

INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR **Mercacei** SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Los españoles gastaron más de 3.000 millones de euros en productos ecológicos en 2024
pág. 11

COAG denuncia un “desfase injustificado” de más de 2 euros en el precio del aceite de oliva en origen
pág. 5

Marruecos firma un acuerdo para salvaguardar los recursos genéticos del olivo
pág. 14

Deoleo acerca a 50 estudiantes la innovación y sostenibilidad del olivar en el marco del proyecto OLIVITECH
pág. 15

La Junta de Andalucía y Oleoestepa acuerdan crear un parque multivarietal de olivo
pág. 16

Un estudio vincula la Dieta Mediterránea con un menor riesgo de cáncer relacionado con la obesidad
pág.19

Planas firma un convenio para optimizar el uso de los fondos europeos en proyectos de regadíos de Andalucía
pág.28

A oscuras

Por Pandora Peñamil Peñafiel

El pasado lunes se apagaron las luces de España, Portugal y parte de Francia. No fue una de esas acciones orquestadas de 1 minuto en solidaridad por alguna causa que sólo nos importa ese rato, es decir, 1 minuto. De hecho, la causa, a día de hoy -por muy surrealista que parezca-, la desconocemos. Y eso que la “broma” nos ha costado unos 1.600 millones de euros, el 0,1% de nuestro PIB.

Este apagón eléctrico, al parecer, se saldó sin grandes daños materiales en el sector agrícola, gracias a la “resiliencia” de los cultivos, algo que, sin embargo, no ocurrió en la ganadería intensiva y los servicios administrativos asociados a la actividad agraria, que “sufrieron más incidentes”, según informó Asaja.

Una semana antes, en los medios de comunicación andaluces se hablaba de la tala de 100.000 olivos para instalar placas solares en Jaén y Córdoba, que anunciaban “como un avance hacia un futuro más verde”. La asociación SOS Rural advertía del “daño irreparable” que supondría esta “tala masiva” de olivos expropiados para construir una megaplanta fotovoltaica. El movimiento ciudadano en defensa del mundo rural se hacía también eco del “drama” de estos agricultores del Valle del Guadalquivir, “coaccionados” para llegar a un acuerdo con las empresas promotoras ante el riesgo de expropiación.

A pesar de que existen diversas líneas de investiga-

ción que indican que las plantas fotovoltaicas y el olivar en seto son más productivos cuando conviven en el mismo terreno, tras este gran apagón muchos empezaban a preguntarse si la política energética basada en renovables ha traído más fragilidad que progreso. Si el futuro nos depara nuevos apagones -si no conocemos la causa estamos predeterminados a repetir la historia-, ¿qué nos ofrecería más recursos, hectáreas y hectáreas de silicio cristalino o un manto de olivos hasta arriba de aceitunas?

Hace unos días salió a la luz el coche español “con arroz de serie”. Resulta que Seat ha dado un nuevo paso en su estrategia de sostenibilidad al convertirse en la primera marca en integrar piezas fabricadas con cáscara de arroz en un modelo de producción en serie. Lo ha hecho en el SUV urbano Arona, que a partir de ahora incorpora dos componentes del maletero elaborados con Oryzite, un material renovable y bio basado desarrollado a partir de subproductos del cultivo de arroz.

El pasado año, los ingenieros de Ford ya habían desarrollado prototipos de reposapiés y partes del maletero con ramas y hojas que se desechan durante la cosecha de la aceituna.

Todas estas estrategias de “sostenibilidad” están geniales cuando tenemos asegurados servicios básicos como el acceso a la energía, pero si éstos flaquean, ¿nos comeremos los maleteros del coche porque ya no nos quedan olivares y arrozales?





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
OPTIMIZACIÓN Y MANEJO DE RIESGOS

1º PREMIO
CONFERENCIA DE REGULACIÓN Y TRANSMISIÓN ELÉCTRICA
2024

PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

“La industria alimentaria recupera ‘paulatinamente’ la normalidad tras el apagón eléctrico”
pág.22

**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 Peñafiel Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín
 Cristina Revenga Palacios
 redaccion@mercacei.com

Edita:

Mercacei
 GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñafiel 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
	• Olivar ecológico
	• Campaña
6-10	Mercado
	• Lanzamientos
14	Actualidad
	• Agronomía
	• I+D+i
	• Promoción
	• Formación
	• Dieta Mediterránea
	• Aranceles
	• Apagón
23	Comercio Exterior
26	Precios en el lineal
28	Anuncios Breves
29	Agenda

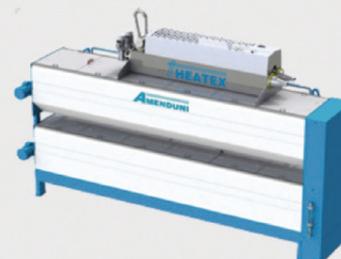
Producción

Las exportaciones europeas de aceite de oliva caen un 5,7% en el primer cuatrimestre de la campaña 2024/25

Los Estados Miembros exportaron a terceros países un total de 200.339 toneladas de aceite de oliva en los cuatro primeros meses de la campaña 2024/25, lo que supone un 5,7% menos respecto al mismo periodo de la temporada precedente, según los últimos datos de la Comisión Europea (CE). EEUU permanece en primer lugar como primer destino de las exportaciones comunitarias de aceite de oliva, con 73.395 toneladas, un 4,8% menos, seguido de Reino Unido, con 19.172 toneladas (-5,4%); y Brasil, con 17.010 t. (-28,4%).

Otros destinos prioritarios son Australia (9.524 t., +95,2%); Canadá (8.307 t., +12,8%); Japón (7.896 t., +4,2%); y China (4.606 t., +35,8%), según los datos del Ejecutivo comunitario.

En cuanto a las importaciones, los datos del Ejecutivo comunitario detallan que la UE importó un total de 56.914 toneladas de terceros países entre octubre de 2024 y enero de 2025, un 2,7% menos que en el primer cuatrimestre de la temporada precedente, de las cuales 39.425 toneladas procedieron de Túnez, frente a las 30.838 t. del mismo periodo de la campaña anterior; 9.416 toneladas de Turquía (+28,4%); 2.232 toneladas de Argentina (-56,5%); 1.139 toneladas de Chile (-49,1%); 1.056 toneladas de Marruecos (-41,4%); 908 toneladas de Siria (-81,5%) y 217 t. de Perú (-77,6%).



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

Calma absoluta en un mercado con muy escasa operatividad

Semana extraña con un “apagón” eléctrico en todo el país y un puente festivo de por medio que alargan la sensación de inoperatividad y de tranquilidad en los mercados a la espera de la floración y de que se publiquen los próximos datos de producción y salidas.

En este contexto, COAG ha alertado sobre un “grave” desfase entre el precio en origen del aceite de oliva virgen extra y el valor que, según las condiciones actuales del mercado, debería alcanzar. En concreto, según ha precisado la organización agraria, “el precio medio actual, que ronda los 3,5 euros/kg., se sitúa al menos 2 euros por debajo de lo que arroja el estudio elaborado por un equipo de investigación formado por expertos de la Universidad de Jaén, la Universidad de Córdoba y el IFAPA”.

Jaén

Muy poca operatividad en un mercado que no registra variaciones respecto a la semana anterior, con una demanda casi inexistente y una oferta a la espera de que se reactive el mercado. 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

Tranquilidad absoluta en un mercado donde sólo existe algo de piqueo, con una oferta con ganas de vender pero sin ceder en sus pretensiones, y una demanda muy relajada que sólo compra lo estrictamente necesario. Así, el lampante se oferta a 3.000 €/t.; el virgen, a 3.100/3.150 €/t.; el AOVE, a 3.500/3.800 €/t.; y el refinado, a 3.050/3.100 €/t.

Sevilla

Misma tónica que en las semanas anteriores, con un mercado que no termina de arrancar ante la ausencia de demanda, con una

oferta a la expectativa. 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 3.900/4.400 €/t.

Málaga

Operatividad casi nula y precios meramente orientativos, con una demanda muy lenta y retraída, y una oferta tranquila que atiende a la demanda según vaya entrando. En este contexto, el lampante se establece a 2.900/3.000 €/t.; y el AOVE, a 3.800/3.850 €/t.

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

Castilla-La Mancha

Mercado muy tranquilo tanto por parte de la oferta como de la demanda y operatividad a cuentagotas. Previsión de lluvias en los próximos días a la espera de conocer los datos de producción y salidas de abril. Así, el virgen repite a 3.100/3.300 €/t.; y el AOVE, a 3.500/4.100 €/t.

Extremadura

Semana marcada por el puente y la incidencia en el suministro eléctrico, con una actividad más reducida que en semanas anteriores, por lo que habrá que esperar a la próxima semana para observar dónde se sitúan precios y mercado. En este contexto, el lampante vuelve a ofertarse a 2.800/3.000 €/t.; el virgen, a 3.300/3.500 €/t.; y el AOVE, a 3.700/4.200 €/t.

Valencia

Muy poca operatividad debido a que la cosecha fue muy corta. La oferta tiene poca cantidad para vender y se muestra reacia. La demanda está muy parada y todo el mundo se encuentra a la espera de la floración y de conocer los próximos datos de salidas. Así, el lampante se sitúa 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



Los españoles gastaron más de 3.000 millones de euros en productos ecológicos en 2024

Ecovalia presentó el 24 de abril en la sede del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) su informe “Producción y Consumo Ecológicos”, en el que se destaca que los españoles gastaron 3.143 millones de euros (hogares y canal Horeca) en productos ecológicos en 2024. En concreto, el gasto medio total per cápita en España se situó en 66 euros, casi un 3% más.

En cuanto al reparto de la cesta de la compra ecológica en España durante 2024 (gasto en euros) estuvo conformada por un 44% de productos ecológicos de origen vegetal, principalmente de frutas (34%) y hortalizas frescas (27%). En el caso del aceite, representó el 4% del gasto total en la cesta vegetal.

Asimismo, el precio medio de los productos vegetales ecológicos fue de 2,76 euros.

Respecto al gasto de la cesta vegetal según el canal de distribución, el 45% correspondió a supermercados e hipermercados, el 30% a la tienda tradicional, el 11% a resto de canales, el 8% a *e-commerce*, mercadillos, economato o cooperativa, y el 6% a compra directa.

A nivel mundial, en gasto per cápita (con datos oficiales del año 2023), el ranking lo lidera Suiza, con 468 euros por habitante/año, seguida de Dinamarca (362 euros/habitante/año); Austria (292 euros/habitante/año); Luxemburgo (228 euros/habitante/año); Suecia (220 euros/habitante/año); Alemania (191 euros/habitante/año), Francia (176 euros/habitante/año); EEUU (172 euros/habitante/año); Canadá (123 euros/habitante/año); y Bélgica (101 euros/habitante/año).

Según Ecovalia, los datos muestran una tendencia al alza tanto en la producción como en el consumo de productos ecológicos en España, “lo cual significa que estos alimentos y bebidas se encuentran en una demanda creciente dentro de un entorno económico complicado”.

