



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Las previsiones de producción de aceite de oliva en España se sitúan en 1.262.299 t. en la campaña 2024/25
pág. 5

Un modelo diseñado por la UCO permite calcular los nutrientes que llegan a cada finca regada con aguas regeneradas
pág. 11

Nace el proyecto *SAMM_IRO*: innovación tecnológica para la gestión inteligente del olivar andaluz
pág. 12

El chef Alejandro Paz gana el XXI Premio de Cocina con AOVE “Jaén, paraíso interior”
pág. 13

Presentado el Living Lab Andaluz, el proyecto europeo que trabajará para mejorar la salud del suelo del olivar
pág. 14

Más de 200 profesionales participan en el primer Foro del Aceite de Oliva Virgen Extra de Cataluña
pág. 20

Un chupito de AOVE para la resaca

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Si creían que ya habían visto de todo, agárrense bien a la silla. La última tendencia de *TikTok* entre los jovencitos de la Generación Z es tomarse un chupito de aceite de oliva antes de beber alcohol cuando salen de fiesta. Han debido de escuchar de alguno de sus mayores eso de que hay que “empapar” si consumes alcohol y se lo han tomado al pie de la letra. ¿El fin último? Una resaca más llevadera -y seguramente videos con más likes-. Aunque esta tendencia ya se venía observando en algunos posts de esta red social, recientemente se hizo viral a raíz de las declaraciones del productor musical y compositor estadounidense Benny Blanco en *The Tonight Show*. En su visita al plató de este *talkshow* con una audiencia media de 3,5 millones de espectadores, contó al presentador Jimmy Fallon que un día en una discoteca se le acercaron unos italianos y le aseguraron que si antes de beber se tomaba un trago de AOVE era imposible que al día siguiente tuviese resaca. “Desde aquel día no me he saltado nunca este ritual”, aseguraba Blanco ante el asombro de Fallon, que no dudó en sacar dos vasitos y recrear el momento seguido de una copa de vino blanco. “¿Mañana os contamos qué tal!”, bromearon con el público. #hangovercure (#curaparalaresaca), #oliveoilshot (#chupitodeaceitedeoliva)... se pueden contar por



miles los vídeos en *TikTok* con estos *hashtags*.

¿La parte positiva? Promoción gratis.

¿La negativa? Que la mayoría de los *influencers* -o amago de ellos-

mostraban su desagrado más absoluto por el sabor y la textura de este líquido. Vamos,

que el *postureo* se nos ha ido de las manos y, al final, sacar de contexto el uso del AOVE

nos puede salir caro. Por mucho que nos guste este zumo,

al final lo consumimos siempre acompañado de otros alimentos a

los que enriquece e ilumina, pero ni siquiera los catadores más experimentados van

por la vida bebiéndose chupitos. Desde el punto de vista saludable, sí es cierto

que los alimentos grasos crean una capa protectora sobre el estómago consiguiendo que nuestro cuerpo absorba con más lentitud el alcohol que digerimos. Además, la mayor parte de los alimentos grasos están repletos de carbohidratos, que luego se convierten en azúcar en la sangre. Así, podemos lograr una ración extra de los azúcares contra los cuales atenta el alcohol. Ahora bien, como tomarse un chupito de AOVE puede no resultar muy apetitoso -como demuestran estos vídeos de *TikTok*-, la buena noticia es que el oro líquido también ayuda a prevenir los síntomas de la resaca si se toma en ensalada o con un poco de pan. ¿Qué tal si ponemos de moda un *picoteo* saludable con AOVE antes de salir de marcha? Una iniciativa mucho más *healthy*... ¡y sabrosa!

los que enriquece e ilumina, pero ni siquiera los catadores más experimentados van por la vida bebiéndose chupitos.

Desde el punto de vista saludable, sí es cierto que los alimentos grasos crean una capa protectora sobre el estómago consiguiendo que nuestro cuerpo absorba con más lentitud el alcohol que digerimos. Además, la mayor parte de los alimentos grasos están repletos de carbohidratos, que luego se convierten en azúcar en la sangre. Así, podemos lograr una ración extra de los azúcares contra los cuales atenta el alcohol. Ahora bien, como tomarse un chupito de AOVE puede no resultar muy apetitoso -como demuestran estos vídeos de *TikTok*-, la buena noticia es que el oro líquido también ayuda a prevenir los síntomas de la resaca si se toma en ensalada o con un poco de pan. ¿Qué tal si ponemos de moda un *picoteo* saludable con AOVE antes de salir de marcha? Una iniciativa mucho más *healthy*... ¡y sabrosa!

los que enriquece e ilumina, pero ni siquiera los catadores más experimentados van por la vida bebiéndose chupitos.

Desde el punto de vista saludable, sí es cierto que los alimentos grasos crean una capa protectora sobre el estómago consiguiendo que nuestro cuerpo absorba con más lentitud el alcohol que digerimos. Además, la mayor parte de los alimentos grasos están repletos de carbohidratos, que luego se convierten en azúcar en la sangre. Así, podemos lograr una ración extra de los azúcares contra los cuales atenta el alcohol. Ahora bien, como tomarse un chupito de AOVE puede no resultar muy apetitoso -como demuestran estos vídeos de *TikTok*-, la buena noticia es que el oro líquido también ayuda a prevenir los síntomas de la resaca si se toma en ensalada o con un poco de pan. ¿Qué tal si ponemos de moda un *picoteo* saludable con AOVE antes de salir de marcha? Una iniciativa mucho más *healthy*... ¡y sabrosa!

los que enriquece e ilumina, pero ni siquiera los catadores más experimentados van por la vida bebiéndose chupitos.

Desde el punto de vista saludable, sí es cierto que los alimentos grasos crean una capa protectora sobre el estómago consiguiendo que nuestro cuerpo absorba con más lentitud el alcohol que digerimos. Además, la mayor parte de los alimentos grasos están repletos de carbohidratos, que luego se convierten en azúcar en la sangre. Así, podemos lograr una ración extra de los azúcares contra los cuales atenta el alcohol. Ahora bien, como tomarse un chupito de AOVE puede no resultar muy apetitoso -como demuestran estos vídeos de *TikTok*-, la buena noticia es que el oro líquido también ayuda a prevenir los síntomas de la resaca si se toma en ensalada o con un poco de pan. ¿Qué tal si ponemos de moda un *picoteo* saludable con AOVE antes de salir de marcha? Una iniciativa mucho más *healthy*... ¡y sabrosa!

los que enriquece e ilumina, pero ni siquiera los catadores más experimentados van por la vida bebiéndose chupitos.

Desde el punto de vista saludable, sí es cierto que los alimentos grasos crean una capa protectora sobre el estómago consiguiendo que nuestro cuerpo absorba con más lentitud el alcohol que digerimos. Además, la mayor parte de los alimentos grasos están repletos de carbohidratos, que luego se convierten en azúcar en la sangre. Así, podemos lograr una ración extra de los azúcares contra los cuales atenta el alcohol. Ahora bien, como tomarse un chupito de AOVE puede no resultar muy apetitoso -como demuestran estos vídeos de *TikTok*-, la buena noticia es que el oro líquido también ayuda a prevenir los síntomas de la resaca si se toma en ensalada o con un poco de pan. ¿Qué tal si ponemos de moda un *picoteo* saludable con AOVE antes de salir de marcha? Una iniciativa mucho más *healthy*... ¡y sabrosa!



DESCUENTO EN CONSUMIBLES

5% 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”

“La CE prevé que la producción europea de aceite de oliva se sitúe en 2 millones de toneladas en la campaña 2024/25”
pág.4

**Fundadora:**

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

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

Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín
 Cristina Revenga Palacios
 redaccion@mercacei.com

Edita:

Mercacei
 GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y Publicidad:

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

Secretaría de Redacción y

Publicidad: Estrella de la Lama
 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
	• Internacional
	• Campaña
6-10	Mercado
	• Celebraciones
11	Actualidad
	• Agronomía
	• Sostenibilidad
	• Gastro
	• Suelos
	• Exportaciones
	• Legislación
	• Eventos
22	Precios en el lineal
24	Anuncios Breves
25	Agenda

Novedades

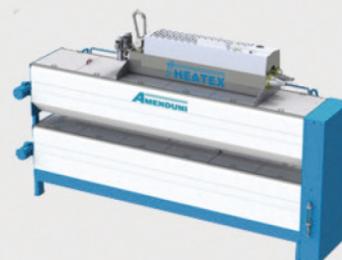
Un AOVE ecológico en una botella de papel, premiado en SIAL Innovation

Los organizadores de SIAL París han informado de que un aceite de oliva virgen extra en una botella de papel, presentado por Enia Foods-Aeons (Grecia) y lanzado en enero de 2023, ha sido premiado en la categoría de "Packaging" en los premios SIAL Innovation.

Según han destacado desde la organización de la feria, la firma griega Aeons revoluciona el mercado sustituyendo la botella de vidrio por un envase innovador fabricado con un 94% de cartón reciclado y dotado de un revestimiento especial de calidad alimentaria destinado a contener el aceite de oliva.

Además, ha resaltado que el envase "es cinco veces más ligero que el vidrio y tiene una huella de carbono hasta seis veces inferior respecto a la de los envases tradicionales, además de ser fácilmente reciclable, permitiendo conservar perfectamente las cualidades del aceite de oliva".

Los organizadores de la feria -que se celebrará del 19 al 23 de octubre en el Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte- han resaltado que el Premio SIAL Innovación 2024 demuestra una vez más el dinamismo del sector agroalimentario mundial, así como su capacidad de adaptarse a las expectativas de su público.



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

Operatividad casi nula a la espera de los aceites de la nueva cosecha

La AICA ha hecho públicos los datos provisionales del mercado del aceite de oliva en septiembre, último mes de la campaña 2023/24, con una producción acumulada de 854.000 t. Por su parte, las salidas se sitúan en 86.847 t., sin incluir las importaciones.

Jaén

Operatividad prácticamente nula, con una oferta que intenta deshacerse de su stock pero a la que le cuesta mucho trabajo hacerlo ante la ausencia de demanda. Lluvias escasas e insignificantes. Por todo lo anterior, ninguna categoría muestra cotización.

Córdoba

Semana muy tranquila, con un envasador que intenta alargar el caso stock de aceite de la anterior temporada mientras llega el de nueva campaña a precios igualmente nuevos, por lo que la operatividad es muy reducida. A la espera de que lleguen las lluvias para garantizar la próxima campaña, el virgen se oferta a 6.800 €/t.; el virgen extra, a 7.000 €/t.; y el refinado, a 6.400 €/t. El lampante, por su parte, no muestra cotización.

Sevilla

Operatividad muy reducida debido a que apenas queda aceite de la campaña anterior y a la espera de que los aceites de nueva cosecha vengan con otros precios, que deberán ceder. En este contexto, el virgen se sitúa a 6.600 €/t.; el refinado, a 6.200 €/t.; el virgen extra de la anterior campaña, a 7.000/7.200 €/t.; y el AOVE de nueva campaña, a 7.500/7.800 €/t. El lampante, una semana más, no muestra cotización.

Málaga

Mercado totalmente parado ante la ausencia de demanda, que

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

sólo realiza operaciones muy puntuales en caso de estricta necesidad. Todavía no asoman los aceites de nueva campaña, que llegarán a partir de finales de octubre. El campo sigue una buena evolución a la espera de que se cumplan las previsiones de lluvias, complementadas con el descenso de las temperaturas, fundamental para la óptima calidad de los AOVEs tempranos. Una semana más, ninguna categoría muestra cotización.

