



Información · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANTAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Un nuevo algoritmo usa imágenes satelitales para determinar el tipo de plantación de olivar
pág. 14

La detección automática de plagas en el olivo a través del Grupo Operativo oliVAr
pág. 15

El consumo de AOVE en los hogares españoles cae un 5% en volumen, pero sube en valor un 22,8% en 2024
pág. 16

Resultados definitivos del informe sobre eco-regímenes y ayudas al olivar con valor ambiental en Jaén
pág. 20

Un estudio a gran escala evaluará los efectos del consumo de AOVE en la aparición de eventos cardiovasculares en población con VIH
pág. 21

Martos acogerá en noviembre la XII Fiesta del Primer Aceite de Jaén
pág. 22

Menos postureo y más business

Por Pandora Peñamil Peñafiel

En los últimos años, el sector del olivar y el aceite de oliva ha visto florecer -como si de un cultivo en superintensivo se tratara- una larga lista de jornadas, encuentros y “congresos” que prometen ser el gran punto de encuentro del sector. Algunos incluso llegan a celebrarse. Otros... bueno, digamos que dejan más fotos que impacto. Frente a ese panorama de eventos -alguno de ellos de cartón piedra con ponencias previsible, escasa asistencia y la sensación de que los patrocinadores han pagado por un logo en un fondo de escenario-, MUNDOLIVAR 2025 se alza como un congreso con contenido, con convocatoria y, sobre todo, con propósito. Organizado por Grupo Editorial Mercacei y Grupo Agromillora, esta tercera edición volverá a convertir Córdoba en la capital mundial del olivar los días 18 y 19 de junio. Bajo el lema “Reducir costes: Más con menos”, MUNDOLIVAR no se limita a teorizar sobre el futuro del sector, sino que lo disecciona y lo proyecta, de la mano de sus protagonistas reales. La diferencia está en los hechos: cerca de 1.400 asistentes en su última edición, un programa completo que aborda desde la sostenibilidad hasta la Inteligencia Artificial -pasando por la mejora genética, la carrera por la mecanización eficiente o el a horro de costes en la fase de extracción-, y ponentes que no necesitan pre-

sentación, porque ya lideran el sector desde compañías como Deoleo, Dcoop, Migasa, Acesur, Sovena y Grupo De Prado. Una mesa redonda con todos ellos juntos no es algo que se vea todos los días, aunque este Congreso haya conseguido convertirlo en un “clásico”. Pero MUNDOLIVAR no se queda en el discurso. Sus talleres prácticos -que tratan lo necesario para diseñar y gestionar una explotación en seto, la optimización de la fertilización y el riego, cómo

transformar una finca a los nuevos modelos de plantación o la calidad, cantidad y rentabilidad en el trabajo diario de un maestro de almazara-, sus demostraciones tecnológicas, su área expositiva interactiva y sus encuentros B2B hacen que tanto asistentes como patrocinadores encuentren valor tangible desde el minuto uno. Aquí el conocimiento no se recita: se comparte, se prueba y se aplica.

En un contexto donde abundan los eventos que “parecen” congresos pero apenas cumplen con los mínimos, MUNDOLIVAR se consagra como una cita real, sólida, útil... inimitable.

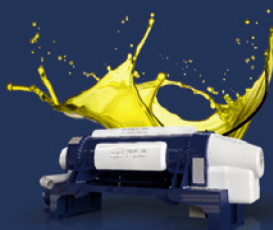
Y mientras algunos probablemente sigan apostando por el “powerpoint por premisa” y el “coffee break como plato fuerte”, MUNDOLIVAR seguirá marcando la diferencia: generando contenido, creando negocio y poniendo al sector del aceite de oliva donde merece estar.

¿Nos vemos allí?



 **PIERALISI**
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com



CONOCEMOS TU NEGOCIO

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

▼ “Patrocina la Noticia de la Semana”

“Ya puedes inscribirte en MUNDOLIVAR 2025, el mayor Congreso Mundial del olivar y el aceite de oliva”
pág.4

**Fundadora:**

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

BADAJOS: Miguel Verdasco
CÓRDOBA: Juan Morales Navas
JAÉN: Hermanos Garrido Garrido
COM. VALENCIANA: Miguel Pérez
SEVILLA: José María Puerto Castro

Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín
Cristina Revenga Palacios
redaccion@mercacei.com

Edita:

Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y Publicidad:

Andrés Mellado, nº 72, bajo Izda.
28015 MADRID
Tfno.: 91 544 40 07
Fax: 91 543 20 49
admin@mercacei.com
suscripcion@mercacei.com
publicidad@mercacei.com
www.mercacei.com

Secretaría de Redacción y**Publicidad:** Estrella de la Lama

Alcaide
Administración: Cristina Álvarez
Llorente
Departamento Comercial:
Natalia de las Heras
Corresponsal Italia (Milán):
Daniela Capogna
Corresponsal América del Sur:
Leonardo Moral

Suscripción:

MERCACEI Semanal
(46 nos al año)
con **MERCACEI Magazine**
(Trimestral)

Anual: 236 €
(Extranjero: 290 €)

MERCACEI FAX

(sólo para los suscriptores de MERCACEI)

Anual: 155 €
(Extranjero: 250 €)

Depósito Legal:

M 28733 - 1994
ISSN
1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



sumario

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	ACTUALIDAD
	• MUNDOLIVAR
6-10	Mercado
	• Aceituna de mesa
12	ACTUALIDAD
	• Digitalización
	• Agronomía
	• Consumo
	• Seguros agrarios
	• PAC
	• Salud
	• Promoción
23	Comercio Exterior
26	Precios en el lineal
28	Anuncios Breves
29	Agenda

Nombramientos

INOLEO renueva por unanimidad su Junta Directiva y mantiene como presidente a Esteban Momblán

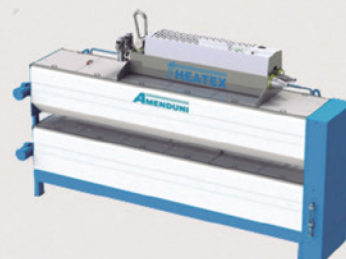
INOLEO celebró el 28 de mayo en su sede del Parque Científico-Tecnológico Geolit (Mengíbar, Jaén) su asamblea general ordinaria en la que, entre otros puntos del día, se aprobó la composición de la nueva Junta Directiva, además de aceptarse las cuentas anuales de los ejercicios 2023 y 2024 y el presupuesto para 2025.

De esta manera, se acordó por unanimidad, y a propuesta de la Junta Directiva, el nombramiento de Esteban Momblán, en representación de la Fundación Citoliva, como presidente; y Manuel Sánchez, en representación de Prosur, actuará como vicepresidente; mientras que la secretaria será para Carmen Martínez, en representación de la Universidad de Jaén (UJA) y como vocales se eligió a Juan Carlos Cañasveras, en representación de BALAM Agricultura y Raúl Rosa, de Ildefonso Rosa Ramírez e Hijos.

Con la nueva Junta Directiva y una hoja de ruta ambiciosa, INOLEO ha asegurado que reafirma su compromiso con la transformación sostenible del sector oleícola en España y su posicionamiento como clúster estratégico de innovación.



NUEVOS MOLINOS
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED
NUEVO NUEVO MODELO



ACCIAIERIE VALBRUNA
High quality is our standard

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

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





Aceite de oliva

Calor intenso y mercado paralizado

El secretario general de UPA Granada (Unión de Pequeños Agricultores), Nicolás Chica, ha lanzado un mensaje de preocupación ante la previsión de altas temperaturas en un momento “crítico” para la próxima campaña del olivar, a la vez que lamenta “la intencionalidad de los mensajes que lanzan algunos operadores del sector”.

Según Chica, “las expectativas sobre la próxima cosecha de aceite de oliva no son tan buenas como se pintan. La previsión de temperaturas más elevadas de lo normal coincidiendo con la floración del olivar pueden frustrar la campaña que viene. Hay que recordar que llevábamos dos años consecutivos de bajísimas producciones debido, en gran medida, a las temperaturas anómalas que se produjeron en este momento crítico para el olivar. Por eso me sorprende y preocupa el optimismo con el que parte del sector habla de la próxima cosecha”, explica.

Jaén

Semana muy similar a las anteriores, con un mercado muy tranquilo donde la oferta es superior a la demanda y saca pequeñas partidas intentando sostener los precios; mientras la demanda únicamente se dedica a satisfacer necesidades puntuales y a corto plazo. En este contexto, el lampante se establece a 2.750 €/t.; el virgen, a 3.000 €/t.; el AOVE, a 3.300/3.800 €/t.; y el refinado, a 2.850/2.900 €/t.

Córdoba

Misma tendencia que en la semana anterior, con el comprador picoteando y satisfaciendo necesidades muy concretas. Enorme abanico en la cotización de los vírgenes extra en función de la intensidad de frutado, que pueden llegar a oscilar entre 3.400 €/t. y 4.200 €/t. (los AOVEs de máxima calidad). Así, el lampante se oferta a 2.700/2.750 €/t.; el virgen, a 3.000 €/t.; el AOVE, a 3.400/3.800 €/t.; y el refinado, a 2.900 €/t.

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

Sevilla

Cotizaciones sin cambios en una semana marcada por el intenso calor, con unas temperaturas que han subido vertiginosamente. En este sentido, el lampante se sitúa a 2.700/2.800 €/t.; el virgen, a 3.000/3.400 €/t.; el refinado, a 2.900/2.950 €/t.; y el AOVE, a 3.800/4.200 €/t.

Málaga

Mercado totalmente parado, con una oferta a disponibilidad de una demanda que se resiste a aparecer, y que sólo se dedica a reponer sus existencias. Se sigue retirando aceite comprometido con anterioridad. El campo presenta un aspecto espléndido, con unos olivos sanos y vigorosos. En este contexto, el lampante se establece a 2.750 €/t.; el virgen, a 3.100 €/t.; y el AOVE, a 3.200/3.400 €/t.

Castilla-La Mancha

Tranquilidad absoluta en un mercado donde se compra lo estrictamente necesario y tampoco se ofertan grandes partidas. Gran actividad de envasado que posiblemente se reflejará en los datos de mayo. La cosecha registra un cierto retraso y se sospecha que la floración no podría ser tan buena como se pensaba. Así, el virgen se sitúa a 2.900/3.200 €/t.; y el AOVE, a 3.500/3.900 €/t.

Extremadura

Semana similar a la anterior en la que se opera en la misma línea de precios y condiciones, con un lampante que se oferta a 2.600/2.700 €/t.; un virgen, a 3.000/3.200 €/t.; y un AOVE, a 3.500/4.200 €/t.

Valencia

Precios meramente orientativos ante la parálisis que registra el mercado, con una oferta que cede algo en sus pretensiones pero no encuentra demanda. Así, el lampante repite a 2.800 €/t.; el virgen, a 3.100 €/t.; el AOVE, a 3.500 €/t.; y el refinado, a 2.900 €/t.



