

INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR **Mercacei** SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Aceite de oliva en Puerto Rico: oportunidades, desafíos y estrategias para acceder al mercado
pág. 4

Desarrollan un método rápido que emplea microondas para transformar el alperujo en biocombustible
pág. 11

El Gobierno aprueba la norma que establece la voluntariedad del cuaderno digital de explotación
pág. 13

Hidroinfiltrador, un innovador sistema para optimizar la gestión del agua en el olivar
pág. 16

La comercialización de aceite de oliva virgen de las DOPs e IGP españolas cayó un 30,1% en 2023
pág. 18

Productores e investigadores abordarán en Brasil la innovación en la olivicultura
pág.19

La cata musical

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Laceite de oliva virgen extra y la música tienen algo en común: ambos estimulan los sentidos evocando emociones profundas en el ser humano. Palabra de José María Penco, director de los EVOOLEUM Awards. El aceite de oliva virgen extra es una obra maestra sensorial. No sólo deleita el olfato y el gusto con su intensidad y complejidad de aromas, con su riqueza de sabores, sino que también despierta el sentido del tacto con su textura única en boca. Cada variedad podría contar su propia historia a través de una sinfonía de frutado, amargo, picante y fluidez, apelando a los sentidos en una experiencia inmersiva. Pero, ¿qué ocurre si añadimos a este concierto sensorial el sentido del oído? ¿Puede una melodía enriquecer la percepción de un AOVE o amplificar las sensaciones que evoca en nariz y boca? El sentido del olfato, con su doble vía, directa y retranasal, capta los matices aromáticos que distinguen a cada variedad, mientras que el gusto identifica los sabores básicos como el amargo, en una interacción íntima y profunda. Además, otras sensaciones como el picante -una respuesta kinestésica- y la fluidez -una experiencia táctil- completan un universo sensorial que parece pedir música como acompañamiento natural. En un bello artículo elaborado para *Olivatessen 2025*, Penco propone un maridaje sin precedentes donde las notas musicales pretenden dialogar con los perfiles organolépticos del aceite de oliva, ampliando la experiencia sensorial más allá de lo conocido basado



en los zumos que participan año tras año en EVOOLEUM, un elenco único de variedades de distantes rincones del planeta.

Para él, la pieza ideal para acompañar a la picual es el “Concierto de Aranjuez” de Joaquín Rodrigo, un himno español que marida con la variedad más plantada del planeta, una pieza que mezcla pasión, intensidad y melancolía, reflejando a la perfección la riqueza y el alma de este aceite.

Por su parte, la hojiblanca encuentra su maridaje perfecto en la “Danza Ritual del Fuego” de Manuel de Falla, que captura la energía, la complejidad y el ritmo vibrante de esta variedad... y que como ella va creciéndose en boca y oído.

Para la comicabra, la pieza musical ideal es el “Bolero de Ravel”, cuya progresión pausada y poderosa refleja la fuerza y persistencia de este cultivar.

La música de piano de Erik Satie, “Gymnopédie No. 1”, encaja a la perfección con su carácter amable y gran armonía, invitando a una experiencia sensorial que transmite calma y dulzura.

El perfecto maridaje musical para koroneiki es el “Sirtaki” de Mikis Theodorakis, una pieza tradicional griega que crece en intensidad, capturando la frescura y vitalidad de esta variedad ancestral.

Finalmente, para la coratina, la pieza perfecta es el “Va, pensiero” de Giuseppe Verdi, el coro de los esclavos hebreos, que combina emoción, complejidad y belleza atemporal, como este aceite italiano.

¿No te dan ganas de abrir un AOVE y bailar?

PIERALISI
CIRCULAR THINKING

NUEVAS BATIDORAS
ARN 8.000 / 12.000

*Perfecta combinación con SPI 56.2



▼ “Patrocina la Noticia de la Semana”

“La app de EVOOLEUM rompe la barrera de las 100.000 descargas”

pág.5

**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
	• Exportaciones
	• EVOOLEUM
6-10	Mercado
	• Ayudas
11	Actualidad
	• Subproductos
	• Cuaderno de explotación
	• Agronomía
	• Digitalización
	• DOPs
	• Mercacei América
	• Industria auxiliar
21	Precios en el lineal
22	Anuncios Breves
23	Agenda

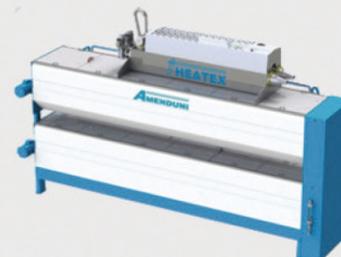
*Nueva IGP***La CE aprueba el registro de "Oli de Menorca/Aceite de Menorca" como IGP**

La Comisión Europea (CE) ha aprobado el registro de "Oli de Menorca/Aceite de Menorca" como Indicación Geográfica Protegida, reconociendo así sus cualidades distintivas. El Ejecutivo comunitario ha destacado que se trata de un aceite de oliva virgen extra ecológico producido en la isla de Menorca, frutado verde, de intensidad media o alta y en boca presenta sabores amargos y sensaciones picantes, entre ligeros y medios. Bruselas ha señalado que la característica que más ha contribuido a la reputación del "Oli de Menorca/Aceite de Menorca" es el atributo "verde" del frutado, que viene determinado por la fase en que se realiza la recolección de las aceitunas, que se inicia a finales de septiembre.

La CE también ha añadido que otro hecho que acredita la reputación de este AOVE es su presencia en ferias locales, nacionales e internacionales.

En total, en esta IGP se han inscrito en esta campaña 11 productores de toda la isla que cultivan alrededor de 75 hectáreas y 16.600 olivos. Algunas de las variedades cultivadas son la arbequina, la korneiki o la empeltre. Además, este sello cuenta con tres almazaras inscritas en el censo de elaboradores y como envasadores del aceite protegido.

Esta nueva denominación se añadirá a la lista de los 3.639 productos agrícolas ya protegidos en la UE. La lista de todas las indicaciones geográficas protegidas figura en la base de datos eAmbrosia.

EVO LINE
NUEVO DECANTERNUEVOS MOLINOS
PARA ACEITUNA VERDE O MADURAHEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIAREX LIMITED
NUEVO NUEVO MODELO

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

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





Aceite de oliva

Reducida operatividad y ligera tendencia a la baja en las cotizaciones

En Jaén, según Asaja, la campaña se ha paralizado ligeramente debido a las precipitaciones en algunas regiones. De hecho, en zonas de Cazorra y Sierra de Segura aún queda un 30-40% por recolectar, con medias de producción “buenas” y rendimientos grasos “bajos”.

Tanto en esta provincia, como en el resto de plazas, los precios se han situado a la baja debido a la climatología y a la ausencia de operatividad.

Jaén

Ligera tendencia a la baja en todas las cotizaciones que se explica por el menor interés de la demanda en la última semana, con un mercado que apenas registra operaciones. La oferta sigue firme y pendiente de las precipitaciones, que han llegado pero de forma insuficiente. En este contexto, el lampante cotiza a 3.700/3.800 €/t.; el virgen, a 3.900 €/t.; el refinado, a 3.800 €/t.; y el AOVE, a 4.150/4.250 €/t.

Córdoba

Semana más tranquila que la anterior, con algo más de oferta ante la llegada de las lluvias, que de momento han sido escasas. Así, el lampante se establece a 3.750/3.800 €/t.; el virgen, a 3.900/4.000 €/t.; el refinado, a 3.800/3.850 €/t.; y el AOVE, a 4.200/4.400 €/t.

Sevilla

Oferta sostenida y demanda tranquila que sólo compra por estricta necesidad en una semana en la que por fin han aparecido las lluvias, muy bien recibidas por el campo. En este sentido, el lampante repite a 3.750 €/t.; el virgen, a 4.000 €/t.; el refinado, a 3.900; y el AOVE, a 4.500/5.000 €/t.

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

Málaga

Operatividad muy lenta en una semana en la que se buscan perfiles y calidades muy concretas y en poca cantidad. Cisternas puntuales de lampante (3.900 €/t.) y de virgen extra (4.300/4.500 €/t.), con precios pretendidos en el caso de este último.

Castilla-La Mancha

Lluvias extendidas en Castilla La-Mancha que han sido muy bien recibidas con un mercado que registra una leve tendencia a la baja, sobre todo en las categorías inferiores y que presenta una operatividad escasa. Oferta y demanda a la expectativa. En este contexto, el virgen se establece a 3.900 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.500 €/t.

Tarragona y Lleida

Mercado parado y con pocas existencias -sólo para consumo interior-, por lo que las cotizaciones permanecen en blanco.

Extremadura

Ligera corrección a la baja de las cotizaciones por las lluvias anunciadas para los próximos días y la ausencia de demanda. Aunque no se espera ninguna caída de los precios, sí podrían producirse ligeras modificaciones al alza o a la baja en función del interés de la demanda. En este contexto, el lampante cotiza a 3.500/3.750 €/t.; el virgen, a 4.000/4.100 €/t.; y el AOVE, a 4.200/4.600 €/t.

