



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Soil O-Live completa en 2024 su primera fase de investigación de la salud del suelo del olivar mediterráneo
pág. 4

Nace un proyecto para promover la adopción de prácticas de agricultura regenerativa
pág. 5

Buenos Aires avanza en la estrategia para crear la Ruta del Olivo
pág. 11

Un estudio apuesta por campañas de comercialización del AOVE con DOP en el exterior para poder vender toda su producción
pág. 16

Impulsan el desarrollo y análisis de materiales compuestos sostenibles para el proyecto OLICOMP3D
pág. 19

Regresa el Festival Córdoba Virgen Extra con 44 puntos de venta y numerosas acciones de promoción del AOVE
pág. 27

El olivo y el AOVE son una constante

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Decía la escritora vanguardista Anaïs Nin que “viajamos, algunos para siempre, en busca de otros estados, otras vidas, otras almas”. Olivatessen -cuyo número 11 acaba de salir- es ese viaje, esa aventura, esa forma de vivir otras vidas y de habitar otras almas. El olivo ofrece esa ventana a un mundo mágico en el que sus formas se estiran como si nos hallásemos ante una simulación cuántica en un agujero de gusano que nos lleva hacia atrás y hacia adelante en el tiempo mientras él permanece como nuestra única constante. Este árbol ya servía a los romanos para marcar con sus raíces los territorios conquistados. “*Olea primum omnium arborem est*”, murmuraban al plantarlo, como si fuese parte de una ceremonia íntima que les conectaba con la inmortalidad. Pero también es símbolo de modernidad a través de su AOVE, con packagings impensables, con programas de IA en las fincas, almazaras y cooperativas que lo producen... Es #trendingtopic si lo maridas bien y bonito- y lo subes a Instagram. El AOVE es “el toque mágico” con el que finaliza sus platos la supermodelo Valeria Mazza; es “uno de los cuatro elementos esenciales en la relación entre los seres humanos y la naturaleza junto con el oxígeno, el agua y la sal” para el diseñador Philippe Starck; es “el recuerdo de las comidas familiares” del chef con 8 estrellas Michelin y asesor gastronómico de Bvlgari Hotels & Resorts, Niko Romito; y es “parte del ADN” de los



Hermanos Torres (Cocina Hermanos Torres, 3 estrellas Michelin). Y nos lo cuentan porque en Olivatessen se hemos preguntado. Porque hablar sobre AOVE es difundir su nombre, su sabor, sus bondades saludables y su cultura, como si de una religión se tratase. Un credo del que hemos querido apoderarnos y que cada vez tiene más adeptos.

Con 10 números a nuestras espaldas podemos decir que Olivatessen ha marcado un antes y un después en el planeta del virgen extra. En este número 11 hemos viajado en los trenes más lujosos del mundo para conocer con qué zumos aliñan los succulentos platos que ofrecen en sus vagones restaurante; los clubs privados más exclusivos de Nueva York, París, Londres, Mykonos o Roma nos han dejado entrar a hurtadillas para degustar sus más opulentos menús y descubrir sus más excéntricos servicios; y hemos podido constatar que las cadenas de fast good food -que cocinan con AOVE- han venido para quedarse. Tutankamon presumía de su propia plantación de olivos; Cleopatra poseía su propia fábrica de fragancias elaboradas con aceite de oliva; el AOVE favorito de Julio César era de Baeza; Sissi emperatriz tomaba baños de agua tibia con aceite de oliva para mantener su piel suave y tersa; y Cervantes llegó a ser recaudador de aceite para Felipe II. Todas estas historias, todas estas vidas, se encuentran en Olivatessen #11. Si el olivo y el AOVE no son una constante, nada más puede serlo.



IMS
CONTROL INDUSTRIAL

INTELIGENCIA ARTIFICIAL

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

EXTRACCIÓN DE PRODUCTO

OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS

SOFTWARE INTEGRAL DE PROCESOS

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO FINAL

INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0

www.imscontrolindustrial.com



PROYECTO ALMAZARA
DIGITALIZATION & MANAGEMENT 5.0
1º PREMIO
CONFERENCIA DE INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA
2024

PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

“MOSH-MOAH: aspectos de seguridad en la producción de aceite de oliva”

pág. 12



Fundadora:

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

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

Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín
Cristina Revenga Palacios
redaccion@mercacei.com

Edita:



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y Publicidad:

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

Secretaría de Redacción y

Publicidad: Estrella de la Lama
Alcaide

Administración: Cristina Álvarez
Llorente

Departamento Comercial:

Natalia de las Heras

Corresponsal Italia (Milán):

Daniela Capogna

Corresponsal América del Sur:

Leonardo Moral

Suscripción:

MERCACEI Semanal

(46 nos al año)

con MERCACEI Magazine

(Trimestral)

Anual: 236 €

(Extranjero: 290 €)

MERCACEI FAX

(sólo para los suscriptores de MERCACEI)

Anual: 155 €

(Extranjero: 250 €)

Depósito Legal:

M 28733 - 1994

ISSN

1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



sumario

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• Agronomía
	• Agricultura regenerativa
6-10	Mercado
	• Mercacei América
11	Actualidad
	• Internacional
	• MOSH-MOAH
	• DOPs
	• Dieta Mediterránea
	• Sostenibilidad
	• Precios
21	Comercio Exterior
24	Precios en el lineal
26	Anuncios Breves
27	Agenda

Cambio Climático

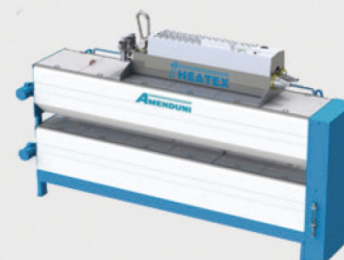
Un proyecto evaluará los efectos del cambio climático en olivos

El pasado mes de mayo se puso en marcha el Living Lab CONCAT LL, que ya ha completado con éxito su primera fase de diseño. Ahora empezará la fase de desarrollo con el objetivo de reforzar la resiliencia climática del sector agroalimentario catalán y establecer una plataforma de innovación colaborativa para hacer frente a los retos del cambio climático.

Este *living lab* consiste en un ecosistema de innovación abierto y centrado en el usuario, con carácter territorial, que integra innovación de procesos concurrentes de investigación e innovación en el marco de la colaboración pública y privada, según detalla el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) en su página web.

Durante los próximos 11 meses se llevarán a cabo una serie de experimentos enfocados a la evaluación de los efectos del cambio climático en olivos, manzanos, cereales y en la producción avícola y acuícola.

En concreto, en el caso del olivar, se evaluará la resiliencia de 71 variedades autóctonas frente a la sequía y las temperaturas extremas, con especial atención a la eficiencia hídrica de la variedad arbequina en diferentes escenarios de riego.



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

Oferta firme y demanda escasa en un mercado que tiende a estabilizarse

Desde la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) de Málaga han reclamado “unión, sosiego y tranquilidad” para recuperar los precios en origen del aceite de oliva. A su juicio, el mercado vive, actualmente, una situación “artificial”, por lo que, “si todo el sector se tranquiliza, volveremos a recuperar unos precios que cubran los costes de producción para el agricultor y que sean asequibles para el consumidor”.



Málaga

Oferta algo más retraída ante la próxima publicación de los datos de producción de diciembre, con la prudencia como tónica preponderante en el mercado. La demanda sigue actuando únicamente para atender necesidades puntuales, mientras que las lluvias han hecho acto de presencia los últimos días. Así, el virgen extra se mantiene con un precio pretendido de 4.200/4.500 €/t.

Jaén

Ligera tendencia al alza en todas las cotizaciones debido a la firmeza de la oferta; mientras que por parte de la demanda es el comprador italiano quien está animando algo el mercado. Se prevén unos buenos datos de producción en diciembre debido a que la recolección no se ha visto interrumpida. En este contexto, el lampante cotiza a 3.700/3.800 €/t.; el virgen, a 3.900/3.950 €/t.; el refinado, a 3.850/3.900 €/t.; y el AOVE, a 4.200/4.400 €/t.

Córdoba

La producción sigue firme y tranquila tras las fiestas navideñas, registrándose únicamente algo de picoteo en un mercado que se está estabilizando. Las ligeras precipitaciones caídas en los últimos días han sido bien recibidas pero insuficientes, completando un mes de diciembre sin lluvias. Así, el lampante se establece a 3.700/3.800 €/t.; el virgen, a 3.850/3.950 €/t.; el refinado, a 3.900 €/t.; y el AOVE, a 4.200/4.300 €/t.

Sevilla

Mayor fortaleza en la oferta y demanda que compra por estricta necesidad. En los últimos días han aparecido de forma tímida -pero insuficiente- las precipitaciones. En este sentido, el lampante se oferta a 3.400/3.500 €/t.; el virgen, a 3.800 €/t.; el refinado, a 3.850/3.900; y el AOVE, a 4.200/4.500 €/t.

Castilla-La Mancha

Semana muy tranquila con oferta firme y demanda escasa a la expectativa de conocer los datos de producción y salidas de diciembre. Tímidas precipitaciones en los últimos días que han sido muy bien recibidas por el campo. En este contexto, el virgen se establece a 3.900/4.200 €/t.; y el AOVE, a 4.300/4.600 €/t.

Tarragona y Lleida

Mercado parado y con pocas existencias, por lo que las cotizaciones permanecen en blanco.

Extremadura

Ligero repunte en las cotizaciones de todas las categorías, con oferta firme y algo más de demanda. Lluvias escasas y bien recibidas a la espera de los datos de producción y salidas. En este contexto, el lampante cotiza a 3.500/3.800 €/t.; el virgen, a 3.800/4.000 €/t.; y el AOVE, a 4.100/4.700 €/t.

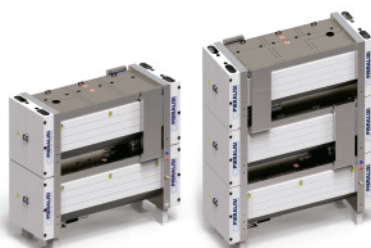
Valencia

La oferta se muestra más firme y reacia a vender ante la posibilidad de que las cotizaciones sigan subiendo, frente a una demanda algo más nerviosa que empieza a cubrirse con vistas a los próximos meses. Así, el lampante se sitúa a 4.000 €/t.; el virgen, a 4.100 €/t.; y el refinado y el virgen extra, a 4.200 €/t.



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





Soil O-Live completa en 2024 su primera fase de investigación de la salud del suelo del olivar mediterráneo

El proyecto europeo Soil O-live ha completado en 2024 su primera fase de investigación sobre la salud del suelo de los olivares mediterráneos y ha iniciado su etapa de implantación de soluciones. Además, la formación y sensibilización del sector agrario respecto a la situación de la salud del suelo y su sostenibilidad han sido otro de los pilares de trabajo del proyecto.

