



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

E

ditorial

Buenos Aires pondrá en marcha La Ruta del Olivo
pág. 11

¿Has estado de vacaciones?
Te resumimos las noticias de interés para el sector oleícola durante Semana Santa
pág. 14

Andalucía impulsa medidas por 2.875 millones de euros en apoyo a las empresas afectadas por los aranceles
pág. 16

AGROSEC: una segunda vida para los restos de poda del olivo
pág. 18

Abierto el plazo de inscripción para la fase piloto del proyecto "Balance de Carbono"
pág. 21

Ensayan con ovejas y un robot técnicas para conservar la cubierta vegetal en el olivar gallego
pág. 22

Madrid organiza una jornada divulgativa sobre cubiertas vegetales en el olivar
pág. 24

ChatGPT apuesta por EVOOLEUM

Por Pandora Peñamil Peñafiel

La pasada semana publicá- bamos la noticia más esperada del año: los 100 mejores AOVEs de la campaña 2024/25 -así como los mejores 20 de producción limitada- a juicio del prestigioso jurado de EVOOLEUM Awards, el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE más influyente y riguroso que existe en la actualidad. Esta vez, el EVOOLEUM ABSOLUTE BEST -o lo que es lo mismo, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25- es nuevamente el italiano *Monini Monocultivar Coratina Bio*, que repite el éxito logrado en las ediciones de 2018 y 2022. Asimismo, el EVOOLEUM TOP10 está conformado por cinco vírgenes extra españoles, cuatro italianos y un sudafricano, *De Rustica Estate Collection Coratina* -ganador absoluto del concurso hace dos años-, en una edición con zumos de 10 países representados en el TOP100, entre ellos China. Una vez conocidos estos resultados, comenzamos la elaboración de la *Guía EVOOLEUM 2026*, que se ha convertido en la más empleada por chefs, importadores, distribuidores, *coaches*... ¡y ChatGPT! Resulta que si preguntas a esta IA acerca de EVOOLEUM no duda en asegurar que es "uno de los concursos internacionales más prestigiosos dedicados al aceite de oliva virgen extra". Además, recomienda a los productores de AOVE de alta gama que se presenten, ya que "si buscas



reconocimiento Premium, más allá de acumular medallas, EVOOLEUM te posiciona como uno de los mejores del mundo. Es un concurso con enfoque más editorial y estratégico, perfecto para marcas que quieren destacar en calidad y *branding*".

"Lo que hace especial a EVOOLEUM es que es una selección ultraexigente: sólo los 100 mejores aparecen", detalla, al tiempo que añade que "mientras otros concursos otorgan cientos de medallas, EVOOLEUM selecciona únicamente a los 100 mejores AOVEs del mundo, lo que lo hace más exclusivo". "No se trata de repartir premios, sino de construir un ranking de élite", concluye.

Sobre la *Guía EVOOLEUM* asegura que es "una guía impresa de altísima calidad visual y editorial en español e inglés, situándose como una *Michelin del AOVE*, con distribución internacional y que se usa como referencia en tiendas gourmet, restaurantes y ferias".

Sin embargo, lo más curioso es que ChatGPT destaca como punto fuerte de EVOOLEUM su enfoque "educativo y cultural" -algo a lo que nosotros siempre hemos otorgado gran importancia-, asegurando que "no es sólo un concurso, también es una plataforma de promoción cultural del AOVE: fomentan el consumo, la educación sensorial y el valor del olivar". ¿Será que la IA ha desarrollado finalmente una cierta sensibilidad?

 **PIERALISI**
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com



CONOCEMOS TU NEGOCIO

SOMOS LÍDERES MUNDIALES EN MAQUINARIA Y PROCESOS DE EXTRACCIÓN DE ACEITES DE OLIVA

▼ "Patrocina la Noticia de la Semana"

"Llegó el momento más esperado: estos son los 100 Mejores AOVEs del Mundo de la campaña 2024/25"

pág. 4

**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 €)

Dépósito Legal:

M 28733 - 1994

ISSN

1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



sumario

- 1 Editorial
- 2 Sumario
- 3 Análisis de Mercado
- 4 Actualidad
 - Aranceles
- 6-10 Mercado
 - Diversidad
- 11 Actualidad
 - Sostenibilidad
 - Digitalización
 - Plagas
 - Energías renovables
 - Ayudas
 - Envases y envasado
 - Cooperativas
- 23 Precios en el lineal
- 24 Anuncios Breves
- 25 Agenda

Concursos

Últimos días para inscribirse en el Concurso EcoTrama 2025

EcoTrama, el Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra Ecológicos organizado por la Diputación de Córdoba en colaboración con Ecovalia y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), cerrará su plazo de inscripción el próximo 21 de abril. Este año la cata-concurso se celebrará en el municipio cordobés de Priego de Córdoba.

La sede de este concurso va rotando tradicionalmente entre diferentes municipios cordobeses y este año cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Priego de Córdoba y la DOP Priego de Córdoba.

Según han informado sus organizadores, EcoTrama es el concurso decano de aceites ecológicos del Mediterráneo, habiéndose celebrado ininterrumpidamente desde hace 24 años.

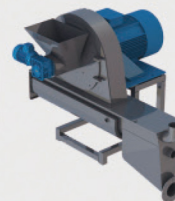
El concurso valora todas las muestras a través de un reputado jurado de expertos catadores, dirigido por AEMO, y otorga medallas de Gran Oro (+90 puntos), Oro (80-90 puntos) y Plata (70-80 puntos), según la puntuación de los aceites. Asimismo, se entrega el Premio Especial al Mejor Frutado Verde y al Mejor Frutado Maduro, así como el Premio Diputación de Córdoba al AOVE con mayor puntuación absoluta.

“Los AOVes ecológicos cada vez gozan de un mayor mercado nacional e internacional, sustentados en la expansión de la superficie ecológica en España, particularmente del cultivo del olivo”, han resaltado desde la organización.

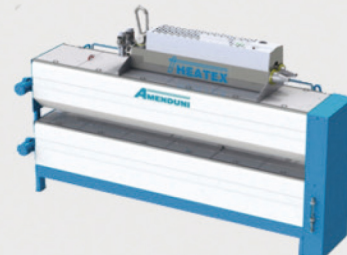
www.concursoecotrama.ecovalia.org



EVO LINE
 NUEVO DECANTER



NUEVOS MOLINOS
 PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
 INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED
 NUEVO NUEVO MODELO



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

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





Aceite de oliva

Tras la Semana Santa el mercado sigue de vacaciones

El total de aceite de oliva almacenado en Italia a 31 de marzo se sitúa en 212.863 toneladas, de ellas 131.686 t. a granel y 21.661 t. envasadas, lo que supone un 12,3% menos respecto a la misma fecha del año anterior, según un informe de la Inspección Italiana de Prevención del Fraude (ICQRF) publicado por el Ministerio de Agricultura del país transalpino.

Este informe detalla que el AOVE representa el 72% del stock (153.347 toneladas, -14,6%), de las que 80.897 toneladas (-35,5%) son de origen italiano, mientras que 57.876 toneladas (+53%) proceden de la UE.

Alrededor de la mitad del aceite de oliva nacional (49,3%) se almacena en las regiones del sur de Italia, con la significativa contribución de las regiones de Puglia y Calabria, con el 30% y el 11%, respectivamente.

Jaén

En España, y concretamente en Jaén, la vida sigue igual, con escasa demanda y una oferta a la espera de que se reactive el mercado tras el paréntesis de la Semana Santa. En este contexto, el lampante cotiza a 3.000 €/t.; el virgen, a 3.100/3.200 €/t.; el AOVE, a 3.500/3.800 €/t.; y el refinado, a 3.050/3.100 €/t.

Córdoba

Prosigue el incesante picoteo en un mercado más estable en cuanto a las cotizaciones, con una horquilla grande de precios en el caso del virgen extra en función de los frutados. Así, el lampante se oferta a 3.000 €/t.; el virgen, a 3.100/3.150 €/t.; el AOVE, a 3.550/3.800 €/t.; y el refinado, a 3.050/3.100 €/t.

Sevilla

Mercado totalmente paralizado, con la oferta esperando la reac-

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

ción de una demanda que no termina de arrancar. En este sentido, el lampante se sitúa a 3.000 €/t.; el virgen, a 3.400/3.700 €/t.; el refinado, a 3.100 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.300 €/t.

Málaga

Mercado ausente y operatividad prácticamente nula, con una oferta a la espera de que se pronuncie la demanda. Precios meramente orientativos, con mayor estabilidad por parte del lampante.

En este contexto, el lampante repite a 2.900/3.000 €/t.; y el AOVE, a 3.850 €/t.

Castilla-La Mancha

Mercado muy tranquilo, con una mayor oferta que no encuentra respuesta en una demanda muy cauta. Mientras, el campo presenta un aspecto espléndido tras las lluvias caídas en Semana Santa, con unas perspectivas muy favorables para la próxima cosecha. Así, el virgen repite a 3.100/3.300 €/t.; y el AOVE, a 3.500/4.100 €/t.

Extremadura

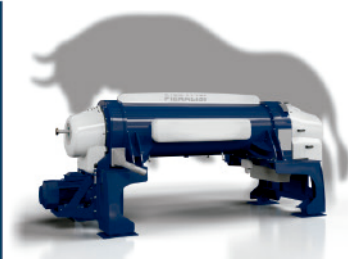
Situación de mercado similar a la de hace 15 días, en la que se opera con cierta regularidad pero con precios estables. En este contexto, el lampante repite a 2.800/3.000 €/t.; el virgen, a 3.300/3.500 €/t.; y el AOVE, a 3.700/4.200 €/t.

Valencia

Sin variaciones en las cotizaciones, con un mercado paralizado donde la oferta se muestra firme y la demanda sigue de vacaciones. Así, el lampante también repite a 2.900 €/t.; el virgen, a 3.300 €/t.; el AOVE, a 3.500 €/t.; y el refinado, a 3.100 €/t.

