este sentido, pensamos que habrá una cierta resistencia a la tensión de precios hacia la baja”. Teniendo en cuenta que la producción de Andalucía supone el 80% de la nacional, y con un enlace cifrado en 176.000 toneladas, el gerente y portavoz de Asaja-Jaén ha estimado unas disponibilidades de 1.500.000 toneladas “que serán suficientes para abastecer al mercado sin que sobre en exceso”.

Por su parte, el responsable de Olivar de COAG-Andalucía y secretario general de la organización en Jaén, Juan Luis Ávila, ha insistido en que “no podemos perder de vista que los datos presentados se refieren a una situación que no refleja en su conjunto la falta de agua del mes de septiembre y las malas previsiones para el mes de octubre”.

“En general, los datos muestran lo que ya sabíamos que la cosecha de aceite se recupera tras tres años de cosechas desastrosas, pero hay mucha incertidumbre con lo que puede pasar con los secanos, ya que la falta de agua está provocando que se esté arrugando el fruto, lo que puede provocar la caída del fruto en el peor de los casos, y la reducción de rendimiento graso en el mejor. Esperamos que llueva en los próximos días y la mala situación del olivar de secano no vaya a peor”, ha aseverado.

Además, la organización ha reclamado al consejero que transmita al Ministerio de Agricultura la necesidad de sentar al sector para cerrar una cifra de funcionamiento del mecanismo de autorregulación que permita a futuros una mayor estabilidad de los precios y asegure una rentabilidad al productor.

Finalmente, el secretario general de UPA-Andalucía y responsable de la Sectorial de Olivar y Aceite de Oliva de UPA, Cristóbal Cano, coincide en esas previsiones “porque son las mismas que hacíamos desde la organización hace unos meses y se verán ratificadas siempre y cuando lleguen unas esperadas y absolutamente necesarias lluvias muy abundantes que permitan recuperar la cara que tiene el campo. En caso contrario, estimamos que no se llegará a esas cifras, ni a nivel regional ni nacional”.

A su juicio, “tenemos momentos clave de aquí al inicio de la recolección, que es previsible que se retrase esperando esas ansiadas lluvias que hagan recuperar la cara que tiene el campo, sobre todo en el secano, donde está ya la aceituna arrugada y cayéndose. Si no llueve se puede perder gran parte de la producción”.

En cuanto a los precios, Cano ha afirmado que “esperamos estabilidad. Se ha comentado que llegaremos a final de campaña de comercialización con un enlace de 176.000 toneladas. Y con el aforo hecho público no hay ningún objetivo para que se produzca un descalabro en los precios”.

PROVINCIA	Aforo aceituna de mesa (t.)	Variación (media últimas cinco campañas)	Variación campaña anterior
Almería	263	-56,1%	-71%
Cádiz	59	+5,7%	+20,4%
Córdoba	62.693	+4,1%	+35,7%
Granada	6	-96%	-98%
Huelva	6.980	+3,1%	+595,9%
Jaén	321	-13,3%	+21,6%
Málaga	38.165	-30,3%	+9,8%
Sevilla	280.000	+0,6%	+14,1%
ANDALUCÍA	388.487	-3,2%	+18,1%

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

d
e

A
c
e
i
t
e
s

y

G
r
a
s
a
s

		EUROS/T. SEMANA 30 sept./6 octubre '24 (Cierre día 26 sept. '24)	EUROS/T. SEMANA 7/13 octubre '24 (Cierre día 3 octubre '24)
J A É N	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
	Lampante, base 1º	6.700/6.750	6.600
	Virgen	6.900/7.000	6.800/7.000
	Virgen extra	7.100/7.300	7.100/7.300
	Refinado	6.750	6.600
C Ó R D O B A	Lampante, base 1º	6.750	6.600
	Virgen	6.900/7.000	6.900/7.000
	Virgen extra	7.100/7.200	7.100/7.200
	Refinado	6.450/6.500	6.450
S E V I L L A	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	7.000	7.000
	Virgen extra	7.150/7.800	7.150/7.800
	Refinado	6.500	6.400
G R A N A D A	Lampante, base 1º	6.700/6.750	6.600
	Virgen	6.900/7.000	6.800/7.000
	Virgen extra	7.100/7.300	7.100/7.300
M Á L A G A	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	7.200	7.200
T O L E D O	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	6.900	6.800/7.000
	Virgen extra	7.100/7.300	7.100/7.300 (viejo) 7.700/7.800 (nuevo)
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
A L I C A N T E	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	6.700	6.700
	Virgen	6.800	6.800
	Virgen extra	7.200	7.200
	Refinado	6.800	6.800
B A D A J O Z	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	6.500/6.700	6.500/6.700
	Virgen	6.800/6.900	6.800/6.900
	Virgen extra	7.000/7.500	7.100/7.400

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

agroisa
maquinaria|servicios

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

Camara
innovación tecnológica
agroisa.com

Grupo
AGROISA

INMECAL
intercNO
Agrotschbiomed

CDTI
Centro para el
Desarrollo
Tecnológico
Industrial

PYME INNOVADORA

f t y i g+

AGROISA.COM | info@agroisa.com



Aceites de orujo

EUROS/T. SEMANA 30 sept./6 octubre '24 (Cierre día 26 sept. '24)

EUROS/T. SEMANA 7/13 octubre '24 (Cierre día 3 octubre '24)

SEVILLA

ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	Sin oper.	Sin oper.
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	3.450/3.500	3.400/3.450

Aceites de semillas

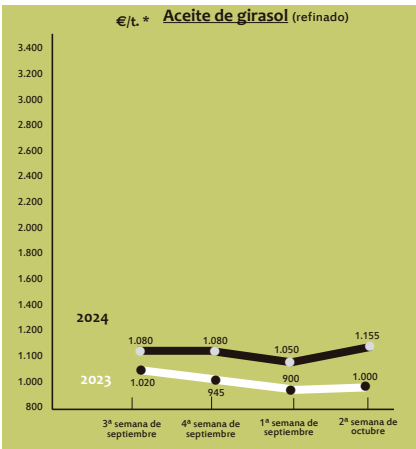
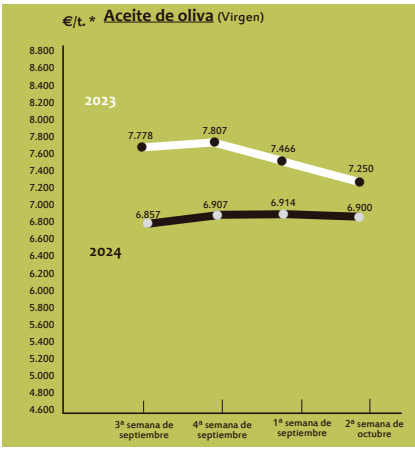
SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)		
Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.080	1.150/1.160
ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
Crudo	1.025	1.085
Refinado	1.075	1.130
ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.080	1.150/1.160

Oleínas y Ácidos grasos

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

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONAEUROS/KG.
SEMANA
30 sept./6 octubre '24
(Cierre día 26 sept. '24)EUROS/KG.
SEMANA
7/13 octubre '24
(Cierre día 3 octubre '24)

	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3° (origen)	880	880
GRASA ANIMAL 5° (origen)	895	895
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.110	1.110
ACEITE DE COCO (refinado)	1.717	1.717
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	4.320	4.320
ACEITE DE RICINO	1.339	1.339
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	6.980	6.980
GLICERINA BIDESTILADA	s/c	s/c
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS		
DE CERDO < 5° (destino)	s/c	s/c

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados
en aceites, grasas y derivados*

Tel.: 953 254 316 y 953 222 190 - Fax: 953 220 816
Mov.: 619 421 807 y 679 974 110
Avda. de Granada, 1 - 5°D - 23003 - JAÉN
garridohermanoscb@gmail.com



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 30 sept./6 octubre '24 (Cierre día 26 sept. '24)	EUROS/KG. SEMANA 7/13 octubre '24 (Cierre día 3 octubre '24)
		€/t.	€/t.
ITALIA SUR DE PUGLIA NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,90	8,90
	ACEITE DE OLIVA refinado	6,50	6,40
	ACEITE DE OLIVA lampante	4,90/5,10	4,90/5,10
	ACEITE DE ORUJO refinado	3,80	3,80
	ACEITE DE GIRASOL refinado	1,08	1,13
	ACEITE DE MAÍZ refinado	1,20	1,20
	ACEITE DE SOJA refinado	1,13	1,16
	ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,00	2,20
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00/9,10	9,00/9,10
	ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.
TÚNEZ MARRUECOS TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,30/7,50	7,30/7,50
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,50	7,50/8,50
	ACEITE DE OLIVA refinado	5,50/5,60	5,50/5,60
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	7,10/7,30	7,10/7,30
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	7,05/7,15	7,05/7,15
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,30/7,50	7,30/7,40

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (3 de octubre 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





Cooperativas

José Gilabert, reelegido presidente de Puerta de las Villas para los próximos cuatro años

Entre los puntos del orden del día de la última asamblea de socios de la SCA San Vicente de Mogón se incluía la renovación del Consejo Rector y, una vez realizada la votación, la única candidatura presentada fue secundada por más del 87% de los votos, dando como resultado la reelección de José Gilabert como presidente de la entidad por séptimo mandato consecutivo.

Según ha destacado José Gilabert, “es un hito para nosotros, porque es la primera vez que entran mujeres en la rectora, y lo hacen por su valía y disposición a trabajar por los socios. También es cierto que una cooperativa como la nuestra, con una gestión avanzada, innovadora y con muchos proyectos en marcha, vivía una pequeña anomalía al tener un consejo rector compuesto sólo por hombres. Eso es algo que hemos querido solucionar en este séptimo mandato, en el que volvemos a formar un importante grupo de personas que toman el relevo del anterior, que ha trabajado muy bien, ha estado muy unido y en el que costaba trabajo que alguno diese un paso al lado. Por ello, tengo que

agradecer a los dos miembros que dejan el consejo, Román Lara y Luis Castillo, su trabajo en estos años y su generosidad en la renovación de los cargos”.

En cuanto a los objetivos que se marca la nueva rectora para los próximos cuatro años, Gilabert ha indicado que “la estrategia va a seguir siendo la diferenciación a través de la calidad, así como la sostenibilidad medioambiental, social y económica. Tenemos muchos proyectos iniciados, como la construcción de la planta fotovoltaica, y ya hemos puesto en marcha la planta de compostaje. Asimismo, estamos en proceso de creación de la comunidad energética y de ejecución de otros proyectos de aprovechamiento de subproductos para ponerlos en valor. En fin, a pesar de llevar 24 años al frente de la cooperativa no se acaban las ideas e iniciativas para lograr que Puerta de las Villas siga siendo pionera en muchos aspectos”.



FINIBUS

COMERCIO DE
ACEITE DE OLIVA
Y DERIVADOS

MIGUEL S. VERDASCO
INTERMEDIARIO

móvil 0034 659 920 608
miguel@finibus.es

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

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)		s/c
(Precios cif Rotterdam)		
CEREALES		€/t.
(Estos precios son en origen)		
Maíz		325
Trigo panificable		360
Trigo forrajero (puerto destino)		340
Cebada cervecera		270
Cebada dos carreras		270
Colza (puerto destino)		752
Guisantes		280
Centeno		220
Harina de girasol (pellets)		230
Harina de girasol (alto proteico)		290

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.073,00** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.071,75**.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: **341,40** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **325,60**.

◆ Precios: Futuros octubre.

Aceite de soja: Cerraba a **43,72** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **44,32**.

◆ Precios: Futuros octubre.

Maíz: Terminó la semana a **431,75** centavos/bushel, habiendo comenzado a **415,00**.

◆ Precios: Futuros diciembre.