Valencia

Escasa operatividad en un mercado en el que se retira el aceite adquirido en semanas anteriores, con una oferta dura y una demanda bien aprovisionada que sólo compra por estricta necesidad. Lluvias moderadas y muy bien recibidas por el campo. Así, el lampante se sitúa a 4.000 €/t.; el virgen y el refinado, a 4.100 €/t.; y el virgen extra, a 4.200 €/t.

PIERALISI
CIRCULAR THINKING

NUEVAS BATIDORAS
ARN 8.000 / 12.000

*Perfecta combinación con SPI 56.2



Acondicionamiento óptimo de la pasta



Diseñadas para facilitar la limpieza



Máxima fiabilidad con mantenimiento más económico





Aceite de oliva en Puerto Rico: oportunidades, desafíos y estrategias para acceder al mercado

En 2023, el mercado del aceite de oliva en Puerto Rico continuó mostrando un panorama de crecimiento positivo, impulsado por un cambio en las preferencias de los consumidores y una creciente demanda de opciones más saludables y gourmet. Desde la pandemia del COVID-19, el consumo en los hogares aumentó significativamente y esta tendencia se ha ido consolidando, especialmente en un contexto de mayor conciencia sobre la salud y la calidad de los productos alimentarios, según un estudio de ICEX España Exportación e Inversiones.

En el mercado puertorriqueño, el precio continúa siendo un factor determinante en las decisiones de compra, especialmente entre los hogares de clase media-baja. No obstante, la expansión de la oferta de aceites de oliva de marcas blancas y de distribuidor, a precios más competitivos, ha brindado alternativas atractivas para los consumidores que buscan equilibrar calidad y coste. Aunque la lealtad a las marcas tradicionales sigue teniendo peso, el aumento en los precios ha alterado las dinámicas del mercado, otorgando al precio un papel más relevante en la toma de decisiones de compra.

Según este estudio, el mercado del aceite de oliva en Puerto Rico presenta diversas oportunidades de crecimiento y expansión, impulsadas por cambios en las preferencias de los consumidores y por tendencias emergentes en la industria alimentaria. La creciente conciencia sobre los beneficios para la salud de una dieta basada en productos naturales y saludables sigue siendo una tendencia consolidada, lo que posiciona al aceite de oliva, conocido por sus propiedades beneficiosas para la salud cardiovascular y su versatilidad en la cocina, como una opción cada vez más atractiva para los consumidores que buscan alternativas más saludables. Para aprovechar plenamente esta oportunidad, considera crucial seguir divulgando los beneficios del aceite de oliva en términos de salud, educando y sensibilizando a la población puertorriqueña sobre las ventajas de su consumo regular. De esta forma, se fomenta su integración en la dieta cotidiana, permitiendo que los consumidores lo perciban como una opción accesible y habitual en su alimentación diaria.

El informe apunta que el mercado puertorriqueño ha aguantado muy bien las fuertes subidas de precios, por lo que si se produce

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

una normalización del precio del aceite en 2025 podría suponer un fuerte aumento de las importaciones en volumen. Según datos de ICEX, el aceite de oliva español sigue ostentando un posicionamiento privilegiado en Puerto Rico y lidera, en parte, el mercado del aceite de oliva de la isla. En este sentido, las exportaciones españolas representaron en 2023 el 55,7% del volumen y un 69,1% del valor total del aceite de oliva que llega a la isla.

La concienciación del impacto sobre la salud en las generaciones jóvenes ayudará a seguir sustituyendo otros aceites por el uso de aceite de oliva en la cocina. Tanto marcas como importadores están realizando esfuerzos significativos en campañas de marketing y eventos en los que se demuestra cómo el aceite de oliva puede ser integrado en la cocina del día a día, no sólo en contextos gourmet. La visibilidad de su uso versátil y saludable es clave para aumentar su aceptación, permitiendo que los consumidores comprendan la facilidad con la que pueden incorporar este producto en sus hábitos culinarios cotidianos, más allá de su uso “gourmet”.

Innovación para captar la atención del consumidor

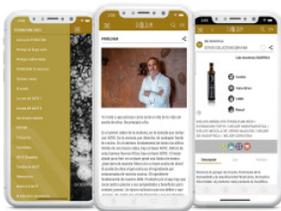
Además, el estudio añade que la creciente

presión de los precios ha dado lugar a un aumento en la oferta de marcas blancas y aceites de distribuidor, productos más asequibles que representan una oportunidad significativa para atraer a consumidores que priorizan el coste sin sacrificar la calidad.

Aunque el mercado de aceites de oliva en Puerto Rico es maduro, persiste un espacio para un crecimiento sostenido en el segmento Premium, especialmente en un contexto donde los consumidores valoran cada vez más la calidad y los productos gourmet. Las marcas que logren diferenciarse mediante la trazabilidad, la sostenibilidad y el origen de sus productos tienen la oportunidad de captar una porción significativa de este nicho.

“La valorización de la calidad, el origen y los procesos de producción son factores cada vez más relevantes para los consumidores, lo que crea una oportunidad para las marcas que puedan satisfacer estas expectativas con productos diferenciados y auténticos”, destaca el estudio.

Para alcanzar una posición competitiva dentro del mercado del aceite de oliva en Puerto Rico, el estudio señala que las empresas deben disponer de buena información sobre el perfil del consumidor puertorriqueño y contar con una relación estrecha con un importador o distribuidor. Muchos de los canales de distribución que venden productos extranjeros prefieren, en vez de ir directamente al fabricante, comprarlos a través de un intermediario local por las facilidades de tipo operacional y financiero que ello supone: los importadores se encargan de todos los procedimientos de compra, los trámites aduaneros, los volúmenes de compra son mayores y su conocimiento y experiencia es mayor.



La *app* de EVOOLEUM rompe la barrera de las 100.000 descargas

A pocas semanas de lanzar la próxima edición de la *app* EVOOLEUM, la última versión -2024- ha superado por primera vez las 100.000 descargas a nivel mundial. Gracias a su versión en castellano y en inglés y a su diseño moderno e intuitivo, nunca ha sido tan fácil descubrir cuáles son los 120 mejores AOVEs del mundo -TOP100 y TOP20 de Producción Limitada- y todo lo relacionado con la cultura del virgen extra. Ningún otro concurso del mundo dispone de una *app* gratuita, lo que ha conseguido posicionarla en estos años como "la *app* del AOVE".

Si bien la *Guía* EVOOLEUM se encuentra disponible en formato impreso en la Tienda de EVOOLEUM.com, también cuenta con una versión on line gratuita a través de una aplicación móvil. Además de su innegable proyección internacional, la *app* de EVOOLEUM para smartphones o tabletas -disponible para iOS y Android- ofrece la posibilidad de consultar desde cualquier lugar del mundo las fichas de los 120 mejores AOVEs de cada campaña, además de realizar búsquedas por país, puntuación obtenida en el concurso, categoría (mejor monovarietal, coupage, frutado verde, frutado maduro, producción ecológica, mejores de cada variedad), certificación Kosher y Halal, acceder al link directo a la página web de cada productor... o descubrir los packagings más bellos de AOVE según los resultados del concurso EVOOLEUM Awards. Y todo ello a través de un menú intuitivo y atractivo que destaca por su navegabilidad y facilidad de uso, permitiendo localizar rápidamente y sin incómodos atajos el apartado de nuestro interés.

¿Con qué AOVE debería cocinar un pescado a la brasa? ¿Le iría mejor un arbequino o un hojiblanco a mi ensalada de tomate y aguacate? Las respuestas se hallan en la *app* de EVOOLEUM, pues cada zumo premiado en EVOOLEUM va acompañado de los alimentos

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

con los que mejor marida. Y todo ello con un diseño moderno e intuitivo que destaca por su navegabilidad y facilidad de uso, permitiendo localizar rápidamente y sin incómodos atajos el apartado de nuestro interés, sin olvidar otros poderosos contenidos exclusivos relacionados con el fascinante mundo del virgen extra y su cultura: gastronomía, el arte de la cata, las mejores tiendas de AOVE, oleoturismo, AOVE y salud, diccionario oleícola... todo para empaparse a fondo de la maravillosa cultura del virgen extra. Un viaje apasionante al alcance de tu mano.

Desde 2021, cuando obtuvo 85.000 descargas, la *app* de EVOOLEUM ha ido creciendo exponencialmente hasta diciembre de 2024, momento en el que la aplicación batió el récord de las 100.000 descargas de usuarios de todo el mundo. España ha sido el país con

más usuarios que se han descargado la *app*, seguido de Italia, Estados Unidos, Francia, Alemania, Japón, Portugal, Dinamarca, Brasil, Canadá, Australia e, incluso, China. Estos datos no hacen sino evidenciar la confianza que importadores, coaches, distribuidores, restauradores y consumidores en general depositan en la *Guía* EVOOLEUM, situándola como la más influyente del mundo y cuya campaña de comunicación arroja datos astronómicos: con más de 670 millones de visualizaciones, los AOVEs premiados en EVOOLEUM llegan anualmente, a través de más de 250 medios de comunicación que reseñan esta publicación, a 20 millones de personas.

