



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMAMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Aprobada la I Estrategia Andaluza del Olivar
pág. 4

El consumo mundial de aceite de oliva podría aumentar un 10% en la campaña 2024/25
pág. 5

Cuenta atrás para la resolución final de la alegación saludable para los AOVs solicitada por QvExtra!
pág. 13

Desarrollan un envase para AOVE a partir de subproductos del olivar
pág. 16

Una herramienta predictiva del rendimiento de los suelos para el olivo
pág. 17

Abierto el plazo para la tramitación de la solicitud única de la PAC
pág. 18

Presentada la 4ª edición del Curso de Maestros y Operarios de Almazara
pág. 19

Galletas y zumos de AOVE

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Es cierto que ya habíamos oído hablar de empresas que elaboran galletas con aceite de oliva virgen extra. Hay incluso marcas de helado en cuya formulación se emplea AOVE para reemplazar la grasa de la leche. Recordemos a Sandro Desii y sus deliciosos sabores a ensaimada lisa, piñones, galleta María, carquinyoli, yogur griego con piña confitada, sobao pasiego con orujo de Liébana, almendra tostada con turrón de Jijona, queso gazta zaharra (Idiazábal) con nueces de pecan y membrillo, una deliciosa selección de chocolates... ¿No se les hace la boca agua?

Lo que no habíamos visto hasta la fecha son unas galletas tipo "Digestive" en las que se ha sustituido la grasa de palma por aceite de oliva virgen extra procedente de sistemas de cultivo respetuosos con el medio ambiente. El Grupo Operativo SOST-BISCUITS, liderado por Citoliva en colaboración con Family Biscuits y la Universidad de Jaén (UJA), promueve el uso del AOVE de calidad diferenciada, rico en compuestos minoritarios con beneficios nutricionales, en productos de gran consumo donde tradicionalmente se emplean grasas saturadas de origen vegetal o animal, como el aceite de palma. Además, su impacto en modelos animales permitirá respaldar sus beneficios para la salud y podría abrir la puerta a nuevas alegaciones nutricionales para este alimento, aseguran desde Citoliva.



Por ahora, han desarrollado esta innovadora galleta tipo "Digestive" con un perfil nutricional mejorado: 69% menos de grasas saturadas, con un mayor aporte de ácidos grasos monoinsaturados -principalmente ácido oleico-; reducción en más del 50% en el contenido de azúcar y en un 21% en sal; y el doble de fibra alimentaria, mejorando su valor nutricional.

¿Y con qué bebida podríamos acompañar estas galletas tan *healthies*? ¡Pues con un zumo de aceituna! No, no nos referimos a un virgen extra, sino a un ZNA (zumo natural de aceituna) que ha obtenido la Universidad de Murcia (UMU) mediante un innovador procedimiento a partir de la fracción acuosa de las aceitunas frescas por medio de procesos mecánicos en frío. Vamos, un "agua de aceitunas" para ser más exactos. Porque este ZNA no compite con los AOVes, sino con las aguas de coco o aloe vera que cada vez ocupan más espacio en los lineales de alimentos "saludables" -entrecomillo porque algunas de estas aguas aparentemente *healthies* contienen una porción más que desproporcionada de azúcares añadidos-

Conforme a los estudios realizados por los investigadores de la UMU, el nuevo producto abre la puerta a su incorporación en alimentos funcionales como zumos, *smoothies*, bebidas, aderezos, productos de panadería y otros. ¿Estamos, por fin, ante la era de los productos *cool* elaborados con AOVE o aceitunas?

PIERALISI
CIRCULAR THINKING

NUEVAS BATIDORAS
ARN 8.000 / 12.000

*Perfecta combinación con SPI 56.2



▼ "Patrocina la Noticia de la Semana"

"SOST-BISCUITS:
las nuevas galletas
Digestive con AOVE"

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 |
| | • Competitividad |
| | • Consumo |
| 6-10 | Mercado |
| | • Aceituna de mesa |
| 11 | Actualidad |
| | • Exportaciones |
| | • Gastro |
| | • Calidad |
| | • Subproductos |
| | • Agronomía |
| | • Ayudas |
| | • Maestros de almazara |
| 20 | Precios en el lineal |
| 22 | Anuncios Breves |
| 23 | Agenda |

Eventos

California se sumerge en el mundo del aceite de oliva con *The Olive Oil Conference*

Clovis Veterans Memorial District (California) acogerá los días 12 y 13 de marzo *The Olive Oil Conference*, un encuentro que abordará las últimas tendencias, investigaciones y desafíos de la industria del aceite de oliva.

Organizada conjuntamente por la Asociación Estadounidense de Productores de Aceite de Oliva (AOOPA, por sus siglas en inglés), el Consejo de Aceite de Oliva de California (COOC, por sus siglas en inglés) y la Comisión de Aceite de Oliva de California (OCC, por sus siglas en inglés), el evento ofrecerá en la primera jornada varias visitas por los olivares locales para aprender sobre el cultivo y la producción.

Posteriormente, se ofrecerá una comida en el restaurante Woolgrowers y una recepción con cocktail, donde los asistentes podrán establecer contactos con otros amantes del aceite de oliva.

El jueves 13 de marzo diversos ponentes debatirán las últimas tendencias, investigaciones y desafíos en la industria.

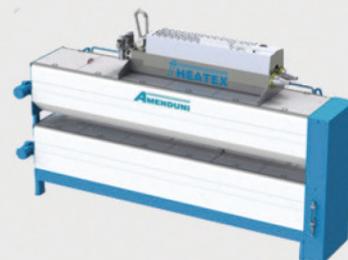


EVO LINE
 NUEVO DECANTER



NUEVOS MOLINOS

PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX

INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED

NUEVO NUEVO MODELO



ACCIAIERIE VALBRUNA

High quality is our standard

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

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





Aceite de oliva

Tranquilidad e incertidumbre en un mercado poco operativo

El precio del aceite de oliva virgen extra se ha desplomado a más de la mitad en apenas un año. La buena previsión de cosecha ya vislumbraba en verano una caída en picado y así lo ha confirmado el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación meses después. No obstante, parte de esa rebaja aún no se ha trasladado de igual manera al consumidor y aún hay dudas acerca de qué pasará en los próximos meses teniendo en cuenta que el precio ha comenzado de nuevo a subir en las primeras semanas de 2025.

Jaén

Tranquilidad en una semana en la que el comprador se encuentra a la expectativa de conocer los datos de producción y la oferta do-sifica su stock y encuentra escasa demanda. Incertidumbre en el mercado y cautela tanto por parte de la oferta como de la demanda, que sólo se cubre a corto plazo. En este contexto, el lampante cotiza a 3.500/3.550 €/t.; el virgen, a 3.600/3.800 €/t.; el refinado, a 3.600/3.650 €/t.; y el AOVE, a 3.900/4.200 €/t.

Córdoba

Tras las lluvias vuelve la calma al mercado con una oferta más corta pendiente de los datos de producción y salidas, y una demanda que se dedica a retirar el aceite adquirido con anterioridad. Así, el lampante se establece a 3.550/3.600 €/t.; el virgen, a 3.850/3.900 €/t.; el refinado, a 3.650 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.400 €/t.

Sevilla

Escasa operatividad en una semana muy tranquila caracterizada por el compás de espera tanto por parte de la oferta como de la demanda, que se hallan a la expectativa. En este sentido, el lampante cotiza

a 3.500 €/t.; el virgen, a 3.800 €/t.; el refinado, a 3.600; y el AOVE, a 4.000/4.600 €/t.

Málaga

Mercado muy poco operativo en el que se retiran los contratos realizados con anterioridad, con una demanda muy reducida que sólo compra por estricta necesidad y al mejor precio. Así, tan sólo muestra cotización el lampante, que se establece a 3.500 €/t.

Castilla-La Mancha

Tranquilidad absoluta en una semana marcada por la total ausencia de demanda, con una oferta algo más presente que no ofrece síntomas de nerviosismo. Las lluvias, con una pluviometría que supera la media del mes de enero, han sido muy bien recibidas por el campo, que presenta un aspecto espléndido. La campaña se encuentra finalizada al 90% aproximadamente, con el virgen a 3.600/3.800 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.300 €/t.

Extremadura

Semana similar a la anterior, con una operativa en base a las necesidades puntuales de cada empresa. No se esperan precipitaciones a corto plazo. Cotizaciones estables en todas las categorías. En este contexto, el lampante repite a 3.400/3.600 €/t.; el virgen, a 3.800/3.900 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.500 €/t.

Valencia

Tendencia a la baja en todas las cotizaciones en una semana muy tranquila y de reducida operatividad. La oferta se muestra algo más animada para vender, pero se encuentra una demanda casi desaparecida y a la expectativa. Así, el lampante y el refinado se sitúan a 3.800 €/t.; el virgen, a 3.850 €/t.; y el virgen extra, a 4.000 €/t.

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

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





Aprobada la I Estrategia Andaluza del Olivar

El Consejo de Gobierno ha aprobado la I Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar Horizonte 2027, que cuenta con un presupuesto de más de 986 millones de euros y tiene como objetivo fundamental la mejora de la competitividad del sector del olivar en Andalucía, contribuyendo a que sea motor de generación de riqueza, creación de empleo y fijación de la población al mundo rural.

Este documento contiene 52 medidas, clasificadas en 11 áreas temáticas con el objetivo de mejorar la competitividad y sostenibilidad de las explotaciones y de la industria; fomentar la orientación al mercado; aumentar el valor añadido; potenciar la calidad diferenciada; mantener la cadena de valor equilibrada y conquistar mercados; e impulsar la economía circular y la bioeconomía.

También se centran en avanzar en la transformación digital en la cadena de valor de la producción; consolidar un sistema de ciencia-tecnología-empresa que ofrezca I+D+i al sector; fomentar la formación, el asesoramiento y la transferencia de conocimientos a los agentes de la cadena; promocionar el sector, sus productos y territorios difundiendo sus bondades; e impulsar la simplificación administrativa y la gobernanza.

