

INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR Mercacei SEMANTAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

El aceite de oliva virgen extra, entre los productos más demandados para regalar en las cestas y lotes navideños
pág. 4

¿Cómo afecta el cambio climático a los territorios de las cooperativas agroalimentarias?
pág. 5

Estos son los ocho AOVEs que lucirán el sello “Jaén Selección 2025”
pág. 12

Ponen en marcha una iniciativa para prevenir el cáncer de piel durante la campaña de la aceituna
pág. 13

Las exportaciones españolas de aceite de oliva se situaron en 750.176 t. en la campaña 2023/24
pág.16

La Sectorial Nacional del AOV reivindica el papel de las DOPs como reserva genética del olivar frente al cambio climático
pág. 18

¿La IA nos mostrará el camino?

Por Pandora Peñamil Peñañiel

“**N**o existe un ‘AOVE perfecto’ universal, ya que la elección del aceite de oliva virgen extra (AOVE)

ideal depende de varios factores: el uso que le darás, tus preferencias de sabor, el plato que vayas a preparar y, en algunos casos, incluso el presupuesto. Sin embargo, hay aspectos clave que puedes considerar para elegir un AOVE de calidad y adecuado para tus necesidades:

1. Calidad:

- Etiqueta de “virgen extra”: Asegúrate de que sea AOVE, ya que es el aceite de oliva de máxima calidad, obtenido únicamente por procedimientos mecánicos y sin defectos.
- Acidez baja: Los mejores AOVE suelen tener una acidez inferior al 0.8%, lo que indica un proceso cuidadoso y un producto saludable.

2. Variedad de aceituna:

Cada variedad tiene características únicas de sabor y aroma:

- Picual: Intensidad alta, amargor y picor pronunciados, con notas herbáceas. Ideal para carnes, guisos o tostadas.
- Arbequina: Sabor suave y dulce, con toques afrutados. Perfecto para ensaladas, pescados o postres.
- Hojiblanca: Versátil, con equilibrio entre dulzor y amargor. Adecuado para frituras, pan o aliños.
- Cornicabra: Sabor intenso, con notas picantes. Ideal para estofados y marinados.

3. Frescura:

- Fecha de cosecha: Busca aceites recientes, ya que los AOVE pierden propiedades con el tiempo. La cosecha temprana suele ofrecer aceites más intensos y aromáticos.
- Envase: Opta por botellas de vidrio oscuro o lata, ya que protegen al aceite de la luz y el calor.

4. Uso previsto:

- Cocina fría: Si lo usarás para ensaladas, tostadas o como aliño, elige uno con sabores intensos o frutados.
- Cocina caliente: Para freír o cocinar, un AOVE más suave puede ser suficiente, aunque el virgen extra resiste bien las temperaturas.

5. Denominación de Origen Protegida (DOP):

- Las DOP garantizan un proceso de producción controlado y suelen ofrecer AOVE de alta calidad. Ejemplos son la DOP Priego de Córdoba, DOP Baena o DOP Sierra de Cazorla.

6. Prueba y experimenta:

El “mejor” AOVE es aquel que combina con tus preferencias personales. No dudes en probar diferentes variedades y marcas hasta encontrar el que mejor se adapte a ti. Si buscas una recomendación específica, ¡puedo ayudarte a explorar más!



MÁS INFO. PINCHANDO AQUÍ 

Esta es la respuesta de una IA a la pregunta: ¿Cuál es el AOVE perfecto? Quizás debería haberle hecho otra más de actualidad: ¿Existe fraude en el sector...?

PIERALISI
CIRCULAR THINKING

NUEVAS BATIDORAS
ARN 8.000 / 12.000

*Perfecta combinación con SPI 56.2



▼ “Patrocina la Noticia de la Semana”

“La Mesa Sectorial del Aceite de Oliva constata la recuperación de la producción en la campaña 2024/25”

pág.11

**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

Secretaria 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 €)

Dépósito Legal:

M 28733 - 1994
 ISSN
 1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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

**s u m a r i o**

- 1 Editorial
- 2 Sumario
- 3 Análisis de Mercado
- 4 Actualidad
 - Navidad
 - Sequía
- 6-10 Mercado
 - Promoción
- 11 Actualidad
 - Campaña
 - Calidad
 - Salud
 - Exportaciones
 - Medioambiente
 - Aceituna de mesa
- 20 Precios en el lineal
- 22 Anuncios Breves
- 23 Agenda

Superficie de olivar**La superficie de olivar en España crece un 1,4% en 2024**

La superficie de olivar registró un incremento en España del 1,4% en 2024 hasta situarse en 2.827.147 hectáreas, según los resultados provisionales de la Encuesta sobre Superficies y Rendimientos de Cultivo (ESYRCE) publicada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Así, según estos datos, de la superficie total del olivar registrada (1.921.560 ha. son de secano y 905.588 de regadío), 2.486.602 hectáreas corresponden a olivar de almazara (1.692.669 ha. de secano y 793.933 ha. de regadío); 88.995 ha. a olivar de mesa (52.556 ha. de secano y 36.439 ha. de regadío); y 251.551 ha. (176.335 ha. de secano y 75.215 ha. de regadío) a olivar de doble aptitud.

La distribución de olivar por Comunidades Autónomas se concentra sobre todo en el Este, Sur y Suroeste peninsular. Resalta por su importancia Andalucía, con 1.701.791 hectáreas (1.035.296 ha. de secano y 666.495 ha. de regadío), seguida de Castilla-La Mancha, con 460.370 hectáreas (380.043 ha. de secano y 80.327 ha. de regadío), Extremadura, con 300.281 ha. (225.033 ha. de secano y 75.248 ha. de regadío), y Cataluña, con 114.987 hectáreas (88.502 ha. de secano y 26.485 ha. de regadío).

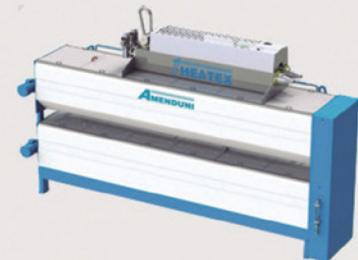
La Encuesta sobre Superficies y Rendimientos de Cultivos se basa en una investigación en campo, en la que se toma información directamente a pie de parcela en una muestra georeferenciada del territorio nacional, realizada en los meses de mayo a agosto.



EVO LINE
 NUEVO DECANter



NUEVOS MOLINOS
 PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
 INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED
 NUEVO NUEVO MODELO



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

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





Aceite de oliva

Notable descenso en las cotizaciones y aumento de oferta

Otra semana extraña en la que las cotizaciones siguen cediendo ante la escasa operatividad y la falta de demanda.

Si nos remontamos a hace un año y miramos detenidamente los precios que mostraban los aceites de oliva por estas mismas fechas, podemos hacernos una idea de la caída libre que han experimentado. Concretamente, el virgen se ofertaba la tercera semana de diciembre de 2023 a 7.650 €/t., mientras que a día de hoy cotiza a 4.613 €/t. de media, es decir, un 39,6% menos.

Jaén

Precios meramente orientativos y a la baja debido a la escasa operatividad, con una oferta en aumento que ve cómo la demanda únicamente se dedica a picotear. En este sentido, el virgen se establece a 4.400/4.500 €/t.; el virgen, a 4.600/4.700 €/t.; el virgen extra, a 4.700/4.800 €/t.; y el refinado, a 4.550 €/t.

Córdoba

Oferta que empieza a aflorar y mercado reajustando los precios según va avanzando la producción. Cotizaciones a la baja y muy dispares que, en el caso del virgen extra, dependen del frutado. Así, el lampante cotiza a 4.350/4.400 €/t.; el virgen, a 4.650/4.700 €/t.; el refinado, a 4.600 €/t.; y el AOVE, a 4.850/5.100 €/t.

Sevilla

Demanda absolutamente desaparecida y oferta en aumento. Precios meramente orientativos ante la falta de operatividad. En este contexto, el lampante se establece a 4.300/4.350 €/t.; el virgen, a 4.800/5.200 €/t.; y el AOVE, a 4.850/5.200 €/t.



Málaga

Demanda prácticamente nula ante la ausencia de operatividad en un mercado tranquilo en el que están retirando los contratos realizados hace unos meses. Por ello, ninguna categoría muestra cotización.

Castilla-La Mancha

Mayor oferta que demanda conforme va avanzando la producción, con las almazaras que poco a poco van abriendo sus puertas. Mayor cantidad de fruto del esperado, lo que augura buenas perspectivas en esta campaña. Así, el virgen se establece a 4.400/4.500 €/t.; y el AOVE, a 4.600/4.800 €/t.

Tarragona y Lleida

Escasa cosecha y poca actividad en un mercado en el que se ofertan los AOVes frutados y dulces a 5.500 €/t.

Extremadura

Descenso de las cotizaciones en todas las categorías, con una oferta que supera ampliamente a la demanda, una tendencia que podría prolongarse durante las próximas semanas. En este contexto, el lampante cotiza a 4.000/4.150 €/t.; el virgen, a 4.400/4.600 €/t.; y el AOVE, a 4.800/5.200 €/t.