ÍBERO

TECNOLOGÍA ITALIANA,
TEMPERAMENTO ESPAÑOL



Mayor cercanía
con el cliente



Máxima eficiencia
energética gracias al
revolucionario motor IE5



Gestión inteligente con
mantenimiento predictivo
y conectividad avanzada



PIERALISI

CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com



Ya puedes inscribirte en MUNDOLIVAR 2025, el mayor Congreso Mundial del olivar y el aceite de oliva

MUNDOLIVAR, el mayor Congreso Mundial de Olivicultura y Elaiotecnica organizado por Grupo Editorial Mercacei y Grupo Agromillora, acaba de abrir el periodo de inscripciones de su tercera edición con el objetivo de mantener e incluso superar el nivel mostrado en sus dos primeras ediciones. De nuevo, MUNDOLIVAR se convertirá en la cita ineludible en la que se desvelarán de forma exclusiva todas las claves sobre la innovación, la vanguardia y las últimas tendencias que marcarán el futuro del cultivo del olivo. De ahí que cerca de 1.400 profesionales y directivos de todo el mundo se dieran cita en la edición anterior. No te quedes sin tu plaza -el aforo es limitado-.



El Aula Magna del Campus de Rabanales de la Universidad de Córdoba volverá a acoger los próximos 18 y 19 de junio la tercera edición de MUNDOLIVAR, el Congreso Mundial de Olivicultura y Elaiotecnica, que en sus dos primeras ediciones completó su aforo y resultó un rotundo éxito por la gran calidad y variedad de sus temáticas y contenidos, así como por el extraordinario elenco de ponentes, convirtiéndose en una cita imprescindible y en la mayor plataforma de conocimiento y negocio para las empresas del sector oleícola y olivarero.

Con un enfoque transversal de 360°, y bajo el lema “Reducir Costes: Más con Menos”, MUNDOLIVAR 2025 mostrará las herramientas y estrategias ganadoras para

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón
Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

lograr ser competitivo y obtener la máxima rentabilidad hoy en día en el sector del olivar y el aceite de oliva. La cita, cuyo país invitado en esta edición es Estados Unidos, reunirá de nuevo a los principales actores del sector nacional e internacional:

olivicultores, productores, responsables de almazaras y cooperativas, envasadores, grandes inversores y family offices, CEOs y directores técnicos, consultores, ingenieros agrónomos y técnicos; así como centros de formación y de I+D+i, asociaciones profesionales y administraciones.

Por segundo año consecutivo, MUNDOLIVAR reunirá en una misma mesa redonda a los máximos ejecutivos de las grandes compañías de la industria del aceite de oliva -Deoleo, Dcoop, Grupo Migasa, Acesur, Sovena y Grupo De Prado-, algo nunca visto en ningún otro foro nacional e internacional.

Así, en la primera mesa redonda del día 18 de junio, titulada “Aceite de oliva:



El precio justo”, y moderada por Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, participarán Cristóbal Valdés, consejero delegado de Deoleo; Antonio Luque, presidente de Dcoop; Antonio Gallego, director general de Grupo Migasa; Gonzalo Guillén, CEO de Acesur; José Luis de Prado, presidente de Grupo De Prado; y Jorge de Melo, CEO de Sovena.

MUNDOLIVAR 2025 mostrará las herramientas y estrategias ganadoras para lograr ser competitivo y obtener la máxima rentabilidad hoy en día en el sector del olivar y el aceite de oliva. Las mesas redondas de esta edición abordarán la siguientes temáticas:

- *Cómo hacer de la sostenibilidad ambiental el paradigma de la sostenibilidad económica*
- *Nuevas variedades: la mejora genética al servicio de la cuenta de resultados*
- *Olivicultura en secano: donde el “más con menos” se eleva a la máxima potencia*
- *Crisis geopolítica, las claves para afrontarla con éxito y sus repercusiones en el sector oleícola: la exportación del aceite de oliva en el punto de mira*
- *Robótica e Inteligencia Artificial: cuando los datos se convierten en acciones eficientes que reducen nuestros costes*

- *La carrera por la mecanización eficiente*
- *Ahorro de costes en la fase de extracción: rendimientos y eficiencia para ser más competitivo*

Además de las mesas redondas, albergará de nuevo un área expositiva con innovadores formatos para los patrocinadores del evento, donde las principales empresas proveedoras del sector podrán establecer contacto directo y presencial con todos los participantes y grandes inversores mediante *business meetings*.

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

Talleres prácticos

MUNDOLIVAR también contará con cinco talleres prácticos -que tanto éxito obtuvieron en las anteriores ediciones- que darán a conocer, durante tres horas cada uno de



ellos, las últimas innovaciones y ofrecerán las claves y las estrategias para rentabilizar tu explotación y negocio. En concreto, a lo largo de la tarde del primer día, miércoles 18 de junio, se desarrollarán los siguientes talleres prácticos:

- *Todo lo que necesitas para diseñar y gestionar tu explotación en seto*
- *Optimización de la fertilización y el riego*
- *¿Qué vale transformar mi finca a los nuevos modelos de plantación?*
- *Masterclass express maestros de almazara: Calidad, cantidad y rentabilidad*
- *Demostraciones de lo último en tecnología aplicada a olivar -impartido por 12 reconocidos expertos en cada materia, incluyendo visita al laboratorio así como desplazamiento a la Finca Experimental de Rabanales-*

Asimismo, el Congreso ofrecerá también una atractiva programación de actividades paralelas tales como la II edición de la Jornada “Un Olivar en Cambio” -organizada por Citoliva y Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, presentado y conducido, al igual que el Congreso, por Olivia Aranda-, así como menús temáticos en los restaurantes de Córdoba o encuentros B2B.

Inscríbete pinchando aquí



MERCADO

Precios diarios en origen en *Club Mercacei*
www.mercacei.com

Aceites de oliva

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/T. SEMANA 26 mayo/1 junio '25 (Cierre día 22 mayo '25)	EUROS/T. SEMANA 2/8 junio '25 (Cierre día 29 mayo '25)
ANDALUCÍA		€/t.	€/t.
J A É N	Lampante, base 1º	2.700/2.750	2.750
	Virgen	3.000	3.000
	Virgen extra	3.300/3.800	3.300/3.800
	Refinado	2.850	2.850/2.900
C Ó R D O B A	Lampante, base 1º	2.700/2.750	2.700/2.750
	Virgen	3.050	3.000
	Virgen extra	3.400/3.800	3.400/3.800
	Refinado	2.900	2.900
S E V I L L A	Lampante, base 1º	2.700/2.800	2.700/2.800
	Virgen	3.000/3.400	3.000/3.400
	Virgen extra	3.800/4.200	3.800/4.200
	Refinado	2.900/2.950	2.900/2.950
G R A N A D A	Lampante, base 1º	2.700/2.750	2.750
	Virgen	3.000	3.000
	Virgen extra	3.300/3.800	3.300/3.800
M Á L A G A	Lampante, base 1º	Sin oper.	2.700
	Virgen	3.100	3.100.
	Virgen extra	3.250/3.400	3.200/3.400
CASTILLA-LA MANCHA			
T O L E D O	Virgen	3.100/3.300	2.900/3.200
	Virgen extra	3.500/3.900	3.500/3.900
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
COMUNIDAD VALENCIANA			
A L I C A N T E	Lampante, base 1º	2.800	2.800
	Virgen	3.100	3.100
	Virgen extra	3.500	3.500
	Refinado	2.900	2.900
EXTREMADURA			
B A D A J O Z	Lampante, base 1º	2.600/2.700	2.600/2.700
	Virgen	3.100/3.200	3.000/3.200
	Virgen extra	3.700/4.200	3.500/4.200

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva



agroisa
maquinaria|servicios



tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



AGROISA.COM | info@agroisa.com



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

Aceites de orujo

EUROS/T. SEMANA 26 mayo/1 junio '25 (Cierre día 22 mayo '25) EUROS/T. SEMANA 2/8 junio '25 (Cierre día 29 mayo '25)

SEVILLA

ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	1.200/1.300	1.200/1.300
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.150/2.200	2.150/2.200

Aceites de semillas

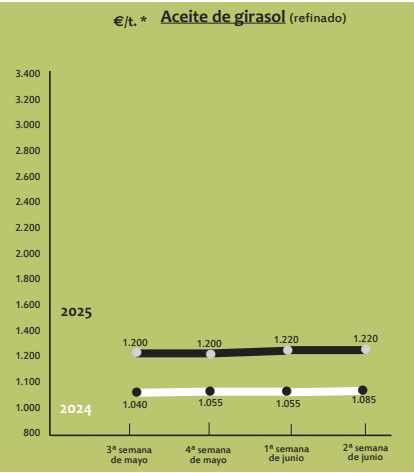
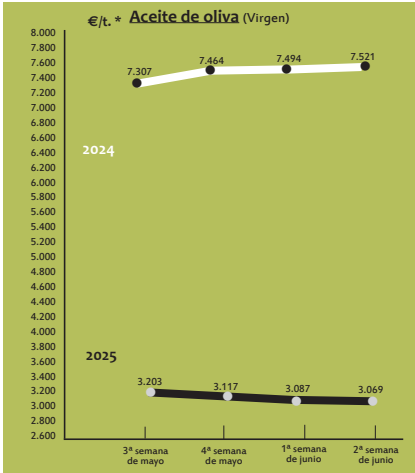
SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)		
Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.220	1.220
ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
Crudo	1.240	1.280
Refinado	1.300	1.330
ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.220	1.220

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 refinó 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
26 mayo/1 junio '25
(Cierre día 22 mayo '25)EUROS/KG.
SEMANA
2/8 junio '25
(Cierre día 29 mayo '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)	1.060	1.050
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.150	1.130
ACEITE DE COCO (refinado)	2.990	3.000
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.425	1.400
ACEITE DE PALMISTE	2.260	2.160
ACEITE DE MAÍZ	1.370	1.370
ACEITE DE COLZA	1.335	1.335
ACEITE DE RICINO	1.280	1.280
ACEITE DE PESCADO refinado	4.500	4.510

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES

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

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



Mercado internacional

EUROS/KG.
SEMANA
26 mayo/1 junio '25
(Cierre día 22 mayo '25)

EUROS/KG.
SEMANA
2/8 junio '25
(Cierre día 29 mayo '25)

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

ITALIA

SUR DE
PUGLIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,70	8,70
ACEITE DE OLIVA refinado	3,10	3,00
ACEITE DE OLIVA lampante	2,60	2,60

ACEITE DE ORUJO refinado	2,25	2,20
ACEITE DE GIRASOL refinado	1,24	1,24
ACEITE DE MAÍZ refinado	1,30	1,30
ACEITE DE SOJA refinado	1,30	1,30
ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,00	2,00

NORTE DE
PUGLIA
& CALABRIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,40	9,40
ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.

TÚNEZ

MARRUECOS

TURQUÍA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,65/3,75	3,65/3,75
ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,80/5,50	3,80/5,50
ACEITE DE OLIVA refinado	3,10/3,15	3,10/3,15

GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,00/4,20	3,80/4,10
ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por 25 Olio Officina Magazine)	3,85/4,10	3,75/3,90

PORTUGAL

ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,60/3,90	3,60/3,90
------------------------------	-----------	-----------

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (29 de mayo de 2025)

(Los tipos de mercado)

	1 semana	1 mes	2 meses	3 meses	6 meses	12 meses
Euro (euribor)	-	-	-	-	-	3,73
Dólar	-	4,57	-	4,97	5,26	5,68
Yen Japonés	-	-	-	-	-	-
Libra Esterlina	-	4,03	-	4,32	4,71	-
Franco Suizo	-	-	-	-	-	-
Dólar Canadiense	-	-	-	-	-	-

Euro

Peseta	166,386
Lira italiana	1.936,270
Escudo portugués	200,482
Dracma griego	340,750
Florín	2,204
Dólar	1,095
Dólar Canadá	1,498
Yen japonés	162,97
Corona sueca	11,362
Corona checa	25,348
Libra esterlina	0,837
Franco suizo	0,939



Look out!
High Quality Extra Virgin Olive Oil
is right here!

ceqitalia.com





Aceituna de mesa

Francisco Torrent, nuevo presidente de ASEMESA

La asamblea general de la Asociación Española de Exportadores e Industriales de Aceitunas de Mesa (ASEMESA) ha elegido a Francisco Torrent, director general de Aceitunas Torrent, como nuevo presidente de la entidad en sustitución de José Ignacio Montañó, quien ha decidido no presentarse a la reelección tras completar dos mandatos al frente de la asociación.