Entre las medidas incluidas figuran impulsar los modelos y técnicas de producción sostenibles en las explotaciones a través del asesoramiento específico de las agrupaciones de Producción Integrada del olivar; o la creación del Centro de Referencia de la Calidad del Aceite de Oliva (CRAO) en Jaén, que reforzará el control y el diagnóstico de la calidad comercial y diferenciada del aceite de oliva.

En materia de aguas se va a fomentar la construcción de balsas para dotar de más capacidad de almacenamiento y otras medidas que ayuden a las comunidades de regantes a aumentar la eficiencia energética en los sistemas innovadores de regadío y su modernización. A su vez, se va a propiciar el desarrollo de la bioeconomía circular a través del impulso de iniciativas o proyectos innovadores; al tiempo que se va a trabajar con el sector en las posibilidades del olivar para aprovechar los créditos de carbono.



La protección y mejora de la calidad y genuinidad de las producciones de aceite de oliva se antoja fundamental porque supone incrementar la competitividad de este sector respecto a otras zonas productoras mundiales, y ello exige la constante implicación de los poderes públicos, así como del propio sector olivarero, productores e industrias, en la búsqueda de fórmulas que contribuyan a que este producto andaluz siga contando con los máximos estándares de calidad.

Según ha precisado la Junta, en la elaboración de la estrategia se han tenido en cuenta tanto las inquietudes del sector como sus necesidades. Así, han participado agentes económicos y sociales, interprofesionales del sector, asociaciones de la industria del aceite, la aceituna de mesa y el aceite de orujo, los consejos reguladores, el Consejo Andaluz del Olivar, las cooperativas agroalimentarias y las organizaciones de productores. Además, han sido incluidas más del 60% de las 254 aportaciones recibidas durante el proceso de información pública.

Andalucía, líder global en producción de aceite de oliva

La Junta ha precisado que el sec-

tor del olivar es un pilar fundamental de la economía, la cultura y el paisaje de Andalucía, que concentra la mayor superficie de olivar del mundo, convirtiéndose en líder global en la producción de aceite de oliva, aceituna de mesa y aceite de orujo. Además de su peso económico, generando miles de empleos y dinamizando las zonas rurales, el olivar andaluz tiene un valor medioambiental incalculable al contribuir a la conservación del suelo y la biodiversidad. Asimismo, representa una seña de identidad cultural que define la gastronomía, las tradiciones y el patrimonio de esta Comunidad.

Andalucía cuenta con más de 1,6 millones de hectáreas, el 62% del olivar nacional y el 15% de superficie mundial. Este sector genera alrededor de 20 millones de jornales por campaña, lo que representa aproximadamente el 40% del empleo agrario generado en Andalucía. La producción de aceite y aceitunas generó 3.648 millones de euros en 2023, lo que supone el 58,7% de la producción de la rama agraria andaluza.

El olivar es el principal cultivo de Andalucía, que se sitúa como la primera región productora del mundo, con una industria transformadora que cuenta con 850 almazaras, 772 envasadoras, 17 refinerías, 41 orujeras, 225 entamadoras y 116 envasadoras de aceituna. Es, además, el producto andaluz con mayor valor por exportaciones entre enero y noviembre de 2024: en estos 11 meses ascendieron a 4.250 millones de euros, lo que supone un incremento del 43% respecto a las ventas del mismo período del año anterior.





El consumo mundial de aceite de oliva podría aumentar un 10% en la campaña 2024/25

El consumo mundial de aceite de oliva podría alcanzar 3.064.500 toneladas en la campaña 2024/25, lo que supone un incremento del 10% respecto a la temporada anterior, según datos oficiales y estimaciones de la Secretaría Ejecutiva del Consejo Oleícola Internacional (COI).

En la campaña 2023/24, aunque los datos todavía son provisionales, el consumo mundial fue de 2.780.000 toneladas, lo que supone un descenso del 2,6% (75.000 toneladas menos) respecto a la temporada precedente.

El COI ha señalado que el consumo de aceite de oliva en la Unión Europea (UE) ha experimentado una tendencia a la baja en los últimos años. Aunque el consumo mundial casi se ha duplicado desde la campaña 1990/91, la UE ha reducido su participación en el consumo total, pasando de más del 70% en 2004/05 a alrededor del 45% en las últimas campañas.

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92
 Brokerage Olive Oil

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

Esta disminución se ha visto compensada por un aumento del consumo en los países no miembros del COI, así como en otros países miembros de este organismo.

En concreto, el consumo de la UE se situará en 1.326.000 toneladas (+7%), de las que 460.000

t. corresponderán a España (+14%); seguida de lejos por EEUU, con 398.000 t. (+8%), y Turquía, con 200.000 t. (+2%), según los datos que maneja el COI.

Aceituna de mesa

En cuanto a la aceituna de mesa, según destaca este organismo, el aumento del consumo ha sido especialmente notable en los principales países productores miembros del COI. Algunos países han registrado aumentos significativos en la producción y, en consecuencia, en el consumo. Entre los ejemplos más destacados figuran Egipto, que ha pasado de 11.000 t. en 1990/91 a 520.000 t. en 2023/24; Argelia, de 14.000 t. a 285.000 t. en el mismo período; y Turquía, de 110.000 t. a 350.000 t.

El COI cifra el consumo mundial de aceituna de mesa en 2,9 millones de toneladas en

la campaña 2023/24 y prevé que alcance 3 millones de toneladas en la campaña 2024/25, de las cuales 603.000 t. (+5%) corresponderán a la UE, y de ellas 190.000 t. a España (+3%).

| Consumption (x1000t) | 2019/2020 | 2020/2021 | 2021/2022 | 2022/2023 | 2023/2024(p.) | Average 2024/2025(e.) | %variation rates |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|---------------|-----------------------|------------------|
| 1 EU, of which: | 1 520 | 1 477 | 1 549 | 1 226 | 1 243 | 1 403 | ↑ 7% |
| 2 SPAIN | 519 | 541 | 580 | 383 | 402 | 481 | ↑ 14% |
| 3 ITALY | 408 | 422 | 457 | 434 | 412 | 426 | ↓ -4% |
| 4 FRANCE | 130 | 140 | 142 | 118 | 100 | 125 | ↑ 11% |
| 5 GREECE | 114 | 109 | 106 | 86 | 90 | 103 | ↑ 22% |
| 6 PORTUGAL | 72 | 62 | 59 | 39 | 61 | 59 | ↑ 19% |
| 9 Other IOC countries, of which: | 688 | 598 | 684 | 702 | 682 | 671 | ↑ 7% |
| 10 MOROCCO | 140 | 140 | 170 | 150 | 140 | 148 | ↑ 6% |
| 11 TÜRKIYE | 170 | 150 | 170 | 165 | 165 | 164 | ↑ 21% |
| 12 ALGERIA | 115 | 80 | 95 | 75 | 92 | 91 | ↓ -5% |
| 13 EGYPT | 43 | 42 | 45 | 54 | 46 | 46 | ↓ -11% |
| 14 SAUDI ARABIA | 42 | 33 | 36 | 66 | 66 | 49 | ↑ 9% |
| 15 TUNISIA | 38 | 30 | 30 | 30 | 28 | 31 | ↑ 7% |
| 16 ISRAEL | 28 | 25 | 24 | 31 | 33 | 28 | ↑ 2% |
| 17 JORDAN | 34 | 21 | 20 | 22 | 21 | 24 | ↑ 12% |
| 18 Non-IOC producers, of which: | 627 | 649 | 622 | 541 | 511 | 590 | ↑ 14% |
| 19 USA | 402 | 389 | 412 | 374 | 368 | 389 | ↑ 8% |
| 21 CHINA | 58 | 53 | 58 | 44 | 27 | 48 | ↑ 96% |
| 22 AUSTRALIA | 42 | 56 | 50 | 41 | 44 | 47 | ↑ 16% |
| 23 Non producers or with low production, of which: | 434 | 452 | 474 | 386 | 344 | 418 | ↑ 24% |
| 24 BRAZIL | 104 | 106 | 104 | 91 | 79 | 97 | ↑ 26% |
| 25 JAPAN | 70 | 59 | 62 | 52 | 45 | 58 | ↑ 29% |
| 26 CANADA | 58 | 58 | 54 | 48 | 50 | 53 | ↑ 8% |
| 27 TOTAL | 3 269 | 3 176 | 3 329 | 2 855 | 2 780 | 3 082 | ↑ 10% |

| Consumption (x1000t) | 2019/2020 | 2020/2021 | 2021/2022 | 2022/2023 | 2023/2024(p.) | Average 2024/2025(e.) | %variation rates |
|----------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|---------------|-----------------------|------------------|
| 1 EU, of which: | 596 | 581 | 585 | 593 | 572 | 588 | ↑ 3% |
| 2 SPAIN | 177 | 168 | 180 | 181 | 184 | 178 | ↑ 3% |
| 3 ITALY | 107 | 122 | 116 | 134 | 119 | 120 | ↑ 1% |
| 4 FRANCE | 86 | 88 | 89 | 89 | 88 | 88 | ↑ 1% |
| 8 Other IOC countries, of which: | 1 608 | 1 492 | 1 424 | 1 549 | 1 566 | 1 528 | ↑ 3% |
| 9 EGYPT | 600 | 569 | 500 | 510 | 520 | 540 | ↓ -4% |
| 10 TÜRKIYE | 340 | 330 | 285 | 345 | 350 | 330 | ↑ 13% |
| 11 ALGERIA | 329 | 275 | 307 | 268 | 285 | 293 | ↓ -6% |
| 19 Non-IOC producers, of which: | 510 | 480 | 500 | 487 | 483 | 492 | ↑ 3% |
| 20 USA | 222 | 176 | 196 | 176 | 188 | 191 | ↑ 3% |
| 24 Non producers, of which: | 259 | 294 | 346 | 266 | 282 | 289 | ↑ 9% |
| 25 BRAZIL | 124 | 130 | 126 | 123 | 128 | 126 | ↓ -4% |
| 26 CANADA | 32 | 40 | 36 | 34 | 34 | 35 | ↑ 8% |
| 27 TOTAL | 2 973 | 2 848 | 2 855 | 2 895 | 2 903 | 2 895 | ↑ 3% |