Deoleo celebra el primer congreso "*Creciendo Juntas: El rol de la mujer en el futuro del sector oleícola*"

Deoleo ha anunciado la celebración del primer congreso "*Creciendo Juntas: El rol de la mujer en el futuro del sector oleícola*", que tendrá lugar el próximo 14 de octubre en el Palacio de Orive (Córdoba), con el objetivo de seguir fortaleciendo su compromiso con la sostenibilidad, la igualdad y el liderazgo femenino en el sector oleícola.

En el marco del Día de la Mujer Rural, este congreso reunirá a destacadas voces femeninas del sector oleícola para reflexionar sobre los retos y oportunidades que afronta la industria a lo largo de toda la cadena de valor, desde el cultivo, la recolección y la gestión en almazaras y cooperativas hasta el proceso industrial y comercial del aceite, según ha informado la compañía.

Este congreso contará con tres mesas redondas que abordarán temas como el relevo generacional, la innovación, el liderazgo de la mujer en el sector y la sostenibilidad. Esta cita pretende ser la primera de una serie de iniciativas impulsadas por Deoleo, destinadas a fomentar la igualdad de género en la industria, alineadas con sus valores y objetivos de sostenibilidad.

En el acto de presentación del congreso celebrado en el Ayuntamiento de Córdoba, el director de comunicación de Deoleo, José Antonio Bonache, ha apuntado que "este primer congreso *Creciendo Juntas* marca un hito en la industria ofreciendo un espacio para discutir, reflexionar y reconocer el papel crucial de liderazgo de las mujeres en el sector oleícola. Qué mejor lugar para hacerlo que en Córdoba, nuestra casa y el hogar de nuestra fábrica de Alcolea, de la mano del Ayuntamiento y de la Fundación Almazaras de la Subbética".

Temáticas, mesas de debate y ponentes

La estructura del programa del congreso está inspirada en la cadena de valor del aceite. De este modo, la primera mesa tratará "*El rol de la mujer en el cultivo del olivo*" y estará moderada por Nuria Yáñez, directora de la Fundación Almazaras de la Subbética. En esta mesa se debatirá la contribución crucial de las mujeres en las primeras etapas de la producción de aceite, destacando su papel como "fijadoras de población" en las zonas rurales. En ella participarán Manuela Aguilera González, agricultora y propietaria de olivar en Priego de Córdoba; Fernanda Merino, agricultora de la cooperativa Nuestra Señora del Rosario en Nueva Carteya;

M^a José Campos Arrebola, agricultora y secretaria de la Cooperativa Nuestra Señora de la Consolación en Doña Mencía; y Rafael Pérez de Toro, director global de calidad de Deoleo.

Moderada por José Antonio Bonache, la segunda mesa, titulada "*Innovación y liderazgo de la mujer en la industria oleícola*", analizará cómo las mujeres están liderando la innovación en la industria, mejorando la calidad del producto y promoviendo prácticas sostenibles. En ella participarán Brígida Jiménez, doctora en farmacia, especialización en grasas por el CSIC y directora del Centro IFAPA de Cabra; Rosa Gallardo, directora de la Cátedra Internacional de Inteligencia Artificial y Agricultura de la Universidad de Córdoba; Consoli Molero, maestra de almazara, gerente, responsable de producción de la Cooperativa Olivarrera de Valdepeñas (COLIVAL), y Premio a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards 2024; y María del Mar García Caparrós, directora de la fábrica de Alcolea de Deoleo.

La tercera y última mesa, "*De la almazara a la mesa: el impacto de la mujer en el futuro del sector oleícola*", será moderada por Víctor Roig, director general de Deoleo en España, y en ella se reflexionará sobre el liderazgo femenino en la distribución y comercialización del aceite, así como su contribución a la internacionalización del producto. En esta mesa participarán Blanca Torrent, primera teniente de alcalde, delegada de Hacienda, Economía y Empleo del Ayuntamiento de Córdoba; Rosa Vañó, directora comercial y de marketing de Castillo de Canena Olive Juice y académica de la Real Academia de Gastronomía; Lucía Matas, directora comercial de Almazaras de la Subbética; y Mariu Luchetti, directora de marketing, innovación y sostenibilidad de Deoleo Global.

Escucha activa de las mujeres en la industria

Este congreso se enmarca en la estrategia de sostenibilidad y RSC de Deoleo, que se ha propuesto impulsar buenas prácticas en materia

ambiental, social y de gobernanza, asociadas a la mujer bajo el lema "*Creciendo Juntas*". Así, la compañía busca fomentar el liderazgo femenino en la industria, facilitando el diálogo y la escucha activa de las mujeres en el sector oleícola.

Gracias al Protocolo de Sostenibilidad de Deoleo, que ya ha servido de apoyo a más de 52.000 agricultores y 82 almazaras de seis países diferentes, con un área de influencia positiva en 292.749 hectáreas de olivares, varias almazaras han implantado políticas en materia de diversidad, igualdad e inclusión. En la actualidad, el 88,9% de ellas ha firmado un acuerdo por la igualdad y el 47,6% ha realizado algún curso o charla divulgativa sobre esta materia.

La sostenibilidad: piedra angular

El impulso del congreso por parte de Deoleo también responde al firme compromiso de la compañía con una hoja de ruta que prioriza el impulso de la sostenibilidad. Bajo el propósito "*Cuidamos lo que te cuida*", la compañía dirige su estrategia de sostenibilidad centrada en tres pilares clave: "*Creciendo juntos*", que promueve el cuidado de la tierra y los agricultores; "*Blends hechos con amor*", que busca alcanzar los más altos estándares de calidad; y "*Cuidando de ti*", donde se fomenta el bienestar de consumidores y empleados.

Gracias a su Protocolo de Sostenibilidad, en 2023 el 100% de las almazaras adscritas recibió formación en prácticas ESG, y la mayoría ya registra sus consumos de agua y energía. Además, a través de proyectos como Soil O-Live, financiado por la Comisión Europea, Deoleo promueve técnicas agrícolas que mejoran la sostenibilidad y calidad del suelo.

Asimismo, la empresa colabora con cooperativas españolas -especialmente con la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA)- desde 2017 para apoyar a los agricultores y fomentar el desarrollo rural sostenible. Este compromiso incluye mejorar la calidad y trazabilidad del aceite de oliva, así como ofrecer formación directa a los productores.



¿Cómo será la campaña oleícola 2024/25 en los principales países productores?

Consultores y expertos internacionales del sector oleícola abordan para *Mercacei* las previsiones de producción de la campaña oleícola 2024/25 en los principales países productores.



España

El director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), José María Penco, asegura que realizar una previsión de la cosecha en España esta campaña es “más difícil que nunca porque nos encontramos ante una producción muy incierta debido a varias razones”.

Según asegura, existe una gran heterogeneidad en el fruto entre unas zonas y otras, incluso dentro de la misma comarca o provincia, a lo que se suma la escasez de precipitaciones en gran parte de Andalucía durante el final del verano y el inicio del otoño, “lo que arroja aún más incertidumbre a esta previsión. Prácticamente no ha llovido en el centro de gravedad de la producción nacional desde el pasado mes de mayo y, además, en estas dos primeras semanas de octubre no se prevén borrascas importantes”.

Asimismo, añade que durante la pasada primavera tanto las lluvias como las tem-



peraturas fueron favorables. Así, tras dos años de sequía y baja producción, las precipitaciones se situaron en torno a la media histórica e incluso fueron superiores. Además, durante la floración y cuajado, las temperaturas fueron realmente favorables. “En junio todo parecía a favor y preveíamos una buena cosecha, dado el evidente cuaje en el árbol y con la vecería jugando a nuestro favor. Una cosecha prevista entonces que, sin ser récord o muy superior a la media, podría situarse en torno a 1,5 millones de toneladas”, señala Penco.

Sin embargo, afirma que los olivares de secano han visto -y sufrido- cómo se sucedían cuatro meses, desde junio a septiembre, sin aporte alguno de humedad al suelo, “lo que hace que se frene el desarrollo normal del fruto y que la lipogénesis o formación de aceite se esté viendo ya comprometida”. Además, explica que la aceituna se encuentra arrugada y pequeña, especialmente en algunas variedades prin-

cipales en nuestro país como son picual o arbequina, cultivares más sensibles a la falta de agua en los secanos.

“En definitiva, resulta aventurado ofrecer una cifra. No obstante, en cualquier caso, si tuviéramos que dar una horquilla de producción en España lo haríamos augurando, con todas las reservas, entre 1,2 y 1,4 millones de toneladas. Y todo ello en función todavía de que lleguen las esperadas lluvias entre octubre y la primera quincena de noviembre, ya que después podemos afirmar que la fase de formación de aceite prácticamente se habrá finiquitado”, detalla.

“Esperemos al inminente aforo de la Junta de Andalucía que se anunciará en breve y que realmente es el único basado en datos reales de campo y siguiendo una rigurosa metodología”, concluye.

Italia

El director de la Associazione Nazionale Città dell'Olio, Antonio Balenzano, apunta que la sequía y el calor en las principales regiones productoras -Puglia y Sicilia- están



provocando el colapso de la producción de aceite de oliva italiano. Según las estimaciones de ISMEA-Unaprol, se espera una producción de alrededor de 224.000 toneladas.

De hecho, señala que Puglia ha visto su cosecha reducida a la mitad en comparación con el año pasado, debido a la escasez de lluvias durante el verano y a las altas temperaturas. Calabria y Sicilia registran una situación similar, si bien se espera que en el norte y el centro de Italia aumente la producción un 70% en comparación con el ejercicio anterior. En cualquier caso, afirma que la calidad será muy alta en todo el país.

A su vez, asegura que el precio en la gran distribución se mantiene en los niveles del año pasado, siendo sustancialmente el doble en comparación con hace dos ejercicios. “La estrategia tendrá que girar en torno a la concienciación del consumidor para que elija un producto de calidad que provenga de las miles de fincas olivícolas del territorio nacional, a través del descubrimiento de experiencias de oleoturismo en los territorios de las 500 ciudades oléícolas italianas”, considera.



Por su parte, Marco Scanu, oleólogo y asesor internacional en olivicultura y elaiotecnia, destaca que la campaña oléícola en Italia muestra una clara señal de consolidación con una producción mínima de 240.000 toneladas de aceite de oliva virgen y, sobre todo, virgen extra.

Al igual que en 2022, se repite una tendencia de alternancia climática entre las regiones productoras del sur del país y el resto de las áreas más frías, mientras que el centro de Italia sorprende en cantidad y calidad.

“Lamentablemente, las altas temperaturas y la falta de irrigación en los olivares tradicionales han jugado un papel deter-

minante en la baja producción de todas las regiones del sur, excepto la región de Campania, que registra una buena situación”, precisa.

Grecia

En el caso de Grecia, el bróker especializado en el mercado griego Luigino Mazzei señala que se estima una producción total de aproximadamente 250.000 toneladas, lo que supone un “marcado aumento”, de las cuales 100.000 t. corresponden al Peloponeso; 70.000 t. a Creta; 30.000 t. a Zakynthos, Corfú, Mitilini y Rodas (Islas); 30.000 t. a Grecia continental; y 20.000 t. a Grecia septentrional.

Según Mazzei, la producción puede variar 10.000-20.000 t. dependiendo del rendimiento de la aceituna. “Hasta el momento el clima ha sido seco, con temperaturas máximas de entre 30 y 33°C, con muy pocas lluvias. No se han producido ataques de mosca



del olivo ni enfermedades fúngicas”, añade.

“Debido al importante aumento de los precios de mercado, los productores, atraídos por las buenas cotizaciones, se inclinarán por adelantar la cosecha. Especialmente en el Peloponeso y en el norte de Grecia es posible que ya haya oferta de aceite nuevo entre mediados y finales de octubre”, asegura.