La asamblea general de ASEMESA ha agradecido expresamente a José Ignacio Montañó su trabajo al servicio del sector, destacando su dedicación y liderazgo durante estos años, en los que ha contribuido de forma decisiva al fortalecimiento institucional de la asociación y a la defensa eficaz de los intereses de la industria española de la aceituna de mesa, tanto en exportación como en el mercado nacional.

Con la elección de Francisco Torrent, la entidad cuenta por primera vez con un presidente cordobés y al frente de una empresa cordobesa, “lo que refuerza el carácter plural y representativo de la Asociación, abierta a la diversidad geográfica y



empresarial del sector”, según ha destacado ASEMESA.

Torrent ha reafirmado su compromiso con los objetivos fundamentales de ASEMESA: “reforzar su papel como interlocutor institucional del sector, fomentar la cohesión entre empresas y lograr que todas ellas puedan desarrollar su actividad en el mejor entorno legal y competitivo posible”.

Asimismo, ha subrayado el valor estratégico que representa ser miembro de la asociación, “una pertenencia que distingue a las empresas con visión de largo plazo, comprometidas con la defensa activa de sus intereses colectivos y con el impulso de la industria de la aceituna de mesa española”.

En este sentido, Torrent ha señalado que “sería deseable que la Administración reconociera de algún modo ese compromiso empresarial y asociativo, valorando adecuadamente a las empresas que participan activamente en la construcción y defensa de las estructuras sectoriales frente a aquellas que optan por permanecer al margen”.

FINIBUS

COMERCIO DE
ACEITE DE OLIVA
Y DERIVADOS

MIGUEL S. VERDASCO
INTERMEDIARIO

móvil 0034 659 920 608
miguel@finibus.es

MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos

PRECIOS	
HARINAS	€/t.
Harina de soja (s. fábrica).....	385
Harina de girasol (integ.) (abril)	280
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).....	1.550
Dólares/t.	
Harina de pescado, de Perú	s/c
Harina de soja (Buenos Aires) (Precios cif Rotterdam)	s/c
CEREALES	€/t.
(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 **1.048,50** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.061,75**.

◆ Precios: Futuros julio.

Harina de soja: 293,80 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **293,70**.

◆ Precios: Futuros julio.

Aceite de soja: Cerraba a **48,88** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **49,75**.

◆ Precios: Futuros julio.

Maíz: Terminó la semana a **450,75** centavos/bushel, habiendo comenzado a **460,00**.

◆ Precios: Futuros julio.



ÍBERO 

**TECNOLOGÍA ITALIANA,
TEMPERAMENTO ESPAÑOL**



Mayor cercanía
con el cliente



Máxima eficiencia
energética gracias al
revolucionario motor IE5



Gestión inteligente con
mantenimiento predictivo
y conectividad avanzada



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFLOW

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN

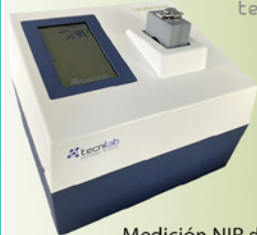


MANZANO Flottweg

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



tecnilab
tecnología analítica



La solución
integral para
su almazara

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

ENVASES/ENVASADO



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

EXTRACCIÓN



La extracción
convertida en arte.

BOMBAS

bombas
TRIEF
desde 1967

Bombas de aletas
de desplazamiento
positivo para
aceites vegetales



ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es

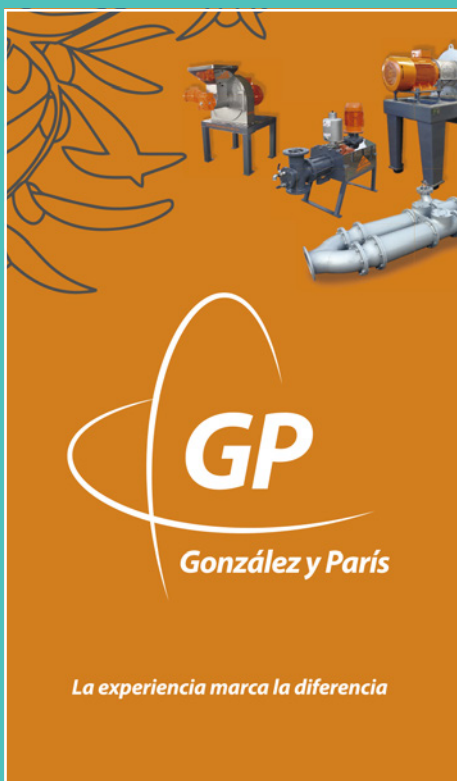


Codi - Pack
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

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



Desde más de 100 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la separación. Con más de 10.000 instalaciones industriales instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de valor añadido.



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa
SOLUCIONES EN EL ENVASADO DE ACEITES

Únicos Fabricantes Especializados
en el Envasado de Aceites desde 1962



POLAT

Logra Grandes
Cosas en Espacios Pequeños

LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr



Llenadora semi-automática
Semi-automatic fillers

CAUDALÍMETROS DE
ALTA PRECISIÓN
HIGH ACCURACY
FLOWMETERS

EXPERIENCIA
EXPERIENCE

50 AÑOS
YEARS

40 PAÍSES
COUNTRIES

Ausere

Tel: +34 978 50 43 40 - Fax: +34 978 50 47 31
avda/Vicente Perrotto nº 12
41830 BAZENA (Córdoba)
Tel: 0034 957 665 115
e-mail: local@ausere.com

www.ausere.es



FABRICA Y ALMACEN
Avda Vicente Perrotto nº 12
14830 BAZENA (Córdoba)
Tel: 0034 957 665 115
e-mail: local@taosa.com

DELEGACIÓN EN PORTUGAL
Rua A - Funchal 03
Zona Ind. de Mirandela
5370-545 MIRANDELA
tel: 00351 228 096 322

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

TAOSA



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

TAMESUR, S.A.
MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los
GRANDES ACEITES

PREMIUM

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

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

treico
Industrial Machinery Solutions

www.treico.com

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

BALAM
AGRICULTURE

OLIVARUM
Fundación
asesoramiento | análisis | investigación | innovación | formación

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

PESAJE

IMATED
10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

PESAJE, ELECTRICIDAD, SOFTWARE

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

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

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

KUBOTA
5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-es.com

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

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

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

ANÁLISIS INTEGRAL
Clima
Riego
Fertilización
Pesticidas
Cosecha
Clima de explotación
Análisis de suelo
Análisis de agua
Análisis de aire

MANEJA CONECTADA 4.0

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

PATIO

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

JAR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

PROSUR

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

Económicos y muy rentables

Infórmate

TODOOLIVO

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



Agrimate: gafas de realidad virtual y un exoesqueleto para la poda del olivar

“Las labores de poda son importantes para el correcto desarrollo de una explotación de cultivos leñosos. Sin embargo, los agricultores encuentran problemas para disponer de mano de obra formada para la realización de esas tareas de poda”, ha destacado la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA). Con el objetivo de resolver algunos de estos problemas mediante la transformación tecnológica ha nacido el proyecto Agrimate, financiado por la Unión Europea (UE) y en el que participa esta organización agraria.

Durante la última edición de Expoliva, celebrada en Jaén, el stand de UPA acogió pruebas de un prototipo de exoesqueleto que sirve de apoyo a los trabajadores en las labores de poda. El objetivo de Agrimate es transformar las tareas de poda en olivar y viñedo para los pequeños agricultores mediante el uso de tecnologías de

Realidad Aumentada y Robótica, enriquecidas con Inteligencia Artificial.

Agrimate, que se desarrollará a lo largo de los próximos cinco años, nace con el objetivo de atender algunos de los problemas que tiene el olivar tradicional. Como resultados del proyecto, el consorcio europeo, que cuenta con una gran participación española, pretende obtener dos productos para el caso concreto del olivar: unas gafas de realidad virtual, como asistente que ayude al podador; y un exoesqueleto que avance en la mejora de las condiciones físicas del trabajo.

El proyecto no sólo tiene como objetivo mejorar la productividad y la eficacia de los recursos, sino también la inclusión social y las condiciones de trabajo en el sector agrícola.

Agricultores y representantes de las administraciones visitaron el stand de UPA en la

feria Expoliva y pudieron comprobar de primera mano el efecto del exoesqueleto a la hora de sostener en el aire una herramienta de cierto peso como es una motosierra.

Igualmente, el personal del centro de investigación Tecnalia, que ejerce las labores de coordinación del proyecto, tuvieron la oportunidad de realizar un importante número de encuestas a agricultores y técnicos del sector olivarero para aprender sobre el conocimiento y la predisposición del sector en la adopción de nuevas tecnologías.

Fruto de estas entrevistas y del trabajo que se está llevando a cabo, las empresas tecnológicas que participan en el proyecto, como la italiana IUVO, está ya analizando la posibilidad de extender el uso de estos exoesqueletos a otras labores más allá de la poda, como puede ser la recolección mediante vibradoras.

Un nuevo algoritmo usa imágenes satelitales para determinar el tipo de plantación de olivar

Ante la necesidad de contar con información actualizada en cada momento para conocer cuántas hectáreas de cada tipo de plantación de olivar hay y a qué velocidad cambian, un equipo de la Universidad de Córdoba (UCO) en colaboración con la Universidad de Sevilla ha desarrollado un método basado en un tipo de redes neuronales llamadas convolucionales que permite identificar automáticamente esos patrones en olivar usando imágenes satelitales gratuitas en abierto de Sentinel-2.

“El problema que enfrentábamos es que hasta ahora tenemos esta información gracias a las imágenes del PNOA (Plan Nacional de Ortofotografía Aérea) que tienen una gran resolución espacial, pero que se actualizan cada tres años, por lo que tenemos una vista muy desplazada en el tiempo”, ha explicado la investigadora del Departamento de Ingeniería Gráfica y Geomática de la UCO Isabel Castillejo.

Para salvar esta problemática, el equipo ha

apostado por el uso de imágenes Sentinel-2 (misión de observación terrestre desarrollada por la ESA) que están disponibles de forma gratuita cada cinco días. Sin embargo, según ha informado la UCO, estas imágenes tienen una resolución espacial menor que hace más difícil la identificación de patrones ya que en las imágenes no se observan las copas de los árboles directamente. Y ahí entran las redes neuronales convolucionales (CNN), que son un tipo de técnica de análisis Deep Learning que se usa para tareas de reconocimiento avanzado de patrones en datos.

“Entrenamos tres algoritmos de aprendizaje diferentes para detectar los sistemas de plantación usando estas imágenes satelitales y encontramos que el mejor de los tres (el enfoque B) tenía una precisión del 80%, un porcentaje muy alto teniendo en cuenta la dificultad del problema y la resolución de las imágenes de entrada”, ha precisado Cristina Martínez,

investigadora del Departamento de Ingeniería Electrónica y de Computadores de la UCO.