EXCLUSIVE SPONSOR

INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION

OVIBEJA  AWARD

OVIBEJA
WWW.AZEITE-OVIBEJA.PT

*Aceites de oliva*

Cotizaciones de Aceites y Grasas

| | | EUROS/T. SEMANA 3/9 febrero '25 (Cierre día 30 enero '25) | EUROS/T. SEMANA 10/16 febrero '25 (Cierre día 6 febrero '25) |
|---------------------------|-----------------------------|---|--|
| ANDALUCÍA | | | |
| JAÉN | Lampante, base 1º | 3.600/3.700 | 3.500/3.550 |
| | Virgen | 3.800/3.900 | 3.600/3.800 |
| | Virgen extra | 4.150/4.250 | 3.900/4.200 |
| | Refinado | 3.700 | 3.600/3.650 |
| CÓRDOBA | Lampante, base 1º | 3.550/3.600 | 3.550/3.600 |
| | Virgen | 3.850/3.900 | 3.850/3.900 |
| | Virgen extra | 4.000/4.400 | 4.000/4.400 |
| | Refinado | 3.650/3.700 | 3.650 |
| SEVILLA | Lampante, base 1º | 3.500/3.600 | 3.500 |
| | Virgen | 3.800/3.900 | 3.800 |
| | Virgen extra | 4.000/4.800 | 4.000/4.600 |
| | Refinado | 3.700 | 3.600 |
| GRANADA | Lampante, base 1º | 3.600/3.700 | 3.500/3.550 |
| | Virgen | 3.800/3.900 | 3.600/3.800 |
| | Virgen extra | 4.150/4.250 | 3.900/4.200 |
| MÁLAGA | Lampante, base 1º | Sin oper. | 3.500 |
| | Virgen | Sin oper. | Sin oper. |
| | Virgen extra | Sin oper. | Sin oper. |
| CASTILLA-LA MANCHA | | | |
| TOLEDO | Virgen | 3.750/3.900 | 3.600/3.800 |
| | Virgen extra | 4.000/4.400 | 4.000/4.300 |
| LÉRIDA Y TARRAGONA | Virgen extra (DOP) | Sin oper. | Sin oper. |
| ALICANTE | COMUNIDAD VALENCIANA | | |
| | Lampante, base 1º | 3.800 | 3.800 |
| | Virgen | 3.900 | 3.850 |
| | Virgen extra | 4.100 | 4.000 |
| BADAJOZ | EXTREMADURA | | |
| | Lampante, base 1º | 3.400/3.600 | 3.400/3.600 |
| | Virgen | 3.800/3.900 | 3.800/3.900 |
| | Virgen extra | 4.000/4.500 | 4.000/4.500 |

* 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

trataamiento 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 | |
|---------|---|--|---|
| | | 3/9 febrero '25 (Cierre día 30 enero '25) | 10/16 febrero '25 (Cierre día 6 febrero '25) |
| | Refinable, base 10° | 1.500/1.600 | 1.500/1.600 |
| | Refinado, winterizado, a granel, sobre origen | 2.500 | 2.500 |

Aceites de semillas

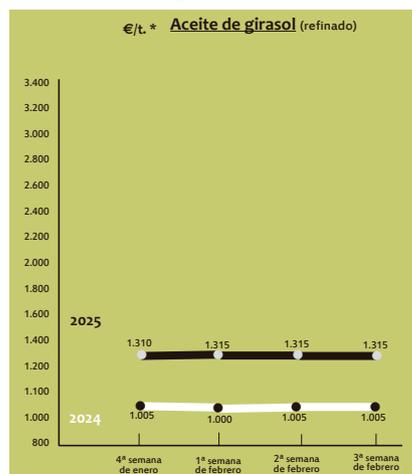
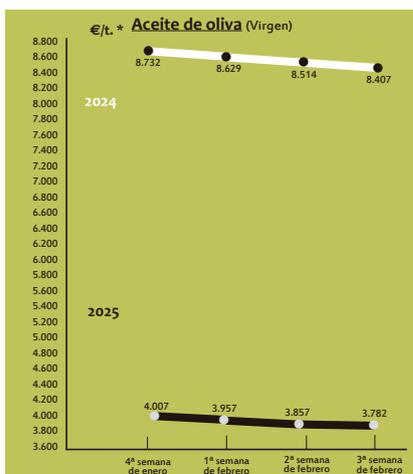
| SEVILLA | ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel) | EUROS/T. SEMANA | |
|---------|--|--|---|
| | | 3/9 febrero '25 (Cierre día 30 enero '25) | 10/16 febrero '25 (Cierre día 6 febrero '25) |
| | Crudo | Sin oper. | Sin oper. |
| | Refinado | 1.310/1.320 | 1.310/1.320 |
| | ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas) | | |
| | Crudo | 1.325 | 1.380 |
| | Refinado | 1.385 | 1.420 |
| | ACEITE DE SEMILLAS Refinado | 1.310/1.320 | 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

MADRID
BARCELONA

| | EUROS/KG. SEMANA 3/9 febrero '25 (Cierre día 30 enero '25) | EUROS/KG. SEMANA 10/16 febrero '25 (Cierre día 6 febrero '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) | 1.050 | 1.050 |
| MANTECA DE CERDO 0,5° (origen) | 1.100 | 1.100 |
| ACEITE DE COCO (refinado) | 2.340 | 2.340 |
| ACEITE DE LINAZA (refinado) | s/c | s/c |
| ACEITE DE PALMA | 1.660 | 1.650 |
| ACEITE DE PALMISTE | 2.390 | 2.310 |
| ACEITE DE MAÍZ | 1.550 | 1.530 |
| ACEITE DE COLZA | 1.290 | 1.280 |
| ACEITE DE RICINO | 1.250 | 1.250 |
| ACEITE DE PESCADO refinado | 3.810 | 3.810 |

*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 3/9 febrero '25 (Cierre día 30 enero '25) | EUROS/KG. SEMANA 10/16 febrero '25 (Cierre día 6 febrero '25) | |
|------------------|---|---|--|-----------|
| | | €/t. | €/t. | |
| ITALIA | SUR DE PUGLIA | ACEITE DE OLIVA virgen extra | 8,50 | 8,50 |
| | | ACEITE DE OLIVA refinado | 4,00 | 3,90 |
| | | ACEITE DE OLIVA lampante | 3,40/3,50 | 3,20/3,40 |
| | | ACEITE DE ORUJO refinado | 2,60 | 2,50 |
| | | ACEITE DE GIRASOL refinado | 1,30 | 1,28 |
| | | ACEITE DE MAÍZ refinado | 1,22 | 1,22 |
| | | ACEITE DE SOJA refinado | 1,35 | 1,35 |
| | | ACEITE DE CACAHUETE refinado | 2,20 | 2,18 |
| | NORTE DE PUGLIA & CALABRIA | ACEITE DE OLIVA virgen extra | 9,00/9,20 | 9,00/9,10 |
| | | ACEITE DE OLIVA virgen | Sin oper. | Sin oper. |
| TÚNEZ | ACEITE DE OLIVA virgen extra | 3,50/3,70 | 3,50/3,65 | |
| | ACEITE DE OLIVA virgen extra | 8,00/8,50 | 6,25/6,50 | |
| MARRUECOS | ACEITE DE OLIVA virgen extra | 8,00/8,50 | 6,25/6,50 | |
| | ACEITE DE OLIVA refinado | 3,75/3,85 | 3,80/3,85 | |
| TURQUÍA | ACEITE DE OLIVA refinado | 3,75/3,85 | 3,80/3,85 | |
| | ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta | 4,80/5,00 | 4,60/4,80 | |
| GRECIA | ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine) | 4,60/4,70 | 4,50/4,60 | |
| | ACEITE DE OLIVA virgen extra | 4,00/4,40 | 4,00/4,40 | |
| PORTUGAL | ACEITE DE OLIVA virgen extra | 4,00/4,40 | 4,00/4,40 | |

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (6 de febrero 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





Aceituna de mesa

Verde Oliva, el asistente de Inteligencia Artificial de la IGP Aceituna Gordal de Sevilla

El nuevo Consejo Regulador de la IGP Aceituna Gordal de Sevilla ha anunciado que ya está aceptando inscripciones para la campaña 2025, incorporando como novedad a Verde Oliva, un asistente de Inteligencia Artificial diseñado específicamente para simplificar y optimizar los trámites administrativos de esta entidad.

Según ha precisado la IGP, Verde Oliva representa un salto cualitativo en la gestión de la calidad y el cumplimiento normativo, permitiendo a los socios acceder a una plataforma donde pueden resolver consultas, gestionar documentación y asegurarse de cumplir con todos los estándares exigidos sin errores “y con una eficacia hasta ahora inédita en el sector”.

La entidad ha precisado que entre las ventajas de asociarse al Consejo Regulador de la IGP Aceituna Gordal de Sevilla destaca el reconocimiento de calidad, ya que el sello de la IGP distingue a la Aceituna Gordal Sevillana en los mercados nacionales e internacionales y los productos adquieren un prestigio que potencia su valor de mercado; así como la participación en campa-



ñas promocionales que amplifican el reconocimiento y demanda de la Aceituna Gordal de Sevilla.