Valencia

Tendencia a la baja en todas las cotizaciones por inercia de lo que ocurre en Andalucía, con el virgen extra empujando al resto de categorías y ausencia de lampante. En este sentido, este último se oferta a 4.500 €/t.; el virgen, a 4.700 €/t.; el virgen extra, a 4.800 €/t.; y el refinado, a 4.700 €/t.

PIERALISI
CIRCULAR THINKING

NUEVAS BATIDORAS
ARN 8.000 / 12.000

*Perfecta combinación con SPI 56.2



Acondicionamiento óptimo de la pasta



Diseñadas para facilitar la limpieza



Máxima fiabilidad con mantenimiento más económico





El aceite de oliva virgen extra, entre los productos más demandados para regalar en las cestas y lotes navideños

El Corte Inglés ha informado de que preparará 310.000 lotes, cestas de Navidad y regalos temáticos durante toda esta campaña. Para este año, la compañía propone más de 185 modelos de lotes y cestas diferentes con productos para todos los gustos y presupuestos, una amplia variedad para que el cliente elija lo que mejor le convenga, ya sea para regalar o para autoconsumo. Entre los productos más demandados, según esta empresa, destaca el AOVE. Asimismo, en el marco de la campaña "Para Navidad, regala Madrid", un total de 2.700 cestas de Navidad 100% madrileñas con productos como el AOVE ya están disponibles en las grandes superficies de los hipermercados Carrefour y Alcampo, así como en las tiendas de BM Supermercados.

Aunque se trata de una costumbre muy arraigada en España, los orígenes de las cestas de Navidad se remontan al Imperio Romano. En el mes de diciembre, durante la fiesta pagana de Saturnalia, en honor a Saturno, dios de la agricultura, era una tradición el intercambio de regalos y uno de ellos era conocido como sportula, una cesta normalmente de mimbre que contenía higos, laurel, olivo y alimentos de calidad.

Sin embargo, no fue hasta finales del siglo XIX cuando se extendió la costumbre de regalar a los trabajadores cestas de Navidad con productos típicos de estas fechas y otros muy valorados como el aceite de oliva virgen extra, el rey de la Dieta Mediterránea que gana adeptos entre los que demandan alimentos naturales y de la más alta calidad.

Según ha precisado El Corte Inglés, las cestas y lotes de Navidad continúan teniendo especial importancia este año, ya que cada vez se elige más como regalo en estas fechas.

El catálogo de esta compañía ofrece lotes con precios desde los 22 euros con una gran selección de productos, cajas jamoneras, piezas de charcutería, botellas de vino y cava, turroneos, surtidos de Navidad y diversas conservas. Además, se presentan en atractivos embalajes como bandejas de mimbre, cestas, baúles, que pueden incorporar gran variedad de artículos de alimentación a elegir.

Destacan también elegantes estuches de regalo y que tras degustar su contenido pueden tener una segunda vida como joyeros o revisteros, que ayudarán a decorar cualquier rincón de la casa, ya que sus diseños son muy atractivos, según ha subrayado la cadena de distribución.

La compañía ha resaltado que los baúles decorativos desde 171 euros y las cestas de

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

mimbre desde 85 euros, también destacan por la variedad de productos de excelente calidad y primeras marcas que contienen.

El Corte Inglés ofrece al cliente la posibilidad de qué elegir personalmente los regalos que quiere incorporar en cada uno de estos continentes (lotes, cestas, bandejas y cestas de mimbres, baúles...) de forma que pueda diseñar su regalo a medida. Este año, además, están teniendo especial relevancia las cestas personalizadas.

Entre las cestas tematizadas que se han puesto de moda, según ha detallado, destacan las ecológicas o cestas bio, con productos de primera calidad "totalmente ecosaludables". También continúan siendo muy demandadas las cestas con productos sin gluten o sin alcohol.

"Unas cestas para regalar que incorporan los mejores productos de la tierra, con DOP, IGP, piezas tradicionales, artesanas, novedosas, y que tiene también un sitio para los productos de toda la vida", ha concluido la empresa.

Alimentos de Madrid

Por su parte, la presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, ha presentado en el Centro de Innovación Gastronómica de la capital la campaña "Para Navidad, regala

Madrid", que promociona los productos locales de proximidad en estas fechas. "Estamos muy orgulloso de todo lo nuestro", ha subrayado la presidenta para animar a todos a probar los alimentos autóctonos.

Por quinto año consecutivo, a iniciativa de la Asociación Empresarial de Industrias Alimentarias (ASEACAM), con la colaboración del Ejecutivo autonómico y 20 empresas, un total de 2.700 cestas de Navidad 100% madrileñas ya están disponibles en las grandes superficies de los hipermercados Carrefour y Alcampo, así como en las tiendas de BM Supermercados.

Las cestas incluyen 45 productos diferentes con precios que oscilan entre los 25 y los 95 euros y su contenido abarca vinos, aceites, frutos secos, callos, quesos, licores, pasteles, turroneos o carne.

Con esta iniciativa, el Gobierno madrileño anima a los ciudadanos a emplear en sus menús festivos la variada y rica oferta de alimentos kilómetro cero, cuya calidad avalan siete figuras específicas, entre las que destaca la Denominación de Origen Protegida Aceite de Madrid.

La presidenta ha recorrido un espacio con una muestra representativa de estos alimentos, así como otros reconocidos con el sello M Producto Certificado. Este distintivo del Gobierno autonómico nació en 2014 para promocionar la producción de mayor calidad cultivada, producida o elaborada en la región y ya suma 506 empresas y más de 4.000 referencias.





Identifican un mecanismo que controla la adaptación de las plantas a la sequía y las altas temperaturas

Un equipo internacional donde participa el Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas (IBMCP), centro mixto del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Universitat Politècnica de València (UPV), publica en Nature Plants un estudio que identifica un mecanismo por el que las plantas se adaptan a situaciones de estrés ambiental conflictivas, como la falta de agua y las altas temperaturas.

Se trata de un mecanismo molecular complejo que regula la apertura y el cierre de los estomas, los poros que tienen las plantas en la superficie de las hojas, que se abren para refrigerar a la planta cuando hay calor excesivo o se cierran para evitar la pérdida de agua en condiciones de sequía. El conocimiento de este sistema permitirá obtener cultivos más resistentes a situaciones de estrés ambiental como las que genera el cambio climático.

Las plantas están sometidas de forma simultánea a diferentes situaciones de estrés ambiental, como por ejemplo la sequía y las altas temperaturas. En estas situaciones, mantener una temperatura óptima de la hoja y evitar

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92
 Brokerage Olive Oil

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

una pérdida excesiva de agua son esenciales para un buen rendimiento de la planta. Esto se regula mediante la apertura y el cierre de los estomas, a través de un mecanismo molecular de aceleración y freno, que optimiza el intercambio gaseoso con el ambiente.

Mientras que las altas temperaturas inducen la apertura de los estomas para refrigerar la hoja mediante transpiración, la sequía induce el cierre de los mismos para reducir la pérdida de agua. “Los mecanismos de los estomas que integran estas señales conflictivas cuando concurren altas temperatura y sequía son aún desconocidos”, ha reconocido Pedro Rodríguez,

profesor de investigación del CSIC en el IBMCP.

El trabajo identifica una proteína llamada TOT3 que regula la actividad del principal motor celular para la apertura de estomas, la bomba de protones o AHA. Una bomba de protones es una proteína capaz de movilizar protones a través de la membrana de una célula.

“TOT3 promueve la apertura de estomas en condiciones de alta temperatura, para refrigerar la hoja, mediante la activación de AHA”, ha explicado el investigador del CSIC.

“Por otra vía, encontramos la proteína OST1, un actor clave para cerrar estomas en situación de sequía. Cuando coinciden ambos estreses ambientales, OST1 inactiva directamente a TOT3, otorgando primacía a la conservación del agua frente a la regulación de la temperatura de la hoja”, ha descrito Rodríguez.

“Comprender cómo las plantas interpretan diferentes señales ambientales para optimizar su adaptación proporciona oportunidades para incrementar la resiliencia a condiciones adversas en plantas de cosecha, como las que se producen en el contexto actual de cambio climático”, ha avanzado el investigador.

¿Cómo afecta el cambio climático a los territorios de las cooperativas agroalimentarias?

En una encuesta realizada a los servicios agrónomos de las cooperativas asistentes a la VIII jornada SIGCEX sobre cuaderno de campo y cambio climático, el 88% de los técnicos de las cooperativas señalan haber percibido cambios relevantes en las condiciones climáticas de su territorio.

En concreto, el 58% de los encuestados -100 técnicos de cooperativas- declara haber percibido cambios relevantes en las condiciones climáticas de su comarca en los últimos 10 años, a los que hay que sumar el 30% para los que este cambio se ha hecho palpable en los últimos tres años.

Según los técnicos de cooperativas encuestados, las afectaciones más habituales son una mayor temperatura durante el ciclo de los cul-

tivos, sequías más prolongadas, y la falta de horas de frío necesarias para el correcto desarrollo de los cultivos, también son relevantes la extensión de plagas provenientes de otras zonas más cálidas y el excesivo calor en campo para agricultores y trabajadores.