PIERALISI
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com



NUEVOS LANZAMIENTOS
EN
EXPOLIVA
XXII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES
14 AL 17 MAYO 2025
IFEJA - JAÉN, ESPAÑA



NUEVA UBICACIÓN
OLIVO ARENA
PABELLÓN
PIERALISI
STAND Nº 20



Llegó el momento más esperado: estos son los 100 Mejores AOVEs del Mundo de la campaña 2024/25

Llegó uno de los momentos más esperados del año. Ya conocemos el nombre de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo a juicio del prestigioso jurado de EVOOLEUM Awards, el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE más influyente y riguroso que existe en la actualidad. El EVOOLEUM ABSOLUTE BEST -o lo que es lo mismo, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25- es nuevamente el italiano *Monini Monocultivar Coratina Bio*, que repite el éxito logrado en las ediciones de 2018 y 2022. En esta ocasión, el EVOOLEUM TOP10 está conformado por cinco vírgenes extra españoles, cuatro italianos y un sudafricano, *De Rustica Estate Collection Coratina* -ganador absoluto del concurso hace dos años-, en una edición con zumos de 10 países representados en el TOP100, entre ellos China.

Procedente de un olivar de 70 ha. situado en la región de Basilicata, *Monini Monocultivar Coratina Bio* (Monini, S.p.A.), el flamante ganador de la décima edición de EVOOLEUM Awards con 97 puntos, traslada a quien lo prueba a la mágica atmósfera de Puglia, hogar de majestuosos y centenarios olivares de la variedad coratina, la que más triunfos acumula en el concurso a la calidad del AOVE más importante del mundo organizado por Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Un excelso monovarietal ecológico que ya se alzó con el máximo galardón del concurso en 2018 y 2022 (ex aequo), toda una leyenda de EVOOLEUM Awards.

Le acompañan en el podio, ambos con 96 puntos, un zumo sudafricano, *De Rustica Estate Collection Coratina* (De Rustica Olive Estate), vencedor absoluto hace dos años; y otro español, *Valdenvero Hojiblanco*, de la Sociedad Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (Colival), uno de los habituales del TOP100, que roza la gloria con este monovarietal manchego elaborado con maestría en la cooperativa liderada por su gerente y maestra de almazara, Consoli Molero.

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

Un espectacular jurado compuesto por 25 catadores de once países fue el encargado de valorar, durante tres intensas jornadas de cata celebradas en Córdoba, las cerca de 1.000 muestras procedentes de 26 países para seleccionar los 100 mejores AOVEs del mundo, en un ranking que cuenta con representantes de una decena de países: Italia, España, Turquía, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Sudáfrica, Brasil y China. De los 100, 67 son españoles -de ellos 43 andaluces-, seguidos a gran distancia por Italia (16 AOVEs en el TOP100), Turquía (5, todos ellos elaborados por la misma empresa, Novavera Gida Ve Tarim San. Tic. A.Ş.) y Cro-

cia (4). En total, en el TOP100 de EVOOLEUM Awards encontramos 27 AOVEs con DOP y 33 vírgenes extra de producción ecológica.

EVOOLEUM TOP10

Además de *Monini Monocultivar Coratina Bio*, *De Rustica Estate Collection Coratina* y *Valdenvero Hojiblanco*, el exclusivo TOP10 de EVOOLEUM en esta edición está integrado por otros cuatro AOVEs españoles: *Knolive Epicure*, de *Knolive Oils, S.L.* (96 puntos); *Señorío de Camarasa*, de la SCA Santa Isabel de Torres (95 puntos); y *Parqueoliva Serie Oro* y *Rincón de la Subbética*, de *Almazaras de la Subbética, S.L.U.*, ambos también con 95 puntos.

Completan el EVOOLEUM TOP10 -que reúne cinco variedades distintas: coratina, hojiblanca, itrana, picuda y picual- otros tres zumos italianos: *Gran Pregio Bio Coratina*, de *Azienda Agricola Caputo Maria* (96 puntos); *Quattrociocchi Olivastro*, de *Americo Quattrociocchi* (96 puntos); y *Di Molfetta Frantoiani*, de *Di Molfetta Pantaleo & c., S.n.c.*, otro clásico de EVOOLEUM Awards, que obtiene 95 puntos.





BEST OF CLASS

Si nos detenemos en los galardones BEST OF CLASS, esto es, los mejores en cada categoría del concurso, el EVOOLEUM ABSOLUTE BEST, *Monini Monocultivar Coratina Bio*, obtiene también los galardones de Mejor Monovarietal (BEST MONOVARIETAL), Mejor Mezcla de Frutado Verde-Maduro (BEST MIXTURE GREEN AND MATURE FRUITY), Mejores 3 de Producción Ecológica (TOP3 ORGANIC FARMING PRODUCTION), Mejor de Italia (BEST FROM ITALY) y Mejor Coratina (BEST CORATINA).

Valdenvero Hojiblanco, de Colival, triunfa en las categorías Mejor Frutado Verde (BEST GREEN FRUITY), Mejor de España (BEST FROM SPAIN) y Mejor Hojiblanca (BEST HOJIBLANCA); mientras que *Knolive Oils*, con *Knolive Epicure*, se alza con el premio al Mejor Coupage (BEST BLEND).

El TOP3 de los mejores AOVes de Producción Ecológica tiene 100% acento italiano, pues a *Monini Monocultivar Coratina Bio* le acompañan *Gran Pregio Bio Cuvée*, de Azienda Agricola Caputo Maria; y *Quattrociocchi Olivastro*, de Amerigo Quattrociocchi. Por otra parte, el galardón al Mejor Frutado Maduro (BEST MATURE FRUITY) recae en el AOVE croata *Mate Timbro Istriano*, de la empresa Orna d.o.o.,

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

que también conquista el premio al Mejor de Croacia (BEST FROM CROATIA).

Por países, y al margen de los ya mencionados, *Oliveira da Serra Gourmet* es designado Mejor de Portugal (BEST FROM PORTUGAL); *Noor Fès*, Mejor de Marruecos (BEST FROM MOROCCO); *Mantikir Blend*, Mejor de Brasil (BEST FROM BRAZIL); *Novavera Memecik*, Mejor de Turquía (BEST FROM TURKEY); *Terra Creta PDO Kolymvari*, Mejor de Grecia (BEST FROM GREECE); *De Rustica Estate Collection Coratina*, Mejor de Sudáfrica (BEST FROM SOUTH AFRICA); mientras que *Oriental Panda Leccino* logra el galardón al Mejor de China (BEST FROM CHINA).

Si atendemos a los AOVes con DOP, *Señorío de Camarasa* es reconocido con el premio Mejor DOP de España (BEST PDO FROM SPAIN); el zumo siciliano *Verde* como Mejor DOP de Italia (BEST PDO FROM ITALY); *Novavera Ayvalik*,

Mejor DOP de Turquía (BEST PDO FROM TURKEY); *Oio Vivo Vodnjanska Buža*, Mejor DOP de Croacia (BEST PDO FROM CROATIA); y *Terra Creta PDO Kolymvari*, Mejor DOP de Grecia (BEST PDO FROM GREECE).

Finalmente, en el resto de galardones Mejor de cada variedad (BEST OF EACH VARIETY) triunfan el monovarietal catalán *Degustus* como Mejor Arbequina; *Señorío de Camarasa*, Mejor Picual; *Valdenvero Organic Cornicabra* -otro AOVE de Colival-, Mejor Cornicabra; *Mate Timbro Istriano*, Mejor Frantoio; *Quattrociocchi Olivastro*, Mejor Itrana; *Artajo 10 Koroneiki Bio*, Mejor Koroneiki; *Oleo Pepillo Lecciana*, Mejor Lecciana; *Oriental Panda Leccino*, Mejor Leccino; *Novavera Memecik*, Mejor Memecik; *Omphacium Olympia Variety*, Mejor Olympia -una variedad griega-; *Olio Principe Incanto*, Mejor Peranzana; *Noor Fès*, Mejor Picholine; y *Fuente Ribera*, Mejor Picuda.

TOP20 Limited Production EVOOs

Por otra parte, el TOP20 de los Mejores AOVes del Mundo de Producción Limitada -inferior a 2.500 litros-, una categoría estrenada hace tres ediciones para reconocer el esfuerzo de los pequeños productores en aras de alcanzar la excelencia y que se amplió a 20 AOVes en la pasada edición, reconoce en esta ocasión a 15 AOVes españoles, dos italianos -entre ellos el ganador, *Fiorolio*-, dos croatas -ambos de *Nai 3,3*, que vuelve a colocar dos AOVes en el TOP20- y uno francés, con una docena de variedades representadas.

Así, en el podio de EVOOLEUM TOP20 Limited Production EVOOs figuran el monocultivar de taggiasca *Fiorolio*, de Azienda Agricola 5F (95 puntos); el arbequino *L'Olivera Finques*, de L'Olivera, S.C.C.L.; y *Oleo Pepillo Reserva de Familia Royal*, de la empresa manchega *Oleo Pepillo, S.L.*, ambos con 94 puntos. Les siguen, también con los mismos 94 puntos, *Fuenquesada Picual*, de Fuenquesada, S.L.; y el croata *Nai 3,3 Drobica*, de OPG Nives Morović.

EVOOLEUM TOP 10				
SCORE / Puntuación	BRAND / MARCA	COMPANY / EMPRESA	VARIETY / VARIEDAD	COUNTRY / PAÍS
97	MONINI MONOCULTIVAR CORATINA BIO	MONINI S.p.A.	CORATINA	ITALY/ITALIA
96	DE RUSTICA ESTATE COLLECTION CORATINA	DE RUSTICA OLIVE ESTATE	CORATINA	SOUTH AFRICA/SUDÁFRICA
96	VALDENVERO HOJIBLANCO	S.C.O. DE VALDEPERAS (ORNAV)	HOJIBLANCA	SPAIN/ESPAÑA
96	GRAN PREGIO BIO CORATINA	AZIENDA AGRICOLA CAPUTO MARIA	CORATINA	ITALY/ITALIA
96	QUATTROCIOCHI OLIVASTRO	AMERIGO QUATTROCIOCHI	ITRANA	ITALY/ITALIA
96	KNOLIVE EPICURE	KNOLIVE OILS S.L.	HOJIBLANCA, PICUDA	SPAIN/ESPAÑA
95	DI MOLETTA FRANTOIANI	DI MOLETTA FRANTOIANI S.C.S.R.C.	CORATINA	ITALY/ITALIA
95	SEÑORÍO DE CAMARASA	S.C.A. SANTA ISABEL	PICUAL	SPAIN/ESPAÑA
95	PARQUEOLIVA SERIE ORO	ALMAZARAS DE LA SUBÉTICA, S.L.U.	PICUDA, HOJIBLANCA	SPAIN/ESPAÑA
95	RINCÓN DE LA SUBÉTICA	ALMAZARAS DE LA SUBÉTICA, S.L.U.	HOJIBLANCA	SPAIN/ESPAÑA