El proyecto Soil O-Live -coordinado por la Universidad de Jaén (UJA)- ha analizado más de 500 muestras de suelo de 52 fincas de España, Grecia, Portugal, Italia y Marruecos. Los primeros resultados muestran “una fotografía del suelo mejorable” en indicadores clave para su salud, sobre todo en lo que se refiere a su compactación, la acumulación de cobre, tasas de erosión, cantidad de materia orgánica, presencia de microplásticos, fertilidad y respiración del suelo, parámetro este último que aproxima la biodiversidad que contiene ese suelo. Esta evaluación se ha presentado en las 14 formaciones sobre sostenibilidad celebradas dentro del proyecto a lo largo de este año y en la Soil Mission Week que tuvo lugar en noviembre en Bruselas.

Respecto a la formación y la sensibilización del sector agrario, la Universidad de Jaén y Deoleo Global, miembros del consorcio Soil O-Live, han trasladado a más de 300 agricultores y agricultoras la responsabilidad de implementar prácticas sostenibles en sus olivares para el cuidado del suelo y el mantenimiento de su función. Lo han hecho en las 14 formaciones anteriormente mencionadas que se han celebrado en los últimos meses en Andalucía, Extremadura y Portugal. En cada una de estas jornadas han contado con una primera parte en la que se han explicado los objetivos del proyecto, la investigación que se ha realizado y sus primeros resultados. Y una segunda, en la que Deoleo ha explicado su protocolo de sostenibilidad, destacando la importancia de la concienciación para la producción de aceites de oliva sostenibles.

También se ha iniciado ya la segunda fase del proyecto, en la que se está tratando de dar soluciones de remediación para mejorar la situación del suelo del olivar, con la utilización por ejemplo de biochar, compost o la inoculación de microorganismos como los hongos

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón
Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

formadores de micorizas arbusculares. Una de las actuaciones en esta línea se ha desarrollado en la finca “El Valle”, ubicada entre las localidades cordobesas de Cañete de las Torres y Baena, una de las 52 fincas experimentales en las que están trabajando los investigadores de este proyecto. En concreto, se han puesto en marcha diferentes tratamientos de enmienda orgánica y biorremediación para estudiar su posible impacto en los indicadores de salud del suelo y también en el rendimiento de los olivos tratados. Uno de ellos ha consistido en la aplicación de biochar generado a partir del alpeorajo del olivar. Este carbón vegetal de alta calidad, elaborado por la empresa Carboliva con sede en Puente del Obispo, tiene una estructura muy porosa por lo que posee una gran capacidad para retener nutrientes hidrosolubles y agua, mejorando así las condiciones del suelo. Además, se ha aplicado un inóculo microbiano, proporcionado por la empresa holandesa Reka, para conocer el efecto de los hongos formadores de micorizas inoculados con la intención de mejorar la nutrición del cultivo.

En materia de investigación, el descubrimiento de un nuevo género de nematodo de vida libre ha sido protagonista de la primera publicación científica en el marco del proyecto Soil O-Live. La revista “*Zoosystematics and Evolution*” publicó en julio el artículo “*Oleaxon-*

chium olearum gen. et sp. nov. (Nematoda, Dorylaimida) associated with an olive grove in the southern Iberian Peninsula, and new insights into the evolutionary relationships within Belondiridae”, de Reyes Peña Santiago, Miriam García Ruiz, Alba N. Ruiz Cuenca y Joaquín Abo-lafia Coboleda, miembros del Departamento de Biología Animal, Biología Vegetal y Ecología de la Universidad de Jaén e investigadores adscritos al proyecto.

Otro de los hitos de este 2024 para el proyecto Soil O-Live ha sido la celebración del I Concurso de Aceite de Oliva y Suelos Saldables Soil O-Live, en el que se ha valorado no sólo la calidad de los aceites sino también la salud de los suelos del olivar. Los premios, que se entregaron en las instalaciones de la UJA situadas en el Parque Natural de Cazorla, Segura y las Villas, fueron para un aceite arbequino de Almazaras de la Subbética, un itrana de la finca Iannota y un hojiblanca de Finca la Torre localizada en Málaga. Además, se entregó una mención especial a la finca con el suelo más saludable, a Dimitris Mitaros (Briani, Isla de Lesbos, Grecia). Esta primera edición del concurso fue una experiencia piloto y estuvo delimitada a las 52 fincas que participan en el proyecto Soil O-live, estando previsto ampliar en la próxima edición la participación a todas las fincas de olivar y socios comerciales que lo deseen.

Coincidiendo con la entrega de estos premios, se celebró el workshop “*Diagnóstico del suelo del olivar mediterráneo*” en la sede de la Universidad de Jaén en la Torre del Vinagre. En este encuentro de trabajo de los miembros del consorcio se analizaron algunos de los resultados más relevantes de los primeros meses de este proyecto europeo, entre ellos, la contaminación del suelo debido al uso de fitosanitarios como pesticidas, cobre o antibióticos, o el ciclo del nitrógeno en el olivar y cómo afecta a la pérdida de suelo, entre otras cuestiones.



Nace un proyecto para promover la adopción de prácticas de agricultura regenerativa

El proyecto piloto AgriRegenCarbon, que se prolongará hasta la primavera de 2026, tiene como objetivo hacer frente a los desafíos del sector agrícola en España relacionados con los problemas de rentabilidad de las explotaciones, la crisis climática, la degradación de los suelos y la pérdida de biodiversidad, promoviendo la adopción de prácticas de Agricultura Regenerativa (AR).

Según se detalla en la página web del proyecto, “gracias a este conjunto de prácticas, se restaura la calidad y fertilidad de los suelos degradados, se genera mayor productividad y alimentos más saludables, se restablecen los servicios ecosistémicos y se mantienen en equilibrio, al tiempo que se enriquece los medios de servicios ecosistémicos y se mantienen en equilibrio, a la vez que se enriquece los medios de vida de las comunidades con mejores ingresos económicos y procesos participativos”.

El proyecto analizará la viabilidad técnica, regulatoria y económica de la metodología, creada por la entidad Azolla Projects, para la generación de compensaciones de emisiones de carbono en el sector agrícola. Esta metodología está planteada como un incentivo hacia la propia agricultura regenerativa que contará con la lectura por parte de los agricultores pioneros que ya están actualmente en un sistema de AR, para validar no sólo los créditos de carbono y los créditos de reducción de emisiones, sino también los créditos regenerativos propios de la metodología propuesta en este proyecto, que pretende ir “más allá del carbono”. Todos estos tipos de créditos son una herramienta de incentivación para los agricultores, tanto pioneros como potenciales, que desean adoptar estas prácticas.

Entre los fines específicos del proyecto destaca mejorar la posición de los agricultores en la cadena de valor alimentaria fomentando la cooperación entre ellos, aumentando la transparencia del mercado y garantizando mecanismos eficaces contra prácticas comerciales desleales; contribuir a la mitigación del cambio climático y la adaptación a sus efectos, mediante la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero y el aumento de la captura de carbono, así como el fomento de la energía sostenible; la protección del medio ambiente, con una gestión eficiente de los recursos naturales como el agua, el suelo y el aire, mediante la reducción, entre

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

otros, de la dependencia de productos químicos y la utilización de técnicas respetuosas; detener e invertir el proceso de pérdida de biodiversidad, mejorar los servicios ecosistémicos y conservar los hábitats y los paisajes; y facilitar el relevo generacional, buscando atraer y apoyar a los jóvenes y nuevos agricultores, y facilitar el desarrollo sostenible de las empresas en las zonas rurales.

Desarrollo del trabajo

En concreto, según se precisa en la web del proyecto, hasta abril de 2025 se llevará a cabo la elección de las parcelas, estratificación para obtener muestras con el objetivo de establecer el contenido de carbono del suelo y la línea base, propuesta de métodos de monitorización de la biodiversidad y validación de la factibilidad e idoneidad a nivel de campo con los agricultores.

También se realizará el análisis, validación y certificación de la metodología contra la norma ISO 14064-2; la evaluación frente al Reglamento Europeo sobre Absorción de Carbono y Cultivo de Carbono (CRCF) y el estándar del al Reglamento Europeo sobre Absorción de Carbono y Cultivo de Carbono (CRCF) y el estándar del Ministerio de Transición ecológica y Reto Demográfico (MITECO); y el análisis de la efectividad y balance del coste de la implantación de la metodología para poder establecer el precio ajustado de los créditos de carbono.

En el segundo periodo -comprendido entre mayo de 2025 y abril de 2026, se desarrollará el diseño de las propuestas específicas e itinerario para la transición de cada parcela hacia la agricultura regenerativa; y la creación de un Documento de Desarrollo del Proyecto de Compensación (PDD) que será validado externamente para su registro oficial y que pueda ser ejecutado dentro de los marcos legales y de sostenibilidad, con el objetivo de conseguir la continuidad más allá del grupo operativo inicial. También tendrán lugar reuniones con compradores potenciales para la presentación de la propuesta de compensación a través de los créditos generados, y la consecución de un acuerdo de pre-compra. En los últimos meses de este periodo se elaborará un informe identificando los puntos débiles y de mejora, para que la metodología sea más escalable.

Durante los dos periodos, se realizarán actividades de divulgación, como jornadas y talleres con un plan de comunicación integrado para llegar no sólo a los agricultores como colectivo meta beneficiario, sino también al público general, técnicos de campo y empresas, para dar rigor científico y de impacto al proyecto, permitiendo su implementación a gran escala.

Además, el proyecto incorpora herramientas de seguimiento y evaluación. El progreso del proyecto se documentará en reportes técnicos, informes, guías y soportes de divulgación disponibles para los participantes y grupos de interés a través de una newsletter trimestral, de la página web del proyecto y redes sociales propias.

AgriRegenCarbon reúne a la Federación Aragonesa de Cooperativas Agrarias (FACA), Azolla Projects, Fundación Ecológica y Desarrollo (ECODES), Asociación de Agricultura Regenerativa Ibérica, Cortijo de Guadiana, Fundación Hope! y Fundació Universitaria Balmes (CT Beta), contando también con la certificadora AENOR Internacional para validación de la metodología a desarrollar.



