



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANTAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

E

ditorial

Cooperativas Agro-alimentarias de España prevé que la producción final de campaña estará próxima a 1.289.000 t. **pág. 4**

Brasil se prepara para iniciar la cosecha de aceituna **pág. 12**

Nuevos envases más ecológicos y eficaces a partir del extracto de la hoja de olivo **pág. 13**

Carbonell alcanza una cuota del 10,2% en el mercado español de aceite de oliva y lanza un envase innovador **pág. 16**

Cómo vender el olivar tradicional **pág. 17**

La IGP Aceite de Jaén y Buena Mesa España promocionarán el consumo de AOVE en la restauración **pág.18**

La olivicultura del futuro: GEN4OLIVE presenta sus avances en dos eventos imprescindibles **pág.23**

Por la boca “vive” el pez

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Dicen que “por la boca muere el pez”, pero bien es sabido que algunas personas saben darle la vuelta al refranero español. Una de ellas es, sin duda, Antonio Luque. El presidente de Dcoop es de los pocos que logran que sus palabras revolucionen al sector -ya sea para bien o no tan bien-, más aún cuando toca temas clave como precios o fraude, y salir indemne. Por ello, en el Mercacei Magazine de febrero que está a punto de salir a la calle hemos querido acercarle el micrófono para “aclarar” -o no- unas declaraciones que pronunció a finales de noviembre y que fueron más que #trendingtopic en la industria oleícola dentro y fuera de nuestras fronteras. Para los que están acostumbrados a hacer scroll y no tienen tiempo que dedicar al placer de la lectura, aquí va un resumen de la entrevista principal de Mercacei Magazine 122: “El sector lleva muchos años siendo conocedor de estas prácticas, que hemos denunciado ante la Administración, y vemos que no se hace nada”; “Si existe una gran producción y se siguen produciendo mezclas con otros aceites, es obvio que afecta negativamente a la comercialización y consecuentemente al precio”; “Lo que realmente pasa factura -y mucha- es la pérdida de dinero que provocan estas prácticas fraudulentas a los olivicultores y a la industria que lo hace bien y que está sufriendo competencia



desleal”; “La manera de acabar con la corrupción es denunciándola, abordándola y solucionándola. No creo que quienes defienden no publicarla quieran realmente acabar con ella”; “En Italia sí se han puesto manos a la obra para acabar con esta problemática”; “Nuestro objetivo no es destapar ningún escándalo ni ir contra ninguna empresa, sino trabajar por erradicar definitivamente cualquier práctica irregular y generar confianza en los consumidores”. Seis “confesiones” que definen el momento que atraviesa el sector y de las que estarán muy pendientes Asoliva y Anierac, que no dudaron en desmentir “enérgicamente” las declaraciones que pronunció Luque en noviembre. Pase lo que pase, el debate está servido.

Hablando de debate, ¿en qué medida importa el packaging de un AOVE? Porque dedicamos gran parte de ese mismo número del Magazine al packaging y envasado. El etiquetado como forma de diferenciación y fuente de información para los consumidores; el supermercado como campo de batalla del neuromarketing; la exploración de un nuevo marco jurídico para los aceites de oliva; o nuevos retos para nuevos tiempos -envases sostenibles y funcionales- son algunos aspectos que tratamos en profundidad en unas páginas en las que se demuestra que, además del contenido, también importa -y mucho!- el continente. No será por temas a debatir...



INTELIGENCIA ARTIFICIAL

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA · EXTRACCIÓN DE PRODUCTO · OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS · SOFTWARE INTEGRAL DE PROCESOS · ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO FINAL

INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0

www.imscontrolindustrial.com



PROYECTO ALMAZARA

DIGITALIZACIÓN & MANAGEMENT 4.0

1º PREMIO

2024

PREMIOS DE INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

“Los auditores europeos evalúan el funcionamiento de los sistemas de control del aceite de oliva” **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).

**s u m a r i o**

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• Campaña
	• Legislación
6-10	Mercado
	• Olivar ecológico
12	Actualidad
	• Internacional
	• Sostenibilidad
	• Lanzamientos
	• Olivar tradicional
	• Promoción
	• Poda
21	Precios en el lineal
22	Anuncios Breves
23	Agenda

Olivar ecológico**El 7,5% de la superficie mundial de olivar es de producción ecológica**

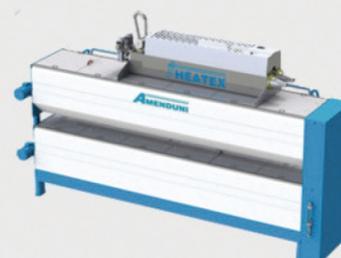
Un total de 825.896 hectáreas de olivar ecológico se registraron a nivel mundial en 2023, según se desprende del “Mundo de la Agricultura Orgánica”, un informe publicado por el Instituto de Investigación de Agricultura Orgánica (FiBL) y la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Biológica (IFOAM).

Por países, España cuenta con la mayor superficie de olivar ecológico (292.868 hectáreas), seguido de Italia (215.791 ha.), Túnez (153.233 ha.), Grecia (58.840 ha.), Turquía (46.525 ha.) y Portugal (23.825 ha.). Por continentes, Europa cuenta con 647.880 ha. de superficie de olivar ecológico, seguida de África, con 157.780 ha.

El TOP 15 de países productores de olivar ecológico lo completan Argentina (9.897 ha.), Francia (6.236 ha.), Palestina (4.559 ha.), Marruecos (3.020 ha.), Chile (2.048 ha.), Croacia (1.868 ha.), China (1.557 ha.), Chipre (1.472 ha.) y Egipto (1.103 ha.).

En concreto, el informe destaca que en Italia el porcentaje de superficie de olivar bajo producción ecológica es relativamente alto (19%) y en España supone el 11%; si bien Francia tiene la mayor proporción de superficie de olivar ecológico, con un 35% de la superficie total.

Las cifras disponibles indican que 94.717 hectáreas se encuentran en conversión.



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 y operatividad reducida tras conocerse los datos de producción y salidas

La AICA ha hecho públicos los datos provisionales del mercado del aceite de oliva en enero -cuarto mes de la campaña 2024/25-, de los que se desprende que la producción acumulada es de 1.234.568 t. Por su parte, las salidas se sitúan en 116.159 t., sin incluir las importaciones.

En total, las existencias se sitúan en 1.056.441 toneladas, de las cuales 865.176 t. se encuentran en almazaras; 176.295 t. en envasadoras; y 14.969 t. en el Patrimonio Comunal Olivarero.

Jaén

Reducida operatividad en una semana con una oferta firme y una demanda que cubre sus necesidades a corto plazo ante la incertidumbre del mercado y a la espera de las posibles repercusiones de los datos de salidas. En este contexto, el lampante cotiza a 3.550 €/t.; el virgen, a 3.700/3.850 €/t.; el refinado, a 3.650 €/t.; y el AOVE, a 3.950/4.300 €/t.

Córdoba

Firmeza por parte de la oferta tras conocerse los datos de salidas y tranquilidad por parte de la demanda que se dedica a retirar el aceite adquirido con anterioridad y únicamente satisface necesidades puntuales. A la espera de las lluvias previstas para la próxima semana, la cosecha se espera superior a la estimada por la Junta de Andalucía. Así, el lampante se establece a 3.550 €/t.; el virgen, a 3.750/3.850 €/t.; el refinado, a 3.500 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.400 €/t.

Sevilla

El mercado tiende a estabilizarse tras los buenos datos conocidos de producción y salidas, una tendencia que podría mantenerse en las próximas semanas. En este sentido, el lampante repite 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 parado que no se ha visto afectado por los datos de producción y salidas, con una oferta a la expectativa y la demanda muy relajada que sólo satisface necesidades puntuales. Sin cotizaciones en todas las categorías debido a las compras realizadas con anterioridad que actualmente se están retirando.

Castilla-La Mancha

Estabilidad en el mercado tras conocerse los “sorprendentes” datos de salidas, con una oferta algo más tensionada y una demanda muy tranquila. La próxima semana se esperan lluvias generalizadas en toda la región, con un campo que presenta un aspecto espléndido. La recolección avanza con lentitud por la falta de cuadrillas, ofertándose el virgen a 3.600/3.800 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.300 €/t.