Asimismo, ha considerado que permite la protección de la calidad, garantizando la calidad

diferenciada de la Aceituna Gordal sevillana frente a productos de terceros países que no cumplen con los estrictos controles impuestos por la Comunidad Europea. “Este aspecto es crucial para los consumidores que valoran las etiquetas DOP e IGP como símbolos de autenticidad y seguridad alimentaria”, ha resaltado.

Finalmente, la IGP ha destacado la integración en una alianza estratégica que ofrece formación continua, talleres y seminarios sobre las últimas técnicas de cultivo y comercialización, “asegurando que nuestros miembros estén a la vanguardia en eficiencia agrícola y sostenibilidad”.

Para inscribirse en este Consejo, los interesados deben completar los formularios disponibles en la sección *Hazte socio* de su página web y enviarlos a admin@igpmanzanillaygordaldesevilla.org antes del 30 de junio.

MARÍA JOSÉ GÁLVEZ MUÑOZ, S.L.U.

Agente Comercial Colegiado especializado en aceites

TEL.: 957 50 08 31
957 50 10 07

GENERAL ALAMINOS, 34 - BAJO
14900 - LUCENA (Córdoba)

MATERIAS PRIMAS PARA

piensos compuestos

| | PRECIOS |
|---|------------|
| HARINAS | |
| | €/t. |
| Harina de soja (s. fábrica)..... | 385 |
| Harina de girasol (integ.) (abril)..... | 280 |
| 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 **1.0658,75** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.042,75**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Harina de soja: **368,90** 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 **45,06** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **46,28**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Maíz: Terminó la semana a **493,25** centavos/bushel, habiendo comenzado a **478,75**.

◆ Precios: Futuros marzo.



Las exportaciones de aceite de oliva andaluz a EEUU aumentan un 64% hasta noviembre

EEUU es el primer destino mundial del aceite de oliva andaluz, con ventas por valor de 807 millones de euros, lo que supone un crecimiento del 64% interanual entre enero y noviembre de 2024, según datos elaborados por Andalucía TRADE.

En América, también destacan las ventas de aceite de oliva andaluz a México por valor de 140 millones de euros, lo que supone un incremento del 49%.

En Asia, Andalucía TRADE subraya la subida de las exportaciones a China (+108%), hasta alcanzar los 108 millones. También se multiplican las ventas en Oceanía, donde Australia ha comprado un 133% más de aceite de oliva andaluz, hasta llegar a los 172 millones de euros.

Por su parte, Europa aglutina el gran montante de venta, con el 56% del total de las exportaciones, siendo Italia el segundo mercado internacional del aceite de oliva de Andalucía, con 770 millones entre enero y noviembre de 2024, lo que supone un alza del 36% respecto al mismo periodo del año anterior. Tercero es Francia, con 453 millones, que crece un 38%; y cuarto, Portugal, con 392 millones y una subida del 6,6%.

En quinta posición está Reino Unido, con 182 millones, lo que supone una subida del 24,7%; en octava, Alemania, con 130 millones y un avance del 36% respecto a enero-noviembre de 2023; y en décima posición se sitúa Países Bajos, con 99 millones (2,3%) y una subida del 54%.

Cabe recordar que Andalucía ha alcanzado un nuevo récord histórico en las exportaciones de aceite de oliva entre enero y noviembre de 2024, superando por primera vez los 4.000 millones de euros en ventas durante dicho periodo. En concreto, la Comunidad ha realizado ventas en el exterior por valor de 4.250 millones de euros en los primeros 11 meses del año, lo que supone un crecimiento del 43% en comparación con el mismo periodo de 2023.

Según Andalucía TRADE, la Comunidad ha exportado en 2024 hasta 1.000 millones más en aceite de oliva que su anterior récord entre enero y noviembre de un año, que se produjo en 2022 (3.060 millones).

Apuesta por el AOVE

Al liderazgo cuantitativo se suma el cualitativo, ya que dos de cada tres euros del total de las ventas de aceite de oliva andaluz al mundo (64%) correspondieron a aceite de oliva virgen extra (2.701 millones), lo que evidencia la apuesta de las empresas del sector para lanzar al exterior el producto de la máxima calidad y mayores propiedades saludables, según este organismo.

Del récord de ventas del aceite de oliva al mundo son responsables las 494 exporta-

doras andaluzas de aceite de oliva, número que creció un 2,5% en este periodo. Un tejido empresarial altamente internacionalizado, como demuestra que 284 de ellas (el 58%) alcanzan la categoría de empresas exportadoras regulares, es decir, que vienen exportando al menos cuatro años seguidos. Según Andalucía TRADE, la importancia de esta categoría queda patente al comprobar que suponen el 98% de las ventas.

Además, Andalucía TRADE apoyó la internacionalización de 274 firmas de aceite de oliva, lo que equivale al 96,5% de las exportadoras regulares. Para 2025 están previstas decenas de acciones específicamente dirigidas al aceite de oliva, como una misión directa a China en abril; una *masterclass* de AOVE en la Escuela de Cocina Lenôtre (Francia) dirigida a importadores y estudiantes, que se convertirán en prescriptores de los aceites andaluces; y una cata de aceite de oliva andaluz en Italia.





INDUSTRIAS DE LA ROSA

MOLINO TRITURADOR



TERMOBATIDORA



CONJUNTO BATIDORA CON MOLINO PARA MOLTURACIÓN POR LOTES



BOMBA PARA TRASIEGO



CALDERA DE BIOMASA



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

indusriasdelarosa@industriasdelarosa.com



WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM



SOST-BISCUITS: las nuevas galletas "Digestive" con AOVE

El Grupo Operativo SOST-BISCUITS, liderado por Citoliva en colaboración con Family Biscuits y la Universidad de Jaén (UJA), ha desarrollado galletas tipo "Digestive" en las que se ha sustituido la grasa de palma por aceite de oliva virgen extra procedente de sistemas de cultivo respetuosos con el medio ambiente.

Según ha informado Citoliva, el proyecto promueve el uso del AOVE de calidad diferenciada, rico en compuestos minoritarios con beneficios nutricionales, en productos de gran consumo donde tradicionalmente se emplean grasas saturadas de origen vegetal o animal, como el aceite de palma. Además, "su impacto en modelos animales permitirá respaldar sus beneficios para la salud y podría abrir la puerta a nuevas alegaciones nutricionales para este alimento", ha añadido.

Asimismo, esta entidad ha subrayado que SOST-BISCUITS promueve una mayor demanda de estos aceites saludables por parte de la industria alimentaria y la transferencia de estos resultados al sector oleícola, incentivando así un modelo de agricultura más sostenible que optimiza la gestión del agua y del suelo, reduce el uso de fertilizantes y fitosanitarios y contribuye a la eficiencia hídrica en el sector oleícola.

Hasta el momento, Citoliva y Family Biscuits han desarrollado una innovadora galleta tipo "Digestive" con un perfil nutricional mejorado: 69% menos de grasas saturadas, con un mayor aporte de ácidos grasos monoinsaturados, principalmente ácido oleico, reconocido científicamente por sus beneficios para la salud; reducción en más del 50% en el contenido de azúcar y en un 21% en sal; y el doble de fibra alimentaria, mejorando su valor nutricional.

"Este desarrollo marca un hito en la reformulación de productos de gran consumo, acercando al público una alternativa más saludable sin renunciar al sabor ni a la textura de las galletas tradicionales", ha considerado Citoliva.

El Grupo Operativo SOST-BISCUITS, financiado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y la Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, ha conseguido "poner en valor el AOVE procedente de cultivos sostenibles, promoviendo su uso en la industria alimentaria para la elaboración de productos de gran consumo, especialmente dirigidos al público infantil, sustituyendo grasas vegetales saturadas y poco saludables, y ofreciendo una alternativa más beneficiosa y respetuosa con el medio ambiente".

Investigación científica para respaldar los beneficios del AOVE

El Grupo de Investigación "Neuroendocrinología y Nutrición" de la Universidad de Jaén está estudiando en modelos animales el efecto positivo del AOVE sobre el desarrollo de enfermedades crónicas de gran prevalencia, como la hipertensión, la diabetes tipo 2 o el síndrome metabólico, lo que permitirá comprender mejor la sinergia entre el AOVE y otros componentes del alimento dentro de un sistema complejo, como es un modelo animal.

A su vez, el uso de un modelo animal de síndrome metabólico permitirá analizar la interacción nutrientes-alteraciones metabólicas previas, y abrirá la posibilidad al estudio del uso de este tipo de alimento para la prevención temprana de enfermedades crónicas, así como a la combinación efectiva de tratamientos farmacológicos y el uso de componentes activos en alimentos funcionales específicamente diseñados.



El II Festival "Córdoba Virgen Extra" concluye con la participación de 35.000 personas

El II Festival "Córdoba Virgen Extra" ha concluido con un "rotundo éxito", consolidándose como una cita destacada para los amantes del aceite de oliva virgen extra y la cultura cordobesa. Durante los tres días de celebración del evento, más de 35.000 personas disfrutaron de un variado programa de actividades que puso en valor el ecosistema productivo del oro líquido de la provincia, según destacaron sus organizadores.

Según precisaron desde la organización, ya están trabajando en los preparativos para la próxima edición con el compromiso de seguir impulsando el valor cultural, económico y social del aceite de oliva virgen extra de Córdoba. "Sin duda, el evento se ha consolidado y tiene argumentos para seguir formando parte de las grandes actividades en el calendario de la ciudad de manera continuada", resaltaron.

La jornada de clausura estuvo marcada por un ambiente festivo con actividades interactivas como la extracción en directo de AOVE, catas, talleres para todas las edades y un desayuno molinero que reunió a cientos de asistentes. Uno de los momentos más especiales fue la entrega de premios del concurso infantil de dibujo "Pinta un olivo" y del concurso de escaparates, dos iniciativas que reflejan la creatividad y el compromiso con la cultura olivarera de Córdoba.