Aceites de oliva

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/T. SEMANA 6/12 enero '25 (Cierre día 2 enero '25)	EUROS/T. SEMANA 13/19 enero '25 (Cierre día 9 enero '25)
JAÉN	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
	Lampante, base 1º	3.500/3.600	3.700/3.800
	Virgen	3.800/3.900	3.900/3.950
	Virgen extra	4.000/4.200	4.200/4.400
CÓRDOBA	Refinado	3.750/3.800	3.850/3.900
	Lampante, base 1º	3.500/3.600	3.700/3.800
	Virgen	3.700/3.800	3.850/3.950
	Virgen extra	4.100/4.250	4.200/4.300
SEVILLA	Refinado	3.850/3.900	3.900
	Lampante, base 1º	3.200	3.400/3.500
	Virgen	3.700	3.800
	Virgen extra	4.000/4.300	4.200/4.500
GRANADA	Refinado	Sin oper.	3.850/3.900
	Lampante, base 1º	3.500/3.600	3.700/3.800
	Virgen	3.800/3.900	3.900/3.950
	Virgen extra	4.000/4.200	4.200/4.400
MÁLAGA	Lampante, base 1º	3.400/3.600	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	3.800/4.200	4.200/4.500
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	3.800/4.000	3.900/4.200
	Virgen extra	4.000/4.400	4.300/4.600
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	3.900	4.000
	Virgen	4.000	4.100
	Virgen extra	4.100	4.200
	Refinado	4.100	4.200
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	3.200/3.500	3.500/3.800
	Virgen	3.600/3.800	3.800/4.000
	Virgen extra	4.000/4.500	4.100/4.700

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

agroisa
maquinaria|servicios

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

AGROISA.COM | info@agroisa.com

Aceites de orujo

Cotizaciones de Aceites y Grasas

SEVILLA	ANDALUCÍA	EUROS/T. SEMANA 6/12 enero '25 (Cierre día 2 enero '25)	EUROS/T. SEMANA 13/19 enero '25 (Cierre día 9 enero '25)
		€/t.	€/t.
	Refinable, base 10º	1.500/1.600	1.500/1.600
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.500	2.500

Aceites de semillas

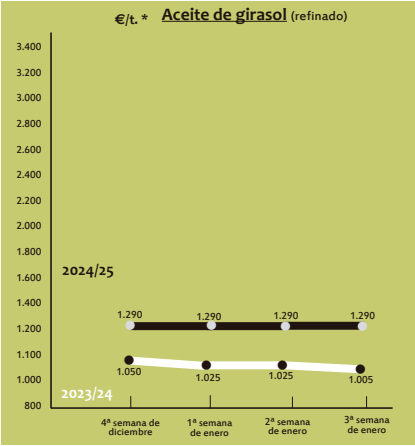
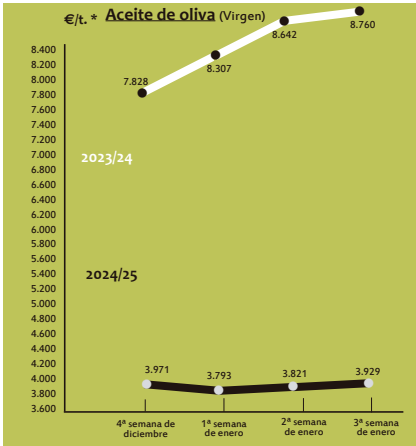
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)		
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.280/1.300	1.280/1.300
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	1.100	1.100
	Refinado	1.150	1.150
	ACEITE DE SEMILLAS		
	Refinado	1.280/1.300	1.280/1.300

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja	Sin oper.	Sin oper.
Oleínas de orujo	Sin oper.	Sin oper.
Ácidos grasos de oliva (de refino físico)	Sin oper.	Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 6/12 enero '25 (Cierre día 2 enero '25)	EUROS/KG. SEMANA 13/19 enero '25 (Cierre día 9 enero '25)
	€/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)	1.030	1.030
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.120	1.120
ACEITE DE COCO (refinado)	2.330	2.380
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.740	1.750
ACEITE DE PALMISTE	2.530	2.600
ACEITE DE MAÍZ	1.510	1.510
ACEITE DE COLZA	1.280	1.300
ACEITE DE RICINO	1.297	1.297
ACEITE DE PESCADO refinado	3.670	3.680

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

ACEITE DE RICINO: calidad nº1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

JOSÉ MARÍA
PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES

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

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

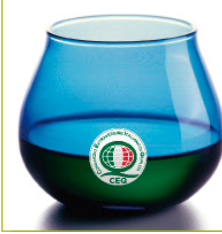
Mercado internacional

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/KG. SEMANA 6/12 enero '25 (Cierre día 2 enero '25)	EUROS/KG. SEMANA 13/19 enero '25 (Cierre día 9 enero '25)
ITALIA		€/t.	€/t.
SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50	8,50
	ACEITE DE OLIVA refinado	4,20	4,20
	ACEITE DE OLIVA lampante	3,50/3,65	3,50/3,65
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE ORUJO refinado	2,75	2,75
	ACEITE DE GIRASOL refinado	1,26	1,26
	ACEITE DE MAÍZ refinado	1,22	1,22
	ACEITE DE SOJA refinado	1,16	1,16
	ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,20	2,20
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,20/9,40	9,20/9,40
		ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.
TÚNEZ		ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,50/3,80
MARRUECOS		ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,00/8,50
TURQUÍA		ACEITE DE OLIVA refinado	Sin oper.
GRECIA		ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	Sin oper.
		ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	4,90/5,30
PORTUGAL		ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,20/4,50

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (9 de enero de 2025 (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





Mercacei América

Productores peruanos implementan un nuevo sistema de procesamiento de aceituna

Agrofundado Alex, del distrito de La Yacra Los Palos (Tacna, Perú) presentó ayer un nuevo sistema de procesamiento de aceituna que permite disminuir tiempo de macerado, uniformidad y disminuir pérdidas, según ha informado el Gobierno de esta región peruana.

La gerente de la entidad, Yeni García Vellano, explicó que, con la implementación del sistema de aireación trabajado por científicos españoles del Instituto de la Grasa de Sevilla, el producto está listo entre uno o dos meses a diferencia de los cinco o seis que demoraba en el proceso de fermentación y evita la pudrición.

Asimismo, dio a conocer que el producto mantiene la textura, el color uniforme y el sabor porque se macera en 8° de sal, siendo un éxito en el Festival de la Aceituna impulsada por el Gobierno Regional de Tacna.

El proceso se inicia a través del uso de una bomba que ayuda a recircular el oxígeno dentro de los envases de fibra de vidrio

de aceituna, lo cual ayuda a mantener los niveles de sal y color de la aceituna.

Esta nueva tecnología fue destacada por el gobernador regional, Luis Torres Robledo, quien anunció que a través del Proyecto Olivo de la Dirección Regional de Agricultura se replicará el trabajo piloto para aplicarlo en los productores de olivo de la región y se invitará a los científicos españoles.

En este acto también estuvieron presentes el director regional de Agricultura, Dennis Gutiérrez Maquera; el jefe del proyecto “Mejoramiento del servicio de apoyo al desarrollo productivo de la cadena del cultivo del olivo en la región Tacna en 4 distritos de la provincia de Tacna-Departamento de Tacna”, Edwin Barbosa Sandoval, y productores de olivo.



FINIBUS

COMERCIO DE
ACEITE DE OLIVA
Y DERIVADOS

MIGUEL S. VERDASCO
INTERMEDIARIO

móvil 0034 659 920 608
miguel@finibus.es

MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos.

PRECIOS	
HARINAS	
	€/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 **987,50** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **951,75**.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: **292,60** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **951,75**.

◆ Precios: Futuros enero.

Aceite de soja: Cerraba a **41,11** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **39,78**.

◆ Precios: Futuros enero.

Maíz: Terminó la semana a **454,00** centavos/bushel, habiendo comenzado a **458,75**.

◆ Precios: Futuros marzo.



Buenos Aires avanza en la estrategia para crear la Ruta del Olivo

El ministro de Desarrollo Agrario de Buenos Aires, Javier Rodríguez, ha presentado la estrategia para crear la Ruta del Olivo, que busca "generar mayor desarrollo económico, integración entre actividades diversas y aumentar las fuentes de trabajo". A su juicio, "esto brindará mayor interés al cultivo del olivo, motivando viajes turísticos y más movimiento, mientras la provincia muestra su potencial productivo".

En concreto, según ha informado el Gobierno de la Provincia de Buenos Aires, a partir de ahora se espera el desarrollo de atractivos turísticos, lo que requerirá inversiones y nuevas infraestructuras, a lo que se suma la implementación de criterios para habilitar espacios destinados a los visitantes. Al respecto, el Consejo Regional para el Desarrollo del Sudoeste Bonaerense es el espacio estratégico para reunir esfuerzos, canalizar recursos y consolidar una visión de desarrollo sostenible en el territorio.

Entre sus metas, la Ruta del Olivo propiciará el desarrollo de eventos y festivales temáticos relacionados con el aceite de oliva, como catas, talleres y visitas guiadas, incentivando la interacción entre productores, turistas y la comunidad local. A su vez, se va a trazar un circuito de visita, es decir, un mapa turístico, aglutinando ofertas de experiencias, que incluirá un sistema de cupones y beneficios para los visitantes.

Además, se impulsará la capacitación y el desarrollo de instalaciones para mejorar la calidad de la producción y comer-

cialización, sumando prácticas sostenibles y tecnológicas.

Potencial productivo

Las características del suelo y el clima en el sudoeste bonaerense permiten, según ha resaltado el Gobierno provincial, desarrollar productos del olivo con propiedades químicas y organolépticas distintivas. En los últimos años se generó un crecimiento sostenido en la superficie cultivada, que implicó diversificación productiva y el uso de tecnología especializada.

Así, hoy aquel territorio tiene casi 50 explotaciones olivícolas, que abarcan unas 2.500 hectáreas y albergan 350.000 plantas. La producción anual estimada supera el millón de litros de aceite de oliva, y parte de la producción es enviada a la región de Cuyo.

En cuanto a la actividad, en la zona se utilizan dos sistemas productivos diferentes. Por un lado, se encuentran los productores

de menor escala, más artesanal, con marcos de plantación amplios, inspirado en el modelo tradicional europeo. Por otro lado, figuran el sistema superintensivo mecanizado, utilizado para maximizar la eficiencia, que requiere mayores inversiones iniciales, según el Gobierno de Buenos Aires.

Asimismo, ha resaltado que la migración de productores hacia la agricultura orgánica se encuentra en aumento como estrategia para acceder a mercados internacionales. En este contexto, se busca fomentar la integración de ambos modelos productivos, promoviendo un entorno de coexistencia.



INDUSTRIAS DE LA ROSA

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

indusriasdelarosa@industriasdelarosa.com

www.industriasdelarosa.com

MOLINO TRITURADOR

TERMOBATIDORA

BOMBA PARA TRASIEGO

CALDERA DE BIOMASA

CONJUNTO BATIDORA CON MOLINO PARA MOLTURACIÓN POR LOTES

FABRICANTES MARCA ESPAÑA



MOSH-MOAH: aspectos de seguridad en la producción de aceite de oliva

Con el objetivo de debatir y aportar respuestas y soluciones acerca de los desafíos planteados en torno a los MOSH-MOAH, Pieralisi -junto con la Cátedra Pieralisi-UJA- organizó el pasado año la “II Jornada Pieralisi: Cómo afrontar los retos inminentes del sector” en el Parador Nacional Castillo de Santa Catalina en Jaén. Recogemos los aspectos que se abordaron en la mesa redonda “MOSH-MOAH: aspectos de seguridad en la producción de aceite de oliva” celebrada en el marco de este encuentro que generó un “vivo debate, positivo y esclarecedor”, según destacaron desde la organización.