Extremadura

Semana silimar a la anterior, con una oferta y demanda que operan únicamente en función de sus necesidades de venta y stock. La campaña se puede dar por finalizada en Extremadura y Portugal. En este contexto, el lampante se establece a 3.300/3.500 €/t.; el virgen, a 3.800/3.900 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.400 €/t.

Valencia

Oferta algo más fuerte tras conocerse los datos de producción y salidas, con una demanda tranquila que sólo compra por estricta necesidad. Las anunciadas lluvias de la próxima semana contribuirán a que el mercado se relaje. Así, el lampante y el refinado se sitúan a 3.900 €/t.; el virgen, a 3.950 €/t.; y el virgen extra, a 4.100 €/t.



www.pieralisi.com



Hasta el 31 de Marzo de 2025

20% DESCUENTO en taller y repuestos
+ 5% ADICIONAL en mano de obra
SI SOLICITAS AHORA TU MANTENIMIENTO

1. Zona Portugal

JOSE MARÍA CABRERO
+34 615 507 399

2. Zona Sur y Centro

RAMÓN RODRÍGUEZ
+34 615 507 421

Del 31 de Marzo
al 31 de Mayo de 2025

10% DESCUENTO
en taller y repuestos

3. Zona Norte y Este

PABLO MUÑOZ
+34 615 507 418



Mercado del aceite de oliva en enero: producción acumulada de 1.234.568 t. y salidas de 116.159 t.

La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) ha hecho públicos los datos provisionales del mercado del aceite de oliva en enero, cuarto mes de la campaña 2024/25, de los que se desprende que la producción acumulada es de 1.234.568 t. Por su parte, las salidas se sitúan en 116.159 t., sin incluir las importaciones.

En cuanto a los datos de salidas, según el gerente y portavoz de Asaja-Jaén, Luis Carlos Valero, la cifra ha mejorado respecto a los meses anteriores. “Es lo más significativo, y por lo tanto esa es muy buena noticia, porque se van incrementando el consumo y las ventas de aceite”, ha apuntado.

En total, las existencias se sitúan en 1.056.441 toneladas, de las cuales 865.176

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

t. se encuentran en almazaras; 176.295 t. en envasadoras; y 14.969 t. en el Patrimonio Comunal Olivarero.

“La campaña de recolección se encamina ya hacia su recta final, con una producción que nos sitúa en una campaña media. Tenemos muy claro que habrá

una disponibilidad suficiente para cubrir la creciente demanda nacional y mundial; ello, junto al hecho de que la comercialización siga fuerte, debe servirle al conjunto del sector productor para defender unos precios en origen razonables, en consonancia con todos los indicadores expuestos, y que deben situarse en un umbral a partir de los 5 euros para las categorías más bajas y muy por encima para los excelentes vírgenes extra que hemos producido esta campaña. De esta manera, los olivereros tendremos rentabilidad en nuestras explotaciones, sobre todo en el olivar tradicional”, ha considerado Cristóbal Cano, responsable de la Sectorial de Olivar y Aceite de UPA y secretario general de UPA-Andalucía.

Cooperativas Agro-alimentarias de España prevé que la producción final de campaña se acercará a 1.289.000 t.

Cooperativas Agro-alimentarias de España ha señalado en un comunicado que, con un total producido a 31 de enero de 1.234.568 toneladas de aceite de oliva, “la producción final de campaña será próxima a la estimación de cosecha prevista en 1.289.000 t. Prácticamente no ha llovido en las principales zonas productoras, lo que ha provocado que la campaña se haya adelantado y quede poca aceituna ya en el campo”, ha señalado la organización, al tiempo que se ha referido a los bajos rendimientos industriales en amplias zonas de Córdoba, Granada y Jaén; así como en Cataluña, Aragón y norte de Extremadura.

Según Cooperativas, el mercado del aceite de oliva ha mostrado un comportamiento excepcional en enero “con unas salidas estimadas de 142.140 t., la cifra

más alta para este mes en las últimas siete campañas. Para encontrar un registro superior hay que remontarse a la campaña 2016/17. El total de salidas de aceite de oliva durante la campaña a 31 de enero se sitúa en 459.240 t., siendo evidente la evolución positiva del mercado en este último mes”.

A su juicio, los principales países mediterráneos competidores registran producciones por debajo de la media de otras campañas, lo que les obligará a acudir al mercado internacional para cubrir su demanda.

También ha considerado especialmente relevante la situación de déficit de producto de Italia. Así, a 31 de diciembre, momento de mayor volumen de existencias durante la campaña, las cantidades de producto almacenado ascienden a

180.848 t., cantidad igual o incluso inferior al nivel de existencias más bajo registrado durante las campañas 2021/22 y 2022/23, “lo que les obligará a acudir al mercado español con mayor intensidad que en años anteriores”.

Respecto a la situación en el campo, la organización ha apuntado que existe una gran preocupación por el mantenimiento de la sequía en las principales zonas productoras, restando capacidad de recuperación del estado vegetativo del árbol tras la recolección. En su opinión, las precipitaciones han sido insuficientes en la mayoría de las zonas productoras, muy por debajo de la media de un año normal. No obstante, las cooperativas confían en que las lluvias de primavera puedan paliar la situación y contribuir a mejorar las perspectivas de la próxima campaña.



Los auditores europeos evalúan el funcionamiento de los sistemas de control del aceite de oliva

El Tribunal de Cuentas Europeo está llevando a cabo actualmente una auditoría para evaluar el funcionamiento de los sistemas de control de la Unión Europea (UE) con objeto de garantizar que el aceite de oliva “sea auténtico, seguro y se etiquete correctamente”.

Este organismo ha detallado en su página web que no es la primera vez que estudia el sector del aceite de oliva. Así, a lo largo de las dos últimas décadas ha examinado los sistemas de apoyo correspondientes, al tiempo que análisis posteriores han abordado cuestiones más amplias de seguridad alimentaria y etiquetado. En 2006, el Tribunal llevó a cabo una auditoría del funcionamiento del sistema de información geográfica (SIG) oleícola y, recientemente, un informe ha abordado la cuestión del etiquetado de los alimentos en la UE.

“Nuestros auditores nunca han evaluado di-

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

rectamente los sistemas de control específicos de las normas de comercialización del aceite de oliva y la seguridad alimentaria del aceite de oliva, por lo que nuestra auditoría en curso se centra en esos sistemas. Desde la verificación del origen y la calidad del aceite hasta la garantía de que no contiene contaminantes nocivos, la auditoría se esfuerza por arrojar luz sobre los

mecanismos que protegen a los consumidores y a los productores”, ha explicado el Tribunal, precisando que la auditoría incluirá visitas a España, Italia, Grecia y Bélgica, y que el informe se publicará a finales de 2025.

A su juicio, “las prácticas fraudulentas que distorsionan la calidad, el origen o la seguridad pueden socavar la confianza de los consumidores y poner en peligro los medios de subsistencia de los productores honestos”.

Para el Tribunal de Cuentas Europeo, el aceite de oliva no es sólo un producto, sino que simboliza la tradición, el cuidado y la excelencia. “Los consumidores deben poder confiar en que el aceite de oliva de sus estantes es auténtico. Sin sistemas sólidos para hacer cumplir las normas y verificar las etiquetas de los productos, la reputación del aceite de oliva de la UE podría estar en peligro”, ha considerado.

Avanzan en la elaboración de una propuesta sobre la oleicultura jiennense para el próximo marco de la PAC

El Consejo Provincial del Olivar y del Aceite de Oliva, órgano consultivo de la Diputación de Jaén, ya trabaja en la elaboración de una propuesta consensuada de la provincia de Jaén para el próximo marco 2028-2035 de la Política Agraria Común (PAC).

Para la redacción de este documento, el grupo de trabajo creado en el seno de este consejo ha encargado un informe al equipo de investigación de la Universidad de Jaén (UJA) que dirige el catedrático Manuel Parras, “que sirva de base para el estudio y las aportaciones que tengan que hacer los miembros de este grupo con vistas a su posterior elevación para la aprobación por parte del Consejo Provincial del Olivar de una postura conjunta de todo el sector en la provincia de Jaén”, ha explicado el diputado de Agricultura y Ganadería, Javier Perales.