Todavía puedes inscribir tu AOVE en los EVOOLEUM Awards

El próximo 10 de marzo finaliza el plazo de inscripción y recepción de muestras de la décima edición del Concurso Internacional a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. Una competición que se ha consolidado como el concurso privado más importante del mundo y el que más puntos aporta al prestigioso ranking "The World's Best Olive Oils". Todos aquellos productores interesados en participar en esta edición, todavía pueden inscribirse en www.evooleum.com.

**¿TODAVÍA NO
TE HAS
INSCRITO EN
EVOOLEUM?**

PINCHA AQUÍ



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

d
e

A
c
e
i
t
e
s

y

G
r
a
s
a
s

		EUROS/T. SEMANA 20/26 enero '25 (Cierre día 16 enero '25)	EUROS/T. SEMANA 27 ene./2 febrero '25 (Cierre día 23 enero '25)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	3.800/3.900	3.700/3.800
	Virgen	3.900/4.000	3.900
	Virgen extra	4.200/4.400	4.150/4.250
	Refinado	3.950	3.800
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	3.800/3.850	3.750/3.800
	Virgen	3.900/4.000	3.900/4.000
	Virgen extra	4.200/4.400	4.200/4.400
	Refinado	3.900	3.800/3.850
SEVILLA	Lampante, base 1º	3.750	3.750
	Virgen	4.000	4.000
	Virgen extra	4.500/5.000	4.500/5.000
	Refinado	3.900	3.900
GRANADA	Lampante, base 1º	3.800/3.900	3.700/3.800
	Virgen	3.900/4.000	3.900
	Virgen extra	4.200/4.400	4.150/4.250
MÁLAGA	Lampante, base 1º	3.900	3.900
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	4.400/4.500	4.300/4.500
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	3.900/4.200	3.900
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra	4.300/4.500	4.000/4.500
	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	4.000	4.000
	Virgen	4.100	4.100
	Virgen extra	4.200	4.200
BADAJOZ	Refinado	4.200	4.100
	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	3.500/3.900	3.500/3.750
	Virgen	4.000/4.100	3.900/4.000
	Virgen extra	4.200/4.600	4.200/4.600

* 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

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

d
e

A
c
e
i
t
e
s

y

G
r
a
s
a
s

SEVILLA	ANDALUCÍA	EUROS/T. SEMANA	EUROS/T. SEMANA
		20/26 enero '25 (Cierre día 16 enero '25)	27 ene./2 febrero '25 (Cierre día 23 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

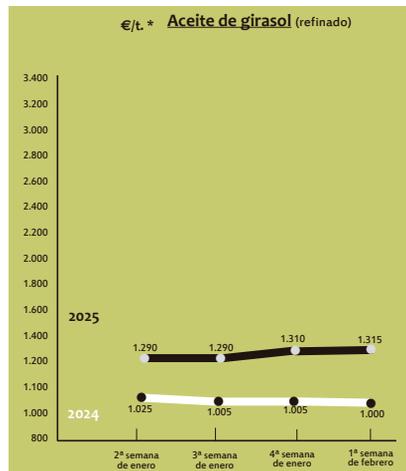
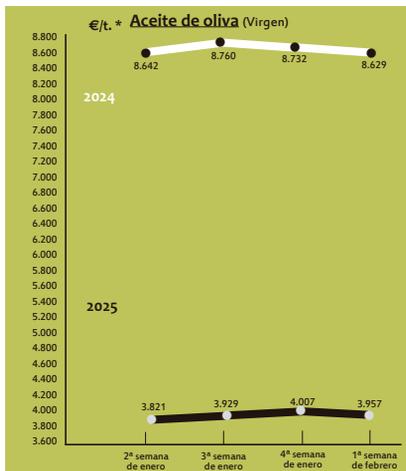
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)	EUROS/T. SEMANA	EUROS/T. SEMANA
		20/26 enero '25 (Cierre día 16 enero '25)	27 ene./2 febrero '25 (Cierre día 23 enero '25)
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.310	1.310/1.320
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	1.150	1.350
	Refinado	1.250	1.400
	ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.310	1.310/1.320

Oleínas y Ácidos grasos

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

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

M A D R I D
B A R C E L O N A

	EUROS/KG. SEMANA 20/26 enero '25 (Cierre día 16 enero '25)	EUROS/KG. SEMANA 27 ene./2 febrero '25 (Cierre día 23 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	1.040
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.075	1.135
ACEITE DE COCO (refinado)	2.380	2.350
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.760	1.650
ACEITE DE PALMISTE	2.500	2.450
ACEITE DE MAÍZ	1.530	1.550
ACEITE DE COLZA	1.350	1.320
ACEITE DE RICINO	1.250	1.250
ACEITE DE PESCADO refinado	3.800	3.800

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

GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados
en aceites, grasas y derivados*

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



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 20/26 enero '25 (Cierre día 16 enero '25)	EUROS/KG. SEMANA 27 ene./2 febrero '25 (Cierre día 23 enero '25)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA				
	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50	8,50
		ACEITE DE OLIVA refinado	4,00	4,00
		ACEITE DE OLIVA lampante	3,50/3,65	3,50/3,65
		ACEITE DE ORUJO refinado	2,60	2,60
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,26	1,28
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,22	1,22
	ACEITE DE SOJA refinado	1,16	1,16	
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,00	2,20	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00/9,20	9,00/9,20	
	ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.	
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,70/3,90	3,80/4,00	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,00/8,50	8,00/8,50	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA refinado	Sin oper.	4,00/4,10	
TURQUÍA				
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	Sin oper.	4,90/5,20	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	4,80/5,00	4,80/5,00	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,20/4,50	4,20/4,50	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (23 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





Ayudas

Andalucía convoca ayudas para la promoción de productos agroalimentarios de calidad

El Consejo de Gobierno ha tomado conocimiento de la convocatoria de ayudas de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía para la promoción de productos agroalimentarios incluidos en regímenes de calidad como las DOPs, las IGP y las ETGs y las englobadas en la marca "Gusto del Sur".

A las subvenciones, que ascienden a 3.950.000 euros y se articulan dentro del Plan Estratégico de la PAC de España (Pepac) 2023-2027, podrán optar los consejos reguladores, asociaciones y federaciones de entidades agroalimentarias y asociativas agrarias, fundaciones y organizaciones empresariales del sector, así como agrupaciones de productores sin ánimo de lucro que participen en un programa de calidad de los alimentos.

A través de esta línea de ayudas se pretende propiciar el fomento de un consumo consciente y sostenible entre los andaluces, además de trasladar información a los consumidores sobre unos productos agroalimentarios que resultan esenciales

para preservar la riqueza cultural, gastronómica y natural de Andalucía, ya que fomentan prácticas agrícolas sostenibles, impulsan la biodiversidad y apoyan a las comunidades rurales gracias a su contribución al desarrollo económico local.

Los beneficiarios podrán destinar estos incentivos a campañas de publicidad en medios de comunicación y soportes publicitarios; material divulgativo y promocional; estudios e informes; catas, degustaciones, presentaciones, promociones en puntos de venta y otros eventos promocionales; la participación en ferias, exposiciones y organización de jornadas; la promoción a través de páginas web y redes sociales; patrocinios, relaciones públicas y misiones comerciales.

Según la Junta, el reconocimiento de dichos productos no sólo protege tradiciones ancestrales, sino que también refuerza la competitividad de Andalucía en los mercados nacionales e internacionales, consolidándola como una referencia en calidad y sabor.



J. Morales Navas
comercial aceitera s.l.u

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

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 **1.056,50** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.042,75**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Harina de soja: **315,80** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **302,30**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Aceite de soja: Cerraba a **44,49** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **46,28**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Maíz: Terminó la semana a **484,25** centavos/bushel, habiendo comenzado a **478,75**.

◆ Precios: Futuros marzo.



Desarrollan un método rápido que emplea microondas para transformar el alperujo en biocombustible

Un equipo de investigación de la Universidad de Jaén (UJA) ha desarrollado un método rápido que emplea por primera vez microondas para transformar el alperujo en biocombustible. Con este proceso se obtiene un nuevo material, denominado hidrochar, combustible sólido con un poder calorífico mayor al que proporcionan otras técnicas, como la pirólisis, y en sólo 30 minutos. Otra de las ventajas de este sistema es que puede realizarse in situ, sin necesidad de transportar el residuo a otros lugares para realizar el tratamiento.

Según explican los expertos, el producto final es apto para calderas y otras aplicaciones energéticas, como la producción eléctrica.

“Asimismo, la venta de este producto podría contribuir a la diversificación de las fuentes de ingresos de las almazaras, reduciendo el impacto ambiental de su actividad y contribuyendo a la economía circular”, ha afirmado a la Fundación Descubre el investigador de la Universidad de Jaén Adnan Asad Karim, coautor de este estudio.