Para las investigadoras, hay otra cuestión determinante de este método y es que está todo automatizado: “sólo con introducir un archivo de texto con el código de la parcela o la referencia catastral, se delimita la parcela a través de sus lindes y con esa información se identifican y se descargan las imágenes satelitales para el periodo solicitado y se introducen en la red que determina el tipo de olivar. Todo de manera automatizada”.

Según la UCO, con este método innovador “se elimina la dependencia de los métodos tradicionales, que suelen implicar visitas de campo y muestreos aleatorios, ofreciendo así una alternativa más eficiente y precisa para la gestión y el seguimiento de los olivares”.

El equipo ya investiga para aplicar este tipo de procesamiento con redes neuronales e imágenes satelitales al estudio y predicción del estrés hídrico en el olivar.



La detección automática de plagas en el olivo a través del Grupo Operativo oliVAr

El consorcio multidisciplinar formado por Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, la Universidad Loyola, la Fundación Ayesa y Opracol Sevilla ha realizado una jornada de capacitación en la localidad de Huévar del Aljarafe en el marco del Grupo Operativo oliVAr, una iniciativa orientada al desarrollo de un sistema automatizado, fácil de usar, fiable, asequible y de bajo coste para detectar e identificar plagas en el olivar.

Este sistema, basado en visión artificial, localiza la presencia y el movimiento de las plagas, realiza su recuento y considera las variables climáticas del entorno.

La inauguración de la jornada ha corrido a cargo de la alcaldesa del municipio anfitrión, María Eugenia Moreno, quien ha destacado la importancia de la innovación y de la digitalización en la mejora de la productividad y de la sostenibilidad del sector olivarero. Así, ha manifestado que “cuando me explicaron este proyecto me dio mucha alegría, porque sé lo que significa para el agricultor la innovación que hace posible una ayuda para detectar plagas”.

Las palabras inaugurales han correspondido también a José Segura, presidente de Opracol, quien ha señalado que “todo lo que es bueno para el olivar, es bueno para nosotros y es bueno para nuestra tierra”.

El último en participar en la inauguración ha sido César Díaz Barroso, responsable del Departamento de I+D+i de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, que ha resaltado que “hay mucha demanda de innovación en las cooperativas, por eso a este proyecto le tengo un especial cariño, porque cuenta con mucha tecnología, una gran aceptación entre los socios y el respaldo de la Administración”.

Ponencias y demostración de campo

Tres ponencias y una demostración de campo han conformado el programa de la jornada, iniciada por Ismael Rivera, técnico de la Universidad de Loyola, que ha hablado del Despliegue del sistema de detección y monitorización, es decir, de la instalación, mantenimiento y trampas utilizadas en el proyecto.

La Universidad Loyola ha realizado una valiosa aportación al proyecto, contribuyendo al desarrollo de un sistema integral para la detección y monitorización de plagas. A través de la



implementación de dispositivos avanzados y de sensores, se ha facilitado un control eficiente de las plagas del olivo. El sistema permite una mejor gestión y monitoreo del estado de las parcelas, optimizando las estrategias de intervención.

Así, Rivera ha explicado que “lo más desafiante de este proyecto ha sido la resolución de las cámaras que captan las imágenes de los insectos capturados, ya que la calidad de la imagen es determinante para hacer un recuento automático. Estamos haciendo dos fotos diarias, a diferentes horas, y ha habido que tener en cuenta también la incidencia del sol en las cámaras”.

El mantenimiento de las trampas, la limpieza y el coste de las mismas, han sido algunos de los puntos expuestos por el técnico, que ha querido destacar también que “lo interesante de esta iniciativa es la posibilidad de hacer una base de datos con la idea de que, en años posteriores, los agricultores puedan adelantarse a la aparición de plagas”.

La segunda intervención ha correspondido a Marina Perea, ingeniera informática de la Fundación Ayesa, quien ha disertado sobre la visualización y el análisis de datos de la Plataforma OliVAr. Esta entidad está especializada en la digitalización de sectores como la agricultura, la ganadería, el medio ambiente y los servicios público y desarrolla soluciones basadas en inteligencia artificial, análisis de datos, sensorica e interfaces digitales accesibles.

De este modo, Ayesa ha desarrollado el algoritmo necesario para el conteo de las plagas y ha puesto en funcionamiento una plataforma de visualización “a la que el técnico puede acudir para saber qué está detectando el sistema y si es necesario desplazarse hasta el olivar y actuar al respecto. Para ello, registra curvas de vuelo y detecciones específicas de cada uno de los nodos y, a través de las fotos, se tiene una evidencia visual de lo que está ocurriendo”. En palabras de Perea, “esta herramienta facilita y optimiza el trabajo del técnico”.

La sesión se ha cerrado con la puesta en común de la supervisión del funcionamiento del sistema, que ha correspondido a Opracol, una asociación con casi 40 años de historia y más de 4.000 agricultores asociados a los que ofrece servicios de gestión, información y asesoramiento sobre asuntos como la PAC o los cuaderos de explotación. Dispone de técnicos de campo que informan periódicamente del estado fenológico del olivar y de la situación de las plagas y enfermedades que le afectan y recomiendan, en cada caso, el tratamiento.

En este sentido, Miguel Ángel Ortega ha resaltado que, a pesar de las condiciones meteorológicas adversas de los últimos meses, “ha quedado demostrado que el sistema puede ayudar al técnico en su labor porque ahorra visitas al campo y resulta muy eficaz en el conteo por sexo. Eso sí, haría falta al menos un año más para sacarle todo el partido que tiene esta solución”.

Finalizada la parte expositiva de la jornada, se ha llevado a cabo una demostración de campo en la que los asistentes han podido ver de cerca los prototipos de trampas propuestos por el grupo operativo, con conectividad wifi a un módem que, a través de Internet, envía los datos recogidos en el campo a la correspondiente base de datos.



El consumo de AOVE en los hogares españoles cae un 5% en volumen, pero sube en valor un 22,8% en 2024

Durante el año 2024, el consumo de aceite de oliva virgen extra en los hogares españoles cayó un 5% en volumen (103,19 millones de litros) respecto al ejercicio anterior, mientras que en valor se incrementó un 22,8% (906,9 millones de euros), según se desprende del Informe de Consumo Alimentario en España 2024, presentado el 30 de mayo por el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas.

El informe detalla que, con una cuota del 23,1% en volumen, el aceite de oliva virgen extra se posiciona como el tercer aceite más consumido en los hogares españoles. No obstante, si se analiza el valor económico, se sitúa como el segundo con mayor participación, sólo por detrás del aceite de oliva, con cuotas respectivas de 39% y 37%.

Este tipo de aceite destaca por tener el precio medio más elevado del sector, alcanzando los 8,79 euros/litro, lo que supone pagar 3,32 euros más por litro en comparación con la media del mercado. Aun así, su precio sigue la tendencia general al alza, registrando un encarecimiento del 29,4% respecto a 2023, cuando se situaba en 6,80 euros/litro.

El consumo per cápita en 2024 se ha situado en 2,20 litros por persona, una cifra que representa una caída del 6,3% respecto a 2023. En cambio, el gasto medio por persona ha alcanzado los 19,34 euros al año, lo que supone un incremento del 21,2% en comparación con el ejercicio anterior.

El canal que concentra el mayor volumen de aceite de oliva virgen extra es el supermercado y autoservicio, con una cuota del 44,9%. Sin embargo, presenta una caída en las compras respecto al año anterior, con un descenso del 3,5%. A pesar de su peso en esta categoría, este canal resulta menos relevante para el aceite de oliva virgen en comparación con su participación en el total de aceites, donde representa un 53,2% del volumen.

El canal hipermercado, segundo en importancia en términos de volumen, también registra una caída del 3,1%. Este canal resulta especialmente relevante para el aceite de oliva virgen extra, ya que su peso dentro de esta categoría (33,2%) es significativamente superior al que representa en el total de aceites (24,1%).

La tienda tradicional es el canal que experimenta la mayor contracción en volumen, con



una caída del 47,2%, aunque su peso en la distribución total de este tipo de aceite es reducido, representando solo un 1,1%. Por otro lado, tanto el canal on line (e-commerce) como la tienda descuento son los únicos canales que crecen en volumen respecto a 2023, con subidas del 27,9% y 3,7%, respectivamente.

En 2024, el perfil de hogar consumidor de aceite de oliva virgen extra corresponde principalmente a parejas con hijos mayores, parejas adultas sin hijos y hogares de retirados. Respecto al perfil intensivo de consumo por Comunidades Autónomas, destacan País Vasco, Cantabria, y La Rioja como las regiones más intensivas en la compra de aceite de oliva virgen extra. En el lado opuesto, las Comunidades Autónomas menos intensivas son Illes Balears, Región de Murcia, Castilla-La Mancha, Principado de Asturias y Canarias, entre otras.

El informe destaca la importancia de Andalucía, porque, aunque no sea intensiva en el consumo de aceite, si lo es para el virgen extra, con una proporción de compras que supera en un 44,6% la cantidad que les correspondería por peso poblacional.

Aceite de oliva virgen

El aceite de oliva virgen concentra el 7,0% del volumen total del sector oleícola y su demanda crece un 1,8% (31,1 millones de litros), lo que cobra especial relevancia si se considera que el volumen total del mercado de aceites registra una caída del 2,2%, lo que pone en valor “la resiliencia y el buen desempeño de esta categoría en un contexto general de contracción”. En términos de valor, el aceite de oliva virgen registra un incremento del 29,7% (245,1 millones de euros), impulsado por el aumento del precio medio durante 2024. Esta evolución se traduce en una subida del 27,4%, alcanzando un precio final de 7,87 euros/litro, lo que supone pagar 1,07 euros más por litro que en el año anterior.

En cuanto al consumo per cápita, se sitúa en 0,66 litros por persona al año, lo que representa una subida del 0,5% respecto a 2023. Además, el gasto medio por persona asciende a 5,23 euros, una cifra que supone un incremento del 28,0% en comparación con el año anterior.

El supermercado se consolida como el principal canal de compra de aceite de

“

El precio del aceite de oliva virgen extra registró un encarecimiento del 29,4% respecto a 2023



El supermercado se consolida como el principal canal de compra de aceite de oliva virgen

oliva virgen entre los hogares españoles en 2024, concentrando más de la mitad del volumen total comercializado, con una cuota del 55,3%. Además, logra aumentar su volumen respecto a 2023, con un crecimiento del 4,9%.

En segundo lugar, se sitúa el hipermercado, que aporta el 24,1% del volumen, aunque registra una caída del 1,0 % en las compras, un descenso similar al que experimenta el total de aceite en este canal (1,5%).

Dentro del canal dinámico, la tienda de descuento es la que registra el mayor crecimiento, con un incremento del 6,3% en volumen. Además, concentra el 12,4% del volumen total de aceite de oliva virgen comprado.

El canal e-commerce y la tienda tradicional, por su parte, muestran una evolución positiva en volumen, con aumentos del 24,4% y 30,0%, respectivamente, aunque mantienen unas cuotas pequeñas dentro del total del mercado, 2,4% y 0,7% de los litros vendidos.

El perfil intensivo de compra de aceite de oliva virgen se asocia principalmente a hogares de nivel socioeconómico bajo y alto, cuyo responsable de compras supera los 50 años, siendo especialmente destacable el grupo de mayores de 65 años.

Desde una perspectiva territorial, Extremadura, País Vasco, La Rioja, Comunidad Valenciana y la Comunidad Foral de Navarra se posicionan como las Comunidades Autónomas

más intensivas en la compra de aceite de oliva virgen en volumen. Entre ellas, destaca especialmente la Comunidad Foral de Navarra, cuyos habitantes presentan el mayor consumo per cápita, con 0,9 litros por persona al año.