El evento fue organizado por el Consorcio de la Gastronomía Cordobesa, los consejos reguladores de las DOPs de la provincia (Baena, Lucena, Montoro-Adamuz y Priego de Córdoba), la Asociación Empresarial de Almazaras Industriales de Córdoba (ACORA), la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y QvExtra! Internacional.



Cuenta atrás para la resolución final de la alegación saludable para los AOVs solicitada por QvExtra!

QvExtra! Internacional celebró el pasado 4 de febrero en Madrid su asamblea general de socios, antes del comienzo de la cuenta atrás para la resolución final del *claim* saludable “El aceite de oliva virgen reduce el colesterol y la presión arterial”, presentado por la entidad a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés). En esta reunión se concluyó como objetivo prioritario para 2025 la obtención de financiación por parte de la Administración y de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español de este proyecto científico, así como para el desarrollo de campañas de difusión publicitaria con el objetivo de que el consumidor conozca la alegación.

Según precisó QvExtra!, hasta la fecha todo el trabajo del dossier europeo ha estado financiado por esta asociación privada sin ánimo de lucro, aunque su voluntad es hacer extensivo el uso de la alegación a todo el sector. “Estamos convencidos de que la utilización de este *claim* impulsará, en gran medida, el consumo de los aceites de oliva vírgenes y vírgenes extra, situándolos a un nivel muy superior al del resto de grasas, y dotará de prestigio a todo el sector del aceite de oliva de España”, resaltó.

En concreto, la entidad precisó que esta alegación se podrá colocar en todas las botellas de aceite de oliva virgen y virgen extra que cumplan con un determinado nivel de calidad, y se espera presentar a finales de 2025 en la sede del Consejo Oleícola Internacional (COI) en Madrid.

Para la asociación, “la alegación está íntimamente relacionada con el nivel de calidad de los



aceites de oliva SIQEV pertenecientes a QvExtra!, de manera que se ha planteado para 2025 la renovación de la imagen del sello, así como la equivalencia del mismo con otros que compartan el mismo nivel de exigencia normativa y que estén sujetos a sistemas de control paralelos a nuestros AOVES”.

Por otro lado, en la asamblea general de la entidad, celebrada en el Hotel Hospes Puerta de Alcalá, se aprobaron los nuevos cargos de la junta directiva que estará vigente desde 2025 hasta febrero de 2029. En concreto, la junta directiva de QvExtra! está integrada por Soledad Serrano López, de Beloyana, presidenta; Juan de Dios García Casas, de Venchupa, vicepresidente; Rafael Alonso Barrau, de Rafael Alonso Aguilera, secretario; Rufino García-Quirós García, de Oleo Quirós, tesorero; y Alfonso Serrano García, de Almazaras de la Subbética, marketing.

Como vocales figuran Ángela Martínez Sagrea, de Molino del Genil; Álvaro Olavarría Govantes, de Oleoestepa; Eusebio García de la Cruz Pascual, de Aceites García de la Cruz; José Antonio Peche Marín-Lázaro, de Casas de Hualdo; Judit

March Solé, de Olis Solé; Manuel Heredia Halcón, de Cortijo de Suerte Alta; Miquel Borràs Cabacés, de Olealsa; Rafael Gálvez Laparte, de Luque Ecológico; Rafael Muela Rodríguez, de Almazara de Muela; y Raúl Mora Bermejo, de Olivapalacios. Por su parte, Rafaela Ortega Torres, de Almazara Deortegas, es vocal suplente.



Madrid celebra una cata de aceites de oliva vírgenes extra ecológicos con DOP Aceite de Madrid

La Denominación de Origen Protegida Aceite de Madrid y el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid (CAEM) organizaron una cata en el Centro de Innovación Gastronómica de Madrid en la que los participantes descubrieron tres aceites ecológicos acogidos a este sello de calidad.

Según detalló la CAEM en su página web, se trató de una cata privada para chefs y prensa especializada “en la que disfrutar de un viaje sensorial a través de los sabores y aromas únicos de nuestro campo, en concreto, los que nos ofrecen los aceites ecológicos certificados por el CAEM que pertenecen a la DOP Aceite de Madrid”.

En concreto, se cataron aceites multivarietales obtenidos a través de una producción que respeta la tierra, cuida el medio ambiente y realza el carácter auténtico de las variedades características de la región.

Asimismo, esta entidad ha subrayado que en la Comunidad de Madrid el olivar se erige como uno de los cultivos más emblemáticos de la región, destacando por su compromiso con la tradición, la sostenibilidad y la calidad excepcional de sus frutos y aceites.





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AXFLOW

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



MANZANO Flottweg

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



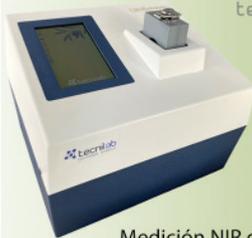
SERIJEREZ

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 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

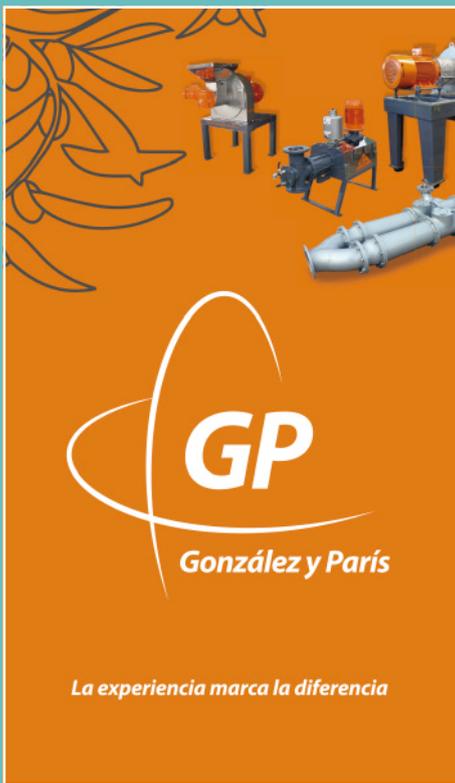


Palacín

Desde más de 100 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la separación. Con más de 15000 dispositivos centrifugales instalados en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugación.

Los dispositivos P-type están diseñados específicamente para la industria alimentaria y es esencial para el sector cárnico, especialmente para las carnes más magras.

PALACÍN trabaja en su línea de extracción continua 100% que filtra y se separa en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa

INDUSTRIAS FAMILIARES DE ALIMENTACIÓN

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



FÁBRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Piñero nº 12
14350 BARRERA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: tacosal@tacosal.com

DELEGAÇÃO EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Mirandela
5370-565 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 522



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

TACOSA



Desarrollan un envase para AOVE a partir de subproductos del olivar

El proyecto de I+D OLICOMP3D sigue avanzando y ya se ha desarrollado “el primer demostrador de packaging para AOVE de la Denominación de Origen Protegida Sierra Mágina fabricado a partir de subproductos del olivar”, según ha señalado Andaltec Centro Tecnológico en su página web.

El objetivo de esta iniciativa es el aprovechamiento y la revalorización de los residuos agroalimentarios del sector del olivar, concretamente la madera de la poda de olivo y el hueso de aceituna, a través del desarrollo de materiales compuestos multifuncionales de base polimérica para fabricación aditiva de gran formato.

Andaltec Centro Tecnológico se ha encargado de la fabricación y análisis de materiales compuestos sostenibles como parte del innovador proyecto OLICOMP3D. Estos materia-

les son los que se emplean para crear envases para AOVE mediante fabricación aditiva de gran formato, “abriendo nuevas posibilidades en la producción industrial sostenible”.

Según ha explicado esta entidad, 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”, ha resaltado.

Andaltec ha precisado que 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 añadido.

OLICOMP3D es un grupo operativo que está integrado por la Universidad de Jaén, INUO Olive Grove and Olive Oils, Andaltec Centro Tecnológico, la Universidad de Cádiz, Matersia Proyectos y Materiales y la DOP Sierra Mágina.

El proyecto C-Olivar comienza a determinar los primeros porcentajes de secuestro de carbono del olivar

El proyecto C-Olivar ya ha determinado los primeros porcentajes de carbono del suelo de los olivares tras el análisis en laboratorio por parte de la Universidad de Jaén (UJA) de las muestras recogidas en diferentes fincas del territorio de la Denominación de Origen Protegida Estepa.

El Grupo Operativo C-Olivar sigue así avanzando en su compromiso con la sostenibilidad del olivar con este análisis clave para comprender el papel del olivar como sumidero de carbono y su contribución en la lucha contra el cambio climático, según han informado sus impulsores.

En el laboratorio, los investigadores aplican distintos procedimientos para evaluar la calidad del suelo y su capacidad para retener carbono. Pablo Domouso de Algar, personal técnico investigador de la UJA, ha explicado que las muestras recogidas pasan por un

proceso de tamizado y filtrado, reduciendo su textura hasta obtener una fracción fina apta para su análisis.

Por su parte, Jaime Lechuga, técnico investigador de la UJA, ha detallado los métodos que se utilizarán para medir la cantidad de carbono almacenado y cómo esta información permitirá optimizar las prácticas agrícolas en el olivar.

Los resultados de estos estudios, según el Grupo Operativo, son fundamentales para desarrollar estrategias que fomenten la captura de carbono en los suelos del olivar, contribuyendo a la sostenibilidad del sector. Con este trabajo, el proyecto C-Olivar sigue impulsando la innovación y la investigación aplicada al campo, con el objetivo de fortalecer la resiliencia del olivar y su papel en la conservación del medio ambiente.

Los miembros beneficiarios que componen este Grupo Operativo son el CSIC (que

integra al Instituto de Agricultura Sostenible -IAS- y a la Estación Biológica de Doñana -EBD-); la Universidad de Jaén; el Consejo Regulador de la DOP Estepa; Asaja-Sevilla; y la empresa Evenor-Tech. Otros miembros colaboradores del proyecto son el IFAPA (Centro Camino del Purchil), Syngenta, la Universidad de Córdoba y Asaja-Andalucía.