Castilla-La Mancha

Mercado prácticamente parado con muy poca operatividad y precios meramente orientativos. La oferta necesita desprenderse de sus existencias, pero la demanda, con los aceites frescos a la vuelta de la esquina, se muestra muy reacia a la compra. En este contexto, el virgen se establece a 6.500/6.800 €/t.; el virgen extra de la temporada pasada, a 6.900/7.200 €/t., y el fresco a 7.500/7.800 €/t.

Extremadura

Tendencia a la baja en todas las cotizaciones y muy escasa operatividad. Aunque no ha llovido demasiado, el agua ha caído muy bien en aquellas zonas donde se han registrado precipitaciones. Así, el lampante se oferta a 6.400/6.500 €/t.; el virgen, a 6.500/6.600 €/t.; el AOVE de la campaña anterior, a 6.800/7.000 €/t.; y el fresco a 7.400/7.800 €/t.

Valencia

Muy poco volumen y cierta tendencia a la baja en todas las cotizaciones mientras llega el aceite de la nueva campaña. Oferta y demanda muy cortas a la espera de que lleguen las precipitaciones durante la próxima semana. En este sentido, el lampante y el refinado se sitúan a 6.600 €/t.; el virgen, a 6.800 €/t.; y el AOVE, a 7.100 €/t.



PREPARADOS LISTOS ¡Y YA!

DESCUENTO EN CONSUMIBLES

5%

con 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

alejandra.cabrera@pieralisi.com
615 50 74 16

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



La CE prevé que la producción europea de aceite de oliva se sitúe en 2 millones de toneladas en la campaña 2024/25

La Comisión Europea (CE) ha publicado su último informe sobre perspectivas agrícolas en la Unión Europea (UE), en el que detalla que se espera que la producción de aceite de oliva en el territorio comunitario se recupere en la campaña 2024/25, a menos que se produzcan condiciones meteorológicas extremas en los próximos meses. Así, prevé que la producción de aceite de oliva de la UE alcance 2 millones de toneladas (+32%).

En su informe, Bruselas señala que este incremento se ve impulsado por la recuperación de la producción de España -hasta situarse en alrededor de 1,3 millones de toneladas, +50%, pero también en Grecia y Portugal. Por el contrario, cree que Italia puede tener una producción menor respecto a la campaña 2023/24, tras la sequía y las olas de calor registradas en el sur del país.

“En general, la producción de aceite de oliva de la UE debería alcanzar los 2 millones de toneladas (+32%), lo que podría implicar un descenso de los precios, impulsando gradualmente una recuperación del consumo (+7%), que estará sujeta al ritmo de transmisión de los precios a los consumidores”, precisa el Ejecutivo comunitario.

A medida que aumenta la disponibilidad y bajan los precios, estima que las exportaciones de la UE aumenten en 2024/25 (+10%) y ayuden a reabastecerse en los principales destinos de exportación. Al mismo tiempo, espera que las importaciones disminuyan (-7%), pero este efecto podría mitigarse si se confir-

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

man mayores cosechas en Túnez y Turquía, dada su competitividad de precios.

Según la CE, la principal incertidumbre para 2024/25 “es la rapidez con la que los precios se adaptarán a la mayor disponibilidad y cómo reaccionarán los consumidores tras haber cambiado los hábitos de consumo debido a los altos precios. Esta situación podría dar lugar a que las existencias finales de la campaña se sitúen en 601.000 t.”.

Precios en niveles muy altos

Por otro lado, el informe de Bruselas precisa que los precios de los aceites de oliva alcanzaron unos niveles sin precedentes en la campaña 2023/24, tras dos campañas con una producción de aceite de oliva en la UE históricamente baja. Así, detalla que alcanzaron su máximo en enero de este año, con precios medios en España de 903 euros/100 kg., 851 euros/100 kg. y 845 euros/100 kg. para el aceite de oliva virgen extra, el aceite de oliva vir-

gen y el lampante, respectivamente. “Desde entonces, los precios han seguido una ligera tendencia descendente, a medida que se consolidan las expectativas de una campaña media en 2024/25. No obstante, siguen rondando el doble de la media de cinco años”, añade.

A su juicio, la baja disponibilidad y los altos precios en la UE también han afectado a los flujos comerciales, tanto de exportación como de importación. Las exportaciones de la UE iniciaron una tendencia descendente durante la campaña 2022/23 y sólo comenzaron a recuperarse lentamente a finales de 2023.

Los volúmenes de exportación entre octubre de 2023 y julio de 2024 fueron un 1,3% inferiores a los de 2022/23 y un 26% menores a los de 2021/22. En valor, Bruselas indica que el panorama es muy diferente, con aumentos del 54% y el 56%, respectivamente. A cierre de la campaña 2023/24, las exportaciones podrían alcanzar volúmenes bajos similares a los de la temporada anterior (590.000 t.).

Por el contrario, las importaciones de la UE han crecido un 30% entre octubre de 2023 y julio de 2024, con aumentos de los principales proveedores -Túnez (+20% y el 62% de participación) y Turquía (+17%, y el 14% de participación)-, pero también atrayendo volúmenes de otros orígenes como Egipto, Siria y Argentina.

Teniendo en cuenta los altos precios, cree que el consumo de la UE disminuirá ligeramente (-1%) respecto al nivel de la campaña 2022/23 y un 22% por debajo de 2021/22.

Las exportaciones europeas de aceite de oliva caen un 1,3% entre octubre de 2023 y julio de 2024

Los Estados Miembros exportaron a terceros países un total de 510.214 toneladas de aceite de oliva entre septiembre de 2023 y julio de 2024, lo que supone un 1,3% menos respecto a la temporada precedente, según los últimos datos de la Comisión Europea (CE).

EEUU permanece en primer lugar como primer destino de las exportaciones comunitarias

de aceite de oliva, con 194.821 t., un 6,5% más, seguido de Brasil, con 57.133 t. (-2,8%); y Reino Unido, con 49.106 t. (-1,8%).

Otros destinos prioritarios son Japón (28.364 t., -23,5%); Australia (20.418 t., +13,9%); Canadá (18.267 t., -5,6%); y China (12.894 t., -23,5%), según los datos del Ejecutivo comunitario.

En cuanto a las importaciones, los datos del Ejecu-

tivo comunitario detallan que la UE importó un total de 179.777 t. de terceros países entre octubre de 2023 y julio de 2024, un 30,4% más que en el mismo periodo de la temporada precedente, de las cuales 111.509 t. procedieron de Túnez (+20%); 24.485 t. de Turquía (+17,3%); 10.446 t. de Siria (+56,1%); 9.503 t. de Egipto (+820,8%); 8.207 t. de Argentina (+177%); 5.345 t. de Marruecos (+17,3%); y 1.187 t. de Perú (-49,1%).



Las previsiones de producción de aceite de oliva en España se sitúan en 1.262.299 t. en la campaña 2024/25

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) informó el pasado 4 de octubre de que las primeras estimaciones sobre la producción de aceite de oliva indican una recuperación de la producción media habitual en España, tras dos campañas extraordinariamente bajas. El aforo publicado por este Departamento detalla que la producción de la campaña 2024/25 llegará a 1.262.299 toneladas, lo que representaría un incremento del 48% respecto a la temporada anterior y se situaría un 4% por encima de la media de las seis últimas.

Según el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, “los datos son positivos” y la recuperación del potencial productivo “permitirá retomar la normalidad en los mercados”.

El MAPA ha considerado que las lluvias producidas durante la primavera permitieron una buena floración y cuajado del olivo. A su juicio, las condiciones climáticas de las próximas semanas serán determinantes para garantizar la correcta evolución de la aceituna, en particular en el olivar de secano, en el que las precipitaciones en esta fase del cultivo son claves para la producción de aceite.

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92
 Brokerage Olive Oil

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

El Ministerio ha precisado que los datos del aforo tienen carácter preliminar y serán ajustados en función del desarrollo de la cosecha, puesto que se prevé el inicio de la recolección en el mes de noviembre.

En términos autonómicos, la estimación refleja un considerable ascenso en Andalucía, la Comunidad más productora, con un incremento del 76,6% respecto a la campaña precedente. La producción andaluza, estimada en 1.021.000 toneladas, supondrá el 81% del total nacional, cuando en la anterior campaña apenas fue del 68%. También destaca el incremento de la segunda Comunidad más productora, Castilla-La Mancha, con 140.000 t., un 29% más que en la campaña 2023/24.

Grupo Interóleo sitúa sus exportaciones en cifras récord

Grupo Interóleo sigue incrementando su presencia en terceros países con una exportación de aceite de oliva que ha crecido a lo largo de 2024 y que, hasta el mes de septiembre, mantiene la línea ascendente. En concreto, el Grupo supera los 60 millones de euros de facturación en terceros países, de los que más de 1,2 millones corresponden a aceite envasado, en una segunda campaña complicada por la baja producción, “lo que nos reivindica como líderes indiscutibles al suponer el 32% de todo el aceite vendido desde Jaén”, ha resaltado.

El gerente de Grupo Interóleo, Esteban Momblán, ha resaltado que “la principal provincia productora de aceite de oliva en España cuenta con un grupo comercializador que promueve cerca de una cuarta parte de las ventas de la provincia en mercados extranjeros, lo que demuestra que trabajamos con un mercado perfil internacional. Nuestro objetivo es generar el mayor valor añadido para nuestros socios desde la profesionalización. Este trabajo nos permite seguir creciendo año tras año y, además, somos capaces de aumentar las ventas de aceite de oliva en mercados donde ya teníamos presencia o abrir otros nuevos”.

“Los datos no dejan lugar a dudas, lo que nos hace confiar en seguir aumentando la facturación a finales de año. En exportación destacan las ventas sobre todo a países de Iberoamérica, si bien consolidamos, de una forma constante, las ventas no sólo en el mercado nacional, sino también europeo y asiático. Entre los logros más destacados hay que mencionar que nuestra marca Interóleo AOVE ha llegado hasta los salones de la embajada de España en Roma”, ha precisado Momblán.

A su juicio, “la coyuntura de precios en esta campaña ha mejorado los valores conseguidos para nuestro Grupo y, por supuesto, para nuestros socios; y según las previsiones que manejamos, las cifras de volumen pueden ser mejores respecto a la demanda latente”.