Conducida por Antonio Carazo, responsable de Producto y Marketing de Pieralisi para España y Portugal, en esta mesa intervinieron los expertos

Wenceslao Moreda, científico titular del Instituto de la Grasa-CSIC; Raquel Bonfill, directora comercial de Indlab; y José Esteve, Market Manager Alimentación Iberia en Klüber Lubrication Ibérica. Además de disertar sobre los aspectos analíticos y de seguridad en la producción de aceite de oliva, se abordó la situación actual de la reglamentación sobre hidrocarburos minerales en el sector de los aceites de oliva, desde tres perspectivas: la visión científica e investigadora, la del estado actual del mercado y la del fabricante de grasas.

En su ponencia denominada “Aspectos analíticos y situación actual de la reglamentación sobre hidrocarburos minerales en el sector de los aceites de oliva”, Wenceslao Moreda comenzó destacando la necesidad de abordar el problema de la contaminación por MOSH-MOAH desde la investigación y los estudios científicos, nunca desde la desinformación y las emociones, “controlando el mensaje en lugar de esconder la cabeza”, y debiendo permanecer atentos a su evolución dada la indudable importancia del tema.

En su opinión, la incertidum-

bre en la medición es alta, especialmente en matrices con alto contenido graso. El método estandarizado -que no oficial- ISO 16955, revisado en 2024 (ISO 20122), arrojó un límite de cuantificación de 10 mg./kg., aunque la normativa de la UE sigue usando 2 mg./kg. Existen interferencias en la matriz de otros hidrocarburos, como el escualeno, que complican la determinación analítica. El software y el operador también influyen en esta incertidumbre, que puede ser del 50% para MOSH y del 70% para MOAH, lo que significa que un valor de 2 mg./kg. puede variar significativamente.

Para Moreda, la contaminación de MOSH-MOAH en el aceite de oliva es compleja y difícil de medir con precisión. La evidencia científica sobre la toxicidad de MOSH-MOAH es limitada y la EFSA

aplica el principio de precaución ALARA -la mínima cantidad posible desde un punto de vista razonable- debido a la falta de datos concluyentes.



La EFSA ha declarado que los MOSH no son un problema de salud, pero la UE mantiene límites estrictos por precaución. La última propuesta de la UE establece límites para MOSH y MOAH en aceites de oliva y orujos, con

fechas de implementación progresivas hasta 2030.

Concretamente, la última propuesta -que entraría en vigor el 1 de enero de 2026- sería, para los aceites de oliva y el AOVE, de 2 mg./kg. de MOAH y 15 mg/kg de MOSH. En el caso de los orujos, los valores de MOAH serían 10 mg./kg. en 2026, 5 mg./kg. en 2028 y 2 mg./kg. en 2030. A día de hoy no existen técnicas





en refinería para eliminarlos por completo sin incurrir en pérdida del producto por destilación.

Por su parte, Raquel Bonfill presentó el “Estudio de

los puntos de contaminación en el campo y la almazara: situación actual del mercado”. Bonfill comenzó indicando que, dado el origen endógeno de los MOSH-MOAH, la clave es controlar su transferencia o migración al alimento, pudiendo producirse la contaminación durante la cosecha, la elaboración, el envasado o la lubricación de maquinaria y/o productos fitosanitarios. La directora comercial de Indlab desarrolló los puntos críticos a controlar durante el proceso de elaboración de aceite de oliva para que los MOSH y MOSAH endógenos no pasen a la fase lipófila, es decir, que liposulubilizan: el almacenamiento en tolva, la temperatura y tiempo de batido, la idoneidad de la decantación y la posterior centrifugación para eliminar la humedad residual y la presencia de compuestos polares.

En cuanto a la contaminación exógena, el riesgo de contaminación está asociado a factores casuales o fortuitos, nunca causales. De ahí que sea fundamental extremar el control de cada paso en la cadena de producción: uso de productos fitosanitarios en el campo, métodos de recolección, transporte, descarga y almacenamiento en almazara, condiciones de elaboración y envasado, y potencial de migración desde el packaging utilizado.

Raquel Bonfill continuó su exposición ofreciendo una comparativa de valores obtenidos en el laboratorio de un total de 995 muestras analizadas de la campaña 23-24. En la categoría virgen extra, la adopción de buenas prácticas ha permitido obtener valores bajo de MOSH-MOAH; mientras que los aceites de oru-

jo de oliva se muestran especialmente proclives a la contaminación, dado su proceso de obtención con solventes. Tras trasladar su optimismo al sector, Bonfill propuso la elaboración de una guía de buenas prácticas cuando finalicen todos los estudios que se están llevando a cabo; una guía que deberá seguir el sector de forma escrupulosa para alcanzar los niveles máximos permitidos que exigirá la normativa.



Un problema que afecta a toda la industria agroalimentaria

Finalmente, José Esteve centró su ponencia sobre la “Minimización de contaminaciones en la industria alimentaria relacionadas con la lubricación”. El responsable del Área de Alimentación de la filial de España de Klüber, principal proveedor de grasas y lubricantes de PIERALISI, remarcó la importancia de usar la mínima cantidad posible de lubricante para el funcionamiento de la máquina y de evitar siempre el contacto directo con el producto agroalimentario; así como de llevar a cabo análisis de riesgos en cada planta e industria para evitar contaminaciones indeseadas.

Esteve recordó que las normativas NFS, BRC e IFS contemplan el uso de lubricantes -sometidos a nume-

rosas normativas que limitan las sustancias químicas a emplear en su composición- para asegurar la calidad y seguridad alimentarias; al tiempo que señaló que los lubricantes Klüber que emplea PIERALISI disfrutan de la certificación ISO 21469, que establece el máximo nivel de certificación de calidad alimentaria, por debajo de los límites de seguridad establecidos para los MOSH-MOAH.

En la actualidad, y con el fin de sustituir las grasas minerales, Klüber está trabajando con aceites vegetales para lubricación que permitan obtener un rendimiento suficiente en las aplicaciones de maquinaria, “algo que hoy en día no es posible”. Esteve concluyó su exposición afirmando que “el de los MOSH-MOAH no es sólo un problema del sector oleícola, sino de toda la industria agroalimentaria”.

En el turno de preguntas que tuvo lugar tras estas interesantes ponencias, las dudas de los asistentes giraron en torno a la normativa que entrará en vigor el 1 de enero de 2026 o en las premisas que se están estudiando de valores endógenos, con estudios en campo y valores exógenos, en aras de elaborar una guía de buenas prácticas para la industria oleícola. Una guía que trata los puntos críticos en campo y elaboración en la que está trabajando la Interprofesional del Aceite de Oliva Español junto con las organizaciones agrarias, y cuyo documento se está discutiendo en la actualidad.

Todos coincidieron en la necesidad de profundizar y realizar más estudios que aclaren las lagunas existentes en cuanto a la analítica y los límites permitidos, así como en la normativa. Además, se puso de manifiesto que las buenas prácticas, tanto en la agricultura como en la almazara y en el envasado del producto final, minimizan cualquier problema y garantizan la seguridad alimentaria.

En breve estarán disponibles las ponencias y un extracto de las presentaciones en la web de la Cátedra que se está ultimando.





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFlow
LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

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

SpectraAnalyzer ZEUTEC Sistema Polytec 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

ENVASES/ENVASADO

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 es la especialista en el desarrollo de tecnologías y componentes claves en el sector de la separación. Con más de 15.000 instalaciones certificadas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es una de las líderes mundiales en el suministro de centrifugadoras.

Los datos estadísticos de este sector demuestran el crecimiento de la industria alimentaria y en especial para el sector lácteo, suponiendo uno de los sectores más exigentes.

PALACÍN incorpora en su línea de extracción control total gran mano y se convierte en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.

GP
González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa
INDUSTRIA FARMACÉUTICA Y ALIMENTARIA, S.L.

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

POLAT
Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños

LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr

Ausere

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

FÁBRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Pineda nº 12
14150 BAHÍA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: nacoli@taosa.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Mirandela
3370-545 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 522

TAOSA

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



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

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

OLIVARUM
Fundación Caja Rural Jaén

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

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.

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.jarirr.com

TAMESUR, S.A.
MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

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

PESAJE

IMATED

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PEAJE **ELECTRICIDAD** **SOFTWARE**

AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

Peso, trazabilidad, eficiencia, rentabilidad.

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

info@imated31.es
www.imated31.es
953 284 697

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

INTELIGENTE, CONECTADA 4.0

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los GRANDES ACEITES

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

BALAM
| AGRICULTURE |

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-eu.com

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional **Superintensivo**

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

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

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

PROSUR



Un estudio apuesta por campañas de comercialización del AOVE con DOP en el exterior para poder vender toda su producción

El esfuerzo realizado por el sector oleícola español para conseguir un alimento de máxima calidad, certificado por una DOP, requiere adecuadas campañas de comercialización, especialmente fuera de las fronteras nacionales, que permitan colocar en el mercado toda la producción y retribuir adecuadamente al agricultor, según concluye un estudio elaborado por Ana García Moral, Encarnación Moral Pajares y Leticia Gallego Valero, del Departamento de Economía de la Universidad de Jaén (UJA).

El estudio recoge que la Denominación de Origen Protegida es una figura de la política de calidad de la UE para los productos agroalimentarios que tiene como objetivo proporcionar al consumidor información fiable sobre la calidad de un alimento, vinculada a su origen. El aceite de oliva tiene cualidades perceptibles derivadas de su lugar de producción que crean un vínculo entre el producto y su zona de procedencia, y que pueden influir en las preferencias del consumidor. España, primer productor mundial de esta grasa vegetal, cuenta con 29 DOPs, el 25,84% del total de la UE para esta industria. A partir de los argumentos extraídos de la literatura y de la información proporcionada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), este trabajo analiza, en primer lugar, la importancia del aceite de oliva con calidad diferenciada, certificado por una DOP (AOVE con DOP), en la industria oleícola española. En segundo lugar, se investiga si el valor pagado en origen por el producto con DOP es mayor que el que registra este alimento sin certificación. Por último, se indaga sobre la competitividad internacional del AOVE con DOP a través del índice de Ventaja Comparativa Revelada (VCR).