Asimismo, Konstantinos Tsoronis, químico y oleólogo, subraya que las condiciones

climáticas hasta el momento han propiciado una maduración de las aceitunas muy temprana. Además, a su juicio, “estas condiciones especiales registradas hasta el momento, con temperaturas muy altas durante largos períodos de tiempo y días fríos esporádicos, han ayudado a los productores a tener aceitunas libres de infecciones, como la mosca del olivo y la antracnosis”.

Según Tsoronis, los olivares de regadío no se enfrentan a ningún problema en particular, por lo que se espera que obtengan muy buenos rendimientos.

“Las previsiones más optimistas apuntan a una producción de 250.000 toneladas, incluso un poco más si se registran buenas lluvias desde ahora hasta la cosecha. Por otro lado, si volvemos a afrontar altas temperaturas, la producción puede reducirse un 10% respecto a la previsión inicial, lo que está relacionado con el olivar de secano”, afirma.



Túnez

El agente comercial y bróker italiano Adriano Caramia afirma que la próxima cosecha en Túnez será “muy buena” y aunque no se acerca al récord de producción alcanzado en la campaña 2019/20, que fue de alrededor de 440.000 toneladas según datos del Consejo Oleícola Internacional (COI), la producción prevista se situará entre 280.000 y 320.000 toneladas.

A su juicio, la buena situación de principios de verano ha mejorado notablemente gracias a las beneficiosas precipitaciones recibidas al final de la temporada estival en todo el territorio tunecino, especialmente en la zona de Sfax y Gabes, donde se ha registrado un grave estrés hídrico debido a la falta de lluvia en los últimos meses. En su





opinión, el aspecto de los árboles ha mejorado considerablemente.

Según Caramia, la campaña comenzará sin prácticamente stock, debido al excelente comportamiento exportador durante los 10 primeros meses de campaña (más de 181.000 t. comercializadas en el exterior).

A su vez, afirma que el estado vegetativo de las plantas es “muy bueno” y no se ha constatado de momento presencia de patógenos, salvo a nivel estrictamente local.

Este experto precisa que la parte central del país será fundamental en el volumen de producción: Mahdia y Sahel obtendrán entre 90.000 y 100.000 toneladas; Kairouane Sidi Bouzi prevé 100.000 t.; la región de Sfax estima aproximadamente 15.000-20.000 t.; las regiones del norte esperan 35.000-45.000 t.; las regiones del sur (Gabes, Mednine, Zarzis) esperan registrar 30.000 t.; y las regiones occidentales (Gafs, Kasserine) producirán cerca de 20.000 t.

“La tendencia meteorológica de las próximas semanas será importante para mantener las buenas previsiones o incluso mejorarlas, a medida que aumenten los rendimientos. Incluso desde el punto de vista cualitativo, las expectativas son optimistas, esperando una proporción importante de aceites de oliva vírgenes extra”, detalla.

Marruecos

En cuanto a Marruecos, Nouredine Ouazzani, experto internacional en olivicultura, explica que la producción para la campaña oleícola 2024/25 experimentará un descenso “innegable” por tercer año consecutivo. Temperaturas excepcionalmente altas y días muy calurosos en invierno, primavera y verano, combinados con la falta de lluvias, especialmente en verano, han sido las principales características climáticas.

“Se registraron temperaturas excepcionalmente altas, especialmente durante los meses de julio y agosto. Estas condiciones

provocaron un fuerte estrés hídrico en el fruto de los olivares de zonas áridas, que acabó disminuyendo”, apunta.

Según Ouazzani, las estimaciones actuales de los operadores del sector olivarero marroquí sitúan la producción entre 60.000 y 80.000 toneladas, lo que supone un descenso de entre el 45 y el 60% respecto a la producción de un año normal, estimada entre 120.000 y 180.000 t. Sin embargo, si persiste la falta de agua, con su repercusión en el calibre de los frutos y en la extractabilidad del aceite de oliva, las previsiones sitúan la producción entre 40.000 y 60.000 t., por lo que se espera una campaña olivarera corta. La mayor parte de esta producción procederá de olivar tradicional de regadío y de olivar intensivo. Estos olivares de regadío (tradicionales e intensivos) representan aproximadamente el 30% de la superficie olivarera de Marruecos, estimada en 1.220.000 hectáreas.

En consecuencia, las almazaras industriales experimentarán un notable incremento de sus costes y una disminución de la producción de aceite de oliva. Esta situación, según este experto, tendrá importantes repercusiones en el mercado local del aceite de oliva, cuyo precio oscilará entre 85 DH/litro y 120 DH/litro.

Turquía

Por su parte, Murat Küçükçakire, ingeniero agrónomo y asesor de varios proyectos en Turquía y Azerbaiyán, recuerda que este país batió un récord histórico en 2022 y que para la cosecha de 2024 se espera también una buena producción.

En su opinión, los meses de verano secos y la falta de lluvias en algunas regiones han afectado parcialmente a la producción. Se estima que la producción media rondará las 350.000-360.000 toneladas, si bien las instituciones oficiales siguen trabajando en estas previsiones.

Otro factor que, a su juicio, influirá en la

producción de aceite de oliva es el precio de las aceitunas de mesa. “Actualmente se habla de un precio medio inferior a 1 euro, por lo que una cantidad importante se destinará a la producción de aceite de oliva”, resalta.

Portugal

En Portugal informa Alberto Serralha, CEO de Sociedade Agrícola Ouro Vegetal, S.A. (SAOV), productor y consultor internacional de aceite de oliva, la producción se espera que sea superior a la del año anterior, pero lejos del récord de la temporada 2019/20. “La climatología fue en general favorable al olivo, ya que las principales zonas productoras acumularon entre 600 y 800 mm de lluvia por m² en el año hidrológico. No se han verificado olas de calor en primavera y el verano fue bastante más fresco que en ejercicios anteriores. Las producciones se observan muy irregulares: los campos más jóvenes presentan una elevada carga de fruto, mientras que las plantaciones en seto más antiguas presentan, en general, de mediana a baja cosecha. Los secanos varían de acuerdo con la cosecha del año anterior, observándose la alternancia productiva habitual del olivo”, precisa.

Serralha considera que el estado sanitario de los campos es actualmente bueno, “si bien la intensidad y la distribución de las lluvias de octubre van a definir la viabilidad de posibles ataques de aceituna jabonosa, que suele ser el principal problema de la olivicultura portuguesa”.

En su opinión, las almazaras iniciarán su actividad poco a poco en los próximos días y registrarán una mayor intensidad a partir del 7 de octubre. “Las temperaturas son más favorables que en años anteriores, pero la grasa acumulada en el fruto no es alta. Así, se estima que la producción se sitúe entre 170.000 y 200.000 toneladas de aceite de oliva”, concluye.





Entra en vigor la nueva extensión de norma de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español

La extensión de norma que entró en vigor el pasado 1 de octubre es la quinta impulsada por la Interprofesional del Aceite de Oliva Español desde que se publicó la primera, en noviembre de 2008. A su juicio, se trata de una herramienta fundamental para incrementar la demanda de los aceites de oliva de España en todo el mundo mediante ambiciosas campañas de promoción, a las que la organización destina más del 80% de sus fondos.

El otro gran objetivo es garantizar la innovación en campos fundamentales para el futuro de la actividad, tanto en agronomía y tecnología alimentaria como en salud. Para llevar a cabo estos trabajos, la Interprofesional emplea fondos aportados por el sector, a razón de seis euros por tonelada de aceite de oliva producido y comercializado, cifra que se mantiene invariable desde la primera extensión de norma. De esa cantidad, tres euros corresponden a la aportación económica de producción y elaboración del producto en España y los tres restantes a la aportación de comercialización/envasado. El mecanismo de seguimiento y control de las aportaciones activado por la

Interprofesional ofrece garantías al sector del cumplimiento del acuerdo. De hecho, en la campaña 2022/23 las aportaciones alcanzaron, dentro del periodo de pago, el 99,40% del total de obligaciones.

“La nueva extensión de norma es una garantía de continuidad en la importante labor que llevamos desarrollando desde finales de 2008 y que nos ha permitido duplicar nuestras ventas en el exterior y alcanzar el liderazgo en los principales mercados mundiales, con EEUU a la cabeza. Además, se trata del instrumento que, desde ya mismo, vamos a emplear para recuperar el consumo que se ha perdido recientemente en dos de las campañas más difíciles que recordamos. De hecho, en el sector estamos convencidos de que, gracias a los esfuerzos realizados en promoción, hemos logrado mantener un nivel de ventas que nadie podía imaginar en tal escenario”, ha asegurado Pedro Barato, presidente de la organización.

Según los datos de la Interprofesional, “la escalada en los precios provocada por la drástica bajada de las producciones en las dos últimas

campañas ha tenido un importante efecto en los precios y en los niveles de ventas. Aunque el precio se ha llegado a multiplicar por tres, superando los 9 euros por kilo en origen, la demanda ha seguido siendo sólida, como demuestran las cifras que maneja el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)”.

Asimismo, la organización ha añadido que, “con los últimos datos disponibles, los correspondientes a agosto, vemos como a falta de un mes para el cierre de la campaña se han comercializado 1.055.000 toneladas de aceites de oliva, un 3,9% más que en agosto de 2023, aunque un 23,6% menos que en la media de las últimas cuatro campañas”.

En su opinión, el mercado nacional es el que mejor se ha recuperado a pesar de los precios récord de este año, incrementando las ventas en un 19,1%, hasta alcanzar las 375.000 t., un 19% inferior a la media de las últimas cuatro campañas. Por su parte, el mercado exterior ha mantenido las mismas cifras de hace un año, con unas exportaciones de 680.100 t. y una caída del 25,6% con respecto a la media de las cuatro últimas campañas.

VIII Rutas del Aceite: descubre las almazaras, AOVEs y productos de Jaén

El Centro de Interpretación “Olivar y Aceite” de Úbeda (Jaén) ha puesto en marcha la octava edición de Rutas del Aceite, una actividad cuyo objetivo es contribuir a la promoción y difusión del aceite de oliva virgen extra. La programación incluye 17 experiencias únicas de

oleoturismo que se desarrollarán desde el 11 de octubre hasta el 15 de diciembre en 11 municipios de Jaén.

Se trata de un proyecto de oleoturismo que se desarrolla du-

rante el periodo de recolección de la aceituna para descubrir los recursos y entidades que elaboran o tienen al AOVE como protagonista.

La iniciativa incluye una serie de rutas de aceite programadas con el objetivo final de adentrarse en la cultura del AOVE y el olivar de Jaén.

Además, este año contará con la colaboración de la IGP Aceite de Jaén y se identificará a aquellos productores inscritos que participan con este sello de calidad.

Un año más, el diseño del cartel ha sido realizado por Antonio Cuenca, de la empresa Superfluido, y está representado por una niña y un olivo centenario, simbolizando el profundo

vínculo entre las nuevas generaciones y el legado ancestral de la cultura del aceite en la provincia de Jaén. El olivo es un emblema de fortaleza, historia y arraigo cultural; mientras que la niña representa la curiosidad, el aprendizaje y la conexión con el futuro. Juntos simbolizan la continuidad de un patrimonio que perdura a través del tiempo, transmitiendo el conocimiento milenario de la producción del aceite de oliva en el mundo actual.

La inscripción en las actividades tiene un coste de entre 5 y 10 euros, cuya recaudación irá destinada a la Asociación de Alzheimer “21 de septiembre” de Úbeda.





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFlow

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"



SpectraAnalyzer

PROCESO "On-line"



Sistema Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN

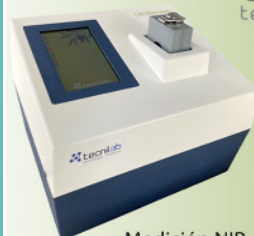


MANZANO
Flottweg

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




tecnología analítica



La solución integral para su almazara

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

ENVASES/ENVASADO

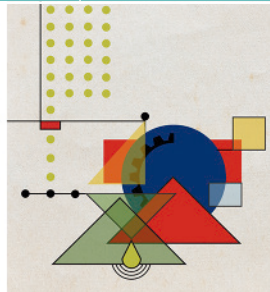


AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.