El secretario general de la asociación, Diego Granada, destacó que “en España podemos sentirnos orgullosos, porque somos líderes en producción ecológica” y subrayó que “en estos más de 30 años de trayectoria, cada paso que damos refleja una transformación real en el sector: empezamos con 4.000 hectáreas de producción ecológica y hoy superamos los 3 millones”.

En la actualidad, la producción de alimentos ecológicos representa el 13% de la Superficie Agraria Útil, lo que sitúa a España como el país

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

con mayor número de hectáreas de Europa, por delante de Francia, Italia y Alemania. El 75% de estas fincas se encuentra en Andalucía, Castilla-La Mancha y Cataluña, siendo los cultivos predominantes los frutos secos, el olivar y los cereales.

“A pesar de los retos que supone adaptarse a los efectos del cambio climático, la superficie ecológica en España continúa creciendo, pues las condiciones agroclimáticas son privilegiadas y favorecen el desarrollo del sistema ecológico. Que España lidere Europa es más que una cifra, es la prueba de que estamos preparados para asumir un rol protagonista en la transición hacia un modelo agroalimentario más sostenible. Es una apuesta decidida por el futuro del campo español. No hablamos de una moda, hablamos de la base productiva del mañana”, aseguró Álvaro Barrera, presidente de Ecovalia.

La asociación también resaltó que el comercio exterior creció un 105% respecto a 2023, especialmente desde Andalucía y la Comunidad Valenciana. Aunque Europa es el principal mercado, EEUU se consolida como un importante destino de aceites y vinos, mientras que Asia con China y Japón a la cabeza, continúa creciendo como destino de las exportaciones.

El futuro de los alimentos ecológicos

Tras la presentación del informe anual comenzó la mesa redonda “El futuro de los alimentos eco-

lógicos en la sociedad actual”, con la participación de José Miguel Herrero, director general de Alimentación; David Caré, presidente de Asobio; Álvaro Barrera, presidente de Ecovalia; y María Segura, responsable de Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria en la Distribución Anged.

Los participantes coincidieron en que la brecha de precios entre los productos ecológicos y los convencionales ha ido disminuyendo progresivamente. Esto se debe, en gran parte, al avance de la tecnología y a la mejora en la eficiencia de las cadenas de distribución y la industria alimentaria, lo que ha permitido reducir los costes y, por tanto, acercar los precios finales de ambos tipos de productos. Aunque todavía queda mucho por hacer, según manifestaron.

También estuvieron de acuerdo en que esta reducción de precios facilitará el acceso de más consumidores a los productos ecológicos. Además, consideraron que si se fomenta la colaboración con las administraciones públicas, por ejemplo, a través de la inclusión obligatoria de productos ecológicos en comedores escolares y caterings públicos, el consumo de productos ecológicos en España se verá aún más impulsado.

Finalmente, José Miguel Herrero, director general de Alimentación, clausuró el acto señalando que en los últimos años “el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha invertido más de 6 millones de euros en promoción a través de su campaña *Aquí somos ecológicos*. Esta iniciativa forma parte de las acciones que lleva a cabo el Ministerio para fomentar la comercialización y el consumo de productos ecológicos, incluyendo también su participación en ferias y otros eventos donde se apoya a las empresas para que puedan estar presentes y ganar visibilidad”.

La jornada finalizó con una degustación de productos ecológicos andaluces, actividad apoyada por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.



COAG denuncia un “desfase injustificado” de más de 2 euros en el precio del aceite de oliva en origen

La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) ha alertado sobre un “grave” desfase entre el precio en origen del aceite de oliva virgen extra y el valor que, según las condiciones actuales del mercado, debería alcanzar. En concreto, según ha precisado la organización agraria, “el precio medio actual, que ronda los 3,5 euros/kg., se sitúa al menos 2 euros por debajo de lo que arroja el estudio elaborado por un equipo de investigación formado por expertos de la Universidad de Jaén, la Universidad de Córdoba y el IFAPA”.

Este informe, encargado por la mesa que preside COAG en el Consejo Provincial del Aceite de Oliva de la Diputación Provincial de Jaén, forma parte del desarrollo de un *software* especializado en la detección de desequilibrios de mercado en el sector oleícola, según ha precisado la organización.

A partir de este modelo de previsión, y considerando los datos de cierre de campaña 2023/24 y los aforos previstos para la campaña 2024/25, COAG ha detallado que se estima que el precio del AOVE en origen debería situarse entre los 5,55 y los 6,14 euros/kg., en función de si la producción final alcanza 1,5 o 1,29 millones de toneladas, respectivamente.

“Teniendo en cuenta las salidas de aceite al mercado que se han producido desde el mes de octubre a marzo; y la media de precio en origen en estos meses (4,49 euros), en el que el aceite se ha situado un euro por debajo del precio estimado en el estudio (5,55 euros), los olivares han dejado de percibir debido a la distorsión de mercado 626 millones de euros”, ha lamentado.

La organización agraria ha explicado que en la actualidad “se paga en origen en torno

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

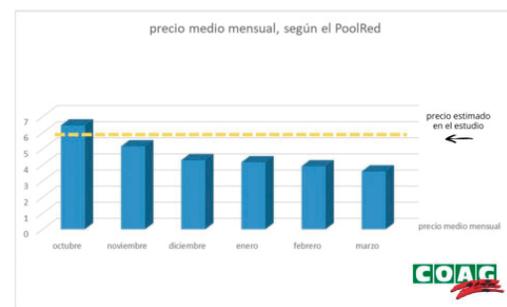
Tel.: 953 301 100 - info@aceitestuccitanos.com

a los 3,5 euros/kg., lo que podría suponer, de mantener la media del precio del aceite, que los olivares dejen de percibir en la campaña 2.800 millones de euros. Cada mes que pasa los olivares están dejando de percibir 260 millones de euros, más de 8,6 millones diarios”.

“Desde COAG veníamos denunciando la situación. Y este estudio viene a confirmar las sospechas de que no se están cumpliendo las reglas de la oferta y la demanda. ¿Qué está ocurriendo en el mercado para que los precios se mantengan artificialmente bajos? ¿Acuerdos comerciales o prácticas desleales por parte de algunos operadores del mercado que estarían forzando una caída de precios injustificada, en

perjuicio directo de los productores”, se ha preguntado Juan Luis Ávila, responsable del sector del olivar de la organización.

Por todo ello, COAG ha anunciado que el próximo 13 de mayo presentará una denuncia formal ante la Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia (CNMC) solicitando una investigación “urgente y exhaustiva” que permita esclarecer si se están produciendo prácticas que vulneren la Ley de la Cadena Alimentaria y atenten contra la viabilidad económica de miles de olivares. “No vamos a quedarnos de brazos cruzados mientras se perpetúa un modelo de negocio especulativo en el que se infravalora sistemáticamente el trabajo del campo. Exigimos transparencia y justicia en los precios”, ha subrayado Ávila.



HERPASUR SA
CALDERERÍA INOX

**LA CALIDAD
NUESTRA RAZÓN
DE SER LÍDER**

FÁBRICA Y OFICINA
Polígono Industrial El Portal
C. Sudáfrica, Parcela 83
11408 Jerez de la Frontera (Cádiz)

Tlf: + 34 956 14 32 71
Fax: + 34 956 14 36 27
Email: info@herpasur.com
www.herpasur.com

SECOVISA
Soluciones en Acero Inoxidable

TANKINOX

SGS

*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 28 abr./4 mayo '25 (Cierre día 24 abril '25)	EUROS/T. SEMANA 5/11 mayo '25 (Cierre día 30 abril '25)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	3.000	3.000
	Virgen	3.100/3.200	3.100/3.200
	Virgen extra	3.500/3.800	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	3.550/3.800	3.500/3.800
	Refinado	3.050/3.100	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	3.900/4.400
	Refinado	3.100	3.100
GRANADA	Lampante, base 1º	3.000	3.000
	Virgen	3.100/3.200	3.100/3.200
	Virgen extra	3.500/3.800	3.500/3.800
MÁLAGA	Lampante, base 1º	2.900/3.000	2.900/3.000
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	3.850	3.800/3.850
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	3.100/3.300	3.100/3.300
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
	COMUNIDAD VALENCIANA		
ALICANTE	Lampante, base 1º	2.900	2.900
	Virgen	3.300	3.300
	Virgen extra	3.500	3.500
	Refinado	3.100	3.100
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



tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



AGROISA.COM | info@agroisa.com



Aceites de orujo

C
o
t
i
z
a
c
i
o
n
e
s
d
e
A
c
e
i
t
e
s
y
G
r
a
s
a
s

SEVILLA	ANDALUCÍA	EUROS/T. SEMANA	
		28 abr./4 mayo '25 (Cierre día 24 abril '25)	5/11 mayo '25 (Cierre día 30 abril '25)
	Refinable, base 10°	1.200/1.250	1.200
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.150	2.150

Aceites de semillas

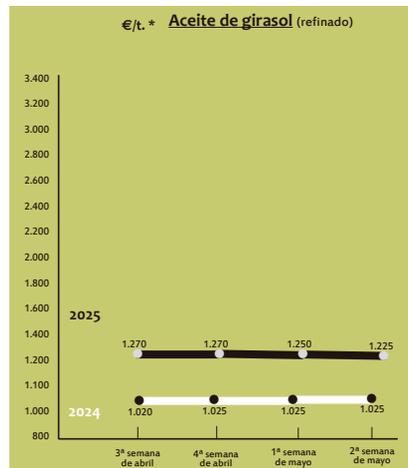
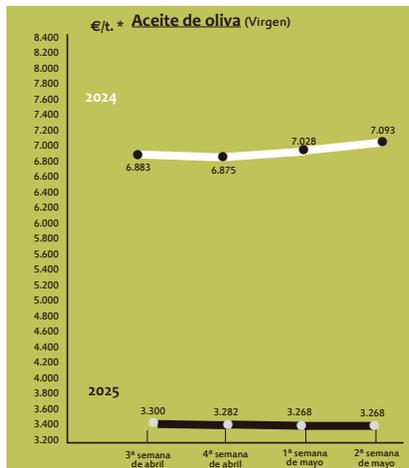
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)	EUROS/T. SEMANA	
		28 abr./4 mayo '25 (Cierre día 24 abril '25)	5/11 mayo '25 (Cierre día 30 abril '25)
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.250	1.200/1.250
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	1.150	1.150
	Refinado	1.200	1.200
	ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.250	1.200/1.250

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 (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
28 abr./4 mayo '25
(Cierre día 24 abril '25)EUROS/KG.
SEMANA
5/11 mayo '25
(Cierre día 30 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)	1.120	1.120
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.200	1.200
ACEITE DE COCO (refinado)	2.900	2.850
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.480	1.430
ACEITE DE PALMISTE	2.320	2.260
ACEITE DE MAÍZ	1.400	1.400
ACEITE DE COLZA	1.380	1.350
ACEITE DE RICINO	1.280	1.280
ACEITE DE PESCADO refinado	3.700	3.750