Los resultados del estudio permiten afirmar que existe una creciente demanda de productos agroalimentarios con certificación DOP procedentes de España. Concretamente, entre 2008 y 2020, las ventas de AOVE con DOP registraron un aumento del 15,99% en volumen, frente a un incremento del consumo mundial de aceite de oliva del 7,68%, según el Consejo Oleícola Internacional (COI). En 2020, el sector puso en el



mercado 32.049,08 toneladas de AOVE con DOP, por un valor total de 145,49 millones de euros, un 43,10% del total producido. Sin embargo, a pesar de la tendencia al alza del consumo, que explica el continuo aumento de las ventas, no toda la producción certificada se vende como tal. Un alto porcentaje del aceite obtenido bajo los estándares de calidad exigidos por una DOP se comercializa simplemente como AOVE. Una realidad que obedece, en parte, a la falta de información y conocimiento por parte de los consumidores sobre el valor añadido que supone una etiqueta DOP; y, por otro lado, a fallos por parte de la oferta, relacionados con la fragmentación de la producción y el poder de negociación de las grandes marcas, según detalla este informe.

En segundo lugar, se demuestra que los agricultores que producen aceitunas sanas y las recolectan en las mejores condiciones -de las que se obtiene AOVE con certificación DOP- se ven recompensados con mayores ingresos por su cosecha, lo que repercute positivamente en sus rentas. Estos resultados, según el estudio, reflejan la disposición de los consumidores a pagar

más por un producto de calidad con atributos geográficos específicos, como han demostrado diferentes estudios, tanto para la industria del aceite de oliva como para otros alimentos como es el caso del queso, el café, el vino, etc.

Por último, en línea con la marcada orientación exterior de la industria oleícola española, que cada año coloca dos tercios de su producción total en los mercados internacionales, se observan importantes ventajas comparativas en el sector del AOVE con DOP en los mercados internacionales, lo que confirma el creciente interés de los clientes extranjeros por este alimento, especialmente de los que viven en mercados lejanos, fuera de los países de la UE. Los resultados constatan la contribución positiva de este producto a la competitividad del conjunto de la industria oleícola nacional y a los ingresos por exportaciones en la balanza comercial del país.

Según este estudio, la clara apuesta del sector oleícola español por la producción con DOP exige una estrategia de comercialización adecuada que garantice la venta del total ofertado. A su juicio, una



mayor orientación al mercado permitiría a los agricultores vinculados a una DOP obtener mayores ingresos, impulsando la renta en las zonas rurales en las que se ubican las explotaciones. En primer lugar, las instituciones europeas, nacionales y regionales deben prestar su apoyo a las campañas de información y comunicación dirigidas a los consumidores para favorecer un mayor conocimiento y valoración del producto, tanto en el mercado nacional como fuera de él.

También apunta que se debe hacer un esfuerzo por ampliar y consolidar la actividad exportadora de esta agroindustria, con programas adecuados de información, formación y promoción que se puedan llevar a cabo en colaboración con las diferentes instituciones implicadas en el sector. Conseguirlo, según añade, reforzaría el creciente interés de los consumidores internacionales por esta grasa vegetal de alta calidad, como refleja el hecho de que las exportaciones representaron el 27,17% del total vendido en 2020, frente al



**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

12,68% en 2008. Del mismo modo, considera que urge impulsar el desarrollo del canal de venta *on line*, que acorta la cadena de distribución y fortalece la relación entre el origen del producto y el consumidor final, como han demostrado algunos estudios para la industria del aceite de oliva del sur de España y el subsector del aceite de oliva ecológico.

No obstante, este estudio presenta algunas limitaciones, según sus autoras. La primera se debe al proceso de agregación

de los datos de las 29 DOPs publicadas por el MAPA que, aunque permite un análisis de toda la industria, no considera aspectos particulares de las distintas DOP. Estas diferencias se podrán explorar en investigaciones posteriores. En segundo lugar, la dinámica descrita anteriormente se ha visto influida por diferentes circunstancias. Por un lado, están los aranceles al aceite de oliva español impuestos por la administración estadounidense en octubre de 2019, que impactaron negativamente en las ventas de AOVE con DOP a EEU, país que recibió el 14,78% del volumen total exportado desde España en ese año. Por otro lado, están las restricciones al comercio internacional provocadas por la pandemia del COVID-19, que afectaron negativamente a las exportaciones. A pesar de estas limitaciones, “este trabajo abre el campo para futuras investigaciones sobre la producción de aceite de oliva con certificación DOP en el primer suministrador mundial de este alimento”, concluye.



~10ª edición~

ATHENA 2025

CONCURSO INTERNATIONAL DE ACEITE DE OLIVA

“Expanding excellence in olive oil”

Gana una medalla donde todo comenzó: ¡Un sueño hecho realidad para los productores de aceite de oliva de cualquier rincón del mundo!

8-9-10 DE MAYO | CANEA, CRETA, GRECIA

PRECIO ESPECIAL POR RESERVA ANTICIPADA: 190€

FECHA LÍMITE 3 DE FEBRERO DE 2025

www.athenaoliveoil.gr



La Dieta Mediterránea mejora la memoria y la cognición al modificar el equilibrio de las bacterias intestinales

Un nuevo estudio de la Universidad de Tulane (EEUU) sugiere que los beneficios de la Dieta Mediterránea para el cerebro pueden funcionar al cambiar el equilibrio de las bacterias en el intestino.

En un estudio publicado en *Gut Microbes Reports*, los investigadores de la Facultad de Medicina de la Universidad de Tulane descubrieron que los sujetos que seguían una Dieta Mediterránea desarrollaban patrones de bacterias intestinales claramente diferentes en comparación con los que consumían una dieta occidental típica. Estos cambios bacterianos se correlacionaban con una mejor memoria y un mejor rendimiento cognitivo.

“Sabíamos que lo que comemos afecta la función cerebral, pero este estudio explora cómo podría estar sucediendo eso”, ha señalado la autora principal Rebecca Solch-Ottaiano, del Centro de Investigación de Neurociencia Clínica de Tulane.

Según ha destacado la investigadora, “nuestros hallazgos sugieren que las elecciones dietéticas pueden influir en el rendimiento cognitivo al remodelar el microbioma intestinal”.

El estudio encontró que las ratas alimentadas con una dieta de estilo mediterráneo rica

en aceite de oliva, pescado y fibra durante 14 semanas mostraron aumentos en cuatro tipos beneficiosos de bacterias intestinales y disminuciones en otras cinco en comparación con las que siguieron una dieta occidental alta en grasas saturadas. Estos cambios bacterianos se relacionaron con un mejor rendimiento en los desafíos diseñados para probar la memoria y el aprendizaje.

Específicamente, los niveles más altos de bacterias como *Candidatus Saccharimonas* se asociaron con un mejor rendimiento cognitivo, mientras que los niveles elevados de otras bacterias, como *Bifidobacterium*, se correlacionaron con una función de memoria más deficiente.

El grupo de la Dieta Mediterránea también mostró una mejor flexibilidad cognitiva -la capacidad de adaptarse a nueva información- y una memoria de trabajo mejorada en comparación con el grupo de la dieta occidental, manteniendo niveles más bajos de colesterol LDL “malo”.

Según ha detallado la universidad norteamericana, este estudio es el primero en evaluar los efectos de la Dieta Mediterránea sobre la microbiota y los resultados de la función cognitiva en relación con la dieta occidental en un modelo de roedores. Los investigadores

utilizaron ratas jóvenes equivalentes en edad a humanos de 18 años para modelar los efectos de la dieta durante un período crítico de desarrollo. Las dietas se basaron en el consumo humano y utilizaron ingredientes que reflejan la complejidad de las dietas humanas. La Dieta Mediterránea mostró claros beneficios para la flexibilidad cognitiva, la memoria y la salud intestinal, lo que sugiere posibles paralelismos en adultos jóvenes cuyos cerebros y cuerpos aún están madurando.

“Nuestros hallazgos sugieren que la Dieta Mediterránea o sus efectos biológicos podrían aprovecharse para mejorar el rendimiento escolar en adolescentes o el rendimiento laboral en adultos jóvenes”, ha resaltado Demetrius M. Maraganore, titular de la Cátedra Herbert J. Harvey, Jr. en Neurociencias, quien ha añadido que “si bien estos hallazgos se basan en modelos animales, se hacen eco de estudios humanos que vinculan la Dieta Mediterránea con una mejor memoria y un menor riesgo de demencia”.

Los investigadores enfatizan que se necesitan estudios humanos más amplios para confirmar estos efectos y comprender mejor la compleja relación entre la dieta, las bacterias intestinales y la función cerebral en los jóvenes.

La Dieta Mediterránea lidera por octavo año consecutivo la lista de las mejores dietas para 2025

Por octavo año consecutivo, la Dieta Mediterránea vuelve a ser la dieta mejor valorada de la lista de las mejores dietas para 2025 que elabora la revista *US News & World Report*, que ha examinado 38 patrones alimentarios en 21 categorías.

“El sistema de evaluación actualizado de *Best Diets* refleja las diversas necesidades y objetivos de las personas, teniendo en cuenta factores que van más allá de la pérdida de peso”, afirmó Gretel Schueller, editora ejecutiva de salud en *US News*.

Según Schueller, “al dejar de lado la lista de dietas clasificadas y casi duplicar la cantidad de cate-

gorías de salud y estilo de vida evaluadas, *US News* tiene como objetivo brindar a los consumidores una experiencia más personalizada a medida que consideran sus prioridades de salud y sus objetivos alimentarios”.

El medio estadounidense señaló que el enfoque de la alimentación saludable ha evolucionado más allá de la pérdida de peso, abarcando el bienestar general y la prevención de enfermedades crónicas. En el caso de las mejores dietas en general, la Dieta Mediterránea obtiene una calificación de 4,8.

En este sentido, *US News* añadió 12 nuevas ca-

tegorías de mejores dietas para su evaluación, todas ellas enfocadas en necesidades específicas de salud y estilo de vida: las mejores dietas para la artritis, las mejores dietas para la salud cerebral y la cognición, las mejores dietas para la diverticulitis, las mejores dietas para el hígado graso, las mejores dietas para la salud intestinal, las mejores dietas para la hipertensión arterial, las mejores dietas para el colesterol alto, las mejores dietas para el síndrome del intestino irritable, las mejores dietas para la inflamación, las mejores dietas para la menopausia, las mejores dietas para la salud mental y las mejores dietas para la prediabetes.



easyJet avanza hacia una aviación más sostenible con combustible elaborado a partir de aceites de cocina usados

Moeve (antes Cepsa) y easyJet han firmado un acuerdo para acelerar la descarbonización del transporte aéreo mediante el impulso del combustible sostenible de aviación (SAF), avanzando en el compromiso conjunto de reducir la huella de carbono del transporte aéreo. El acuerdo contempla el suministro de SAF durante seis años -a partir de 2025 y hasta 2030- para las rutas que opera la aerolínea en España. Moeve produce SAF para su suministro a aerolíneas en su Parque Energético La Rábida (Huelva) a partir de aceites usados de cocina.