Los profesionales de los servicios agrónomos y veterinarios de las cooperativas confían de forma muy mayoritaria por una serie de soluciones: la primera, apostar por la diversificación de cultivos y producciones a la explotación; la segunda, la incorporación de nuevas variedades y razas más resistentes, y, la tercera, la protección del suelo para mejorar la resiliencia y la retención del agua. Otras medidas más específicas a

determinadas regiones y cultivos apuestan por sistemas de captación y retención del agua de lluvia en la explotación, la transformación de secanos a regadíos de precisión e incluso el cambio del cultivo actual por otro más adaptado a las nuevas condiciones edafoclimáticas.

Respecto al papel que debe de tener la cooperativa en la adaptación al cambio climático, todos los encuestados coinciden en señalar la necesidad de que la cooperativa ayude a los agricultores a adaptarse a la nueva situación. Además, un 25% cree que en ese papel es necesario un diagnóstico actual y futuro para prever cambios potenciales y establecer planes de contingencia que reduzcan la afectación en los cultivos.

*Aceites de oliva*

		EUROS/T. SEMANA 2/8 diciembre '24 (Cierre día 28 nov. '24)	EUROS/T. SEMANA 9/15 diciembre '24 (Cierre día 5 dic. '24)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	Sin oper.	4.400/4.500
	Virgen	4.800/4.900	4.600/4.700
	Virgen extra	5.000/5.200	4.700/4.800
	Refinado	Sin oper.	4.550
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	4.600/4.700	4.350/4.400
	Virgen	4.850	4.650/4.700
	Virgen extra	5.000/5.250	4.850/5.100
	Refinado	4.900/4.950	4.600
SEVILLA	Lampante, base 1º	4.500/4.600	4.300/4.350
	Virgen	4.700/4.800	4.500/4.600
	Virgen extra	5.000/5.300	4.850/5.200
	Refinado	Sin oper.	Sin oper.
GRANADA	Lampante, base 1º	Sin oper.	4.400/4.500
	Virgen	4.800/4.900	4.600/4.700
	Virgen extra	5.000/5.200	4.700/4.800
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	5.000/5.500	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	4.700	4.400/4.500
	Virgen extra	4.950/5.300	4.600/4.800
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	5.500	5.500
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	4.800	4.500
	Virgen	4.900	4.700
	Virgen extra	5.000	4.800
	Refinado	5.100	4.700
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	4.300/4.500	4.000/4.150
	Virgen	4.600/4.800	4.400/4.600
	Virgen extra	5.000/5.400	4.800/5.200

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva



agroisa
maquinaria|servicios

Grupo
AGROISA



PYME INNOVADORA



AGROISA.COM | info@agroisa.com

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



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
2/8 diciembre '24
(Cierre día 28 nov. '24)

EUROS/T.
SEMANA
9/15 diciembre '24
(Cierre día 5 dic. '24)

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	1.600	1.500/1.600
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	Sin oper.	2.700/2.800

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)

Crudo
Refinado

Sin oper.
1.320/1.330

Sin oper.
1.300/1.310

ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)

Crudo
Refinado

1.180
1.200

1.180
1.200

ACEITE DE SEMILLAS Refinado

1.320/1.330

1.300/1.310

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja
Oleínas de orujo
Ácidos grasos de oliva
(de refinó físico)

Sin oper.

Sin oper.

Sin oper.

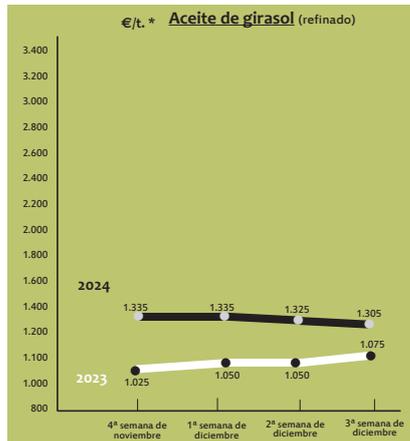
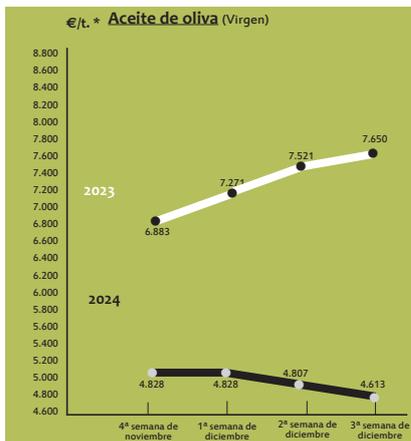
Sin oper.

Sin oper.

Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONAEUROS/KG.
SEMANA
2/8 diciembre '24
(Cierre día 28 nov. '24)EUROS/KG.
SEMANA
9/15 diciembre '24
(Cierre día 5 dic. '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°/5° (origen)	1.000	1.000
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.100	1.100
ACEITE DE COCO (refinado)	2.150	2.150
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.700	1.700
ACEITE DE PALMISTE	2.380	2.380
ACEITE DE MAÍZ	1.600	1.600
ACEITE DE COLZA	1.350	1.350
ACEITE DE RICINO	1.297	1.297
ACEITE DE PESCADO refinado	4.700	4.700

*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 BIDEDESTILADA: 99,5% glicerol, color apha 10, sobre camión Barcelona.

JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES

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

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



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 2/8 diciembre '24 (Cierre día 28 nov. '24)	EUROS/KG. SEMANA 9/15 diciembre '24 (Cierre día 5 dic. '24)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50	8,50
		ACEITE DE OLIVA refinado	5,30	5,00
		ACEITE DE OLIVA lampante	3,65	4,05
		ACEITE DE ORUJO refinado	3,10	2,95
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,33	1,30
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,22	1,22
		ACEITE DE SOJA refinado	1,16	1,16
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,15	2,15
	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,507,80	9,00/8,30
		ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,50/4,60	4,00/4,30	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50/9,00	8,50/9,00	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50/9,00	8,50/9,00	
	ACEITE DE OLIVA refinado	4,40/4,50	4,20/4,30	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	Sin oper.	Sin oper.	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso <small>(Precios facilitados por Olio Officina Magazine)</small>	5,10/5,20	5,30/5,50	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	5,00/5,40	4,90/5,20	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	5,00/5,40	4,90/5,20	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (5 de diciembre 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!

ceqitalia.com





Promoción

Aceites de Oliva de España vuelve a apostar por el humor para llegar al consumidor nacional

Aceites de Oliva de España ha recurrido con frecuencia al humor para sus campañas de información, empezando por Leo Harlem, al que vuelve a recurrir para una nueva iniciativa en la que está acompañado por un grupo de exitosos humoristas con los que está recorriendo el país con el espectáculo "Mentes Peligrosas". Y es que, según la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, "no hay nada como el humor para destacar la devoción de los españoles por un alimento sin el que no podríamos entender nuestro país ni nuestra gastronomía".

Para la organización, se trata de una oportunidad perfecta para ligar este alimento a un espectáculo de humor que está obteniendo un rotundo éxito y que el pasado 7 de diciembre llenó el WZink Center de Madrid con "Mentes Peligrosas. La Gran Reunión", que contó con una decena de humoristas sobre el escenario.

Esta fue la primera ocasión en la que se visualizó la colaboración de Aceites de Oliva de España con Leo Harlem, Silvia Abril, Luis Piedrahita, Ana Morgade, Álex Clavero, Eva

Hache, Xosé A. Touriñán, David Cepo o Carolina Iglesias, entre otros. "Son humoristas de enorme éxito pertenecientes a varias generaciones que nos permiten llegar a un público de un amplio espectro", ha recalcado.

A partir de ahí, "los acompañaremos en su recorrido por todo el país a lo largo del próximo año en el espectáculo *Mentes Peligrosas*, que visitará, al menos, una veintena de ciudades con cerca de 50 representaciones previstas", ha detallado la Interprofesional.

Además de esta colaboración, la organización contará con el apoyo de algunos de estos humoristas como prescriptores de los Aceites de Oliva de España en las redes sociales a partir de tres ejes principales de comunicación: humor, salud y sabor.

Con esta nueva iniciativa promocional, la Interprofesional centra sus esfuerzos en el mercado nacional para dar alas al consumo en el mercado interior. En este sentido, el presidente de la organización, Pedro Barato, ha asegurado que "España es nuestro primer consumidor en el mundo y tenemos que cuidarlo especialmente".

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		
(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 **984,00** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **991,00**.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: **288,00** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **289,90**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Aceite de soja: Cerraba a **41,23** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **43,29**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Maíz: Terminó la semana a **422,25** centavos/bushel, habiendo comenzado a **430,25**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

J. Morales Navas
comercial aceitera s.l.u

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



La Mesa Sectorial del Aceite de Oliva constata la recuperación de la producción en la campaña 2024/25

La directora general de Producciones y Mercados Agrarios, Elena Busutil, ha presidido la 53ª Mesa Sectorial de Aceite de Oliva y Aceituna de Mesa, en la que ha analizado con las organizaciones y entidades representativas del sector los principales resultados de la campaña 2023/24 y las previsiones para la actual temporada, una vez iniciada la recolección de aceituna de almazara en las principales zonas productoras.