*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 n°1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados
en aceites, grasas y derivados*

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



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 28 abr./4 mayo '25 (Cierre día 24 abril '25)	EUROS/KG. SEMANA 5/11 mayo '25 (Cierre día 30 abril '25)
		€/t.	€/t.
ITALIA			
SUR DE PUGLIA			
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,70	8,70
	ACEITE DE OLIVA refinado	3,30	3,25
	ACEITE DE OLIVA lampante	2,80	2,80
	ACEITE DE ORUJO refinado	2,30	2,25
	ACEITE DE GIRASOL refinado	1,28	1,24
	ACEITE DE MAÍZ refinado	1,35	1,30
	ACEITE DE SOJA refinado	1,35	1,35
	ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,10	2,05
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			
MARRUECOS			
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,70/3,80	3,75/3,85
TURQUÍA			
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,25/6,50	6,25/6,50
	ACEITE DE OLIVA refinado	3,25/3,30	3,25/3,30
GRECIA			
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,30/4,40	4,35/4,45
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por 25 Olio Officina Magazine)	4,20/4,30	4,20/4,30
PORTUGAL			
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,80/4,20	3,80/4,20

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (30 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





Lanzamientos

The Coolives estrena imagen: una nueva era para la marca más internacional de Aceitunas Torrent

The Coolives, la marca internacional de aceitunas de Aceitunas Torrent, presenta su nueva imagen con un diseño renovado que busca conectar de forma más directa con sus raíces andaluzas y reforzar su posicionamiento global.



mo inmediato y con un diseño muy esclarecedor sobre el producto para el canal internacional. Según Aceitunas Torrent, “este formato ha sido una de las claves del éxito de The Coolives en mercados extranjeros, donde ha sido recibido con entusiasmo por

consumidores que valoran productos saludables, cómodos y con personalidad”. Con un aspecto completamente actualizado, el nuevo packaging apuesta por una estética “más vibrante, colorida y emocional”. El rediseño refleja con fuerza la esencia mediterránea y andaluza de la marca, evocando modernidad sin perder el vínculo con la tradición. Colores intensos, formas orgánicas y una tipografía que remite al carácter artístico y artesanal del sur de España convierten ahora cada envase en una pieza única y llamativa, según ha informado la firma.

Además de su atractivo visual, el envase mantiene su innovador formato: un práctico recipiente redondo, tipo tarrina, ideal para llevar a cualquier parte, facilitar el consu-

mo inmediato y con un diseño muy esclarecedor sobre el producto para el canal internacional. Según Aceitunas Torrent, “este formato ha sido una de las claves del éxito de The Coolives en mercados extranjeros, donde ha sido recibido con entusiasmo por

consumidores que valoran productos saludables, cómodos y con personalidad”. La nueva identidad visual también se alinea con el relanzamiento de su página web oficial, thecoolives.com, que ahora ofrece una experiencia de navegación más intuitiva y adaptada a las nuevas tendencias del consumidor digital.

“Con este cambio de imagen queremos reforzar el alma andaluza que da vida a The Coolives, proyectando nuestros valores de origen, pasión y autenticidad en un lenguaje visual contemporáneo que nos conecta con el público internacional”, ha señalado Francisco Torrent, CEO de Aceitunas Torrent.



J. Morales Navas
comercial aceitera s.l.u

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

MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos.

HARINAS		PRECIOS
Harina de soja (s. fábrica).....		€/t. 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)		s/c
(Precios cif Rotterdam)		
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 **1.035,75** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.041,75**.

◆ Precios: Futuros mayo.

Harina de soja: **289,90** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **290,90**.

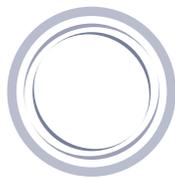
◆ Precios: Futuros mayo.

Aceite de soja: Cerraba a **49,00** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **48,05**.

◆ Precios: Futuros mayo.

Maíz: Terminó la semana a **480,20** centavos/bushel, habiendo comenzado a **472,00**.

◆ Precios: Futuros mayo.



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



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 **TRIEF** desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales

ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es

Codi - Pack
 MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com

Palacín

Desde más de 150 años, ANORTZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la separación. Con más de 15.000 decantadores en todo el mundo, ANORTZ SEPARATION ofrece un amplio abanico de soluciones para el tratamiento de aguas residuales. Los decantadores Fluyesol ofrecen el mejor control para la industria alimentaria y especial para la sector agrícola, compatible con los requisitos más exigentes. PALACÍN participa en la línea de extracción comercial más gran marea y se convierte en el distribuidor autorizado ANORTZ SEPARATION para España y Portugal.

GP
 González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa
 Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

ISO 9001

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 YEARS 40 PAÍSES COUNTRIES

Ausere

Tel: +34 978 50 41 40 - Fax: +34 978 59 47 31
ajc@ausere.es
 C/Comercial, 26 - 22610 Cuarte de Huerva Zaragoza ESPAÑA / SPAIN

www.ausere.es

FABRICA Y ALMACÉN Avda Vicente Pizarro nº 12 14850 BAENA (Córdoba) Telf: 0034 957 665 115 email: taosa@taosa.com

DELEGACIÓN EN PORTUGAL Rua A - Fossilhido 03 Zona Ind. de Mirandela 3370-565 MIRANDELA Telf: 00351 278 076 522

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

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 CAJAS RURALES JAÉN

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

IMATED
AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE | ELECTRICIDAD | SOFTWARE

Polígono Industrial "Los Olivares" C/ Huasa, 4, 23009 Jaén
info@imated31.es
www.imated31.es
953 284 697

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

www.kubota-eu.com

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

Acreditados por ENAC según la norma ISO 17025 (Consultar Alcanoe 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.

www.ansotec.com

MORESIL
Especialistas en Recolectión

Olivar tradicional | Superintensivo

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

PATIO

JAR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarir.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

www.prosur.com

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

Económicos y muy rentables

TODOLIVO Infórmate

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



Marruecos firma un acuerdo para salvaguardar los recursos genéticos del olivo

Marruecos firmó el pasado 8 de abril un acuerdo con el Consejo Oleícola Internacional (COI) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) con el objetivo de promover la conservación y el uso sostenible de los recursos genéticos del olivo.

Siguiendo los pasos de España, Marruecos se convierte en el segundo país en firmar este acuerdo, que respalda el Tratado Internacional sobre los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura (TIRFAA). El acuerdo tiene como objetivo proteger la diversidad genética del olivo, un recurso fundamental para la resiliencia y el futuro del sector oleícola mundial, fomentando el intercambio de información,

las prácticas de conservación y la cooperación científica, según ha informado el COI en su página web.

El acuerdo fue firmado por Ahmed El Bouari, ministro de Agricultura marroquí; Jaime Lillo, director ejecutivo del COI; y Kent Nnadozie, secretario del TIRFAA.

El organismo ha subrayado que este hito refuerza el compromiso de Marruecos, miembro fundador del COI, con la preservación de la biodiversidad oleícola, piedra angular de la cultura mediterránea, la seguridad alimentaria y el patrimonio agrícola.

A su juicio, el acuerdo reviste especial importancia para Marruecos, donde el sector oleícola es un componente clave de la agricultura, impulsando la economía, la resiliencia

climática y el uso del suelo. Con 1,24 millones de hectáreas de olivar, el sector genera un importante empleo, cubre una cuarta parte de las necesidades de aceite comestible del país y genera 184 millones de euros en exportaciones anuales.

El COI también ha detallado que Marruecos alberga la segunda mayor colección de germoplasma oleícola del mundo en Tassaout (región de Marrakech), vital para la conservación, la investigación y su posterior utilización.

Este organismo espera ampliar esta colaboración con otros países miembro, reforzando los esfuerzos mundiales para proteger y mejorar los recursos genéticos oleícolas para las generaciones futuras.

Un encuentro en la UCO aborda el futuro de la agricultura y la salud del suelo

El Campus Universitario de Rabanales de la Universidad de Córdoba (UCO) ha reunido a 200 especialistas en agricultura y sostenibilidad dentro del primer Encuentro Nacional por la Salud del Suelo, un evento en el que los sectores de la investigación, la empresa, la agricultura y la ganadería han reflexionado sobre el presente y el futuro del suelo como recurso esencial para la producción de alimentos y soporte de la vida.

El encuentro, que nace con la voluntad de ser un punto de referencia a nivel europeo en la transferencia de conocimiento científico y tecnológico y que ha sido inaugurado por María José Polo, vicerrectora de Política Científica de la UCO, busca promover una gestión agrícola más sostenible y rentable.

Para ello, en el evento se han puesto en común diversas experiencias desarrolladas a lo largo de todo el territorio nacional para conservar, mejorar o recuperar el suelo como recurso indispensable para la actividad agrícola y ganadera que provee de alimentos y servicios ecosistémicos a toda la sociedad.

“El Encuentro Nacional por la Salud del Suelo quiere poner en el foco a la innovación como una aliada para lograr una agricultura más sostenible y rentable en un foro para el intercambio de conocimientos y experiencias y la transferencia de soluciones al sector para solucionar un problema en el que trabajan numerosos investigadores y profesionales a lo largo de todo el territorio nacional”, ha señalado Adolfo Peña Acevedo, profesor de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes (ETSIAM) de la UCO y representante del comité organizador del evento.

La jornada ha contado con la ponencia inaugural *“Reflexiones sobre la salud del suelo. Transferencia desde la ciencia y la experiencia”*, a cargo del catedrático emérito de la UCO Juan Vicente Giráldez Cervera. A ella se han sumado cuatro mesas de debate centradas en la productividad agrícola, la erosión del suelo, los servicios ecosistémicos, los mercados de carbono y la nutrición sostenible.

Además, se ha dado a conocer la apuesta del proyecto europeo LivingSoil y del Consejo Oleícola Internacional (COI) por la salud del suelo y la oportunidad de este recurso como parte de la solución para la mitigación de los efectos del cambio climático y como repositorio de carbono y otros gases de efecto invernadero.

El evento ha sido organizado por la Universidad de Córdoba, las empresas Ambianta, Realima y Giesa y la Asociación Española de Agricultura de Conservación y Suelos Vivos, que colaboran en el proyecto de excelencia Carcava; los grupos operativos Oleo Mitiga y Carboagri, así como en el proyecto europeo Soil X-Change y la asociación CO2 Conecta.

A su vez, cuenta con la financiación de fondos europeos FEADER y Horizon Europe y de las consejerías de Universidad, Investigación e Innovación y de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía; así como con la colaboración de Deoleo y del Consejo Regulador de las DOPs Montilla-Moriles y Vinagre de Montilla-Moriles.



Deoleo acerca a 50 estudiantes la innovación y sostenibilidad del olivar en el marco del proyecto OLIVITECH

Deoleo abrió el pasado 24 de abril las puertas de su planta de Carbonell en Alcolea (Córdoba) a 50 estudiantes de la Universidad de Córdoba (UCO) -de titulaciones como Ingeniería Agronómica y otras ramas científico-técnicas- para dar a conocer de primera mano el impacto del proyecto OLIVITECH y su papel en la transformación sostenible del sector olivarero.