Aceite de oliva

El aceite de oliva se mantiene como el segundo más consumido por los hogares y representa un 29,1% del volumen total adquirido. En 2024, la compra de este aceite es menor que en el año 2023, con una variación a la baja de un 11,4% en volumen (130,3 millones de litros). Sin embargo, a pesar del descenso en la demanda, el gasto de los hogares en este producto aumentó un 16,3% (954,7 millones de euros), impulsado por el incremento del 31,2% en el precio medio pagado por litro, lo que lleva a situarlo en 7,32 euros/litro, lo que implica pagar 1,80 euros más por litro que en 2023. La compra de aceite representa un 0,49% del volumen total de alimentos y bebidas que entran en los hogares, si bien su participación en valor es muy superior, siendo responsable del 1,14% del presupuesto total asignado.

El gasto medio anual por persona es de 20,36 euros, un 14,8% superior al registrado el año anterior. Por otro lado, el

consumo per cápita se reduce a 2,78 litros por persona, un 12,6% menos que en 2023, lo que implica una disminución de 0,42 litros por persona durante el periodo analizado.

Todos los canales registran caídas en volumen, siendo la tienda tradicional el canal que más cae (29,9%), aunque su participación en el mercado es de tan sólo un 1,3%. El principal canal para la compra de aceite de oliva durante 2024 es el supermercado y autoservicio, que concentra el 49,2% del volumen total adquirido. No obstante, pierde volumen a un ritmo superior al del promedio del mercado (11,9% vs 11,4%) y se agudiza la caída si lo comparas con la total categoría, donde perdía el 1,5 % del volumen. Le sigue en relevancia el canal hipermercado, con el 26,1% del volumen y una variación a la baja del 4,6%.

A cierre de 2024, el perfil del consumidor intensivo de aceite de oliva se caracteriza por pertenecer a hogares de nivel socioeconómico medio y bajo, siendo esta última la que registra el mayor consumo per cápita, con 4,4 litros por persona al año, es decir, 1,62 litros por encima de la media

nacional. Además, los hogares más intensivos en la compra del aceite de oliva suelen tener responsables de compra mayores de 50 años.

A nivel territorial, Galicia se sitúa como la Comunidad Autónoma con el mayor consumo per cápita de este tipo de aceite, alcanzando los 5,7 litros por persona al año.



El gasto de aceite de oliva medio anual por persona es de 20,36 euros

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



SEGUROS AGRARIOS

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural gestiona desde hace años una línea de ayudas ligada a la contratación de pólizas de seguros agrarios combinados que cubran riesgos de bienes ubicados en Andalucía dentro del Plan Anual de Seguros Agrarios Combinados del Estado.

El objetivo que persigue la Junta con estas ayudas es facilitar que los productores andaluces cuenten con elementos de estabilidad que contribuyan a disminuir la incertidumbre que suele afectar a los profesionales del sector agrario debido a su dependencia de aspectos externos a su trabajo.

Contar con una póliza de seguro agrario permite salvaguardar las rentas de las explotaciones frente a adversidades climáticas, enfermedades o accidentes en el caso de los animales, que pueden producir daños con elevadas pérdidas económicas.

CUANTÍA Y BENEFICIARIOS DE LAS AYUDAS

Las subvenciones que concede la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía complementan a las ayudas que concede la Administración General del Estado, a través de la Entidad Estatal de Seguros Agrarios.

La suma de ambas subvenciones concedidas a cada póliza no puede superar el 75% de la prima comercial base neta.

El límite máximo de ayuda por póliza por parte del Gobierno andaluz es de 5.000 euros; salvo en el caso de las modalidades de contratación bienal de seguro para explotaciones de olivar, que será de 10.000 euros.

Pueden acceder a las subvenciones personas físicas o jurídicas de carácter público o privado que sean titulares de explotaciones agrícolas y ganaderas ubicadas en Andalucía y suscriban una póliza de seguros. En el caso de las entidades, debe ser una pequeña o mediana empresa (pyme).

NOVEDADES EN EL PAGO

Con el fin de responder en mayor medida a las necesidades de los agricultores y ganaderos andaluces, la Consejería de Agricultura está llevando a cabo un proceso de modificación del mecanismo de pago de las ayudas a la contratación de seguros agrarios.

Hasta ahora, el abono se realizaba en diferido; es decir, cuando ya había transcurrido un tiempo tras el desembolso que tenía que realizar el titular del seguro para poder tener acceso al servicio.

Sin embargo, desde 2024 se ha implementado el mecanismo de pago de la ayuda de forma inmediata a través del descuento directo en el momento de la contratación del seguro. Este cambio se está realizando de forma paulatina incluyendo cada vez más sectores agrarios para acabar abarcando todas las pólizas en un breve plazo.

CONVOCATORIAS DE 2025

El presupuesto con el que cuenta la Junta de Andalucía en el ejercicio 2025, para subvencionar las pólizas contratadas por los productores andaluces, correspondiente a fondos propios de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural asciende a unos 16,6 millones de euros, que ayudarán a unos 17 mil agricultores y ganaderos en la contratación de su póliza de seguro agrario.

<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural/areas/agricultura/segueros-agrarios.html>



TU PRODUCCIÓN NO PUEDE QUEDAR EN EL AIRE

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





Resultados definitivos del informe sobre eco-regímenes y ayudas al olivar con valor ambiental en Jaén

La Cátedra Caja Rural de Jaén de Economía, Comercialización y Cooperativismo Oleícola “José Luis García-Lomas Hernández”, un proyecto conjunto entre la Caja Rural de Jaén y la Universidad de Jaén, ha presentado los resultados definitivos del monográfico titulado “La Política Agrícola Común (II): Ecorregímenes y Ayuda Asociada al Olivar con Dificultades Específicas y Alto Valor Medioambiental”, incluido en el Informe Anual de Coyuntura del Sector Oleícola 2024.

Esta iniciativa forma parte del compromiso de la Cátedra por aportar conocimiento riguroso que contribuya a mejorar la competitividad de la oleicultura jiennense, mediante la investigación, el análisis económico y la transferencia de resultados al territorio.

El informe analiza con profundidad la acogida y aplicación en la provincia de Jaén de dos de los instrumentos más relevantes de la actual PAC: los eco-regímenes y la ayuda

asociada al olivar con dificultades específicas y alto valor medioambiental. Se trata de un análisis tanto a escala global como municipal con el objetivo de evaluar la eficiencia de estos mecanismos en relación con los objetivos para los que fueron diseñados.

En palabras de Manuel Parras, catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la UJA y director de la Cátedra, “los datos que ahora presentamos ya son definitivos y nos permiten tener una visión mucho más precisa del impacto que han tenido estos mecanismos en el territorio”.

“Los eco-regímenes y las ayudas al olivar con dificultades específicas no son meras medidas técnicas: tienen una dimensión política, económica y social crucial para el presente y futuro de la provincia de Jaén”, ha asegurado.

El estudio refleja una notable diversidad en la aplicación de estas medidas en función del municipio, identifica los factores

que explican estas diferencias y plantea una evaluación de los puntos fuertes y débiles de su implantación.

Parras ha subrayado también que “este análisis llega en un momento clave, ahora que ya se está empezando a debatir la configuración de la PAC post 2027, porque Jaén no puede ser una espectadora pasiva, sino que necesitamos plantear una hoja de ruta clara, basada en evidencias, que nos permita defender ante las instituciones europeas, nacionales y autonómicas una PAC útil para el olivar jiennense. Y eso solo se puede hacer con estudios como este”, ha declarado.

La presentación de este informe está dirigida a todos los agricultores y empresas relacionadas con el sector, así como a los técnicos responsables de la gestión de la PAC, tanto en administraciones como en organizaciones agrarias, cooperativas, almazaras y al conjunto de miembros de la Cátedra.

La Conferencia Sectorial de Agricultura aprueba la modificación del Plan Estratégico de la PAC

La Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural ha aprobado por unanimidad la modificación del Plan Estratégico Nacional de la Política Agraria Común (PAC) para introducir algunas flexibilidades, tanto en las ayudas directas como en las medidas de desarrollo rural, que mejoren su aplicación.

Las medidas han sido acordadas en base a la experiencia de los dos primeros años de aplicación de la nueva PAC y, según ha explicado el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que ha presidido la reunión, se trata de ajustes mínimos que ahondan en la flexibilización y la simplificación que tienen como objetivo garantizar la óptima ejecución del plan estratégico.

En lo que respecta al primer pilar, se aclara la relación entre los sistemas agrivoltaicos uso compartido entre la actividad agrícola y

plantas de energía fotovoltaicas- y las tierras de cultivo y pastos a la hora de recibir ayudas de la PAC. El uso prioritario deberá ser siempre el agrario y se establecerá una limitación al espacio de cultivo que se pierda por la instalación de las placas solares, según ha precisado el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Asimismo se introducen dos modificaciones en los eco-regímenes, de forma que se elimina la condición de que la cubierta vegetal en los cultivos leñosos tenga que ocupar el 20 % de la anchura libre de copa en el periodo estival. También se establece un nuevo porcentaje de espacios de biodiversidad para las explotaciones mixtas, aquellas que cuentan con al menos dos de estas tipologías: tierras de cultivos de regadío, de secano o permanentes.

En el segundo pilar, medidas de desarrollo rural, se realizan algunos ajustes en la asignación financiera y en el diseño y programación de determinadas intervenciones.

Tras la aprobación de la propuesta en Conferencia Sectorial y, de acuerdo con la normativa de gobernanza del plan estratégico de la PAC, el ministro Luis Planas la elevará ahora a Consejo de Ministros.

Posteriormente, se enviará de forma oficial la propuesta a la Comisión Europea para su aprobación definitiva, que se espera pueda producirse en el mes de julio.

Una vez que se obtenga la aprobación definitiva del Ejecutivo comunitario, se deberán modificar los reales decretos aplicables para que las medidas puedan entrar definitivamente en vigor a partir del 16 de octubre de 2025, de cara a la solicitud única de las ayudas de la PAC 2026.



Un estudio a gran escala evaluará los efectos del consumo de AOVE en la aparición de eventos cardiovasculares en población con VIH

La Fundación SEIMC-GESIDA ha puesto en marcha un estudio sobre los efectos del consumo de aceite de oliva virgen extra en la aparición de eventos cardiovasculares en población con VIH, que permitirá evaluar el impacto de su integración en la dieta de 1.300 personas durante cinco años. La iniciativa, de carácter nacional, implica a 39 centros hospitalarios de 14 Comunidades Autónomas. Este estudio parte de la evidencia de que el consumo regular de AOVE aumenta la supervivencia y disminuye la aparición de eventos cardiovasculares en personas con un riesgo vascular elevado.

El estudio, titulado “Efectos del consumo de aceite de oliva virgen extra en la aparición de eventos cardiovasculares en población que vive con VIH (Oleum VIHtae)” se lanza desde el Hospital Universitario Costa del Sol y está liderado por el doctor Julián Olalla Sierra, miembro del servicio de Medicina Interna y FSG asumirá la responsabilidad de actuar como promotor del mismo.

Este estudio parte de la evidencia de que el consumo regular de AOVE aumenta la supervivencia y disminuye la aparición de eventos cardiovasculares en personas con un riesgo vascular elevado. Por esa razón, los expertos recomiendan su uso en la cocina diaria, tanto en crudo para aderezar ensaladas como en la preparación de platos cocinados, ya que su estabilidad a altas temperaturas lo convierte en una opción saludable también para la fritura.