En general, en esta próxima campaña se espera una recuperación del nivel productivo de aceite de oliva que permita un equilibrio de la oferta y la demanda, con unas cotizaciones que remuneren adecuadamente a todos los eslabones de la cadena de comercialización, según ha informado el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Las primeras estimaciones, del pasado mes de octubre, ya apuntaban a un aumento de la producción de alrededor del 50% respecto a la campaña 2023/24. Las estimaciones actuales apuntan a una cifra de 1,29 millones de toneladas, que “responden a las buenas condiciones del cultivo en gran parte de las zonas productoras, gracias a las lluvias caídas en las últimas semanas”.

En este contexto, según ha detallado el MAPA, se ha registrado una contención de los precios en origen, que se situaron en niveles máximos en las dos últimas campañas. En general, se ha producido una bajada de los precios desde el inicio de la actual campaña de un 25,6%, para situar el precio medio conjunto de las distintas categorías, para la última semana de cotización, en 5,15 euros/kilo.

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

La alta valoración que tiene el consumidor del aceite de oliva hace prever mayores niveles de comercialización, en base al citado incremento productivo previsto que conlleva una mayor disponibilidad. Par el conjunto de la campaña, se estima un consumo interno de 480.000 toneladas y unas exportaciones 980.000 toneladas, que supondrían un incremento del 17 % y del 32%, respectivamente.

En cuanto a la aceituna de mesa, los datos de producción correspondiente a los dos primeros meses de campaña (septiembre y octubre) han superado las estima-

ciones iniciales, hasta alcanzar las 481.000 toneladas. Esto ha sido posible gracias a las lluvias de otoño, que han permitido un mayor nivel de verdeo en los secanos, con una muy buena calidad y calibre.

Para el conjunto de la campaña se estima una comercialización superior a la de la temporada anterior que, en el caso del mercado interior, se situará en 190.000 toneladas y, en relación con las exportaciones, en 275.000 toneladas. Estas cifras supondrían ascensos del 1% y del 3%, respectivamente, respecto de la campaña pasada.

Además, en el transcurso de la reunión se ha informado sobre el calendario previsto para la publicación del proyecto normativo que modifica el Real Decreto 861/2018 por el que se establece la normativa básica en materia de declaraciones obligatorias de los sectores del aceite de oliva y la aceituna de mesa. Tras el análisis de las observaciones recibidas durante el proceso de audiencia pública, finalizado el pasado 30 de octubre, y la continuación de los trámites preceptivos, está prevista su publicación durante el primer semestre de 2025 y su entrada en vigor en la campaña 2025/26.

INDUSTRIAS DE LA ROSA
 Ctra. Madrid-Cádiz, Km. 358
 Apdo. de Correos 17
 14600 MONTORO (Córdoba)
 Tífs.: 957 160 034 · 957 160 450
 www.industriasdelarosa.com

MOLINO TRITURADOR
 TERMOBATIDORA
 CONJUNTO BATIDORA CON MOLINO PARA MOLTURACIÓN POR LOTES
 BOMBA PARA TRASIEGO
 CALDERA DE BIOMASA

FABRICANTES MARCA ESPAÑA



Estos son los ocho AOVEs que lucirán el sello "Jaén Selección 2025"

El presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes, anunció el pasado 4 de diciembre los ocho aceites de oliva vírgenes extra que portarán durante el año 2025 el distintivo "Jaén Selección". Las marcas que contarán con este marchamo de calidad son Oro Bailén, de Aceites Oro Bailén Galgón 99; Picualia, de la cooperativa Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca; Jabalruz Premium, de la SCA Sierra de la Pandera; Señorío de Camarasa, de la cooperativa Santa Isabel; Melgarejo, de Aceites Campoliva; Dominus Cosecha Temprana, de Monva; y los ecológicos O.Live Extra Virgin Olive Oil, de Hacienda Olivar de Santa María; y Oleícola Jaén, de Grupo Oleícola Jaén.

"Elegimos los Óscar del aceite en el planeta, porque somos los principales productores de aceite de calidad del mundo. Por eso, quiero felicitar a almazaras y cooperativas por el enorme trabajo que han realizado para producir este zumo de aceituna que cada día es más apreciado y valorado. La apuesta por la calidad se ha extendido como una mancha de aceite", destacó Reyes antes de dar lectura al fallo del panel de cata.

Francisco Reyes -acompañado por el alcalde de Martos, Emilio Torres; el diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Loza-

no; y Brígida Jiménez, jefa del panel de esta cata-concurso- dio a conocer el nombre de estos ocho AOVEs que han sido seleccionados en la cata-concurso celebrada en Cortijo El Madroño, de Martos.

Estos vírgenes extra han sido seleccionados entre los 55 que este año se han presentado a esta cata-concurso (40 convencionales y 15 ecológicos) por parte de 45 empresas ubicadas en 35 municipios de la provincia.

El presidente de la Diputación de Jaén recordó las novedades de esta edición, como el reconocimiento de dos aceites ecológicos en lugar de uno, el adelanto de las fechas de entrega de muestras o el aumento de la cantidad de litros del lote homogéneo al que pertenecen los aceites. "El incremento de la producción ecológica, el adelanto de la fecha de molturación y la necesidad de garantizar una producción suficiente de los aceites reconocidos, han motivado estas novedades que vienen a reconocer el crecimiento y la madurez que ha demostrado el sector en relación a la producción de aceites tempranos", explicó Reyes.

Reyes también ha agradecido el trabajo de los miembros del panel de cata. "Me consta que ha sido muy difícil elegir

los mejores entre los mejores", señaló.

La directora del IFAPA de Cabra, Brígida Jiménez, ha sido la jefa de este panel que ha estado también integrado por expertos procedentes del IFAPA de Cabra y de Venta del Llano; del Instituto de la Grasa de Sevilla; de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO); del panel de cata del Laboratorio Agroalimentario Industrial de la Junta de Extremadura; del Consejo Regulador de la DOP Priego de Córdoba; del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA); del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba; o del Instituto Superior de Agronomía de Lisboa.

Los ocho AOVEs "Jaén Selección" 2025 encabezarán la promoción del aceite de oliva virgen extra jiennense que la Diputación de Jaén realizará en las distintas acciones turísticas y gastronómicas en las que estará presente a lo largo del próximo año, como Fitur, Madrid Fusión, San Sebastián Gastronomika, la gala de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo (World's 50 Best Restaurants), la Gala Michelin España, el Salón de Gourmets, Alimentaria o la World Olive Oil Exhibition (WOOE), además de otras ferias y muestras turísticas provinciales, nacionales e internacionales o la Fiesta del Primer Aceite de Jaén.

Vicente del Bosque preside el 12º Congreso de Olivos Milenarios

El ex seleccionador nacional de fútbol Vicente del Bosque, que en el año 2015 fue nombrado "Embajador de los olivos milenarios del Territorio Sénia", ha presidido el 12º Congreso de Olivos Milenarios celebrado en el museo natural del Arión (Uldecona).

El congreso ha contado con asistencia de 90 profesionales representantes de firmas de aceite, y propietarios y empresas de oleoturismo, así como del sector de la restauración y de ayuntamientos de la Mancomunidad, que participan en este proyecto de conservación y puesta en valor de olivos

milenarios, "un patrimonio singular, vivo y en producción, único en el mundo", según han destacado desde la Mancomunidad Taula del Sénia.

La inauguración del encuentro ha corrido a cargo de la alcaldesa de Uldecona, Núria Ventura; el presidente de la Mancomunidad, Alexis Albiol; el delegado de la Generalitat en las Terres de l'Ebre, Castor Gonell; y el vicepresidente de la Diputación de Tarragona, Enric Adell.

Posteriormente, el presidente de la Asociación Territorio Sénia, Jaume Antich, ha

hablado sobre las 16 cosechas (2009-2024) en las que se han recolectado 331.500 kilos de aceitunas, de las que se han obtenido 50.000 litros de aceite certificado; mientras que Tere Adell, gerente de la Mancomunidad Taula del Sénia, ha presentado la nueva Ruta de Olivos Milenarios.

También se ha llevado a cabo una cata de aceites de las variedades farga milenaria, morruda y empeltre) por parte de Ángels Calvo, M^a Luisa Ruiz y Joan Baseda, de los paneles de cata de Cataluña, la Comunidad Valenciana y Aragón, respectivamente.



Ponen en marcha una iniciativa para prevenir el cáncer de piel durante la campaña de la aceituna

La Asociación Española Contra el Cáncer, en colaboración con las consejerías de Salud y Consumo, Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, así como los colegios de Farmacéuticos y Enfermería de Jaén, y Unicaja, pondrá en marcha la promoción de la prevención del cáncer de piel durante la campaña de la aceituna.