“Normalmente, los métodos tradicionales para obtener biocombustible a partir de alperujo suelen ser poco eficientes, ya que requieren procesos largos y costosos que implican un alto consumo de energía. Además, pueden generar grandes cantidades de residuos y emisiones, que repercuten negativamente en el medio ambiente y, por tanto, su rentabilidad y sostenibilidad son limitadas”, ha indicado esta Fundación.

Para mejorar estos aspectos, el equipo investigador ha desarrollado este proceso térmico que optimiza la temperatura y el tiempo empleados para transformar este subproducto, logrando generar biocombustible en media hora frente a las cuatro horas habituales.

Aplicar calor durante media hora

En el artículo *“Production of hidrochar fuel by microwave-hydrothermal carbonisation of olive pomace slurry from olive oil industry for combustion application”*, publicado en *Journal of Analytical and Applied Pyrolysis*, el equipo investigador explica que han aplicado por primera vez a este tipo de residuos la carbonización hidrotermal asistida por microondas (MHTC, por sus siglas en inglés), una técnica térmica que consiste en calentar los residuos de alperujo de oliva durante un tiempo determinado.

Para concluir cuál era el tiempo y temperatura óptimos, realizaron distintos experimentos variando ambos factores. En concreto, constataron que podían obtener un material con buenas propiedades de combustión sometándolo a esta técnica térmica en un reactor a presión, a escala de laboratorio, a 250 grados centígrados durante media hora aproximadamente. “El material resultante, que tiene aspecto de polvo, puede transformarse en pellets para facilitar su gestión”, ha añadido Adnan Asad Karim.

Por otro lado, los expertos han comprobado que, debido a las propiedades del alperujo de oliva, como su contenido en materia mineral y

humedad, las reacciones químicas que se producen durante su combustión pueden corroer el metal, generar problemas de acumulación de residuos y reducir la vida útil de las calderas. Sin embargo, el método propuesto minimiza estos riesgos. “El biocombustible sólido obtenido mediante MHTC es una opción segura y eficiente para su uso en calderas y otros sistemas de combustión, mejorando tanto la eficacia como la durabilidad de los equipos”, ha detallado la investigadora de la Universidad de Jaén María Lourdes Martínez Cartas, coautora del estudio.

Más rendimiento económico

El siguiente paso del equipo de investigación “Bioprocesos” del Campus Científico Tecnológico de Linares de la Universidad de Jaén consistirá en analizar nuevos procesos, aplicados sobre el alperujo, para producir bioetanol, biogás y compuestos con propiedades farmacológicas, como los antioxidantes de consumo humano. “Queremos explorar técnicas que permitan obtener una mayor rentabilidad económica a los gestores y empresarios del sector agroindustrial”, ha concluido el investigador de la Universidad de Jaén Manuel Cuevas Aranda, coautor del estudio.

INDUSTRIAS DE LA ROSA

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

FABRICANTES MARCA ESPAÑA

WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM

indusriasdelarosa@industriasdelarosa.com



Desarrollo de envases de carbón activado procedente de huesos de aceituna

El Grupo de Investigación Materiales Carbonosos y Medio Ambiente (MCMA) del Instituto Universitario de Materiales de la Universidad de Alicante (UA) está avanzando en el desarrollo de un envase de carbón activado procedente de residuos de cáscara de almendra y huesos de aceituna que ayuda a la conservación de frutas y verduras y que es reciclable y biodegradable.

Este proyecto, ENCAR2CEL, ha recibido la financiación de la Agencia Valenciana de la Innovación (IVACE+I Innovación) con 125.313 euros, y se nutrirá de los resultados alcanzados en el proyecto ENCARBIO, ya que sus resultados optimizaron las condiciones de síntesis de carbón activado a partir de residuos de biomasa y se ha desarrollado hasta un TRL 7.

A partir de estos resultados, y en colaboración con Centro Tecnológico de Em-

balaje, Transporte y Logística (ITENE), se trabajará en el desarrollo del prototipo final, que permitirá aumentar la vida útil de productos alimentarios envasados, evitando así el desperdicio de alimentos y pondrá en el mercado una alternativa de envase sostenible basado en un material reciclable y biodegradable.

Además, según han destacado los investigadores, el propio envase está hecho a partir de residuos de almendra y de aceituna, contribuyendo a su reutilización.

El equipo de ENCAR2CEL -formado por Diego Cazorla Amorós, Emilia Morallón, Ángel Berenguer Murcia y una nueva contratación- utiliza carbón activado procedente de residuos de biomasa para conseguir envases celulósicos activos que alargan la vida útil de frutas y/o verduras mediante la adsorción de las

moléculas emitidas durante el proceso de maduración, que es lo que causa su rápido deterioro.

Investigadores del grupo MCMA de la Universidad de Alicante buscan desarrollar un envase basado en celulosa, que contenga en su formulación carbón activado procedente de residuos de biomasa. El carbón activado que se incorporará en el envase activo se sintetiza en los laboratorios del grupo usando como material de partida cáscara de almendra y huesos de aceituna.

Según los investigadores de la UA, ENCAR2CEL “supondrá un salto tecnológico en los envases celulósicos y aportará una solución innovadora al sector del envase basado en productos de alto valor añadido provenientes de residuos y materiales alineados con la normativa europea de envase y residuos de envase”.

Avanza el proyecto Olive4Future para la valorización del alperujo

Los participantes del Grupo Operativo Olive4Future se han reunido para compartir los avances logrados hasta la fecha en materia de investigación y divulgación de esta iniciativa. Este proyecto pretende valorizar el alperujo y aportar una solución integral e innovadora a la problemática que este residuo genera.

Durante la sesión, se han discutido los progresos relacionados con los objetivos principales del proyecto: valorización del alperujo mediante procesos biológicos, como el compostaje y la digestión anaerobia, para transformarlo en enmiendas orgánicas de alta calidad o en recursos energéticos como el biogás; y valorización mediante procesos físico-químicos, destinados a convertir el alperujo en biochar y carbones activados con diversas aplicaciones potenciales.

Además, se han definido las próximas tareas de investigación y actividades de divulgación previstas hasta la finalización del proyecto, programada para junio. Estas iniciativas serán clave para compartir los avances científicos alcanzados por el grupo operativo y promover su impacto en el sector del olivar.

El proyecto, en el que intervienen distintos agentes de la cadena de valor, como el sector productivo o el industrial, y que estará en marcha hasta junio de 2025, es una apuesta por la economía circular y la bioeconomía para prolongar la vida útil de los subproductos y residuos de la producción del aceite de oliva. Además, ofrece la posibilidad de incorporar mecanismos de eficiencia energética en el proceso productivo, de mejora de los cultivos y del impac-

to ambiental del proceso de producción de aceite de oliva.

Las entidades que han puesto en marcha este proyecto son los grupos de investigación RNM-271 y FQM-175 pertenecientes al Instituto Químico para la Energía y el Medioambiente (IQUEMA) de la Universidad de Córdoba y dos empresas del sector olivarero, la Asociación Empresarial de Almazaras Industriales de Córdoba (ACORA) y la cooperativa Covidesa.





El Gobierno aprueba la norma que establece la voluntariedad del cuaderno digital de explotación

El Boletín Oficial del Estado (BOE) publicó el 22 de enero el Real Decreto aprobado por el Consejo de Ministros que modifica diversa normativa sobre el sistema de información de las explotaciones agrarias para introducir el carácter voluntario de la utilización del cuaderno digital de explotación. Esta iniciativa forma parte de las 43 medidas comprometidas por el Gobierno el pasado mes de abril para dar respuesta a las preocupaciones de agricultores y ganaderos expresadas en las movilizaciones de los primeros meses de 2024.

El Real Decreto 1054/2022, de 27 de septiembre que regula el Sistema de información de Explotaciones Agrícolas y Ganaderas y de la producción agraria, así como el registro autonómico de explotaciones agrícolas y el cuaderno digital de explotación agrícola, que ahora se modifica, preveía que el empleo del cuaderno digital de explotación agrícola co-



menzara a ser obligatorio a partir del 1 de septiembre de 2024, con una entrada en vigor escalonada, y dejaba exentas a determinadas explotaciones por su pequeño tamaño.

Sin embargo, y en aplicación el compromiso adquirido por el Gobierno, se ha modificado el mencionado Real Decreto para cambiar el enfoque en el uso del cuaderno digital de explotación, que pasa a ser voluntario de ma-

nera temporal y hasta el próximo periodo de programación del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PAC), a partir de 2027.

Así, los agricultores que, conforme a la normativa de productos fitosanitarios, fertilizantes o intervenciones de la PAC deban cumplimentar un cuaderno de explotación, podrán elegir si prefieren que éste sea mediante la utilización de medios electrónicos o en soporte de papel.

Esta modificación tiene implicación en otras normas conexas relativas al uso sostenible de productos fitosanitarios, y en concreto en el Real Decreto 1311/2012, de 14 de septiembre, y el Real Decreto 9/2015, de 16 de enero.

La entrada en vigor de la voluntariedad del uso del cuaderno digital se hace de manera retroactiva a 1 de julio de 2023, para evitar algún tipo de perjuicio a los agricultores que pudiera derivarse del retraso de la publicación de la norma.