Los biocombustibles de segunda generación pueden reducir las emisiones de CO₂ en hasta un 90% durante todo su ciclo de vida, en comparación con el queroseno tradicional, según ha informado la compañía energética.

Álvaro Macarro, director de Aviación Sostenible de Moeve, ha afirmado que “promovemos soluciones que impulsen la descarbonización del sector aéreo. Creemos que el SAF es la solución inmediata para una aviación más sos-



tenible y por ello ya lo suministramos de forma permanente en los principales aeropuertos del país. Este nuevo hito que hemos alcanzado con easyJet, una aerolínea referente en España, es crucial para avanzar en nuestra descarbonización y la de nuestros clientes”.

Por su parte, Raminder Shergill, director de Tax & Fuel Strategy de easyJet, ha resaltado que “estamos comprometidos con la descarbonización de nuestras operaciones y el SAF

va a jugar un papel clave para ayudarnos a lograr esa misión. Por eso, estamos encantados de haber firmado este acuerdo con Moeve para abastecer nuestra red en España, mientras seguimos avanzando en la reducción del impacto de nuestros vuelos”.

Para garantizar el suministro de SAF a sus clientes, Moeve está desarrollando junto a sus socios una nueva planta que producirá anualmente de manera flexible 500.000 toneladas de SAF y diésel renovable y formará parte del mayor complejo para la producción de biocombustibles de segunda generación del sur de Europa.

Con este proyecto, la compañía avanza en su objetivo de liderar la producción de biocombustibles 2G en España y Portugal, con una capacidad de producción anual en 2030 de 2,5 millones de toneladas de biocombustibles, de las que 800.000 t. serán de SAF, una cantidad suficiente como para sobrevolar 2.000 veces el planeta.

Impulsan el desarrollo y análisis de materiales compuestos sostenibles para el proyecto OLICOMP3D

Andaltec Centro Tecnológico se encuentra en la fase de fabricación y análisis de materiales compuestos sostenibles como parte del innovador proyecto OLICOMP3D. Estos materiales se utilizarán para crear demostradores mediante fabricación aditiva de gran formato, abriendo nuevas posibilidades en la producción industrial sostenible.

La fabricación de los materiales se lleva a cabo mediante un proceso de mezclado o *compounding* en una línea de extrusión-peletizado ubicada en el área de producción de Andaltec. En este proceso, se incorporan residuos agroindustriales provenientes de la producción de aceite de oliva, seleccionados y acondicionados previamente por la Universidad de Jaén, a una matriz polimérica seleccionada. Este enfoque aprovecha biomasa del olivar, como huesos de aceituna y

otros subproductos, lo que no sólo reduce los residuos agrícolas, sino que transforma estos materiales en recursos valiosos para la industria.

En la fase actual se están investigando diferentes parámetros críticos, como el porcentaje de incorporación de biomasa y el tamaño de las partículas, con el objetivo de optimizar la composición y propiedades de los materiales compuestos. Cada lote de material fabricado es sometido a rigurosos análisis para evaluar características como sus propiedades mecánicas, permitiendo identificar las mejores opciones para la fabricación de los demostradores.

Según ha detallado Andaltec en su página web, uno de los aspectos más destacados del proyecto es su enfoque en la sostenibilidad. Los materiales desarrollados no sólo buscan mejorar las prestaciones técnicas, sino que

también reducen el impacto ambiental al incorporar residuos orgánicos y disminuir el uso de materiales plásticos convencionales. “Esta estrategia contribuye al desarrollo de una economía circular y refuerza el compromiso de Andaltec y sus socios con la sostenibilidad y la innovación”, ha destacado.

El proyecto OLICOMP3D cuenta con la colaboración de instituciones como las Universidades de Jaén y Cádiz, Matersia y la Denominación de Origen Protegida Sierra Mágina, consolidando su posición en la investigación de materiales avanzados y sostenibles. Su trabajo conjunto fortalece la transferencia de conocimientos entre el ámbito académico y empresarial, impulsando soluciones tecnológicas innovadoras que responden a los desafíos medioambientales actuales.



UPA-Málaga reclama al sector “unión, sosiego y tranquilidad” para recuperar los precios en origen del aceite de oliva

El secretario general de la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) de Málaga, Francisco Moscoso, ha reclamado “unión, sosiego y tranquilidad” para recuperar los precios en origen del aceite de oliva. A su juicio, el mercado vive actualmente una situación “artificial”, por lo que, “si todo el sector se tranquiliza, volveremos a recuperar unos precios que cubran los costes de producción para el agricultor y sean asequibles para el consumidor”.

La organización agraria ha precisado que, a finales del mes de noviembre de 2024, el aceite de oliva producido en la provincia de Málaga ascendía a 10.182 toneladas, de las que casi 7.800 t. se habían obtenido en las 41 cooperativas existentes, mientras que el resto -algo menos de 2.400 t.- estaban en poder de las 35 almazaras industriales, según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Una vez transcurrido diciembre, mes tradicional de máxima actividad en la recolección de la aceituna, Francisco Moscoso ha considerado que la producción habrá aumentado, pero no en unas cantidades que justifiquen el descenso

del precio en origen. “Esta tendencia descendente no es lógica ni razonable, sobre todo por debajo del umbral de rentabilidad para los agricultores del olivar tradicional. No podemos competir con otro tipo de cultivo cuyos costes de producción son mucho más bajos. Además, ¿cómo es posible que en Málaga, en Andalucía y en España volvamos a hablar de bajadas de precio en origen cuando en otros países como en Italia se mantienen firmes y defienden una media de 6 euros?”, se ha preguntado.

“El consumidor es fiel, consume hasta con precios de 9 ó 10 euros, como se ha demostrado en las dos pasadas campañas de comercialización. Las estadísticas confirman que el español es el mayor consumidor, con 11 litros y medio por habitante y año. Después se situarían Italia, Grecia... Es decir, en España, como principales productores y consumidores, debemos marcar la tendencia del precio, por lo que hago un llamamiento a todo el sector para que defienda un precio justo y razonable para todos, tanto para los agricultores como para los consumidores”, ha resaltado.

Francisco Moscoso ha insistido en que la situación del mercado es “absolutamente incomprensible. La bajada injustificada del precio en origen demuestra que la fragmentación del sector y la especulación son los grandes males del aceite de oliva”. Además, ha apuntado que “si todo el sector, si los agricultores y las cooperativas esperamos y tenemos paciencia, tengo muy claro que todo el aceite procedente del olivar tradicional se va a comercializar con valor, a precios justos para el productor y también para el consumidor”.

“Nos olvidamos de que el coste de producción ha aumentado, que todos los productos y la energía se han encarecido. Por lo tanto, no debería venderse un aceite de oliva virgen extra por debajo de 6 euros. Nosotros no vemos bien las situaciones que se han producido el año pasado, con el aceite a más de 10 euros, pero tampoco vemos razonable que esté a 4,2 euros, sobre todo teniendo en cuenta que nuestros costes de producción en el olivar tradicional se han disparado hasta los 4,7 euros, según el último informe de AEMO. No vemos bien ni una cosa ni la otra”, ha concluido.

Asaja Castilla-La Mancha: “No hay razones suficientes para que se desplome el precio del aceite de oliva”

La organización agraria Asaja Castilla-La Mancha ha asegurado que no hay suficiente justificación para una bajada tan rápida del precio del aceite de oliva, apuntando “a los movimientos especulativos como el principal motivo del desplome”.

La organización ha explicado que, aunque se espera una buena cosecha de aceituna este año en la región, “la producción a nivel internacional no será importante y el enlace de campaña es muy corto, razones por las que los precios actuales no reflejan la realidad del mercado”.

El presidente de Asaja Castilla-La Mancha, José María Fresneda, ha criticado que “hace un año, cuando prácticamente no existía

producción, los informativos abrían con titulares sobre los altos precios del aceite de oliva en los supermercados. Ahora, vuelve a ser noticia la caída de los precios para satisfacción de los consumidores, pero nadie se acuerda de que los únicos perjudicados están siendo los agricultores y que sus costes de producción no sólo no han bajado, sino que además se han incrementado”.

En esta línea, Fresneda ha asegurado que “en la cadena alimentaria siempre pierden los mismos, o los consumidores o los agricultores, a pesar de que tenemos una Ley de la Cadena que debe controlar y velar por el equilibrio. El sector olivarero asume unos costes de producción altísimos y muchas dificultades para

encontrar mano de obra, y no debe permitirse que existan alteraciones de esta índole”.

La organización ha detallado que “de acuerdo con los últimos datos disponibles del sistema Poolred, el precio del virgen extra se ha hundido desde los máximos de enero de 2024 un 51%, desde 8.873 a 4.350 euros/tonelada; el del aceite de oliva virgen ha bajado un 53%, de 8.377 a 3.900 euros/t.; y el lampante cae hasta un 59%, de 7.967 a 3.294 euros/tonelada.”.

Estos desplomes, según ha insistido, “no están lo suficientemente justificados y en las próximas semanas deberíamos recuperar la normalidad, la estabilidad y unos precios mucho más razonables de los que tenemos ahora”.