Aforo de producción a nivel autonómico y provincial

	Producción 2024/25 (estimación)	% Variación vs ...		Producción 23/24 (provisional)	Producción media 2018-2024
		Campaña 2023/2024	Media 2018-2024		
ANDALUCÍA	1.021.000	77%	7%	578.129	953.785
Almería	7.400	-41%	-43%	12.551	12.912
Cádiz	22.500	105%	123%	10.954	10.088
Córdoba	271.000	79%	14%	151.628	237.289
Granada	103.300	84%	-3%	56.217	106.545
Huelva	9.000	-1%	-2%	9.057	9.155
Jaén	445.000	116%	8%	205.899	412.929
Málaga	37.800	22%	-28%	31.015	52.517
Sevilla	125.000	24%	11%	100.809	112.350
ARAGÓN	9.894	-45%	-31%	17.912	14.325
Huesca	2.000	-14%	-1%	2.331	2.013
Teruel	1.508	-85%	-78%	10.090	6.947
Zaragoza	6.386	16%	27%	5.491	5.040
COMUNIDAD VALENCIANA	6.539	-71%	-69%	22.904	20.828
Alicante	3.675	-51%	-57%	7.467	8.569
Castellón	1.237	-87%	-80%	9.253	6.337
Valencia	1.627	-74%	-73%	6.184	5.921
CASTILLA-LA MANCHA	140.000	29%	22%	108.707	114.398
Albacete	15.400	49%	15%	10.307	13.401
Ciudad Real	65.800	23%	19%	53.625	55.157
Cuenca	6.300	45%	18%	4.330	5.327
Guadalajara	2.100	16%	14%	1.811	1.847
Toledo	50.400	30%	30%	38.634	38.666
CATALUÑA	13.413	-59%	-54%	32.674	29.164
Barcelona	215	-51%	-67%	438	642
Girona	370	25%	-38%	297	599
Lleida	7.085	-20%	-18%	8.813	8.663
Tarragona	5.743	-75%	-70%	23.126	19.259
RESTO DE CC.AA.	71.453	-23%	-19%	92.252	88.020
TOTAL ESPAÑA*	1.262.299	48%	4%	852.578	1.219.171

*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 7/13 octubre '24 (Cierre día 3 octubre '24)	EUROS/T. SEMANA 14/20 octubre '24 (Cierre día 10 octubre '24)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	6.600	Sin oper.
	Virgen	6.800/7.000	Sin oper.
	Virgen extra	7.100/7.300	Sin oper.
	Refinado	6.600	Sin oper.
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	6.600	Sin oper.
	Virgen	6.900/7.000	6.800
	Virgen extra	7.100/7.200	7.000
	Refinado	6.450	6.400
SEVILLA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	7.000	6.600
	Virgen extra	7.150/7.800	7.000/7.200 (2023/24) 7.500/7.800 (2024/25)
	Refinado	6.400	6.200
GRANADA	Lampante, base 1º	6.600	Sin oper.
	Virgen	6.800/7.000	Sin oper.
	Virgen extra	7.100/7.300	Sin oper.
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	7.200	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	6.800/7.000	6.500/6.800
	Virgen extra	7.100/7.300 7.700/7.800	6.900/7.200 (2023/24) 7.500/7.800 (2024/25)
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	6.700	6.600
	Virgen	6.800	6.800
	Virgen extra	7.200	7.100
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	6.500/6.700	6.400/6.500
	Virgen	6.800/6.900	6.500/6.600
	Virgen extra	7.100/7.400	6.800/7.000 (2023/24) 7.400/7.000 (2024/25)

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva




maquinaria | servicios



tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



AGROISA.COM | info@agroisa.com



Aceites de orujo

C
o
t
i
z
a
c
i
o
n
e
s

d
e

A
c
e
i
t
e
s

y

G
r
a
s
a
s

SEVILLA	ANDALUCÍA	EUROS/T. SEMANA	EUROS/T. SEMANA
		7/13 octubre '24 (Cierre día 3 octubre '24)	14/20 octubre '24 (Cierre día 10 octubre '24)
		€/t.	€/t.
	Refinable, base 10º	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	3.400/3.450	3.400

Aceites de semillas

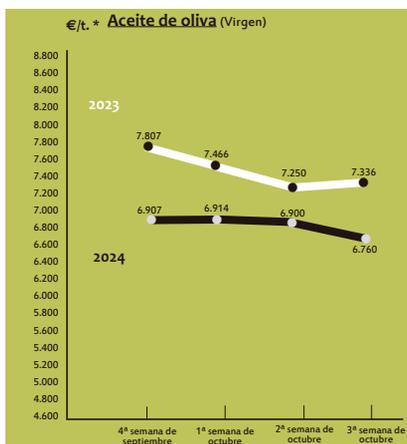
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)	EUROS/T. SEMANA	EUROS/T. SEMANA
		7/13 octubre '24 (Cierre día 3 octubre '24)	14/20 octubre '24 (Cierre día 10 octubre '24)
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.150/1.160	1.200/1.230
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	1.085	1.025
	Refinado	1.130	1.085
	ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.150/1.160	1.200/1.230

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

M A D R I D
B A R C E L O N AEUROS/KG.
SEMANA
7/13 octubre '24
(Cierre día 3 octubre '24)EUROS/KG.
SEMANA
14/20 octubre '24
(Cierre día 10 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.

JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES

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

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



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 7/13 octubre '24 (Cierre día 3 octubre '24)	EUROS/KG. SEMANA 14/20 octubre '24 (Cierre día 10 octubre '24)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,90	8,90
		ACEITE DE OLIVA refinado	6,40	6,40
		ACEITE DE OLIVA lampante	4,90/5,10	4,90/5,10
	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE ORUJO refinado	3,80	3,70
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,13	1,15
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,20	1,22
		ACEITE DE SOJA refinado	1,16	1,18
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,20	2,00
		ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00/9,10	9,00/9,10
		ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,30/7,50	Sin oper.	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,50	7,50/8,50	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	5,50/5,60	5,50/5,60	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	7,10/7,30	7,00/7,20	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso <small>(Precios facilitados por Olio Officina Magazine)</small>	7,05/7,15	6,90/7,10	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,30/7,40	7,30/7,40	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (10 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	1,095
Dólar Canadá	1,498
Yen japonés	162,97
Corona sueca	11,362
Corona checa	25,348
Libra esterlina	0,837
Franco suizo	0,939



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



CEQ
CONSORZIO
EXTRAVERGINE
DI QUALITÀ

ceqitalia.com





Celebraciones

Operadores de Portugal, España e Italia se dan cita en un evento organizado por Dazeite Group

Dazeite Group celebró el pasado 2 de octubre en el municipio de Montemor-o-Novo un encuentro donde se dieron cita alrededor de 120 profesionales del sector -productores, representantes de almazaras, compradores y brókers- de Portugal, España e Italia.

La empresa organiza este evento cada dos años y al igual que en las ediciones anteriores, que tuvieron lugar en 2020 y 2022, consistió en un cocktail al final de la tarde y una cena.

Durante el encuentro, la firma dio a conocer el rediseño de su marca, ya que ha añadido oficialmente el vino a su portfolio de productos, pasando a ser Dazeite Group, con

Dazeite para el negocio del aceite de oliva y derivados, y Davinha para el negocio del vino.

La responsable de Dazeite

Group, Rita Braz Frade, ha destacado a *Mercacei* que se trata de un evento bienal cuyo objetivo “es que los profesionales con los que hablamos a diario se encuentren, aprovechando además para presentar proveedores a compradores”.

“Además somos brókers, por lo que a través de este evento también queremos demostrar la transparencia de nuestro negocio. Continuamos nuestra labor con los profesionales en los que confiamos y creemos que nuestro trabajo aporta un valor añadido al negocio”, ha precisado.

Cabe recordar que Dazeite Group trabaja con más de un centenar de almazaras en Portugal, España, Argentina, Chile, Perú y Túnez, de donde le llegan más de 1.000 muestras al año. Además, pone en contacto a sus proveedores con conocidas industrias a nivel internacional. Desde el momento de la presentación de la muestra, hasta la entrega de la mercancía, esta empresa se encarga de toda la documentación y la logística para que las operaciones sean lo más efectivas posibles.




J. Morales Navas
comercial aceitera s.l.u

Tlf. +34 957 676 009 / +34 957 676 044
Mob. +34 686 965 465

DOÑA MENCIA - CÓRDOBA

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos* *compuestos*

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

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.038,25** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.073,00**.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: **322,50** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **341,40**.

◆ Precios: Futuros octubre.

Aceite de soja: Cerraba a **43,09** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **43,72**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Maíz: Terminó la semana a **421,25** centavos/bushel, habiendo comenzado a **431,75**.

◆ Precios: Futuros diciembre.



Un modelo diseñado por la UCO permite calcular los nutrientes que llegan a cada finca regada con aguas regeneradas

Investigadores del Grupo de Hidráulica y Riegos de la Unidad de Excelencia María de Maeztu-Departamento de Agronomía de la Universidad de Córdoba (DAUCO), en el marco del proyecto Reutivar 2.0, han desarrollado *Nitrinet*, un modelo predictivo que permite calcular la concentración de nitrógeno amoniacal y nitrógeno nítrico presente en el agua regenerada a lo largo de las redes de distribución de comunidades de regantes. Se trata de una herramienta innovadora que permite conocer la cantidad de nutrientes que llegan a cada parcela, permitiendo así llevar a cabo estrategias de fertirrigación de precisión.

Tal y como han explicado los investigadores Ignacio Gómez Lucena, Emilio Camacho Poyato y Juan Antonio Rodríguez Díaz, en las comunidades de regantes las parcelas de riego se abastecen de agua a través de redes de distribución que pueden llegar a tener varios kilómetros de longitud.

En la primera fase de Reutivar quedó probado que la calidad del agua que se distribuye por esas tuberías no permanece constante, sino que llega a las parcelas con diferentes concentraciones de nitrato y amonio en función de la distancia a la que se encuentran de la estación de bombeo. La segunda fase del proyecto ha permitido el desarrollo del modelo predictivo *Nitrinet*, que permite calcularla concentración de nutrientes con la que el agua llega a cada parcela.

El estudio de caso para este modelo se ha realizado en la comunidad de regantes del Tintín, en Montilla (Córdoba), que emplea aguas regeneradas. Para calcular el tiempo que tarda el agua en llegar a cada parcela, *Nitrinet* realiza la simulación hidráulica de la

red de distribución. Esos datos se combinan con el modelado de la nitrificación, el proceso químico a la que es sometida el agua regenerada en el interior de las tuberías. El resultado es una información útil para implementar un fertirriego de precisión, ya que ofrece al agricultor datos rigurosos sobre los nutrientes que están llegando a su finca a través del agua regenerada, lo que le permite planificar mejor las dosis de fertilizante que emplea sobre los cultivos. Según la UCO, esto supone un ahorro económico y repercute positivamente en el medio ambiente, ya que reduce el uso de insumos de síntesis química que pueden resultar contaminantes.

Reutivar 2.0

Liderado y coordinado por Feragua, la Universidad de Córdoba, la Comunidad de Regantes del Tintín, Aguas de Montilla y la Agencia de Medio Ambiente y Agua de Andalucía (AMAYA), Reutivar 2.0 pretende contribuir al desarrollo y fortalecimiento del

olivar andaluz, en un contexto de escasez hídrica y cambio climático, a través del uso de aguas regeneradas óptimamente tratadas para este fin y el empleo de técnicas de fertirriego de precisión.

Está cofinanciado por la Junta de Andalucía y la Unión Europea a través del FEADER 2014-20, en el nuevo marco de las ayudas al funcionamiento de los grupos operativos de la Asociación Europea para la Innovación (AEI) en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas en el sector Agroalimentario. El proyecto también tiene como socios no beneficiarios a la Confederación Hidrográfica del Guadalquivir y a la empresa tecnológica Regaber.



INDUSTRIAS DE LA ROSA

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

industriasdelarosa@industriasdelarosa.com

WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM



Nace el proyecto **SAMM_IRO**: innovación tecnológica para la gestión inteligente del olivar andaluz

Citoliva -en colaboración con Irdetec Consulting y Asesoría, Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía, AePTIC y CENIT- ha puesto en marcha **SAMM_IRO**, un ambicioso proyecto que “promete transformar el sector oleícola andaluz mediante la implementación de soluciones avanzadas de monitorización inteligente en el cultivo”. Utilizando tecnologías como IoT, Big Data e Inteligencia Artificial, **SAMM_IRO** busca optimizar la gestión del riego y la protección fitosanitaria en el cultivo del olivo, con el objetivo de aumentar la eficiencia y sostenibilidad del sector.



Para ello, desarrollará un Sistema de Apoyo a la Decisión (DSS) que permita a los agricultores automatizar el control de sus cultivos. A través

de redes de sensores inteligentes distribuidas en las explotaciones agrícolas, se recopilarán datos en tiempo real del sistema clima-suelo-planta, proporcionando información precisa y actualizada para una gestión más eficiente de los recursos hídricos y nutricionales. Esta tecnología no sólo mejorará la productividad del olivar, sino que reducirá costes y aumentará la sostenibilidad.

