



¡Felices
vacaciones
de verano!

INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Desarrollan un sistema de IA para predecir la plaga de la mosca del olivo
pág. 4

Un estudio demuestra que una mayor diversidad vegetal en los olivares repercute positivamente sobre las aves
pág. 13

El aceite de oliva, producto más exportado desde el Puerto de Algeciras
pág. 17

Los inversores institucionales representan ya la mitad del capital invertido en el sector *agribusiness* ibérico
pág. 18

Un laboratorio pionero sobre sequía y clima futuro en cultivos mediterráneos como el olivo
pág. 21

Nuevas oportunidades de negocio en el campo de los subproductos del olivar y sus industrias
pág. 22

San Juan (Argentina) propone una experiencia entre olivares
pág. 24

AOVE viral: del olivar al algoritmo

Por Pandora Peñamil Peñafiel

En los últimos meses, desde que comenzó el “curso oleícola”, el aceite de oliva ha protagonizado un fenómeno inesperado pero revelador: se ha convertido en contenido viral. Desde septiembre de 2024, el AOVE ha saltado del lineal al “timeline”, convirtiéndose en tendencia en redes sociales, inspiración para diseñadores, objeto de culto para celebrities y hasta protagonista de sorteos y memes.

Una de las modas que más recorrido ha tenido en TikTok y otras plataformas ha sido la cucharada de aceite en ayunas. Promovida por influencers de la vida saludable y rostros conocidos como Kourtney Kardashian, la práctica despertó entusiasmo y polémica a partes iguales. Médicos y nutricionistas respondieron con argumentos, pero el impacto ya estaba hecho: millones de visualizaciones y una nueva generación descubriendo el aceite de oliva—ojalá hubiesen dicho AOVE—como símbolo de bienestar. También el humor se convirtió en vehículo de promoción involuntaria. El cómico estadounidense Conan O'Brien visitó un olivar andaluz para grabar un sketch que se hizo viral. Las imágenes del presentador entre aceituneros, bromeando sobre el AOVE, dieron la vuelta al mundo. Entre chistes, dejó claro que el aceite de oliva forma parte de un paisaje cultural que puede emocionar... o hacerte morir de risa.

Más cercano fue el fenómeno de Tomy Rohde, agricultor cordobés que decidió sortear su propio aceite en X con un mensaje tan sencillo como eficaz:



“Si no lo vendo, que al menos lo disfruten”.

Su historia se viralizó, conectando con miles de personas que compartieron su gesto como símbolo de un sector que resiste con dignidad y autenticidad.

El aceite de oliva también se ha dejado ver en las pasarelas, y no en sentido figurado. El diseñador Palomo Spain, en colaboración con Aceites de Oliva de España, lanzó un bolso que incluía una botella de AOVE como si fuera un perfume de lujo. Lo lució Aitana en

redes y lo codiciaron miles. La propuesta rompía moldes y enviaba un mensaje claro: el virgen extra también puede ser objeto de deseo estético.

En paralelo, los hashtags #aove, #oleoturismo y #aceitedeolivavirgenextra se consolidaron como lenguaje común en Instagram, donde se comparten experiencias sensoriales, rutas oleícolas y visitas a almazaras. Esta nueva narrativa transforma el aceite en experiencia y cultura compartida.

Y en medio de esta explosión digital, la app EVOOLEUM se convirtió en un sorprendente éxito de descargas, superando las 100.000 y situándose como punto de referencia para descubrir los mejores aceites del mundo desde la palma de la mano. Un hito que confirma que la digitalización del sector no es futuro, sino presente.

El mensaje está ahí: el AOVE ha entrado en la conversación global desde múltiples frentes. Se ha hecho visible, deseado, compartido. El reto ahora es mantener ese interés con autenticidad, creatividad y valor añadido. Seguiremos intentándolo a la vuelta de verano. Ahora sí, ¡felices vacaciones!

PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

“El impacto de los viajes a través de Airbnb en los paisajes del olivar de España”

pág.12



INTELIGENCIA ARTIFICIAL



INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0

www.imscontrolindustrial.com



**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
	• Mosca del olivo
6-10	Mercado
12	ACTUALIDAD
	• Eventos
	• Sostenibilidad
	• Calidad
	• Exportaciones
	• Inversores
	• Dieta Mediterránea
	• I+D+i
	• Subproductos
	• Internacional
25	Precios en el lineal
30	Anuncios Breves
31	Agenda

Empresas

Una guía acompaña a las pymes agroalimentarias en su camino hacia la sostenibilidad

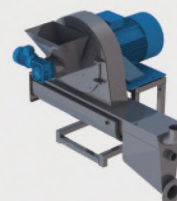
Personal investigador de las universidades de Córdoba (UCO) y Jaén (UJA) ha elaborado una guía para que las pequeñas y medianas empresas del sector agroalimentario puedan incorporar en su gestión la sostenibilidad e informar sobre sus impactos ambientales, sociales y de gobernanza.

Esta guía se centra en el sector de la agroalimentación, uno de los más expuestos al escrutinio público en materia de sostenibilidad, ya que cada vez más consumidores quieren tener la certeza de que lo que comen es sano, saludable para las personas y el planeta y que se ha producido de una manera respetuosa y ética con la comunidad donde desarrollan su actividad.

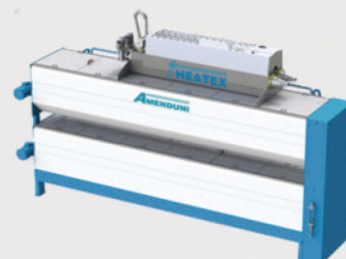
Así, la guía propone la elaboración del Estado de Sostenibilidad mediante el uso de herramientas digitales, la formación interna y el aprovechamiento de recursos existentes. El objetivo es acompañar a las pymes agroalimentarias en su camino hacia la sostenibilidad, ayudándolas a elaborar su propio informe de sostenibilidad de manera sencilla y realista, satisfaciendo las numerosas demandas de información en este sentido que recibe por parte de sus clientes, grandes empresas que participan en cadenas de suministro agroalimentarias.



EVO LINE
 NUEVO DECANTER



NUEVOS MOLINOS
 PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
 INTERCAMBIADOR DE CALOR
 DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED
 NUEVO NUEVO MODELO



ACCIAIERIE VALBRUNA
 High quality is our standard

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

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





Aceite de oliva

Mercado cerrado por vacaciones

Los mercados se mantienen estables y con escasa actividad en todas las zonas productoras, destacando una oferta firme y contenida frente a una demanda que solo actúa para cubrir necesidades puntuales. En Jaén y Córdoba, las cotizaciones se repiten, con precios sostenidos y movimientos muy limitados. Sevilla, Málaga y Castilla-La Mancha muestran una operativa muy baja o casi nula, especialmente en Málaga, donde el mercado está prácticamente cerrado por vacaciones. En Extremadura y Valencia también predomina la tranquilidad, con expectativas de continuidad en esta tendencia durante las próximas semanas.

Jaén

Semana sin cambios en las cotizaciones, con precios sostenidos en un mercado donde la oferta se sigue mostrando firme y la demanda únicamente picotea para satisfacer sus necesidades puntuales. En este contexto, el lampante repite a 3.000 €/t.; el virgen, a 3.100/3.200 €/t.; el AOVE, a 3.400/3.800 €/t.; y el refinado, a 3.100/3.150 €/t.

Córdoba

Tranquilidad absoluta en un mercado donde sólo se registran compras puntuales por parte del envasador, que se dedica a retirar el aceite adquirido con anterioridad; mientras que la oferta permanece firme observando la evolución del mercado. Así, el lampante se oferta a 3.000 €/t.; el virgen, a 3.100 €/t.; el AOVE, a 3.500/4.000 €/t.; y el refinado, a 3.100/3.120 €/t.

Sevilla

Mercado muy tranquilo, con la oferta y la demanda a la expectativa y únicamente satisfaciendo necesidades puntuales. En este sentido, el lampante se

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

sitúa a 3.000 €/t.; el virgen, a 3.300/3.500 €/t.; el refinado, a 3.000/3.100 €/t.; y el AOVE, a 3.700/4.400 €/t.

Málaga

Mercado tranquilo y con muy poca operatividad, casi nula, con una demanda cubierta que sólo compra por estricta necesidad y una oferta que se mantiene firme y a la expectativa. Mercado cerrado por vacaciones donde se retira el aceite adquirido con anterioridad. En este contexto, ninguna categoría muestra cotización.