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

Fuente: Dirección General de Aduanas

I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
Aceites y grasas							
Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	Portugal	2.312	11.491.936	A. de Oliva	Italia	3.533	21.833.671
V. LAMPANTE	Turquía	260	1.421.876	LAMPANTE	Portugal	2.852	14.917.768
	Otros	80	580.596		Otros	10.719	78.240.506
	TOTAL	2.658	13.494.407		TOTAL	17.106	130.695.878
LOS DEMÁS	Portugal	4.132	25.949.619	LOS DEMÁS	Italia	11.120	75.786.798
A. DE OLIVA	Túnez	3.546	25.704.520	A. DE OLIVA	Francia	5.107	36.395.150
	Turquía	2.083	3.880.138		EEUU	4.316	41.215.024
	Argentina	754	6.183.894		Portugal	3.818	24.552.824
	Grecia	567	2.958.967		R. Unido	1.826	14.989.759
	Líbano	500	3.925.667		Bélgica	1.410	9.683.493
	Marruecos	440	793.951		México	1.319	11.958.001
	Otros	493	3.553.730		China	1.242	11.031.262
	TOTAL	12.516	82.950.484		Australia	1.140	11.229.272
TOTAL A. OLIVA		15.174	96.444.891	TOTAL A. OLIVA		59.483	443.756.850
A. ORUJO	Portugal	1.292	2.233.055	A. ORUJO	Italia	1.866	7.223.430
	Marruecos	506	714.464		EEUU	688	2.702.601
	otros	765	1.800.327		Portugal	579	2.115.714
TOTAL	2.564	4.747.847	TOTAL	8.604	36.515.098		
ACEITUNA DE MESA	Portugal	1.718	1.204.228	ACEITUNA DE MESA	Portugal	620	756.161
	Argentina	114	127.484		Alemania	379	1.304.754
	Otros	73	107.532		Otros	700	1.902.101
TOTAL	1.906	1.439.319	TOTAL	1.698	3.963.016		
A. GIRASOL	Ucrania	54.079	51.355.462	A. GIRASOL	Portugal	9.088	12.649.179
	Francia	8.699	9.374.501		EEUU	5.684	7.560.500
	Portugal	2.331	3.202.559		Otros	12.755	17.776.529
	Otros	656			1.266.797	TOTAL	27.527
TOTAL	65.765	65.199.566	TOTAL	27.527	37.986.208		
A. COCO	Filipinas	2.251	3.057.334	A. COCO	Italia	1.386	2.459.688
	Otros	524	1.236.846		Otros	1.131	2.155.871
	TOTAL	2.775	4.294.180		TOTAL	2.517	4.615.559
A. PALMISTE	Gabón	2.208	3.420.240	A. PALMISTE	Italia	424	790.300
	Otros	2.571	3.687.917		Otros	628	1.625.374
	TOTAL	4.779	7.108.157		TOTAL	1.052	2.415.674
ACEITE PALMA	Indonesia	21.718	21.546.754	ACEITE PALMA	Francia	2.650	3.570.360
	Guatemala	17.696	16.248.338		Italia	1.699	2.485.117
	Gabón	2.083	2.247.884		Otros	2.337	3.995.221
	P. Bajos	1.794	2.641.659				
	Otros	4.189	4.713.447				
	TOTAL	47.480	47.398.081		TOTAL	6.786	10.050.698
ACEITE DE MAÍZ	Brasil	4.487	4.073.893	ACEITE DE MAÍZ	Italia	146	137.862
	Francia	358	342.342		Otros	262	516.459
	Otros	102	133.622				
	TOTAL	4.946	4.549.948		TOTAL	408	654.321
A. RICINO	Kenia	3.899	1.949.451	A. RICINO	Italia	73	136.161
	Otros	656	1.243.114		Otros	102	247.135
	TOTAL	4.555	3.192.565		TOTAL	175	383.296



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
A. LINAZA	Bélgica	168	222.214	A. LINAZA	Bélgica	317	293.988
	Otros	41	93.694		Otros	196	302.210
	TOTAL	209	315.908		TOTAL	513	596.198
A. CACAHUETE	Bélgica	44	114.890	A. CACAHUETE	Otros	13	91.140
	Otros	36	111.613		TOTAL	13	91.140
	TOTAL	81	226.503		TOTAL	13	91.140
A. SOJA	Portugal	4.447	3.949.869	A. SOJA	Marruecos	34.516	29.166.938
	Otros	2.337	2.581.533		India	7.700	6.437.433
	TOTAL	6.785	6.531.401		Otros	4.373	4.336.788
ACEITE COLZA	Francia	2.881	2.735.177	ACEITE COLZA	TOTAL	46.589	39.941.159
	Bélgica	2.059	2.159.764		EEUU	472	643.898
	Otros	3.618	3.601.694		Otros	1.783	2.205.194
	TOTAL	8.558	8.496.635		TOTAL	2.255	2.849.092
A. SÉSAMO	Francia	25	203.372	A. SÉSAMO	Otros	6	40.782
	Otros	58	328.542		TOTAL	6	40.782
	TOTAL	83	531.914		TOTAL	6	40.782
A. PESCADO	Chile	825	1.197.929	A. PESCADO	Francia	447	1.601.224
	Senegal	342	913.667		Otros	629	3.047.001
	Otros	2.051	5.334.150		TOTAL	1.076	4.648.225
	TOTAL	3.218	7.445.746		TOTAL	1.076	4.648.225
A. CONCRETOS	Portugal	1.751	3.552.089	A. CONCRETOS	EEUU	2.939	11.399.310
	Francia	1.164	2.406.197		Otrosl	3.414	10.681.890
	Otros	2.216	9.605.569		TOTAL	6.353	22.081.200
	TOTAL	5.131	15.563.855		TOTAL	6.353	22.081.200
GLICERINA BRUTA	Francia	173	57.353	GLICERINA BRUTA	China	4.067	910.569
	Otros	371	279.540		P. Bajos	3.574	759.729
	TOTAL	544	336.893		Otros	5.284	1.016.779
GLICERINA DESTILADA	Indonesia	1.495	896.226	GLICERINA DESTILADA	TOTAL	12.925	2.687.077
	Alemania	1.210	1.047.814		Bélgica	175	106.853
	P. Bajos	1.077	722.170		Otros	291	308.543
	Otros	2.322	1.681.418		TOTAL	467	416.063
	TOTAL	6.105	4.347.628		TOTAL	467	416.063
GRASA DE CERDO	Francia	4.848	4.226.709	GRASA DE CERDO	Taiwán	292	438.838
	Italia	1.086	937.166		Otros	500	833.976
	Otros	495	1.147.883		TOTAL	793	1.272.814
	TOTAL	6.429	6.311.759		TOTAL	793	1.272.814
MANTECA DE CERDO	Otros	0,11	897	MANTECA DE CERDO	R. Unido	32	46.977
	TOTAL	0,11	897		Otros	0,10	161
	TOTAL	0,11	897		TOTAL	32	47.138
SEBOS	Francia	4.263	3.646.249	SEBOS	Francia	568	9.377
	Otros	196	156.856		Otros	0,11	2.635
	TOTAL	4.459	3.803.105		TOTAL	568	12.012
GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	P. Bajos	566	967.757	O VEGETALES HIDROGENADAS	Francia	1.390	2.554.558
	Bélgica	274	501.027		Italia	1.012	2.113.821
	Otros	695	2.366.131		Portugal	417	736.449
	TOTAL	1.535	3.834.915		Otros	1.473	4.501.432
MARGARINA	Bélgica	1.832	3.754.390	MARGARINA	TOTAL	4.292	9.906.260
	Portugal	1.442	2.556.738		Francia	4.130	7.809.031
	Italia	668	1.178.198		Portugal	3.549	5.215.855
	Otros	1.402	4.423.877		EEUU	1.261	1.888.685
	TOTAL	5.348	11.913.203		Italia	1.024	1.793.697
TALL-OIL	Finlandia	124	204.516	TALL-OIL	Otros	6.789	14.831.068
	Otros	6	21.357		TOTAL	16.744	31.538.336
	TOTAL	130	225.876		TOTAL	16.744	31.538.336
LECITINA DE SOJA	P. Bajos	520	2.475.231	LECITINA DE SOJA	E. Árabes Unidos	18	67.545
	China	369	663.931		Otros	5	57.993
	Otros	1.539	3.445.938		TOTAL	23	125.538
	TOTAL	2.428	6.585.100		TOTAL	23	125.538
LECITINA DE SOJA	P. Bajos	520	2.475.231	LECITINA DE SOJA	Alemania	354	788.112
	China	369	663.931		Otros	1.279	3.682.620
	Otros	1.539	3.445.938		TOTAL	1.633	4.470.732
	TOTAL	2.428	6.585.100		TOTAL	1.633	4.470.732



	I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
Cereales	TRIGO	Francia Portugal Otros TOTAL	15.530 359 215 16.104	4.399.762 77.867 488.636 4.966.265	TRIGO	Túnez Italia Otros TOTAL	27.500 10.957 13.440 51.897	10.515.701 4.613.174 5.022.155 20.151.031
	MAÍZ	Brasil EEUU Ucrania Otros TOTAL	274.016 235.654 215.253 116.182 841.105	56.770.762 44.582.922 43.169.076 34.924.053 179.446.813	MAÍZ	R. Unido Portugal Otros TOTAL	2.961 2.462 4.063 9.487	937.602 794.259 2.998.466 4.730.326
Tortas	TORTA SOJA	Italia Otros TOTAL	1.241 215 1.456	180.966 100.560 281.525	TORTA SOJA	Francia Otros TOTAL	1.081 312 1.394	333.644 180.447 514.091
	TORTA LINO	Bélgica TOTAL	72 72	43.536 43.536				
	TORTA COPRA	China TOTAL	0,12 0,12	1.256 1.256	TORTA COPRA	Otros TOTAL	0,10 0,10	360 360
	TORTA PALMA	Indonesia Otros TOTAL	5.140 55 5.195	922.665 13.390 936.055	TORTA PALMA	Francia Otros TOTAL	48 0,13 48	12.407 23.817 36.224
	TORTA GIRASOL	Ucrania Otros TOTAL	4.300 611 4.911	1.093.941 323.187 1.417.128	TORTA GIRASOL	Francia Otros TOTAL	4.707 5.234 9.941	1.444.942 1.052.336 2.497.278
	TORTA COLZA	Ucrania Otros TOTAL	21.645 22.758 44.403	6.085.130 7.173.602 13.258.733	TORTA COLZA	Francia TOTAL	4.084 4.084	1.257.664 1.257.664
Harinas	HARINA DE SOJA	Portugal Otros TOTAL	1.401 95 1.496	629.476 108.354 737.830	HARINA DE SOJA	Portugal Otros TOTAL	249 14 263	52.755 16.099 68.854
	HARINA DE CARNE	Portugal Francia Otros TOTAL	1.684 1.429 1.757 4.871	1.078.604 696.187 1.468.222 3.243.013	HARINA DE CARNE	Francia Vietnán Tailandia Chile Otros TOTAL	4.763 4.189 3.916 2.436 8.873 24.178	3.122.998 1.928.043 1.715.809 1.430.047 6.408.598 14.605.496
	HARINA DE PESCADO	Marruecos Dinamarca Perú Otros TOTAL	2.278 1.607 1.227 2.593 7.705	3.114.040 2.887.921 1.663.236 4.092.083 11.757.280	HARINA DE PESCADO	Italia Otros TOTAL	1.130 1.771 2.901	1.729.674 3.094.179 4.823.854
Semillas oleaginosas	CACAHUETES CRUDOS	Argentina EEUU Otros TOTAL	3.172 852 988 5.012	5.277.058 1.373.956 1.824.789 8.475.803	CACAHUETES CRUDOS	Italia Otros TOTAL	101 229 332	158.758 473.129 631.887
	HABAS DE SOJA	EEUU Brasil Canadá Otros TOTAL	197.410 160.843 1.120 2.444 361.817	78.778.767 64.645.522 662.859 1.582.778 145.669.926	HABAS DE SOJA	Francia Otros TOTAL	704 332 1.037	200.015 114.120 314.135
	SEM. GIRASOL	Francia Ucrania China Otros TOTAL	20.686 15.500 2.345 1.448 39.980	8.422.140 7.454.699 4.787.847 2.047.405 22.712.154	SEM. GIRASOL	Francia Otros TOTAL	2.797 634 3.433	3.465.790 2.678.023 6.143.813
	SEM. LINO	Polonia Otros TOTAL	331 537 868	261.227 503.064 764.291	SEM. LINO	Francia Otros TOTAL	122 36 158	170.536 53.566 224.102
	SEM. SÉSAMO	India Brasil Otros TOTAL	258 110 300 666	543.304 168.105 706.294 1.417.703	SEM. SÉSAMO	Francia Otros TOTAL	14 25 39	23.238 76.864 100.102
	SEM. ALGODÓN	P. Bajos TOTAL	1 1	6.825 6.825	SEM. ALGODÓN	Italia Otros TOTAL	24 0,10 24	124.461 300 124.761
	SEM. COLZA	Francia Otros TOTAL	2.670 157 2.826	1.069.196 66.610 1.135.806	SEM. COLZA	Portugal Otros TOTAL	7.236 157 7.394	3.405.873 644.395 4.050.268
	SEM. CÁRTAMO	P. Bajos Otros TOTAL	8 0,10 8	91.779 547 92.326	SEM. CÁRTAMO	P. Bajos Otros TOTAL	50 9 59	794.320 84.467 878.787
Jabones	JABÓN DE TOCADOR	Alemania Italia Otros TOTAL	516 257 1.228 2.001	1.097.385 695.932 3.687.525 5.480.842	JABÓN DE TOCADOR	R. Unido Portugal Rumanía Otros TOTAL	1.176 771 472 1.507 3.926	1.838.021 1.525.559 709.454 4.643.372 8.716.406
	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Italia Otros TOTAL	300 836 1.136	345.094 2.151.924 2.497.018	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Francia Portugal Otros TOTAL	869 326 1.967 3.162	821.977 508.504 2.651.389 3.981.870