Durante la jornada, los jóvenes pudieron conocer de cerca las tecnologías más avanzadas en investigación agraria aplicadas al olivar, como los biosensores para el monitoreo de esporas, que permiten optimizar el uso de fitosanitarios y reducir su aplicación de forma significativa. Esta actividad forma parte del proyecto OLIVITECH, una iniciativa pionera financiada por el Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) y liderada por un consorcio multidisciplinar, entre los que se encuentra Deoleo junto con universidades, tecnólogos y otros productores.

El programa incluyó ponencias de investigadores y responsables del proyecto, como Carmen Galán y José Antonio Oteros, de la Universidad de Córdoba; y varios representantes de Deoleo como Rafael Pérez de Toro, director global de Calidad, Seguridad, Salud y Medio Ambiente, María del Mar García Caparrós, directora de la fábrica, y Juan Carrasco, manager global de sostenibilidad.

“Con este proyecto queremos investigar e innovar más allá del cultivo tradicional, apostando por una olivicultura de precisión basada en datos y ciencia que garantice la sostenibilidad del olivar a largo plazo. Jornadas como esta son clave para acercar a los futuros profesionales del sector los grandes retos medioambientales y tecnológicos que tenemos por delante”, destacó Rafael Pérez de Toro, director global de Calidad en Deoleo.

Para Carmen Galán, catedrática de Botánica de la Universidad de Córdoba y referente en el estudio de polen y esporas fún-



gicas en España, “el proyecto OLIVITECH permite avanzar hacia una agricultura más inteligente y sostenible, integrando datos fenológicos, meteorológicos y aerobiológicos que permiten prevenir problemas fitosanitarios antes de que se manifiesten en el cultivo”.

Además de conocer el proceso productivo del aceite desde el olivar hasta la mesa, los estudiantes participaron en un desayuno molinero, una cata de aceite y una demostración técnica donde han podido ver los equipos de investigación en los que Deoleo ha invertido para fomentar prácticas agronómicas más eficientes, limpias y sostenibles.

Una apuesta por el futuro del sector desde el origen

OLIVITECH es una de las iniciativas que ejemplifican esta visión, al incorporar herramientas tecnológicas que permiten anticiparse a enfermedades del olivar, mejorar su salud y reducir el uso de fitosanitarios.

Este enfoque se alinea con el compromiso de Deoleo por transformar el sector desde el ori-

gen, tal y como refleja su reciente Informe de Sostenibilidad: más de 330.000 hectáreas certificadas bajo su Protocolo, cerca de 60.000 agricultores implicados y más de 85 millones de personas impactadas a través de acciones de sensibilización sobre los beneficios del aceite de oliva.

“Este proyecto representa un cambio de paradigma en la gestión del olivar: nos permite actuar con mayor precisión, aplicar tratamientos solo cuando son necesarios y reducir así la huella ambiental de la producción. Con ello, no sólo se mejora la calidad de la aceituna, también se protege el entorno y se gana en eficiencia”, señaló Juan Carrasco, Global Sustainability Manager en Deoleo.

Por su parte, el profesor José Oteros afirmó que “la incorporación de captadores automáticos supone un salto tecnológico clave que permitirá detectar en tiempo real las esporas de los principales hongos fitopatógenos del olivo, con una precisión y continuidad impensables hasta ahora. Esta información, integrada con otros datos del sistema, permitirá activar alertas tempranas y planificar los tratamientos solo cuando realmente sean necesarios, reduciendo así el uso de fitosanitarios, el impacto ambiental y los costes para el agricultor”.

De este modo y gracias a esta formación, Deoleo sigue reforzando su compromiso con el desarrollo de una nueva generación de profesionales del sector, fomentando la formación y el contacto directo con el talento joven como motor de transformación hacia una agricultura más responsable. Un compromiso que, según la compañía, cobra aún más sentido en el año del 50º aniversario de su planta de Alcolea, que celebra con distintas iniciativas en Córdoba como el Festival de Patios y el congreso “Creciendo Juntas”.





La Junta de Andalucía y Oleoestepa acuerdan crear un parque multivarietal de olivo

El consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Ramón Fernández-Pacheco, presidió el pasado 25 de abril en Estepa (Sevilla) la firma del convenio de colaboración entre la presidenta del IFAPA, Marta Bosquet, y el presidente de la cooperativa de segundo grado Oleoestepa, Jesús Pedro Juárez, para la creación de un parque del olivar.

“Esta colaboración es una buena oportunidad para mejorar tanto la conservación como el conocimiento del patrimonio varietal de olivo que atesoramos en Andalucía”, destacó Marta Bosquet, que puso en valor el trabajo de los investigadores del IFAPA en este sentido.

“Se trata de una riqueza que tenemos que cuidar y aprovechar, y por eso seguiremos impulsando la investigación que mejora nuestros cultivos y nos prepara ante futuros escenarios climáticos”, señaló.

La presidenta del IFAPA también subrayó que “la colaboración público-privada y la cooperación entre centros de investigación y productores es un camino de éxito para mejorar nuestro sector agroalimentario. Es una alegría reforzar esta apuesta por el olivo con Oleoestepa en una comarca que es referente en la producción de aceites y aceitunas de mesa de excelente calidad”.

Este acuerdo, que viene a reforzar la colaboración existente desde hace varios años

entre el IFAPA y Oleoestepa, permitirá la conservación y utilización de recursos genéticos de olivo en un parque multivarietal denominado “Parque del Olivar”, ubicado en las instalaciones de la cooperativa en la localidad sevillana de Herrera.

En concreto, con este reservorio de variedades locales de olivo de Andalucía se pretende valorizar un cultivo milenario como el olivar y promocionar la gran diversidad de variedades existentes tanto en el entorno como en otras áreas geográficas.

Banco de Germoplasma Mundial del Olivo

A su vez, dicha colección varietal permitirá visibilizar el importante papel del IFAPA y su Banco de Germoplasma Mundial del Olivo en la salvaguarda y valorización de los recursos genéticos de olivo.

Además, se puede utilizar como punto de encuentro para la organización de actividades relacionadas con la investigación y la experimentación, así como jornadas de formación y transferencia relacionadas con los recursos fitogenéticos locales del olivo.

En este sentido, el material vegetal suministrado para la creación de un parque multivarietal de olivo servirá al IFAPA como reservorio de las variedades locales de olivo de Andalucía; y a Oleoestepa para dar a conocer dicho patrimonio a los visitantes de la colección.

El acuerdo de colaboración firmado entre Oleoestepa y el IFAPA permitirá intensificar las actividades del Banco de Germoplasma Mundial del Olivo en torno a la promoción del conocimiento y el uso de las variedades locales de olivo mediante la conservación participativa.

Más de 200 profesionales japoneses se dan cita en un *showroom* de productos andaluces

Andalucía TRADE ha organizado la participación de alimentos y bebidas de 67 marcas andaluzas en un *showroom* de productos agroalimentarios -entre ellos el AOVE- celebrado el pasado 23 de abril en el hotel New Otani de Tokio (Japón). Este evento contó con la presencia de más de 200 profesionales del sector de la hostelería, la restauración y el canal gourmet nipón.

En paralelo, la agencia pública organizó una misión comercial que, del 23 al 25 de abril, permitió a seis empresas andaluzas mantener decenas de reuniones de negocio en Tokio y realizar visitas comerciales (*store check*) para analizar la competencia y las tendencias del mercado. Además, la delegación pudo asistir a esta XVIII edición de la presentación de productos andaluces en Tokio.

El objetivo de Andalucía TRADE en esta importante acción comercial ha sido promocionar los alimentos y bebidas andaluces de alta calidad en Japón, donde las exportaciones agroalimentarias andaluzas han crecido un 8,6% en 2024, alcanzando 147 millones de euros; avanzando así en un enclave estratégico del mercado asiático, zona con gran potencial para diversificar las ventas andaluzas de sus principales mercados -Europa y EEUU-.

Japón cuenta con un mercado potencial de 123 millones de consumidores, con un gran poder adquisitivo, y una gran influencia en otros mercados asiáticos, lo que lo convierte en un destino ideal para incrementar la diversificación de los alimentos y bebidas andaluces, especialmente los de alta calidad como el aceite de oliva virgen extra y la aceituna de mesa; todos ellos presentes en esta importante acción de promoción.



TU PRODUCCIÓN NO PUEDE QUEDAR EN EL AIRE

Con las ayudas para seguros agrarios de la Junta de Andalucía,
tu producción olivarera 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



Curso intensivo de maestro de almazara en Aragón

ADECOBEL y la Comarca Campo de Belchite han organizado un curso intensivo de maestro/a de almazara que tendrá lugar los próximos 8 y 9 de mayo en Belchite (Zaragoza). Paloma Roures y Miguel Abad, a través de la Escuela de Negocios Agroalimentarios, impartirán dos jornadas en las que se abordará todo el proceso productivo del AOVE, sus parámetros de calidad y control, así como cuestiones relacionadas con la cata.

En concreto, la primera sesión, denominada “Calidad del AOVE”, que tendrá lugar el 8 de mayo, correrá a cargo de Paloma Roures. En ella se realizará una introducción a la calidad en la elaboración de aceite de oliva virgen, por lo que se abordará la calidad y composición de la aceituna; la relación entre la aceituna y la calidad potencial de sus AOVs y la toma de muestras en campo y almazara; el diseño de almazaras: requisitos técnicos, seguridad alimentaria, trazabili-

dad y orientación a la calidad, así como la APPCC como herramienta de control de la calidad; y la maquinaria y materiales para la obtención de AOVE de calidad, analizando las nuevas técnicas disponibles.

En cuanto a la cata, se llevará a cabo una introducción al análisis organoléptico, la reglamentación aplicable y el panel de cata. A su vez, tendrá lugar una práctica para conocer los atributos y defectos del virgen extra.

Asimismo, y respecto a los parámetros de control de calidad en el AOV, se tratarán los puntos de control de proceso que influyen en la calidad de los AOVes; el envasado y etiquetado; las características físico-químicas y organolépticas, así como la interpretación de analíticas; y la cata hedónica, sus posibilidades y aplicaciones. Además, se organizará una práctica con monovariales de la zona.

En la segunda sesión, a cargo de Mi-

guel Abad y denominada “Visita técnica”, y en el apartado de “Recepción de la aceituna”, se abordará la gestión del patio de recepción; y la interpretación de datos cuantitativos y cualitativos de la aceituna para la regulación del sistema productivo y su importancia en la elaboración de AOV.

Respecto a “Molienda y batido”, se tratarán las características y necesidades del proceso de molienda, y la regulación en función de la materia prima; así como el proceso de batido, objetivo y factores que afectan a la calidad de los AOVes.