El aceite de oliva, especialmente el virgen extra, es rico en ácidos grasos monoinsaturados y compuestos antioxidantes como los polifenoles, que han sido asociados con la protección de las arterias y la reducción de la inflamación. De acuerdo con la Fundación Española del Corazón, incluir aceite de oliva en la dieta diaria puede disminuir hasta en un 30% el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares y mejorar la esperanza de vida en

GEA PRESENTA
SU NUEVA
CENTRÍFUGA
DIRECT DRIVE

GEA

pacientes con antecedentes de problemas cardíacos.

Por otra parte, la infección por el Virus de la Inmunodeficiencia Humana (VIH) se reconoce desde hace tiempo como un factor de riesgo cardiovascular, incrementándose en estos pacientes la incidencia de este tipo de eventos respecto a la población general. Esto ha llevado al desarrollo de estrategias de prevención de los factores de riesgo cardiovascular en personas que viven con VIH (PVVIH) y a extremar el control de los mismos.

Teniendo en cuenta lo anterior, se ha diseñado un estudio a nivel nacional para observar el efecto del AOVE en PVVIH referido a la aparición de eventos cardiovasculares como el síndrome coronario agudo o el ictus entre otros.

El estudio reclutará a 1.342 PV-

VIH provenientes de diferentes partes de España y los seguirá hasta un máximo de cinco años. Un brazo del estudio recibirá AOVE para su consumo diario y el otro, consejos para seguir una dieta baja en grasas.

“El AOVE es uno de los pilares fundamentales de la dieta mediterránea, un patrón alimentario reconocido mundialmente por sus beneficios para la salud y parte de nuestro patrimonio gastronómico y cultural. Su inclusión en nuestra alimentación diaria puede marcar una diferencia significativa en la prevención de enfermedades cardiovasculares y en la mejora de la calidad y esperanza de vida de quienes ya padecen afecciones cardíacas”, han destacado desde la Fundación SEIMC-GESIDA.

Con estos hallazgos se espera contar con evidencias científicas que refuercen la recomendación de optar por el AOVE como grasa principal en la dieta, desplazando otras fuentes menos saludables y promoviendo un estilo de vida equilibrado y beneficioso para el corazón de las PVVIH. Para ello, el estudio cuenta con la colaboración de la Fundación Unicaja, entidad que apuesta por la investigación y el avance en biomedicina como una de sus líneas estratégicas.

Por su parte, la Interprofesional del Aceite de Oliva Español aportará el AOVE para que el ensayo pueda llevarse a cabo y la distribución se llevará a cabo por parte de Bidafarma, cooperativa de distribución mayorista de medicamentos de amplia gama con implantación nacional, que garantizará desinteresadamente, que el aceite de oliva virgen extra del estudio llegue a cada uno de los hospitales participantes.





Martos acogerá en noviembre la XII Fiesta del Primer Aceite de Jaén

La duodécima edición de la Fiesta del Primer Aceite de Jaén ha comenzado a tomar forma después de la reunión de trabajo que han mantenido el diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, y el alcalde de Martos, Emilio Torres. Esta ciudad jiennense será sede de este evento junto a Fuenlabrada (Madrid).

Tras este encuentro para dar comienzo a los preparativos de la Fiesta del Primer Aceite de Jaén que se va a celebrar en este municipio olivarero, Lozano ha agradecido “la disposición del Ayuntamiento marteño, con el alcalde Emilio Torres a la cabeza, que pone todas las facilidades posibles para que se cubran las necesidades logísticas y desarrollar esta fiesta en la mejor de las condiciones”.

Entre otras medidas, el diputado y el alcalde han acordado que “el recinto ferial de esta ciudad acogerá los próximos 8 y 9 de noviembre esta Fiesta del Primer Aceite de Jaén, un espacio que a nivel logístico ofrece las mejores oportunidades porque está perfectamente adecuado y preparado para cualquier tipo de previsión, llueva o no”, según ha explicado Lozano.

En esta línea, ha mostrado su “satisfacción por esa colaboración estrecha no solo en la parte logística, sino también en la propositiva de la programación que ya se está empezando a perfeccionar, donde vamos a contar con multitud de actividades”.

Así, y entre otras iniciativas, el responsable turístico de la Diputación ha anunciado que habrá propuestas formativas en torno a una oleoesuela y distintas catas guiadas para que se puedan degustar los aceites con DOP de la provincia y de la IGP Aceite de Jaén.

Además, “habrá una parte importante gastronómica, un espacio donde contaremos con los mejores chefs para que hagan demostraciones culinarias que puedan contener los preciados aceites de oliva vírgenes extra que se exhibirán en esta feria”, ha detallado Lozano, quien también ha apuntado que “contaremos con una parte cultural, musical y también lúdica para los niños y niñas que será muy importante dentro de la programación”.

En esta reunión se ha puesto de manifiesto igualmente que el Ayuntamiento de Martos “quiere contar con los colectivos y asociaciones del municipio, y en ese sentido estamos muy contentos de la diversidad de actividades propuestas por parte de esta localidad para dinamizar esta Fiesta del Primer Aceite”. Al respecto, ha valorado que “con este entusiasmo y esa ilusión será una gran edición que empujará y ayudará a los empresarios aceiteros -en este caso 100 empresas que se verán representadas en noviembre en el municipio de Martos- a que tengan también muchísimo éxito en las ventas”.

Con la celebración de la Fiesta del Primer Aceite de Jaén en esta localidad, “volvemos a situar a Martos en ese epicentro del mundo del olivar, complementando en cierta forma la celebración de la tradicional Fiesta de la Aceituna que tiene su parte principal del programa de actividades en el mes de diciembre”, ha concluido Lozano.



Japón se sumerge en el universo del aceite de oliva español en Madrid Fusión Kioto

El hotel Ritz Carlton Kioto fue durante dos días escenario de Madrid Fusión Atelier Kioto, organizado por Vocento Gastronomía y Alimentos de España con la colaboración de Aqunaria y Cataluña Región Mundial de la Gastronomía 2025. En un evento sobre gastronomía española en Japón no podía faltar el aceite de oliva, protagonista de una cata sensorial única.

En concreto, el catador internacional de AOVE Alfonso J. Fernández trasladó a los participantes cómo los aceites españoles encierran una asombrosa diversidad, subrayando asimismo su apuesta por la excelencia.

Desde los olivos tradicionales hasta los olivares en seto, en esta cata se exploró cómo la innovación y la sostenibilidad transforman un ingrediente ancestral en un producto del futuro. “Un viaje de sabor, cultura y pasión por el oro líquido de España”, resaltaron desde la organización.

En este evento, celebrado los días 22 y 23 de mayo, cocineros, científicos y artesanos resaltaron la afinidad de principios y ética entre las cocinas de Japón y España, coincidiendo en la necesidad de estrechar lazos.

El ministro de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que presidió la inauguración, avanzó que “España y Japón comparten, entre otras cosas, una afinidad cultural por encima de las diferencias formales, y esa conexión es un punto de partida para que Japón llegue a apreciar la calidad de los alimentos españoles. Eso es lo que hace Madrid Fusión Kioto”.





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

Fuente: Dirección General de Aduanas

IMPORTACIÓN

EXPORTACIÓN

Aceites y grasas

Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	Portugal	2.103	6.537.433	A. de Oliva	EEUU	5.010	22.363.810
V. LAMPANTE	Otros	167	639.631	LAMPANTE	Italia	4.458	16.841.710
	TOTAL	2.270	7.177.064		Otros	11.813	51.013.537
				TOTAL	21.281	90.219.057	
LOS DEMÁS	Tunez	9.051	35.223.364	LOS DEMÁS	Italia	26.532	107.852.798
A. DE OLIVA	Portugal	7.881	27.278.504	A. DE OLIVA	EEUU	12.106	71.076.739
	Turquía	775	4.307.811		Francia	4.682	24.688.247
	Italia	686	4.465.495		Portugal	2.917	12.379.524
	Egipto	378	1.549.800		R. Unido	2.347	12.212.258
	Otros	612	3.326.192		Australia	1.772	12.368.312
					China	1.196	6.788.888
					Brasil	969	5.864.786
					Alemania	900	4.754.416
					Israel	855	4.379.768
					México	783	4.426.997
					Japón	757	4.601.192
					Canadá	757	4.009.287
					Colombia	701	4.042.069
					Otros	9.726	54.577.512
	TOTAL	19.384	76.151.166	TOTAL	67.001	335.057.503	
TOTAL A. OLIVA		21.654	83.328.230	TOTAL A. OLIVA		88.282	425.276.560
A. ORUJO	Portugal	5.716	6.607.267	A. ORUJO	Italia	1.523	3.310.000
	Tunez	2.986	2.889.435		México	1.400	3.410.756
	Italia	910	1.191.609		Portugal	1.134	2.825.901
	Otros	1.505	1.765.538		EEUU	949	2.698.074
	TOTAL	11.119	12.451.849	TOTAL	5.320	17.487.482	
ACEITUNA	Portugal	1.260	1.382.806	ACEITUNA	EEUU	1.411	2.514.315
DE MESA	Otros	181	294.550	DE MESA	Bielorrusia	1.024	1.748.787
	TOTAL	1.441	1.677.356	TOTAL	Otros	1.410	3.580.455
A. GIRASOL	Ucrania	61.103	71.872.218	A. GIRASOL	Portugal	6.928	12.037.305
	Portugal	6.126	8.607.440		Francia	3.031	4.650.126
	Bulgaria	5.380	6.670.012		Italia	2.489	4.028.886
	Otros	7.718	12.074.008		Otros	8.064	13.758.814
	TOTAL	80.328	99.223.678	TOTAL	21.521	34.491.120	
A. COCO	Filipinas	10.183	20.116.881	A. COCO	Italia	2.080	4.291.536
	Otros	497	1.288.684		Otros	1.373	3.111.652
	TOTAL	10.680	21.405.565	TOTAL	3.453	7.403.188	
A. PALMISTE	Malasia	2.513	5.421.395	A. PALMISTE	Bélgica	237	763.527
	Otros	2.326	4.865.235		Otros	392	919.382
	TOTAL	4.839	10.286.630	TOTAL	630	1.682.909	
ACEITE PALMA	Indonesia	10.292	12.759.983	ACEITE PALMA	Portugal	4.710	6.499.229
	Gabón	5.219	6.783.043		Francia	2.188	3.415.904
	Costa Marfil	4.012	4.814.957		Italia	2.151	3.234.307
	Otros	5.725	9.132.323		Otros	777	1.510.534
	TOTAL	25.248	33.490.305	TOTAL	9.826	14.659.973	
ACEITE DE MAÍZ	Italia	2.110	2.155.441	ACEITE DE MAÍZ	Italia	288	260.472
	Otros	416	522.091		Otros	250	509.251
	TOTAL	2.526	2.677.531	TOTAL	539	769.724	
A. RICINO	India	464	856.035	A. RICINO	Italia	54	94.949
	Otros	336	605.049		Otros	72	178.422
	TOTAL	801	1.461.084	TOTAL	127	273.566	