~10ª edición~

ATHENA 2025

CONCURSO INTERNACIONAL 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



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFLOW

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"



SpectraAnalyzer

ZEUTEC

PROCESO "On-line"



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.CALDERERIAMANZANO.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 TRIEF

desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es



Codi - Pack

MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com



Palacín

Desde más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la separación. Con más de 15.000 empleados en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION ofrece soluciones innovadoras para el tratamiento de residuos sólidos.
Los productos Polytec están diseñados específicamente para la máxima eficiencia y se adaptan a sus necesidades, cumpliendo con los requisitos más exigentes. Polytec responde a su reto de extracción con un gran nivel de conversión en el destilado de aceites de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

Ausere

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



POLAT

Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños

LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr



FABRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Piornogordo nº 12
14850 BARRA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: tacosol@tacosol.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Mirandela
5370-545 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 522

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

TAOSA



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

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

TAMESUR, S.A.
MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

www.tamesur.com

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los
GRANDES ACEITES

PREMIUM

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

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

TREICO

INNOVAMOS PARA TI

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

www.treico.com

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

BALAM
AGRICULTURE

OLIVARUM
Fundación CAJA RURAL JAÉN

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

IMATEC

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

PESAJE, ELECTRICIDAD, SOFTWARE

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

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

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-eu.com

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

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

SOFTWARE ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

www.ansotec.com

MORESIL
Especialistas en Recolectión

Olivar tradicional Superintensivo

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

PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

FABRICACIÓN DE MAQUINARIA PARA RECEPCIÓN DE ACEITUNA, PISTACHO, ALMENDRA, CACAHUETE Y OTROS FRUTOS

JAR
METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

www.agrocuaderno.com

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

Económicos y muy rentables

TODOLIVO Infórmate

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



Hidroinfiltrador, un innovador sistema para optimizar la gestión del agua en el olivar

El proyecto Hidrolivar tiene como objetivo optimizar el agua con la instalación de dispositivos infiltradores -hidroinfiltrador- aprovechando al máximo el agua de lluvia y riego, y contribuyendo a que el sector del olivar se adapte a los efectos del cambio climático.

El sistema ha sido desarrollado en la Universidad de Granada (UGR) y ya ha demostrado su utilidad en campo. De hecho, durante las últimas lluvias se ha certificado que los olivos con hidroinfiltrador han sido capaces de optimizar el agua. Aunque ha llovido poco, la impermeabilidad de los suelos ha permitido que se genere mucha agua de escorrentía que se ha capturado con el hidroinfiltrador, que a su vez ha recargado las reservas que necesita el olivo para una buena floración y cuajado, según ha informado el Grupo Operativo de este proyecto.

En cambio, sus impulsores han añadido que en los olivos sin hidroinfiltrador, al no acumularse y captarse el agua de escorrentía, no se ha producido ninguna recarga de las reservas que necesita el olivo. En este caso, el agua no cala y se acaba evaporando.

Este Grupo Operativo, que se encuentra en fase de desarrollo, está formado por Cooperativas Agro-alimentarias de Granada, la UGR (coordinador técnico de proyecto), la empresa Hidroinfiltrador, Oleostepa y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

Además, Hidrolivar incluye la instalación de sensores de humedad que permiten una digitalización del olivar en lo referente al uso óptimo del agua, y, en consecuencia, aumenta de manera sostenible la producción de aceituna (y su rendimiento graso), lo que “supondría mayores ingresos para el sector”, según han destacado.

Otro de los objetivos del proyecto es reducir la cantidad de agua de escorrentía (proceso por el que el agua de lluvia llega a la red fluvial) y la erosión hídrica de los suelos. Gracias a la mayor infiltración de agua en el suelo, también se consigue una recarga de los mantos freáticos.

El desarrollo de este Grupo Operativo está dentro del marco del Programa de Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía 2014-2020, financiado por la Junta de Andalucía y por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural, según la Orden de 7 de julio de 2020.



Investigadores del IAS-CSIC coordinan la edición de una guía para la implantación de cubiertas vegetales en olivar

Investigadores del Instituto de Agricultura Sostenible del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (IAS-CSIC) de Córdoba han editado la “Guía de apoyo a la toma de decisiones para la implantación de cubiertas vegetales en olivar: criterios de decisión, ejemplos y costes”, que puede descargarse en Digital CSIC.

La guía se ha desarrollado dentro del proyecto BIOLIVAR, financiado por la Asociación Europea de Innovación, en el que participan instituciones científicas y agrícolas como el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) a través del Instituto de Agricultura Sostenible y la Estación Biológica de Doñana, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Estepa, Evonor-Tech, la Universidad de Córdoba (UCO), la Universidad de Jaén (UJA), Syngenta, Asa-

ja-Sevilla y Asaja-Andalucía. Además, ha contado con la colaboración del IFAPA.

Su principal objetivo es desarrollar y compartir estrategias para optimizar el capital natural en olivares mediante el uso de cubiertas vegetales, ya sean vivas o inertes, promoviendo así la sostenibilidad ambiental y económica de las explotaciones olivereras. “La guía tiene una orientación eminentemente práctica y trata de resolver dudas sobre la instalación de cubiertas vegetales en olivar, al tiempo que aporta una serie de ejemplos prácticos que conduzcan a las mejores soluciones adaptadas a cada olivar”, ha explicado uno de los autores de la publicación, Javier Montoliu.

Así, la publicación comienza con conceptos básicos sobre los efectos

de las cubiertas y criterios para determinar dosis y mezclas de siembra. Posteriormente, ofrece un sistema estructurado de preguntas y respuestas para ayudar a los olivereros a identificar la estrategia de cubierta más adecuada para sus condiciones específicas. Incluye también ejemplos ilustrados de uso de cubiertas en olivares y una estimación de costes para diversas estrategias, permitiendo a los usuarios calcular y adaptar estos costes a sus propias explotaciones.

En resumen, “el propósito de esta guía es facilitar que los olivereros identifiquen y apliquen soluciones sostenibles basadas en ejemplos y principios bien documentados, contribuyendo así a la viabilidad futura y la conservación del patrimonio agrícola y natural”, ha apostillado Montoliu.





El programa CreceA impulsa la digitalización y sostenibilidad de las explotaciones olivareras

El programa "CreceA | Crece Andalucía", impulsado por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, ha ayudado en 2024 a más de 2.000 explotaciones agrarias andaluzas -algunas dedicadas a la olivicultura- a avanzar en su proceso de digitalización y en la sostenibilidad de sus negocios.

Esta iniciativa, gestionada por la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (Agapa), ofrece un servicio gratuito de asesoramiento individualizado en sostenibilidad y transformación digital para agricultores, ganaderos y pequeñas empresas rurales, con el fin de facilitar la adopción de soluciones tecnológicas que impulsen el crecimiento sostenible de sus negocios, buscando un equilibrio entre la rentabilidad económica, el respeto al medio ambiente y el bienestar social.

Con una inversión de 3,8 millones de euros, cofinanciada por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER), CreceA se ha consolidado como el primer proyecto europeo que impacta de manera directa en explotaciones y pymes rurales a través de su servicio de atención individualizada, según ha informado la Consejería.

Hasta el momento, 2.345 explotaciones agrarias y pymes rurales de Andalucía se han beneficiado de este programa. De ellas, un 73,6% corresponde a explotaciones agrícolas (1.741); un 20,2% a explotaciones ganaderas (479); y un 5,2% a pequeñas y medianas empresas rurales (125).

Además, las actividades principales de las fincas beneficiarias las encabezan la olivicultura, con 487; seguida del sector del vino con DOP, con 324 resultados; y los cítricos, con 223 resultados.

Estas explotaciones agrarias han accedido al programa mediante la realización de un test autodiagnóstico disponible en la web de la iniciativa. Esta breve encuesta les ha permitido conocer su grado de digitalización y sostenibilidad e identificar áreas de mejora para impulsar la rentabilidad de sus negocios.

Por provincias, destacan Sevilla y Huelva, con 752 y 602 fincas, que ya han realizado el test de autodiagnóstico y se benefi-

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

cian del programa. Le siguen Almería, Jaén y Granada, con 208, 205 y 204, respectivamente. En el caso de Córdoba, las explotaciones que han accedido a CreceA hasta la fecha han sido 175; mientras que en Cádiz han sido 121 y en Málaga, 78.

Con los datos obtenidos en los autodiagnósticos, CreceA realiza un informe individualizado de recomendaciones para cada participante, la información clave de cómo se encuentra su explotación y actuaciones prácticas para ayudar a mejorarla con iniciativas que le permitan ahorrar costes, optimizar sus procesos y mejorar la toma de decisiones.

Oficina Técnica de Soporte: atención y acompañamiento

Además, los participantes tienen acceso preferente a la Oficina Técnica de Soporte de CreceA, que proporciona atención continua y acompañamiento para resolver dudas sobre el proyecto, y acceder a un observatorio de fuentes de financiación disponibles; así como estar al tanto de todas las acciones que se despliegan en el territorio relacionadas con la iniciativa.