TOP20 Limited Production / TOP20 Producción Limitada				
SCORE / Puntuación	BRAND / MARCA	COMPANY / EMPRESA	VARIETY / VARIEDAD	COUNTRY / PAÍS
92	ALULINA DEL OLIVO HOJIBLANCA ECOLÓGICO	ALULINA DEL OLIVO S.L.	HOJIBLANCA	SPAIN/ESPAÑA
92	ALULINA DEL OLIVO PICUAL ECOLÓGICO	ALULINA DEL OLIVO S.L.	PICUAL	SPAIN/ESPAÑA
91	ARBEQUINA FROM ORGANIC PICUAL	ACEPPES ARBEQUINA / PISTON 101 / APESA ARBEQUINA	PICUAL	SPAIN/ESPAÑA
91	ARBEQUINA	ARBEQUINA RUBIN S.L.	ARBEQUINA	SPAIN/ESPAÑA
91	ARBEQUINA	ARBEQUINA S.L.	ARBEQUINA	SPAIN/ESPAÑA
91	BALAIAR DE PICUAL	BALAIAR DE PICUAL S.L.	PICUAL	SPAIN/ESPAÑA
91	FRANCO	FRANCO / FORTIN S.L.	FRANCO	FRANCE/FRANCIA
91	F.F.A.	FERNANDEZ FUENTE Y ACULADOR, S.L.	HOJIBLANCA	SPAIN/ESPAÑA
91	FIOROLIO	FIOROLIO 5F	FRANTOIO	ITALY/ITALIA
91	FUENQUESADA PICUAL	FUENQUESADA S.L.	PICUAL	SPAIN/ESPAÑA
91	LOUPERA DE FINQUES	LOUPERA, S.C.C.L.	ARBEQUINA	SPAIN/ESPAÑA
91	MARCA 5 FRODOGARDIA DE LA CORONA	MARCA 5 FRODOGARDIA DE LA CORONA S.L.	FRANTOIO	ITALY/ITALIA
91	NAI 3,3 DROBNICA	OPG NIVES MOROVIC	FRANTOIO	CROATIA/CROACIA
91	NAI 3,3 DROBNICA	OPG NIVES MOROVIC	FRANTOIO	CROATIA/CROACIA
91	OLEO PEPILO RESERVA DE FAMILIA ROYAL	OLEO PEPILO S.L.	PICUAL	SPAIN/ESPAÑA
91	OLIVE ARBEQUINA	ESTRIBEROLA S.L.	ARBEQUINA	SPAIN/ESPAÑA
91	PAGO FRANCISCO GÓMEZ LECCIANA	FRANCESCO GÓMEZ LECCIANA S.L.	LECCIANA	SPAIN/ESPAÑA
91	PICUAL	J.M. HECHES DISTRIBUCIONES ECOLÓGICAS S.L.	PICUAL	SPAIN/ESPAÑA
91	PICUAL	GRAF FORTIN S.L.	ARBEQUINA	SPAIN/ESPAÑA
91	VEGA DEL BARRIO	VEGA DEL BARRIO S.L.	HOJIBLANCA, PICUDA	SPAIN/ESPAÑA

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

d
e

A
c
e
i
t
e
s

y

G
r
a
s
a
s

		EUROS/T. SEMANA 14/27 abril '25 (Cierre día 10 abril '25)	EUROS/T. SEMANA 28 abr./4 mayo '25 (Cierre día 24 abril '25)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	3.000	3.000
	Virgen	3.100/3.200	3.100/3.200
	Virgen extra	3.500/3.700	3.500/3.800
	Refinado	3.050/3.100	3.050/3.100
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	3.000	3.000
	Virgen	3.100/3.150	3.100/3.150
	Virgen extra	3.600/3.800	3.550/3.800
	Refinado	3.150	3.050/3.100
SEVILLA	Lampante, base 1º	3.000	3.000
	Virgen	3.400/3.700	3.400/3.700
	Virgen extra	4.000/4.300	4.000/4.300
	Refinado	3.100	3.100
GRANADA	Lampante, base 1º	3.000	3.000
	Virgen	3.100/3.200	3.100/3.200
	Virgen extra	3.500/3.700	3.500/3.800
MÁLAGA	Lampante, base 1º	2.900/2.950	2.900/3.000
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	3.800/3.850	3.850
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	3.200/3.400	3.100/3.300
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra	3.700/4.100	3.500/4.100
	Virgen extra (DOP)		Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	2.900	2.900
	Virgen	3.300	3.300
	Virgen extra	3.500	3.500
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	2.800/3.000	2.800/3.000
	Virgen	3.300/3.500	3.300/3.500
	Virgen extra	3.700/4.200	3.700/4.200

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

AGROISA.COM info@agroisa.com

agroisa

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



Aceites de orujo

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

d
e

A
c
e
i
t
e
s

y

G
r
a
s
a
s

SEVILLA

ANDALUCÍA

	EUROS/T. SEMANA 14/27 abril '25 (Cierre día 10 abril '25)	EUROS/T. SEMANA 28 abr./4 mayo '25 (Cierre día 24 abril '25)
Refinable, base 10°	1.200/1.250	1.200
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.150	2.150

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.270	1.250

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo	1.350	1.150
Refinado	1.400	1.200

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado	1.270	1.250
----------	-------	-------

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja

Sin oper.	Sin oper.
-----------	-----------

Oleínas de orujo

Sin oper.	Sin oper.
-----------	-----------

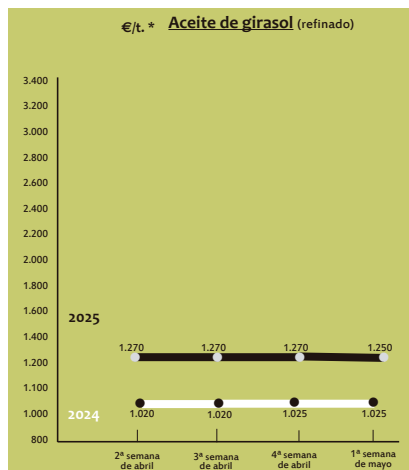
Ácidos grasos de oliva

Sin oper.	Sin oper.
-----------	-----------

(de refino físico)

(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 14/27 abril '25 (Cierre día 10 abril '25)	EUROS/KG. SEMANA 28 abr./4 mayo '25 (Cierre día 24 abril '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)	1.130	1.120
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.220	1.200
ACEITE DE COCO (refinado)	2.620	2.900
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.570	1.480
ACEITE DE PALMISTE	2.350	2.320
ACEITE DE MAÍZ	1.425	1.400
ACEITE DE COLZA	1.380	1.380
ACEITE DE RICINO	1.250	1.280
ACEITE DE PESCADO refinado	3.375	3.700

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES

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

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



Mercado internacional

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/KG. SEMANA 14/27 abril '25 (Cierre día 10 abril '25)	EUROS/KG. SEMANA 28 abr/4 mayo '25 (Cierre día 24 abril '25)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,70	8,70
		ACEITE DE OLIVA refinado	3,30	3,30
		ACEITE DE OLIVA lampante	2,80	2,80
		ACEITE DE ORUJO refinado	2,30	2,30
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,28	1,28
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,35	1,35
		ACEITE DE SOJA refinado	1,35	1,35
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,10	2,10
	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,30/9,40	9,30/9,40
		ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,70/3,80	3,70/3,80	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,25/6,50	6,25/6,50	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	3,15/3,20	3,25/3,30	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,25/4,30	4,30/4,40	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por 25 Olio Oficina Magazine)	4,15/4,25	4,20/4,30	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,80/4,20	3,80/4,20	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (24 de abril 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





Formación

Un curso de verano de la UNIA analizará las claves para aumentar la competitividad del olivar tradicional

La sede Antonio Machado de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA), ubicada en Baeza (Jaén), acogerá del 27 al 29 de agosto el curso “¿*Tiene futuro el olivar tradicional?*” cuyo objetivo es encontrar fórmulas que permitan aumentar la competitividad de este tipo de olivar debido a su papel fundamental en la dinamización territorial, en términos no sólo de renta y empleo, sino también de sostenibilidad medioambiental.

Esta acción formativa -dirigida por Manuel Parras Rosa, catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de Jaén (UJA)- pretende delimitar el concepto de olivar tradicional y sus tipos, así como conocer dónde se ubica geográficamente, midiendo, de este modo, su dimensión e impacto espacial y territorial.

Además, persigue conocer los costes asociados al olivar tradicional mediante un sistema de cálculo novedoso que incorpora, no sólo los costes asociados

a las distintas tareas del cultivo, sino la forma de gestionarlo (con medios propios, externos, etc.); y debatir sobre la cadena de valor del aceite de oliva virgen extra donde el AOVE procedente de olivar tradicional tiene un gran peso, además de las distintas estrategias para aumentar la competitividad del olivar tradicional, en el marco de la Primera Estrategia Andaluza para el Olivar.

A su vez, pretende proponer medidas de apoyo para el olivar tradicional en la nueva Política Agraria Común (PAC), post 2027; analizar la renta que pueden proporcionar los co-productos procedentes del olivar tradicional; y conocer fórmulas contrastadas, tanto para disminuir los costes de producción, como para aumentar los ingresos de las explotaciones tradicionales por la vía de la diferenciación.

Para más información: <https://www.unia.es/estudios-y-acceso/oferta-academica/cursos-de-verano/tiene-futuro-el-olivar-tradicional>

FINIBUS

COMERCIO DE
ACEITE DE OLIVA
Y DERIVADOS

MIGUEL S. VERDASCO
INTERMEDIARIO

móvil 0034 659 920 608
miguel@finibus.es

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

HARINAS		PRECIOS
		€/t.
Harina de soja (s. fábrica).....		385
Harina de girasol (integ.).....		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		PRECIOS
(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 **1.041,75** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.012,50**.

◆ Precios: Futuros mayo.

Harina de soja: **290,90** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **294,10**.

◆ Precios: Futuros mayo.

Aceite de soja: Cerraba a **48,05** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **46,17**.

◆ Precios: Futuros mayo.

Maíz: Terminó la semana a **472,00** centavos/bushel, habiendo comenzado a **473,50**.

◆ Precios: Futuros mayo.



Buenos Aires pondrá en marcha La Ruta del Olivo

La provincia argentina de Buenos Aires pondrá en marcha La Ruta del Olivo, una iniciativa que integra producción, turismo y desarrollo regional en el sudoeste bonaerense, con el objetivo de potenciar una de las actividades agroalimentarias con mayor proyección nacional e internacional.