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	137	187.342	A. LINAZA	Bélgica	167	212.349
	Otros	34	153.306		Otros	29	130.068
	TOTAL	171	340.648		TOTAL	196	342.417
A. CACAHUETE	Bélgica	60	155.315	A. CACAHUETE	Alemania	30	98.581
	Otros	15	62.233		Otros	4	14.364
	TOTAL	75	217.548		TOTAL	34	112.944
A. SOJA	P. Bajos	5.276	6.430.507	A. SOJA	Marruecos	15.502	15.647.507
	Portugal	2.603	2.588.826		Italia	14.750	16.153.257
	Otros	3.175	3.490.400		Otros	966	1.499.870
	TOTAL	11.102	12.509.733		TOTAL	31.220	33.300.634
ACEITE COLZA	Francia	4.659	4.455.812	ACEITE COLZA	Francia	289	402.034
	Portugal	2.945	3.085.308		Portugal	898	1.018.514
	Otros	1.208	1.567.186		Otros	959	1.430.570
	TOTAL	8.813	9.108.306		TOTAL	2.176	2.851.118
A. SÉSAMO	P. Bajos	57	317.280	A. SÉSAMO	Finlandia	3	21.206
	Otros	153	938.204		Otros	4	49.503
	TOTAL	211	1.255.484		TOTAL	7	70.709
A. PESCADO	Noruega	2.210	2.921.430	A. PESCADO	Italia	312	634.863
	P. Bajos	728	709.191		Francia	311	884.287
	Otros	2.238	5.817.804		Otros	318	1.855.464
	TOTAL	5.176	9.448.425		TOTAL	941	3.374.614
A. CONCRETOS	Argentina	3.550	4.158.606	A. CONCRETOS	EEUU	3.012	12.354.152
	Portugal	2.892	4.744.128		Portugal	651	956.943
	Otros	1.627	4.062.115		Otros	2.744	10.850.322
	TOTAL	8.070	13.554.442		TOTAL	6.410	24.161.417
GLICERINA BRUTA	Portugal	665	117.920	GLICERINA BRUTA	China	5.556	1.975.572
	Otros	506	287.247		India	817	337.973
	TOTAL	1.171	405.168		Otros	1.946	607.202
GLICERINA DESTILADA	Alemania	1.035	979.196	GLICERINA DESTILADA	TOTAL	8.320	2.920.746
	P. Bajos	821	686.702		Bélgica	123	91.040
	Otros	1.541	1.363.195		Otros	340	370.159
	TOTAL	3.397	3.029.092		TOTAL	466	461.199
GRASA DE CERDO	Francia	2.839	2.847.969	GRASA DE CERDO	Italia	299	991.668
	Italia	1.566	1.595.503		Taiwan	283	416.261
	Otros	476	666.412		Otros	626	1.060.336
	TOTAL	4.881	5.109.884		TOTAL	1.209	2.468.265
MANTECA DE CERDO	Francia	1	5.149	MANTECA DE CERDO	Otros	0,10	161
	Otros	0,11	2.337		TOTAL	0,10	161
	TOTAL	1	7.485				
SEBOS	Francia	3.756	3.533.093	SEBOS	Francia	536	9.353
	Otros	342	350.017		Otros	26	573
	TOTAL	4.098	3.883.111		TOTAL	562	28.188
GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	P. Bajos	449	1.089.410	O VEGETALES HIDROGENADAS	P. Bajos	3.056	3.784.137
	Bélgica	271	553.544		Francia	1.157	2.871.426
	Otros	1.076	3.215.407		Italia	615	1.674.848
	TOTAL	1.796	4.858.361		Otros	1.348	4.421.959
MARGARINA	Bélgica	1.958	3.841.547	MARGARINA	TOTAL	6.177	12.752.370
	Portugal	1.267	2.127.795		Francia	3.335	6.163.296
	Otros	1.663	4.119.444		Portugal	3.251	5.167.196
	TOTAL	4.888	10.088.986		EEUU	1.579	2.379.805
TALL-OIL	Finlandia	184	243.239	TALL-OIL	Italia	1.508	3.146.555
	Otros	82	72.412		Otros	5.321	11.710.555
	TOTAL	267	315.651		TOTAL	14.995	28.567.407
					Otros	0,11	2.187
LECITINA DE SOJA	Alemania	667	334.492	LECITINA DE SOJA	Alemania	367	706.826
	P. Bajos	663	1.483.307		Francia	327	748.188
	Francia	412	873.172		Otros	729	2.861.979
	Otros	1.008	3.030.935		TOTAL	1.425	4.316.993
	TOTAL	2.751	5.721.907				



	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	Francia Otros TOTAL	20.297 576 20.874	5.385.278 368.755 5.754.033	TRIGO	Italia Francia Otros TOTAL	14.910 1.096 146 16.153	4.674.765 540.659 83.733 5.299.157
	MAÍZ	EEUU Ucrania Francia Otros TOTAL	555.383 407.345 140.430 59.258 1.162.416	124.947.685 94.487.737 45.638.991 24.309.263 289.383.675	MAÍZ	Portugal R. Unido Bélgica Otros TOTAL	3.582 1.870 1.551 4.417 11.421	8.200.244 636.471 493.346 5.576.179 14.906.241
	TORTA SOJA	Brasil Argentina Otros TOTAL	119.378 55.326 24.794 199.498	40.238.413 19.512.980 9.044.318 68.795.711	TORTA SOJA	Francia Otros TOTAL	9.654 2.204 11.859	3.542.942 679.808 4.222.751
	TORTA LINO	Alemania TOTAL	1 1	5.144 5.144	TORTA LINO	Otros TOTAL	0,10 0,10	117 810
	TORTA COPRA	Francia TOTAL	0,11 0,11	469 469				
<i>Tortas</i>	TORTA PALMA	Indonesia Otros TOTAL	9.889 4.000 13.889	1.720.102 687.000 2.407.102	TORTA PALMA	Portugal Otros TOTAL	718 8 725	130.950 39.491 170.441
	TORTA GIRASOL	Francia Otros TOTAL	696 27 722	151.247 19.180 170.427	TORTA GIRASOL	Francia Otros TOTAL	5.544 1.292 6.836	1.489.036 306.810 1.795.846
	TORTA COLZA	Francia Otros TOTAL	12.205 26.224 38.429	3.500.815 7.221.956 10.722.770	TORTA COLZA	Francia TOTAL	6.488 6.488	1.900.490 1.900.490
	HARINA DE SOJA	Portugal Otros TOTAL	1.447 524 1.971	563.498 489.639 1.053.137	HARINA DE SOJA	Portugal Otros TOTAL	461 290 752	93.767 147.772 241.539
	HARINA DE CARNE	Francia Portugal Otros TOTAL	2.090 1.301 1.545 4.935	729.211 1.003.851 1.070.503 2.871.157	HARINA DE CARNE	Francia Vietnam Tailandia Portugal Otros TOTAL	6.848 6.311 2.128 1.997 8.208 25.498	3.748.256 2.864.125 922.616 751.448 6.082.353 14.368.797
<i>Harinas</i>	HARINA DE PESCADO	Marruecos Otros TOTAL	1.175 3.058 4.233	1.645.175 5.249.054 6.894.229	HARINA DE PESCADO	Grecia Francia Otros TOTAL	1.441 1.367 2.868 5.676	1.987.317 2.264.659 4.305.219 8.557.195
	CACAHUETES CRUDOS	Argentina China Otros TOTAL	1.701 1.500 1.675 4.877	2.983.957 2.497.243 2.913.517 8.394.718	CACAHUETES CRUDOS	Italia Otros TOTAL	139 103 242	223.146 233.126 456.272
	HABAS DE SOJA	Brasil Portugal Otros TOTAL	305.578 850 1.539 307.967	125.244.997 395.361 1.080.405 126.720.763	HABAS DE SOJA	Portugal Otros TOTAL	345 40 385	103.371 81.524 184.895
	SEM. GIRASOL	Francia China Bulgaria Otros TOTAL	12.919 2.781 905 652 17.257	10.500.972 6.508.301 1.242.274 2.086.782 20.338.328	SEM. GIRASOL	Portugal Francia Otros TOTAL	1.232 848 1.026 3.106	904.787 1.943.469 12.395.110 15.243.367
	SEM. LINO	Polonia Otros TOTAL	490 418 909	430.695 518.813 949.508	SEM. LINO	Francia Otros TOTAL	93 71 164	137.590 98.758 236.348
<i>Semillas oleaginosas</i>	SEM. SÉSAMO	India Otros TOTAL	198 260 461	411.323 651.566 1.062.889	SEM. SÉSAMO	Portugal Otros TOTAL	28 24 54	81.372 77.366 158.737
	SEM. ALGODÓN	Israel Otros TOTAL	36 35 72	617.790 133.135 750.925	SEM. ALGODÓN	Otros TOTAL	0,10 0,10	1.411 1.411
	SEM. COLZA	Francia Otros TOTAL	5.233 51 5.285	5.545.463 14.046 5.559.509	SEM. COLZA	Kazajistán Otros TOTAL	115 102 217	936.163 755.043 1.691.206
	SEM. CÁRTAMO	Argentina Otros TOTAL	228 51 279	107.319 85.259 192.577	SEM. CÁRTAMO	P. Bajos Otros TOTAL	25 21 46	403.504 70.775 474.279
	JABÓN DE TOCADOR	Alemania Turquía Otros TOTAL	378 225 1.000 1.603	853.956 473.453 3.207.752 4.535.161	JABÓN DE TOCADOR	R. Unido Portugal Grecia Otros TOTAL	1.154 461 390 1.508 3.513	1.876.828 1.083.380 516.031 4.524.385 8.000.624
<i>Jabones</i>	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Portugal Otros TOTAL	239 448 687	789.218 1.439.438 2.228.656	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Francia Libia Otros TOTAL	2.050 267 1.574 3.891	1.647.565 271.633 2.654.223 4.573.421



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 mayo de 2025.

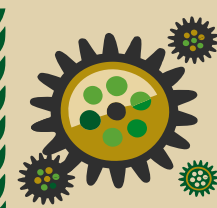
Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

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	12,10 (lata)
Aubocassa						15,10/20,90
Baecula			15,00 (lata 2,5 l.)	7,50 (lata)	5,50	3,50
Basilippo						17,70
Basilippo Gourmet Primer Día						17,70
Basilippo Selección Arbequina						17,70
Belluga						14,45
Benja Gran Selección					5,00	4,25
Bertín Osborne Selección						10,95
Biocano						4,25
Borges		27,79		8,99	5,98/8,55	
Borges Arbequina					5,98/8,55	8,75
Borges Hojiblanca					5,98/8,55	8,75
Borges Picual					5,98/8,55	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	26,20/30,95		7,69	8,28	4,04
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				7,59/8,29	7,49	5,65/6,25
Carbonell G. Selección (Almazara)	35,45	18,48	12,98 (3 l.)	7,59/8,29	7,49	5,35
Carbonell Hojiblanca				7,59/8,29	7,49	2,85
Carbonell Picual				7,59/8,29	7,49	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						20,35
Castillo de Canena Royal						28,25/29,90
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						13,35
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		7,49		
Coosur (monovarietales)				8,20	7,99	3,25
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		29,75		7,95		
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						17,37/17,45
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		27,50		4,98	4,69	
Fuenroble			56,68 (3 l.)	23,15 (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		7,69	
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						18,50
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		36,19		7,95	13,76	
K Arguñano						11,83/12,45
Knolive				4,88/5,19	8,35	
Koipe				7,99		
L'Alquería Alfarenca/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



**centrifugación
alemana**

www.centrifugacionalemana.com



OFERTA DE EMPLEO: Comercial Exportación, Canal HORECA y tiendas Gourmet

¿Te apasiona el mundo del aceite y tienes experiencia en ventas internacionales?
¿Quieres formar parte de una empresa en crecimiento y referente en el sector oleícola?