Con este programa, Agapa está acercando las ventajas de la digitalización y la

sostenibilidad de forma directa a todas las comarcas andaluzas mediante la celebración de jornadas de asesoramiento presenciales. En colaboración con las 60 Oficinas Comarcales Agrarias (OCA) se han celebrado ya más de 80 encuentros con empresas agrarias y rurales por todo el territorio andaluz, a las que se sumarán nuevas sesiones en 2025.

Con el inicio del próximo año, el programa CreceA completará sus servicios con talleres presenciales sobre sostenibilidad y tecnologías aplicadas a las necesidades del sector en cada territorio.

Catálogo de soluciones tecnológicas para el sector

Como parte de su labor de sensibilización, CreceA pone a disposición del sector primario andaluz en su página web un amplio catálogo de soluciones tecnológicas y prácticas medioambientales para facilitar a propietarios de explotaciones y negocios rurales avanzar en su proceso de transformación digital y sostenibilidad.

Entre esas medidas destacan algunas vinculadas a la agricultura o ganadería de precisión, sistemas de riego inteligentes o plataformas de comercialización *on line*, entre otras.

Los interesados en solicitar este servicio pueden obtener más información en la página web de CreceA o en su Oficina Comarcal Agraria de referencia.





La comercialización de aceite de oliva virgen de las DOPs e IGP españolas cayó un 30,1% en 2023

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha publicado el informe anual en el que recoge los datos provisionales de registro, producción, comercialización y valor económico durante 2023 de las DOPs de aceite de oliva virgen existentes en España. Según se desprende de este informe, la comercialización total de aceite protegido fue de 22.420 toneladas (-30,1%), de las que 18.614 t. se dirigieron al mercado nacional, 1.191 t. a otros Estados Miembros y 2.615 t. a terceros países.

Según los datos del MAPA, la Denominación de Origen Protegida Estepa, con 3.138 t. de aceite de oliva virgen extra protegido comercializado en 2023, lidera el ranking de las 10 DOPs e IGP que más volumen vendieron en ese año. Del total de ventas de esta Denominación, 1.756 t. se comercializaron en España, 317 t. en otros países de la UE y 1.065 t. en terceros países.

El segundo lugar por volumen de ventas lo ocupa la DOP Siurana, que comercializó un total de 2.889 t. de aceite protegido, de las que 2.377 t. se vendieron dentro de

España; 55,69 t., en otros países de la UE; y 455,52 t. en terceros países.

El tercer puesto es para la DOP Baena, que comercializó 2.505 t. (1.875 t. en España, 235 t. en la UE y 395 t. en terceros países).

En cuarto y quinto lugar se sitúan la DOP Les Garrigues y la DOP Sierra de Cazorla. La primera comercializó 2.081 t. (2.010 en España, 61,9 t. en otros países de la UE y 9,58 t. en terceros países); mientras que la segunda vendió 1.800 t. (1.598 t. en España, 104 t. en la UE y 98 t. en terceros países).

A éstas le siguen la DOP Sierra Mágina, que comercializó un total de 1.405 t., de las que 1.355 t. se vendieron dentro de España, 19,31 t. en la UE y 30,58 t. en terceros países; la IGP Aceite de Jaén, con 1.386 t. (1.379 t. en el mercado nacional, 4,30 t. en la UE y 2,37 t. en terceros países); y la DOP Aceite del Bajo Aragón, con 1.000 t. comercializadas en el mercado nacional.

Completan el ranking la DOP Sierra de Segura, con 975 t. (920 t. en el mercado nacio-

nal, 8,1 t. en la UE y 46,95 t. en terceros países); y la DOP Aceite Campo de Montiel, con 785 toneladas, de las que 525 t. se comercializaron en el territorio nacional, 160 t. en la UE y 100 t. en países terceros.

Datos generales

Los datos del MAPA detallan que los sellos de calidad de aceite de oliva virgen españoles tienen registradas un total de 840.268 hectáreas (754.866 hectáreas en 2022), 399 almazaras (372 almazaras un año antes) y 481 envasadoras/comercializadoras (371 en el ejercicio anterior).

En cuanto a la producción, el total de aceite de oliva virgen y virgen extra elaborado de conformidad con el pliego de condiciones protegido se situó en 2022 en 121.325 t. (389.860 t. en 2022); mientras que el total del AOV y AOVE protegido fue de 40.707 t. (119.637 toneladas un año antes).

Por otro lado, el valor económico total en 2023 se situó en 170,9 millones de euros, frente a los 157,51 millones de euros del año anterior.

Las DOPs de aceite catalanas trasladan al Parlament las dificultades actuales del sector

El presidente del Consejo Regulador de la DOP Siurana, Antoni Galceran, ha comparecido esta semana ante la Comisión de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Parlament para exponer la situación actual del cultivo del olivo en el territorio amparado bajo este sello de calidad. Galceran ha asistido acompañado de los presidentes del resto de DOPs de aceite catalanas, quienes han expresado las dificultades que sufre el sector en cada DOP, ya que desde hace tres cosechas han visto recortada la producción debido al cambio climático y a la sequía.

Según ha informado la DOP Siurana, los grupos parlamentarios han mostrado su apoyo al sector y han valorado la contribución de los olivicultores a la sostenibilidad, a la salud y al mantenimiento de la vida rural. Asimismo, han

instado al Govern a asumir y trabajar las propuestas planteadas.

En el caso concreto del territorio de la DOP Siurana -que abarca las comarcas del Alt y Baix Camp, Baix Penedès, Conca de Barberà, Tarragonès, Priorat y una parte de la Ribera d'Ebre-, durante los últimos tres años la producción ha sufrido pérdidas superiores al 50%, sobre todo en el olivar de secano y en aquellas fincas que no han tenido disponibilidad de agua de riego donde habitualmente disponían de riego de soporte.

Las necesidades expresadas por los representantes de las cinco DOPs de aceite catalanas se han centrado en garantizar la disponibilidad de agua de la que depende la viabilidad económica de las explotaciones agrarias del cultivo, así como asegurar el relevo generacio-

nal. Por otra parte, también han reclamado un mayor control en la restauración del aceite envasado y la protección del nombre-marca de las DOPs; crear una titulación universitaria de elaiotecnia y una mayor formación en las escuelas; mejorar el etiquetado para que se pueda incluir una mención sobre los beneficios saludables del AOVE; la financiación de una campaña de difusión y promoción sobre el valor del producto; y ayudas para nuevas incorporaciones.

Desde el Consejo Regulador de la DOP Siurana han valorado este encuentro, ya que ha permitido compartir con los parlamentarios de todos los grupos políticos con representación en el Parlament la necesidad que tienen los productores en materia hídrica para asegurar la producción de aceite de oliva virgen extra.



Productores e investigadores abordarán en Brasil la innovación en la olivicultura

La Empresa de Investigación Agropecuaria de Minas Gerais (EPAMIG) entra en la recta final de los preparativos de Azeitech 2025, un evento cuyo objetivo es difundir la innovación en la olivicultura. El encuentro brasileño, que se realizará de manera presencial en el Campo Experimental Maria da Fé, tendrá lugar el próximo 21 de febrero.

El programa combinará conferencias, estaciones de campo y debate técnico, además de la décima edición de la Exposición Tecnológica.

El evento comenzará con la presentación de la Cámara Técnica Sectorial de Olivicultura de Minas Gerais, liderada por Moacir Nascimento, presidente de la Asociación de Olivicultores de Contrafortes da Mantiqueira (Assoolive). En ella se resaltarán los objetivos de la Cámara Técnica, que busca estructurar políticas públicas para el desarrollo de la olivicultura en el Estado.

Posteriormente, Amanda Souza, investigadora de EPAMIG, presentará la conferencia “Calidad química y sensorial del aceite de oliva”, en la que abordará los criterios que definen la calidad del aceite de oliva y la valorización del producto nacional.



Estaciones de campo

En una combinación de teoría y práctica, las estaciones de campo se centrarán en técnicas sostenibles para la gestión y revitalización del suelo del olivar, así como en alternativas económicas de insumos y estrategias para mitigar la vulnerabilidad del olivo.

Entre los temas tratados se encuentran “Conservación de suelos y agua en la olivicultura”, impartido por Eduardo Medeiros (UFLA); “Multiplicación en la explotación de microorganismos nativos”,

liderado por Cleber Pereira (Emater) y Carolina Zambom (EPAMIG); y “Extracción artesanal de ácidos húmicos y fúlvicos”, a cargo de Hélio Neto (Emater) y Lucas Fagundes (EPAMIG).

La clausura contará con un debate entre investigadores de EPAMIG, la Empresa Brasileña de Investigación Agropecuaria (Embrapa), olivicultores y representantes de Assoolive. El objetivo es abordar proyectos de investigación en desarrollo y fortalecer alianzas para avanzar en el sector.

A lo largo del evento, los visitantes tendrán la oportunidad de participar en la 10ª edición de la Exposición Tecnológica, donde se mostrará maquinaria, insumos, servicios, productos derivados de la olivicultura, artesanía, cosméticos y dulces.