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



EXTRACCIÓN

La extracción convertida en arte.

BOMBAS



desde 1967



Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales

ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es



MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.



20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com



Desde más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y conocimientos claves en el sector de la separación. Con más de 15.000 instalaciones en 115 países instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es la solución más fiable y rentable para el procesamiento de agua y residuos.

Los deslustradores P-type están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector oleícola, cumpliendo con los requisitos más exigentes. PALACÍN es una de las líneas de deslustrado controladas más modernas y se encuentra en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.



González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa
INDUSTRIAL FABRICACIÓN DE ACEITES



Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

FABRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Pierregordado nº 12
14830 BAENA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: local@taosa.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão G3
Zona Ind. de Mirandela
5370-545 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 522



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

TAOSA

LABORATORIOS



agrama
ciencia y vida



ANÁLISIS AGROALIMENTARIOS
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com



ESCAPARATE DE PROVEEDORES




LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

P.I. La Negrilla • C/ Laminadora, Nº 3, Puerta S1 • 41016 Sevilla
Telf. 954 57 12 21 • Fax. 954 57 13 66
espejo@laboratorioespejo.com



TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE



VIVEROS/CAMPO



Lecciana,
— la variedad italiana de los —
GRANDES ACEITES



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

PH: +351 964 288 994  **Vidigueira, Portugal**

TREICO



INNOVAMOS PARA TI

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

www.treico.com

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

BALAM
AGRICULTURE



OLIVARUM
Fundación CAJA RURAL JAÉN
asesoramiento | análisis | investigación | innovación | formación

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olarum.es 

PESAJE



IMATED AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE ELECTRICIDAD SOFTWARE

Polígono Industrial "Los Oliveros" C/ Huerta, 4, 23009 Jaén
info@imated.es
www.imated.es
953 284 697

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros



Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-es.com

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

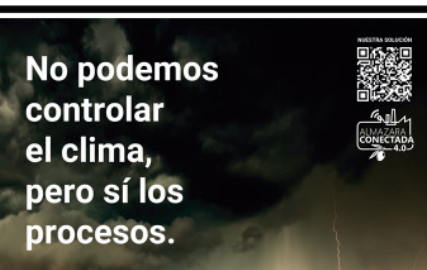
Acreditados por ENAC según la norma ISO 17025 (Consultar Alcance Técnico en www.enac.es). Reconocidos por el C.O.I. como Laboratorio de Análisis Físico-Químico y Contaminantes para el período vigente.



SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.



ANSOTEC **CONECTADA 4.0**

MORESIL
Especialistas en Recolección



Olivar tradicional Superintensivo

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

PATIO

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

JARR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO



DESARROLLADO POR PROSUR

AGROCUADERNO **PROSUR**

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

Económicos y muy rentables

Infórmate

TODOLIVO

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



Un nuevo proyecto desarrollará soluciones biotecnológicas para mejorar la resistencia del olivo y el pistacho al estrés hídrico

El Grupo Operativo supranacional OP-BIOTECH ha puesto en marcha un proyecto pionero que desarrollará soluciones biotecnológicas que mejoren la resistencia del olivo y el pistacho frente al estrés hídrico, mediante tratamientos tanto para sistemas de secano como de riego. Para conseguirlo, utilizará microorganismos seleccionados que aumentarán el rendimiento de las producciones agrícolas.

Mediante la aplicación de bacterias beneficiosas, OP-BIOTECH pretende incrementar la capacidad de las plantas para absorber agua y nutrientes, optimizando su rendimiento tanto en cultivos de secano como de regadío. Estos

microorganismos, al establecer una simbiosis con las raíces de las plantas, no sólo combaten el estrés hídrico, sino que también mejoran la fertilidad del suelo y refuerzan la defensa natural de las plantas frente a plagas y enfermedades.

“El uso de estos microorganismos especializados no sólo ayudará a que las plantas sobrevivan mejor en condiciones de sequía, sino que también contribuirá a aumentar la calidad y la producción en estos cultivos”, han explicado los responsables del proyecto. La aplicación de estas soluciones biotecnológicas se realizará tanto en las hojas como en el suelo y su efectividad será evaluada a través de ensayos de campo.

El proyecto OP-BIOTECH cuenta con la colaboración de destacadas instituciones y empresas del sector agroalimentario, como Citoliva, Agroptimum Desarrollos Globales S.L.U., Oleoestepa y Green Universe Agriculture; así como con el respaldo científico del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA). Además, la iniciativa se enmarca en la línea de ayudas para la Innovación en la Agricultura del Plan Estratégico de la PAC y está cofinanciada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), junto con el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).

Investigan la utilidad de la pulpa de aceituna en la alimentación de ganado vacuno

El Grupo Operativo BOVINOLIVE “Obtención sostenible de carne y leche vacuno por aprovechamiento biocircular de subproductos del aceite de oliva” trata de determinar la utilidad de la pulpa de aceituna en la alimentación de los terneros de engorde y las vacas de ordeño.

Así lo ha asegurado Andrés Luis Martínez, participante del proyecto e investigador del ceiA3 del Grupo “Ciencia Animal | AGR-195” de la Universidad de Córdoba (UCO), quien ha detallado que en rumiantes “los subproductos fibrosos son siempre muy interesantes y una alternativa útil a otras materias primas que compiten con la alimentación de otras especies domésticas como cerdos o aves”. Para saber su utilidad, “hay que probarlo experimentalmente y es lo que hemos hecho en este trabajo”, ha añadido.

En los ensayos llevados a cabo en explotaciones socias de Dcoop y de Alba Ganaderos S. Coop. And., tanto con terneros como con vacas de ordeño, “se ha reemplazado una parte de la alimentación convencional por una cantidad de pulpa de aceituna para demostrar que esta ración no afecta negativamente a los parámetros pro-

ductivos y saber si la pulpa de aceituna podría tener un efecto sobre la calidad del producto final”.

En el laboratorio, la investigadora adscrita al ceiA3 del Grupo “Lactología y tecnología de la carne | AGR-120” de la UCO, Carmen Avilés, ha señalado que “se está evaluando la calidad de la carne de terneros de engorde” tras la suplementación de su dieta con “este subproducto de la industria del olivar”. Asimismo, se está estudiando “si hay alguna repercusión en parámetros tecnológicos como la capacidad de retención de agua de esta carne, el color o la textura que, además de a nivel sensorial, los medimos instrumentalmente a través de un texturómetro o de un colorímetro”.

La composición de la carne, o lo que es lo mismo, el porcentaje de humedad, proteína y grasa, y la naturaleza de esa grasa (perfil de ácidos grasos), se analizarán durante los próximos ensayos de este proyecto. La variación de este perfil “puede ser una ventaja de la alimentación con pulpa de aceituna, ya que, si los animales en cuya ración se incluye este subproducto presentan una grasa más

insaturada, estaremos obteniendo una carne más saludable”, ha explicado Avilés.

La experta ha manifestado que las técnicas que se emplearán “pueden llegar a ser muy esclarecedoras” al recordar que no existen muchas investigaciones sobre el efecto de la ración en la calidad de la carne en animales alimentados con pulpa de aceituna, ya que “no sabemos cómo afecta al perfil de compuestos volátiles que son determinantes para atributos sensoriales como el olor, el aroma o el sabor, ni a los compuestos fenólicos. No sabemos si va a quedar algún tipo de huella de esa alimentación con pulpa de aceituna en lo que es el producto”, ha precisado.

Respecto al análisis sensorial, ha avanzado que “se está diseñando un panel de consumidores para dar a probar esta carne y conocer si hay alguna diferencia a nivel subjetivo”.

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



OLEOMAQ

**9 Salón Internacional
de Maquinaria y Equipos para
Almazaras y Envasado**

9 International Olive
Oil Mill Machinery, Equipment
& Packing Show



oleotec.es



Oleotec

**9 Salón Internacional
de Técnicas y Equipos para la
Olivicultura**

9 International Olive-Growing
Techniques and Equipment
Show



11-13 FEB 2025



QvExtra! aborda el proceso de la solicitud de una alegación saludable para los aceites de oliva vírgenes

El Palacio de la Diputación de Córdoba acogió el 24 de septiembre la II Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra en la UE organizada por QvExtra! Internacional, en la que dio a conocer la situación del dossier técnico presentado a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por siglas en inglés) para alcanzar por primera vez una alegación saludable para los aceites de oliva vírgenes relativa al riesgo de enfermedad.

Según la asociación, la jornada registró gran éxito de asistencia, con más de 100 profesionales, entre ellos las 33 empresas de la entidad, socios de honor de la misma y las principales asociaciones del sector -la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, Infaoliva, ACORA, Almazaras Federadas de España o la Sectorial Nacional del Aceite de Oliva Virgen con DOP-, empresas patrocinadoras como Vetreria Etrusca y Arola y otras muchas firmas interesadas en este hito iniciado por QvExtra! en 2022.

La jornada comenzó con la mesa de presentación -moderada por Rafael Muela, de Mueloliva, socio de QvExtra! y presidente de la DOP Priego de Córdoba-, en la que estuvieron presentes Félix Romero, vicepresidente tercero de la Diputación de Córdoba; Soledad Serrano, presidenta de QvExtra!; y Jaime Lillo, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI).

Posteriormente, tuvo lugar la ponencia ofrecida por Isabel Pérez, responsable de Salud y Nutrición de Grupo Danone y responsable Danacol en España, en la que puso en valor la importancia que tiene para Danone la inversión en materia de I+D y la dirección de estas inversiones hacia la consecución de alegaciones saludables, siendo uno de los principales motivos para poder transmitir al consumidor el valor de sus productos.

A su vez, los asistentes recibieron una formación intensa sobre las guías EFSA y sus procedimientos por parte de Álvaro Lancharro, subdirector de Gestión de Seguridad Alimentaria de la Agencia Española de Se-

guridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

La mesa redonda de la jornada -moderada por Heminia Millán, gerente de QvExtra!- estuvo integrada, además de por Álvaro Lancharro, por los doctores Miguel Ángel Martínez, catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Navarra y socio de honor de QvExtra!; María del Carmen Millán, científico titular del Instituto de la Grasa-CSIC y responsable del comité científico del proyecto de alegación saludable para los aceites de oliva vírgenes; y Dulce Miranda, socia de Deloitte y experta en propiedad industrial e intelectual en el sector alimentario, que está apoyando a la asociación durante el proyecto. En ella se detalló de forma exhaustiva el proceso de alegación iniciado y los hitos alcanzados hasta el momento. En concreto, el proyecto se encuentra en la fase 3 de validación administrativa por parte de la EFSA y se espera que el dossier presentado pueda pasar al panel técnico en pocas semanas para su evaluación. Entre la documentación aportada, se encuentran más de 350 analíticas certificadas completas de caracterización de AOVEs con sello SIQEV de QvExtra!; 60 certificaciones de analíticas auditadas por SGS dentro del sistema de autocontrol propio del sello SIQEV; y más de 100 artículos que conforman los mecanismos descritos para relacionar el AOVE con la reducción de la enfermedad cardiovascular.

La jornada fue clausurada por José Miguel Herrero, director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), quien transmitió el agradecimiento de este Departamento hacia QvExtra! por el esfuerzo que está llevando a cabo y su generosidad con el resto del sector oleícola, ya que sus 33 empresas han cedido el derecho futuro de propiedad intelectual sobre la alegación presentada. Del mismo modo, mostró su compromiso en la búsqueda de apoyos para este proyecto.