En este sentido, **SAMM_IRO** ofrecerá sus soluciones bajo modelos de uso como *Platform-as-a-Service* y *Network-as-a-Service*, lo que permitirá a los agricultores compartir costes y acceder a herramientas tecnológicas avanzadas sin necesidad de grandes inversiones, ni tener conocimientos especializados. Además, no sólo busca mejorar la eficiencia en la gestión del olivar, sino que aspira a crear una solución adaptable y escalable, aplicable a otros cultivos y regiones agrícolas, según ha informado Citoliva.

SAMM_IRO cuenta con el respaldo del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y está subvencionado por la Junta de Andalucía a través de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural. Este apoyo financiero se enmarca en la línea de ayudas al funcionamiento de los Grupos Operativos de la Asociación Europea para la Innovación (AEI), en el marco de la operación 16.1.3.

AGRO-LIVE Aliados Naturales

Por otro lado, en el actual contexto de cambio climático y mayor proliferación de plagas, Citoliva ha creado **AGRO-LIVE Aliados**

Naturales, un nuevo servicio enfocado en incrementar la biodiversidad de insectos benéficos en cultivos leñosos como olivo, vid y frutales para que controlen las plagas de forma natural y evitar así el uso de fitosanitarios u otros productos químicos.

“Queremos brindar soluciones que permitan a los agricultores proteger sus cosechas sin depender exclusivamente de tratamientos químicos. Son numerosas las investigaciones que respaldan que la actividad de estos insectos es el plaguicida más eficaz con el que pueden contar los agricultores”, ha subrayado José Alfonso Gómez, técnico I+D+i de Citoliva.

AGRO-LIVE Aliados Naturales también incluye la adaptación de las prácticas agrícolas a las nuevas realidades climáticas, un esfuerzo que implica ajustes en los tiempos de cosecha y en las técnicas de manejo de los cultivos, según ha precisado Citoliva.

Con un enfoque integral, la entidad trabaja estrechamente con agricultores y técnicos para desarrollar planes personalizados que optimicen el rendimiento de sus cosechas, incluso en escenarios tan desafiantes como los actuales.

Impacto del cambio climático en la cosecha de aceitunas

Citoliva ha explicado que “los efectos del cambio climático son evidentes en toda la cadena productiva oleícola. Las temperaturas más cálidas en otoño no sólo favorecen la proliferación de plagas, sino que también están afectando directamente al ciclo de vida del olivo. Las olas de calor durante la floración y la maduración temprana han causado pérdidas significativas en los últimos años. De hecho, el adelanto de los procesos de maduración puede afectar negativamen-

te la calidad del aceite, obligando a los agricultores a realizar ajustes considerables en la planificación de la cosecha para preservar el valor del producto”.

Para contrarrestar estos desafíos, la entidad ha asegurado que lidera la investigación en tecnologías que permiten adaptar los tiempos de recolección a las nuevas realidades climáticas, asegurando que los agricultores puedan recoger sus cosechas en el momento óptimo.

El trabajo de Citoliva no sólo se centra en la mitigación de los riesgos inmediatos, sino también en la implementación de soluciones que garanticen la sostenibilidad a largo plazo. “Trabajamos para ofrecer a los agricultores las herramientas necesarias que les permitan adaptarse a un clima cambiante. Nuestro objetivo es asegurar que puedan optimizar la planificación de la cosecha y mantener la calidad del aceite, a pesar de los cambios en los ciclos de maduración del olivo”, ha añadido José Alfonso Gómez.

“Nuestra misión es proporcionar a los agricultores las herramientas, el conocimiento y la tecnología necesarias para que puedan seguir produciendo aceites de calidad, preservando al mismo tiempo la rentabilidad y la integridad del agroecosistema”

Aliados Naturales forma parte del servicio de agronomía **AGRO-LIVE**, que busca asesorar al agricultor para que logre adaptarse a los desafíos impuestos por las nuevas realidades, no sólo climáticas, sino también económicas y medioambientales. Así pues, este servicio busca optimizar las técnicas de manejo de los cultivos, con el objetivo de asegurar una producción más eficiente y sostenible, ayudando al sector agrícola a enfrentar estos cambios de manera efectiva.





El chef Alejandro Paz gana el XXI Premio de Cocina con AOVE "Jaén, paraíso interior"

Alejandro Paz, del restaurante Fuentelgato, situado en Huerta del Marquesado (Cuenca), ha sido el ganador del Premio de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén, paraíso interior" que organiza la Diputación Provincial de Jaén y cuya final se ha desarrollado en el Palacio Kursaal en el marco de la celebración de San Sebastián Gastronomika. El diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, ha hecho entrega al chef del único galardón de este certamen, dotado con 8.000 euros, y un trofeo realizado de forma artesanal por la empresa More & More.

El cocinero Alejandro Paz ha obtenido este prestigioso premio culinario por la receta titulada "Callos de bacalao, suero, lavanda y AOVE", que ha elaborado durante la final de este certamen, en la que también han participado otros siete chefs. Se trata de Pedro Aguilera, de Mesón Sabor Andaluz (Alcalá del Valle, Cádiz); Carolina Álvarez, del restaurante Quique Dacosta, con tres estrellas Michelin, ubicado en Denia (Alicante); Laura Dura, de Bonamb, con dos estrellas Michelin (Jávea, Alicante); Husiu Wen Huang, de Life Gourmet Catering (Madrid); José Manuel Molina, de Leña Marbella (Marbella, Málaga); Raúl Lopera, de Esperit Roca, en San Julia de Ramis (Gerona) y el chef Alan Triñanes, del restaurante Macorina, ubicado en el municipio jiennense de Cazorla.

Lozano, que ha presidido el jurado de esta edición, ha destacado la calidad de los platos finalistas que certifica "el altísimo nivel de los restauradores que se dan cita en este certamen, uno de los más prestigiosos y mejor dotados de los que se desarrollan en el panorama nacional". La celebración de este premio desde hace más de 20 años "ha permitido convertirlo en uno de los principales escaparates para poder visibilizar las virtudes de nuestros aceites de oliva vírgenes extra, facilitando su promoción entre los grandes cocineros de nuestro país y los prescriptores más prestigiosos y hacerlo de una manera singular y diferente".

Asimismo, ha subrayado la idoneidad de que este premio se desarrolle en el marco de San Sebastián Gastronomika "un espacio internacional para el encuentro con los mejores chefs y que, sin duda alguna, hacen una labor pedagógica a través de su cocina con los consumidores".



Durante la final del Premio Internacional de Cocina con AOVE "Jaén, paraíso interior", cada uno de los ocho chefs ha contado con un tiempo de 75 minutos para elaborar su plato, un proceso que han realizado en directo desde la cocina central del Palacio Kursaal y que se ha complementado con la finalización y el emplatado de su respectiva receta ante el jurado, para lo que han dispuesto de otros 45 minutos.

En la elección del plato ganador, el jurado ha valorado especialmente el sabor, la textura, la temperatura y el aspecto visual del plato, así como la habilidad de los finalistas durante la ejecución del mismo, para el que han tenido que utilizar AOVes "Jaén Selección 2024". Los finalistas "han presentado ocho magníficas propuestas donde hemos podido observar diferentes técnicas, texturas y presentaciones pero, sobre todo, diferentes usos de los aceites de oliva vírgenes extra Jaén Selección", ha señalado el diputado de Promoción y Turismo.

Junto a Lozano, el jurado de esta edición ha estado compuesto por el chef Ricard Camarena, del restaurante homónimo situado en Valencia, con dos estrellas Michelin; así como por los cocineros jiennenses con una estrella Michelin Pedro Sánchez, de Bagá, y Juan José

Mesa, de Radis -este último ganador de la anterior edición de este certamen-; además de Pilar Salas y Alexandra Sumasi, periodistas especializadas en gastronomía.

Alejandro Paz se incorpora así al listado de ganadores de este certamen, entre los que se encuentran Jordi Cruz (2003), Massimo Bottura (2005), Matteo Baronetto (2008), Xanti Elías (2015), Alberto Montes (2017) o Diana Díaz (2022), además de los jiennenses Juan Pablo Gámez, Juan Carlos Trujillo y Juan José Mesa, entre otros.

Además de ser ingrediente protagonista en los platos de la final de este concurso, los AOVes también han ocupado un lugar destacado en los principales espacios de San Sebastián Gastronomika durante la celebración de este importante congreso culinario. La Diputación de Jaén ha trasladado estos ocho vírgenes extra a la cena inaugural de este certamen, los talleres y cocinas o el escenario principal del mismo.

También se han distribuido un millar de botellitas de estos AOVes entre los participantes en este congreso, en el que la Administración provincial ha contado con un stand donde se han podido degustar estos aceites, así como productos agroalimentarios con el sello de calidad "Degusta Jaén".

En esta edición, Gastronomika ha consolidado las cifras del año anterior con 14.780 acreditados de 48 nacionalidades diferentes y ha contado con la presencia en el auditorio de 1.339 congresistas, algunos de los cuales han podido probar las más de 10.000 degustaciones servidas. Además, ha registrado lleno absoluto en la carpa donde se celebró el I Foro de Tabernas y Taberneros, con más de 500 personas diferentes ocupando los 70 asientos disponibles a lo largo de las dos jornadas de esta nueva iniciativa.





Presentado el Living Lab Andaluz, el proyecto europeo que trabajará para mejorar la salud del suelo del olivar

El Living Lab Andaluz se ha presentado en Jaén ante cerca de 250 asistentes como una entidad destinada a promover e implementar soluciones tecnológicas innovadoras y sostenibles orientadas a la mejora de la salud del suelo. Enmarcado dentro del proyecto europeo LivingSoiLL, el Living Lab Andaluz está liderado por la Universidad de Jaén (UJA) y cuenta con un presupuesto de 2 millones de euros.

El principal objetivo de esta iniciativa es afrontar los grandes retos relacionados con la salud del suelo en el olivar, como son mitigar los efectos de la sequía, prevenir la erosión, reducir la contaminación y mejorar la estructura y biodiversidad del suelo. Además, esta entidad dará soporte económico, tecnológico y logístico para la puesta en marcha de soluciones sostenibles orientadas a la mejora del estado de conservación del suelo del olivar andaluz.

En la inauguración del acto de presentación del Living Lab Andaluz ha participado el rector de la Universidad de Jaén, Nicolás Ruiz; el rector de la Universidad de Córdoba, Manuel Torralbo; el delegado del Gobierno Andaluz en Jaén, Jesús Estrella; la diputada de Medio Ambiente y Lucha contra el Cambio Climático de la Diputación Provincial, Isabel Uceda; el presidente de la Fundación Caja Rural de Jaén, Patricio Lupiáñez; y el profesor y coordinador del proyecto, Juan Manuel Jurado.

El rector de la Universidad de Jaén, Nicolás Ruiz, ha asegurado en su intervención que “para la UJA es un privilegio coordinar este proyecto y es un claro ejemplo de la magnífica labor de investigación que realiza el centro docente, en particular en el ámbito del olivar y de los aceites de oliva”. Sobre el objetivo del proyecto, ha indicado que pretende promover conocimiento sobre una temática “que se ha convertido en una prioridad a nivel mundial como es la salud de los suelos agrícolas, con un objetivo muy claro: mejorar la rentabilidad de las explotaciones, al tiempo que preservar la sostenibilidad medioambiental”.