Finalmente, se abordará la extracción de AOV y su almacenamiento; los fundamentos del proceso de centrifugación y los parámetros de control para la obtención de AOVes de calidad diferenciada; y la conservación y filtración de los AOV, además de la importancia de la clasificación de los aceites de oliva vírgenes en bodega.

La DOP Sierra de Cazorla renueva su acuerdo de colaboración con Caja Rural de Jaén

El Consejo Regulador de la DOP Sierra de Cazorla ha renovado un año más su tradicional acuerdo de colaboración con Caja Rural de Jaén, reafirmando así una alianza estratégica que ha sido clave en la promoción y desarrollo del AOVE con sello de calidad diferenciada en la Comarca de la Sierra de Cazorla. El acuerdo ha sido suscrito por el presidente de la DOP, Vicente Gil, y el directivo de la entidad financiera, Francisco Castaño Alcaide.

Este sello de calidad ha informado en su página web de que se trata de una colaboración consolidada a lo largo de los años y que representa un respaldo continuo de la entidad financiera al trabajo que la DOP lleva realizando desde hace 25 años con el objetivo de garantizar la ex-

celencia de su aceite. Gracias al apoyo de Caja Rural de Jaén, se han podido reforzar acciones de promoción, divulgación y apoyo al sector oleícola.

Vicente Gil ha agradecido a Caja Rural de Jaén la confianza de esta entidad y ha valorado muy positivamente la renovación de este acuerdo. “Para nosotros es un auténtico privilegio seguir trabajando de la mano de una entidad tan emblemática como Caja Rural de Jaén. Su implicación ha sido, y sigue siendo, fundamental para im-

pulsar un sector tan estratégico en nuestra comarca”, ha resaltado.

Además, ha destacado el papel activo que Caja Rural de Jaén ha desempeñado desde los inicios de la DOP como un aliado fiel en todas las etapas de crecimiento institucional y comercial. “Ha sido un compañero de viaje indispensable durante estos 25 años, y confiamos en que lo siga siendo muchos años más”, ha añadido Gil.





Un estudio destaca la relación entre la Dieta Mediterránea y la calidad de vida en adultos

La directora de la Fundación Universitaria Iberoamericana (FUNIBER) en Chile, Vivian Lipari, junto con la doctora Irma Domínguez, coordinadora del Área de Salud de la Fundación, participan en un estudio sistemático que analiza la relación entre la adherencia a la Dieta Mediterránea y la calidad de vida en adultos. El estudio, publicado en la revista *Nutrients*, destaca la importancia de los hábitos alimentarios en el bienestar general de la población adulta.

Según ha indicado la entidad, la Dieta Mediterránea, caracterizada por un alto consumo de frutas, verduras, legumbres, cereales integrales, pescado y aceite de oliva, ha sido asociada con múltiples beneficios para la salud, incluyendo la reducción del riesgo de enfermedades cardiovasculares y metabólicas. Sin embargo, a su juicio, la evidencia sobre su impacto directo en la calidad de vida aún no estaba claramente establecida.

Este estudio se distingue por ser una revisión sistemática que sintetiza la evi-



dencia existente sobre la relación entre la adherencia a la Dieta Mediterránea y la calidad de vida en adultos. Al analizar múltiples estudios, los investigadores pudieron obtener una visión más completa y precisa de esta asociación.

Para llevar a cabo la revisión, se realizaron búsquedas exhaustivas en bases de datos científicas, seleccionando estudios que evaluaran la adherencia a la Dieta Mediterránea

y su relación con la calidad de vida en adultos. Se incluyeron estudios observacionales y ensayos clínicos que cumplieran con criterios de calidad metodológica.

Los resultados de la revisión indican que una mayor adherencia a la Dieta Mediterránea se asocia consistentemente con una mejor calidad de vida en adultos. Los estudios analizados mostraron que los participantes que seguían más de cerca este patrón dietético reportaban mejores puntuaciones en dimensiones físicas y mentales de la calidad de vida. Además, se observó una reducción en la incidencia de síntomas depresivos y una mejora en el bienestar emocional.

Estos hallazgos sugieren que promover la Dieta Mediterránea podría ser una estrategia efectiva para mejorar la calidad de vida en la población adulta. Según FUNIBER, implementar programas de educación nutricional y políticas públicas que fomenten este patrón alimentario podría tener un impacto positivo en la salud y el bienestar general de la sociedad.

Un estudio vincula la Dieta Mediterránea con un menor riesgo de cáncer relacionado con la obesidad

Un reciente estudio publicado en *JAMA Network Open*, la revista de la Asociación Médica Americana, ha determinado que una mayor adherencia a la Dieta Mediterránea está asociada con una reducción del 6% en el riesgo de desarrollar cánceres relacionados con la obesidad.

La investigación, liderada por la doctora Inmaculada Aguilera Buenosvinos, del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Navarra, junto a un equipo internacional de expertos, forma parte del estudio de cohorte EPIC (European Prospective Investigation Into Cancer and Nutrition), que ha seguido a más de 450.000 personas en 10 países europeos durante casi 15 años.

El estudio analizó la relación entre la adherencia a la Dieta Mediterránea y la incidencia de cánceres

relacionados con la obesidad, adenocarcinoma de esófago, cáncer de mama en mujeres tras la menopausia, cáncer colorrectal, cáncer de útero y de ovario, cáncer de vesícula, algunos cánceres de estómago, cáncer de páncreas y tiroides y meningioma. Se evaluó la dieta de los participantes a través de cuestionarios validados, asignando una puntuación de 0 a 9 según su nivel de seguimiento de la Dieta Mediterránea.

Los resultados mostraron que los voluntarios con un alto grado de adecuación al patrón mediterráneo clásico (7-9 puntos) tenían un menor riesgo de desarrollar estos tipos de cáncer en comparación con aquellos con una baja conformidad con la Dieta Mediterránea (0-3 puntos). “Uno de los hallazgos más relevantes es que la reducción del riesgo de cáncer no está

mediada por el índice de masa corporal (IMC) ni por la relación cintura-cadera, lo que sugiere que los efectos protectores de la Dieta Mediterránea van más allá de la simple regulación del peso”, ha explicado Aguilera Buenosvinos.

En este sentido, para la doctora Estefanía Toledo, adscrita también al CIBERobn -el Centro de Investigación Biomédica en Red de Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición del Instituto de Salud Carlos III- y a IdISNA, la evidencia aportada por la investigación incide en los beneficios del patrón mediterráneo. “Estos resultados refuerzan la idea de que la Dieta Mediterránea puede contribuir a la prevención del cáncer a través de mecanismos adicionales, posiblemente relacionados con su efecto antiinflamatorio y su riqueza en antioxidantes, entre otros”, ha precisado.



Estrategias de marketing para afrontar la incertidumbre arancelaria

Guillermo Belenchón, Managing Director de Kantar España, aborda en este artículo cómo las marcas pueden navegar por la crisis arancelaria y la volatilidad económica global, ofreciendo cinco consejos clave para mantener la relevancia y confianza de los consumidores.

Los aranceles, con la volatilidad bursátil y la incertidumbre económica global resultantes (existe la posibilidad de una recesión global), están generando confusión tanto entre los consumidores como entre los profesionales del marketing. Pero aunque los consumidores empiezan a cuestionar todos los aspectos de sus decisiones de compra habituales, los profesionales del marketing aún conservan cierta influencia sobre el destino de sus marcas.

Existen múltiples acciones que las marcas pueden tomar para sortear con éxito la crisis arancelaria y es su responsabilidad actuar como faros de seguridad, fiabilidad y confianza para los consumidores.

Quiero compartir cinco consejos para ayudar a que tu marca esté preparada para sobrevivir en tiempos de volatilidad permanente:

- Reevalúa tu competencia y tu posicionamiento: comprende contra qué estás compitiendo realmente. Si los productos básicos cuestan más, tu marca podría convertirse en un gasto discrecional. O si, por ejemplo, te dedicas al mercado de coches de lujo e importas a EEUU, es poco probable que compitas con un modelo básico de Cadillac fabricado en EEUU, sino con otra marca de lujo de fuera del país. Comprender el mercado es clave.
- No desaparezcas, invierte en tu marca: un estudio de Kantar demuestra que dejar de anunciarse, o incluso reducir a la mitad la inversión publicitaria, es perjudicial a largo plazo, pues el *awareness* base y las ventas se ven erosionados y la recuperación requiere mucho más tiempo (e inversión). Comprende

cómo tu marca satisface las necesidades emocionales y funcionales emergentes, y las diferencias de percepción entre tu marca y la competencia. Invertir en tu *brand equity* siempre es una buena idea, ya que las marcas fuertes resurgen de las recesiones con mayor rapidez y fuerza.

- Comprueba tu *pricing power* antes de considerar promociones: El *pricing power* (capacidad de una marca para soportar una prima de precio) es a menudo subestimado por los profesionales del marketing, pero es lo que determinará el margen (después de aranceles) que podrás defender. Cuanto mayor sea tu *pricing power*, menos dispuesta estará la gente a cambiarte por una alternativa más económica, incluso en el segmento Premium del mercado. El vínculo entre éste y la elasticidad de los precios está demostrado, las promociones rara vez son sostenibles y, para muchas categorías, pueden ser un círculo vicioso.
- Revisa tu propuesta de valor a través de tus mensajes: si, por ejemplo, se descubre que una marca de ropa de la competencia se fabrica en el extranjero a bajo coste, esto podría influir en la categoría y perjudicar tu reputación, con lo que tal vez necesites amplificar tu

mensaje de sostenibilidad para reforzar tu diferenciación.

- Encuentra nuevos espacios: analiza detenidamente tu marca, tu mercado y tu público, y pregúntate: “¿cómo podemos hacer esto de forma diferente?”. Encuentra nuevos mercados o *targets* donde puedas ser más competitivo. Ten en cuenta que esto puede requerir de innovación para desarrollar nuevas variantes o expandirte a nuevas categorías, siempre y cuando tu marca esté lo suficientemente consolidada.

Todas estas decisiones, por supuesto, estarán condicionadas por la incertidumbre a la que nos enfrentamos. En la era de la crisis arancelaria, las acciones de cada marca serán diferentes según se trate de una marca con sede en EEUU que opera globalmente, una marca global fuera de EEUU o una marca local en otro mercado. Los desafíos y las oportunidades en cada uno de estos escenarios son diferentes. ¿Es hora de aumentar la inversión en marketing en otros mercados o de reforzar el mensaje sobre la herencia local de tu marca?

El buen uso de los datos ayudará a los directores de marketing a comprender cómo piensan y qué sienten los consumidores, a fundamentar estas importantes decisiones estratégicas y, con suerte, a mitigar las consecuencias.





VIRGEN EXTRA. ASÍ SOMOS. HECHO EN ESPAÑA

La calidad es importante. Mejorando cada día. 40 AÑOS JUNTOS. 1983-2023. 40 YEARS TOGETHER. Quality is important. Improving every day

Dosificadores Volumétricos para talco y cualquier otro producto pulverulento.

La ayuda que necesitas para sacar todo lo bueno de tu tierra.