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: 30 de diciembre 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)
Lérída	57,00			15,00		8,14
Lérída 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
Oliduro						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 Rellou						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 Tavera			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

www.centrifugacionalemana.com

LA EXTRACCIÓN

EN PERFECTA SINCRONÍA

centrifugación

alemana



OFERTA DE EMPLEO: Comercial Exportación, Canal HORECA y tiendas Gourmet

¿Te apasiona el mundo del aceite y tienes experiencia en ventas internacionales?
¿Quieres formar parte de una empresa en crecimiento y referente en el sector oleícola?

Funciones principales

- Gestionar y ampliar la cartera de clientes en mercados internacionales.
- Desarrollar y consolidar relaciones comerciales con distribuidores y clientes del canal HORECA y tiendas Gourmet.
- Identificar nuevas oportunidades de negocio y analizar tendencias del mercado.

- Negociar acuerdos comerciales y establecer planes de acción para alcanzar objetivos de ventas.
- Representar a la empresa en ferias y eventos internacionales.

Requisitos

- Experiencia previa en exportación y/o ventas en el canal HORECA, preferiblemente en el sector alimentario (No indispensable).
- Nivel avanzado de inglés.
- Motivación y habilidad para trabajar por objetivos y adaptarse a diferentes mercados.
- Excelentes habilidades de comunicación y negociación.

¿Qué ofrecemos?

- Contrato estable y salario competitivo, con incentivos por objetivos.
- Formación continua y oportunidades de desarrollo profesional.

¿Te interesa? Envíanos tu CV actualizado a:
info@haciendatucan.es

¡Únete a nuestro equipo y lleva nuestra pasión por el AOVE PREMIUM al mundo!

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

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

Convocatorias

Nace *Tierra Firme*, un manual para los futuros agricultores que quieren iniciarse en la actividad agraria

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha publicado la guía *Tierra Firme*, el primer manual de ámbito nacional que aborda con detalle cada una de las fases que conforman la incorporación profesional al sector agrario. Se trata de un completo y útil documento que sirve de asesoramiento y acompañamiento a todas las personas que desean dedicarse profesionalmente a la agricultura o a la ganadería.

Desde un enfoque práctico y accesible, la guía recoge cuestiones como el acceso a

la financiación y a la tierra, la formación o el asesoramiento. De esta manera, ofrece respuesta a una de las principales demandas de los jóvenes agricultores y ganaderos: la necesidad de disponer de manera sencilla y directa de la información sobre los recursos disponibles para acceder al sector.

El documento refleja el carácter empresarial de la actividad agraria y la necesidad de conocimiento y organización para su gestión, así como la necesidad de la elaboración de un plan de empresa que ejerza como piedra angular.

En este sentido, *Tierra Firme* explica que el proceso de incorporación no es único ni homogéneo y presenta varios itinerarios en función de los objetivos marcados. Es, por tanto, un proceso multietapa.

Como novedad, el protagonismo de la parte gráfica para lograr una mayor claridad y accesibilidad. También se recoge el testimonio real de profesionales del sector que ofrecen consejos y recomendaciones.





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
Florenia (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...

Regresa el Festival Córdoba Virgen Extra con 44 puntos de venta y numerosas acciones de promoción del AOVE

El Palacio de la Merced, sede de la Diputación de Córdoba, ha sido el escenario elegido para presentar la segunda edición del Festival Córdoba Virgen Extra, una iniciativa que se desarrollará del 30 de enero al 2 de febrero en la Plaza de las Tendillas de la capital cordobesa y que albergará 44 puntos de venta y numerosas acciones de promoción del AOVE.

En relación con esta propuesta, el delegado de Desarrollo Económico, Promoción y Empleo de la institución provincial, Félix Romero, ha señalado que “nos encontramos ante el primer evento de 2025 de la marca *Sabor a Córdoba* y lo hacemos de la mano de uno de los productos estrella de nuestra gastronomía, nuestros aceites de oliva vírgenes extra”.

Romero ha remarcado también que “esta iniciativa, que se consolida en nuestro calendario, es un ejemplo de la importancia de la colaboración público-privada. Así, en torno a este producto nos reunimos la Diputación de Córdoba, a través de Iprodeco (Instituto Provincial de Desarrollo Económico); el Ayuntamiento de Córdoba; el Consorcio de la Gastronomía Cordobesa; las DOP Baena, Lucena, Priego y Montoro-Adamuz; la Asociación Empresarial de Almazaras Industriales de Córdoba (ACORA); la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO); y QvExtra! Internacional”.

“En su segunda edición, este festival nos convierte en la provincia del AOVE de calidad, y lo hace, una vez más, dando la mano al consumidor. La institución provincial se convierte así en el puente que une el producto con el consumidor”, ha afirmado.

El presidente de Iprodeco ha hecho referencia, además, a que “serán 44 los puntos de venta de

este II Festival Córdoba Virgen Extra, en el que también habrá una extracción de aceite en directo, catas dirigidas, una ruta gastronómica y una zona de *showcooking*”.

Según Romero, “no podemos olvidar que hablamos de un producto que supone más de 1.000 millones de euros para nuestra economía, por lo que centramos todos nuestros esfuerzos para convertir este encuentro en un éxito y superar las 30.000 visitas que se registraron en su primera edición”.

Desde el Consorcio de la Gastronomía Cordobesa, José Manuel Bajo ha incidido en que “este evento es algo transversal, puesto que nuestro AOVE se convierte en el hilo conductor de toda nuestra gastronomía, pero también de nuestra cultura y de nuestra propia idiosincrasia”.

Bajo ha señalado que “la capital cordobesa se vestirá del verde dorado de nuestros AOVES y dará lugar a una ruta gastronómica vinculada a este producto tan nuestro, tan ligado a nuestro territorio”.

Por su parte, el director de AEMO, José María Penco, ha insistido “en el compromiso del mundo del olivar con un evento que nos permite sacar a la calle nuestros aceites, acercándolos de primera mano al consumidor cordobés, pero también a todo aquel que visita Córdoba durante estos días, puesto que más del 50% de las visitas registradas en 2024 correspondieron a turistas”.

Finalmente, la gerente de ACORA, Macarena Sánchez, ha remarcado que “se trata de una propuesta en la que se evidencia el trabajo de las almazaras en todos nuestros municipios como generadoras de riqueza y empleo, de ahí su importancia”.



Apoyamos el sector agroalimentario
con oficinas en más de 2.000 municipios

Lo bueno de tener
a alguien cerca
es que te escucha

Descubre Agrobank en Caxatank.es

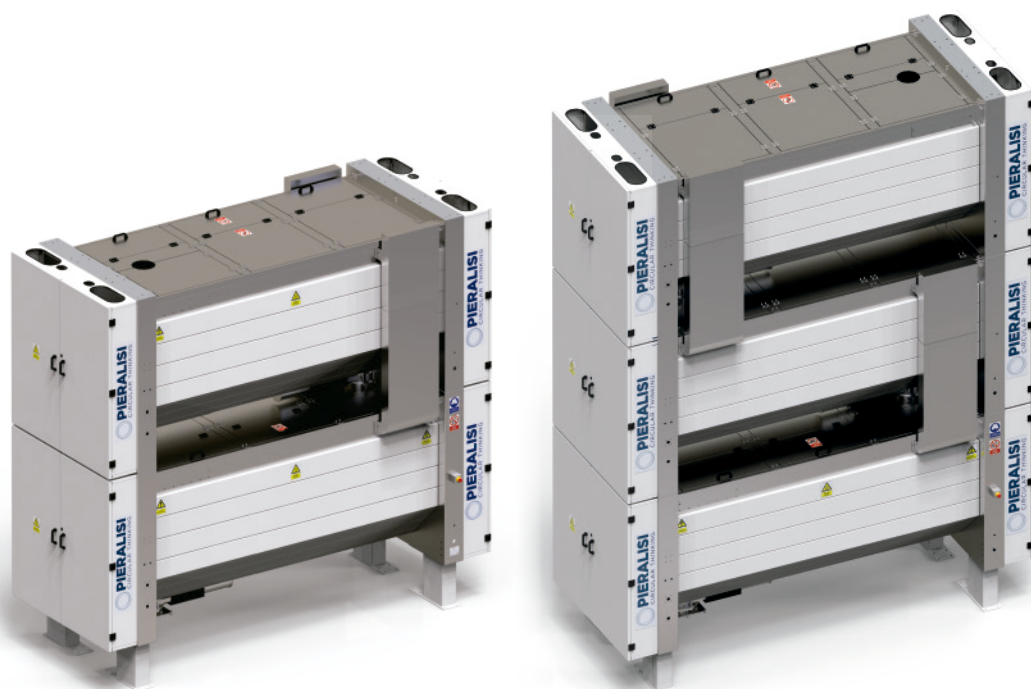
paralímpicos

Tú y yo. Nosotros.

AgroBank

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