Castilla-La Mancha

Semana tranquila con escasa operatividad donde se retira mucho aceite adquirido con anterioridad. Oferta fuerte y contenida y demanda que únicamente se dedica a cubrir sus necesidades puntuales. Así, el virgen repite a 3.200/3.300 €/t.; y el AOVE, a 3.600/4.000 €/t.

Extremadura

El mercado continúa estable, sin grandes presiones por parte de la oferta y la demanda. Para las próximas semanas se espera que se mantenga la tendencia de los últimos dos meses, con ligeras oscilaciones al alza o a la baja en función de las necesidades de cada momento. En este sentido, el lampante se oferta a 2.900/3.000 €/t.; el virgen, a 3.100/3.200 €/t.; y el AOVE, a 3.700/4.200 €/t.

Valencia

Mercado paralizado y sin operatividad, una situación que amenaza con prolongarse hasta septiembre, con una oferta firme que encuentra una demanda inexistente ocupada en retirar el aceite comprado con anterioridad. Así, el lampante se sitúa a 2.950 €/t.; el virgen, a 3.150 €/t.; el AOVE, a 3.550 €/t.; y el refinado, a 3.100 €/t.

Aviso a nuestros suscriptores

Como cada año, Mercacei Semanal dejará de enviarse durante el mes de agosto, volviendo a estar con ustedes el próximo lunes 1 de septiembre. ¡Felices vacaciones de verano!



ÍBERO

**TECNOLOGÍA ITALIANA,
TEMPERAMENTO ESPAÑOL**



Mayor cercanía
con el cliente



Máxima eficiencia
energética gracias al
revolucionario motor IES



Gestión inteligente con
mantenimiento predictivo
y conectividad avanzada



PIERALISI
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com



Desarrollan un sistema de IA para predecir la plaga de la mosca del olivo

El Grupo Data Science & Big Data Lab de la Universidad Pablo de Olavide (UPO) ha desarrollado un modelo híbrido y multimodal capaz de predecir, con una semana de antelación, la evolución de la población de la mosca del olivo.

El sistema combina imágenes de satélite Sentinel-2 y datos meteorológicos para ofrecer una herramienta precisa, sostenible y práctica de apoyo a la toma de decisiones en el campo. Este avance ha sido publicado en la revista *Information Fusion*, una de las más prestigiosas del área de Inteligencia Artificial.

Según la investigadora principal del grupo, Alicia Troncoso, “este avance es fruto de la convergencia entre visión por computador y aprendizaje automático, y aporta una herramienta robusta y práctica para apoyar la toma de decisiones en el campo”.

El enfoque combina un tipo de modelo de aprendizaje profundo, conocido como red neuronal convolucional, que extrae características espaciales de imágenes satelitales, con algoritmos de aprendizaje automático, que son los que finalmente obtienen las predicciones semanales. Las imágenes satelitales usadas representan índices vegetativos que indican el verdor, densidad y salud de la vegetación, así como el aspecto de las masas de agua presentes y la humedad atmosférica. De esta forma, los modelos de aprendizaje automático aprenden de la fusión de la información extraída de las imágenes junto con variables climatológicas tales como temperatura, humedad, radiación solar y precipitaciones. Esto se traduce en una detección más fiable de los picos de infestación, permitiendo intervenciones fitosanitarias en el momento óptimo.

“La fusión de patrones espaciales extraídos de imágenes satelitales con datos meteorológicos mejora notablemente la precisión predictiva, facilitando medidas preventivas con el margen de tiempo necesario para maximizar su efectividad”, ha afirmado Andrés Manuel Chacón Maldonado, doctorando que ha desarrollado este trabajo como parte de su tesis

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón
Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

doctoral, dirigida por los doctores Alicia Troncoso Lora y Gualberto Asencio Cortés.

“Este modelo que hemos desarrollado funciona como un sistema de alerta temprana para los olivares: analiza semana a semana tanto las condiciones meteorológicas como el estado del cultivo observado desde el satélite y predice si se espera un incremento en la población de la mosca del olivo”, ha precisado Gualberto Asencio Cortés, investigador del proyecto nacional de investigación “Green machine learning for water and climate change”, en el que se enmarca este estudio.

Esta predicción con hasta una semana de antelación supone una ventaja estratégica para el agricultor. Le permite preparar los tratamientos necesarios con tiempo, movilizar recursos de forma eficiente y, en muchos casos, evitar daños que sólo serían visibles días después.

También contribuye a optimizar la programación de muestreos de campo, priorizando las parcelas con mayor riesgo y haciendo más eficiente la labor de vigilancia.