Nuestros clientes, los mejores fabricantes de aceite de oliva virgen extra del mundo.



DOSIFICADORES[®]
garcía fernández

- FÁBRICA DE MAQUINARIA -
- MACHINERY FACTORY -

www.dosificadoresgf.com • clientes@dosificadoresgf.com • export@dosificadoresgf.com
T. (+00 34) 952 411 670 • Alhaurín de la Torre (MÁLAGA) • ESPAÑA



La industria alimentaria recupera “paulatinamente” la normalidad tras el apagón eléctrico

La Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) ha señalado que el sector va recuperando la normalidad “paulatinamente” tras el apagón eléctrico que sufrió ayer España, “garantizando la calidad y seguridad de todos sus productos”.

En un mensaje en la red social X, el presidente del Gobierno, Pedro Sánchez, aseguró el 29 de abril que “tras una noche intensa, se ha logrado restablecer el 99,95% de demanda energética atendida y el 100% de las subestaciones de la red de transportes están repuestas”.

En lo que respecta a las causas de este apagón, Sánchez explicó que, según comunicaron los técnicos de Red Eléctrica, “a las 12:33, 15 gigavatios de generación -lo que equivale aproximadamente al 60% de la demanda del país en ese momento- se han perdido súbitamente del sistema y lo han hecho en apenas 5 segundos, algo que no había ocurrido jamás”.

Fuentes de FIAB han precisado a *Mercacei* que “todavía es difícil cuantificar el impacto originado por el apagón”. No obstante, desde la Federación han añadido que “algunas industrias alimentarias han resultado perjudicadas por la paralización de sus cadenas de producción y por el efecto que la pérdida de suministro eléctrico puede haber ocasionado en productos que lo necesitan para su tratamiento y conservación”.

Por su parte, la distribución ha restablecido la normalidad en su red de tiendas. Así, en el caso de supermercados e hipermercados, desde la Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED) han informado de que las empresas asociadas han abierto con normalidad sus tiendas esta mañana, con incidencias muy puntuales de energía o retrasos de entregas en algunos centros.

A su vez, ANGED ha querido destacar “el comportamiento ejemplar de los consumidores y ciudadanos en el día de ayer, así como el extraordinario trabajo de todos los profesionales de la distribución, que una vez más han garantiza-

do el abastecimiento en una situación muy compleja”.

Asimismo, la Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS) ha comunicado que el sector de la distribución alimentaria ha operado tratando de ofrecer el mejor servicio posible dado que los establecimientos comerciales, tanto minoristas como mayoristas, necesitan electricidad para poder funcionar (equipos de refrigeración y sistemas informáticos, cajas, TPV, iluminación, etc...). Según ha precisado, las tiendas que cuentan con sistemas de alimentación ininterrumpida (SAI) o generadores propios pudieron abrir, mientras que otras se vieron obligadas a cerrar ante la imposibilidad de ofrecer el servicio habitual. La incidencia en plataformas logísticas ha sido mínima gracias a los grupos electrógenos.

Tras el restablecimiento progresivo de la red eléctrica, más allá de casos puntuales de retrasos en las entregas de algunos productos frescos, esta asociación ha asegurado que el abastecimiento y la seguridad alimentaria están garantizados y la práctica totalidad de las tiendas han abierto con puntualidad y normalidad. Las plataformas logísticas, por su parte, están funcionando también a pleno rendimiento y las entregas de mercancía llegan puntuales a los puntos de venta.

“Una vez más, hay que destacar la solidez y capacidad de resiliencia de nuestro sistema de distribución alimentaria para garantizar el abastecimiento de productos básicos a la población y que ha quedado demostrado en otras situaciones de emergencia vividas recientemente, como la pandemia, la erupción del volcán de La Palma o la DANA de Valencia, entre otros”, ha añadido.

Por ello, y ante las situaciones de compra de acopio que se vivieron ayer en algunas tiendas, ha realizado un llamamiento a la calma y a un consumo responsable y moderado, evitando acopios innecesarios.

ASEDAS también ha destacado “la extraordinaria labor de los trabajadores y trabajadoras de tiendas y plataformas logísticas que, ante este nuevo desafío inédito, han mostrado una vez más un gran sentido de la responsabilidad, pertenencia al sector y conciencia de servicio público estratégico para que a los consumidores no les hayan faltado en ningún momento los productos básicos de alimentación e higiene”.

Sistemas de riego y maquinaria agrícola

En el campo, la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) de Andalucía ha mostrado su preocupación por los daños que se puedan haber ocasionado en los sistemas de riego o maquinaria agrícola, tanto de forma directa a través del corte del suministro, como de manera indirecta, durante la reconexión de la luz. En concreto, los programadores y los sistemas de control de clima que incluyen las maquinarias de riego y otros sistemas electrónicos pueden haberse visto afectados por la situación llegando a producirse su deterioro parcial o total, según esta organización.

En este sentido, COAG ha advertido de la necesidad de realizar un “Informe de Daños” para poder reclamar a posteriori los daños sufridos, un acto administrativo que puede ser gestionado acudiendo a la oficina de la organización más cercana, donde los servicios técnicos se encargarán de cursar el trámite.



Exportaciones e importaciones entre España y la Unión Europea y resto de países (Febrero 2025)

Fuente: Dirección General de Aduanas

I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
<i>Aceites y grasas</i>							
Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	Portugal	2.511	8.384.533	A. de Oliva	Italia	5.417	21.117.869
V. LAMPANTE	Otros	129	332.301	LAMPANTE	EEUU	4.985	25.059.497
	TOTAL	2.641	8.716.834		Otros	13.937	81.832.965
					TOTAL	24.339	109.010.331
LOS DEMÁS	Tunez	8.360	32.822.165	LOS DEMÁS	Italia	50.095	221.763.109
A. DE OLIVA	Portugal	5.835	21.721.080	A. DE OLIVA	EEUU	7.516	46.740.434
	Italia	2.091	10.978.966		Portugal	5.997	25.903.939
	Argentina	620	3.020.806		Francia	5.888	28.673.536
	Turquía	216	900.738		R. Unido	2.244	12.726.606
	Chile	102	308.744		Bélgica	1.440	6.504.052
	Otros	191	890.886		Israel	1.202	7.135.528
	TOTAL	17.415	70.643.386		Japón	1.173	6.628.528
					Australia	1.131	6.211.397
					Alemania	1.104	6.377.455
					China	1.080	6.000.660
					Brasil	966	6.284.423
					Colombia	807	4.734.036
					Otros	9.408	59.653.539
					TOTAL	90.390	445.337.243
TOTAL A. OLIVA		20.056	79.360.220	TOTAL A. OLIVA		114.729	554.347.574
A. ORUJO	Portugal	2.411	3.259.166	A. ORUJO	Italia	1.316	2.903.648
	Grecia	1.877	2.636.914		México	864	2.397.031
	Otros	1.028	967.676		Otros	6.487	21.110.311
	TOTAL	5.316	6.863.757		TOTAL	7.869	27.358.778
ACEITUNA	Egipto	576	647.490	ACEITUNA	EEUU	1.277	2.406.561
DE MESA	Portugal	575	536.418	DE MESA	Otros	1.055	2.986.123
	Otros	46	104.556		TOTAL	2.947	6.458.169
	TOTAL	1.197	1.288.464				
A. GIRASOL	Ucrania	33.067	38.385.886	A. GIRASOL	Portugal	6.708	11.399.271
	Francia	5.188	6.732.530		Francia	3.735	5.447.580
	Otros	3.166	5.366.109		Otros	10.118	15.609.706
	TOTAL	41.421	50.484.526		TOTAL	20.562	32.456.557
A. COCO	Filipinas	7.264	11.442.814	A. COCO	Italia	1.706	3.432.578
	Otros	652	1.611.329		Otros	1.216	2.698.594
	TOTAL	7.917	13.054.143		TOTAL	2.922	6.131.173
A. PALMISTE	P. Bajos	2.007	4.201.649	A. PALMISTE	Bélgica	243	805.806
	Otros	2.124	4.035.302		Otros	356	1.114.920
	TOTAL	4.132	8.236.951		TOTAL	600	1.920.726
ACEITE PALMA	Indonesia	13.543	16.799.099	ACEITE PALMA	Portugal	2.802	3.953.429
	P. Bajos	9.617	12.711.418		Francia	1.897	2.988.513
	Guatemala	8.092	10.445.632		Otros	2.355	3.723.765
	Otros	3.533	5.076.481		TOTAL	7.054	10.665.707
	TOTAL	34.785	45.032.630				
ACEITE DE MAÍZ	Brasil	9.380	9.752.598	ACEITE DE MAÍZ	A. Saudí	241	295.376
	Otros	545	586.083		Otros	605	965.618
	TOTAL	9.925	10.338.753		TOTAL	847	1.260.994
A. RICINO	Francia	250	478.087	A. RICINO	Italia	97	170.418
	Otros	267	600.841		Otros	57	226.499
	TOTAL	517	1.078.927		TOTAL	156	396.917