El proyecto -publicado en el Boletín Oficial de la provincia- abarca los municipios de Adolfo Alsina, Saavedra, Puán, Tornquist, Coronel Rosales, Coronel Dorrego, Bahía Blanca, Villarino, Patagones, Guaminí, Coronel Suárez, Coronel Pringles y el área de la Corporación del Valle del Río Colorado, donde se localizan 48 explotaciones olivícolas que ocupan más de 2.500 hectáreas.

La Ruta del Olivo ha sido impulsada por el Ministerio de Desarrollo Agrario de la provincia de Buenos Aires, en el marco del Plan de Desarrollo del Sudoeste Bonaerense. La iniciativa ha sido elaborada junto con el Consejo Regional para el Desarrollo del Sudoeste,



articulando políticas públicas orientadas al arraigo, la diversificación productiva y el crecimiento sostenible del interior bonaerense.

“Esta ruta generará más desarrollo económico, integración entre actividades y empleo, además de impulsar el turismo y mostrar el potencial productivo de la provincia”, ha destacado el ministro de Desarrollo Agrario, Javier Rodríguez.

El proyecto busca posicionar a la región como referente en la elaboración de aceites de oliva y aceitunas de mesa de alta calidad.

Además, promueve la vinculación con otras actividades económicas como el agroturismo, la gastronomía, la hotelería y el comercio, fortaleciendo las cadenas de valor y generando empleo local.

Contempla la creación de circuitos turísticos, catas, talleres, visitas guiadas, formaciones y actividades culturales que pondrán en valor la historia, el paisaje y el trabajo de las comunidades anfitrionas.

También se establece la celebración anual de la Semana del Olivo Bonaerense, durante la tercera semana de marzo, como antesala de la Fiesta Provincial del Olivo que se realiza cada año en Coronel Dorrego.

Cabe destacar que la provincia de Buenos Aires es la quinta productora de aceite de oliva del país, con el 2% del total nacional, concentrando el municipio de Coronel Dorrego el 48% de la producción provincial. A nivel nacional, el olivo ocupa el tercer lugar en superficie destinada a frutales bonaerenses.



OliveJapan®

INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION

2025

LAST MINUTES
TO REGISTER!

¡ÚLTIMOS
MINUTOS PARA
INSCRIBIRSE!

For the 2025 edition of OLIVE JAPAN there will be a "Buy 4 & get 1 free" offer: Those who enter 5 olive oils will only pay for 4 entries, and those entering 10 samples will only pay for 8 entries



ONLINE REGISTRATION period for EVOOs of the 2024/25 Campaign opened until May 16, 2025

<https://olivejapan.com/en/competition>

ONE of the most Recognized and Largest Olive Oil Competition
Organized by the Olive Oil Sommelier Association of JAPAN (OSAJ)



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFlow

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

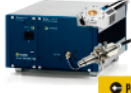
Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

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.CALDERERIAMANZANO.NET



SERIJEREZ

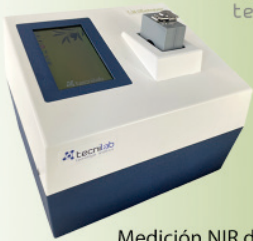
DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO

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

tecnilab

tecnología analítica



La solución integral para su almazara

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

ENVASES/ENVASADO



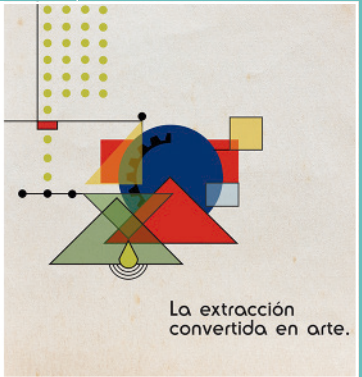
AUTELEC

TECNOLOGÍA, S.L.

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

EXTRACCIÓN

centrifugación alemana



La extracción convertida en arte.

BOMBAS

bombas TRIEF

desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es



Codi - Pack

MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO
www.codi-pack.com



Desde más de 150 años, ANCHIZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnología y soluciones innovadoras para el sector de la separación. Con más de 15000 unidades instaladas en todo el mundo, ANCHIZ SEPARATION es una de las líderes mundiales en el suministro de centrifugación.
Los distribuidores de España están distribuyendo específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector cárnico, cumpliendo con los requisitos más exigentes.
PALACÍN participa en su línea de extracción con una gran experiencia y se convierte en el distribuidor exclusivo de ANCHIZ SEPARATION para España y Portugal.

GP

González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa

UNICAMENTE PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, S.L.

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

POLAT

Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños

LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr

Llenadora semi-automática Semi-automatic fillers

CAUDALÍMETROS DE ALTA PRECISIÓN HIGH ACCURACY FLOWMETERS

EXPERIENCIA EXPERIENCE

50 AÑOS 40 PAÍSES YEARS COUNTRIES

Ausere

Tel: +34 974 50 43 43 - Fax: +34 974 50 43 31
ausere@ausere.es
O'Donnell, 26, 5ºA10 Cuarta de Muñeca Zaragoza ESPAÑA / SPAIN
www.ausere.es

FABRICA Y ALMACÉN Avda Vicente Perdigorido nº 12 14850 BAENA (Córdoba) Telf: 0034 957 665 115 e-mail: taosa@taosa.com

DELEGACIÓN EN PORTUGAL Rua A - Povungo 03 Zona Ind. de Mirandela 5370-505 MIRANDELA Telf: 00351 278 096 522

TAOSA

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



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

www.tamesur.com

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los
GRANDES ACEITES

PREMIUM

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

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

treico[®]

Industrial Machinery Solutions

www.treico.com

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

BALAM
AGRICULTURE

OLIVARUM
Fundación CAJA RURAL JAÉN

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

IMATEC AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE ELECTRICIDAD SOFTWARE

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

info@imatec-31.es
www.imatec-31.es
953 284 697

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

www.kubota-es.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 Alcance Técnico en www.enac.es). Reconocidos por el C.O.I. como Laboratorio de Análisis Físico-Químico y Contaminantes para el período vigente.

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

ANSOTEC S.L. C/ Alameda, 4, 41013 Sevilla

www.ansotec.com

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

PATIO

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

JAR
METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

AgroCuaderno PROSUR

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

Económicos y muy rentables

TODOOLIVO Infórmate

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



¿Has estado de vacaciones? Te resumimos las noticias de interés para el sector oleícola durante Semana Santa

Tras el regreso de Semana Santa, desde *Mercacei* hemos recopilado las noticias e informaciones de interés para el sector oleícola acontecidas durante estos días.

En concreto, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, trasladó a las organizaciones profesionales agrarias un mensaje de tranquilidad y confianza en el actual contexto geopolítico internacional y la firme voluntad del Gobierno de defender los intereses de los productores españoles.

Los constantes anuncios de medidas y contramedidas sobre aranceles realizadas por el presidente de EEUU, Donald Trump, han generado “una situación de incertidumbre entre los operadores que no es buena y que ha tenido su reflejo en los mercados, en las bolsas y en la realidad de la vida económica”, según resaltó Planas.

En este encuentro, el ministro apuntó tres prioridades en la política comercial de España para hacer frente a la situación. La primera de ellas es mantener y ampliar el mercado interno con la Unión Europea, ya que es el destino de las dos terceras partes de las exportaciones de productos agroalimentarios españoles. En segundo lugar, se refirió a la voluntad de España y la Unión Europea de mantener e incluso ampliar la presencia comercial en EEUU, pero dejó claro que no se puede aceptar como nueva normalidad un 10 % de aranceles de partida a todos los productos. Y es que Europa y España mantienen conversaciones con el país norteamericano para tratar de llegar a un acuerdo arancelario, después de que Donald Trump haya decidido una moratoria de 90 días en la aplicación de una tasa aduanera del 20% a todos los productos procedentes de Europa. “Estamos dispuestos a negociar, negociar y negociar, hasta llegar a intereses positivos para las dos partes”, remarcó Planas.

Y, en tercer lugar, el ministro subrayó la conveniencia estratégica de ampliar mercados ya abiertos mediante tratados comerciales, como los de Canadá, Corea, Japón e incluso Emiratos Árabes Unidos; y de consolidar otros como los que están en Mercosur.

Por otro lado, Planas anunció una nueva Conferencia Sectorial sobre relevo generacio-

nal, tras la celebrada el pasado mes de julio en Pamplona, para evaluar las medidas adoptadas y definir otras nuevas programas que sean efectivos para afrontar uno de los retos más importantes que tiene el sector agrario, con la participación de las organizaciones agrarias.

Control de calidad

A su vez, investigadores de la Universidad de Jaén (UJA) han desarrollado un método “más sostenible y eficiente” para el control de calidad y la detección de posibles fraudes en aceites de oliva. Este trabajo, desarrollado en el marco del proyecto europeo PlasMOF, permite la clasificación de los distintos tipos de aceites de oliva y la detección de posibles fraudes a través de una técnica que combina la espectrometría de masas y redes metal-orgánicas, según informó este centro docente.

“Este proyecto nace como un híbrido entre la espectrometría de masas *ambient*, una técnica que se lleva a cabo sin ningún tipo de disolvente orgánico o apenas unos microlitros de ello, y redes metal-orgánicas, que son nuevos materiales de creciente interés en el campo de la química analítica”, explicó Priscilla Rocío Bautista, miembro del Grupo de Investigación Química Analítica de la UJA (FQM-323) y principal responsable del proyecto PlasMOF.

A través de la combinación de la espectrometría de masas y las redes metal-orgánicas, los investigadores de la UJA han elaborado un procedimiento que permite clasificar y categorizar los distintos tipos de aceite (lampante, aceite de oliva, aceite de oliva virgen o aceite de oliva virgen extra) de manera “más sostenible, efectiva y rápida”.

Para ello, utilizan una técnica basada en la ionización de componentes específicos del aceite de oliva. Con este aumento de la señal analítica y posterior tratamiento de datos, pueden diferenciarse de forma más sencilla a través de los compuestos diana que aportan parámetros en su composición, según la UJA.

PAC

Por su parte, la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de Andalucía solicitó al Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA) la ampliación del plazo de presentación de la solicitud única de la campaña 2025 y medidas excepcionales de flexibilización en la Política Agraria común (PAC).

En un escrito dirigido al organismo pagador, este Departamento explicó que el Gobierno andaluz ha declarado desastre natural con incidencia en el potencial productivo agrario las borrascas acaecidas entre febrero y marzo de 2025, ya que en muchos casos hay grandes extensiones de terreno anegadas y ello imposibilita la práctica agraria.