Además, el modelo predictivo desarrollado en este trabajo propone una alternativa más precisa y respetuosa. Al anticipar los momentos críticos en los que la plaga alcanzará su punto máximo, los tratamientos pueden aplicarse de forma oportuna y únicamente cuando son realmente necesarios. Según la UPO, esto no sólo reduce la cantidad de productos utilizados, sino que permite enfocarse en las zonas donde existe un mayor riesgo, evitando las intervenciones generalizadas y en muchas ocasiones innecesarias.

Aplicación fitosanitaria con drones contra la mosca del olivo

La Fundación JAV va a realizar la primera prueba piloto de aplicación aérea con drones agrícolas para el tratamiento contra la mosca del olivo en Jaén. A través de este proyecto -que se llevará a cabo colaboración con la Junta de Andalucía, las DOPs Sierra de Segura y Sierra Mágina, la asociación APROL Sierra de Segura y la cooperativa San Vicente de Mogón- se realizará el tratamiento en casi 200 hectáreas.

Los resultados de esta iniciativa pretenden servir como precedente para lograr abrir la puerta a una integración más efectiva de los drones en las prácticas agrícolas, según la Fundación JAV.

Se trata de un ensayo en el que se pretende demostrar que el control de una plaga endémica del cultivo, como es la mosca del olivo, es posible a través de nuevas técnicas de tratamiento fitosanitario, que implican una mejora tanto de la competitividad, como de la sostenibilidad ambiental, social y económica del olivar tradicional, mayoritario en prácticamente la totalidad de la provincia de Jaén.

Para la implementación de esta prueba piloto, se han seleccionado parcelas en la Sierra de Segura, Mogón (Villacarillo) y Sierra Mágina. Se trata de zonas en las que la plaga se encuentra especialmente activa, además de existir fincas en abandono o de difícil acceso, actuando como reservorios endémicos de la plaga, lo que facilita la reinfestación a las fincas ya tratadas.

El tratamiento se realizará mediante la técnica de tratamiento cebo en bandas (parcheo) dirigida a los adultos de la mosca del olivo, utilizando un insecticida de origen natural certificado en cultivo ecológico como es el Spintor Cebo.

A su juicio, el uso de drones agrícolas no sólo es una herramienta apropiada para aumentar la competitividad del olivar tradicional en materia económica, sino que puede ser la clave para tratamientos en terrenos cuya orografía abrupta y con pendientes pronunciadas, dificultan e incluso imposibilitan el acceso a maquinaria terrestre, más aún en épocas de mayor temperatura.



Estrategias de manejo de la mosca del olivo

La Red Andaluza de Inspección y Alerta Fitosanitaria (RAIF) ha recordado que la mosca del olivo (*Bactrocera oleae*), considerada la plaga más importante del cultivo del olivo, pertenece al orden Díptera y sus larvas se alimentan de la pulpa del fruto. Esta actividad genera daños directos que afectan tanto al rendimiento como a la calidad del aceite, debido a la pérdida de peso del fruto, al deterioro del mismo y al aumento de la acidez del aceite obtenido. Por este motivo, según ha apuntado, su control resulta esencial en las zonas donde está presente.

En concreto, ha precisado que la incidencia de la plaga es mayor en zonas húmedas y frescas, que favorecen el desarrollo de sus distintas fases, mientras que en regiones con veranos secos y temperaturas elevadas la presión suele ser menor. Las altas temperaturas dificultan el desarrollo de las larvas y pueden reducir notablemente las poblaciones. La sensibilidad varía según las variedades cultivadas, siendo gordal, manzanilla y hojiblanca especialmente susceptibles, mientras que otras presentan mayor tolerancia.

La Guía de Gestión Integrada de Plagas del olivo recomienda un enfoque basado en medidas preventivas y culturales, como la conservación o implantación de especies vegetales como olivarda (*Dittrichia viscosa*), alcaparrera (*Capparis spinosa*) u otras, que contribuyen a albergar parasitoides y depredadores naturales de la mosca. La presencia de setos en las lindes también potencia la biodiversidad funcional y favorece el control biológico. Aunque opcionales, estas medidas son altamente recomendables como base de un manejo sostenible, según la RAIF.