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
A. LINAZA	Bélgica	159	210.171	A. LINAZA	Italia	509	688.939
	Otros	56	161.045		Otros	258	376.828
	TOTAL	216	371.216		TOTAL	768	1.065.767
A. CACAHUETE	Italia	25	52.416	A. CACAHUETE	Alemania	6	35.296
	Otros	36	123.471		Otros	8	25.048
	TOTAL	61	175.887		TOTAL	14	60.344
A. SOJA	P. Bajos	4.321	5.147.220	A. SOJA	Marruecos	14.452	14.730.491
	Francia	3.187	3.327.368		Alemania	4.006	4.845.032
	Otros	2.538	2.696.745		Otros	1.292	2.024.136
	TOTAL	10.046	11.171.333		TOTAL	19.749	21.599.660
ACEITE COLZA	Francia	6.152	6.213.507	ACEITE COLZA	Portugal	614	705.918
	Portugal	1.764	1.811.741		Otros	1.431	2.171.530
	Otros	2.157	2.742.661		TOTAL	2.046	2.877.449
	TOTAL	10.074	10.767.909				
A. SÉSAMO	Francia	74	589.506	A. SÉSAMO	Otros	16	78.922
	Otros	67	192.201		TOTAL	16	78.922
	TOTAL	142	781.707				
A. PESCADO	P. Bajos	452	402.355	A. PESCADO	Francia	384	1.147.226
	Otros	1.831	4.076.813		Otros	701	2.741.120
	TOTAL	2.283	4.479.167		TOTAL	1.085	3.888.346
A. CONCRETOS	Portugal	2.175	3.057.306	A. CONCRETOS	EEUU	2.548	11.418.589
	Francia	756	1.149.521		Portugal	431	623.161
	Otros	1.163	5.292.265		Otros	2.093	8.288.046
	TOTAL	4.094	9.499.092		TOTAL	5.072	20.329.796
GLICERINA BRUTA	Portugal	275	98.682	GLICERINA BRUTA	China	4.770	1.544.902
	Otros	484	320.411		India	1.416	507.512
	TOTAL	759	419.093		Otros	2.095	605.819
GLICERINA DESTILADA	Indonesia	3.001	2.243.903	GLICERINA DESTILADA	Grecia	401	106.387
	Bélgica	1.104	805.109		Otros	774	680.079
	Otros	2.958	2.566.590		TOTAL	1.176	786.466
GRASA DE CERDO	Francia	2.918	2.892.763	GRASA DE CERDO	Francia	198	563.695
	Italia	1.330	1.751.774		Italia	178	621.741
	Otros	542	540.099		Otros	350	489.933
	TOTAL	4.790	5.184.637		TOTAL	726	1.675.369
MANTECA DE CERDO	Alemania	9	11.187	MANTECA DE CERDO	Turquía	10	16.330
	Otros	0,11	789		Otros	0,12	81
	TOTAL	9	11.977		TOTAL	10	16.411
SEBOS	Francia	3.436	3.204.180	SEBOS	Francia	636	48.303
	Otros	456	477.355		Otros	1	2.873
	TOTAL	3.893	3.681.535		TOTAL	637	51.176
GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	Portugal	441	513.242	O VEGETALES HIDROGENADAS	Francia	1.292	3.024.415
	Otros	1.692	4.381.761		Italia	663	1.589.607
	TOTAL	2.134	4.895.003		Otros	1.490	3.843.452
					TOTAL	3.446	8.457.474
MARGARINA	Bélgica	2.176	4.614.586	MARGARINA	Francia	3.362	6.450.851
	Portugal	1.574	2.611.276		Portugal	2.699	4.193.646
	Otros	1.486	3.834.635		Italia	1.242	2.411.184
	TOTAL	5.236	11.060.497		Otros	5.721	12.288.752
TALL-OIL	Argentina	158	122.289	TALL-OIL	Otros	0,11	19.302
	Otros	33	78.533		TOTAL	0,11	19.302
	TOTAL	191	200.822				
LECITINA DE SOJA	P. Bajos	604	1.731.213	LECITINA DE SOJA	Alemania	387	736.292
	China	307	742.742		Francia	258	706.626
	Otros	1.520	3.073.728		Otros	665	2.324.567
	TOTAL	2.364	5.559.043		TOTAL	1.313	3.767.485



	I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
<i>Cereales</i>	TRIGO	Canada	28.378	9.164.958	TRIGO	Tunez	27.500	9.402.721
		Francia	20.377	5.236.030		Otros	6.258	2.987.666
		Otros	775	1.088.753				
		TOTAL	49.531	15.489.741		TOTAL	33.758	12.390.387
	MAÍZ	EEUU	418.089	94.161.126	MAÍZ	R. Unido	2.649	836.945
		Ucrania	383.601	87.557.769		Portugal	1.964	3.071.325
		Francia	105.114	32.879.108		Bélgica	1.359	451.149
		Otros	54.185	17.905.261		Otros	4.273	7.336.049
		TOTAL	960.990	232.508.539		TOTAL	10.244	11.695.469
<i>Tortas</i>	TORTA SOJA	Brasil	82.433	28.447.221	TORTA SOJA	Francia	9.791	3.525.678
		Ucrania	49.865	16.738.326		Portugal	2.685	794.758
		Otros	44.512	16.065.540		Otros	151	122.451
		TOTAL	176.810	61.251.087		TOTAL	12.626	4.442.887
	TORTA COPRA	China	0,11	781	TORTA LINO	Otros	0,10	292
		TOTAL	0,11	781		TOTAL	0,10	292
	TORTA PALMA	Indonesia	17.888	3.002.069	TORTA PALMA	Portugal	283	76.693
		Otros	1	5.530		Otros	5	24.435
		TOTAL	17.889	3.007.599		TOTAL	288	101.128
	TORTA GIRASOL	Ucrania	10.700	2.663.155	TORTA GIRASOL	Francia	3.987	1.020.212
		Otros	8.946	1.534.320		Otros	2.988	674.238
		TOTAL	19.647	4.197.475		TOTAL	6.975	1.694.449
	TORTA COLZA	Grecia	14.151	3.667.796	TORTA COLZA	Francia	4.974	1.476.273
		Otros	23.294	6.008.090		Otros	19	5.091
		TOTAL	37.445	9.675.886		TOTAL	4.993	1.481.364
<i>Harinas</i>	HARINA DE SOJA	Portugal	1.741	715.775	HARINA DE SOJA	Portugal	239	48.386
		Otros	538	406.863		Otros	131	70.183
		TOTAL	2.280	1.122.639		TOTAL	370	118.569
HARINA DE CARNE	Francia	1.191	549.486	HARINA DE CARNE	Francia	6.862	3.703.926	
	Otros	2.397	1.531.443		Vietnam	5.836	2.436.534	
	TOTAL	3.588	2.080.929		Chile	2.420	1.676.038	
HARINA DE PESCADO	Marruecos	1.193	1.600.495	HARINA DE PESCADO	Otros	11.583	7.072.442	
	Otros	2.711	4.224.277		TOTAL	26.701	14.888.939	
	TOTAL	3.903	5.824.772		Francia	1.289	2.146.156	
				Italia	1.027	1.577.333		
				Otros	1.448	2.163.542		
				TOTAL	3.764	5.887.031		
<i>Semillas oleaginosas</i>	CACAHUETES CRUDOS	China	2.409	4.599.006	CACAHUETES CRUDOS	Italia	192	312.598
		Argentina	1.415	2.439.783		Otros	275	491.477
		Otros	484	958.895		TOTAL	468	804.076
		TOTAL	4.309	7.997.684	HABAS DE SOJA	Alemania	14.698	6.661.898
	HABAS DE SOJA	EEUU	130.200	53.931.389		Otros	431	188.778
		Brasil	20.060	8.372.284		TOTAL	15.130	6.850.734
		Otros	2.809	1.763.081	SEM. GIRASOL	Portugal	2.104	1.304.900
	TOTAL	153.070	64.066.754	Francia		1.278	5.676.772	
	SEM. GIRASOL	Francia	18.151	11.419.813		Otros	1.407	14.844.408
		China	3.153	7.356.529		TOTAL	4.794	21.826.080
Bulgaria		779	1.042.147	SEM. LINO	Francia	77	92.483	
Otros		657	3.558.176		Otros	38	63.407	
TOTAL	22.741	23.376.665	TOTAL	116	155.890			
SEM. SÉSAMO	India	265	559.990	SEM. SÉSAMO	Francia	128	265.145	
	Otros	350	931.807		Otros	63	160.508	
	TOTAL	615	1.491.797		TOTAL	192	425.653	
SEM. ALGODÓN	Grecia	3.280	1.318.166	SEM. ALGODÓN	Otros	0,10	1.114	
	Otros	8	47.910		TOTAL	0,10	1.114	
	TOTAL	3.288	1.366.076	SEM. COLZA	Portugal	155	94.522	
SEM. COLZA	Francia	2.346	1.589.985		Otros	158	1.297.352	
	Otros	98	179.153	TOTAL	312	1.391.873		
	TOTAL	2.446	1.769.139	SEM. CÁRTAMO	P. Bajos	66	1.061.280	
SEM. CÁRTAMO	Argentina	220	103.686		Otros	7	36.898	
	Otros	49	56.445		TOTAL	74	1.098.178	
	TOTAL	270	160.131					
<i>Jabones</i>	JABÓN DE TOCADOR	Alemania	597	1.219.129	JABÓN DE TOCADOR	R. Unido	1.177	1.840.560
		Francia	298	731.173		Portugal	494	1.195.520
		Otros	960	3.085.516		Otros	1.848	4.764.416
		TOTAL	1.855	5.035.818		TOTAL	3.519	7.800.496
JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Portugal	262	836.751	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Francia	1.028	953.045	
	Otros	515	1.116.362		Alemania	250	439.920	
	TOTAL	778	1.953.113		Otros	2.249	3.280.677	
					TOTAL	3.527	4.673.642	



PRECIOS DETALL

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

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

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

Última revisión de precios: 30 de abril de 2025.

Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
1881			14,50 (lata 2,5 l.)	6,30		11,90
5 Elementos Cornicabra				11,75		12,55
5 Elementos Picual						8,00
5 Elementos Selección Premium						10,00
Abasa	31,45				5,90	
Abasa Frutado					8,00	
Abbae de Queiles			50,00 (3 l.)			18,10
Abraham García						14,50
Albador			28,00 (lata 3 l.)	11,50	7,00	5,00
Albenzaide					5,50	5,00
Alfar La Maja					7,65	5,00
Alhema de Queiles			44,95 (lata 3 l.)	15,50 (lata)		11,90 (lata)
Alianto						17,25
Al-Manzar					7,00	12,30/12,95
Al-Manzar Olivares en Terrazas					15,85	
Almaoliva Arbequina						14,93
Almaoliva Gran Selección		28,60	11,75			
Almenara						5,99
Aneba					8,50	8,00
Aniguala						8,10
Anima Aurea						12,00
Antara			19,00 (lata 2,5 l.)	12,20	7,00	6,25
Artajo						14,60
Artajo Arbosana/Koroneiki						14,75
Arteoliva (tetra-brick)				4,50		
Arzuaga						11,00
AU		15,57		3,14	5,00	10,07 (lata)
Aubocassa						15,10
Baecula			15,00 (lata 2,5 l.)	7,50 (lata)	5,50	3,50
Basilippo						15,03
Basilippo Gourmet Primer Día						15,03
Basilippo Selección Arbequina						15,03
Belluga						14,45
Benja Gran Selección					5,00	4,25
Bertín Osborne Selección						10,95
Biocano						4,25
Borges		27,79		9,90	8,99	
Borges Arbequina					8,99	8,75
Borges Hojiblanca					8,99	8,75
Borges Picual					8,99	8,75
Cal Saboi						25,00
Camino de Aníbal						10,00
Camp Cerviá	31,00				8,00	
Campos de Uleila						10,50
Canoliva	32,90					5,00
Cañada del Marqués	23,15					
Capilla del Fraile			25,50 (lata 2,5 l.)			11,50
Capricho Andaluz	40,00 (ánfora)	29,40/34,65	2,98 (0,25 l.)	10,99	6,51	2,75 (lata)
Carabaña						19,65
Carbonell	53,93	39,94		9,69	8,28	4,04
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				8,65	7,36	5,65/6,25
Carbonell G. Selección (Almazara)	38,95	18,48	12,98 (3 l.)	8,65	7,36	5,25
Carbonell Hojiblanca				8,65	7,36	2,85
Carbonell Picual				8,65	7,36	2,75
Carbonell Regium					7,36	
Carmen High/Premium Selection					11,50	
Casa Alarcón Envés						13,00
Casa Benito				9,85 (lata)		
Casa de Alba						13,36
Casa del Agua						6,39
Casado Morales						12,00
Casas de Hualdo Cornicabra/Arbequina			20,00 (lata 3 l.)			9,54/11,13
Castelanotti					11,42	9,88
Castillo de Canena 1er Día de Cosecha						23,90
Castillo de Canena Arbequina						23,90
Castillo de Canena Picual						23,90
Castillo de Canena Reserva Familiar						18,75
Castillo de Canena Royal						29,90
Castillo de Tabernas	50,00	76,50				7,42
Castillo de Tabernas Esencia						17,00
Castillo de Tabernas Picual			27,00 (lata 2,5 l.)			8,45
Castillo de Tudején						12,90
Cazorla Picual/Royal	26,00/30,00		17,30 (2,5 l.)	6,50 (lata)	5,50	
Cladivm						10,00
Claramunt Arbequino / Frantoio						13,16
Columela				12,00 (lata)		8,90
Conde de Argillo					8,74	7,00
Conde de Argillo Serie Oro					10,70	
Conde de Benalúa		45,75	25,89			6,15
Cordoliva		14,95		3,90		