Funciones principales

- Gestionar y ampliar la cartera de clientes en mercados internacionales.
- Desarrollar y consolidar relaciones comerciales con distribuidores y clientes del canal HORECA y tiendas Gourmet.
- Identificar nuevas oportunidades de negocio y analizar tendencias del mercado.

- Negociar acuerdos comerciales y establecer planes de acción para alcanzar objetivos de ventas.
- Representar a la empresa en ferias y eventos internacionales.

Requisitos

- Experiencia previa en exportación y/o ventas en el canal HORECA, preferiblemente en el sector alimentario (No indispensable).
- Nivel avanzado de inglés.
- Motivación y habilidad para trabajar por objetivos y adaptarse a diferentes mercados.
- Excelentes habilidades de comunicación y negociación.

¿Qué ofrecemos?

- Contrato estable y salario competitivo, con incentivos por objetivos.
- Formación continua y oportunidades de desarrollo profesional.

¿Te interesa? Envíanos tu CV actualizado a:
info@haciendatucan.es

¡Únete a nuestro equipo y lleva nuestra pasión por el AOVE PREMIUM al mundo!

SE BUSCA

Socio/comercial con amplia experiencia para la zona de Jaén/Granada para empresa en expansión dedicada a la integración de líneas completas de embotellado y envasado -así como de maquinaria de final de línea- para los sectores de alimentación, bebidas, química, farmacia y cosmética.

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

SE BUSCA

Almazara provincia Tarragona busca maestro de almazara para integrarse en el equipo de molino.

Trabajo para todo el año, incorporación inmediata. Maquinaria GEA-Westfalia Separator.

Mínima experiencia 5 años en puesto similar.

Más información: 630 825 235

VENDEMOS

Decánters y centrifugas de varias marcas de segundo uso y en buen estado de funcionamiento.

Más información: 639 662 170

SE VENDE

Depósitos usados de acero inoxidable para aceite de oliva, de 20.000 a 50.000 kg.

Teléfono: 625 683 192

SE BUSCA

Empresa productora de AOVE busca comerciales multiproductos que visite sector Horeca: restaurantes, bares, tiendas gourmet y supermercados. Se ofrece formación, muestrario y herramientas para la formalización de los pedidos.

Más información: info@sagazextra.com

SE VENDE

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE VENDE

Laboratorio completo compuesto de medidor de grasa AUTELEC modelo MG 707, y su homogeneizador de muestras con accesorios accesorios. En perfecto estado de funcionamiento.

Teléfono: 680 714 391

SE VENDE

Autelec MG 707 revisada por la casa con todos sus accesorios, un filtro ecológico de filtración directa de ZENITRAM FE-1500 prácticamente nuevo y un filtro de papel.

Más información: 958 463 046

SE VENDE

Mayor exposición de maquinaria usada de Andalucía para patios de recepción de aceitunas (cintas transportadoras, limpiadoras, lavadoras, pesadoras, etc.), de distintas marcas y tamaños.

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

SE BUSCA

Inversor para almazara-distribuidora en zona Extremadura

Empresa mediana de distribución con marcas muy posicionadas en el sector gourmet de aceites y vinagres premium y amplia cartera de clientes tanto mercado nacional como internacional busca inversor.

Trato directo. Contacto: María 689 005 765

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

Nueva edición del Programa de Perfeccionamiento en Análisis Sensorial de Aceite de Oliva

La Fundación del Olivar ha lanzado una nueva edición de su Programa de Perfeccionamiento en Análisis Sensorial de Aceite de Oliva, una formación avanzada destinada a profesionales del sector oleícola, comercializadores, restauradores, técnicos, miembros de paneles de cata e interesados en el mundo del aceite de oliva.

Este programa, con una metodología totalmente práctica, se consolida “como una referencia internacional en el entrenamiento de cata sensorial de aceites de oliva vírgenes”, según ha informado la Fundación del Olivar.

Basado en el aprendizaje activo, combina

catas guiadas por expertos con el uso de la tecnología INTRAPANEL®, permitiendo a los participantes entrenarse y evaluar muestras en tiempo real desde sus propios dispositivos.

El programa, que se desarrollará entre el 9 y el 28 de junio, está estructurado en cuatro módulos, que podrán realizarse de forma independiente, y que abordarán aspectos clave del análisis sensorial, su relación con las técnicas de cultivo, elaboración, calidad reglamentada y adaptación a mercados específicos.

La formación será impartida por la Fundación del Olivar en el Museo Terra Oleum, ubicada en el Parque Científico-Tecnológico Geolit, y

contará también con modalidad on line abierta a participantes de España y Portugal, que recibirán previamente el kit de cata con las diferentes muestras a catar.

El profesorado del curso está integrado por profesionales de reconocido prestigio nacional e internacional, entre ellos miembros del jurado de los Premios a la Calidad de Expoliva y del Comité Técnico del Salón Internacional SÍAOVE, procedentes de España, Argentina, Chile, Brasil, Uruguay, Francia, Italia, Grecia, Portugal y Marruecos, que dirigirán la cata de aceites de sus respectivos países.

www.terraoleum.es



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

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

Calendario de Ferias y Eventos en 2025

1 Junio

- ☞ Del 18 al 19 de junio
MUNDOLIVAR
Córdoba
hola@mundolivar.es
www.mundolivar.es
- ☞ Del 25 al 29 de junio
FERCAM
Manzanares (Ciudad Real)
www.fercamvirtual.es
- ☞ Del 29 al 30 de junio
OLIVE JAPAN SHOW
Tokio (Japón)
www.olivejapan.com/en
- ☞ Del 29 de junio al 1 de julio
SUMMER FANCY FOOD
Nueva York (EEUU)
press@specialtyfood.com
www.specialtyfood.com

1 Julio

- ☞ Del 22 al 25 de julio
FOOD & HOSPITALITY INDONESIA
Jakarta (Indonesia)
press@specialtyfood.com
www.foodhospitalityindonesia.com/

1 Agosto

- ☞ Del 27 al 29 de agosto
**CURSO SOBRE EL FUTURO DEL
OLIVAR TRADICIONAL**
Baeza (Jaén)
www.unia.es

1 Septiembre

- ☞ Del 1 al 3 de septiembre
**CURSO DE VERANO DE LA UNIA
SOBRE "AOVE. SALUD, MARKETING
Y MARIDAJE"**
Baeza (Jaén)
www.unia.es
- ☞ Del 2 al 5 de septiembre
WORLD FOOD ISTANBUL
Estambul (Turquía)
www.worldfood-istanbul.com/home

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



Está pasando...

Lérida, segunda parada del Curso de Mantenimiento de Almazaras de Pieralisi y la Asociación Olivar y Aceite

La cooperativa oleícola de Maials, ubicada en la provincia de Lérida, ha sido el escenario elegido para la realización del Curso de Mantenimiento de Almazaras, celebrado del 20 al 22 de mayo y organizado por la Asociación Olivar y Aceite junto con Pieralisi España.

El curso, de 25 horas, contó con la participación de 26 alumnos procedentes de Lérida, Tarragona, Girona, Teruel, Huesca, Zaragoza y Madrid. Se trata de profesionales de planta, entre maestros, técnicos y responsables de almazara que profundizaron en el mantenimiento de almazaras, "un trabajo imprescindible de cuya planificación y buena ejecución depende una campaña oleícola sin sobresaltos ni averías graves que obliguen a parar la producción, con las consiguientes pérdidas económicas", según destacaron los organizadores de la actividad formativa.

"Con un mantenimiento óptimo garantizamos también una óptima calidad de los aceites de oliva obtenidos, por lo que la importancia y celebración de este curso está más que justificada y es de máximo interés para el sector oleícola", añadieron.

Los cursos en formato intensivo se desarrollaron durante tres días en horario de mañana y tarde, en sesiones teóricas y prácticas, siendo esta metodología -a su juicio- la más adecuada para los alumnos. Hasta la fecha esta actividad también se ha celebrado en Mota del Cuervo (Cuenca), en la almazara Nuestra Señora de Manjavacas.

La gerente de la Asociación Olivar y Aceite de la provincia de Jaén, Soledad Román, resaltó que "organizar unos cursos de estas características, en cuatro sedes tan alejadas geográficamente, supone un reto en cuanto a crear un programa formativo completo y de interés, así como en reunir a los expertos en cada uno de los temas y especialidades a tratar, y conseguir la complicidad de patrocinadores y colaboradores para poder llevar a cabo la acción formativa, llegando a un número considerable de alumnos".

Por otra parte, "el mantenimiento de almazaras es una cuestión crucial para el buen funcionamiento de la planta durante toda la campaña oleícola, sin paros, ni averías, y sobre todo, para la obtención de aceites de oliva virgen extra de calidad", subrayó Rodrigo Jaén, director general de Pieralisi España.

Debido a que la convocatoria de esta actividad ha sido un "éxito absoluto", en esta segunda edición se ha ampliado de dos a cuatro cursos. "Se completaron las plazas disponibles en la primera semana de su lanzamiento. Además, no existe un programa de formación intensivo y tan completo como el nuestro para actualizar y/o formar al personal responsable de almazaras", apostilló Jaén.

En concreto, durante el primer día se trataron cuestiones de mantenimiento del patio, equipos de limpieza y lavado, a cargo de José Manuel Montoya, de la empresa Calero, y el maestro de almazara Xavier Vallés.

Por parte de Pieralisi, los técnicos y asesores Raúl Ri-sueño y Pablo Muñoz profundizaron en cuadros eléctricos, molinos, batidoras y centrifugación (decánter y centrífuga vertical) con sesiones teóricas y prácticas donde los alumnos vieron in situ, sobre los equipos desmontados, las labores internas de mantenimiento de la maquinaria.

A su vez, Ramón Jiménez y José Jiménez, de IMS Control Industrial, ofrecieron interesantes ponencias sobre digitalización, automatización e IA.

Asimismo, los contaminantes por MOSH-MOAH, las medidas preventivas y los puntos de control, fueron abordados en profundidad por Mariela Valdivia, de Grupo Interoleo; Miguel Ángel Serrano, de Quivaltec, habló sobre operaciones y prácticas de limpieza en almazaras; Pep Burguera, de Agrovín, trató el filtrado en una sesión monográfica teórica y práctica; y Raúl Moya, de FOSS, ofreció una ponencia sobre las aplicaciones de la tecnología NIR en el control de la almazara.

El próximo curso se celebrará en Loja (Granada), del 10 al 12 de junio; y en Gileña (Sevilla), del 24 al 26 de junio, cuyas plazas están ya completas.



Intacta On-Line

La nueva era de la medición industrial

MEDICION EN CONTINUO

Aceituna entera sobre Cinta Transportadora

GRASA, HUMEDAD Y ACIDEZ

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



Soluciones Integrales de Laboratorio S.L.

P. Ind La Llave, C/ Cereal, 34-36 Nave 1
19170 El Casar (Guadalajara)

Telf: **+34 949 335 460**
www.tecnilab.es

AUTELEC
TECNOLOGIA, S.L.

NUESTROS PRODUCTOS



ENVASADORA POR PESO FILLING MACHINE



DL-295



**ENVASADORA
PACKING MACHINE**



**MEDIDOR GRASA
FAT METER**



**MOLINO
MILL**



**ETIQUETADORA
LABELER**



**TAPONADORA
CAPPER**

Ingeniería valenciana
al servicio del aceite de oliva.

comercial@autelec.es | www.autelec.es

+34 628 632 992