Sovena y la Fundación Gota de Leche renuevan su colaboración para el programa “Desayunos Saludables”

El director de Compras de Aceite de Oliva del Grupo Sovena, Gabriel Estévez, y el director de la Fundación Gota de Leche, Manuel Sobrino, han firmado la renovación del convenio de colaboración que permite a un grupo de 60 menores en riesgo de exclusión disfrutar del programa “Desayunos Saludables” a lo largo del curso escolar. Durante el encuentro también ha estado presente Antonio Millán, presidente del Patronato de Fundación Gota de Leche y pediatra del Hospital Universitario de Valme (Sevilla).

Este programa de Fundación Gota de Leche se desarrolla en dos colegios de la zona norte Macarena de Sevilla: CEP San José Obrero y Pío XII. Desde sus comienzos en el curso 2009-10, esta iniciativa ha permitido proporcionar desayunos diarios a más de 900 niños.

“Para Sovena es muy satisfactorio poder contribuir un año más a mejorar la alimentación de estos niños. Consideramos que la infancia es la base de nuestra sociedad y que una buena alimentación es clave para el desarrollo de las personas. Por ello, creemos importante apostar por el bienestar de estos niños, asegurándoles al menos el desayuno y ciertos hábitos saludables”, ha afirmado Gabriel Estévez.

Los desayunos son variados a lo largo de la semana y constan de alimentos incluidos en la Dieta Mediterránea (pan, aceite de oliva, leche, fruta, cereales...). Gracias a la contribución de Sovena, un grupo de menores inmigrantes tiene garantizado no menos del 25% del valor calórico diario necesario para la calidad nutricional de un niño, según han destacado ambas entidades.





El futuro del sector oleícola, los retos climáticos y la rentabilidad del olivar centran el VI Encuentro de Olivicultores

El VI Encuentro de Olivicultores, organizado por Grupo Oleícola Jaén en el marco de Aula Oleícola Innova, creada en colaboración con la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA), concluyó el pasado 27 de septiembre tras cuatro intensos días de ponencias, mesas redondas y una visita técnica a las fincas del grupo. Este evento abordó la importancia del relevo generacional, la transformación de la olivicultura, la innovación y la adaptación a las nuevas circunstancias climáticas y económicas en el sector del olivar.

El encuentro, que tuvo lugar del 24 al 27 de septiembre en la sede Antonio Machado de la UNIA en Baeza, reunió a profesionales del sector oleícola de España y Portugal, quienes debatieron sobre los principales desafíos y oportunidades de la olivicultura en la actualidad.

El encuentro comenzó el 24 de septiembre con la mesa inaugural centrada en el relevo generacional en la olivicultura. Moderada por María Jesús Hernández, catedrática de la Universidad de Jaén (UJA), la mesa contó con la participación de los olivicultores Miguel Rodríguez Fernández (padre) y Juan Miguel Rodríguez Cabrera (hijo); Carmelo Sánchez (Padre) y Carmelo Sánchez (hijo), responsables de Terranovus; y Nati Almansa, Head of Business Development en Glocally y empresaria agrícol. También intervino Carmen Morillo,

Asistencia técnica especializada para el mejor aceite de oliva

GEA

directora económica y financiera de Grupo Oleícola Jaén, quien explicó el proceso de transformación de la empresa a lo largo de tres generaciones.

El 25 de septiembre se celebró la mesa redonda titulada “¿Es posible la transformación en la olivicultura jiennense?”, moderada por Juan Vilar, CEO de VILCON; y presentada por Remigio Morillo, director operativo de Grupo Oleícola Jaén. En esta mesa, expertos del sector como Francisco Carmona Lara, gerente de Carmonagro; Cristóbal Sánchez, delegado de Agromillora Iberia Andalucía; Rafael López Uceda, director técnico de Área de Ingeniería y Olivicultura de IADA Ingenieros; Juan Carlos Cañasveras, de Desarrollo de Negocios en BALAM Agriculture; Rafael Guzmán, presidente de la SCA San Agustín de Linares y secretario general de Asaja-Jaén; y

Tomás Ramírez, gerente de Hacienda El Mesto, analizaron las oportunidades que ofrecen las nuevas variedades de olivo y las tecnologías aplicadas al cultivo para mejorar la productividad, la rentabilidad y la sostenibilidad.

El 26 de septiembre la jornada estuvo dedicada a los desafíos de la climatología y los precios en el sector oleícola, una cuestión de máxima preocupación para los agricultores. Antonio Estévez, ingeniero técnico agrícol de Nutesca; y Jesús Cuervas, CEO de Jesús Cuervas Intermediación, ofrecieron su visión sobre cómo el cambio climático y la volatilidad de los precios están afectando a la rentabilidad del olivar. La mesa fue moderada por Joaquín Morillo, director operativo de Grupo Oleícola Jaén, quien facilitó el debate entre los asistentes.

El encuentro cerró con la ponencia de Manuel Pimentel, exministro de Trabajo y experto en desarrollo rural. En su charla titulada “La venganza del campo”, Pimentel destacó la desconexión que se ha producido entre los consumidores y el origen de los alimentos, poniendo en valor la importancia crucial del sector agrícola no sólo en la producción alimentaria, sino también en la sostenibilidad y el desarrollo rural.

Tras la intervención de Pimentel, los asistentes se desplazaron a las instalaciones de AOVELand, donde se celebró un *cocktail* que permitió un *networking* distendido entre los asistentes.

El 27 de septiembre el encuentro concluyó con una visita técnica a las fincas de Grupo Oleícola Jaén, ubicada en Torrequebradilla, donde los asistentes -de la mano del asesor agronómico de Oleícola Jaén, Carlos Nogales- pudieron conocer de primera mano las innovaciones en el cultivo del olivo y el proceso de producción de aceite de oliva virgen extra.





Las V Jornadas “Virgen Extra: Patrimonio Saludable” analizan el papel del AOVE en la cultura, la salud y la economía

El Centro de Interpretación “Olivar y Aceite” de Úbeda (Jaén) celebró el pasado 26 de septiembre las V Jornadas “Virgen Extra: Patrimonio Saludable”, un evento que reunió a expertos de la salud y la gastronomía, así como a la industria del aceite de oliva virgen extra. Las jornadas ofrecieron un espacio de reflexión y debate sobre el papel del aceite de oliva en la cultura, la salud y la economía, además de la promoción de su consumo a través del oleoturismo y la innovación.

La jornada -patrocinada, entre otras entidades, por Grupo Editorial Mercacei- comenzó con la inauguración a cargo de la presentadora Laura Martínez Espejo, seguida de las intervenciones institucionales de Javier Gámez, presidente de la Asociación “Olivar y Aceite” Provincia de Jaén; Antonio Carazo, Product Marketing Manager de PIALISI España; Francisco Lozano, diputado de Promoción y Turismo; Soledad Aranda, delegada territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural en Jaén; y Antonia Olivares, alcaldesa de Úbeda.

El público demostró gran interés por los temas presentados, especialmente en aquellos vinculados directamente al impacto saludable del AOVE y su uso en la cocina, según destacaron sus organizadores.

El “Bloque de Salud” se inició con la intervención del doctor Fernando López Segura, facultativo especialista del Área de Medicina Interna del Hospital Universitario Reina Sofía, quien habló sobre la Dieta Mediterránea rica en AOVE y sus beneficios cardiovasculares. Seguidamente, la doctora Rosa María Lamuela, profesora del Departamento de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Barcelona, expuso los beneficios de utilizar el AOVE en la cocina.

Tras un *coffee break*, tuvo lugar la entrega de reconocimientos. Así, el Premio Virgen Extra 2024 en Salud fue pa-

ra el estudio CordioPrev; el Premio Virgen Extra 2024 en Experiencia fue para Brígida Jiménez, del Centro IFAPA de Cabra (Córdoba); el Premio Virgen Extra 2024 en Gastronomía fue para Monserrat de la Torre, del restaurante Cantina La Estación, de Úbeda; y el Premio Virgen Extra 2024 en Innovación PIALISI fue para el Grupo Operativo PREDICI (UJA).

En el “Bloque Gastronómico”, Juan Carlos García, chef del restaurante Vandelvira (Baeza), mostró la versatilidad del AOVE en la alta cocina mediterránea; Pilar Gutiérrez, responsable de Oleoturismo de Picualia, expuso la importancia del oleoturismo como estrategia de desarrollo rural; y Toña López de las Huertas, jefa de cocina del restaurante Aureum, ofreció un *showcooking* que deleitó a los asistentes.

El “Bloque de Innovación y Marketing” comenzó con la charla sobre digitalización en el olivar de Francisco Ramón Feito, catedrático de la Universidad de Jaén, mientras que Teresa Pérez, gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, analizó el comportamiento del consumo en las dos últimas campañas oleícolas.

Después del almuerzo, el “Bloque de Experiencia Saludable” se inició con la intervención de César Hueso-Montoro, profesor del Departamento de Enfermería de la Universidad de Jaén, quien explicó los beneficios del AOVE en el cuidado de la piel periestomal.

La jornada concluyó con un taller sobre otros usos del AOVE a cargo de Andrés Jiménez (Notaliv Cosmética Natural) y Antonia Sevilla (CosmeticaOlivo).

Finalmente, los asistentes realizaron una visita a la almazara de la Cooperativa La Carrera de Úbeda.



Estudian la biodiversidad varietal del olivo en la provincia de Cádiz

Estudiar la biodiversidad varietal del olivo en la provincia de Cádiz con el fin de ofrecer productos de calidad diferenciada, mejorar la competitividad y adaptar el cultivo a las nuevas condiciones de cambio climático es el objetivo principal del Grupo Operativo Biolivo.

Según ha informado Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, aunque el olivar no ha sido uno de los cultivos más importantes de la provincia, sí que está experimentando un importante incremento en superficie; sin embargo, este desarrollo de nuevas plantaciones se está realizando en base a muy pocas variedades, algo que contrasta con la gran diversidad varietal del olivo en la Comunidad Autónoma andaluza donde se han identificado más 150 distintas. De éstas, se han localizado un 20% de ellas en prospecciones realizadas en los últimos años.

En el caso de la provincia de Cádiz, estos análisis se han centrado sobre todo en el olivo silvestre, si bien faltan todavía muchas zonas cultivadas por prospectar en la provincia donde se podrían localizar variedades locales con un alto índice de peligro de extinción.

Así, se pretende realizar un estudio de la diversidad genética de los olivos antiguos que se conservan en fincas de la provincia de Cádiz y se establecerán ensayos comparativos de variedades en seto y en vaso. Además, se caracterizarán los aceites de oliva vírgenes extra obtenidos a partir de sus frutos con el fin de poder conocer el potencial de estas variedades. Se hará una completa caracterización físico-química de sus aceites con el objeto de establecer sus calidades y perfiles específicos en determinados compuestos de interés. El proyecto tendrá acciones demostrativas y de difusión al sector.

Cabe destacar que a través del uso de TICs se evaluará el comportamiento del olivar ante cambios de temperatura o variaciones de precipitación y de superficies, así como la calidad del aceite según variedades y condiciones ambientales.



La Cátedra Caja Rural de Jaén de la UJA aborda la aplicación de la PAC en el olivar jiennense y propuestas de mejora

La Antigua Escuela de Magisterio de Jaén acogió el 26 de septiembre la celebración de la jornada *“La aplicación de la PAC al olivar jiennense: propuestas de mejora para la próxima reforma”*, organizada por la Cátedra Caja Rural de Jaén José Luis García-Lomas Hernández de Economía, Comercialización y Cooperativismo Oleícola de la Universidad de Jaén (UJA).

Desde su creación, la Cátedra contribuye a este debate con el fin de plantear, desde la provincia de Jaén, la Política Agraria Común (PAC) que mejor se adapte a las necesidades de la oleicultura jiennense. Con este propósito, en la jornada se analizaron los resultados de la aplicación de la PAC 2023-2027 en la provincia, al objeto de determinar su impacto (positivo y negativo) sobre la rentabilidad de la actividad, el desarrollo rural y el medio ambiente. Tras este diagnóstico, en segundo lugar, se propuso debatir sobre cuáles son los cambios que habría de introducirse para que la PAC contribuyese de manera efectiva a un desarrollo equilibrado del sector provincial del olivar y los aceites de oliva.

El catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la UJA y director de la cátedra Manuel Parras Rosa, resaltó que “sobre todo queremos hacer prospectiva, porque tenemos un nuevo marco 2028 y nos interesa conocer qué PAC necesita el olivar jiennense, y a la vista del rigor de la cátedra qué tendríamos que demandar desde la provincia de Jaén para que la próxima PAC se acople bien y haga un olivar jiennense más competitivo”.

Por su parte, el vicerrector de Desarrollo Territorial y Comunicación de la UJA, Alberto del Real Alcalá, se refirió a la actividad que desarrolla esta cátedra para asegurar que “está a la vanguardia del análisis de todos los temas que incluyen y afectan a una cuestión como la PAC, que tiene que ver con el PIB de la provincia”. En concreto, sobre la jornada resaltó que “se va a debatir no después, sino antes, qué va a pasar con la PAC, que es un instrumento absolutamente importante en la provincia para los agricultores”.

El acto inaugural contó además con las intervenciones del subdirector de la Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid, Luis Jesús García-Lomas; el diputado de Agricultura y Ganadería de la Diputación de Jaén, Francisco Javier Perales; y el delegado del Gobierno de la Junta de Andalucía, Jesús Estrella.

Tras la inauguración, se realizó una presentación de la jornada y de los resultados de los trabajos realizados por la cátedra sobre la PAC y su impacto en la provincia de Jaén, a cargo del propio Manuel Parras y del catedrático de Análisis Geográfico Regional la UJA José Domingo Sánchez.

Posteriormente, se desarrollaron las ponencias “Aplicación de la PAC 2023-2027: una primera evaluación”, a cargo de Armando Martínez, coordinador de Agricultura y Alimentación de la Junta de Andalucía; y “La próxima PAC: la PAC que necesita el olivar de Jaén”, a cargo de José Antonio Gómez-Li-món, catedrático de la Universidad de Córdoba y miembro de la cátedra.

Por último, previo a un debate general, se celebró una mesa redonda sobre “Reflexiones y propuestas de futuro sobre la PAC”, moderada por el profesor de la UJA Antonio Garrido Almonacid y que contó con la participación de David Erice (UPA), Miguel Ángel Montávez (Asaja) y Francisco Elvira (COAG).

Cooperativas Agro-alimentarias ofrece formación a los responsables de los Consejos Rectores

El Palacio de Congresos de Jaén (IFEJA) acogió del 23 de septiembre al 2 de octubre un curso de formación dirigido a responsables de Consejos Rectores. Esta actividad formativa, organizada por Cooperativas Agro-alimentarias con la colaboración del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), tuvo una duración de 28 horas y entre sus objetivos destacó dotar a los miembros de los Consejos Rectores de herramientas, conocimientos y habilidades para mejorar su profesionalización y facilitar el objetivo ejercicio de sus funciones.

El subdelegado del Gobierno de España en Jaén, Manuel Fernández, que participó en inauguración de la formación, puso en valor el compromiso del Gobierno de España con la modernización y el futuro de las cooperativas y ha subrayado importancia de los valores cooperativos en el contexto actual del sector agroalimentario.

Un total de 24 alumnos pertenecientes a 14 cooperativas participaron en estas jornadas, de los que siete son presidentes y destacó la paridad entre hombres y mujeres.

En este sentido, el gerente de Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén, Antonio Guzmán, resaltó la participación en las jornadas de las mujeres y los jóvenes, “el futuro del olivar está en el relevo generacional y en la incorporación de los jóvenes y mujeres tanto en las labores agrícolas como en los órganos de gestión de los Consejos Rectores y en su participación en las asambleas generales”.

La organización ofrece esta formación dirigida a la mejora de la competitividad y modernización de las entidades agroalimentarias abordando temas fundamentales como el marco jurídico del asociacionismo, el régimen económico, las competencias empresariales, habilidades directivas, igualdad de oportunidades y responsabilidad social.





Un proyecto busca valorizar el alpeorujo a través de tecnologías innovadoras

Los grupos de investigación “RNM-271” y “FQM-175”, pertenecientes al Instituto Químico para la Energía y el Medio Ambiente (IQUEMA) de la Universidad de Córdoba (UCO), junto a dos entidades del sector olivarero -la Asociación Empresarial de Almazaras Industriales de Córdoba (ACORA) y la cooperativa COV-DESA-, han puesto en marcha el proyecto *Olive4Future*, que pretende valorizar el alpeorujo y aportar una solución integral e innovadora a la problemática que genera este residuo.

Para ello, según ha informado la UCO, aplicarán al alpeorujo cuatro tecnologías que pretenden valorizarlo. En primer lugar, emplearán bioprocesos de compostaje y co-compostaje para degradar la materia orgánica y obtener una enmienda orgánica o compost aplicable a suelos empobrecidos. Así, “se evitará la aplicación del alpeorujo directamente en el suelo teniendo en cuenta su carácter ácido y su elevada salinidad, que podría influir negativamente en el suelo y el desarrollo vegetal”, ha explicado M^a Carmen Gutiérrez Martín, investigadora del Grupo “RNM-271”.

En segundo lugar, aplicarán la digestión anaerobia para obtener energía en forma de biogás,

contribuyendo así a la demanda de energías renovables. En este sentido, emplearán un proceso, denominado bio-metanización, que busca reducir la carga contaminante de los residuos orgánicos transformándola en biogás, es decir, mayoritariamente en gas metano, un compuesto de elevado poder calorífico.

Por último, según ha precisado Almudena Benítez de la Torre, investigadora del Grupo “FQM-175”, con la pirólisis y la carbonización hidrotermal el equipo pretende transformar el alpeorujo en biochar (un biocarbón o carbón vegetal que presenta características ventajosas para el medio ambiente) y en carbones activados que se incorporarán a sistemas de almacenamiento energético como la fabricación de electrodos de bajo coste para la tecnología de baterías litio-azufre.

Así, el proyecto, en el que intervienen distintos agentes de la cadena de valor, como el sector productivo o el industrial y que estará en marcha hasta junio de 2025, es una apuesta por la economía circular y la bioeconomía para prolongar la vida útil de los subproductos y residuos de la producción del aceite de oliva, según ha destacado la UCO. Además, ofrece

la posibilidad de incorporar mecanismos de eficiencia energética en el proceso productivo, de mejora de los cultivos y del impacto ambiental del proceso de producción de aceite de oliva.

Olive4Future es un Proyecto de Grupos Operativos de la Asociación Europea de Innovación (AEI) en el sector del olivar (línea 2) en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas, para la realización de proyectos pilotos y el desarrollo de nuevos productos, prácticas, procesos y tecnologías en los sectores agrícola, alimentario y forestal, en el marco del Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014-2022, al amparo de la Orden del 7 de julio de 2020, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible.



FLUVIQ, una *start-up* que emplea Inteligencia Artificial para optimizar el uso del agua

Dos egresados de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM) han fundado, desde la incubadora de empresas del centro docente en Shanghái, una *start-up* para combatir la escasez de agua en el sector agrícola. Santiago Rodrigo y Daniel Hurtado son ingenieros informáticos por la UPM y han creado FLUVIQ, una iniciativa que aspira a democratizar el acceso a soluciones avanzadas de Inteligencia Artificial para agricultores de todo el mundo.

FLUVIQ ofrece a los agricultores, independientemente de sus recursos técnicos o econó-

micos, herramientas de IA que optimizan el uso del agua, según ha informado la UPM.

Daniel Hurtado y Santiago Rodrigo se mudaron a Shanghái, donde han desarrollado sensores avanzados que permiten medir la humedad y los nutrientes del suelo a diferentes profundidades. “Estos datos, combinados con imágenes satelitales y modelos de IA, permiten prevenir el estrés hídrico de las plantas, maximizando la productividad y reduciendo el consumo de agua”, han indicado. Su tecnología ya está siendo probada en explotaciones agrarias españolas, con la vista puesta en una expansión global.

Los creadores de FLUVIQ tuvieron la oportunidad de presentar su *start-up* al presidente del Gobierno, Pedro Sánchez, como parte de su visita oficial a China. “En el desarrollo inicial de FLUVIQ han sido fundamentales la incubadora Xiji Incubator, el Campus Sino-Hispánico de la UPM en la Universidad de Tongji y el apoyo de ICEX”, ha explicado Santiago Rodrigo.

La UPM ha precisado que en mayo de 2024, la *start-up* firmó un acuerdo estratégico con Microsoft para unirse a sus AI-IoT Innovation Labs, colaborando con sus ingenieros en las oficinas de Microsoft en China.

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

Fuente: Dirección General de Aduanas

I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
Aceites y grasas							
Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	Portugal	3.865	23.621.809	A. de Oliva	Portugal	2.438	16.565.178
V. LAMPANTE	Otros	527	3.569.781	LAMPANTE	Italia	2.369	16.277.063
					Otros	11.734	91.927.346
	TOTAL	4.392	27.191.590		TOTAL	16.581	125.173.0137
LOS DEMÁS	Portugal	6.211	18.828.418	LOS DEMÁS	Italia	9.857	76.833.511
A. DE OLIVA	Tunez	4.153	31.459.059	A. DE OLIVA	Francia	5.575	45.461.883
	Turquía	1.119	6.954.887		EEUU	4.957	49.798.026
	Italia	825	6.837.088		R. Unido	2.077	19.252.253
	Otros	4.704	30.541.963		Portugal	1.510	11.591.410
					Alemania	1.509	12.591.224
					Australia	1.501	14.999.432
					Japón	1.224	11.385.633
					México	1.091	10.452.296
					China	941	8.246.198
					Colombia	814	7.352.755
					Brasil	781	7.409.251
					Otros	10.774	367.077.009
	TOTAL	18.156	125.312.074		TOTAL	42.692	367.077.009
TOTAL A. OLIVA		22.548	152.503.664	TOTAL A. OLIVA		59.273	492.250.022
A. ORUJO	Tunez	4.216	9.786.278	A. ORUJO	Italia	1.543	5.513.101
	Portugal	1.126	2.807.463		México	1.115	4.561.695
	Otros	1.396	4.036.393		Otros	5.749	27.943.144
	TOTAL	6.739	16.630.134		TOTAL	8.558	38.017.940
ACEITUNA	Portugal	2.370	2.261.116	ACEITUNA	Alemania	345	1.610.523
DE MESA	Egipto	396	453.399	DE MESA	Otros	736	1.921.685
	Otros	172	207.611				
	TOTAL	2.938	2.922.125		TOTAL	1.081	3.532.208
A. GIRASOL	Ucrania	70.954	65.497.447	A. GIRASOL	Portugal	7.081	10.406.639
	Francia	7.872	9.499.250		Francia	2.929	3.970.927
	Otros	8.530	10.404.664		Otros	8.893	14.615.357
	TOTAL	87.356	85.401.361		TOTAL	18.903	28.992.923
A. COCO	Filipinas	17.963	21.502.743	A. COCO	Italia	2.110	3.459.189
	Otros	437	950.423		Otros	1.944	3.357.568
	TOTAL	18.407	22.453.167		TOTAL	4.054	6.816.757
A. PALMISTE	Costa Rica	1.257	1.679.332	A. PALMISTE	Italia	315	526.042
	Otros	2.454	3.059.047		Otros	531	1.192.184
	TOTAL	3.710	4.799.030		TOTAL	846	1.718.226
ACEITE PALMA	Indonesia	30.881	29.612.355	ACEITE PALMA	Italia	2.377	3.458.559
	Guatemala	11.523	10.697.148		Francia	1.845	2.455.667
	Liberia	5.723	5.265.478		Otros	1.822	2.886.704
	Honduras	4.035	3.793.586				
	Otros	8.650	10.098.118		TOTAL	6.056	8.976.154
	TOTAL	60.812	59.466.685				
ACEITE DE MAÍZ	Francia	296	253.576	ACEITE DE MAÍZ	Bélgica	497	486.999
	Otros	143	175.450		Portugal	459	525.277
					Otros	472	875.062
	TOTAL	439	432.025		TOTAL	1.429	1.887.338