Otras prácticas culturales incluyen la labranza del suelo tras la recolección, para

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

eliminar pupas que permanecen enterradas durante el invierno, y la recolección temprana del fruto para interrumpir el ciclo de la generación otoñal, que es clave para la formación de las poblaciones del año siguiente. A su juicio, es importante evitar el exceso de abonado nitrogenado y de vegetación en la copa, que generan microclimas frescos favorables al insecto, así como regular el riego en verano para no favorecer su proliferación.

Las técnicas biotecnológicas disponibles, como el trampeo masivo y el método de atracción y muerte, consisten en colocar trampas con atrayentes específicos para adultos y, a menudo, con insecticidas, en una densidad determinada por hectárea. Estos métodos, según ha subrayado,

ayudan a reducir la población adulta cuando se aplican de forma adecuada y coordinada, pero rara vez resultan suficientes por sí solos en zonas de alta presión de plaga, por lo que deben combinarse con medidas culturales y, en su caso, tratamientos fitosanitarios.

El control biológico mediante parasitoides naturales, que atacan principalmente fases larvianas y pupales, juega un papel complementario en el manejo integrado. Su eficacia depende de las condiciones agroecológicas y es mayor cuando las poblaciones de la plaga son bajas y la biodiversidad del entorno es alta. Aunque su capacidad para controlar brotes severos es limitada, contribuyen al equilibrio poblacional.

Por último, los tratamientos químicos autorizados por el Registro del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) deben reservarse como último recurso, priorizando los tratamientos cebo sobre los tratamientos totales siempre que sea posible, según ha apuntado. En regiones con veranos frescos y temperaturas máximas por debajo de 32 °C, donde la presión es alta, los tratamientos químicos pueden ser necesarios, combinados con las demás estrategias. Si se requieren varios tratamientos, es esencial alternar materias activas de diferentes familias químicas para prevenir resistencias.

En resumen, según la RAIF, la estrategia debe seguir una jerarquía lógica: primero las medidas culturales y preventivas, después las biotecnológicas y biológicas, dejando los tratamientos químicos únicamente cuando las poblaciones superen los umbrales económicos. Este enfoque integrado, en su opinión, asegura un control eficaz, sostenible y respetuoso con el medio ambiente.





MERCADO

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

Aceites de oliva

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/T. SEMANA 21/27 julio '25 (Cierre día 17 julio '25)	EUROS/T. SEMANA 28 julio/31 agosto '25 (Cierre día 23 julio '25)
JAÉN	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
	Lampante, base 1º	3.000	3.000
	Virgen	3.100/3.200	3.100/3.200
	Virgen extra	3.400/3.800	3.400/3.800
	Refinado	3.100/3.150	3.100/3.150
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	3.000	3.000
	Virgen	3.100	3.100
	Virgen extra	3.500/4.000	3.500/4.000
	Refinado	3.120/3.150	3.100/3.120
SEVILLA	Lampante, base 1º	3.000	3.000
	Virgen	3.300/3.500	3.300/3.500
	Virgen extra	3.700/4.400	3.700/4.400
	Refinado	3.000/3.100	3.000/3.100
GRANADA	Lampante, base 1º	3.000	3.000
	Virgen	3.100/3.200	3.100/3.200
	Virgen extra	3.400/3.800	3.400/3.800
MÁLAGA	Lampante, base 1º	3.000	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	3.200/3.300	3.200/3.300
	Virgen extra	3.600/4.000	3.600/4.000
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	2.950	2.950
	Virgen	3.150	3.150
	Virgen extra	3.550	3.550
	Refinado	3.100	3.100
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	2.900/2.950	2.900/3.000
	Virgen	3.100/3.200	3.100/3.200
	Virgen extra	3.700/4.200	3.700/4.200

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

AGROISA

INMECAL ITB Agrotechbiomed

AGROISA.COM info@agroisa.com

CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

agroisa

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

Camara

agroisa.com



Aceites de orujo

EUROS/T.
SEMANA
21/27 julio '25
(Cierre día 17 julio '25)

EUROS/T.
SEMANA
28 julio/31 agosto '25
(Cierre día 23 julio '25)

SEVILLA

ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	1.300	1.300
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.050	2.000/2.100

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)

Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.180/1.190	1.200/1.210

ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)

Crudo	1.220	1.215
Refinado	1.380	1.360

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado	1.180/1.190	1.180/1.190
----------	-------------	-------------