A su vez, Ruiz ha reiterado el impulso a este Living Lab Andaluz, un proyecto dinámico y pujante que tiene asignado un presupuesto de casi 2 millones de euros, y el apoyo de la UJA al mismo de forma de-

cidida. “El principal motivo es que vamos a trabajar de la mano del sector agrícola, de los profesionales de la industria agroalimentaria, a los que vamos a transferir el conocimiento que generamos en nuestras aulas y laboratorios”, ha añadido.

Manuel Torralbo, por su parte, ha felicitado tanto al investigador principal como a todo el equipo por haber conseguido un proyecto europeo, “algo difícil de conseguir, ya que la competencia es muy grande”. Asimismo, ha puesto de relieve que en Andalucía “somos referentes mundiales en olivar, no sólo en producción sino también en formación, investigación e innovación y en el uso de metodologías de colaboración como este Living Lab andaluz”.

Por su parte, Juan Manuel Jurado, coordinador del Living Lab Andaluz y profesor de Lenguajes y Sistemas Informáticos de la Universidad de Jaén, ha detallado que el Living Lab Andaluz se enmarca dentro del proyecto europeo Living Soil en el que participan otros living lab situados en Portugal, Francia, Italia y Polonia. “En Andalucía se va a poner el foco en el olivar, y ellos lo van a hacer en otros cultivos leñosos como el viñedo, el almendro o el avellano”, ha explicado. También ha puesto en valor los cuatro grandes retos del Living Lab Andaluz, la contaminación del suelo, la sequía, la estructura y la biodiversidad del suelo y la prevención de la erosión.

El delegado de la Junta, Jesús Estrella, ha subrayado que el proyecto de investigación presentado es muy importante puesto que profundiza en la salud del suelo del olivar, algo esencial para el presente y el futuro del campo jiennense. “Se trata de un proyecto de colaboración público-privada que pone de manifiesto que

implicar en el mismo proyecto a agricultores, empresarios, centros de investigación y a las administraciones nos va a permitir llegar mucho más lejos”, ha manifestado.

La diputada Isabel Uceda ha explicado la contribución que va a realizar la Diputación Provincial, apoyando a los actores más importantes del proyecto, como es el sector oleícola y en la transferencia de los resultados obtenidos. En esta línea, ha remarcado que están seguros de que este proyecto “será una medida fundamental para la resiliencia de nuestro olivar frente al cambio climático”.

El presidente de la Fundación Caja Rural de Jaén, Patricio Lupiáñez, también ha indicado el papel que va a tener Caja Rural de Jaén en el proyecto. “Nuestra contribución se centrará en la caracterización físico-química del suelo y el seguimiento de su evolución en línea con las directivas europeas. Asimismo, nos comprometemos a difundir los resultados de esta investigación para que puedan beneficiar a toda la comunidad oleícola”, ha destacado.

Tras la inauguración oficial se ha proyectado un vídeo de presentación de las 15 entidades andaluzas de reconocido prestigio en actividades de I+D+i relacionadas con la olivicultura que forman parte del consorcio multidisciplinar e integrador que constituye el Living Lab Andaluz. En concreto, lo conforman la Universidad de Jaén, la Junta de Andalucía, la Diputación de Jaén, el IFAPA, Citoliva, la Fundación Caja Rural, Grupo Jaencoop, Nutesca, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, la Federación Española de Industrias Fabrican-





tes de Aceite de Oliva (Infaoлива), Finca la Torre, Almazaras de la Subbética, Puerta de las Villas, Cortijo Espíritu Santo y Grupo Consule.

Paneles

A continuación, se ha desarrollado el primer panel, que ha versado sobre salud del suelo, retos y servicios ecosistémicos. En el mismo han participado los profesores de la Universidad de Jaén, Julio A. Calero, que ha tratado el diagnóstico del estado actual del suelo del olivar; Antonio Manzaneda, que ha abordado los objetivos e iniciativas del Living Lab Andaluz para resolver los retos del suelo; Manuel Parras, que ha hablado sobre el equilibrio entre la sostenibilidad ambiental y la económica; y José Domingo Sánchez, que ha actuado de moderador.

El segundo panel ha versado sobre proyectos de innovación, aprovechamiento

de coproductos del olivar en el marco de la economía circular. En el mismo, Agustín Andrey, de Jav & Consule, ha tratado la implementación de biorreactores modulares para la aceleración del compostaje; Gabriel Beltrán, del IFAPA, la utilización de biochar y sus principales beneficios para el suelo; y Roberto García, de la UJA, las cubiertas vegetales en el olivar y el papel en la calidad del suelo y su contribución a los créditos de carbono. Como moderador ha estado José Alfonso Gómez, de Citoliva.

Acto seguido los profesores de la Universidad de Jaén Francisco R. Feito y Antonio Garrido han impartido una ponencia sobre la digitalización en el sector del olivar. La parte expositiva del acto se ha cerrado con las experiencias piloto de empresas oleícolas orientadas a la mejora de la salud del suelo en las que han participado representantes

de Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén, Infaoлива, Nutesca, Puerta de las Villas, Almazaras de la Subbética, Finca la Torre, Finca Espíritu Santo y Carboliva. La moderadora ha sido Antonia Fernández, de Jaencoop.

El Living Lab Andaluz será el representante español de cinco “laboratorios vivos” que se han creado a nivel europeo dentro del proyecto LivingSoiLL -los otros cuatro están ubicados en Portugal, Francia, Italia y Polonia-. Precisamente, el objetivo de LivingSoiLL, que se presentó en la Universidad de Tras-os-Montes e Alto Douro (UTAD) en Vila Real (Portugal) en el mes de junio, es establecer una red de cinco Living Labs que actuarán como plataformas de colaboración multidisciplinares para co-diseñar, co-desarrollar y aplicar soluciones que fomenten la conservación y restauración de la salud del suelo en plantaciones de cultivos leñosos.

Un equipo de investigadores liderado por la UGR logra avances claves en la gestión del agua en suelos agrícolas

Un equipo internacional de investigadores, liderado por científicos de la Universidad de Granada (UGR) y el Instituto de Investigación para el Cuidado de la Tierra de Nueva Zelanda (MWLR por sus siglas en inglés), ha presentado un modelo innovador que promete mejorar drásticamente la gestión del agua en suelos agrícolas, particularmente en aquellos de origen volcánico.

Estos suelos, al igual que otros, presentan una amplia variedad de tamaños de poro que influyen en el comportamiento del agua a diferentes escalas. El estudio, publicado en la prestigiosa revista *Journal of Hydrology*, introduce funciones bimodales basadas en principios físicos que optimizan tanto la curva de retención de agua como la de conductividad hidráulica.

Este avance, según ha explicado Jesús Fernández Gálvez, investigador principal del proyecto por la UGR, “es crucial en un contexto global donde la escasez de agua es una de las principales amenazas para la agricultura y la conservación del medio natural. La investigación ofrece una herramienta que no sólo mejora la

predicción del flujo de agua en el suelo, sino que permite aumentar la eficiencia en el uso del agua en zonas de cultivo con condiciones extremas”.

El equipo -liderado por Jesús Fernández Gálvez y Joseph Pollacco (MWLR, Nueva Zelanda)- ha desarrollado un modelo que divide con precisión el flujo de agua entre los macroporos y la matriz del suelo, dos componentes esenciales para entender la dinámica hídrica en suelos agrícolas. Este enfoque permite a los agricultores gestionar el riego de forma más eficiente, conservando un recurso tan valioso como el agua. “El modelo desarrollado no sólo mejora las predicciones de flujos de agua en suelos de regiones volcánicas, sino que también tiene aplicaciones en una amplia gama de suelos no volcánicos, abriendo un abanico de posibilidades para implementar una agricultura sostenible en contextos de estrés hídrico. En un momento en que los recursos hídricos están cada vez más amenazados, contar con herramientas que optimicen su uso resulta fundamental”, ha aclarado Fernández Gálvez.

Este trabajo tiene importantes implicaciones para el futuro de la agricultura, especialmente en países como España, donde la escasez de agua es un desafío creciente. En línea con los objetivos de la nueva Política Agraria Común (PAC) de la Unión Europea, que promueve una agricultura más competitiva y respetuosa con el medio ambiente, esta tecnología puede ser clave para garantizar la sostenibilidad de los cultivos y mejorar la eficiencia en la gestión de recursos hídricos, según la UGR.

A su juicio, la PAC fomenta la adopción de prácticas innovadoras que aseguren la resiliencia de las explotaciones agrícolas frente a desafíos climáticos, como el estrés hídrico, y este modelo se presenta como una solución prometedora para avanzar en esa dirección. Además de su aplicación en la agricultura, el modelo tiene potencial para ser utilizado en otras industrias que dependen de la gestión eficiente del agua, como la silvicultura y la gestión de recursos naturales.



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFLOW
LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

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

ZEUTEC **Polytec**

SpectraAnalyzer Sistema Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN

MANZANO Flottweg

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

SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

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

tecnilab
tecnología analítica

La solución integral para su almazara

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

AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.

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

EXTRACCIÓN

centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

BOMBAS

bombas desde 1967
TRIEF

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales

ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es

Codi - Pack
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com

Palacín

Desde más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías innovadoras basadas en el motor de la separación. Con más de 15000 instalaciones por todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugadoras.

Con más de 150 años de experiencia, ANDRITZ SEPARATION ofrece la máxima atención y el mejor servicio al cliente, cumpliendo con los requisitos más exigentes.

ANDRITZ pertenece al grupo de empresas que forman parte de la división de maquinaria y equipo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.

GP
González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

FÁBRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Piñargorda nº 12
14250 BAENA (Córdoba)
Telf: 0034 957 663 115
e-mail: tacosal@tacosal.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão G3
Zona Ind. de Mirandela
5310-255 MIRANDELA
Telf: 00351 278 094 522

TAOSA

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

Ausere

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

LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

PRECIOS
PLAZOS
RESULTADOS
RECOGIDA MUESTRAS
SATISFACCIÓN CLIENTE

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso
www.laboratorioagrama.com



ESCAPARATE DE PROVEEDORES




LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

Especializados en análisis de grasas y aceites

75 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan

P.I. La Negrilla • C/ Laminadora, Nº 3, Puerta 51 • 41016 Sevilla
Telf. 954 57 12 21 • Fax 954 57 13 66
espejo@laboratorioespejo.com



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

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es CAJA RURAL JAÉN

PESAJE



10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

PESAJE ELECTRICIDAD SOFTWARE

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

info@imatec31.es
www.imatec31.es
953 284 697

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros



Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-ru.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.



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



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

Económicos y muy rentables

TODOLIVO Infórmate

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



Perspectivas futuras y oportunidades del sector del aceite de oliva en Sudáfrica

El mercado de aceite de oliva de Sudáfrica ha mostrado un crecimiento significativo en los últimos años, con una expansión de la oferta local. Sin embargo, la demanda de aceite de oliva supera la producción nacional, lo que hace que los productos importados, especialmente los españoles, dominen el mercado. En cuanto a las aceitunas, Sudáfrica presenta una balanza comercial negativa, según un estudio de ICEX España Exportación e Inversiones.

España, Italia, Portugal y Grecia son los principales exportadores de aceite, mientras que España destaca entre los proveedores de aceitunas. En concreto, las importaciones de Sudáfrica han aumentado un 84%, pasando de 158 millones de rands (7,9 millones de euros) en 2013 a 291 millones de rands (14,55 millones de euros) en 2023. La mayor parte de estas importaciones procedió de España, que experimentó una notable tasa de crecimiento del 251%, aumentando de 57 millones de rands (2,85 millones de euros) en 2013 a 200 millones de rands (10 millones de euros) en 2023. Por el contrario, las importaciones desde Italia y Portugal mostraron disminuciones del 0,6% y 32,2%, respectivamente. Italia mantuvo la mayor cuota de mercado en Sudáfrica desde 2004 hasta 2014, pero España emergió como el actor dominante desde 2014 hasta 2022, con un 59% de participación en el mercado.