Entre los resultados previstos del proyecto se encuentran la elaboración de una guía metodología para el cálculo de los créditos de carbono en el olivar; la creación de una herramienta digital a disposición de técnicos y agricultores para orientar la toma de decisiones; la puesta en marcha de materiales de divulgación dirigidos a fomentar la implementación de prácticas de manejo que deriven en un incremento en la cantidad de carbono orgánico; y el desarrollo de un mercado voluntario de créditos de carbono.



El Living Lab Andaluz analiza las principales amenazas para la salud del suelo del olivar

El Living Lab Andaluz ha celebrado su I Encuentro de Cocreación en Baeza en el que han participado más de 60 personas, muchas de ellas agricultores, que han debatido sobre la salud del suelo del olivar. Juan Manuel Jurado, coordinador del Living Lab Andaluz y profesor de Lenguajes y Sistemas Informáticos de la Universidad de Jaén (UJA), ha mostrado su satisfacción por el buen desarrollo de esta actividad celebrada en la sede Antonio Machado de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA).

“Mi impresión ha sido muy positiva puesto que hemos sido capaces de reunir a personas con diferentes ángulos y puntos de vista y de esa manera poder establecer las bases de las soluciones a los problemas del suelo en el olivar andaluz”, ha indicado Jurado, quien ha recordado algunas de ellas como la erosión, la contaminación, la falta de capacidad de retención de agua o la reducción de la biodiversidad.

Asimismo, ha puesto de relieve que es fundamental buscar la sostenibilidad ambiental en las explotaciones olivareras, “pero también analizar la repercusión económica que esto tiene sobre la propia explotación y en la diferenciación del producto”.

En primer lugar, en este I Encuentro de Cocreación se ha trasladado a los asistentes la importancia del suelo y la correlación de la salud de éste y del olivar, y cómo todo lo que supone una amenaza para el suelo lo es a su vez para el cultivo.

Asimismo, los asistentes han reflexionado sobre las amenazas para la salud del suelo de sus fincas, las estrategias que han adoptado para combatirlas y el resultado obtenido al aplicarlas. Por grupos de trabajo, los agricultores han explicado sus experiencias y sus preocupaciones ante las problemáticas de los suelos, poniéndolas en común posteriormente de forma grupal.

Además, los responsables del Living Lab Andaluz han explicado qué es una finca experimental y cómo en éstas se prueban diferentes soluciones, tecnologías y prácticas innovadoras



para abordar amenazas específicas del suelo identificadas u observadas en un entorno “real”.

Muchos de los agricultores presentes en este I Encuentro de Cocreación son los propietarios de los terrenos en los que este proyecto desarrollará su fase experimental.

Jurado ha indicado que “hay que trabajar de la mano de entidades privadas y con la participación de organismos públicos desde el punto de vista regional, pero también internacional, para mirar hacia Europa con unas expectativas viables”, concluyendo que el Living Lab Andaluz se plantea como una entidad permanente en el territorio en Andalucía para garantizar la salud del olivar y ser defensor de todas las soluciones que se promuevan en ese sentido.

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

Una herramienta predictiva del rendimiento de los suelos para el olivo

La empresa andaluza AGQ Labs ha desarrollado un proyecto de I+D+i, en colaboración con la Universidad de Sevilla (US) y la empresa madrileña Helix BioS -y con financiación de la Corporación Tecnológica de Andalucía (CTA), para conseguir una nueva herramienta predictiva del rendimiento de los suelos para el cultivo del olivo. La nueva metodología aplica Inteligencia Artificial, en concreto Machine Learning, para interpretar datos complejos procedentes de análisis metagenómicos, bioquímicos y físico-químicos del suelo.

La herramienta permitirá reducir el impacto ambiental del cultivo del olivo, disminuir el consumo de agua y abonos nitrogenados, mejorar la resiliencia de los cultivos frente a los desafíos ambientales y fomentar la biodiversidad y conservación del suelo. En una segunda fase se podrá extender a todo tipo de cultivos, según ha informado CTA.

El proyecto SoilForecast de AGQ Labs ha tenido como objetivo técnico principal investigar una nueva metodología, basada en la integración de datos complejos procedentes de análisis metagenómicos, bioquímicos y físico-químicos del suelo agronómico mediante técnicas de *Machine Learning* que permita establecer un primer modelo matemático predictivo de la funcionalidad, fertilidad, biodiversidad y salud biológica de los suelos del cultivo del olivo. De esta forma, la herramienta permitirá predecir las prácticas más adecuadas para el rendimiento de los suelos agronómicos y la calidad y/o diversidad biológica.

Finalmente, la herramienta que desarrolla AGQ Labs permitirá analizar las características de los suelos para el cultivo de olivo y predecir las necesidades y comportamiento en función de ellas, pero también permitirá en el futuro tomar decisiones a los agricultores respecto al tratamiento del suelo.



Abierto el plazo para la tramitación de la solicitud única de la PAC

El 1 de febrero se abrió el plazo oficial para la tramitación de la solicitud única de la Política Agraria Común (PAC) relativa a ayudas y pagos de 2025, que se prolongará hasta el próximo 30 de abril. Una campaña que, según ha precisado Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, llega con novedades importantes en materia de flexibilización y que afectan, principalmente, a los eco-regímenes y a algunos puntos de la condicionalidad reforzada, además de la convocatoria de nuevos compromisos y ayudas.

Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía ha destacado que vuelve a poner a disposición del sector un equipo de más de 200 profesionales distribuidos por todo el territorio andaluz.

Los agricultores y ganaderos andaluces podrán solicitar la ayuda básica a la renta y el pago redistributivo. También destaca la ayuda complementaria a la renta para jóvenes agricultores y los ecorregímenes en favor del clima, el medio ambiente y el bienestar animal, que como novedad en este 2025, incluyen algunas flexibilidades. Se suman las ayudas directas asociadas a la superficie y a la ganadería y el pago específico al cultivo del algodón.

Igualmente, los productores andaluces podrán comenzar a tramitar su solicitud para los pagos correspondientes a las intervenciones sobre el desarrollo rural relativas a los compromisos medioambientales, climáticos y de gestión (ecológico y agroambientales), cuyas obligaciones se iniciaron en 2023; y los pagos correspondientes a las intervenciones sobre el desarrollo rural relativos a zonas con limitaciones naturales u otras limitaciones específicas. Asimismo, se podrán solicitar ayudas por primas compensatorias de rentas para superficies agrarias forestadas.

Novedades de la campaña

Según ha detallado la organización, la PAC viene cargada de novedades este año. Así, en la práctica de cubiertas vegetales (espontáneas o sembradas) en cultivos leñosos, las novedades atañen a que la cubierta vegetal deberá estar viva al menos cuatro meses al año (periodo comprendido entre el 15 noviembre de 2024 y 15 de marzo 2025). No obstante, esta obligatoriedad se aplicará únicamente a las parcelas en riego. Respecto al ancho de la cubierta, la novedad es que en secano y secano árido se permitirá, en época estival, que la cubier-

ta ocupe sólo un 20% de la anchura libre de proyección de copa.

Respecto a la práctica de cubiertas inertes, procedente de la trituración de los restos de poda sobre el suelo, la fecha del establecimiento no podrá ser posterior al 15 de abril de 2025.

Se permitirá la combinación de cubiertas vegetales espontáneas o sembradas y cubiertas inertes en el mismo recinto, de forma que toda la superficie exigida en el marco de las prácticas esté ocupada por algún tipo de cubierta.

Además, en cultivos leñosos, en secano y secano árido, se permitirá como medida de flexibilización el establecimiento de cubiertas vegetales y/o inertes en calles alternas, y en el caso de secano árido incluso establecer la cubierta en las calles correspondientes al 50% de la superficie acogida a la práctica.

Por último, Cooperativas ha indicado que en cultivos leñosos en secano y secano árido se permitirá anualmente realizar labores superficiales de tipo vertical a partir del mes de abril y hasta el mes de septiembre, ambos inclusive. Si bien, en el caso de cultivos leñosos en regadío sólo serán posibles estas labores en aquellos recintos SIGPAC con una pendiente media inferior al 20%.

Cataluña acuerda un nuevo paquete de ayudas para los agricultores afectados por la sequía

El Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de Cataluña y las organizaciones agrarias han cerrado un nuevo paquete de ayudas para compensar a aquellos agricultores que se han visto severamente afectados por la sequía y otras adversidades durante 2023 y 2024. En concreto, se han establecido nuevas ayudas complementarias para los olivos de secano, entre otros cultivos.

Los agricultores recibirán alrededor de 25,6 millones de euros que complementarán las ayudas del pasado año. Éstos se suman a los 165 millones que se pagaron por la sequía durante 2024 y a los 17 millones por las heladas de 2022.

Este acuerdo se ha adoptado en el marco de la Mesa Agraria -que ha presidido el conseller Òscar Ordeig- y en la que ha participado Unió de Pagesos (UP), Jóvenes Agri-

cultores y Ganaderos de Cataluña (JARC) y la Federación de Cooperativas Agrarias de Cataluña (FCAC).

“Seguimos trabajando de forma fluida con el sector y hoy hemos conseguido cerrar varias carpetas que eran prioritarias para ayudar a nuestros productores que lo están pasando mal debido a las inclemencias meteorológicas y a la sequía persistente”, ha manifestado Ordeig.



Presentada la 4ª edición del Curso de Maestros y Operarios de Almazara

El Centro de Interpretación “Olivar y Aceite” de Úbeda y la Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara (AEMODA), junto con Perialisi, han puesto en marcha la 4ª Edición del Curso de Maestros y Operarios de Almazara. Esta formación consta de 390 horas, es bonificable para trabajadores y se desarrollará desde marzo hasta octubre.