“Queremos contar con una propuesta que plantee y defienda la PAC que mejor se adap-

te y más interese a las necesidades de la oleicultura jiennense. Y aunque parezca lejano, tenemos un período corto para el análisis y entendemos que el mejor espacio para hacerlo es el Consejo Provincial del Olivar y del Aceite de Oliva, donde está representado todo nuestro sector oleícola”, ha señalado.

Junto al documento solicitado a la UJA, esta propuesta también tomará como referencia el informe final del diálogo estratégico sobre el futuro de la agricultura y la alimentación en Europa, así como el análisis de los impactos que la actual PAC 2023-2027 está teniendo en la provincia de Jaén.

En este sentido, el informe del diálogo estratégico expone que es necesario modificar la política actual para hacer frente a los nuevos desafíos y acelerar la transición en curso de los sistemas agroalimentarios hacia futuros más sostenibles, competitivos, rentables y diversos. Por ello, indi-

ca que la futura PAC debería proporcionar apoyo socioeconómico a los agricultores que más lo necesitan; promover resultados positivos en materia ambiental, social y de bienestar animal; o fortalecer las condiciones propicias para las zonas rurales, entre otros objetivos.

El diputado de Agricultura y Ganadería ha manifestado que “en la Diputación de Jaén compartimos este planteamiento de una nueva PAC que favorezca al mantenimiento del olivar tradicional y de montaña y que, por tanto, contribuya a evitar el abandono de explotaciones agrícolas en nuestra provincia porque sean menos rentables”.

Garantizar que los agricultores puedan tener unos ingresos decentes -en particular las explotaciones pequeñas y mixtas-, los agricultores jóvenes y las zonas con limitaciones naturales son otras de las recomendaciones que se plantean en la Unión Europea de cara a la próxima PAC.



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

EUROS/T. SEMANA 10/16 febrero '25 (Cierre día 6 febrero '25) EUROS/T. SEMANA 17/23 febrero '25 (Cierre día 13 febrero '25)

SEVILLA

ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	1.500/1.600	1.450
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.500	2.450

Aceites de semillas

SEVILLA

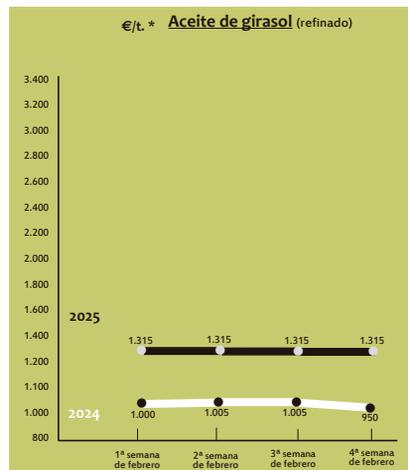
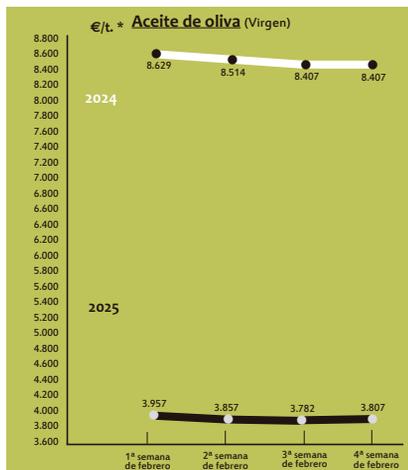
ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)		
Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.310/1.320	1.310/1.320
ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
Crudo	1.380	1.390
Refinado	1.420	1.430
ACEITE DE SEMILLAS		
Refinado	1.310/1.320	1.310/1.320

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
BARCELONAEUROS/KG.
SEMANA
10/16 febrero '25
(Cierre día 6 febrero '25)EUROS/KG.
SEMANA
17/23 febrero '25
(Cierre día 13 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	1.060
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.100	1.150
ACEITE DE COCO (refinado)	2.340	2.390
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.650	1.670
ACEITE DE PALMISTE	2.310	2.340
ACEITE DE MAÍZ	1.530	1.530
ACEITE DE COLZA	1.280	1.290
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 BIDESTILADA: 99,5% glicerol, color apha 10, sobre camión Barcelona.

**JOSÉ MARÍA
PUERTO CASTRO****AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES**Pedro Salinas, 7 - 1º B
41013 Sevilla
jmpuerto@telefonica.netTfnos.: 954 532 865
954 536 022
Fax: 954 532 474



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 10/16 febrero '25 (Cierre día 6 febrero '25)	EUROS/KG. SEMANA 17/23 febrero '25 (Cierre día 13 febrero '25)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50	8,50
		ACEITE DE OLIVA refinado	3,90	3,80
		ACEITE DE OLIVA lampante	3,20/3,40	3,10/3,20
	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE ORUJO refinado	2,50	2,50
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,28	1,28
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,22	1,22
		ACEITE DE SOJA refinado	1,35	1,35
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,18	2,18
		ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00/9,10	9,00/9,10
		ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,50/3,65	3,50/3,60	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,25/6,50	6,25/6,50	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,25/6,50	6,25/6,50	
	ACEITE DE OLIVA refinado	3,80/3,85	3,80/3,85	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,50/3,65	3,50/3,60	
	ACEITE DE OLIVA refinado	3,80/3,85	3,80/3,85	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,60/4,80	4,50/4,60	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	4,50/4,60	4,40/4,60	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,00/4,40	4,00/4,30	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (13 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





Plagas

OLIVITECH organiza un taller demostrativo de los equipos utilizados en el proyecto para la detección de patógenos

El Grupo Operativo OLIVITECH llevará a cabo un taller demostrativo gratuito el próximo 25 de febrero en Aceites Abril que se centrará en los beneficios del proyecto desde el punto de vista de las empresas y los últimos avances en cuanto a la monitorización de esporas fúngicas en el olivar. Además, incluirá una demostración sobre el funcionamiento de “captadores aerobiológicos”, equipos utilizados en el proyecto para la detección de patógenos.

El taller está dirigido tanto al público especializado -productores agrícolas, cooperativas, empresas tecnológicas, empresas de productos fitosanitarios, investigadores y administraciones públicas- como a consumidores finales interesados en la sostenibilidad.

A su vez, contará con intervenciones de representantes de la Fundación Empresa Universidad Gallega (FEUGA), Aceites Abril y el Grupo de Investigación en Sistemas Agroambientales (GISA) de la Universidad de Vigo. Además de estas entidades, el Grupo Operativo OLIVITECH también

cuenta con Monet Tecnología e Innovación, Oleand Manzanilla Olive, Deoleo y la Universidad de Córdoba (UCO).

El Grupo Operativo OLIVITECH pretende cambiar la forma en la que los agricultores se enfrentan a las enfermedades fúngicas del olivo. “Éstas son difíciles de prever, ya que su aparición depende de múltiples factores, por lo que los agricultores combaten este problema mediante tratamientos preventivos, en muchos casos injustificados”, según sus impulsores.

Así, creará un sistema de alerta temprana que, integrando información sobre el olivo, la meteorología y la concentración de esporas mediante técnicas de minería de datos, permitirá estimar el riesgo real de infección y reducir el número de tratamientos fitosanitarios.

De esta manera, según han señalado, contribuirá a crear una olivicultura más sostenible y rentable, ya que el abuso de productos fitosanitarios reduce la calidad de la aceituna producida e incrementa los costes de producción hasta en un 10%.



J. Morales Navas
comercial aceitera s.l.u

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

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

HARINAS		PRECIOS
		€/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		€/t.
(Estos precios son en origen)		
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 **1.028,25** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.058,75**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Harina de soja: 294,00 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **368,90**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Aceite de soja: Cerraba a **45,90** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **45,06**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Maíz: Terminó la semana a **490,75** centavos/bushel, habiendo comenzado a **493,25**.

◆ Precios: Futuros marzo.