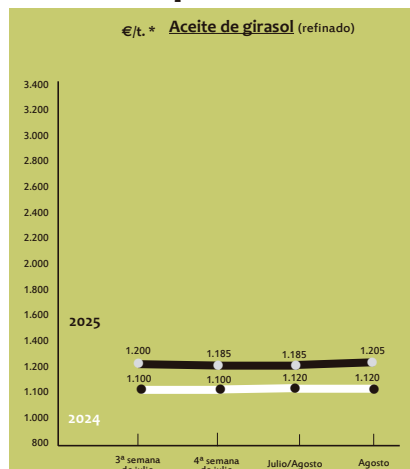
Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja
Oleínas de orujo
Ácidos grasos de oliva
(de refino físico)

Sin oper.	Sin oper.
Sin oper.	Sin oper.
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
21/27 julio '25
(Cierre día 17 julio '25)EUROS/KG.
SEMANA
28 julio/31 agosto '25
(Cierre día 23 julio '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)	1.020	1.025
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.110	1.120
ACEITE DE COCO (refinado)	2.950	2.980
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.350	1.390
ACEITE DE PALMISTE	2.000	2.150
ACEITE DE MAÍZ	1.350	1.350
ACEITE DE COLZA	1.250	1.280
ACEITE DE RICINO	1.260	1.260
ACEITE DE PESCADO refinado	3.450	4.500

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

ACEITE DE RICINO: calidad n°1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados
en aceites, grasas y derivados*

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



Mercado internacional

Cotizaciones de Aceites y Grasas

ITALIA

SUR DE
PUGLIA

	EUROS/KG. SEMANA 21/27 julio '25 (Cierre día 17 julio '25)	EUROS/KG. SEMANA 28 julio/31 agosto '25 (Cierre día 23 julio '25)
	€/t.	€/t.
ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,70	8,70
ACEITE DE OLIVA refinado	3,20	3,20
ACEITE DE OLIVA lampante	2,55	2,65
ACEITE DE ORUJO refinado	2,10	2,10
ACEITE DE GIRASOL refinado	1,22	1,23
ACEITE DE MAÍZ refinado	1,30	1,30
ACEITE DE SOJA refinado	1,38	1,40
ACEITE DE CACAHUETE refinado	1,85	1,85

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	3,80/3,85	3,80/4,00
ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,80/5,50	3,80/5,50
ACEITE DE OLIVA refinado	3,25/3,35	3,00/3,10

GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,00/4,30	4,20/4,30
ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por 25 Olio Officina Magazine)	3,90/4,20	4,10/4,20

PORTUGAL

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

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (23 de julio 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





Internacional

Las exportaciones andaluzas de aceite de oliva suben un 38% en volumen hasta mayo

Las exportaciones andaluzas de aceite de oliva en los primeros cinco meses del año se situaron en 1.657 millones de euros, lo que supone una bajada del 18,9%, “motivada por el descenso en el precio debido a la alta cosecha registrada”, mientras que en volumen las ventas han crecido un 38%, hasta alcanzar 366.000 toneladas, según la Junta de Andalucía.

De manera general, según la Junta, las exportaciones andaluzas han alcanzado en los primeros cinco meses del año 18.200 millones de euros y un superávit de su balanza comercial con el exterior de 1.066 millones. Unos resultados que, según ha destacado, superan la media de España.

Con estos datos, “Andalucía se sitúa con un alza del 0,9%, entre enero y mayo de 2025, como la tercera Comunidad en ventas, con el 11,1% del total, y segunda en crecimiento del grupo de las seis grandes exportadoras”, ha añadido.

La Comunidad andaluza también diversifica sus mercados, ya que a su fortaleza europea añade la que refleja en países de otros continentes, siendo China el mercado

que más crece del Top10, un 18,6% respecto a l mismo período de 2024, hasta alcanzar los 559 millones de euros, que lo sitúan como noveno mercado mundial de Andalucía, con el 3% del total de las exportaciones.

El segundo en crecimiento es Portugal, con un alza del 6,7% en los primeros cinco meses del año, para llegar a 1.623 millones (8,9%), que lo sitúan como tercer país de destino. Le siguen, en crecimiento, Países Bajos, séptimo mercado, con un 1,4% más y 915 millones (5% del total); y Reino Unido, sexto, con una subida del 0,6%, hasta los 1.083 millones (5,9%).