La aceptación del aceite de oliva y las aceitunas ha aumentado, impulsada por una creciente preocupación por la salud y la nutrición. No obstante, según el estudio, el mercado es limitado, ya que sólo una parte reducida de la población tiene acceso a estos productos debido al desigual reparto de la riqueza entre la población que hace que la mayoría de los consumidores sólo puedan adquirir productos de primera necesidad.

También apunta que los productos españoles han ganado presencia en el mercado sudafricano, pero la percepción entre el público general puede ser vaga, a menudo confundidos con productos de otros países mediterráneos.

En cuanto a la distribución, Sudáfrica presenta un sistema dual: informal, con pequeñas tiendas y vendedores ambulantes; y formal, con supermercados y cadenas en áreas urbanas de mayor poder adquisitivo. Los aceites de oliva y aceitunas están más disponibles en el canal formal, donde la competencia es alta y

los distribuidores suelen trabajar ya con aceites españoles o de origen mediterráneo.

El informe detalla que el mercado del aceite de oliva en Sudáfrica es altamente competitivo, con una presencia significativa de empresas locales y extranjeras luchando por captar cuota de mercado. En este contexto, considera que las empresas interesadas en ingresar al mercado deben analizar las tendencias del sector y aprovechar las oportunidades disponibles.

En cuanto a las principales áreas de oportunidad identificadas en el sector apunta que la creciente competencia y el número de empresas establecidas en el sector hacen que las oportunidades para ingresar al mercado se centren en la capacidad de ofrecer productos de alta calidad a precios competitivos. Las empresas también deben ser capaces de competir en términos de costes para captar y mantener a los consumidores.

También señala que la creciente preocupación por un estilo de vida saludable y una alimentación equilibrada está impulsando el interés en el aceite de oliva. Promover los beneficios del aceite de oliva y su integración en la dieta diaria puede ayudar, a su juicio, a captar a consumidores conscientes de la salud y aumentar el interés en este segmento de mercado.

Asimismo, aboga por mejorar la imagen del producto español y fortalecer la promoción de su origen. “Y es que que la creciente producción local de alta calidad y la preferencia por productos nacionales representan barreras adicionales. A finales de 2022, el precio del aceite y las aceitunas españolas superó por primera vez al de los productos sudafricanos, complicando aún más la situación”, añade, al tiempo que remarca que las oportunidades para las empresas españolas se encuentran en el 60% del mercado de aceite que proviene de importaciones, así como en el suministro de conocimientos tecnológicos y certificaciones de calidad a los productores sudafricanos.

Aunque el aceite español no siempre aparece bajo su propia marca, está presente en el mercado sudafricano, ya que muchos aceites vendidos bajo marcas blancas provienen de España, Italia y Grecia. Por lo tanto, según el estudio, una estrategia efectiva para ingresar al mercado sudafricano podría ser la venta a granel para marcas privadas.

Producción local

El estudio precisa que el cultivo del olivo en Sudáfrica ha experimentado un crecimiento sustancial en las últimas décadas, posicionándose como el sexto productor de aceite de oliva en África. El cultivo del olivo y la producción de aceite de oliva se concentra un 95% en la provincia sudafricana del Western Cape, donde se dan condiciones climáticas y de suelo favorables, favoreciendo una alta calidad de producto y una fuerte visibilidad de la marca local.

La organización SA Olive, según su última publicación del año 2024, estima que en Sudáfrica se consumen 80 ml. (0,08 litros) de aceite de oliva per cápita por año, frente a los 12-36 litros que se consumen en países con una fuerte tradición olivarera. En la actualidad, el 40% de todo el aceite de oliva que se consume en Sudáfrica es de producción nacional, mientras que el 60% restante es de importación.

Sudáfrica produce aproximadamente 1,5 y 2 millones de litros de aceite de oliva al año, de los cuales el 90% corresponde a virgen extra. El país cuenta con 3.700 hectáreas dedicadas al cultivo de olivar. La producción sudafricana de aceite de oliva está altamente concentrada: el 10% de los productores locales son responsables del 90% de los aceites disponibles en el mercado, mientras que el 10% restante proviene de pequeños productores.



Nuevas disposiciones en Italia para el registro de las entregas de aceitunas a almazaras

El presidente del Consorzio Olivicolo Italiano (Unaprol), David Granieri, ha expresado su satisfacción por la publicación del Decreto MASAF del 18 de septiembre de 2024 por el que se desarrolla el artículo 9 de la Ley 206/2023, “introduciendo nuevas e importantes disposiciones para el registro de las entregas de aceitunas a almazaras”.

“Se trata de una novedad regulatoria fundamental para la protección de la calidad y el origen del aceite de oliva italiano”, ha resaltado Granieri, quien ha precisado que “Unaprol siempre ha apoyado la necesidad de contar con herramientas eficaces para combatir el fraude en el sector, provocado también por la escasez de producto desde hace algunos años”.

A su juicio, “el registro obligatorio de las entregas dentro de las seis horas siguientes a la compra en el Sistema Nacional de Información Agraria (SIAN) representa un paso

Asistencia técnica especializada para el mejor aceite de oliva

GEA

decisivo hacia una mayor transparencia y trazabilidad de la cadena de suministro”.

Granieri ha valorado esta iniciativa del Ministerio de Agricultura italiano que implementa plenamente la modificación del artículo 9 de la Ley 206/2023, “impulsada activamente por Unaprol precisamente con

el objetivo de mejorar la calidad y proteger las producciones nacionales”.

“La transparencia y la trazabilidad son principios fundamentales para nosotros. El sistema SIAN representa una herramienta indispensable para proteger nuestra excelencia y el origen del aceite de oliva virgen extra italiano, y esperamos que esta herramienta pueda ser adoptada y extendida a nivel europeo”, ha considerado.

El presidente de Unaprol ha resaltado la importancia de poner en marcha una sala de control para organizar los controles a los operadores obligados a cumplir con las nuevas disposiciones del registro telemático. “Es fundamental garantizar la aplicación efectiva de las nuevas normas y sancionar cualquier infracción. Sólo así podremos garantizar a los consumidores un producto de calidad y proteger el trabajo de los olivicultores italianos”, ha concluido.

El Gobierno introduce nuevas flexibilidades en la aplicación de la PAC

El Consejo de Ministros ha aprobado, a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), un Real Decreto por el que se modifican diversas disposiciones sobre la Política Agraria Común (PAC) con objeto de simplificar y flexibilizar su aplicación en aspectos como los eco-regímenes o las fotos geoetiquetadas. Esta iniciativa forma parte de las 43 medidas comprometidas por el Gobierno para dar respuesta a las preocupaciones de agricultores y ganaderos.

Las modificaciones incluidas en este Real Decreto forman parte de las modificaciones del Plan Estratégico de la PAC (PEPAC) en España, consensuadas con todas las Comunidades Autónomas y que fueron aprobadas por la Comisión Europea el pasado 30 de agosto. Al aprobarse en el momento del inicio de la nueva campaña agrícola, la norma otorga mayor seguridad jurídica a los agricultores y ganaderos.

Entre otros aspectos, se establece la voluntariedad en el uso de fotos geoetiquetadas. También se flexibiliza la gestión de los eco-regímenes para alcanzar un mayor beneficio ambiental, según ha informado el MAPA.

En particular, se introducen cambios para promover la aplicación de determinadas prácticas de los eco-regímenes de pastos, como la disminución del porcentaje sin segar de las prácticas de islas de biodiversidad, así como distintas flexibilidades para mejorar la acogida de la siega sostenible. De igual forma, se flexibilizan aspectos de la práctica de rotación con especies mejorantes, para lo que se elimina el porcentaje máximo de barbecho y se rebaja el porcentaje exigido de leguminosas en zonas áridas.

En el eco-régimen de espacios de biodiversidad se incluyen nuevos elementos como el no cosechado de leguminosas o las franjas de

biodiversidad y se flexibiliza alguno de los requisitos en alguno de los espacios existentes.

Igualmente, se introducen cambios en las dos prácticas de cubiertas incluidas en los eco-regímenes de cultivos leñosos para lograr una mayor acogida de las superficies de secano y secano árido, con mayores dificultades de aplicación por sus condiciones edafoclimáticas. Así, se permite, por ejemplo, el establecimiento de cubiertas en calles alternas, labores verticales en ciertas épocas del año o la eliminación del periodo mínimo en el que la cubierta vegetal debe estar viva sobre el terreno, entre otras.

Además, se revisan otras cuestiones relacionadas con los requisitos de las ayudas acopladas y se realizan determinados ajustes en las disposiciones financieras, en base a la experiencia adquirida en la gestión y aplicación de las ayudas de la PAC en la campaña 2023.



Más de 200 profesionales participan en el primer Foro del Aceite de Oliva Virgen Extra de Cataluña

Más de 200 profesionales se reunieron en el Pabellón del Aceite de Les Borges Blanques en el primer Foro del Aceite de Oliva Virgen Extra de Cataluña (FOOVE), organizado conjuntamente por el Ayuntamiento de Les Borges Blanques y el Departamento de Agricultura de la Generalitat de Cataluña. Durante la jornada, un total de 24 ponentes debatieron y reflexionaron sobre el futuro del sector desde los ámbitos de la producción, la gastronomía, la salud y la comercialización.

Según ha informado el Ayuntamiento de Les Borges Blanques, el acto institucional de inauguración del FOOVE corrió a cargo del director general de Empresas Agroalimentarias, Calidad y Gastronomía del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Cataluña, Joan Godia, quien destacó que las conclusiones de este primer foro se utilizarán para reforzar el plan de acción del aceite de oliva del Govern.

“El sector del aceite colabora en el equilibrio territorial, por tanto, utilizaremos las conclusiones de los expertos para trabajar en un plan de acción real que se pueda cumplir, además de servir para hacer un seguimiento y dar cuenta, el próximo año, de lo que se ha hecho”, precisó.

¿Cuál es el modelo productivo más adecuado para Cataluña?

Durante la primera mesa redonda del FOOVE se debatió sobre los distintos modelos productivos del aceite de oliva en Cataluña. En el territorio catalán sigue predominando la producción tradicional, pero los modelos intensivos y superintensivos están adquiriendo protagonismo, ya que permiten la mecanización y reducción de costes y son más productivos, sobre todo en las nuevas zonas de regadíos, que tienen gran importancia para asegurar y aumentar la producción, así como incrementar el personal y la estructura de las almazaras y las cooperativas. Esta tesis ha sido reforzada por el investigador especialista en olivicultura y elaiotecnía del Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA), Juan Francisco Hermoso, quien apuntó que “producir un litro de aceite de oliva con el modelo tradicional tiene un coste de 5 euros para el agricultor, mientras que con sistemas superintensivos éste se reduce a 2 euros”. Durante su intervención también señaló que “de las 120.000 hectáreas

de olivo que existen en Cataluña, sólo 20.000 corresponden a modelos intensivos”.

También se debatió sobre la agricultura regenerativa, una opción sin productos de síntesis química que es posible y adaptable a todo el territorio, sin disminuir la calidad ni el volumen de producción. En este sentido, el ingeniero técnico especializado en agricultura regenerativa, Francesc Font, defendió que “este modelo no significa dejar de tratar el suelo, sino hacerlo de forma natural, aunque entiendo que es un modelo que puede generar dudas a los productores tradicionales, ya que, para lograrlo, es necesario dejar pasar unos dos años de peaje”.