La sede de esta asociación ha acogido la presentación de esta campaña, a la que ha asistido la delegada territorial de Salud y Consumo, Elena González, la delegada territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Soledad Aranda; el presidente de la Asociación Española Contra el Cáncer en Jaén, Antonio Ruano; la vicepresidenta del Colegio de Farmacia, Charo Merino; la vicepresidenta del Colegio de Farmacéuticos, Isabel Ruiz Nebrera; y la presidenta de la Fundación Unicaja en Jaén, Carmen Espín.

Durante su intervención, Elena González ha enfatizado que “la fotoprotección solar es una parte esencial para mantener una buena salud y prevenir enfermedades gra-



ves. Si adoptamos hábitos de protección solar, tanto en momentos de ocio como en aquellos puestos de trabajo al aire libre, podemos reducir significativamente los efectos nocivos de la radiación ultravioleta y disfrutar del sol de una manera segura y fotosaludable”.

Por su parte, Soledad Aranda ha incidido en que “la provincia de Jaén concentra la mayor superficie de cultivo del olivar del mundo, con más de 30.000 trabajadores que participan entre los meses de noviem-

bre a febrero, con más de cinco horas de exposición al sol, por lo que esta campaña va a ser fundamental en el cuidado de estos profesionales”.

Asimismo, Antonio Ruano ha indicado que “esta es una actividad que se enmarca dentro de las actuaciones que se promueven para concienciar sobre la prevención, en este caso, protección en puestos de trabajo al aire libre durante numerosas jornadas”.

Los profesionales de enfermería y farmacia jugarán un papel fundamental en la difusión de esta campaña dada su presencia en todas las localidades de la provincia.

Así, durante esta campaña, se va a proveer a los trabajadores de información y medios de protección frente al sol. Entre otros, se entregarán materiales informativos en inglés y francés, además de desarrollar charlas informativas dirigidas tanto a los trabajadores como a propietarios, en colaboración con el Colegio de Enfermería, Farmacia, ayuntamientos, delegación de Salud y Consumo y asociaciones agrarias.

El CACM entrega el “Premio de investigación sobre los beneficios del aceite de oliva en la salud”

El Consejo Andaluz de Colegios de Médicos (CACM) entregó recientemente el “Premio de Investigación sobre los Beneficios del Aceite de Oliva en la Salud 2024”, patrocinado por Caja Rural de Jaén, a un grupo de trabajo encabezado por dos catedráticos de Farmacología de la Universidad de Málaga.

En esta ocasión el trabajo premiado se titula “*Effects of some olive fruits-derived products on oxidative stress and cardiovascular biomarkers on experimental diabetes mellitus*”, cuyos autores son José Antonio González Correa, licenciado y Doctor en Medicina y Cirugía por la Universidad de Málaga; y José Pedro de la Cruz Cortés, licenciado y Doctor en Medicina y Cirugía por la Universidad de Málaga.

Ambos son catedráticos del Departamento de Farmacología y Pediatría de la Facultad de Medicina; y coordinadores del Grupo de Investigación Traslacional en Enfermedad Cardiovascular, que pertenece al Instituto de Investigación Biomédica de Málaga y Plataforma en Nanomedicina (IBIMA Plataforma BIONAND) y a la Facultad de Medicina de la Universidad de Málaga.

Los ganadores mostraron su agradecimiento al CACM asegurando que esta andadura comenzó hace más de 30 años. Además, destacaron que esta investigación está basada en el “aprovechamiento óptimo de todos los productos que forman parte de la elaboración del aceite de oliva” y han comprobado que el aceite de oliva virgen extra, además de fenoles y polifenoles, tiene otros

compuestos como los triterpenos que se suman al “efecto cardío saludable” de este alimento. Una investigación que ve sus frutos gracias al trabajo de un equipo multidisciplinar compuesto por médicos, biólogos, farmacéuticos, químicos, bioquímicos, enfermeras y fisioterapeutas.

Con la afirmación de que “el aceite de oliva es tan beneficioso que se debería vender en farmacias en vez de en supermercados”, destaca la filosofía de este trabajo en el que se ha demostrado que tiene unos beneficios de protección cardiovascular evidentes y de otras muchas enfermedades. “Defendemos el uso de la alimentación como primer fármaco que hay que tomar... Como decía Hipócrates que el alimento sea tu medicamento”, defendieron.



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS



LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



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



SERIJEREZ

DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO

SERIGRAFÍA VITRIFICABLE Y ORGÁNICA, PINTADO TOTAL Y PARCIAL, HOT STAMPING



tecnología analítica



La solución integral para su almazara

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

ENVASES/ENVASADO



Tel: +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

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es



Codi - Pack

MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

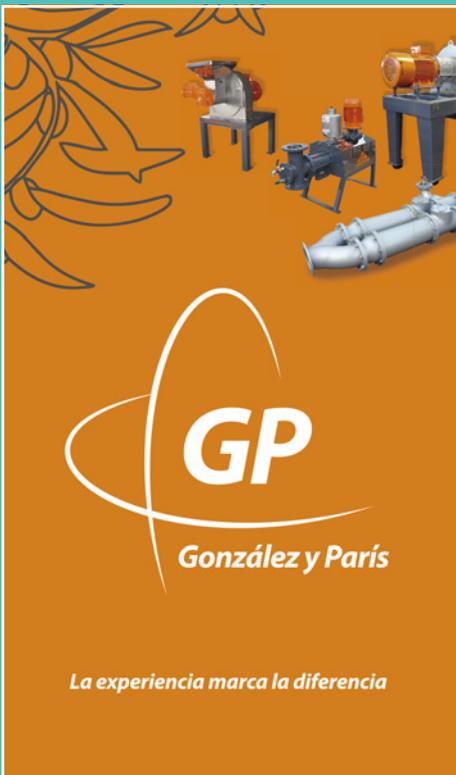
20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com



Palacín

Durante más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la separación. Con más de 15.000 dispositivos patentados en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de esta tecnología.
Los dispositivos Paper mill diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector oleícola, cumplen con los requisitos más exigentes.
PALACÍN incorpora en sus líneas de extracción optimas sus gran mareas y se convierte en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa

ENVASADORA MULTIFORMATO

ISO 9001

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962



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



POLAT

Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños



LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr



FÁBRICA Y ALMACÉN
Avda Vicente Ramonogordo nº 12
14830 BAEÑA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: taos@taos.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A. Francisco 03
Zona Ind. de Mirandela
5370-545 MIRANDELA
Telf: 00351 228 996 322

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

TAOSA



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
— la variedad italiana de los —
GRANDES ACEITES

PREMIUM

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

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

IMATED

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-es.com

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

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

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

MAQUINA CONECTADA 4.0

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional **Superintensivo**

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

PATIO

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

JAR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jerirr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

PROSUR

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

Económicos y muy rentables

Infórmate

TODOLIVO

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



Las exportaciones europeas de aceite de oliva subieron un ligero 0,9% en la campaña 2023/24

Los Estados Miembros exportaron a terceros países un total de 607.234 toneladas en la campaña 2023/24, lo que supone un 0,9% más respecto a la temporada precedente, según los últimos datos de la Comisión Europea (CE).

Estados Unidos permanece en primer lugar como primer destino de las exportaciones comunitarias de aceite de oliva, con 228.438 toneladas, un 7,7% más, seguido de Brasil, con 66.520 toneladas (-3,9%); y Reino Unido, con 57.076 t. (-3,7%).

Otros destinos prioritarios son Japón (32.129 t., -24,2%); Australia (26.285 tonela-

das, +25%); Canadá (21.436 t., -7,1%); y China (18.894 t., -3,5%), según los datos del Ejecutivo comunitario.

En cuanto a las importaciones, los datos del Ejecutivo comunitario detallan que la UE importó un total de 204.568 toneladas de terceros países, un 16,3% más que en la temporada precedente, de las cuales 123.592 toneladas procedieron de Túnez (+11,8%); 30.441 toneladas de Turquía (+8,8%); 11.177 toneladas de Siria (+36,1%); 10.807 toneladas de Egipto (+493,8%); 10.206 toneladas de Argentina (+56,5%); 5.488 toneladas de Marruecos (-3,8%); y 4.535 toneladas de Chile (+33%).

Las exportaciones españolas de aceite de oliva se situaron en 750.176 t. en la campaña 2023/24

Las exportaciones españolas de aceite de oliva aumentaron tanto en volumen (750.176 t., +2%) como en valor (6.038 millones de euros, +54%) en la pasada campaña 2023/24, según el último boletín de comercio exterior del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

El informe del MAPA detalla que el promedio mensual de exportaciones se situó en 62.514 toneladas, un 2% más respecto a los niveles de la campaña precedente.

Por países, se registró un aumento del volumen exportado hacia Italia (+8%, hasta 181.667 t.), Estados Unidos (+15%, hasta 118.442 t.), Reino Unido (+13%, hasta 40.304 t.) y Australia (+15%, hasta 19.139 t.). Por el contrario, destacan los descensos hacia Portugal (-20%, hasta 70.795 t.), Rusia (-16%, hasta 3.642 t.) y los destinos asiáticos, especialmente hacia Japón (-32%, hasta 17.450 t.). Italia aglutina el 24% del total de exportaciones.