El Curso de Maestros y Operarios de Almazara ofrece una modalidad mixta para facilitar la asistencia del alumnado, por lo que cuenta con una parte presencial y otra que se impartirá de manera virtual. En concreto, constará de cuatro módulos: obtención de aceite de oliva virgen; obtención de aceite de oliva refinado; obtención de aceite de orujo; y almacenamiento y trasiego de aceite, que contempla una parte sobre análisis sensorial.

El curso, creado de la mano de AEMODA, tiene todos los contenidos estructurados

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

de acuerdo con el certificado profesional de “Obtención de Aceites de Oliva”. Asimismo, contará con más de 34 docentes de empresas e instituciones del sector como CTAEX, AEMODA, IFAPA, Perialisi, FOSS, IMS, UJA, laboratorio Olivarum, Quirón Prevención, Bioliza, Laboratorio Tello, IADA Ingenieros,

Química Masul, Picualia, Agrovín, Olmos, Juan Vilar, Castillo de Canena, Jaencoop, Bioland Energy, Asociación Nacional de Empresas de Aceite de Orujo (ANEJO), Oleocastellar-Migasa, SCA San Vicente, San Miguel Arcángel, Instituto de la Grasa y el Centro de Interpretación “Olivar y Aceite”.

Esta actividad está destinada a todos los profesionales del sector oleícola, tanto operarios como maestros y personal técnico de almazara, para su formación continua y profesionalización como personal clave del proceso producción, además de personas que quieran enfocar su futuro profesional a este sector.

También es una oportunidad para todas aquellas personas que llevan mucho tiempo trabajando en esta profesión y desean acreditar su experiencia a través del certificado de profesionalidad, según han destacado sus impulsores.



~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



PRECIOS DETALL

El control de precios se establece a través de un seguimiento continuo de las variaciones que se vayan produciendo en las grandes superficies, supermercados y pequeños comercios de Madrid. Los precios rotan semanalmente, de modo que, a lo largo de cada mes, les ofrecemos virgen

extra, ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas.

Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)

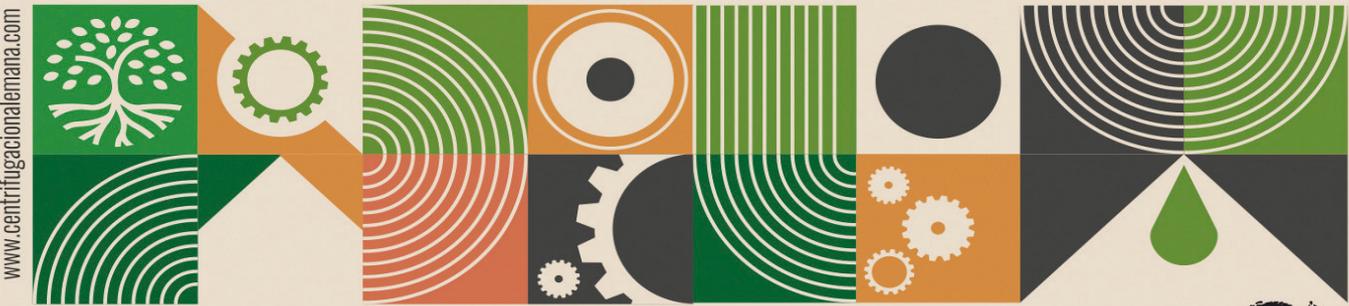
Última revisión de precios: 31 de enero de 2025.

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 | 59,44 | 35,99 | 32,02 (3 l.) | 11,99 | 8,54 | 3,99 |
| La Española Gran Selección | | | | | 4,18 | 7,60 (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 | 12,36 | 5,95 | 6,50 (lata) |
| La Maja | | | | | 8,00 | 20,40 |
| La Manzareña | | | | | | 6,00 (lata) |
| La Masía | | 42,79 | 7,99 (3 l.) | 12,87 | 3,99 | |
| La Niña de Mis Ojos | | | | | 9,75 | |
| La Solana2 | | | | | | 13,85 (lata) |
| Las 7 Encinas Arbequina/Picual | | | | | | 8,50 |
| Ladrón de Guevara | | | | | | 9,50 |
| Lectus | 41,75 | | | | 10,00 | 9,69 |
| Leoncio Gómez | | | 13,50 (lata 2,5 l.) | | 8,00 | 5,00 (lata) |
| Lérida | 57,00 | | | 15,00 | | 8,14 |
| Lérida 1ª Cosecha | | | | | | 13,30 |
| LOA 77 | | | | | | 35,14 |
| Luque | 40,00 | | 39,27 (lata 3 l.) | 5,60/5,95 | 12,19 (lata) | 5,50 |
| Maestros de Hojiblanca | | 43,99/59,57 | 26,47/33,65 (3 l.) | 12,59 | 7,99 | 5,84/6,60 |
| Maeva | | 12,99 | 18,99 (3 l.) | 5,49 | | |
| Maimona | 28,00 (lata) | | | | 4,69 | 3,00 |
| Mar de Olivos | | 55,48 | | 10,88 | | |
| Marqués de Griñón | | | | | | 14,23 |
| Marqués de Valdeusa | | | | | | 16,32 |
| Martínez Garrica C. Temprana | | | | | 16,15 | |
| Mas Tarrés | | | | | | 14,12 |
| Mas Isern | | | | | | 13,84 |
| Masía El Altet High Quality / Premium | | | | | | 20,29 |
| Masterchef Arbequina / Picual | | | | | | 13,10 |
| Melgarejo Selección / Delicatessen | | | | | | 12,50 |
| Melgarejo Frantoio | | | | | | 12,00 |
| Merula | 39,00 | | 28,00 (lata 2,5 l.) | | | 10,05/11,04 (lata) |
| Molino de Casilda | | | | | | 16,15 |
| Molino de Segura | | 16,99 | | | 3,99 | 4,35 |
| Molino de Segura Selec. Noviembre | | | | | | 4,35 |
| Molino de Zaña | | | | | | 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 | | | | | 11,64 | 8,16 |
| Oleaurum Les Garrigues | | | | | 12,49 | |
| Oleaurum Verd | | | | | 8,66 | |
| Oleaverum | | | | | 23,00 | 11,00 |
| Oleícola Jaén | | 22,85 | 9,30 | | | 22,76 |
| Oleo Mágica | | | | | | 3,29 |
| Oleocazorla | 54,49 | 56,47 | | 10,87 (lata) | | 12,87 (jarra) |
| Oleoestepa | 26,07 | 49,35 | 43,97 (2,5 l.) | 10,69/12,55 | 14,84/15,16 | 5,45 (lata) |
| Oleoestepa (monovarietales) | 34,30 | | 20,00 (lata 2,5 l.) | | 13,21 | 8,06/13,21 |
| Oleoquiros | | | | | | 7,00 |
| Oleum Viride Devota & Lomba | | | | | 12,00 | |
| Oleura | | | | | | 8,70 |
| Oli Mas D'en Gil | | | | | | 9,00 |
| Oli Priorat | | | | | 6,50 (0,25 l.) | 10,00 |
| Olibeas | | 47,88 | | | | |
| Olicatessen | | | 25,50 (lata 2,5 l.) | | | 12,50 |
| Oliduero | | | | | | 7,35 |
| Olivar de la Luna | 35,00 | | 23,00 (lata 3 l.) | 11,00 (lata) | | 11,00 |
| Olivar de Segura | 51,51 | 44,75 | | 9,45 | | 7,91 |
| Oliver Petit Gourmet | | | | | | 4,79 (0,25 l.) |
| Olivo de Cambil | 54,49 | | | 11,99 | 8,99 | 7,79 |
| Orobaena | | | | | 7,48 | |
| Oro Bailén Reserva Familiar | | | 49,47 (lata 2,5 l.) | | | 13,59/13,81 |
| Oro Bailén Arbequina | | | 49,47 (lata 2,5 l.) | | | 13,59/13,81 |
| 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 | 6,43 |
| 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 | | | | | | 12,85 |



| 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 | 56,02 | | 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.) | | 9,89 | 4,00 (lata) |
| Señorío de Segura Premium | | | | | | 6,00 |
| Señorío de Vizcántar | 25,00 | | 9,65 (2,5 l.) | 13,86 (lata) | | 8,06 |
| Señoríos de Relleu | | | | | | 18,95 |
| Sierra de Cazorla | 34,00 | | | | 6,00 | 10,99 |
| Sierra de Gata | | | | | 5,80 | 6,15 |
| Sierra de Nambroca | | | | 11,00 | | 5,55 (lata) |
| Sierra Las Villas | | | | | 5,00 | |
| Soleae Manzanilla cacereña / Ocal | | | | | | 13,10/18,67 |
| 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 | |
| Tucioliva | | | | | | 7,50 |
| Tucioliva Gran Selección | | | | | 11,72 (0,70 l.) | 5,95 |
| Unió | 29,89 | 29,89 | 20,00 (lata 3 l.) | 11,00 (lata) | 11,99 | |
| Unioliva | 29,89 | | 21,50 (lata 3 l.) | 8,00 (lata) | 5,30 (lata) | 4,40 (DOP) |
| Valderrama Arbequina | | | | 11,22 | | 9,36 |
| Valderrama Grand Cru | | | | | 15,60 | |
| Valderrama Hojiblanca | | | | 10,20 | | 8,32 |
| Valderrama Ocal | | | | 10,40 | | 12,06 |
| Valderrama Picudo | | | | 13,52 | | 12,84 (lata) |
| Valdezarza | 51,59 | 49,52 | | 10,88 | 8,99 | 6,43 |
| Valdueña | | | | | 6,00 | |
| Vallejo | | | | | 5,00 | 3,00 |
| Venta del Barón | | | | | | 18,76/19,76 |
| Verde Mágina Picual | | | | | | 2,89 |
| Verde Salud | | | | 8,90 (lata) | | |
| Verde Segura | | | 18,81 | | | |
| Vetonia | | | | | | 5,00 |
| Vía Augusta | | | | | | 16,00 |
| Viana | 23,00 | 59,99 (vidrio) | 11,40 (lata 2,5 l.) | | 7,00 | |
| Ybarra | | 49,95 | | 8,88 | 6,99/8,31 | 4,74 |
| 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

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

Alianza entre AIFO y Alibaba para llevar el AOVE italiano al mundo

En el marco de la conferencia “*De la almazara a lo digital: nuevas fronteras para la venta de aceites de calidad*”, celebrada en EVOLIO Expo 2025, que tuvo lugar del 30 de enero al 2 de febrero en la Nuova Fiera del Levante de Bari, se presentó la alianza entre la Associazione Italiana Frantoiani Oleari (AIFO) y Alibaba, “un paso decisivo para la digitalización e internacionalización del aceite de oliva virgen extra italiano”.