A pesar de las diversas opiniones que generaron los diferentes modelos productivos, los ponentes y asistentes coincidieron en que se debe dar valor al patrimonio y al agricultor, así como importancia a la vinculación con el origen y el paisaje. En este sentido, el secretario de Agenda Rural del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Cataluña, Víctor Sas, apuntó que “el Govern impulsará un plan con el objetivo de poner el máximo número de regadíos en las zonas de secano para que tengan un equilibrio: que sean económicamente sostenibles y que potencien la conservación del paisaje y el territorio”.

Por su parte, el secretario de Agenda Rural del Departamento de Agricultura, Víctor Sas, sostuvo que el Govern impulsará un plan de regadíos con el objetivo de “poner el máximo número de regadíos en zonas de secano”. Este modelo intensivo, según precisó, tiene en cuenta la rentabilidad económica, pero también el cuidado del paisaje y el territorio. “Hay que mantener este equilibrio: por una parte, la productividad para que sea sostenible económicamente; y por otra,

potenciar valores de territorio para potenciar el mercado”, ha explicado.

La gastronomía al servicio de la cultura del aceite: la cocina que educa

El Ayuntamiento de Les Borges Blanques ha precisado que el segundo debate giró en torno a la valoración del aceite de oliva en la gastronomía de la mano de cinco expertos en la materia.

Los chefs Elisabeth Farrero y Pep Nogué defendieron que los restaurantes son altavoces y unos transmisores directos entre el agricultor y el consumidor final, por lo que “tenemos que aprovechar para hacer marca y explicar a nuestros clientes qué aceite están consumiendo y quién es el productor, al igual que hacemos con los vinos”, apuntó Farrero, añadiendo que “el aceite no es un sólo un producto, sino que hay que distinguir entre variedades, orígenes y épocas del año”.

Por su parte, el chef Xavi Benet propuso el reto de llegar a los restauradores catalanes que no utilizan aceite de oliva virgen extra y reclamó más conexión entre el sector productivo y la formación a los restauradores. “En Les Garrigues, los restauradores hacemos formaciones de catas de aceite, un valor añadido que podemos dar a nuestros clientes, y este modelo deberían utilizarlo como ejemplo el resto de restaurantes del territorio”, subrayó.

En definitiva, la segunda mesa redonda concluyó que hay que crear cultura del aceite, a escala doméstica y en la restauración, y también en la cesta de la compra de los consumidores, por lo que es importante trabajar en la formación.





Salud, nutrición y Dieta Mediterránea: el papel del AOVE

El primer debate de la tarde se centró en abordar el papel del aceite de oliva virgen extra en la salud y nutrición, con la participación de tres ponentes.

El catedrático de Nutrición y Bromatología en la Universidad Rovira i Virgili (URV), Jordi Salas-Salvadó, explicó que el aceite es uno de los pocos productos sobre los que existe más consenso entre la comunidad científica, la de nutrición y alimentación, la de producción y la gastronómica “por sus grandes beneficios para salud, ya que reduce el riesgo de enfermedad cardiovascular, protege del cáncer de mama, tiene efectos positivos en la salud reproductiva y actúa como antioxidante”.

Los tres participantes coincidieron en que el aceite debe enmarcarse en un conjunto de hábitos que combatan el sedentarismo, el exceso de peso, los alimentos ultraprocesados, la falta de sueño y el estrés, entre otros.

Cultivar valor y aumentar el consumo

En la última mesa redonda del Foro del Aceite

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

de Oliva Virgen Extra de Cataluña (FOOVE) se recogieron las aportaciones realizadas en las diferentes mesas redondas para abordar la comercialización de este producto, con la participación de ocho ponentes.

Los expertos apuntaron que “tenemos un gran potencial, pero debemos explicarlo más. Es preciso llegar al mayor número de consumidores posible y hacer entender el producto, saber vender el relato, tanto aquí como en los mercados exteriores, y debemos trabajar en la importancia de que el

comprador lo conozca de primera mano”, explicó la responsable del sector de frutas y hortalizas y aceite de Promotora de Exportaciones Catalanas (PRODECA), Rosalba Arrufat.

Cataluña será la Región Mundial de la Gastronomía en 2025, lo que supone una gran oportunidad para el aceite, ya que tiene un papel relevante en la cocina catalana, vinculado a la identidad, el paisaje y el patrimonio cultural.

Presentación del cartel de la 28ª Feria del Aceite

Por otro lado, durante la clausura de la primera edición del FOOVE se dio a conocer el cartel de la 28ª Feria del Aceite de Oliva Virgen Extra de Cataluña, obra del diseñador gráfico Xabi Villafranca.

Para cerrar la jornada, el alcalde de Les Borges Blanques, Josep Ramon Farran, remarcó que “con esta cita, el ente municipal pretende reflejar, aún más, nuestro compromiso con la cultura del aceite, especialmente en la comarca de las Garrigues, para que ayude a revertir las dinámicas de despoblamiento”.

El Palacio de Deportes Olivo Arena se habilitará como nueva zona expositiva en Expoliva

El Palacio de Deportes Olivo Arena será la principal novedad en la próxima edición de Expoliva, que se celebrará del 14 al 17 de mayo, ya que se ha habilitado como pabellón expositivo, “donde ya han confirmado su participación algunas de las empresas más punteras del sector y cuenta con una ocupación del 80% a falta de siete meses para la celebración de la feria”, según han informado desde Ferias Jaén.

“Si algo caracteriza a Expoliva es la calidad de las empresas expositoras, ya que es la principal feria del sector en el ámbito internacional que aglutina la más amplia representación de toda la cadena de valor del aceite de oliva e industrias afines. En este sentido, la proyección que está experimentando el cultivo del olivar en los últimos años ha hecho que crezca el interés de las empresas interesadas en par-

ticpar en Expoliva. Por este motivo, pretendemos realizar una remodelación integral de la feria, que suponga un revulsivo importante y que nos permita crecer tanto en espacio expositivo como en el número de expositores que participarán en Expoliva 2025”, ha afirmado África Colomo, vicepresidenta del Consejo de Administración de Ferias Jaén.

Colomo ha precisado que “en Expoliva se ocupa todo el espacio que disponemos a la venta. En ediciones anteriores hemos habilitado carpas adicionales para este fin, con el objetivo de que ninguna empresa del sector se quede sin participar en la feria, pero en la próxima edición, vamos a ir un paso más allá, habilitando el Palacio de Deportes Olivo Arena como pabellón”.

“Nuestro objetivo es adaptarnos a las necesidades del cliente y ofrecer todas las

opciones posibles para ser expositor en Expoliva 2025. Así, en el nuevo pabellón se han habilitado 2.000 metros cuadrados de suelo expositivo a la venta, del que ya se encuentra ocupado el 80%, quedando disponibles aún, algunos espacios para la venta”, ha detallado.

En este espacio se podrán celebrar reuniones de trabajo, donde se habilitarán espacios para realizar encuentros B2B. También tendrán una sala de prensa exclusiva para expositores de este espacio y una zona de descanso para reuniones con potenciales clientes.

“Las posibilidades de la nueva zona expositiva son inmejorables, ya que se trata de un edificio moderno y polivalente, con las últimas innovaciones en medios audiovisuales y tecnológicos que harán de este espacio el mejor pabellón de Expoliva”, ha concluido Colomo.



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
La Cultivada (Hojiblanca)					8,75 (0,25 l.)	16,50 (lata)
La Española	57,13	49,51	31,39 (3 l.)	12,89	9,29/9,46	3,99
La Española Gran Selección					4,18	9,29 (Gourmet)
La Gramanosa						12,00
La Guijarrera						8,95
La Guijarrera Coupage			18,75 (lata 3 l.)			6,00
La Laguna de Fuente de Piedra		14,95 (2, 5 l.)	4,48	10,39	5,95	6,50 (lata)
La Maja					8,00	20,00
La Manzareña						6,00 (lata)
La Masía		50,46	7,99 (3 l.)	12,37	3,99	
La Niña de Mis Ojos					9,75	
La Solana2						14,00 (lata)
Las 7 Encinas Arbequina/Picual						8,50
Ladrón de Guevara						9,50
Lectus	41,75				10,00	9,50
Leoncio Gómez			13,50 (lata 2,5 l.)		8,00	5,00 (lata)
Lérida	57,00			15,00		8,14
Lérida 1ª Cosecha						13,30
LOA 77						35,14
Luque	40,00		41,15 (lata 3 l.)	5,60/5,95	11,95 (lata)	5,50
Maestros de Hojiblanca		48,99	29,99 (3 l.)	13,90	7,99	6,46/7,99
Maeva		12,99	18,99 (3 l.)	5,49		
Maimona	28,00 (lata)				4,69	3,00
Mar de Olivos		53,32		10,46		
Marqués de Griñón						11,69
Marqués de Valdeza						16,50
Martínez Garrica C. Temprana					16,15	
Mas Tarrés						15,15
Mas lsern						13,84
Masía El Altet High Quality / Premium						18,95
Masterchef Arbequina / Picual						13,10
Melgarejo Selección / Delicatessen						12,50
Melgarejo Frantoio						12,00
Merula	39,00		28,00 (lata 2,5 l.)			10,15 (lata)
Molino de Casilda						16,15
Molino de Segura		16,99			3,99	4,35
Molino de Segura Selec. Noviembre						4,35
Molino de Zafrá						12,80
Montebrione					8,00	
Monteconsuegra						5,00
Montón Alto Cornicabra/Coupage						9,00
Mueloliva	23,85	25,56			6,00	
Muñoz	29,00					
Nobleza del Sur						12,70
O-Med						14,00
Odoliva					5,50	3,90
Odoliva 1er Día de Campaña					11,50	6,00
Old Fargus				15,00		
Oleaurum					11,88/14,71	8,16
Oleaurum Les Garrigues					11,88/14,71	
Oleaurum Verd					8,66	
Oleaverum					23,00	11,00
Oleícola Jaén		22,85	9,30			22,76
Oleo Mágina						3,29
Oleocazorla	52,37	54,27/55,75		11,41 (lata)		10,99 (jarra)
Oleoestepa	26,07	57,48	44,40 (2,5 l.)	11,64/13,09	13,25	5,45 (lata)
Oleoestepa (monovarietales)	34,30		20,00 (lata 2,5 l.)		15,65	7,90
Oleoquiros						7,00
Oleum Viride Devota & Lomba					12,00	
Oleura						8,70
Oli Mas D'en Gil						9,00
Oli Priorat					6,50 (0,25 l.)	10,00
Olibeas		46,95				
Olicatessen			25,50 (lata 2,5 l.)			12,50
Oliduro						7,35
Olivar de la Luna	35,00		23,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)		11,00
Olivar de Segura	49,51	65,10		13,45		7,60
Oliver Petit Gourmet						4,79 (0,25 l.)
Olivo de Cambil	52,37			11,99	8,99	7,79
Orobaena					7,48	
Oro Bailén Reserva Familiar			47,57 (lata 2,5 l.)			13,15/13,29
Oro Bailén Arbequina			47,57 (lata 2,5 l.)			13,15/13,29
Oro de Cánava				9,80	8,00	7,85
Oro de Génave Premium						5,00 (lata)
Oro de Genave					4,96/5,45	5,00 (lata)
Oro del Desierto	46,50			11,50 (lata)		8,50
Oro San Carlos						8,90
Oro Virgen		24,99			4,64/4,74	6,18
Padilla 1808	50,00			7,00 (lata)	13,00 (lata)	
Pago de Quiros			26,60 (lata 3 l.)			7,80 (lata)
Pagos Baldíos S. Carlos						11,65