GRANDES TONELAJES

Decanter Pieralisi 76.2 con sistema
exclusivo ROTODIFF®



**MÁXIMOS
AGOTAMIENTOS**



**MEJORA
ENERGÉTICA**



**MAYOR
RENTABILIDAD**



Brasil se prepara para iniciar la cosecha de aceituna

El año 2024 marcó un ciclo importante para la olivicultura brasileña, con premios que destacaron la calidad de los aceites de oliva nacionales y una producción significativa en la región de Serra da Mantiqueira. Ahora, en el Campo Experimental de la Empresa de Investigación Agropecuaria de Minas Gerais (EPAMIG), en Maria da Fé, ya ha dado comienzo la cosecha, que vendrá acompañada de investigaciones que buscan garantizar la excelencia de los aceites de oliva producidos.

EPAMIG, pionera en la extracción de aceite de oliva virgen extra en Brasil, ha seguido de cerca las tendencias de producción a lo largo de los años. A su juicio, un factor determinante de la variación de la producción es la “bienalidad”, fenómeno característico de los cultivos perennes, como el café y el olivo, que alternan años de alta y baja productividad.

Según Pedro Moura, coordinador del Programa Estatal de Investigación Olivícola de EPAMIG, esta fluctuación, combinada con las condiciones climáticas adversas, debería repercutir en la cosecha de este año. “Junto a la Associação dos Olivicultores dos Contrafortes da Mantiqueira (Assoolive), estimamos que la producción en la región sudeste en 2025 se situará entre el 40% y el 50% del volumen registrado el año pasado, que fue de 150.000 litros de aceite de oliva. Así, deberíamos alcanzar entre 60 y 75.000 litros este año”, ha precisado.

El investigador ha subrayado que las altas temperaturas y el prolongado periodo de sequía del pasado invierno perjudicaron la inducción floral y el cuajado del fruto. Asimismo, cuando hay frentes fríos, con alta humedad durante la floración, la polinización y la producción también se ven afectadas.

Investigación e innovación

Actualmente, EPAMIG coordina 11 proyectos de investigación centrados en diversos aspectos del cultivo del olivo, incluyendo el control de enfermedades, la nutrición mineral, los parámetros fisiológicos, la polinización y la mejora genética. Además, participa en otros cuatro proyectos en asociación con otras instituciones públicas.

“Nuestro objetivo es desarrollar cultivares que se adapten mejor al cambio climático. Estamos realizando varios estudios que, en los próximos tres ó cuatro años, empezarán a generar resultados concretos para los productores”, ha añadido Moura.

Azeitech 2025: conocimiento y tecnología para el sector

Por otro lado, EPAMIG realizará Azeitech 2025, un evento gratuito programado para el 21 de febrero en el Campo Experimental Maria da Fé. El tema central del programa es “Prácticas agrícolas sostenibles y agricultura regenerativa”.

Durante el evento se presentará la Cámara Técnica del Sector Olivícola de Minas Gerais, que tiene como objetivo estructurar políticas públicas para fortalecer el sector en este Estado.

Según Moacir Nascimento, presidente de Assoolive y coordinador de la Cámara Técnica, el trabajo conjunto con EPAMIG ha sido fundamental para el crecimiento de la actividad en Brasil.

“El cultivo del olivo se está expandiendo más allá de Mantiqueira y esto hace que sea esencial invertir en investigación, especialmente en el desarrollo de variedades adaptadas a diferentes condiciones climáticas. La Cámara Técnica fortalecerá esta misión y debatirá sobre este tema en eventos como Azeitech”, ha afirmado.

Túnez desarrolla un amplio programa de promoción del aceite de oliva para 2025

El Centro de Promoción de las Exportaciones de Túnez (CEPEX) ha preparado un programa nacional especial de promoción del aceite de oliva para el año 2025, que incluye alrededor de 20 promociones dirigidas a promover la posición del aceite de oliva envasado tunecino en los mercados extranjeros tradicionales y diversificar los destinos de exportación hacia nuevos y prometedores mercados como China, Qatar, Arabia Saudí, Nigeria y Reino Unido.

En este contexto, el CEPEX, en colaboración con el Centro Técnico de Envasado y Empaquetado, ha organizado a finales del mes de enero una actividad dirigida a los jefes de las misiones diplomáticas autorizadas en Túnez, en coordinación con el Ministerio de Relaciones Exteriores, Migración y Tunecinos en el Extranjero.

En cooperación con las embajadas y en colaboración con los representantes empresariales del CEPEX en el extranjero, el programa de promoción incluye la organización de jornadas de cata con *show-cookings*, así como la presentación de las propiedades del aceite de oliva tunecino y sus beneficios para la salud.

A nivel general, se espera la participación de un total de 800 empresas tunecinas en los destinos promocionales de este año, centrados en 30 mercados distribuidos geográficamente entre los países africanos, árabes y europeos. El programa de actividades para 2025 se distingue por la inclusión de 12 nuevos destinos, entre ellos Ghana, Rwanda, Mauritania, Qatar, Arabia Saudita, Noruega, Suecia o Reino Unido.



Nuevos envases más ecológicos y eficaces a partir del extracto de la hoja de olivo

Un equipo de investigadores de la Universidad de Cádiz (UCA), perteneciente al Departamento de Ingeniería Química y Tecnología de los Alimentos, ha encontrado una forma de impregnar plásticos comunes como el polipropileno con extracto de hoja de olivo -un material rico en antioxidantes- usando una tecnología muy innovadora.

Esta investigación se enmarca dentro del proyecto del Plan Nacional I+D+i de la convocatoria de Proyectos Estratégicos Orientados a la Transición Ecológica y a la Transición Digital 2021 “SCO₂LIVE: Desarrollo del concepto de economía circular en el sector del olivar: valorización de residuos de poda mediante el uso de tecnología supercrítica”, así como al proyecto europeo de la fundación PRIMA “Im-Pack: Technological and economic potential of the active packaging obtained by supercritical techniques for the preservation of Mediterranean fresh food”.

El estudio, publicado en la prestigiosa revista *Journal of CO₂ Utilization* -perteneciente a la editorial Elsevier Science Ltd.-, ha llevado a los investigadores a lograr que este proceso funcione a mayor escala, manteniendo intactas las propiedades beneficiosas del extracto, así como las propiedades físicas del polímero. Esto podría traducirse en la posibilidad real de crear envases que protejan los alimentos durante más tiempo. Una de las conclusiones principales de este trabajo, que firma en primer lugar la investigadora Noelia D. Machado, se centra en la idea de que, ajustando el tiempo del proceso, se puede lograr que la impregnación sea uniforme y eficaz.



La clave de este hallazgo está en el uso de los fluidos supercríticos, en el que el CO₂ a alta presión se encuentra en un estado especial permitiendo llevar el extracto de hoja de olivo hasta el plástico. Este método es mucho más ecológico que los que se utilizan normalmente, ya que no deja residuos tóxicos.

Los científicos de la Universidad de Cádiz hicieron pruebas a diferentes escalas, desde el laboratorio hasta un nivel casi industrial, para analizar si el extracto se distribuía bien en el plástico; al tiempo que midieron el color y utilizaron una tecnología llamada técnica de *Imaging* por espectrometría de masas, que permite ver la distribución espacial de los compuestos bioactivos en la superficie del filme. Así, descubrieron que las condiciones ideales para este proceso son 250 bar de

presión y 55 grados de temperatura, durante seis horas. De esta forma, consiguieron que el plástico absorbiera 14,02 mg. de extracto por gramo de plástico, y que además tuviera un 23% de actividad antioxidante.

Asimismo, los investigadores también han destacado que el tiempo es crucial para que el extracto se impregne bien en el plástico a gran escala. Al principio, las moléculas más pequeñas del extracto, como los fenoles simples, penetran en el plástico muy rápidamente. Sin embargo, moléculas más grandes, como la oleuropeína, tardan más. Según la UCA, este hallazgo es importante porque la oleuropeína es un potente antioxidante y controlar su impregnación puede mejorar las propiedades del plástico. Además de ello, el estudio abre la puerta a utilizar otros subproductos vegetales para crear envases más saludables y respetuosos con el planeta.