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Coosur		34,45/35,95		8,99		
Coosur (monovarietales)				8,99	7,60/7,99	4,76
Cortijo de Suerte Alta			34,32 (lata 3 l.)	13,52 (lata)		10,92
Cortijo La Torre Premium						10,15
Cortijo Lantisco						16,00
Cortijo de Segura					5,50	
Cortijo Spiritu_Santo						11,80
Cortijos de Montefrío						5,60
Cosecha					4,05	4,25 (lata)
Cuac						22,90
Cuarcos de Otto						9,00
Dcoop		41,35		8,55		
De Nuestra Tierra Jaén						4,59
De Ntra. Tierra Les Garrigues						6,99
De Ntra. Tierra Sierra Segura	45,45	34,10		6,69 (lata)		6,99
Deortegas						7,15
Dominus						17,45
Don Juan Manuel			38,00 (vidrio 3 l.)			
Duque de Baena			20,00 (lata 2,5 l.)			5,24
Echinac			27,90 (lata 2,5 l.)			3,00
Ecolibor			29,70 (lata 2,5 l.)			11,15
El Buen Olivo						12,69
El Lagar del Soto				14,35/14,75		13,29
El Molino de Bertín				2,89	3,55	
Enrique Ponce						18,90
Escornalbou			17,85 (3 l.)			8,00
Esencial					4,50	
Finca Alamillos del Prior					7,00	11,00
Finca Els hostalets						20,80
Finca La Moncloa				31,10 (1,5 l.)		8,55
Finca La Moncloa Gran Selección					5,90/6,03	
Fruto del Sur		28,95		5,83	4,89	
Fuenroble			42,90 (3 l.)	23,57 (lata)		13,20/13,76
Fuenroble Selección						18,00
Fuente la Madera						3,50
Fuenteroble Selección						18,00
Fuentebaena	34,50		19,00 (lata 2,5 l.)		8,50	
Full Moon						15,00
García de la Cruz Solitude						7,00
Germán Baena	35,56					5,01
Germanor		32,88	30,53		10,01	
Gourmed					4,90 (0,2 l.)	6,50
Gracurris			21,00 (lata 2,5 l.)			5,50
Guiradoli					4,50	
Hacienda Fuencubierta						6,25
Hacienda Guzmán						18,61
Hacienda La Laguna			22,15 (3 l.)	7,00	7,00	4,35 (lata)
Hacienda Meca						6,00
Hechizo Andaluz					6,00	7,15
Hejul						7,80
Herencia Mediterránea			4,90/5,49	4,50		
Hojiblanca	29,99	24,11/26,99	9,94 (3 l.)	4,88/5,34	5,88/5,89	3,95
Impelte Nuevo						7,00
IO (Black/White)						13,50
Iznaoliva		39,90		9,99		
Jacoliva		54,41	21,68			9,00
Jaencoop		44,81		9,77	13,76	
K Arguiñano						11,83/12,45
Knolive				4,88/5,19	8,35	
Koipe				7,99		
L'Alquería Alfafarenca/Blanqueta						11,83/16,30
L'Estornell	50,00			11,00	21,77	13,00 (lata)
L'Estornell Centenario		41,00 (frasca)				
L'Únic Llumet						11,57
LA Organic			26,40			11,57
La Casería de Santa Julia		22,07		2,79		
La Catedral de Navarra						7,25 (0,37 l.)
La Chinata	22,00			5,00 (lata)	5,00	

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 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 u o c a t a r i a s

Planas firma un convenio para optimizar el uso de los fondos europeos en proyectos de regadíos de Andalucía

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, firmó el pasado 25 de abril un convenio promovido por el Gobierno a petición de la Junta de Andalucía para optimizar el uso de fondos europeos de desarrollo rural en proyectos de regadíos para beneficiar a comunidades de regantes de Córdoba, Granada, Sevilla y Jaén, ampliable más adelante a regantes de otras provincias.

Así lo manifestó el ministro en Sevilla en la firma del convenio de colaboración entre el ministerio, la Junta de Andalucía y la Sociedad Mercantil Estatal de Infraestructuras Agrarias (Seiasa).

“Este convenio garantiza la colaboración técnica y financiera entre las tres administraciones y permitirá incorporar los fondos europeos de desarrollo rural (Feader) destinados a Andalucía para avanzar de forma más eficaz en la modernización de regadíos en esta comunidad autónoma”, explicó Luis Planas.

Una colaboración entre administraciones gracias a la cual, según Planas, “se podrán llevar a cabo más actuaciones, beneficiar a más regantes y aprovechar de forma óptima los fondos europeos”. De hecho, el convenio, de cuatro años

de duración, reduce la aportación que tienen que hacer los regantes -que pasa del 50 al 30%- y la aportación de Seiasa -del 50 al 20%-, “lo que permitirá avanzar en más obras en Andalucía”.

Luis Planas agradeció el trabajo de los regantes y los agricultores para garantizar el futuro del regadío. “Hasta ahora hemos conseguido hacer muy buen uso del agua”, reconoció el ministro, quien espera “seguir trabajando juntos para que nuestro sector agroalimentario avance y continúe produciendo alimentos de calidad, en cantidad y a un precio razonable”.



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 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
Congreso Nacional do Azeite
Portalegre (Portugal)
congresonacionaldoazeite@gmail.com
www.congressoazeite.wixsite.com
- ☞ Del 27 al 30 de mayo
IPACK-IMA
Milán (Italia)
www.ipackima.com
- ☞ Del 30 de mayo al 5 de julio
CURSO SOBRE ESTRATEGIAS Y
CÁLCULO DE COSTES EN LA CADENA
DE VALOR DE LOS ACEITES DE OLIVA
Baeza (Jaén)
www.unia.es

1 Junio

- ☞ Del 18 al 19 de junio
MUNDOLIVAR
Córdoba
hola@mundolivar.es
www.mundolivar.es

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

Está pasando...

IX Jornada del Aceite de La Rioja

El próximo 9 de mayo se celebrará la novena edición de la Jornada del Aceite de La Rioja, un evento ya consolidado como la fiesta del oro líquido riojano. La cita -que se desarrollará bajo el lema “¡Qué vida! Aceite de La Rioja, toma pan y moja”- tendrá lugar en el entorno del Centro Fundación Ibercaja La Rioja, donde se pondrá en valor uno de los productos tradicionales de la región.

Así lo han anunciado hoy el director general de Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja, David Martín; la presidenta del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja, Clara Espinosa; y la directora del Centro Fundación Ibercaja La Rioja, Cristina Sigüenza.

Durante la presentación del evento, los organizadores han destacado que la jornada tiene como objetivo reforzar el posicionamiento del sello DOP Aceite de La Rioja, “una garantía de origen, sabor y calidad”. Además, han subrayado la importancia de los sellos de calidad europeos como herramientas fundamentales para proteger y promover los productos de proximidad.

Según Clara Espinosa, “el Aceite de La Rioja es mucho más que un alimento. Es salud, es sabor, es tradición y también de kilómetro 0. Queremos invitar a todos los riojanos y visitantes a disfrutar, compartir y redescubrir un producto que forma parte de nuestra identidad”.

Por su parte, Cristina Sigüenza ha declarado que, desde Fundación Ibercaja, “apoyamos el Aceite de La Rioja y a los productores locales, contribuyendo a preservar una tradición centenaria que forma parte del patrimonio cultural y gastronómico de nuestra tierra. Nos sentimos orgullosos de colaborar con el Consejo Regulador en esta iniciativa que ponen en valor la calidad de este producto riojano”.

Actividades para todos los públicos

La jornada comenzará a las 10.30 horas con la tradicional apertura del stand de degustación de

tostadas de pan sobado de La Rioja con el oro líquido riojano en la Plaza Diversidad. Este espacio estará abierto al público en horario de 10:30 a 14:00 horas y de 17:00 a 20:30 horas. En la misma plaza se instalarán puestos de venta de diversas marcas de Aceite de La Rioja.

Entre las novedades de este año, destaca el taller de cocina “Canapés fríos con Aceite de La Rioja”, dirigido por el chef Cristián Solana, del Restaurante El Puntido. Éste se celebrará en el Centro Fundación Ibercaja La Rioja a las 12:00 horas.

Por la tarde, a las 18:00 horas, el centro también acogerá una “Cata de aceite de variedades autóctonas de La Rioja”, a cargo de Lorena Marín, técnico del Consejo Regulador y miembro catador del Panel oficial de cata de aceites de Navarra.

Reconocimiento a los mejores aceites riojanos

En el marco de la jornada se llevará a cabo la entrega de premios del IX Concurso a la Calidad del Mejor Aceite de La Rioja, que tendrá lugar a las 11:30 horas en el salón de actos del Centro Fundación Ibercaja La Rioja. Se trata de uno de los actos más esperados que reconoce el esfuerzo y el saber hacer de los productores en las categorías de frutado verde, frutado maduro, ecológico y cooperativas. Asimismo, premiará al mejor comercio distribuidor de Aceite de La Rioja.

Para la organización de la IX Jornada del Aceite de La Rioja, el Consejo Regulador cuenta con la colaboración del Gobierno de La Rioja, del Centro Fundación Ibercaja La Rioja y del Pan Sobado de La Rioja.

Para finalizar, Clara Espinosa ha expresado que “agradecemos el apoyo de todas las entidades colaboradoras e invitamos a la ciudadanía a sumarse a esta jornada festiva para conocer mejor nuestro aceite y disfrutarlo en todas sus formas”.

www.aceitedelarioja.com/es

Te acompañamos tramitando
y anticipando tus ayudas de la PAC

Infórmate
en CaixaBank.es

NRI: 7766-2024/09681

Tú y yo. Nosotros.

AgroBank

¿BUSCAS EL ENVASE PERFECTO PARA TU ACEITE?



Diseño, seguridad y elegancia en cada botella

ENVASES
AYRTAC 

Visítanos en



@envasesybotellasayrtac



¡PRÓXIMA APERTURA EN **ANDALUCÍA!**

 envasesybotellasayrtac.com

 Parque Empresarial El Águila Coors, Nave 14.
50180 Utebo. Zaragoza

 976 784 475