Comienzan las actividades del tercer Acuerdo Producción Limpia impulsado por ChileOliva

ChileOliva ha informado de que este mes de enero han comenzado las actividades del tercer Acuerdo Producción Limpia del sector del aceite de oliva. Este acuerdo tiene como objetivo promover el continuo desarrollo sostenible de la industria oleícola con el fin de que se adapte a los efectos del cambio climático a través del uso eficiente y sostenible de los recursos naturales, e incorporando acciones de agricultura regenerativa.

La asociación ha precisado que esta ini-

ciativa cuenta con siete metas, cada una de ellas con acciones concretas: formar capacidades en las temáticas del acuerdo; indicadores y reporte de sostenibilidad; agricultura regenerativa, biodiversidad y riesgos climáticos; huella de carbono y carbono neutro; gestión de la energía y agua; cero residuos, economía circular y REP; y sostenibilidad social y calidad de vida en el trabajo.

La primera actividad es una auditoría intermedia de diagnóstico en la que me-

dante una reunión se revisan todos los aspectos a cumplir y se establece un punto inicial desde donde parte el trabajo del acuerdo con cada empresa.

Cabe recordar que, con este acuerdo, ChileOliva busca contribuir a generar soluciones más eficientes para el sector, incorporando medidas y tecnologías con objeto de promover la sostenibilidad y eficiencia productiva, y fortaleciendo su estrategia de competitividad, así como el posicionamiento de la eficiencia energética.



INOLEO reafirma su compromiso con la innovación y el desarrollo tecnológico en la industria auxiliar oleícola española

La Agrupación Empresarial Innovadora del Sector Proveedor de Bienes y Servicios del Sector Oleícola (INOLEO) ha obtenido, por cuarta vez consecutiva, la renovación de su inscripción en el registro de Agrupaciones Empresariales Innovadoras (AEIs) del Ministerio de Industria y Turismo. Esta renovación, vigente para el periodo 2024-2027, reafirma el compromiso de la entidad con la innovación y el desarrollo tecnológico en la industria auxiliar oleícola española.

Dicha renovación ha sido posible gracias a que INOLEO cumple con los estrictos requisitos exigidos por la normativa, entre los que destacan la representatividad, la masa crítica de empresas, la integración de organismos de investigación y formación, estructuras organizativas y de coordinación adecuadas, viabilidad financiera, potencial innovador y posibilidades de proyección internacional. Además, el plan estratégico presentado ha recibido una valoración positiva por parte de la Comisión de Evaluación.

A su juicio, la renovación de la inscripción en el registro de AEIs representa un hito significativo para el sector, ya que permite a INOLEO acceder al apoyo financiero del Programa de Agrupaciones Empresariales Innovadoras. Este respaldo contribuirá a la ejecución de proyectos colaborativos de I+D+i orientados a la mejora continua, la diferenciación tecnológica y el fortalecimiento de la competitividad de las empresas del sector, en especial de las pymes. En este sentido, en las últimas cuatro convocatorias de AEIs del Ministerio de Industria, INOLEO movilizó proyectos por valor de 4,4 millones de euros con el objetivo de impulsar la digitalización en la industria oleícola.

“Este reconocimiento consolida el ca-

rácter innovador de INOLEO y de sus empresas asociadas, al tiempo que refuerza su papel como clúster de referencia a nivel nacional para fortalecer la competitividad de sus asociados en el campo de la digitalización. Desde su creación en 2008, INOLEO ha promovido la cooperación nacional e internacional, fomentando la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación con el objetivo de aumentar la competitividad de la industria auxiliar oleícola”, ha precisado.

La gerente de INOLEO, M^o Dolores Jiménez, ha valorado muy positivamente este reconocimiento, subrayando que “pone en valor el gran trabajo desarrollado por el clúster a lo largo de sus 16 años de trayectoria, fruto del esfuerzo por fomentar y promover la cooperación empresarial como vía de crecimiento y creación de valor, y como herramienta estratégica para incrementar la capacidad competitiva de la industria auxiliar española”. Además, ha señalado que este reconocimiento se suma a la reciente acreditación e inscripción de INOLEO en el registro de Agentes del Sistema Andaluz del Conocimiento para la categoría de clústeres de innovación.

INOLEO -promovida por Citoliva- es una agrupación sin ánimo de lucro formada por 91 miembros entre los que destacan centros tecnológicos, universidades y otras AEIs y empresas con un vínculo geográfico, el territorio nacional. Nació en 2008 con el objetivo de contribuir al fomento de la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación en el sector proveedor de bienes y servicios del sector oleícola mediante el compromiso de todos sus actores relevantes por cooperar a nivel nacional e internacional en aras de aumentar la competitividad del mismo.

Pieralisi organiza una jornada sobre el potencial del biogás en el sector oleícola en OLEOMAQ 2025

Pieralisi España y Portugal organizará en OLEOMAQ 2025 una jornada bajo el título “El biogás en el sector oleícola”, que se celebrará el 11 de febrero de 9:30 a 14:00 horas en el Espacio Forum del Pabellón 9 de Feria de Zaragoza.

La jornada tiene como objetivo destacar las oportunidades que el biogás ofrece al sector oleícola, promoviendo la economía circular y la sostenibilidad ambiental, “valores fundamentales de la empresa”, según ha destacado Pieralisi, que además de formar parte del comité organizador del salón contará con una superficie de exposición de más de 100 metros cuadrados.

La apertura de la jornada correrá a cargo de Rodrigo Jaén, director general de Pieralisi España y Portugal; y Gabriel Butler, CEO de Genia Global Energy.

Asimismo, Ricardo García, director de producción de la Cooperativa Sor Ángela de la Cruz (Estepa), ofrecerá la ponencia “Experiencias de molturación con la serie Leopard DMF”; mientras que César Casasnovas Acín, delegado territorial de Genia Bioenergy en Cataluña y Aragón, realizará la presentación “¿Por qué biogás?”.

A su vez, Javier Caro, responsable de I+D+i de Oleostepa, hablará sobre “Soluciones para biorremediación de suelos agrícolas con subproductos de la industria oleícola: el proyecto SAPAL”; y Antonio Carazo, Product Marketing Manager de Pieralisi España y Portugal, lo hará sobre “Biometa-nización de residuos de almazara: por qué el paté DMF produce más metano”.

Finalmente, Bernat Chulia, director de Estudios y Análisis de Genia Global Energy, ofrecerá el “Estudio comparativo de viabilidad económica de plantas de biogás con paté DMF”.



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 girasol refinado (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	Alto Oleico	21,90		3,06
Coosol		11,99		2,39/2,44
Coosol Premium	Alto Oleico			2,91
Donsol		9,99		1,99
Fuensol				3,50
Koipesol		7,98/9,15		1,83/2,48
Masiasol				2,19

Otros aceites de semillas (euros)

MARCA	TIPO	ENV. 5 L.	BOTELLA
Asúa	Maíz		2,96/3,25
Soy Plus Omega 3	Girasol+Soja		3,79
Vita	Maíz		s/c
La Masía	Semillas	14,24	1,79

Marcas blancas (distribución) (precio euros)

MARCA	DISTRIB.	TIPO ACEITE	GRADOS	LATA. 5 L.	ENVASE 5 L	ENV. 2 L	BOTELLA 1 L	3/4 L	
El Corte Inglés	El C. Inglés	Virgen extra	0,4°		45,39		9,12	7,75	
	El C. Inglés	Oliva	0,4° y 1°	17,85	33,76		7,06	4,89	
	El C. Inglés	Girasol	0,2°		6,91		1,48		
Aliada	El C. Inglés	Girasol			7,20				
	El C. Inglés	Oliva Suave			46,00		9,25		
	El C. Inglés	Oliva Sabor Intenso			46,00		9,25		
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra			46,00		4,50		
	El C. Inglés	Virgen extra Arbequina						15,90 (1/2 l.)	
	El C. Inglés	Virgen extra Cornicabra						15,90 (1/2 l.)	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Hojiblanca					15,90 (1/2 l.)		
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picual					15,90 (1/2 l.)		
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picuda					15,90 (1/2 l.)		
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Ocal					15,90 (1/2 l.)		
Hipercor	Hipercor	Virgen extra	0,4°		23,75		4,79	3,99	
	Hipercor	Oliva Sabor Suave	0,4°	15,25	23,15		4,69		
	Hipercor	Oliva Sabor Intenso	1°	15,25	23,15		4,69		
	Hipercor	Girasol	0,2°		7,85		1,60		
	Carrefour	Carrefour	Virgen extra S. Intenso	0,7°	18,30	43,26	5,57/5,92	8,85	7,75
	Carrefour	Carrefour	Virgen extra S. Suave	0,3°	18,30	43,26	3,25	8,85	7,75
Carrefour	Carrefour	Oliva Sabor S./Intenso	0,4°/1°	41,00	32,26		6,75		
	Carrefour	Girasol	0,2°		10,55		1,48	2,40	
	Carrefour	Girasol Ecológico					2,40 (0,5 l.)		
	Carrefour	Semillas			7,50		1,55		
	Auchán	Alcampo	Virgen extra	0,5°		43,25	7,77 (3 l.)	8,85	7,74
	Auchán	Alcampo	Virgen extra ecológico				7,18 (0,5 l.)		
Alcampo	Alcampo	Oliva Intenso	1°		32,25	10,86 (3 l.)	6,75		
	Alcampo	Oliva Suave	0,4°		32,25	10,86 (3 l.)	6,75		
	Alcampo	Girasol	0,2°		6,89		1,89		
	Alcampo	Arbequina/Hojiblanca					2,15 (0,5 l.)		
	Hacendado	Mercadona	Virgen extra	0,5°	29,55 (3 l.)	13,95		8,85	7,60
Mercadona	Mercadona	Oliva	0,4°/1°		46,00	25,95 (3 l.)	6,75		
Mercadona	Mercadona	Girasol	0,2°		6,91		1,48		
Mercadona	Mercadona	Semillas	0,2°	6,90	7,15		1,53		
Mercadona	Mercadona	Maíz	0,2°				1,67		

www.centrifugacionalemana.com

LA EXTRACCIÓN EN PERFECTA SINCRONÍA



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

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

El MAPA abre la consulta para adaptar la norma de calidad de la aceituna de mesa a la realidad productiva