Además de Noelia D. Machado, este trabajo ha sido realizado por Lidia Verrano, Cristina Cejudo (coordinadora del proyecto europeo *Im-Pack*), Casimiro Mantell y Lourdes Casas (investigadora principal del proyecto SCO₂LIVE), todos pertenecientes a la Facultad de Ciencias y adscritos al Instituto de Investigación Vitivinícola y Agroalimentaria (IVAGRO).



OVIBEJA

WWW.AZEITE-OVIBEJA.PT



EXCLUSIVE SPONSOR

INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION

OVIBEJA  AWARD



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFlow
LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

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

ZEUTEC **Polytec**

SpectraAnalyzer Sistema Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN

MANZANO Flottweg

LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXIDABLE - SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG
WWW.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 desde 1967

TRIEF

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales

ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es

Codi - Pack
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com

Palacín

Desde más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes claves en el sector de la extracción. Con más de 10.000 especialistas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es la solución de los problemas en el campo de la extracción de aceite de oliva.

Los dispositivos de tipo rotor-disco desarrollados por ANDRITZ SEPARATION son la solución para el sector oleícola, cumpliendo con las requisitos más exigentes. PALACÍN respalda su línea de extracción con una gran experiencia y se convierte en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.

GP
González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa
SOLUCIONES DE ENVASADO DE ACEITES Y ALIMENTOS

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

POLAT
Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños

LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr

Ausere

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

FABRICA Y ALMACÉN
Área Vicente Pierregorda nº 12
14850 BAENA (Córdoba)
Telf: 0034 937 665 115
e-mail: taosa@taosa.com

DELEGAÇÃO EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Mirandela
3370-565 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 322

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

TAOSA



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

www.tamesur.com

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
— la variedad italiana de los —
GRANDES ACEITES

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

P.I. La Negrilla - C/ Laminadora, Nº 3, Puerta S1 - 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 para la Oлива

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

IMATED

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

PESAJE, ELECTRICIDAD, SOFTWARE

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

info@imatedc3.es, www.imatedc3.es, 953 284 697

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

www.kubota-bu.com

5 AÑOS DE GARANTÍA

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 Alicances 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.

MAQUINARIA CONECTADA 4.0

MORESIL Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

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

JARR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

ALFA CUBIERTA, PROSUR

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

Económicos y muy rentables

Infórmate

TODOLIVO

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



Carbonell alcanza una cuota del 10,2% en el mercado español de aceite de oliva y lanza un envase innovador

Carbonell ha alcanzado una cuota del 10,2% en el mercado español de aceite de oliva en 2024 y ha anunciado el lanzamiento de su nueva botella formato aceitera, “una solución práctica y eficiente para controlar la dosificación del aceite y responder a las necesidades del consumidor”, según ha destacado Deoleo en una presentación realizada en The Kitchen Club Orense en Madrid.

Esto supone un crecimiento de cuota de un 0,8% respecto al año anterior y un acercamiento a los niveles alcanzados en 2022, el mejor año de la marca en la última década.

Además, la marca de aceite también ha aportado datos de penetración de hogares durante 2024, ostentando una cuota del 20% en este baremo, lo que significa que está presente en cuatro millones de hogares en España.

Los datos de Carbonell están alineados con los de Deoleo, que en 2024 ha conseguido afianzar una cuota del 12,5% en volumen de aceite de oliva, lo que representa un crecimiento de 0,7 puntos respecto al año anterior. Todo ello a pesar de la tendencia decreciente que ha experimentado esta categoría, cuyo consumo en España ha sufrido una bajada del 8,12%, según los datos Nielsen IQ.

En palabras de Víctor Roig, director general de Deoleo en España, “tras dos años complicados para el sector, podemos afirmar que 2024 ha sido un ejercicio de consolidación del liderazgo para Deoleo y Carbonell, nuestra marca líder en España. Estos datos nos demuestran que estamos yendo por el buen camino y que nuestra mejor estrategia es estar cerca del consumidor y sus necesidades, brindándole productos innovadores, sostenibles y de la más alta calidad”.

Y es que en 2024, según ha remarcado Deoleo, el sector oleícola ha empezado a dar muestras de crecimiento con una nueva cosecha más favorable tras dos ejercicios marcados por las condiciones climáticas adversas y la volatilidad de los precios. Así, Víctor Roig ha considerado que “estamos en un momento muy positivo para la categoría y para la compañía”. Según ha precisado, este año está cambiando porque las abundantes precipitaciones en el periodo comprendido desde octubre de 2024 a enero de 2025 han favorecido una notable

recuperación de la producción. “Las cosas han ido bien y vamos a tener producción suficiente para no obligar al consumidor a pagar los precios que hemos tenido en los últimos años”, ha añadido.

A su juicio, esta situación se está traduciendo en los precios, ya que “está habiendo una bajada significativa que se ve de forma muy clara en los lineales y esta tendencia es la que va a continuar, pero no sabemos hasta cuándo ni hasta dónde”. Roig cree que “lo lógico es que vayamos a precios de 3 ó 4 euros o por encima, pero es una elucubración. Lo que vemos es que cuando ha habido ese volumen de producción, los precios se han movido en esa línea”. También ha destacado la necesidad de que “toda la cadena de valor sea capaz de ganarse la vida”.

En cuanto a la política arancelaria de Donald Trump, el director de Comunicación de Deoleo, José Bonache, ha considerado que “hay que ser prudentes y esperar” porque las relaciones de EEUU con Europa son positivas. Según sus datos, el aceite de oliva que se produce en el país norteamericano es mínimo y necesita importar el 95% de lo que consume. Además, ha resaltado que tras el COVID, el consumidor americano aprecia mucho la Dieta Mediterránea y el aceite de oliva, “por lo que es necesario protegerlo”.

Un formato innovador de Carbonell

Para dar respuesta a las nuevas necesidades de los consumidores, Carbonell ha lanzado al mercado su nueva botella de dosificación precisa y ajustable para lograr un mayor control sobre el aceite de siempre, en un formato más práctico, accesible y beneficioso para su manejo en la cocina.

La compañía ha apostado por esta innovación tras analizar estudios de mercado que muestran cómo actualmente el 68% de

los consumidores en España trasvasan el aceite de la botella que compran a otro recipiente para facilitar su manipulación.

“Sabemos que los hábitos de cocina están cambiando y que los consumidores buscan soluciones más prácticas e innovadoras. Nuestro nuevo formato responde a esa demanda y logra mejorar la experiencia a la hora de cocinar y consumir el aceite de una manera diferente”, ha explicado Victoria Aceves, brand manager de Carbonell.

La nueva botella permite regular la cantidad de aceite con solo girar el tapón, asegurando que no se derrame ni una gota y optimizando el uso de un producto de la mayor calidad. A su juicio, su diseño ergonómico y fácil de manejar facilita su uso en ensaladas, freidoras de aire o cualquier otra preparación culinaria.

Este nuevo formato estará disponible para el popular aceite Carbonell 0,4 y para la modalidad virgen extra, cuyo QR único con tecnología blockchain desarrollado por IBM Food Trust, permitirá dar a conocer el origen exacto del aceite o su fecha de envasado como muestra de transparencia y trazabilidad.

En el acto de presentación, Carbonell también ha organizado un breve *showcooking* para los asistentes, quienes han podido experimentar de primera mano esta innovación, de la mano de Xabi García, chef con 25 años de experiencia que ha trabajado con Martín Berasategui y en restaurantes de alto renombre como El Celler de Can Roca, Casa Perbelline en Italia, o el Restaurante Alborque, donde consiguió su primera estrella Michelin como jefe de cocina.





Cómo vender el olivar tradicional

Jaén fue el escenario elegido ayer por el grupo agroalimentario andaluz Migasa para celebrar la jornada “Cómo vender nuestro olivar tradicional”, en la que expertos del sector analizaron los retos y oportunidades del olivar tradicional. El encuentro reunió a agentes clave de la cadena de valor del aceite de oliva con el propósito de debatir sobre soluciones innovadoras, nuevas tecnologías y estrategias comerciales que impulsen el futuro del olivar tradicional.