Tal y como se le detalló en el escrito, “a las adversidades climáticas anteriores, se une el desconocimiento por parte de los agricultores de la cantidad de agua de la que dispondrán para su explotaciones de regadío en la presente campaña, pues las Confederaciones Hidrográficas no han asignado todavía las dotaciones de agua definitivas, lo que dificulta concretar los planes de siembra”.

Por todo ello, la Consejería de Agricultura reclamó la ampliación del plazo de presentación de la Solicitud Única de la campaña 2025 hasta el 31 de mayo, tal y como lo pide de forma unánime el sector; así como la del periodo de modificación de la solicitud única hasta el 15 de junio.

Comedores escolares

Por otro lado, el Consejo de Ministros aprobó un Real Decreto presentado por Pablo Bustinduy, ministro de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, para que los centros escolares aseguren el consumo diario de frutas y verduras frescas, ofrezcan más pescado y legumbres, y eliminen las bebidas azucaradas.

La norma también elimina la bollería industrial y las bebidas energéticas, limita los precinados y las frituras, y fomenta los alimentos



sostenibles y de temporada, así como la producción local agrícola y ganadera.

Entre los criterios de este Real Decreto se detalla que la oferta de alimentos y bebidas en centros educativos estará compuesta, fundamentalmente, por alimentos frescos, de temporada y procedentes de canales cortos de distribución como: hortalizas, legumbres, cereales preferiblemente integrales, frutas, frutos secos y aceite de oliva, que incluya también un consumo moderado de fuentes de proteínas de origen animal como pescado, huevos, lácteos y carne, preferentemente de ave y conejo.

Según recoge, el aceite utilizado para aliñar las ensaladas será aceite de oliva virgen o virgen extra y para cocinar y freír se utilizará preferentemente aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico. A su vez, detalla que, por motivos medioambientales, el aceite culinario sobrante debe depositarse en los circuitos de reciclado.

También incluye que se reducirá el uso de envases monodosis, de conformidad con el mandato previsto en el artículo 55 de la Ley 7/2022, de 8 de abril. En todo caso, los envases monodosis de sal, azúcar, aceite de oliva virgen, vinagre y otras salsas contendrán como máximo las siguientes cantidades: 3 gramos para el azúcar, 0,8 gramos para la sal, 10 ml. para el aceite de oliva virgen, 8 ml. para el vinagre y 10 gramos para otras salsas.

Polvorón elaborado con AOVE

Asimismo, Pago de Valdecuevas informó del desarrollo del nuevo polvorón elaborado con aceite de oliva virgen extra de la histórica empresa Dulces El Toro, que este año celebra su 175º aniversario.

El nuevo polvorón supone una reinterpretación de la receta tradicional, sustituyendo la manteca de cerdo por Pago de Valdecuevas, el aceite de oliva virgen extra elaborado 100% con arbequina de esta almazara. “Este AOVE es reconocido por su suavidad, equilibrio y perfil aromático, por lo que el resultado es un producto vegetal, de textura delicada y sabor redondeado, con notas sutiles de canela que realzan aún más la calidad de su ingrediente principal”, señaló la firma.

Este proyecto nace del compromiso de ambas marcas con la innovación sin perder de



vista la tradición. Según José Javier Lechuga, portavoz de Pago de Valdecuevas, “colaboraciones de este tipo son un ejemplo de cómo el aceite de oliva virgen extra puede aportar valor añadido en sectores donde, hasta ahora, no era habitual. Estamos orgullosos de formar parte de una propuesta que aúna salud, sabor y sostenibilidad”.

Compost de alperujo

También conocimos que el IFAPA organizó en la localidad cordobesa de Almedinilla una jornada de transferencia de conocimiento bajo el título “*Elaboración de compost de alperujo. Caso práctico*”, una actividad en el marco del proyecto Oruland para impulsar la reutilización de subproductos del olivar y la reducción de residuos en las almazaras andaluzas.

El objetivo de esta jornada fue divulgar los principios fundamentales del compostaje del alperujo, además de difundir los beneficios que este tipo de compost aporta tanto al cultivo como a la salud del suelo. En concreto, los asistentes pudieron conocer de primera mano el proceso de compostaje del alperujo en la planta especializada de la empresa de ingeniería y gestión agrícola Ingñia Solutions.

La actividad comenzó con la presentación del proyecto a cargo de Concepción García-Ortiz, técnico especialista del centro IFAPA Venta del Llano; y la explicación de los diferentes subproductos generados en la almazara, por parte de la técnica del proyecto Mercedes García.

Por su parte, la investigadora María Elena Escuderos detalló a los asistentes el proceso de compostaje del alperujo; mientras que

Miguel Jiménez, gerente de Ingñia Solutions, puso en valor la experiencia y la trayectoria de la planta en el tratamiento de este subproducto.

Primer “Sandbox AgriFoodtech”

El Gobierno de España, a través del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades (MICIU) y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), y los gobiernos de Navarra y La Rioja, y el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA), presentaron el primer “Sandbox AgriFoodtech” para acelerar la innovación en el sector agroalimentario.

El acto tuvo lugar en la localidad de San Adrián (Navarra) y sirvió para dar a conocer esta iniciativa pionera en Europa, que será gestionada a través de Eatex, el hub de innovación para la transferencia tecnológica impulsado por el CNTA y permitirá ensayar tecnologías, productos, servicios o enfoques innovadores que operan en la frontera regulatoria, acelerando su llegada al mercado y fomentando aprendizajes clave que se compartirán con las autoridades competentes, contribuyendo a la evolución de la normativa agroalimentaria en España y Europa.

El “Sandbox AgriFoodtech” ofrecerá a *start-ups*, empresas y asociaciones del sector un espacio de experimentación donde podrán testar sus innovaciones en productos y procesos dentro de la cadena de valor agroalimentaria. Los proyectos seleccionados, tanto a nivel nacional como internacional, accederán de forma gratuita a las capacidades científico-tecnológicas de CNTA y de sus colaboradores externos. Además, contarán con asesoramiento normativo para llevar a cabo las pruebas necesarias destinadas al estudio y/o validación de su producto o proceso innovador.

Las áreas de innovación preferentes en las que se deberán focalizar los proyectos en esta primera llamada serán la identificación o generación de nuevos ingredientes, la generación de nuevos alimentos y bebidas para una alimentación saludable, la creación de nuevas estrategias de conservación y envasado de alimentos, y la optimización del uso de recursos, circularidad y valorización de residuos y subproductos.



Andalucía impulsa medidas por 2.875 millones de euros en apoyo a las empresas afectadas por los aranceles

El Consejo de Gobierno ha tomado conocimiento del conjunto de medidas impulsadas por la Consejería de Economía, Hacienda y Fondos Europeos de Andalucía para hacer frente al impacto en la economía andaluza de las medidas arancelarias impuestas por EEUU, conformado por ayudas, incentivos, instrumentos financieros y de financiación bancaria por un total de 2.875,4 millones de euros.

Dichas actuaciones tienen por objeto fortalecer la resiliencia del tejido empresarial andaluz y facilitar el acceso a nuevos mercados, todo ello en aras de garantizar la sostenibilidad de la actividad exportadora andaluza.

Pese a la moratoria de 90 días aprobada por el Gobierno de EEUU para los aranceles del 20% impuestos a la Unión Europea, las medidas arancelarias han provocado incertidumbre y tensiones en el comercio internacional, según la Junta. En cualquier caso, la Administración norteamericana mantiene un arancel genérico del 10% para todos los países y un 25% para los sectores del acero, el aluminio y el automóvil.

Tras el anuncio de los aranceles, los mercados financieros globales han registrado una elevada volatilidad. En este sentido, el Gobierno andaluz ha subrayado que las políticas proteccionistas adoptadas tienen impacto directo sobre las exportaciones europeas, españolas y andaluzas, y también sobre las importaciones, además de un impacto indirecto, que se aprecia en la desaceleración económica de los principales mercados exteriores, lo que genera un riesgo cierto para sectores estratégicos como el del olivar (aceite, aceituna de mesa...).

El plan desarrollado por la Junta de Andalucía se articula en torno a cuatro ejes. El primero de ellos, relativo al apoyo económico y financiero de las empresas andaluzas, contempla 615,4 millones de euros en ayudas e instrumentos financieros. Entre estas ayudas destacan, por ejemplo, los incentivos de Andalucía TRADE al desarrollo industrial y la innovación (200 millones); los incentivos a la internacionalización y

otras medidas de apoyo al sector exportador (63 millones); incentivos a proyectos tractores de la Consejería de Energía, Industria y Minas (150 millones); ayudas para el pago de comisiones y otros gastos financieros; o los diversos instrumentos financieros enfocados al sector agrario, empresas en expansión o *start-ups*. A esta cantidad hay que sumar otros 2.260 millones de euros de financiación bancaria, impulsada gracias a la firma de un protocolo entre la Junta de Andalucía y las principales entidades financieras que operan en la Comunidad para establecer líneas de financiación en condiciones competitivas.

En segundo lugar, el plan incluye actuaciones de apoyo a la búsqueda de mercados alternativos y refuerzo de acciones comerciales, tanto por áreas geográficas como por sectores. Así, en lo que resta de año, se van a celebrar 87 acciones directas, que serán 115 en todo el ejercicio. Además, se impulsarán campañas específicas de promoción de los sectores afectados, como la aceituna de mesa en India; se reforzará el servicio de Inteligencia Comercial, con el fin de identificar nuevos importadores en mercados estratégicos como Mercosur, o el servicio de *marketplaces* internacionales. También se reforzará la participación institucional en todas las acciones internacionales de Andalucía TRADE.

En tercer lugar, las medidas se encaminan a una mayor colaboración y coordinación con ICEX España Exportación e Inversiones para fortalecer el posicionamiento internacional de las empresas andaluzas. Por último, el plan se centra en la monitorización de aquellos sectores y empresas más afectadas por los aranceles. Así, el Gobierno andaluz busca, en colaboración con la Confederación de Empresarios de Andalucía (CEA), las Cámaras de Comercio y las asociaciones sectoriales, garantizar la efectividad y adecuación a las necesidades reales del tejido empresarial de las medidas de apoyo definidas.

Requisitos para la importación de aceite de oliva en EEUU

ICEX España Exportación e Inversiones ha publicado un documento que tiene como objetivo facilitar una visión general de los requisitos que establece la normativa federal en EEUU, de obligado cumplimiento en todo el país, para la importación de aceite de oliva.