El valor unitario de las exportaciones

asciende considerablemente en todos los destinos, aumentando en conjunto un 57% respecto a la campaña anterior.

En cuanto a las importaciones de aceite de oliva, el informe del MAPA detalla que se situaron en 241.230 toneladas (+12%) en la campaña 2023/24 por valor de 1.599 millones de euros (+65%).

En este caso, el volumen promedio de importaciones ha sido de 20.102 toneladas, un 12% por encima de la campaña anterior.

Por países, el informe del Ministerio subraya el incremento de las importaciones procedentes de Portugal (+41%, hasta 105.876 t.), Argentina (+31%, hasta 7.067 t.), Chile (+26%, hasta 2.550 t.) y Turquía (+13%, hasta 21.935 t.). Descienden, por su parte, las importaciones con origen de Grecia (-83%, hasta 3.188 t.) y Marruecos (-17%, hasta 3.744 t.).

Los valores unitarios de importación fueron superiores a la campaña pasada en todos los principales orígenes.

Exportadores e industriales de aceituna de mesa reiteran su rechazo al acuerdo UE-Mercosur

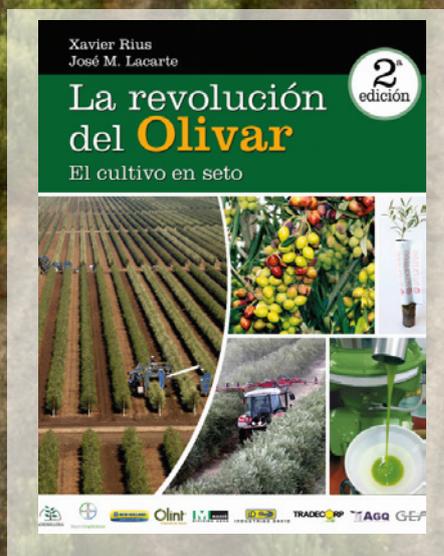
La Asociación Española de Exportadores e Industriales de Aceitunas de Mesa (ASEMESA) ha reiterado su rechazo al acuerdo UE-Mercosur, ya que considera que se trata de “una nueva amenaza” para un sector que atraviesa en los últimos años una situación muy complicada por la creciente competencia que sufre en sus principales mercados, como es el caso de EEUU, donde además soporta los aranceles a la aceituna negra.

En virtud de ese acuerdo, según la asociación, la aceituna española que se exporta a los países de Mercosur quedará excluida de los beneficios del Tratado, por lo que seguirá gravada con aranceles del 12,6%, mientras que las importaciones procedentes de los países sudamericanos se irán liberalizando. En este sentido, ASEMESA ha precisado que los aranceles de entrada en la UE irán desapareciendo progresivamente desde el 12,8% actual hasta su total eliminación en siete años, dando lugar “a un grave desequilibrio competitivo”.

ASEMESA ha asegurado que el impacto de esta situación es doblemente perjudicial para la aceituna española. Así, por un lado, la entidad se ha referido a la pérdida del mercado brasileño, que es uno de los grandes mercados consumidores de aceitunas del mundo, con un consumo anual medio de más de 120 millones de kilos. “De hecho, la aceituna de España ya está siendo sustituida por la de Egipto por su bajo precio”, ha añadido. Por otro lado, ha apuntado la posible entrada en España de aceituna proveniente de Argentina, que se irá beneficiando de la rebaja de aranceles desde la firma del acuerdo.

El secretario de Asemesa, Antonio de Mora, ha subrayado que aún se está a tiempo de evitar este “nuevo golpe” para el sector y espera que la CE sea más sensible con la aceituna de mesa de España.

La revolución del olivar: cultivo en seto



¡Quiero el libro!

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



La Sectorial Nacional del AOV reivindica el papel de las DOPs como reserva genética del olivar frente al cambio climático

La Sectorial Nacional del Aceite de Oliva Virgen con Denominación de Origen ha destacado en el seno del Comité Consultivo del Consejo Oleícola Internacional (COI) la importancia de las zonas con DOP como reservorios genéticos del olivar frente al cambio climático. Se trata de “territorios protegidos que no sólo producen alimentos que ofrecen diferenciación y calidad, o espacios que destacan por los beneficios para la biodiversidad y la vertebración socioeconómica del ámbito rural, sino que también ejercen como banco plurivarietal del mejor ADN de nuestros olivos”, ha subrayado esta entidad.

Así, en un momento en el que el mundo oleícola plantea la mejora genética del olivo frente a los cambios en el clima que se están produciendo en las últimas décadas, la Sectorial Nacional del AOV ha considerado que “hay que mirar hacia aquellas zonas, la mayoría de ellas distinguidas con una DOP, en las que se viene cultivando el olivo desde hace más de dos milenios y cuyas variedades han sufrido una profunda adaptación a todos y cada uno de los cambios que en el clima se han producido durante ese tiempo”.

Según ha subrayado la Sectorial, las DOPs oleícolas disponen de variedades que “ya están preparadas para lo que se avecina, debido fundamentalmente a que en todo ese tiempo las variedades autóctonas han pasado temporadas secas y otras de abundante pluviometría, sucediéndose épocas de bajas temperaturas y otras de extremo calor, adaptándose todas ellas perfectamente, ya que de otro modo hoy no estarían cultivándose”.

Por ello, las DOPs oleícolas de españolas han solicitado ante el Comité Consultivo del COI la realización de un estudio-inventario de las denominaciones de origen protegidas en el entorno de este organismo y fuera de él. Una herramienta que, a su juicio, debe incorporar aspectos tales como el ordenamiento jurídico, el nombre o la estructura de certificación, pero sobre todo el inventario varietal tradicional de esas zonas para su posterior estudio de adaptación.

Etiquetado nutricional

Otro aspecto destacado que ha sido analizado por parte de las DOPs es la importancia de trabajar desde el COI para influir -apoyados en los

avances científicos existentes- en la elaboración de los distintos modelos de etiquetado nutricional frontal que hay en el mundo que, por lo general, “penalizan a todas las grasas y, en especial, a los aceites de oliva en todas sus categorías”.

“Una realidad que desde el COI deben de abordar decididamente para así cumplir con la obligación de hacer llegar al consumidor una información cierta y relevante para la mejora de su salud”, ha resaltado, al tiempo que ha afirmado que sería muy interesante que la información sobre estudios nutricionales y saludables contenida en la página de este organismo fuese traducida a los idiomas COI o, al menos, al castellano, francés, italiano y griego que, junto al inglés, facilitarían su lectura y entendimiento a más del 80% de los consumidores de aceites de oliva en el mundo.

Para finalizar, desde la Sectorial Nacional del Aceite de Oliva Virgen han apuntado que es estratégico trabajar en mensajes que “rejuvenezcan” la imagen del aceite de oliva. “Es preciso ahondar en que las nuevas generaciones sigan aproximándose al producto con una visión cualitativa y de valor”, han concluido.

El calentamiento global podría triplicar las probabilidades de padecer sequías en el Mediterráneo

Una investigación liderada por la Plataforma Temática Interdisciplinar (PTI) Clima y Servicios Climáticos del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Unidad Asociada al CSIC de la Universidad de Vigo ha mostrado que el transporte atmosférico de humedad -la humedad que procede de los océanos y transporta la atmósfera- tendrá una mayor influencia en la aparición de sequías en la zona euromediterránea debido al calentamiento global. En concreto, se estima que a finales del siglo XXI las probabilidades de que se produzcan sequías aumentarán

entre dos y tres veces respecto a las actuales, en un escenario de altas emisiones de gases de efecto invernadero.

En este trabajo, publicado en *Communications earth & environment*, los investigadores han analizado cómo afectaría el calentamiento global a la influencia que tiene la humedad que transporta la atmósfera en la aparición de lluvias torrenciales y sequías.

En el caso de las precipitaciones, se espera que la influencia del transporte de humedad sea mayor que la actual para mediados de siglo. Las estimaciones indican que la depen-

dencia de las precipitaciones respecto al mencionado transporte de humedad aumentará alrededor de un 25% en invierno y un 10% en verano. Sin embargo, para finales de siglo, se cree que la importancia de la humedad en las precipitaciones extremas disminuya, encontrando un aumento “insignificante” (inferior al 5%) con respecto al periodo actual.

En cuanto a la aparición de sequías, “se prevé que los valores medios sean del 40%, es decir, entre dos y tres veces mayores en los periodos futuros que en el actual”, han concluido los investigadores.



Un proyecto para reducir la sal en las aceitunas

El IFAPA ha organizado en el municipio de Arahal (Sevilla) las jornadas “Elaboración de aceitunas bajas en sal”, una actividad en la que se han presentado los resultados de los ensayos realizados con aceitunas de la campaña anterior y en la que han podido valorarse las aceitunas curadas en salmuera y aderezadas.