La jornada comenzó con la intervención de Antonio J. Gallego, director general de Migasa, quien destacó el papel esencial del olivar tradicional en la economía, la cultura y la sostenibilidad del territorio. “Proteger y comprender la realidad del olivar tradicional es defender un modo de vida y una forma de trabajar la tierra que garantizan una materia prima de altísima calidad. Esto no sólo beneficia al bienestar de las personas y al medio ambiente, sino que también es clave para generar oportunidades en el territorio”, afirmó.

A continuación, se desarrollaron dos mesas redondas moderadas por el consultor estratégico Juan Vilar. La primera de ellas abordó proyectos innovadores que se han puesto en marcha para el desarrollo del olivar tradicional. Miguel Calero, Lead Emerging Technologies de Izertis, analizó el papel de la tecnología en la mejora del olivar tradicional y destacó que “la digitalización y el uso de tecnologías como el *blockchain* pueden hacer más competitivo al olivar tradicional sin perder su esencia, permitiendo una mayor trazabilidad que ayude a trasladar el valor a lo largo de toda la cadena hasta el consumidor”.

Por su parte, David Erice, del Gabinete Técnico de UPA, analizó el futuro del olivar tradicional en un contexto en el que los consumidores cada vez están más informados. “Dentro de 20 años, el olivar tradicional seguirá teniendo un papel relevante si logramos diferenciarlo y poner en valor su singularidad y sostenibilidad”, subrayó.

Como cierre, Marta Gallego, directora de Calidad Global de Migasa, recalcó la importancia de este sector para esta empresa de origen familiar. “Ya en 2021, pusimos en marcha el proyecto de sello *Olivar Tradicional*, mediante un acuerdo firmado junto a UPA y LIDL, para contribuir a poner en valor



la tradición milenaria y sostenible de cultivo del olivar a la vez que garantiza un precio justo para los agricultores”, añadió.

La segunda mesa puso el foco en el futuro comercial del olivar tradicional. En ella, Cristóbal Cano, secretario general de UPA-Andalucía, resaltó la necesidad de argumentar mejor el valor diferencial del aceite procedente del olivar tradicional para mejorar su remuneración. “El consumidor debe entender que detrás de este aceite hay un sistema productivo sostenible, socialmente responsable y con un impacto directo en la fijación de población rural”, aseveró.

Lucía Serrano, presidenta de Infaoliva, ex-

plicó que la estabilidad y calidad del aceite de olivar tradicional pueden ser una ventaja competitiva. “Elaborar aceite con aceituna de olivar tradicional suele ser menos complejo por la calidad inicial del fruto y produce aceites más estables. Debemos trabajar mejor la comunicación para que el consumidor conozca estos aspectos”, señaló.

Finalmente, Antonio J. Gallego aportó una visión específica sobre los retos de la comercialización del aceite de olivar tradicional que se están trabajando desde el Grupo Operativo Olivar Tradicional del que Migasa forma parte junto a UPA, LIDL, Izertis y la Universidad de Jaén. “Desde Migasa reafirmamos nuestro compromiso con la sostenibilidad del olivar tradicional y con el apoyo a los agricultores. Nuestro objetivo es seguir promoviendo su competitividad y posicionamiento en los mercados por eso participamos en este proyecto que tiene como objetivos aportar innovación tecnológica (con la implantación de un proceso innovador), comercial (apostando por un posicionamiento diferente del producto) y social (dirigido a un sector con grave riesgo de exclusión, como es el olivar tradicional), para favorecer el desarrollo comercial de estos aceites de calidad excepcional”, aseveró.





La IGP Aceite de Jaén y Buena Mesa España promocionarán el consumo de AOVE en la restauración

El Museo Terra Oleum, situado en el Parque Científico y Tecnológico Geolit en el término municipal de Mengíbar, ha acogido la firma del convenio de colaboración entre el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Jaén y la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España. El objetivo de este acuerdo es fomentar el conocimiento y el uso del AOVE con este distintivo en los restaurantes asociados a la entidad, contribuyendo así a la promoción de un producto de excelencia y al fortalecimiento del sector agroalimentario y gastronómico.

El principal objetivo de este acuerdo es establecer un marco de colaboración entre ambas partes para fomentar el conocimiento, la promoción y el consumo del aceite de oliva virgen extra con IGP Aceite de Jaén en

los establecimientos asociados a la entidad.

El presidente del Consejo Regulador de la IGP Aceite de Jaén, Manuel Parras, ha mostrado su satisfacción por este acuerdo que permitirá llevar a cabo, entre otras acciones, jornadas de formación y catas de aceite dirigidas al personal de los restaurantes que forman parte de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España. También permitirá la participación de la IGP Aceite de Jaén en eventos organizados por la asociación que estén relacionados con la promoción del AOVE y contribuir a la creación de menús o recetas destacando el uso del virgen extra certificado.

Por su parte, el tesorero de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa España, Juan Luis Salcedo, ha resaltado que entre los compromisos asumidos por la asociación se

encuentra la promoción activa del uso del AOVE certificado de la IGP Aceite de Jaén en los restaurantes asociados o la organización de actividades formativas y de promoción dentro de los establecimientos.

Tras la firma del acuerdo, la primera acción que se llevará a cabo por parte de la asociación será la presentación y la cata de AOVE certificado con este sello en la asamblea anual de la entidad, que se celebrará en marzo en San Sebastián.

Además, en el mes de octubre o principios de noviembre, en el marco de la recolección de aceites de cosecha temprana, un grupo de chefs de la asociación participará en una experiencia inmersiva para conocer el proceso de elaboración de los AOVes certificados con sello IGP Aceite de Jaén, entre otras acciones.

Convenio de colaboración entre la Asociación Olivar y Aceite e IMS Control Industrial

El Centro de Interpretación “Olivar y Aceite” de Úbeda ha acogido la firma del convenio de colaboración y patrocinio entre la Asociación Olivar y Aceite y la empresa ubetense IMS Control Industrial. En el acto han estado presentes el presidente de la asociación, Javier Gámez; el director-gerente de IMS Control Industrial, Pedro Martínez; y el delegado comercial de IMS, Ramón Jiménez.

Gámez ha subrayado que este convenio formaliza algunas de las colaboraciones que ambas partes llevaban realizando y aumenta algunas otras para este próximo año. En este sentido, ha recordado que desde el centro se trabaja para formar a los mejores maestros de almazara, con distintos cursos que se desarrollan a lo largo del año. Precisamente, en este apartado entra en acción IMS Control Industrial, para que el alumnado conozca innovaciones en el mundo industrial dedicado a la producción de aceite.

Así, el presidente de la asociación ha resaltado que IMS Control Industrial es una empresa ubetense líder en automatización industrial y tecnológica aplicada al sector oleícola, que ha destacado desde su creación en 2014 por su innovación y sostenibilidad, teniendo un enfoque especial en sistemas de control, desarrollo de software e incorporación de la Inteligencia Artificial para almazaras. “Ha logrado tener seis premios en innovación a nivel mundial, ha sido reconocida por *Jaén por Industria*, siendo galardonada como empresa del año en 2024; y ha recibido el prestigioso Premio Oliva 360, otorgado por COPE Jaén. Para nosotros es una satisfacción firmar este convenio de colaboración y que sigamos trabajando de forma continua, estableciendo una alianza permanente”, ha remarcado.

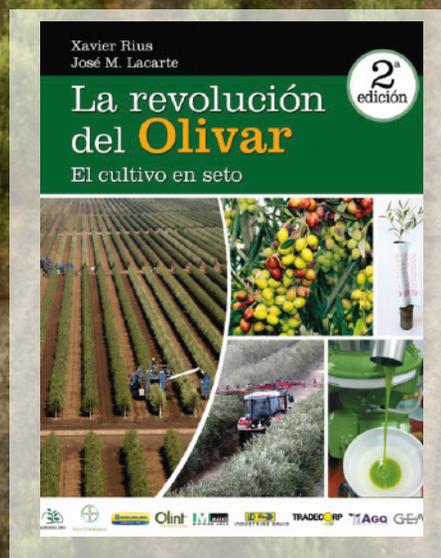
Por su parte, el director-gerente de

IMS ha indicado que este convenio permite a la empresa tener una mayor implicación en las actividades que se desarrollen en el centro. “Llevamos tiempo participando en la formación del sector por parte del Departamento de Ingeniería, pero creo que ahora es el momento porque estamos en la primera provincia productora de aceite de oliva del mundo”, ha afirmado.