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha abierto el procedimiento de audiencia e información pública para adaptar diversas normas de calidad alimentaria -entre ellas la referida a la aceituna de mesa- a la realidad productiva y tecnológica actual y a las nuevas demandas de los consumidores.

El MAPA ha destacado que España, como principal potencia agroalimentaria, requiere un marco normativo actualizado que garantice la competitividad del sector. Este proyecto tiene como propósito modernizar las normas alimentarias específicas afectadas, proporcionar seguridad jurídica a los operadores, simplificar ciertos trámites administrativos y mejorar la in-

formación alimentaria a los consumidores. Además, el proyecto del Real Decreto contempla la derogación de disposiciones obsoletas que ya no responden a la realidad productiva actual.

En el caso de la aceituna de mesa, el Real Decreto 679/2016, de 16 de diciembre, por el que se establece la norma de calidad de las aceitunas de mesa, establece, entre otros aspectos, los relativos a la información alimentaria facilitada al consumidor. A este respecto, determina la forma en la que deberá denominarse el alimento, definiendo tanto las menciones obligatorias como las voluntarias. En el caso de aceitunas rellenas, puede encontrarse en el mercado una gran varie-

dad de rellenos y de fórmulas comerciales.

En concreto, el borrador del proyecto del Real Decreto subraya que, teniendo en cuenta la tradición productiva de nuestro país, así como las denominaciones consolidadas por el uso, pero con el fin de garantizar que se informa de una manera precisa al consumidor, "conviene especificar que, en el caso de que el relleno se realice en forma de pasta, será obligatorio indicar esta característica en el listado de ingredientes, así como detallar los ingredientes de la pasta, pudiendo indicarse en la denominación comercial únicamente el producto caracterizante de la misma".

El trámite de audiencia estará abierto hasta el 12 de febrero (incluido).



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 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
- ☞ Del 30 de enero al 2 de febrero
Festival Córdoba Virgen Extra
Córdoba

1 Febrero

- ☞ Del 8 al 10 de febrero
Pitti Taste
Florencia (Italia)
www.taste.pittimagine.com/en
- ☞ Del 10 al 12 de febrero
Lisbon Food Affair
Lisboa (Portugal)
lisbonfoodaffair@ccl.fil.pt
www.lisbonfoodaffair.fil.pt
- ☞ Del 11 al 14 de febrero
Biofach
Nüremberg (Alemania)
www.biofach.de
- ☞ Del 17 al 21 de febrero
Gulfood
Dubai (Emiratos Árabes Unidos)
www.gulfood.com/
- ☞ 21 de febrero
Azeitech
Minas Gerais (Brasil)
www.azeitech.com.br
- ☞ Del 27 de febrero al 1 de marzo
Olio Oficina Festival
Génova (Italia)
www.olioofficina.it/olio-officina-festival

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

Está pasando...

Open Day India 2025: el AOVE español se promocionará en Nueva Delhi

ICEX España Exportación e Inversiones y la Oficina Económica y Comercial de España en Nueva Delhi ha convocado a las empresas españolas a participar en una exposición de alimentos -entre ellos el AOVE- en India. El objetivo de esta actividad es fomentar la presencia y el conocimiento de los productos españoles en este país.

Esta actividad convoca a importadores y empresas españolas con presencia en el mercado a que expongan sus productos ante público profesional: distribuidores, representantes del canal Horeca, tiendas y restaurantes, así como prensa especializada y prescriptores de opinión.

El evento, de carácter presencial, se celebrará el 10 de abril de 2025 en Nueva Delhi, en la sala de exposiciones del Instituto Cervantes.

A través de esta actividad -cuyo plazo de inscripción finalizará el 21 de febrero- se pretende apoyar y promocionar la venta y distribución de alimentos, vinos, cervezas y bebidas espirituosas españoles en este mercado.

Según el organismo español, el sector de alimentos en India presenta grandes oportunidades comerciales, impulsadas por una clase media emergente con creciente poder adquisitivo y un interés en expansión por la gastronomía y la cultura españolas.

Las importaciones de alimentos han experimentado un crecimiento sostenido en los



últimos años, destacando productos como el aceite de oliva.

A su juicio, los consumidores indios con mayor poder adquisitivo valoran cada vez más los productos importados, especialmente aquellos vinculados a la categoría Premium. La demanda en canales clave como Horeca y retail de alta gama, especialmente en grandes ciudades como Delhi, Mumbai y Bangalore, dibuja un panorama favorable para las marcas que apuestan por la calidad y la autenticidad.

En esta exposición se reúne todo el público profesional de la industria alimentaria local y los principales actores del sector: importadores, distribuidores, canal Horeca y medios de comunicación especializados. Según ICEX, se trata de una oportunidad excepcional de presentar productos que puedan ser considerados de tipo *gourmet/specialty/importado*, especialmente aquellos con DOP o certificados como ecológicos.

Adicionalmente, en el marco del evento se celebrarán actividades paralelas relacionadas con la cultura y la gastronomía españolas.

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 CaixaBank.es

paralmpdicos

Tú y yo. Nosotros.

AgroBank

AUTELEC®

ENVASADORAS POR PESO MULTIFORMATO
FILLING MACHINES

TAPONADORA
CAPPER



DM-120



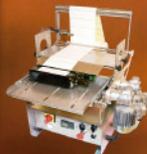
NUEVA DL-295
Con Función ECO



MOLINO
MILL



ETIQUETADORA
LABELER



MEDIDOR DE GRASA
FAT METER



+34 963 751 471
comercial@autelec.es

+34 628 632 992
www.autelec.es

Intacta On-Line

La nueva era de la medición industrial

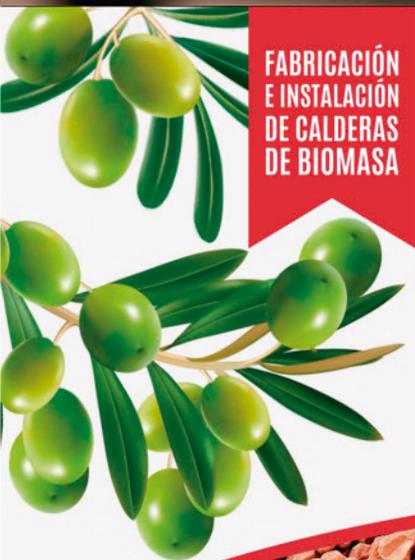
Medición en Continuo

Aceituna Entera sobre Cinta Transportadora

GRASA, HUMEDAD Y ACIDEZ

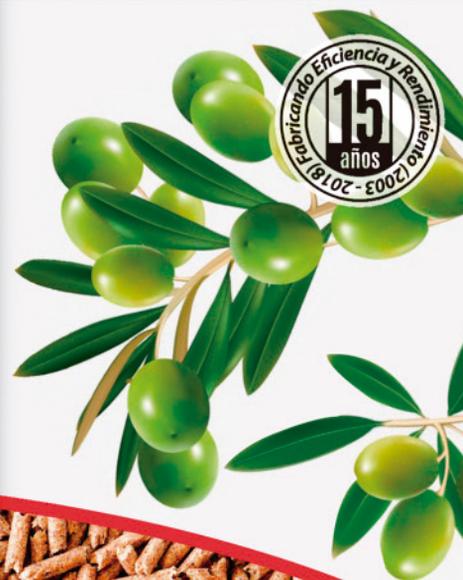
- Análisis completamente automático
- Sin necesidad de tomar muestras
- Sin necesidad de molturación
- Sin atención humana
- Analiza la descarga completa

www.tecnilab.es



FABRICACIÓN
E INSTALACIÓN
DE CALDERAS
DE BIOMASA

INMECAL
Innovaciones Metacalóricas, s.l.



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

ITB IntecBIO S.L.

mira lo que hacemos en:



www.calderasinmecal.com