Estas jornadas, que han contado con la colaboración de COAG y del Ayuntamiento de Arahal, se enmarcan en el proyecto de transferencia del conocimiento del IFAPA “Metodologías para la obtención de aceituna de mesa baja en sal y sustitución de azúcar en mermeladas; propuesta de condiciones técnicas para uso de la mención artesana en transformados vegetales”, cofinanciado con fondos europeos FEDER.

Se trata de una línea de trabajo que busca explorar pautas de elaboración de aceitunas disminuyendo significativamente los niveles de sal en el proceso, lo que permitiría reducir la contaminación de los vertidos a la vez que generar un producto más saludable y próximo a las recomendaciones de consumo de sal de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

En concreto, en la jornada han intervenido Víctor Ortiz, Jesús Pérez, Noelia Ruiz y José Carlos Montenegro, del centro IFAPA Alameda del



Obispo, y el responsable nacional de Aceituna de Mesa de COAG, Francisco Rodríguez.

Durante la actividad se han abordado temas de interés para el sector, como los desafíos que plantea la sal en la producción de aceituna de mesa y las alternativas más saludables y sostenibles, y se ha organizado con los participantes una cata de aceituna aderezada fermentada en salmuera bajas en sal.

Un proyecto para reducir la sal en las aceitunas

Este proyecto de transferencia del conocimiento del IFAPA, coordinado por el investigador Jesús Pérez, busca plantear soluciones en el proceso de elaboración de dos tipos de

productos tradicionales como son la aceituna de mesa, afectada por su contenido en sal, y las conservas azucaradas de fruta (mermeladas, confituras y fruta en almíbar) en tanto a su contenido en azúcar.

El objetivo es facilitar a los fabricantes las soluciones tecnológicas adecuadas para responder a los cambios en los perfiles de consumo, compatibilizando estos elaborados vegetales emblemáticos en Andalucía a los estándares de salud actuales.

Asimismo, este proyecto se propone también la elaboración de una propuesta de condiciones técnicas para el uso de la mención de producto artesano en transformados vegetales, ya que aún no se cuenta con una norma de desarrollo de aplicación a este sector. Para ello, los investigadores del IFAPA trabajarán con los responsables de empresas con posibilidad de alcanzar la categoría de artesanas.

A nivel nacional, Andalucía es la Comunidad Autónoma con más empresas ensavasadoras y entamadoras de este producto, con Sevilla destacando como la provincia con más producción. Este proyecto del IFAPA, financiado con fondos europeos, pretende impulsar una industria que reúne a muchas pequeñas fábricas y obradores para que puedan adaptar su producción a los nuevos estándares de consumo.

ASEMESA estrena un nuevo servicio de análisis de mercado

La Asociación de Exportadores e Industriales de Aceituna de Mesa (ASEMESA) ha lanzado una nueva y potente actualización en su página web que permitirá a sus asociados el acceso a herramientas interactivas que transformarán la manera de analizar el comercio de la aceituna de mesa.

Esta herramienta de Business Intelligence no sólo supone un avance pionero, sino que genera un valor añadido a las empresas del sector, proporcionando datos esenciales y visualmente enriquecidos para optimizar la toma de decisiones estratégicas, según ha informado la entidad.

Entre las novedades más destacadas, la Zona del Asociado se ha enriquecido con cuadros de mando interactivos, una herramienta innovadora que permite acceder a información crucial sobre el comercio de la aceituna de mesa.

Entre los datos disponibles se encuentra información actualizada sobre el mercado global, por zonas y países, facilitando el análisis de tendencias y oportunidades; y datos específicos sobre el comercio exterior de aceitunas de España, con la posibilidad de seguir de cerca los movimientos en los mercados internacionales.

También se puede acceder a información detallada sobre las importaciones de aceitunas en EEUU, principal mercado para este sector; y gestión optimizada de los datos sobre la producción, movimientos y balances del sector de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA).

ASEMESA ha precisado que gracias a estos cuadros de mando interactivos, los asociados podrán visualizar datos complejos de manera clara e intuitiva, con la ventaja de acceder a ellos en tiempo real.



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.)
 Última revisión de precios: 28 de octubre 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.)	16,83 (lata)
La Española	58,27	49,51	32,02 (3 l.)	11,99	9,29/9,65	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	12,13	5,95	6,50 (lata)
La Maja					8,00	20,40
La Manzareña						6,00 (lata)
La Masía		51,47	7,99 (3 l.)	12,62	3,99	
La Niña de Mis Ojos					9,75	
La Solana2						13,62 (lata)
Las 7 Encinas Arbequina/Picual						8,50
Ladrón de Guevara						9,50
Lectus	41,75				10,00	9,69
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		39,27 (lata 3 l.)	5,60/5,95	12,19 (lata)	5,50
Maestros de Hojiblanca		43,99/59,57	31,92/33,65 (3 l.)	14,18	7,99	7,99
Maeva		12,99	18,99 (3 l.)	5,49		
Maimona	28,00 (lata)				4,69	3,00
Mar de Olivos		54,39		10,67		
Marqués de Griñón						9,85/14,23
Marqués de Valdueza						16,00
Martínez Garrica C. Temprana					16,15	
Mas Tarrés						15,15
Mas Isern						13,84
Masía El Altet High Quality / Premium						19,32/19,89
Masterchef Arbequina / Picual						13,10
Melgarejo Selección / Delicatessen						12,50
Melgarejo Frantoio						12,00
Merula	39,00		28,00 (lata 2,5 l.)			9,85 (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	8,16
Oleaurum Les Garrigues					11,88	
Oleaurum Verd					8,66	
Oleaverum					23,00	11,00
Oleícola Jaén		22,85	9,30			22,76
Oleo Mágina						3,29
Oleocazorla	53,42	56,86		11,64 (lata)		10,99 (jarra)
Oleoestepa	26,07	58,63	44,40 (2,5 l.)	13,35	14,71	5,45 (lata)
Oleoestepa (monovarietales)	34,30		20,00 (lata 2,5 l.)		15,16	8,06/13,21
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		47,88				
Olicatessen			25,50 (lata 2,5 l.)			12,50
Oliduero						7,35
Olivar de la Luna	35,00		23,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)		11,00
Olivar de Segura	50,50	60,98		12,63		7,75
Oliver Petit Gourmet						4,79 (0,25 l.)
Olivo de Cambil	53,42			11,99	8,99	7,79
Orobaena					7,48	
Oro Bailén Reserva Familiar			48,52 (lata 2,5 l.)			13,55
Oro Bailén Arbequina			48,52 (lata 2,5 l.)			13,55
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						9,23
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						11,25



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						8,35/8,77
Parqueoliva	49,95		18,10 (3 l.)			
Parqueoliva Serie ORO			42,71 (lata 3 l.)			15,30/18,25
Picualia		55,18	15,50 (lata 2,5 l.)			9,69
Puesolé						12,95
Quien es el Jefe						3,45
R. Lencina					6,00	
Reales Almazaras	44,14				11,51	5,00
Rihuelo						8,50
Románico	40,00/43,09		24,20 (lata 3 l.)			11,44
Románico Esencia						4,95
Sahita						10,00
San Francisco						4,69
Selma						24,18
Señorío de Jaén						17,95
Señorío de Segura	25,00		17,30 (lata 3 l.)		9,70	4,00 (lata)
Señorío de Segura Premium						6,00
Señorío de Vizcántar	25,00		9,65 (2,5 l.)	14,13 (lata)		7,91
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						16,42
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	
Tuccioliva						7,50
Tuccioliva 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				11,22		9,18
Valderrama Grand Cru					15,00	
Valderrama Hojiblanca				10,20		8,16
Valderrama Ocal				10,20		11,60
Valderrama Picudo				13,26		11,00 (lata)
Valdezarza	51,59	48,55		10,67	8,99	6,30
Valdueña					6,00	
Vallejo					5,00	3,00
Venta del Barón						19,38
Verde Mágina Picual						2,89
Verde Salud				8,90 (lata)		
Verde Segura			18,44			
Vetonia						5,00
Via Augusta						16,00
Viana	23,00	59,99 (vidrio)	11,40 (lata 2,5 l.)		7,00	
Ybarra		58,27		11,64	8,64/9,55	4,98
Ybarra Gran Selección					5,45	3,79
Ybarra Olivares Centenarios/Jóvenes/Tradicionales				4,07	3,63	
Yo, verde						13,00

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 VENDEN

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

Teléfono: 625 683 192

SE BUSCA

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

Más información: info@sagazextra.com

SE VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE VENDE

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

Teléfono: 680 714 391

SE VENDE

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

Más información: 958 463 046

SE VENDE

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

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

C o n v o c a t o r i a s

Andalucía destina 7 millones de euros a 9.000 explotaciones agrarias de municipios afectados por la sequía extrema

El Consejo de Gobierno ha tomado conocimiento de la aprobación de ayudas de carácter excepcional por valor de 7 millones de euros para 9.000 explotaciones agrícolas y ganaderas ubicadas en ocho comarcas de Granada y Almería. Estas subvenciones dan respuesta a la demanda concreta trasladada por las organizaciones profesionales agrarias a la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, organismo al que solicitaron respaldo económico para fincas de zonas granadinas y almerienses afectadas por la sequía extrema.