En esta década, según Martínez, la empresa IMS ha llevado a cabo una labor muy innovadora en tecnología, que ha afectado muy positivamente al sector oleícola. “Desde nuestro departamento siempre estamos investigando, con nuevas patentes y desarrollos, por lo que para nosotros es un verdadero orgullo estar presentes y seguir avanzando”, ha sentenciado.



La revolución del olivar: cultivo en seto



¡Quiero el libro!

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



BALAM Agriculture desvela las claves de una poda eficiente para cada variedad de olivar

Más de 180 profesionales han asistido a las primeras *Jornadas de Poda Mecanizada* organizadas por BALAM Agriculture en su finca demostrativa “El Valenciano”. Esta iniciativa, diseñada para ofrecer formación práctica y conocimientos técnicos avanzados sobre la poda en el olivar de alta densidad, contó con la colaboración de Jumar Agrícola y Kubota, que aportaron maquinaria de última generación para las demostraciones en campo.

La jornada ha combinado sesiones teóricas y prácticas, comenzando con la ponencia de la catedrática de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas (ETSIAAB) María Gómez del Campo, titulada “*Olivar en seto: fisiología y diseño*”.

Durante su intervención, Gómez del Campo ha destacado la importancia de podar el olivar en seto cada año para mantener el tamaño adecuado y asegurar la producción a largo plazo. Asimismo, la experta ha señalado que no se trata de buscar grandes cosechas puntuales, sino de “cuidar la plantación para que se mantenga sana y productiva durante más tiempo”.

Posteriormente, el director de Desarrollo de Negocio e I+D+i de BALAM Agriculture, Juan Carlos Cañasveras, se ha referido a la importancia de realizar una poda adecuada para maximizar la rentabilidad de las plantaciones.

Cañasveras ha subrayado que en esta empresa “han sido pioneros en establecer con claridad qué variedades de olivar requieren un tipo específico de poda para maximizar su rentabilidad y evitar problemas futuros”.

“No todas las variedades se deben podar igual y en BALAM hemos analizado en profundidad qué estrategias funcionan mejor en cada caso”, ha precisado.

En la jornada se han presentado datos concretos sobre producción y eficiencia, demostrando con ejemplos reales los efectos de diferentes enfoques de poda según la variedad.

“Variedades como sultana, que destaca por su bajo vigor y menores necesidades de poda, son muy interesantes porque reducen significativamente los costes operativos”, ha precisado Cañasveras.

Innovación en poda mecanizada

Ya en campo, los asistentes han podido conocer de cerca la maquinaria especializada de Jumar Agrícola, operada con tractores proporcionados por Kubota.

“Desde Jumar queremos estar al lado de los agricultores para ofrecerle soluciones a medida. Somos conscientes de la problemática de la falta de mano de obra y con nuestra maquinaria tratamos de aportar una solución. Trabajamos distintos tipos de sierras y dientes, dependiendo del árbol frutal. Además, Jumar trabaja ya en la agricultura 4.0 y apostamos por la automatización de nuestra maquinaria para que trabaje de forma autónoma”, han resaltado desde la compañía.

Por último, los asistentes han podido apreciar in situ la importancia de combinar la poda mecanizada con la poda manual para mantener las dimensiones del seto. En este sentido, BALAM Agriculture ha realizado una demostración con un enfoque muy interactivo, resolviendo todas las dudas planteadas.

El futuro del olivar de alta densidad

Las *Jornadas de Poda Mecanizada* organizadas por BALAM Agriculture reafirman su compromiso con el desarrollo del sector del olivar, impulsando

la adopción de tecnologías y conocimientos que permitan a los agricultores enfrentar los desafíos del futuro.

Estas jornadas han atraído a olivicultores de toda España, en su mayoría con plantaciones de alta densidad o interesados en apostar por este sistema. Además, entre los asistentes se encontraban destacados actores del sector del olivar.

En palabras de Daniel Marfil Vara, director de Marketing y Comunicación de BALAM Agriculture, “las jornadas han superado todas las expectativas y ya se están planificando nuevas ediciones debido al altísimo interés generado”.

Respecto a esta primera edición, Marfil ha indicado que “el aforo se tuvo que limitar para que cada participante pudiera sacar el máximo provecho a la experiencia a lo largo de las tres jornadas. Esto ha permitido que los asistentes no sólo aprendieran técnicas innovadoras, sino que pudieran interactuar directamente con los ponentes y especialistas”.





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: 31 de enero de 2025.

Aceites de oliva virgen extra ecológico (Precio euros)

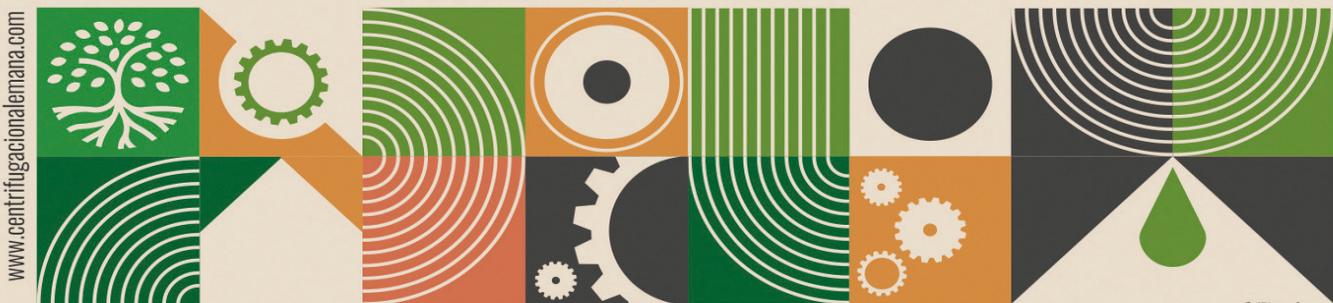
MARCA	LATA 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Alhema de Queiles		33,00 (3 l.)			9,09/11,82 (lata)
Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña					10,00
Belvis de las Navas					28,05
Borges		3,50			9,15
Calandina Ecológico			5,99		
Campomar Nature Bio	31,99 (2,5 l.)	5,99	6,67		
Carbonell Eco			9,95	9,95	5,95
Carrefour Eco					7,15/7,25
Castillo de Canena Picual Biodinámico					23,40
Castillo de Tabernas	50,00	76,50 (cristal 5 l.)		13,25 (Coupage)	
Coosur Ecológico			14,25		
Dcoop Ecológico			16,17		
El Corte Inglés Ecológico				4,56	6,98
El Lagar del Soto	57,96				7,42 (lata)
Eolea Ecológico				8,75	
Finca La Torre		36,00 (lata 2,5 l.)			20,86
Flor de Olivo Ecológico					2,99
Hacienda Guzmán Ecológico					19,48
LA Organic				16,50 (lata)	17,97
L'Estornell Eco			13,00	14,79	17,34
La Española Ecológico				3,99	6,48
Luque	31,50	27,95 (lata 3 l.)			
Maestros de Hojiblanca Eco.			8,87	9,25	
Nuñez de Prado	39,00				11,75/12,81
N Organic				14,50	
Olivar de Segura	27,99		14,06	14,95	11,00
Oro Bailén Eco.					17,72/18,15
Oro del Desierto Ecológico				5,48	
Oro de Génave			5,65	12,09	8,85
Padilla Oliva Bio	50,00		13,00	7,95 (lata)	
Pago de Quirós				12,50	13,53 (lata)
Pago Piedrabuena				7,50	
Rincón de la Subbética					25,84
Románico Ecológico					13,24
Señorío de Vizcántar Ecológico			6,50		
Sierra de Génave				4,50	
Soler Romero					8,50
Veá (Lérida)	54,00	7,90 (0.370 l.)	15,00	5,80 (frasca 0,25 l.)	10,29/10,72
Verde Mágina Ecológico	27,55				8,25
Veiru		20,50 (lata 3 l.)			2,99
					13,50

Aceite de orujo de oliva (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1L.
Capicúa	0,4	31,44		3,14
La Masía Lindoliva		26,73		4,93