Según ha destacado este organismo, España es el mayor exportador mundial de aceite de oliva y entre los mercados prioritarios para su expansión destaca EEUU, donde -a pesar de la consolidada presencia del aceite de oliva español- aún existe un amplio margen de crecimiento, especialmente en las categorías Premium y ecológica.

La exportación de aceite de oliva a EEUU requiere el cumplimiento de una normativa compleja que abarca regulaciones federales, estatales y locales. Además, el proceso de importación está sujeto a procedimientos aduaneros específicos, como la clasificación arancelaria y la liquidación de derechos arancelarios.

El documento de ICEX proporciona una visión general de los requisitos establecidos por la normativa federal en EEUU, principalmente regulada por la United States Food and Drug Administration (FDA), la United States Environmental Protection Agency (EPA) y el United States Department of Agriculture (USDA).

Además, ofrece información clave sobre la regulación aduanera y fiscal aplicable a la importación de aceite de oliva (inspección aduanera, pago de aranceles y gastos aduaneros).

Para un análisis más detallado, ICEX recomienda consultar las fuentes legislativas oficiales recogidas en el Code of Federal Regulations (CFR).

Aquí se puede descargar el citado documento: https://www.icex.es/content/dam/es/icex/oficinas/130/documentos/2025/03/anexos/OD_Requisitos%20importaci%C3%B3n%20aceite%20de%20oliva%20EEUU_2025.pdf

TU PRODUCCIÓN NO PUEDE QUEDAR EN EL AIRE

Con las ayudas para seguros agrarios de la Junta de Andalucía,
tu producción estará asegurada ante las adversidades climáticas



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural



Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura,
Pesca, Agua y Desarrollo Rural



AGROSEC: una segunda vida para los restos de poda del olivo

El proyecto AGROSEC ha demostrado que es posible desarrollar sistemas de deshumidificación más sostenibles y eficientes, basados en los principios de la economía circular, utilizando residuos agrícolas, en concreto, restos de poda del olivo. El consorcio responsable de esta iniciativa está formado por Citoliva, la Universidad de Córdoba (UCO), Smart Materials 3D, CETEMET y Agritez 1993.

Según han explicado los impulsores de este proyecto, los sistemas de climatización actuales, basados mayoritariamente en ciclos de compresión de vapor, representan cerca del 10% del consumo eléctrico mundial y generan una importante carga de emisiones de gases de efecto invernadero. Aunque en los últimos años se ha avanzado en eficiencia energética, la mayoría de los desarrollos se ha centrado en el control de temperatura, dejando en segundo plano la regulación de la humedad del aire, un factor clave para garantizar el confort, la seguridad y la calidad del aire en espacios interiores.

El proyecto ha demostrado que los restos de poda del olivo pueden transformarse en materiales desecantes orgánicos altamente eficientes para el control de la humedad en ambientes industriales. A través de

un innovador proceso de fabricación aditiva (impresión 3D), se han desarrollado componentes con una gran capacidad de absorción de humedad, especialmente eficaces en condiciones ambientales muy húmedas.

Los materiales desecantes obtenidos y usados en impresión 3D contienen hasta un 30% de biomasa procedente del olivar, integrados en una matriz de PLA, un polímero biodegradable de origen vegetal. Esta combinación ofrece propiedades desecantes y estructurales óptimas, a la vez que contribuye a una gestión sostenible de residuos agrícolas.

Aplicación industrial: eficiencia, ahorro y mejora del entorno laboral

Uno de los hitos más destacados del proyecto ha sido la instalación de un sistema de deshumidificación basado en este nuevo material en las salas de secado de la empresa cárnica Agritez 1993 (IBÉRICOS COLORYN), donde las condiciones de humedad son especialmente críticas para la conservación de los productos y la seguridad alimentaria.

Durante cuatro meses, el sistema fue monitorizado y, entre los resultados, destacó que se logró una reducción significa-

tiva de la humedad ambiental, se mejoraron las condiciones de trabajo, se alargó la vida útil de la maquinaria y el rendimiento fue hasta un 60% superior al de los sistemas tradicionales ba-

sados en compresión de vapor.

Además, se ha desarrollado un sistema de monitorización inteligente en la nube, que permite controlar y optimizar remotamente el funcionamiento de los equipos, favoreciendo el mantenimiento predictivo y la eficiencia energética.

Un proyecto alineado con los objetivos de la UE

AGROSEC se alinea con las estrategias de transición ecológica promovidas por la Unión Europea y en concreto con el Reglamento de Taxonomía (UE) 2020/852. Esta iniciativa contribuye a la descarbonización

de los sistemas de climatización; el aumento de la eficiencia energética en procesos industriales; la promoción de la economía circular, mediante la valorización de subproductos agrícolas; y la mejora del bienestar y la salud en entornos laborales.

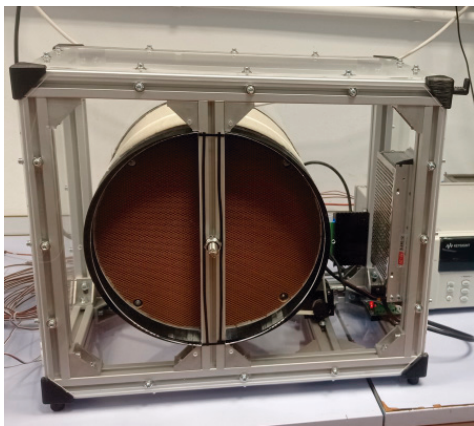
“Este desarrollo pionero demuestra que es posible convertir un residuo agrícola en un producto de alto valor añadido, generando beneficios medioambientales, económicos e industriales, y posicionando a Andalucía a la vanguardia de las tecnologías limpias aplicadas al sector agroalimentario”, han resaltado sus impulsores.

Presentación de resultados finales

Los resultados del proyecto se presentarán el próximo 30 de abril en el webinar “El olivar se mueve. De la innovación a la práctica”, organizado por Citoliva y Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, con la colaboración de Editorial Agrícola. El evento contará con la participación de José Antonio Martínez Sánchez, investigador de la Universidad de Córdoba, encargado de exponer los avances de AGROSEC.

También se presentarán los grupos operativos SMMM_IRO, centrado en módulos inteligentes para la gestión del riego y el control fitosanitario en el olivar, a cargo de Joaquín M^º Fernández González, director de I+D de IRDETEC; y OLIKE, sobre mejoras en la cocción de la aceituna de mesa, presentado por Daniel Lara Muñoz, gerente de SAT Albarizas.

El proyecto ha sido financiado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) a través del Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014-2022 y la Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural.



EXPOLIVA

XXII
FERIA INTERNACIONAL
DEL ACEITE DE OLIVA
E INDUSTRIAS AFINES

XXII
INTERNATIONAL FAIR
OF THE OLIVE OIL
AND ALLIED INDUSTRIES

PATROCINA



14
AL
TO
17

MAYO
MAY
2025

IFEJA
JAÉN, SPAIN

WWW.EXPOLIVA.INFO

ORGANIZADORES



PATROCINADORES



COLABORADORES





Seleccionadas las 15 fincas que participarán en el proyecto C-OLIVAR

El proyecto C-OLIVAR tiene como principal objetivo el establecimiento de una metodología de cuantificación de créditos de carbono que sea robusta y fácil de utilizar, además de que pueda adaptarse a la amplia tipología de olivar existente en Andalucía.

Actualmente, con la ayuda de la DOP Estepa, Asaja-Sevilla, un equipo de la Universidad de Jaén (UJA) y el CSIC, ha identificado y seleccionado 15 fincas de olivar para establecer una red representativa del olivar en la DOP Estepa.

Las fincas se han clasificado según los tres tipos principales de suelo de Estepa (luvisol, regosol y calcisol cálcicos). Las fincas incluyen densidades de plantación tradicionales, en secano y regadío, e inten-

sivas, según ha informado Asaja-Sevilla en su página web.

El conjunto de las fincas de la red cubre un total de 856 hectáreas y en ellas se ha recopilado información sobre el manejo (restos de poda triturados, aplicación de estiércol, alperujo compostado u otros fertilizantes orgánicos y cubierta vegetal) que puedan influir en los cambios en el stock de carbono orgánico del suelo. En estas fincas se están midiendo los flujos anuales de entrada y salida de CO₂ atmosférico.

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 de 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.

Soil O-Live descubre especies nuevas de nematodos para la ciencia

El proyecto Soil O-live sigue sumando importantes descubrimientos en el campo de la zoología. Así, los investigadores de la Universidad de Jaén (UJA) Miriam García, Joaquín Abolafia y Reyes Peña han descrito una nueva especie de nematodo con la que se refuerza el marco taxonómico del género *Capitellus* sobre el que había cierta controversia, según han informado los impulsores de este proyecto.

Este hallazgo ha sido publicado en un artículo en la prestigiosa revista científica *Zoosystematics and Evolution*. Hace unos meses, este mismo grupo de investigación fue protagonista de la primera publicación científica del proyecto con el descubrimiento de otro nematodo de la misma familia.

Según ha explicado Soil O-live, los nematodos son animales invertebrados muy abundantes y diversos que constituyen una parte importante de la biomasa del suelo. Realizan funciones ecosistémicas cruciales,

como la mineralización de la materia orgánica, y participan en un alto número de las rutas de la red trófica del suelo. El análisis de las poblaciones de nematodos puede usarse como indicadores de la calidad de los suelos.

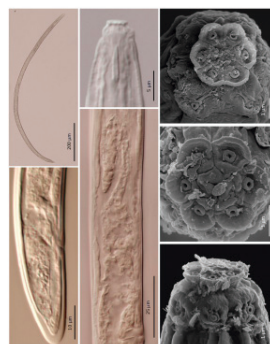
El *Capitellus caramborum* -nombre asignado a la nueva especie que hace un guiño a la familia de la autora, "los Carambos"- tiene un tamaño de entre 0,5 y 1 mm. de longitud y presenta una combinación morfológica que lo hace diferente de sus parientes más cercanos. El rasgo más distintivo es la presencia, en la región anterior, de un disco refractivo con forma de ventosa.

Esta nueva especie de nematodo, que se ha encontrado en un olivar ecológico de Baena (Córdoba) y en una finca de olivar en intensivo en Antequera (Málaga), pertenece a un grupo que, tradicionalmente, es considerado

omnívoro y se asocia a ecosistemas poco alterados, donde existe una red trófica bien estructurada, lo que podría indicar *a priori* una buena salud de estos olivares y, por tanto, una buena gestión de su suelo.