Según informó AIFO, esta alianza es crucial para las almazaras porque permite un acceso directo al *marketplace* de

Alibaba.com, con la posibilidad de llegar a millones de compradores en más de 200 países.

Asimismo, ofrece herramientas avanzadas de marketing digital para aumentar la visibilidad de los productos, así como formación y apoyo personalizados para ayudar a las almazaras a aprovechar al máximo las oportunidades del comercio *on line*.

El presidente de la AIFO, Elia Pellegrino, resaltó que “el aceite de oliva virgen extra italiano es un patrimonio extraordinario, pero sin un acceso estructurado a

los mercados internacionales corremos el riesgo de no explotarlo plenamente”.

Según Pellegrino, “gracias a esta asociación con *Alibaba.com*, ofrecemos a nuestros asociados un canal directo para ampliar sus oportunidades de negocio de forma concreta e innovadora”.

Este evento se realizó en el marco del proyecto ejecutivo 2025 de Italia Olivícola, apoyado por el Reglamento de la UE 2021/2115, que promueve la innovación y la competitividad del sector oleícola, fomentando la digitalización y el acceso a los mercados internacionales.



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 Febrero

- ☞ 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 Officina Festival
Génova (Italia)
www.olioofficina.it/olio-officina-festival

1 Marzo

- ☞ Del 2 al 5 de marzo
Sol2 Expo
Verona (Italia)
www.solveverona.com
- ☞ Del 3 al 10 de marzo
Food Expo
Atenas (Grecia)
www.foodexpo.gr/en
- ☞ Del 11 al 12 de marzo
WOOE
Madrid
press@oliveoilexhibition.com
www.oliveoilexhibition.com
- ☞ Del 11 al 14 de marzo
Foodex Japan
Tokio (Japón)
www.jma.or.jp/foodex/en
- ☞ Del 14 al 16 de marzo
Olio Capitale
Trieste (Italia)
www.oliocapitale.it/it

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

Está pasando...

La WOOE ultima la celebración de su 12ª edición en IFEMA Madrid

La World Olive Oil Exhibition (WOOE), feria dedicada a productores y compradores del sector olivarero, celebrará su 12ª edición los días 11 y 12 de marzo en el Pabellón 1 de IFEMA Madrid. Este evento -dirigido a almazaras, envasadoras, productores, compradores y comercializadoras- supone la oportunidad de conocer la mayor variedad de aceites de oliva de las principales regiones productoras del mundo.

El visitante de este encuentro -organizado por Pomona Keepers, con la colaboración de la Junta de Castilla-La Mancha y Globalcaja- tendrá la oportunidad de saborear la cosecha 2024/25 en la zona de cata libre de la feria, el Olive Oil Bar, patrocinado por Alimentos de Extremadura, así como en otros espacios dedicados al conocimiento del sector. Destaca la zona de catas, donde se han programado degustaciones de aceite de oliva virgen extra de lugares tan dispares como Jordania, Cataluña o las Islas Canarias.

Un año más, se celebrarán los dos concursos de cocina "Desafíos WOOE", en los que los cocineros participantes tendrán que preparar en directo un plato con una serie de ingredientes concretos. Cada Desafío WOOE está dotado con un primer premio de 1.500 euros. Por un lado, en el concurso de ensaladas, patrocinado por la marca de garantía *Campo* y *Alma* del Gobierno de Castilla-La Mancha y que se celebrará el 11 de marzo, serán protagonistas los AOVEs de esa región; mientras que los zumos andaluces lo serán de las sopas frías que elaborarán los concursantes del 12 de marzo en el "Desafío WOOE" patrocinado por la Junta de Andalucía.

Asimismo, las conferencias de la WOOE 2025 harán un recorrido por temáticas como el consumo, la economía, el aceite de oliva en la restauración y la gastronomía. En la inauguración, el director ejecutivo del COI, Jaime Lillo, ofrecerá las cifras mundiales del sector relativas a producción, comercialización y consumo.

Grupo Editorial Mercacei volverá a contar con una presencia destacada organizando dos mesas redondas bajo los títulos: "Todo lo que necesitas saber sobre el packaging del futuro, los nuevos envases y técnicas de envasado de AOVE" y "La IA como fuente de datos para reducir gastos y aumentar la eficiencia en la almazara".

Una mesa redonda sobre el comportamiento del consumidor contará con la presencia de Vicens Serrano (Borges), Carlos Jiménez (Acesur), Enrique Escudero (IFFCO) y José Ángel Olivero (Lipsa). Otra de las mesas estará dedicada a la evolución de cultivo del olivar y su repercusión en los precios y en ella intervendrán Brígido Chamba (Chamba Agrícola), Manuel Alburquerque (CBRE), Ángel Minaya (Agrop-timum) y el consultor internacional Juan Vilar.

La organización es consciente del papel fundamental que tiene el olivar para mantener las principales regiones productoras del mundo, siendo el fijador más potente de CO₂, temas sobre los que también se hablará en la sala de conferencias.

Asimismo, la gastronomía estará presente en una mesa redonda -moderada por Eva Millán, finalista de *MasterChef*- que contará con los cocineros Javier Jurado (Malak), Juan José Mesa (Radis) y Juan Carlos García (Vandelvira). También habrá una charla sobre las estrellas Michelin de Jaén y el AOVE, que contará con la participación del diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano; mientras que la Interprofesional del Aceite de Oliva Español está preparando una mesa redonda sobre el AOVE en la restauración.

A su vez, Manuel Parras, presidente de la IGP Jaén, hablará sobre "Estrategias de diferenciación en el aceite de oliva" y la periodista de la *Cadena SER* Gema Molina presentará el acto oficial de inauguración y entrega de premios.

www.oliveoilexhibition.com

**Té acompañamos tramitando
y anticipando tus ayudas de la PAC**

**Infórmate
en CaixaBank.es**

NRI: 7766-2024/09681

Tú y yo. Nosotros.

AgroBank

AUTELEC

ENVASADORAS POR PESO MULTIFORMATO
FILLING MACHINES

TAPONADORA
CAPPER



DM-120



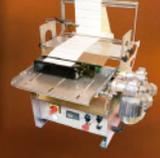
NUEVA DL-295
Con Funcion ECO



MOLINO
MILL



ETIQUETADORA
LABELER



MEDIDOR DE GRASA
FAT METER



+34 963 751 471
comercial@autelec.es

+34 628 632 992
www.autelec.es



pionero en el concepto de medición
en línea en el punto de recepción
presenta su nuevo sistema mejorado

Intacta OnLine

La nueva era de la medición industrial



Analiza:
Grasa, Humedad y Acidez
directamente sobre la cinta
transportadora sin necesidad de
atención por parte del usuario.



Analiza toda la carga en línea
sin contacto y sin molturación.

Intacta-Online es compatible
con cualquier software de pesada,
no es invasivo y es fácil de instalar.

El único sistema instalado
y funcionando de forma definitiva
en almazaras con resultados reales.

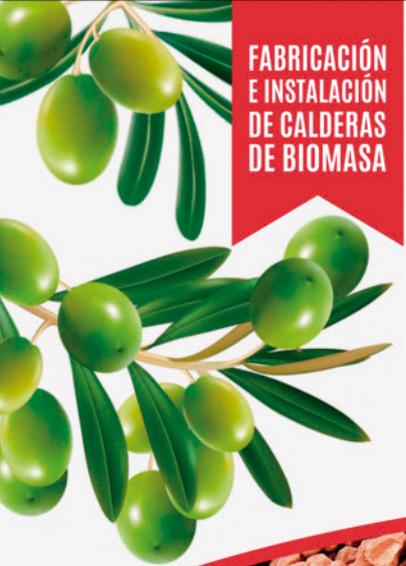
Fotos de instalaciones reales.

AOTF-NIR



Soluciones Integrales de Laboratorio, S.L. TECNILAB
C/ Cereal 34-36 Nave 1 - 19170 El Casar (Guadalajara)

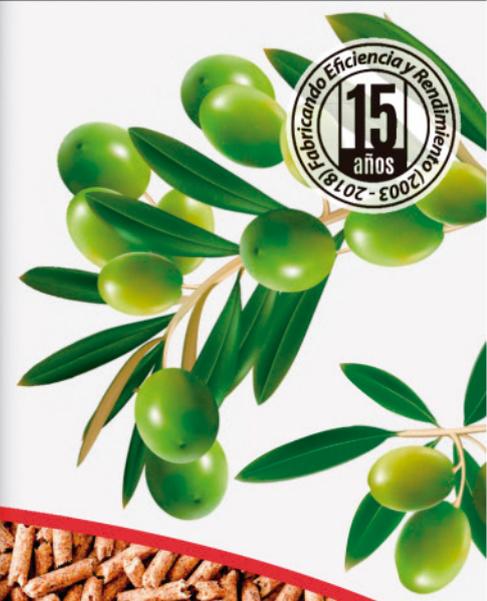
Para mas información y contacto: 949 335 460



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