Aceite de oliva (Precio euros)

MARCA	GRADOS	LATA 5 L.	ENVASE 5 L.	ENVASE 3 L.	BOTELLA 1L.
Abril		44,87	38,12		6,61
Borges			58,03		11,82/12,13
Carbonell	0,4°	39,94	26,45/42,47		8,82/9,99
Coosur Sabor			34,95		7,84
Coosur Suave			34,95		7,84
La Española Sabor Suave	0,4°	56,90	34,32	24,90	9,45
La Española Sabor Intenso	1°	56,90	34,32	24,90	9,45
La Masía Suave	0,4°		30,85	24,90	6,19
La Masía Sumum			30,85	24,90	6,19
Ybarra Suave		56,45	29,99	30,00	7,97
Ybarra Más Sabor		56,45	29,99	30,00	7,97



LA EXTRACCIÓN EN PERFECTA SINCRONÍA



www.centrifugacionalemana.com



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 convoca los Premios Alimentos de España 2025

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) publicó el pasado 11 de febrero en el Boletín Oficial del Estado (BOE) un extracto de la orden por la que se convoca la 37ª edición del Premio Alimentos de España 2025, con el objetivo de fomentar y estimular la excelencia del trabajo de los profesionales a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción y transformación hasta la comercialización y el consumo.

La edición de este año contempla las siguientes modalidades: Industria Alimentaria, Innovación, Iniciativa Emprendedora, Producción Ecológica, Internacionalización Alimentaria, Producción de la Pesca y la

Acuicultura, Comunicación, Restauración, Promoción, Iniciativa para la reducción del desperdicio alimentario y Premio Extraordinario Alimentos de España.

Los candidatos que deseen optar al premio deberán presentar sus solicitudes a través de la sede electrónica del Ministerio. En esta dirección web está disponible un modelo normalizado de solicitud que los candidatos deberán cumplimentar y acompañar de una memoria y documentación complementaria.

En el caso de que los candidatos sean personas físicas, podrán presentar las solicitudes presencialmente en papel en el registro general del MAPA o en cualquiera

de los lugares previstos en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre.

El plazo de presentación de solicitudes finalizará el próximo 17 de marzo, incluido.

Los Premios Alimentos de España forman parte de la estrategia del Gobierno para reforzar la imagen de España como referente gastronómico y alimentario, dentro de la campaña “El país más rico del mundo”, que promueve la riqueza y diversidad de los productos nacionales. Además de reconocer la excelencia, estos premios buscan concienciar sobre el valor de los alimentos y la importancia de reducir el desperdicio alimentario.

www.mapa.gob.es/es/



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

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

Calendario de Ferias y Eventos en 2025

1 Febrero

- ☞ 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.sol2verona.com
- ☞ Del 3 al 10 de marzo
Food Expo
Atenas (Grecia)
www.foodexpo.gr/en
- ☞ Del 11 al 12 de marzo
WOOE
Madrid
press@oliveoilshow.com
www.oliveoilshow.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

1 Abril

- ☞ Del 7 al 10 de abril
Salón de Gourmets
Madrid
infosalon@gourmets.net
www.gourmets.net/salon-gourmets

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

Está pasando...

La olivicultura del futuro: GEN4OLIVE presenta sus avances en dos eventos imprescindibles

El proyecto europeo GEN4OLIVE, una iniciativa financiada por el programa Horizonte 2020 de la Comisión Europea, ha anunciado la celebración de dos eventos destacados que tendrán lugar este mes de febrero. Dichos encuentros tienen como objetivo principal compartir los avances y resultados obtenidos a lo largo de más de cuatro años de trabajo, así como fomentar el uso de innovaciones tecnológicas y prácticas sostenibles en la olivicultura.

En concreto, "Info Day On Line. Herramientas digitales para la olivicultura", que tendrá lugar el 20 de febrero, se centrará en mostrar cómo las herramientas digitales desarrolladas en GEN4OLIVE pueden apoyar a todos los grupos de interés en la olivicultura, permitiéndoles conocer más a fondo este cultivo y facilitando la toma de decisiones estratégicas en la planificación y gestión de plantaciones y en los proyectos de investigación y desarrollo.

Durante esta sesión, se presentará la base de datos interactiva del proyecto, diseñada para ofrecer información detallada sobre las variedades de olivo y sus características clave. También se mostrarán las aplicaciones móviles, que combinan algoritmos de aprendizaje automático para identificar variedades y diagnosticar enfermedades a partir de imágenes.

El evento incluirá demostraciones prácticas que permitirán a los participantes explorar estas herramientas y su aplicación a situaciones reales. Finalmente, habrá una sesión interactiva de preguntas y respuestas para resolver dudas y fomentar la participación del público. El webinar busca promover el uso de tecnologías accesibles para mejorar la sostenibilidad y la eficiencia en la producción de olivo, respondiendo de este modo a los desafíos actuales del sector.

Simposio final

Por su parte, el simposio final "Avances y perspectivas en la mejora genética del olivo", que tendrá lugar del 25 al 27 de febrero en el Rectorado de la Universidad de Córdoba, será un evento destacado donde se presentarán los resultados de GEN4OLIVE y reunirá a ex-

pertos internacionales, investigadores y profesionales del sector para debatir sobre el futuro de la olivicultura. Este encuentro ofrecerá un espacio para compartir los avances más recientes en la caracterización de más de 600 variedades de olivo a nivel internacional, técnicas de mejora genética, aplicaciones tecnológicas como el uso de bases de datos interactivas y herramientas de Inteligencia Artificial. También se dará visibilidad al impacto de los proyectos desarrollados por pequeñas y medianas empresas en convocatorias abiertas lanzadas por el proyecto.

Uno de los puntos destacados del programa será la jornada dedicada a explorar avances en la mejora genética de frutales, donde reconocidos expertos internacionales aportarán su experiencia para dar una visión comparativa y multidisciplinar. Durante las charlas se abordarán innovaciones en la mejora genética de diferentes frutales, incluyendo olivo, melocotonero, manzano, fruta de la pasión y vid. En este caso, contará con la participación de referentes en el sector como Concepción Muñoz Díez (Universidad de Córdoba, España), Stefano Tartarini (Universidad de Bolonia, Italia) y Ksenija Casic (Clemson University, EEUU). También participarán representantes de empresas como Eurosemillas, ITUM Grapes y Agromillora.

También se analizarán los métodos avanzados de selección genómica y edición genética aplicados a cultivos, incluyendo estrategias para acelerar la innovación en mejora vegetal, la integración de tecnologías ómicas para la mejora de especies perennes y la ingeniería de la microbiota de los cultivos a través de la genética del huésped y su potencial en el breeding. En estas sesiones intervendrán expertos como Stefano Tartarini (Universidad de Bolonia, Italia), José María Fontán (Eurosemillas), Ignasi Iglesias (Agromillora), Julio Isidro Sánchez (Universidad Politécnica de Madrid, España) y Carmen Escudero-Martínez (University of Dundee, Reino Unido).

Esta jornada concluirá con un debate interactivo en el que se analizará cómo las nuevas técnicas de edición genética y selección genómica pueden inspirar avances en la mejora del olivo, identificando sinergias entre cultivos y sectores.

Te acompañamos tramitando
y anticipando tus ayudas de la PAC

Infórmate
en CaixaBank.es

NRI: 7766-2024/09681

Tú y yo. Nosotros.

AgriBank



OLIVARUM



Fundación
CAJA RURAL JAÉN

asesoramiento | analítica | investigación | transferencia | formación

LABORATORIO

CENTRO ASESORAMIENTO

TÉCNICO AGRARIO

ANÁLISIS ACEITUNA

*Único laboratorio
acreditado por ENAC
para la técnica NIR en
pasta aceituna, aceituna
entera y por Soxhlet*

ANÁLISIS ACEITE DE OLIVA

*Acreditación
ENAC*

ANÁLISIS AGRONÓMICOS

*Suelos
Hojas
Aguas*



**CAJA RURAL
JAÉN**

MENGÍBAR (JAÉN)
953 30 32 63
olivarum@olivarum.es

olivarum.es