El mérito de este equipo de investigación del Departamento de Biología Animal, Biología Vegetal y Ecología de la Universidad de Jaén, que se encuentra adscrito al proyecto de investigación europeo Soil O-Live, radica en que está identificando los nematodos a nivel de especie, logrando actualizar el listado de la biodiversidad de los olivares de la Cuenca Mediterránea.

Además, se está analizando la distribución de estas comunidades de nematodos para evaluar el impacto del manejo del olivar en la contaminación y degradación del suelo, valorar la situación actual y plantear qué se podría hacer para mejorar la calidad en un futuro.





Abierto el plazo de inscripción para la fase piloto del proyecto "Balance de Carbono"

El Consejo Oleícola Internacional (COI) ha abierto el plazo de inscripción para participar en la fase piloto del proyecto "Balance de Carbono", una iniciativa internacional que busca medir y valorar la capacidad del olivar como sumidero natural de dióxido de carbono y, eventualmente, transformar ese valor en un activo económico para los productores mediante la comercialización de créditos de carbono en los mercados voluntarios.

El director ejecutivo del COI, Jaime Lillo, ha explicado que "esta fase piloto es un paso clave en el desarrollo de una metodología científica propia y de herramientas específicas para el sector olivarero que permitirán a productores, cooperativas, investigadores y técnicos calcular de forma rigurosa el balance neto de carbono de sus olivares".

Este organismo ha destacado que el olivar es capaz de absorber CO₂ de la atmósfera y almacenarlo de manera estable y permanente, tanto en su estructura perenne gracias a su longevidad, como en el suelo, incrementando el contenido de materia orgánica a través de prácticas agronómicas sostenibles.

El proyecto está diseñado con vocación internacional y su metodología será aplicable en cualquier olivar del mundo, ya que pretende ser un referente compatible con distintos marcos normativos, incluidos los de la Unión Europea (UE), EEUU, el norte de África y América Latina.

La participación está abierta a agricultores, cooperativas, asociaciones sectoriales, universidades y operadores del sector. Se requerirá información básica del olivar (ubicación, su-

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.davidperezcastaneda.com

perficie, variedad, manejo agronómico, etc.), y el uso de la herramienta será totalmente gratuito. Además, durante la fase piloto, los participantes recibirán sesiones de formación y asistencia técnica virtual.

Los interesados sólo deberán completar un formulario en línea, donde se les solicitará información básica sobre la explotación o sistema de cultivo que deseen evaluar. Los datos recogidos y las recomendaciones de los participantes durante esta fase piloto servirán para validar tanto el software como la metodología y ajustar sus funcionalidades antes del lanzamiento oficial, según ha precisado el COI.

El plazo de inscripción estará abierto desde el 24 de abril hasta el 30 de mayo. Posteriormente, el 4 de junio, este organismo organizará una sesión técnica de formación, tanto presencial como en línea, dirigida a todos los participantes, donde se explicará en detalle la metodología y cómo utilizar la herramienta de cálculo.

Durante los meses de verano se analizarán los datos y comentarios recogidos en la fase piloto. En noviembre, coincidiendo con el Día Mundial del Olivo, el COI presentará los resultados del piloto y publicará la versión validada del sistema, con el objetivo de que pueda ser homologado por las autoridades europeas e integrado en esquemas oficiales de certificación.

Con este proyecto, el COI ha asegurado que "pretende facilitar el acceso universal de cualquier olivicultor a las oportunidades financieras que ofrecen los mercados voluntarios de carbono, rebajando las barreras de acceso tanto técnicas como económicas, con herramientas específicas para el olivar, de acceso universal, gratuito, fáciles de usar, robustas y solventes, basadas en el mejor conocimiento científico disponible".

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

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

CCA
FABRICANTES MARCA ESPAÑA



Ensayan con ovejas y un robot técnicas para conservar la cubierta vegetal en el olivar gallego

El ensayo del Grupo Operativo AGRI-ROVENAT, promovido por la Fundación General CSIC, avanza con éxito en varias parcelas de vid y olivo autóctono ubicadas en el municipio de Quiroga (Lugo), donde se ha evaluado cómo la introducción de ovejas sometidas a un proceso de aversión inducida hacia estos cultivos contribuye al mantenimiento de la biodiversidad y de la cubierta vegetal natural.

Además, se ha testado un segundo método: el uso de un robot segadora teledirigido, desarrollado por Millasur. Ambos sistemas permiten conservar el tapiz vegetal de las parcelas agrícolas, al tiempo que previenen la erosión del suelo, un problema habitual en áreas con pendiente como la Ribeira Sacra, donde se lleva a cabo esta experiencia piloto en terrenos de la empresa Ouro de Quiroga.

La directora del Grupo VIOR (Viticultura, Olivo y Rosa) de la Misión Biológica de Galicia-CSIC, Carmen Martínez, también coordinadora científica de este proyecto, ha supervisado el desarrollo del ensayo y ha adelantado que “posteriormente se compararán las ventajas y desventajas de cada uno de los métodos utilizados en las parcelas de olivar autóctono gallego y en el viñedo”.

Asimismo, ha explicado que la aversión inducida específica al olivar y al viñedo se hace con el objetivo de evitar que las ovejas se alimenten con las plantas cultivadas e ingieran sólo la flora que cubre el suelo. Este método cuenta con todas las garantías de bienestar y salud animal y ha sido desarrollado, experimentado y publicado por el Grupo de Investigación en Rumiantes de la Universidad Autónoma de Barcelona. Además, está previsto realizar próximamente un estudio sobre la calidad de la leche producida por estas ovejas, con el fin de estudiar si el control de la alimentación y el pastoreo en parcelas de olivo y vid tienen un impacto directo en su composición y sabor.

Optimizar la sostenibilidad

Uno de los principales propósitos del proyecto es poner en marcha y optimizar métodos de manejo del cultivo sostenibles y respetuosos con el entorno, capaces de realzar la belleza del paisaje de la Ribeira Sacra y conservar la biodiversidad. Otro de los objetivos es impulsar la recuperación de variedades de olivo autóctono gallego.

Estas propuestas están enmarcadas en procesos de economía circular y se busca que resulten eficaces y rentables para los agricultores. También que se favorezca la puesta en marcha de nuevos proyectos de emprendimiento sostenibles para contribuir a la dinamización socioeconómica del medio rural con una mayor producción de aceite de oliva autóctono de Galicia.

Ouro de Quiroga es un ejemplo de pyme impulsada por vecinos de la Ribeira Sacra que apostaron por poner en valor productos y recuperar tradiciones ligadas a la tierra con un enfoque sostenible que incluye procesos pioneros de innovación. Actualmente, cultivan dos variedades autóctonas gallegas -brava y mansa- con las que elaboran aceite de oliva virgen extra.

El Grupo Operativo AGRI-ROVENAT, cofinanciado por la Unión Europea y el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación (MAPA), está liderado por la Fundación General CSIC e impulsado por el grupo VIOR de la Misión Biológica de Galicia (CSIC), que coordina la parte científico-técnica del proyecto. Participan, además, el grupo Dairy Safe del Instituto de Productos Lácteos de Asturias (CSIC), la Fundación Laboral Santa Bárbara (FUSBA) y las empresas Ovejas y Corderos y Millasur. Aromas del Narcea y Ouro de Quiroga colaboran en varias fases del proyecto, bajo la coordinación administrativa de artica+i y la gestión de la comunicación por Sánchez Pardo Comunicación.

En busca de un modelo innovador de indicadores de biodiversidad en olivar con cubierta vegetal

Asaja-Sevilla ha informado en su página web de la puesta en marcha del proyecto INDIBIO-OLIVAR que, con la colaboración de las fincas adscritas y con el trabajo de todas las instituciones que lo integran, quiere buscar un modelo innovador de indicadores de biodiversidad en olivar con cubierta vegetal en el marco de la PAC 2023-2027.

Este grupo, que prosigue con sus trabajos de campo, que se ha beneficiado de las abundantes lluvias, está ya comprobando la buena nascencia de las cubiertas vegetales de las fincas colaboradoras, según ha precisado la organización agraria.

La red de fincas colaboradoras, compuesta por diversas explotaciones en la comarca de Estepa, contribuirá a desarrollar unos indicadores que permitan realizar una valoración objetiva del efecto de los distintos tipos de cubierta vegetal sobre la biodiversidad en el olivar. Esta cuestión cobra especial importancia en el actual contexto de la nueva Política Agraria común (PAC) ya que, de manera específica, se prevén varios eco-regímenes para el mantenimiento de cubiertas vegetales vivas e inertes en cultivos permanentes.

Asimismo, en las próximas semanas comenzarán los censos de insectos, tanto homípteros como polinizadores, en los que colabora estrechamente Asaja-Sevilla con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas, a través del Instituto de Agricultura Sostenible y la Estación Biológica de Doñana, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Estepa, la Universidad de Córdoba y el IFAPA; así como Syngenta.

En paralelo, la empresa Evenor-Tech integrará los resultados de estos trabajos de campo en el desarrollo de una herramienta digital que ayudará a la generación de un índice de biodiversidad en la explotación.



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: 28 de marzo de 2025.