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
Palacio de los Olivos						9,48
Parqueoliva	49,95		18,10 (3 l.)			8,50
Parqueoliva Serie ORO			42,71 (lata 3 l.)			15,80
Picualia		54,10	15,50 (lata 2,5 l.)			9,50
Puesolé						12,95
Quien es el Jefe						3,45
R. Lencina					6,00	
Reales Almazaras	44,14				11,32	5,00
Rihuelo						8,50
Románico	40,00/43,09		24,20 (lata 3 l.)			11,22
Románico Esencia						4,95
Sahita						10,00
San Francisco						4,69
Selma						23,71
Señorío de Jaén						17,95
Señorío de Segura	25,00		17,30 (lata 3 l.)		9,51	4,00 (lata)
Señorío de Segura Premium						6,00
Señorío de Vizcántar	25,00		9,65 (2,5 l.)	14,60 (lata)		10,10
Señoríos de Relleu						18,95
Sierra de Cazorla	34,00				6,00	10,99
Sierra de Gata					5,80	6,15
Sierra de Nambroca				11,00		5,55 (lata)
Sierra Las Villas					5,00	
Soleae Manzanilla cacereña / Ocal						12,60
Solivellas					7,25	14,50
Sombra						19,00
Sotaroni					7,00	
Supremo Picual/Arbosana						16,10
Tagornar						9,00
Thuelma	21,50		13,60 (lata 3 l.)		5,00	3,50
Tierra y Alma						11,00
Tierras Andaluzas					8,00	
Tierras de Jaén						6,99
Tierras de Tavara			18,00 (lata 2,5 l.)	7,00 (lata)		5,50 (lata)
Toletum			37,00 (cristal 3 l.)			5,00
Torre Luna						8,00
Torre Real Arbequina						7,70
Torres Eterno						24,00
Torres Silencio			21,50 (lata 2,5 l.)			8,30
Trespuestas Viejo					5,40	
Tucioliva						7,50
Tucioliva Gran Selección					11,72 (0,70 l.)	5,95
Unió	29,89	29,89	20,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)	11,99	
Unioliva	29,89		21,50 (lata 3 l.)	8,00 (lata)	5,30 (lata)	4,40 (DOP)
Valderrama Arbequina				12,50		9,00
Valderrama Grand Cru					15,00	
Valderrama Hojiblanca				11,00		8,00
Valderrama Ocal				12,50		11,60
Valderrama Picudo				12,50		11,00 (lata)
Valdezarza	51,59	47,60		10,46	8,99	6,18
Valdueña					6,00	
Vallejo					5,00	3,00
Venta del Barón						18,04/19,00
Verde Mágina Picual						2,89
Verde Salud				8,90 (lata)		
Verde Segura			18,08			
Vetonia						5,00
Via Augusta						16,00
Viana	23,00	59,99 (vidrio)	11,40 (lata 2,5 l.)		7,00	
Ybarra		57,13		11,19/11,41	8,64/9,55	5,18
Ybarra Gran Selección					5,45	3,79
Ybarra Olivares Centenarios/Jóvenes/Tradicionales				4,07	3,63	
Yo, verde						13,00



www.centrifugacionalemana.com

LA EXTRACCIÓN

EN PERFECTA SINCRONÍA





SE BUSCA

Inversor para almazara-distribuidora en zona Extremadura

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

Trato directo. Contacto: María 689 005 765

SE BUSCA

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

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

SE BUSCA

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

Trabajo para todo el año, incorporación inmediata. Maquinaria GEA-Westfalia Separator. Mínima experiencia 5 años en puesto similar.

Más información: 630 825 235

VENDEMOS

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

Más información: 639 662 170

SE VENDE

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 VENDE

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

Comunicación

La estimación de indemnizaciones en el seguro de olivar roza los 9 millones de euros en 2024

Agroseguro celebró en Córdoba el 7 de octubre una jornada de divulgación sobre el seguro agrario que contó con la presencia de representantes de las entidades coaseguradoras y sus redes comerciales, así como con profesionales del sector y de la Junta de Andalucía. El encuentro estuvo enfocado en las líneas de seguro cuya contratación se realiza durante el otoño, como el olivar. En concreto, se destacó la siniestralidad del olivar en 2024, con una estimación de indemnizaciones de casi 9 millones de euros a falta de pocos días para que de comienzo la recogida de la aceituna, según señaló la entidad aseguradora.

Al inicio de la jornada, la directora de Producción y Comunicación de Agroseguro, Sílvia Marques, resaltó la evolución positiva de la contratación de seguros agrarios a nivel nacional durante 2024, con un incremento superior al 10% en la superficie y capital asegurado, y casi del 20% en la producción agrícola asegurada.

Por su parte, el director territorial de Agroseguro en Andalucía, Juan Francisco Delgado, recordó que “las cifras de aseguramiento en Andalucía crecen por encima de la media nacional”, con un 13% más de contratación entre enero y septiembre de 2024, lo que se traducen en un 39% más de producción asegurada y un 43% más de superficie con la cobertura y protección del seguro agrario. Las precipitaciones registradas han evitado repetir la histórica sequía de 2023, aunque las indemnizaciones para los productores andaluces vuelven a elevarse hasta cifras significativas, cercanas a los 30 millones de euros a esta fecha, un tercio corresponden a siniestros en cultivos herbáceos, con más de 70.000 hectáreas siniestradas.

Seguro de olivar

Para la próxima campaña, el seguro de olivar mantiene la posibilidad de asegurar dos cosechas consecutivas, aunque presenta importantes no-

vedades y mejoras de gestión, como el cálculo de indemnizaciones de manera independiente para cada campaña y la revisión al alza de los precios asegurables (de media, un 10%), para ajustarse más al mercado, lo que se traduce también en mayor indemnización en caso de siniestro.

Además, los olivereros tendrán la posibilidad de elegir un garantizado máximo o cualquiera inferior a él, para ajustar el coste del seguro a sus necesidades, según Agroseguro.

La jornada, además, contó con la participación de Natalia Grisalvo, jefa del Servicio de Seguros Agrarios y Adversidades Climáticas de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, quien recaló el apoyo de la Junta de Andalucía al sistema español de seguros agrarios combinados y recordó como ejemplo el convenio firmado con Agroseguro en enero de 2024, que ya permite descontar la subvención autonómica al seguro agrario en el momento de la contratación de la póliza.



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 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
- ☞ Del 13 al 14 de noviembre
FORO DATAGRI
San Fernando de Henares (Madrid)
evento@datagri.org
www.datagri.org
- ☞ Del 21 al 24 de noviembre
BIOCULTURA MADRID
Madrid
comunicacion@vidasana.org
www.biocultura.org/madrid
- ☞ Del 27 al 28 de noviembre
EMPACK, LOGISTICS & AUTOMATION
Madrid
iberia@easyfairs.com
www.empackmadrid.com/es

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

Está pasando...

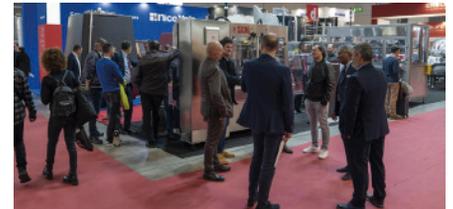
Más de 540 expositores se darán cita en la 30ª edición de SIMEI

Más de 540 empresas y marcas distribuidas en más de 30.000 metros cuadrados de exposición y delegaciones extranjeras de 32 países. Estas son las cifras de la 30ª edición de SIMEI, el Salón Internacional de Maquinaria para la Enología y el Embotellado, que se celebrará en Fiera Milano (Rho) del 12 al 15 de noviembre. "Se trata de la exposición líder para maquinaria enológica y de embotellado que abrirá sus puertas con datos al alza tanto en participación como en internacionalización", han destacado desde la organización.

"Hemos aumentado la superficie de exposición un 8% y hemos registrado un 13% más de expositores. Un crecimiento que refleja la ampliación de la oferta presente en la feria y la expectativa que suscita esta importante cita para la industria de maquinaria y tecnología, ambas decisivas para la innovación de toda la industria, cuyo mercado atraviesa un periodo de retos", ha resaltado Paolo Castelletti, secretario general de Unione italiana vini (Uiv), organizadora del evento que se celebra cada dos años.

Castelletti ha precisado que a todo ello se suma la participación cada vez más significativa de delegaciones de operadores extranjeros seleccionados con la colaboración de Agenzia Ice que, entre las 32 delegaciones de los cinco continentes presentes, contará con 70 compradores estadounidenses, mayoritariamente de California, representando a otras tantas empresas.

Con tanta novedad e innovación en productos y procesos para la enología, los alimentos líquidos, el aceite, la cerveza y las bebidas espirituosas, SIMEI pone el foco en lo mejor de la tecnología aplicada a la cadena vitivinícola y a la industria de los secto-



res del vino, el aceite y las bebidas en cada una de sus etapas. El programa -que se actualiza de manera continua- ya cuenta con más de 70 eventos entre conferencias, presentaciones de casos de estudio y formaciones técnicas.

Entre las novedades de 2024 se prestará una atención especial a los segmentos de bebidas espirituosas, cervezas y aceite gracias al nuevo patrocinado con Distillo, la feria dedicada al equipamiento para microdestilerías que celebrará su tercera edición en el marco de SIMEI; así como la primera edición de Beer Forum, los "estados generales" del negocio cervecero en Italia organizados por Luca Grandi de Birra Nostra. También se celebrará "L'Oleoteca di Olio Officina", bajo la dirección de Luigi Caricato.

Para complementar el panorama dedicado al vino también regresará Enovitis Business, la feria dedicada a las tecnologías para el cultivo de la viña que junto a SIMEI representa la única cita ferial internacional para toda la cadena de producción del vino.

Finalmente, desde la organización han confirmado la celebración del certamen dedicado a las novedades tecnológicas del sector, el Innovation Challenge "Lucio Mastroberardino", que este año también otorgará los reconocimientos "Technology Innovation Award", "New Technology" y "Green Innovation Award".

www.simei.it/es/

Apoyamos el sector agroalimentario con oficinas en más de 2.000 municipios

Lo bueno de tener a alguien cerca es que te escucha

Descubre AgriBank en CaixaBank.es

paralmpicos

Tú y yo. Nosotros.

AgriBank

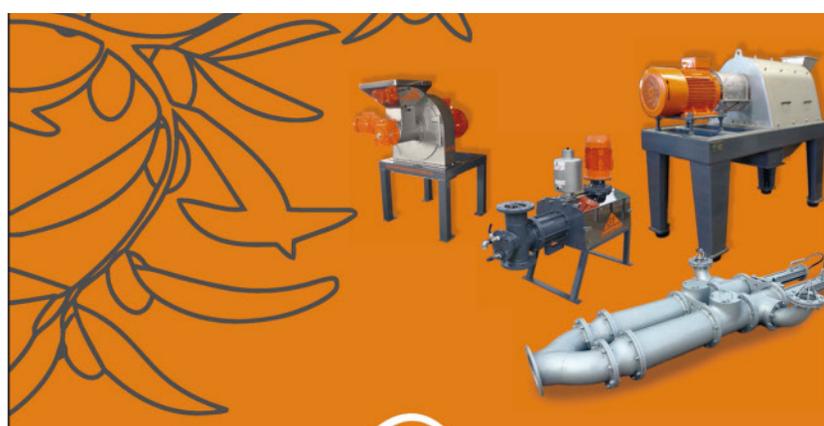


UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

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



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



González y París

La experiencia marca la diferencia

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

TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS, S.L.

Serie M6001 Utility: Agilidad y versatilidad van de la mano



M6001 Utility: El más inteligente de los tractores profesionales

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



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

For Earth, For Life
Kubota