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N				
A. RICINO	India	378	584.908	A. RICINO	Alemania	31	59.041	
	Otros	337	799.657		Otros	81	257.990	
	TOTAL	715	1.384.564		TOTAL	112	317.030	
A. LINAZA	Bélgica	155	218.192	A. LINAZA	Francia	155	211.407	
	Otros	104	160.887		Otros	15	58.818	
	TOTAL	260	379.080		TOTAL	172	270.225	
A. CACAHUETE	Bélgica	43	107.765	A. CACAHUETE	Alemania	31	127.772	
	Otros	9	45.064		Otros	12	59.405	
	TOTAL	52	152.829		TOTAL	43	187.177	
A. SOJA	Argentina	17.458	16.827.534	A. SOJA	Marruecos	19.002	16.679.874	
	Portugal	3.629	3.083.301		Italia	914	879.826	
	Otros	3.500	3.942.741		Otros	1.214	1.791.393	
	TOTAL	24.588	23.853.576		TOTAL	21.130	19.351.094	
ACEITE COLZA	Francia	3.455	3.307.114	ACEITE COLZA	Israel	350	449.330	
	Bélgica	1.613	1.803.639		Otros	1.434	1.897.294	
	Otros	501	657.099					
	TOTAL	5.570	5.767.911		TOTAL	1.784	2.346.624	
A. SÉSAMO	Francia	24	188.737	A. SÉSAMO	Otros	30	367.096	
	Otros	31	542.060					
	TOTAL	55	730.797		TOTAL	30	367.096	
A. PESCADO	Malta	1.061	2.763.792	A. PESCADO	Grecia	673	2.319.797	
	Otros	2.765	7.268.205		Francia	521	1.806.361	
	TOTAL	3.826	10.031.997		TOTAL	896	3.346.925	
A. CONCRETOS	Portugal	1.391	1.913.031	A. CONCRETOS	EEUU	2.247	8.862.694	
	Francia	988	1.689.078		Italia	1.146	3.148.047	
	Otros	1.784	7.650.450		Otros	2.886	10.618.504	
	TOTAL	4.163	11.252.559		TOTAL	6.279	22.629.245	
GLICERINA BRUTA	Portugal	671	77.986	GLICERINA BRUTA	India	3.863	918.829	
	Otros	467	270.477		China	3.847	615.841	
					P. Bajos	3.223	644.445	
			Otros		3.521	540.810		
TOTAL	1.138	348.463	TOTAL		14.455	2.719.925		
GLICERINA DESTILADA	Indonesia	1.754	880.105		GLICERINA DESTILADA	Bélgica	198	123.247
	Alemania	1.264	973.909			Otros	420	317.734
	Brasil	1.218	629.058					
	Otros	1.925	1.512.478	TOTAL		619	440.981	
	TOTAL	6.161	3.995.550					
GRASA DE CERDO	Francia	2.302	2.098.390	GRASA DE CERDO	Italia	391	2.438.882	
	Italia	682	602.219		Otros	400	471.723	
	Portugal	374	281.114					
	Otros	315	343.827					
	TOTAL	3.672	3.325.550		TOTAL	1.104	3.322.383	
MANTECA DE CERDO	Francia	1	5.324	MANTECA DE CERDO	R. Unido	24	35.294	
					Otros	0,12	161	
	TOTAL	1	5.324		TOTAL	24	35.455	
SEBOS	Francia	3.392	2.857.418	SEBOS	Francia	695	12.390	
	Otros	302	280.226		Otros	25	35.797	
	TOTAL	3.693	3.137.644		TOTAL	721	48.186	
GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	P. Bajos	320	642.228	O VEGETALES HIDROGENADAS	Francia	1.425	2.469.316	
	Otros	773	2.286.577		Italia	799	1.542.757	
					Portugal	558	792.152	
					Otros	1.267	4.054.424	
	TOTAL	1.093	2.928.805		TOTAL	4.049	8.858.649	
MARGARINA	Portugal	1.986	3.185.131	MARGARINA	Francia	3.969	7.018.243	
	Bélgica	1.401	3.069.580		Portugal	3.434	5.425.154	
	Italia	943	1.784.966		EEUU	1.557	2.630.369	
	Otros	1.214	3.071.153		Italia	991	1.695.415	
					Otros	5.692	16.563.459	
TOTAL	5.544	11.110.830	TOTAL		15.643	28.833.059		
TALL-OIL	Finlandia	146	227.115	TALL-OIL	Portugal	2	13.238	
	Otros	35	63.107		Otros	0,11	4.237	
	TOTAL	181	290.222		TOTAL	2	17.475	
LECITINA DE SOJA	P. Bajos	602	1.025.874	LECITINA DE SOJA	Alemania	299	480.409	
	China	391	722.526		Otros	1.476	4.747.225	
	Otros	2.247	5.754.779					
	TOTAL	3.240	7.503.179		TOTAL	1.775	5.227.634	



Cereales

I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
TRIGO	Francia	14.199	3.524.820	TRIGO	Italia	62.015	20.958.598
	Portugal	1.063	283.521		Bélgica	10.103	3.350.437
	Otros	187	632.750		Marruecos	5.001	1.485.279
	TOTAL	15.449	4.441.091		Otros	5.341	1.907.347
MAÍZ				MAÍZ	TOTAL	82.460	27.701.661
	Ucrania	430.533	87.814.236		Portugal	2.144	779.483
	EEUU	216.501	43.924.265		R. Unido	1.988	646.910
	Otros	263.263	59.147.924		Otros	8.280	12.661.148
	TOTAL	910.298	190.886.424		TOTAL	12.413	14.087.542

Tortas

TORTA SOJA	Brasil	134.787	57.150.585	TORTA SOJA	Francia	8.809	3.693.534
	Argentina	85.888	34.085.189		Portugal	5.605	2.093.121
	Otros	16.549	7.146.268		Otros	126	25.705
	TOTAL	237.224	98.382.041		TOTAL	14.539	5.812.361
TORTA LINO	Bélgica	72	42.830	TORTA PALMA	Portugal	75	15.225
	Otros	0,10	143		TOTAL	75	15.225
	TOTAL	72	42.973		Francia	3.411	898.602
TORTA COPRA	Filipinas	6	5.470		Otros	2.708	545.696
	Otros	0,11	660	TORTA GIRASOL	TOTAL	6.120	1.444.298
	TOTAL	6	6.131		Francia	3.164	1.017.362
	Indonesia	12.435	2.275.750		TOTAL	3.164	1.017.362
TORTA PALMA	Otros	10.048	1.795.361				
	TOTAL	44.483	4.071.111				
TORTA GIRASOL	Ucrania	9.004	2.429.077				
	Otros	6.806	1.524.764				
	TOTAL	15.810	3.953.841				
TORTA COLZA	P. Bajos	22.069	6.511.418	TORTA COLZA	Francia	3.164	1.017.362
	Otros	28.934	8.699.164		TOTAL	3.164	1.017.362
	TOTAL	51.003	15.210.582				

Harinas

HARINA DE SOJA	Portugal	1.670	753.616	HARINA DE SOJA	Portugal	318	53.881
	Otros	910	710.214		Otros	27	23.553
	TOTAL	2.580	1.463.830		TOTAL	353	77.434
HARINA DE CARNE	Portugal	2.236	1.326.546	HARINA DE CARNE	Francia	4.695	3.138.175
	Francia	1.025	486.677		Tailandia	3.829	1.921.604
	Otros	2.031	1.825.984		Italia	2.993	1.464.710
	TOTAL	5.291	3.639.207		Otros	11.447	7.829.076
HARINA DE PESCADO	Sudáfrica	1.763	2.525.103		TOTAL	22.964	14.353.563
	Senegal	1.638	2.260.367	HARINA DE PESCADO	Italia	1.683	2.571.647
	Otros	5.494	8.527.416		Francia	1.636	2.751.689
	TOTAL	8.894	13.312.887		Otros	1.579	2.451.033
					TOTAL	4.899	7.777.700

Semillas oleaginosas

CACAHUETES CRUDOS	China	2.406	3.984.862	CACAHUETES CRUDOS	Grecia	211	335.017
	Argentina	1.089	1.968.038		Otros	164	315.422
	Otros	1.457	2.671.651		TOTAL	376	650.438
	TOTAL	4.953	8.624.551	HABAS DE SOJA	Portugal	292	98.919
HABAS DE SOJA	Brasil	373.063	159.680.681		Otros	26	111.636
	Portugal	1.284	642.344		TOTAL	319	210.555
	Otros	1.799	1.302.169	SEM. GIRASOL	Francia	664	3.137.708
	TOTAL	376.146	161.625.194		Otros	235	608.204
SEM. GIRASOL	Francia	17.861	8.436.828		TOTAL	899	3.745.912
	China	4.028	7.609.152	SEM. LINO	Francia	84	95.796
	Otros	1.840	3.242.373		Otros	53	59.372
	TOTAL	23.730	19.288.354		TOTAL	137	155.167
SEM. LINO	Polonia	516	408.307	SEM. SÉSAMO	Otros	59	170.128
	Otros	129	143.129		TOTAL	59	170.128
	TOTAL	646	551.435	SEM. COLZA	Portugal	5.303	2.631.872
SEM. SÉSAMO	India	191	442.118		Francia	1.993	6.430.102
	Burkina Faso	113	214.330		Otros	2.002	6.306.446
	Otros	321	857.843		TOTAL	9.298	15.368.420
	TOTAL	626	1.514.291	SEM. CÁRTAMO	P. Bajos	25	394.032
SEM. ALGODÓN	Brasil	101	16.040		Otros	2	11.315
	Otros	14	235.123		TOTAL	27	405.347
	TOTAL	115	251.163	JABÓN DE TOCADOR	R. Unido	1.229	1.876.575
SEM. COLZA	Francia	7.985	4.741.774		Portugal	989	1.593.060
	Alemania	3.057	1.157.517		Alemania	642	1.190.428
	Otros	60	390.983		Otros	1.638	5.580.466
	TOTAL	11.102	6.290.274		TOTAL	4.498	10.240.529
SEM. CÁRTAMO	Dinamarca	5	20.159	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Francia	843	847.563
	Otros	5	22.526		Otros	2.388	3.314.358
	TOTAL	10	42.685		TOTAL	3.231	4.161.921

Jabones

JABÓN DE TOCADOR	Alemania	334	688.676	JABÓN DE TOCADOR	R. Unido	1.229	1.876.575
	Otros	1.526	4.285.305		Portugal	989	1.593.060
	TOTAL	1.860	4.973.981		Alemania	642	1.190.428
					Otros	1.638	5.580.466
JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Italia	354	389.614	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Francia	843	847.563
	Otros	775	1.948.932		Otros	2.388	3.314.358
	TOTAL	1.129	2.338.546		TOTAL	3.231	4.161.921



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: 27 de septiembre de 2024.

Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
1881			14,50 (lata 2,5 l.)	6,30		11,90
5 Elementos Cornicabra				11,75		12,30
5 Elementos Picual						8,00
5 Elementos Selección Premium						10,00
Abasa	31,45				5,90	
Abasa Frutado					8,00	
Abbae de Queiles			50,00 (3 l.)			18,10
Abraham García						14,50
Albador			28,00 (lata 3 l.)	11,50	7,00	5,00
Albenzaide					5,50	5,00
Alfar La Maja					7,65	5,00
Alhema de Queiles			44,95 (lata 3 l.)	15,50 (lata)		11,90 (lata)
Alianto						17,25
Al-Manzar					7,00	12,30/12,95
Al-Manzar Olivares en Terrazas					15,85	
Almaoliva Arbequina						14,52
Almaoliva Gran Selección		28,60	11,75			
Almenara						5,99
Aneba					8,50	8,00
Aniguala						8,10
Anima Aurea						12,00
Antara			19,00 (lata 2,5 l.)	12,20	7,00	6,25
Artajo						14,60
Artajo Arbosana/Koroneiki						14,90
Arteoliva (tetra-brick)				4,50		
Arzuaga						11,00
AU		15,57		3,14	5,00	9,50 (lata)
Aubocassa						14,20/20,90
Baecula			15,00 (lata 2,5 l.)	7,50 (lata)	5,50	3,50
Basilippo						11,00
Basilippo Gourmet Primer Día						14,45
Basilippo Selección Arbequina						14,45
Belluga						14,45
Benja Gran Selección					5,00	4,25
Bertín Osborne Selección						10,95
Biocano						4,25
Borges		27,79	11,95	11,41/14,95	10,23	
Borges Arbequina					12,37	8,43
Borges Hojiblanca					12,37	8,43
Borges Picual					12,37	8,43
Cal Saboi						25,00
Camino de Aníbal						10,00
Camp Cerviá	31,00				8,00	
Campos de Uleila						10,50
Canoliva	32,90					5,00
Cañada del Marqués	23,15					
Capilla del Fraile			25,50 (lata 2,5 l.)			11,50
Capricho Andaluz	40,00 (ánfora)	39,19	2,98 (0,25 l.)	10,99	6,51	2,75 (lata)
Carabaña						19,65
Carbonell	53,93	42,95/56,62		13,30	8,28	7,90
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				13,90/14,59	11,84	5,65/6,25
Carbonell G. Selección (Almazara)	60,94	18,48	12,98 (3 l.)	13,90/14,59	11,84	6,61/7,61
Carbonell Hojiblanca				13,90/14,59	11,84	2,85
Carbonell Picual				13,90/14,59	11,84	2,75
Carbonell Regium					11,84	
Carmen High/Premium Selection					11,50	
Casa Alarcón Envés						13,00
Casa Benito				9,85 (lata)		
Casa de Alba						13,36
Casa del Agua						6,39
Casado Morales						12,00
Casas de Hualdo Cornicabra/Arbequina			20,00 (lata 3 l.)			9,31/10,71
Castelanotti					15,15	9,50
Castillo de Canena 1er Día de Cosecha						25,50
Castillo de Canena Arbequina						25,50
Castillo de Canena Picual						25,50
Castillo de Canena Reserva Familiar						17,62/18,28
Castillo de Canena Royal						28,50
Castillo de Tabernas	50,00	76,50				7,42
Castillo de Tabernas Esencia						17,00
Castillo de Tabernas Picual			27,00 (lata 2,5 l.)			8,45
Castillo de Tudején						12,90
Cazorla Picual/Royal	26,00/30,00		17,30 (2,5 l.)	6,50 (lata)	5,50	
Cladivm						10,00
Claramunt Arbequino / Frantoio						13,60
Columela				12,00 (lata)		8,90
Conde de Argillo					8,40	6,75
Conde de Argillo Serie Oro					10,70	
Conde de Benalúa		45,75	25,89			6,15
Cordoliva		14,95		3,90		



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

Andalucía aprobará una línea de ayudas para las explotaciones afectadas por sequía extrema

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía está trabajando en la puesta en marcha de una línea de ayudas para aliviar la difícil situación en la que se encuentran aquellas explotaciones situadas en zonas afectadas por sequía extrema.

Según ha avanzado el consejero Ramón Fernández-Pacheco, en los próximos días se va a convocar a las distintas organizaciones agrarias y cooperativas para acordar las comarcas y los sectores a los que irán dirigidas estas ayudas.

Se trata del mismo proceder que se realizó con las ayudas de 100 millones de euros para modernizar la maquinaria y el equipamiento agrario, dado que, antes de sacar esta convocatoria, desde la Consejería se convocó también a las organizaciones agrarias y cooperativas para que participaran en su elaboración, según ha informado este Departamento.

Cabe recordar que se ha ampliado hasta el

próximo 18 de octubre el plazo para solicitar estas ayudas para respaldar la adquisición de maquinaria y equipamiento de las explotaciones agrarias de Andalucía.

Estas subvenciones, que se enmarcan en el Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Andalucía 2014-2020, buscan mejorar el rendimiento global y la sostenibilidad de las fincas agrarias. Además, la actualización que conlleva la incorporación de nuevas máquinas contribuirá también a incrementar la eficiencia en el uso de la energía y de los recursos naturales.

La Junta de Andalucía espera que estas subvenciones incidan en la mejora de los resultados económicos de las explotaciones y faciliten su reestructuración y modernización. Además, el Gobierno andaluz prevé también contribuir al incremento de la participación y orientación de estas fincas hacia el mercado actual; así como la diversificación de la actividad agraria de Andalucía.

El presupuesto total asciende a 100 millones de euros, de los que 50 millones de euros se destinarán al sector olivarero andaluz para dar respuesta a los graves efectos que está suponiendo la sequía especialmente en estas explotaciones. Estos recursos económicos se enmarcan en el Suprograma Temático del Olivar que ejecuta el Gobierno andaluz para ofrecer un apoyo específico a este sector de gran relevancia económica y social para Andalucía.

En cuanto a la cuantía de los incentivos, ascenderán al 50% de la inversión subvencionable con carácter general. Sin embargo, podrán incrementarse en un 20% adicional para jóvenes agricultores; inversiones colectivas y proyectos integrados que realicen varios solicitantes; fincas ubicadas en zonas con limitaciones específicas naturales; e iniciativas enmarcadas en la Asociación Europea para la Innovación. También podrán aumentarse en otro 20% para zonas con limitaciones naturales.



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 Octubre

- ☞ Del 7 al 9 de octubre
SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA
San Sebastián
www.sansebastiangastronomika.com
- ☞ Del 8 al 10 de octubre
FRUIT ATTRACTION
Madrid
www.ifema.es/fruit-attraction
- ☞ Del 9 al 10 de octubre
NORDIC ORGANIC FOOD FAIR
Estocolmo (Suecia)
www.nordicorganicexpo.com
- ☞ Del 21 al 23 de octubre
SIAL PARÍS
París (Francia)
visit@sialparis.com
www.sialparis.com
- ☞ Del 23 al 25 de octubre
SIMPOSIO NACIONAL DE OLIVICULTURA
Braganza (Portugal)
olivicultura@aphorticultura.pt
www.aphorticultura.pt

1 Noviembre

- ☞ Del 4 al 6 de noviembre
GASTRONOMIC FORUM BARCELONA
Barcelona
www.gastronomicforumbarcelona.com
- ☞ Del 8 al 9 de noviembre
**2º CONGRESO LATINOAMERICANO
DE ACEITE DE OLIVA**
Montevideo (Uruguay)
www.clao2024.com/index.html
- ☞ Del 12 al 15 de noviembre
SIMEI
Milán (Italia)
www.simei.it

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

Está pasando...

Arranca la XVI edición del Curso Superior de Especialización en Olivicultura

La presidenta del IFAPA, Marta Bosquet; el delegado de Agricultura, Agua, Pesca y Desarrollo Rural en Córdoba, Francisco Acosta; y el director ejecutivo adjunto del Consejo Oleícola Internacional (COI), Abderraouf Laajimi, han inaugurado en el Centro IFAPA Alameda del Obispo (Córdoba) la XVI edición del Curso Superior de Especialización en Olivicultura.

"El aceite es nuestro oro líquido y este curso especializado viene a mejorar la formación de productores y técnicos para seguir impulsando la modernización del sector oleícola", ha destacado Marta Bosquet, que ha puesto en valor que "en el IFAPA se trabaja mucho y bien, por lo que es necesario transferir al sector todo ese conocimiento para hacerlo más competitivo, rentable y sostenible".

Por su parte, Francisco Acosta ha subrayado la importancia del olivar en la provincia de Córdoba "con más de 370.000 hectáreas de olivar, casi el 80% en olivar tradicional, y cinco DOPs, lo que demuestra el trabajo excepcional del sector mejorando los procesos productivos y la calidad del producto".

Durante esta jornada, Abderraouf Laajimi ha impartido una clase inaugural sobre la situación de la olivicultura a nivel mundial, en la que ha analizado los retos y oportunidades de este cultivo emblemático en la cultura mediterránea.

En concreto, la XVI edición del Curso Superior de Especialización en Olivicultura tiene una duración de cuatro semanas y en él participan 48 profesores expertos en diferentes áreas del conocimiento. Así, un total de 25 alumnos procedentes de España, Brasil, Perú e Italia recibirán en el Centro IFAPA Alameda del Obispo 150 horas lectivas con un importante componente práctico.

Durante este itinerario formativo, los participantes analizarán ámbitos como la olivicultura de precisión, las técnicas y tipos de poda, la utilización de subproductos y las producciones integrada y ecológica. Asimismo, se aportarán nociones sobre maquinaria para la recolección y la aplicación de fitosanitarios.

Las horas de práctica que contempla el curso -dirigido por Javier Hidalgo Moya, del Área de Ingeniería y Tecnología Agroalimentaria del Centro IFAPA Alameda del Obispo- se desarrollan en invernaderos, laboratorios y olivares experimentales, jornadas que se complementan con visitas a centros de investigación, viveros y fincas privadas que colaboran con el IFAPA en la organización de la actividad.

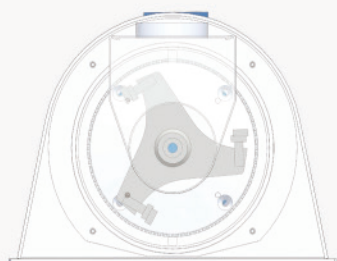
Entre los objetivos de este itinerario formativo del IFAPA se encuentran mejorar la cualificación de los profesionales mediante la transferencia de las técnicas más avanzadas y la discusión de las bases científicas, con especial dedicación a la obtención de producciones de calidad y a la defensa del medio ambiente.

Este curso se presenta también como foro para el intercambio de información y experiencia entre alumnos y profesores, además de para favorecer la cooperación científica y técnica entre los participantes y sus empresas, organismos e instituciones.

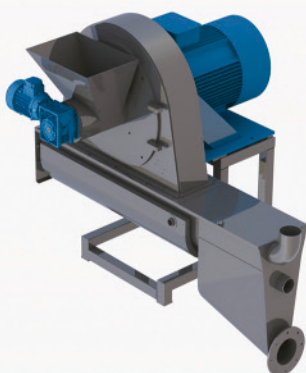
Durante las clases, los alumnos abordarán en profundidad cuestiones de interés para el desarrollo de olivicultura. Entre otros conceptos, podrán conocer más detalles sobre el olivo como planta, desde su ciclo anual, su botánica y morfología; los programas de mejora genética y obtención de nuevas variedades; o sobre el diseño de plantaciones y su gestión.



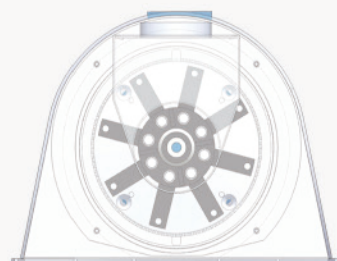
AMENDUNI



MARTILLOS



■ NUEVOS MOLINOS



CUCHILLAS



■ NUEVO ACONDICIONADOR DE PASTAS "HEATEX"



NUEVAS TERMOBATIDORAS ■

NUEVAS LINEAS "EVO" Y "REX LIMITED" ■



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

🌐 www.amenduni.com   [amenduninicolaspaspa](#) • [amenduniberica](#)