Aceite de girasol refinado (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	Alto Oleico	13,45		2,29
Coosol		12,95		2,09/2,82
Coosol Premium	Alto Oleico			3,29
Donsol		9,99		1,99
Fuensol				2,07
Koipesol		11,40/13,09		2,69
Masiasol				1,69

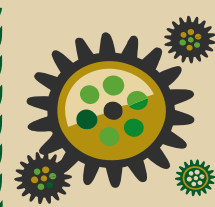
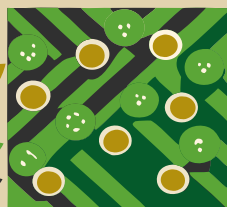
Otros aceites de semillas (euros)

MARCA	TIPO	ENV. 5 L.	BOTELLA
Asúa	Maíz		3,43
Soy Plus Omega 3	Girasol+Soja		3,88
Coosol	Maíz		3,29
La Masía	Semillas	12,08	2,65

Marcas blancas (distribución) (precio euros)

MARCA	DISTRIB.	TIPO ACEITE	GRADOS	LATA. 5 L.	ENVASE 5 L	ENV. 2 L	BOTELLA 1L	3/4 L
El Corte Inglés	El C. Inglés	Virgen extra	0,4°		27,75		5,85	6,75
	El C. Inglés	Oliva	0,4° y 1°	17,85	21,25		5,15	4,65
	El C. Inglés	Girasol	0,2°		8,70		1,79	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Arbequina						19,50 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Cornicabra						19,50 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Hojiblanca						19,50 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picual						19,50 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picuda						19,50 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Ocal						19,50 (1/2 l.)
Hipercor	Hipercor	Virgen extra	0,4°		28,25		5,95	
	Hipercor	Oliva Sabor Suave	0,4°	15,25	21,25		4,65	
	Hipercor	Oliva Sabor Intenso	1°	15,25	21,25		4,65	
	Hipercor	Girasol	0,2°		8,70		1,79	
Carrefour	Carrefour	Virgen extra S. Intenso	0,7°		27,70		5,84	6,55
	Carrefour	Virgen extra S. Suave	0,3°		27,70		5,84	6,55
	Carrefour	Oliva Sabor S./Intenso	0,4°/1°		21,20		4,64	
	Carrefour	Girasol	0,2°		8,49		1,79	
	Carrefour	Girasol Ecológico					6,69	
Auchán	Carrefour	Semillas			7,50		2,55	
	Alcampo	Virgen extra	0,5°		29,90		6,34	5,99
	Alcampo	Virgen extra ecológico						
	Alcampo	Oliva Intenso	1°		21,20		4,64	
	Alcampo	Oliva Suave	0,4°		21,20		4,64	
	Alcampo	Girasol	0,2°		8,29		1,79	
Hacendado	Alcampo	Arbequina/Hojiblanca					2,15 (0,5l.)	
	Mercadona	Virgen extra	0,5°	29,55 (3 l.)	13,75		5,85	6,55
	Mercadona	Oliva	0,4°/1°		21,95		4,65	
	Mercadona	Girasol	0,2°		8,70		1,79	
	Mercadona	Semillas	0,2°	6,90	7,15		1,53	
Mercadona	Maíz	0,2°				1,67		

PERFECCIÓN EN LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA



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 VENDE

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 VENDE

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

E o n u a c a t o r i a s

Madrid organiza una jornada divulgativa sobre cubiertas vegetales en el olivar

La Finca “La Chimenea” (Aranjuez) acogerá el próximo 29 de abril una jornada divulgativa sobre cubiertas vegetales en el olivar. Este encuentro contará con la participación de expertos del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), la Unión de Pequeños Agricultores (UPA), la Universidad Autónoma de Madrid (UAM) y la DOP Aceite de Madrid.

En esta jornada se abordarán proyectos del IMIDRA relacionados con las cubiertas en olivar, el proyecto SANCHOSTHIRST, los efectos de las cubiertas en la materia orgánica y agua del suelo, la influencia de las

cubiertas en los microorganismos del suelo y su relación con la salud del suelo y los efectos en la fisiología, fenología y producción de aceite de oliva virgen.

Además, se analizará la situación del olivar en la Comunidad de Madrid y su receptividad hacia las cubiertas, la DOP y la conservación del suelo; así como las posibilidades y limitaciones de los eco-regímenes. También se visitarán las parcelas de cubiertas.

Por otro lado, el IMIDRA ha presentado el programa “Madrid Realimenta el Suelo”, un plan para implementar sistemas de gestión y compostaje descentralizado de residuos orgánicos en la Comunidad de Madrid. Este

programa ofrecerá varias ediciones de formación, asesoramiento y acompañamiento, destinado a profesionales en activo y desempleados, principalmente del sector agrario, alimentario, gestión de residuos, jardinería y entidades locales.

El agrocompostaje es un proceso de tratamiento adecuado de residuos orgánicos biodegradables por parte de los productores agrarios para que elaboren sus propias enmiendas de suelo y fertilizantes orgánicos, una solución que permite reducir emisiones en el proceso, tanto de tratamiento de los residuos como del transporte, según ha informado el organismo madrileño.



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 Abril

- ☞ Del 29 de abril al 1 de mayo
SIAL Canadá
Toronto (Canadá)
www.sialcanada.com/en
- ☞ Del 30 de abril al 4 de mayo
Ovibeja
Beja (Portugal)
ovibeja@acos.pt
www.www.ovibeja.pt

1 Mayo

- ☞ Del 5 al 8 de mayo
TuttoFood
Milán (Italia)
www.tuttofood.it
- ☞ Del 7 al 8 de mayo
Luxe Pack Nueva York
Nueva York (EEUU)
www.luxepacknewyork.com
- ☞ Del 14 al 17 de mayo
Expoliva
Jaén
info@expoliva.info
www.expoliva.com
- ☞ Del 19 al 21 de mayo
SIAL Shanghai
Shanghai (China)
www.sialchina.com
- ☞ Del 20 al 21 de mayo
PLMA
Ámsterdam (Holanda)
info@plma.nl
www.plmainternational.com
- ☞ Del 22 al 23 de mayo
Congresso Nacional do Azeite
Portalegre (Portugal)
congressonacionaldoazeite@gmail.com
www.congressoazeite.wixsite.com
- ☞ Del 27 al 30 de mayo
IPACK-IMA
Milán (Italia)
www.ipackima.com

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

Está pasando...

Nace el Club de Producto Oleotourjaén

La Diputación de Jaén promueve la creación del Club de Producto Turístico Oleotourjaén, una alianza estratégica público-privada que articule y potencie la oferta oleoturística en la provincia.

El diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, ha presentado en Jaén, Úbeda y Bedmar la puesta en marcha de esta iniciativa que forma parte del Plan de Sostenibilidad Turística en Destino (PSTD) Oleotourjaén, dotado con 4,5 millones de euros del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia financiado con los fondos europeos Next Generation EU.

“En estos más de 10 años en los que desde la Diputación de Jaén venimos trabajando en el oleoturismo hemos crecido y realizado multitud de acciones. Pero lo que hoy presentamos es una acción que nos va a permitir organizar la oferta desde la colaboración, con una personalidad jurídica que imprima nuevas oportunidades de crecimiento y, sobre todo, de autogobierno”, ha destacado Lozano.

En el acto celebrado en el Aula de Cultura del Palacio Provincial, en el que también han intervenido el subdelegado del Gobierno de España en Jaén, Manuel Fernández, y el delegado territorial de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía, José Ayala, el diputado de Promoción y Turismo ha detallado que este Club de Producto conllevará la realización de un nuevo catálogo de experiencias oleoturísticas. “Este nuevo catálogo posibilitará organizar la oferta, no sólo desde la conceptualización territorial, sino también por segmentos de servicios. Además, este catálogo será la punta de lanza de la promoción que la propia Diputación realiza en ferias nacionales e internacionales”, ha detallado. En este sentido, Lozano ha insistido en el objetivo de posicionar a Oleotourjaén como marca que represente un destino singular y especializado de referencia por su calidad y sostenibilidad.

Alberto Galloso, de la consultora especializada en turismo y marketing Soluciones Turísticas, ha sido el encargado de explicar a los representantes de las empresas que han asistido a estas presentaciones

las líneas de trabajo que se seguirán en los próximos meses para impulsar la capacitación y competitividad de la red de cooperativas, almazaras, restaurantes y empresas que configuran Oleotourjaén y que desean formar parte del Club de Producto.

Así, se comenzará con el diseño y puesta en marcha del sistema de gestión del propio Club de Producto mediante la evaluación, auditoría y asesoramiento a las empresas participantes; el apoyo a la generación de experiencias y la creación de un nuevo catálogo; el impulso de la economía circular y la sostenibilidad en el sector oleogastronómico; y, por último, se avanzará en la transformación digital de las empresas de Oleotourjaén. Para ello se programarán sesiones presenciales y *on line* con objeto de definir estas experiencias, así como talleres de cocina saludable, marketing sensorial y píldoras formativas en transformación digital.

La creación de este Club de Producto forma parte del Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Oleotourjaén que pone el foco en el potencial de la provincia de Jaén como destino oleoturístico. En el marco de este plan, dotado con 4,5 millones de euros, se llevan a cabo distintos proyectos tales como la creación de una red de miradores que permitan al visitante disfrutar del paisaje del olivar o la ejecución de una red de senderos experienciales entre los que se encuentra el Camino Natural Vía Verde del Aceite, en el que se incluyen distintas actuaciones para la mejora de infraestructuras y equipamientos cicloturistas como el hangar de Martos o el quiosco de Alcaudete.

La recuperación de la almazara romana de los Robles, en la ciudad de Jaén; la mejora de la eficiencia energética del Museo del Olivo en Baeza; o la adecuación del Centro de Interpretación del “Olivar y el Aceite” de Úbeda son otras de las acciones contempladas en este Plan de Sostenibilidad Turística en el que también se incluye un programa de excelencia gastronómica con los chefs del aceite; o un observatorio del oleoturismo que ofrezca mayor conocimiento del destino y de la demanda.

Te acompañamos tramitando
y anticipando tus ayudas de la PAC

Infórmate
en CaixaBank.es

NR: 7766-2024/09681

Tú y yo. Nosotros.

AgriBank



IMS
CONTROL INDUSTRIAL



IMS
PATENTADO

**INTELIGENCIA ARTIFICIAL
INDEPENDENCIA DIGITAL**

Departamento Técnico
Departamento Comercial



646 90 70 37
686 08 99 14



Polígono Industrial "Los Cerros" C/ Herrería · Nave 57
23400 · Úbeda (Jaén)

www.imscontrolindustrial.com

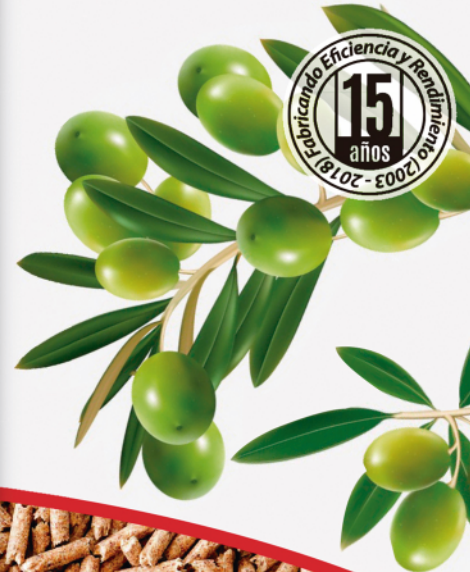


Accede a nuestro catálogo



**FABRICACIÓN
E INSTALACIÓN
DE CALDERAS
DE BIOMASA**

INMECAL
Innovaciones Metacalóricas, s.l.



15 años
Fabricando Eficiencia y Rendimiento (2003-2018)



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