El objetivo de esta medida de la Junta de Andalucía es garantizar la viabilidad económica de las explotaciones agrarias señaladas como especialmente perjudicadas por una situación extrema. De esta forma,

con estas ayudas será posible mantener el empleo que depende de su actividad y dar continuidad a la labor que ejercen en las zonas rurales, donde se asientan tanto en lo relativo a dinamización económica como en cuanto a fijación de población y mejora de las condiciones de vida de los vecinos.

En concreto, estas ayudas extraordinarias financiadas con fondos propios del Gobierno andaluz se reparten entre explotaciones ganaderas y agrícolas ubicadas en seis comarcas de Almería (Alto Almanzora; Bajo Almanzora; Campo de Tabernas; Campo de Níjar y Bajo Andarax; Río Nacimiento; y Los Vélez) y dos de Granada (Baza y Huéscar). En cuanto a municipios, se benefician de estas subvenciones titulares de fincas agrarias de 89 términos municipales, 75 almerienses y 14 granadinos.

Estas explotaciones se dedican a producciones agrarias especialmente afectadas por la sequía que viene registrando Andalucía en los últimos años. Éste es el caso de la ganadería ovina y caprina, a la que perjudica la falta de pasto; y de los cultivos de secano herbáceos (cereales, oleaginosos y leguminosas) y leñosos (olivar y almendro), que sufren en gran medida la falta de precipitaciones.

Con un importe máximo de 20.000 euros por beneficiario, estas ayudas extraordinarias se conceden de forma directa a aquellos agricultores y ganaderos titulares de explotaciones ubicadas en las zonas previamente acotadas al comprobar que se encuentran sometidas a una situación de sequía extrema.

www.juntadeandalucia.es



www.mercacei.com,
una *nueva* forma
de *comunicar*

¡Más de **70.000.000**
de visitas al año!

Calendario de Ferias y Eventos en 2025

1 Enero

- ☞ Del 17 al 19 de enero
Fira de l'Oli de Qualitat Verge Extra
Les Borges Blanques (Lleida)
patronat@firaoli.cat
www.firaoli.cat
- ☞ Del 19 al 21 de enero
Winter Fancy Food Show
Las Vegas (EEUU)
press@specialtyfood.com
www.specialtyfood.com
- ☞ Del 22 al 26 de enero
Fitur
Madrid
fitur@ifema.es
www.ifema.es/fitur
- ☞ Del 27 al 29 de enero
Madrid Fusión
Madrid
madridfusion@madridfusion.net
www.madridfusion.net
- ☞ Del 29 de enero al 2 de febrero
Agroexpo
Don Benito (Badajoz)
comercial@feval.com
www.feval.com/agroexpo
- ☞ Del 30 de enero al 1 de febrero
Evolio Expo
Bari (Italia)
www.evolioexpo.com/en

1 Febrero

- ☞ Del 8 al 10 de febrero
Pitti Taste
Florencia (Italia)
www.taste.pittimagine.com/en
- ☞ Del 10 al 12 de febrero
Lisbon Food Affair
Lisboa (Portugal)
lisbonfoodaffair@ccl.fil.pt
www.lisbonfoodaffair.fil.pt
- ☞ Del 11 al 14 de febrero
Biofach
Nüremberg (Alemania)
www.biofach.de

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

Está pasando...

La innovación y la sostenibilidad, líneas estratégicas de OLEOMAQ y OLEOTEC

El Comité Organizador del Salón Internacional de Maquinaria, Técnicas y Equipos para Bodegas, Almazaras, Industria Cervecera y para la Viticultura y Olivicultura (ENOMAQ, OLEOMAQ, E-BEER, TECNOVID y OLEOTEC) se ha reunido en la sede central del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, ubicada en Logroño, para presentar las líneas estratégicas sobre las que versará esta muestra.

A tres meses del evento, que se celebrará del 11 al 13 de febrero en Feria de Zaragoza bajo el lema "La esencia que nos une", los organizadores han destacado su notable evolución comercial, habiendo superado las cifras de la pasada edición en estas mismas fechas. Así, el certamen cuenta ya con la reserva de un 88% de expositores respecto al cierre de la edición de 2023, de los cuales un 10% corresponde a empresas que participan por primera vez. Asimismo, la superficie total contratada ya es del 92% respecto a la anterior edición.

La mayor parte de los participantes de la edición de 2023 han confirmado de nuevo su presencia en la de 2025, que suma ya más de 600 marcas expositoras procedentes de 28 países, lo que reafirma la apuesta por la internacionalización impulsada desde la organización del certamen.

Durante tres días, el certamen organizado por Feria de Zaragoza se convertirá en el espacio estratégico para la generación de sinergias y el intercambio de conocimiento entre los sectores vitivinícola, oleícola y cervicero.

Estas sinergias adquieren especial relevancia al agrupar a los expositores del certamen en dos grandes grupos. El primero reúne a ENOMAQ,

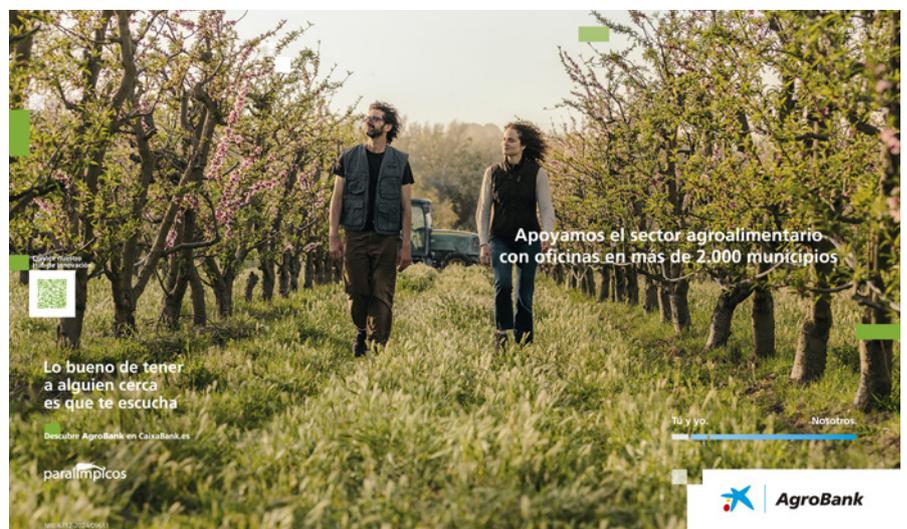
OLEOMAQ y E-BEER, bajo la denominación Salón Internacional de Maquinaria y Equipos para Bodegas, Almazaras e Industria Cervecera, que ocupará los Pabellones 4, 5 y 8 de Feria Zaragoza con gran representación de maquinaria. El segundo engloba a TECNOVID y OLEOTEC, donde se exhiben técnicas y equipos para viticultura y olivicultura. Las empresas de este grupo se ubicarán en el Pabellón 6, que en esta edición destacan las empresas especializadas en el trabajo de suelo y de frutal superintensivo.

El Pabellón 9 albergará un espacio multidisciplinar compuesto por tres áreas en las que se llevarán a cabo jornadas técnicas y actividades paralelas y catas. Además, el Centro de Congresos de Feria de Zaragoza también acogerá jornadas técnicas en las que se analizará el punto de vista de los diferentes colectivos que integran el sector.

Otro de los atractivos principales del salón son sus premios y concursos, que volverán a tener un lugar destacado en esta edición.

El jurado evaluador de los Concursos de Mejoras e Innovaciones Técnicas se reunió el pasado viernes 28 de noviembre para analizar y evaluar las candidaturas recibidas y designar a los galardonados en cada categoría. El fallo se hará público el próximo 9 de diciembre y la entrega de premios tendrá lugar el 12 de febrero en el marco del certamen.

Para los premios Excelencia ENOMAQ 2025, Excelencia OLEOMAQ 2025 y el Premio Enólogo y Premio Excelencia Almazara todavía pueden presentarse candidaturas hasta el 10 de diciembre a través de la web oficial del certamen. Los premios se fallarán el 17 de diciembre y los resultados se harán públicos el 9 de enero de 2025.



AUTELEC®

ENVASADORAS POR PESO MULTIFORMATO
FILLING MACHINES

TAPONADORA
CAPPER



DM-120



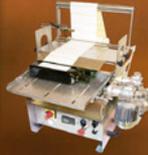
NUEVA DL-295
Con Funcion ECO



MOLINO
MILL



ETIQUETADORA
LABELER



MEDIDOR DE GRASA
FAT METER



+34 963 751 471
comercial@autelec.es

+34 628 632 992
www.autelec.es

Intacta on-Line

La nueva era de la medición industrial

Medición en Continuo

Aceituna Entera sobre Cinta Transportadora

GRASA, HUMEDAD Y ACIDEZ

- Análisis completamente automático
- Sin necesidad de tomar muestras
- Sin necesidad de molturación
- Sin atención humana
- Analiza la descarga completa

www.tecnilab.es



Intacta on-Line

La nueva era de la medición industrial

Serie M6001 Utility:
Agilidad y
versatilidad
van de la mano



Kubota

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