El primer mercado de destino es Alemania, con 2.226 millones (12,2%) y descenso del 6,6%; seguida de Francia, en segunda posición, con 1.645 millones (9%) y una bajada del 21,7%. En cuarto lugar, está Italia, con 1.491 millones (8,2%) y un 0,8% menos; seguido de EEUU, quinto en el ranking y primer país no comunitario, con 1.135 millones (6,2%) y un descenso del 19,7%. Marruecos (8º) es el segundo país no europeo, con 764 millones (4,2%) y una disminución del 10,1%. El Top10 lo cierra Bélgica, con 411 millones (2,2%), un 37% menos.

J. Morales Navas
comercial aceitera s.l.u

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

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

PRECIOS	
HARINAS	
Harina de soja (s. fábrica).....	€/t. 385
Harina de girasol (integ.) (abril).....	280
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).....	1.550
	Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú	s/c
Harina de soja (Buenos Aires) (Precios cif Rotterdam)	s/c
CEREALES	
(Estos precios son en origen)	€/t.
Maíz	325
Trigo panificable	360
Trigo forrajero (puerto destino)	340
Cebada cervecera	270
Cebada dos carreras	270
Colza (puerto destino)	752
Guisantes	280
Centeno	220
Harina de girasol (pellets)	230
Harina de girasol (alto proteico)	290

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.012,50** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.009,50**.

◆ Precios: Futuros agosto.

Harina de soja: 271,00 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **269,00**.

◆ Precios: Futuros agosto.

Aceite de soja: Cerraba a **56,08** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **54,73**.

◆ Precios: Futuros agosto.

Maíz: Terminó la semana a **402,75** centavos/bushel, habiendo comenzado a **404,25**.

◆ Precios: Futuros septiembre.



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



El impacto de los viajes a través de Airbnb en los paisajes del olivar de España



Durante la pasada edición de la World Olive Oil Exhibition (WOOE), la directora de Políticas Públicas para Airbnb España y Portugal, Sara Rodríguez, analizó cómo el turismo a través de Airbnb está transformando los paisajes oliveros, contribuyendo a la regeneración de las zonas rurales, destacando la importancia de experiencias auténticas y de calidad para los viajeros y las comunidades locales.

Rodríguez subrayó que “el turismo a través de Airbnb está jugando un papel clave en la dinamización de las zonas rurales, promoviendo la dispersión del turismo hacia áreas menos saturadas. Este modelo no sólo beneficia a las comunidades locales, sino que también fomenta experiencias auténticas que enriquecen tanto a los viajeros como a los anfitriones, contribuyendo a la regeneración y sostenibilidad de los paisajes olivareros y sus alrededores”.

Y es que el oleoturismo y la apuesta por destinos rurales son dos tendencias en auge para los viajeros en España. Según datos internos de Airbnb, el 61% de los anuncios en nuestro país están situados en zonas rurales, el porcentaje más alto de la UE y, además, cerca del 68% de las noches reservadas en España por los viajeros españoles entre enero y octubre de 2024 tuvieron lugar en esta tipología de destinos.

Entre estos destinos rurales destacan aquellos vinculados al turismo relacionado con la producción de aceite de oliva. En este sentido, según un estudio realizado por Airbnb, las áreas con DOP de aceite de oliva en España generaron casi 24 millones de euros en ingresos para los anfitriones y aproximadamente 123 millones de euros en gasto en comercios locales.

Por regiones, Antequera (Andalucía),

Montes de Toledo (Castilla-La Mancha), Madrid, Navarra, Siurana (Cataluña), Les Garrigues (Cataluña) y La Alcarria (Castilla-La Mancha) son las DOPs donde los anfitriones típicos obtuvieron ingresos más altos, superando los 4.000 euros al año. Por volumen de crecimiento, Andalucía es la Comunidad Autónoma donde más aumentó el turismo asociado a las regiones y DOPs del aceite, con 8 de las 9 DOPs andaluzas analizadas duplicando el número de huéspedes en un año.

Asimismo, el análisis muestra que los viajeros que eligen estas regiones son predominantemente familias españolas y realizan estancias promedio de cuatro días y casi cinco personas por reserva. La alta calidad de la experiencia se refleja en valoraciones de 4,8 estrellas; y en el 80% de los anuncios la ocupación anual es inferior a 30 días, lo que indica que estos alojamientos se utilizan de manera ocasional o complementaria, aprovechando activos que de otra forma permanecerían sin uso.

En relación al perfil del anfitrión, el 55% son mujeres cercanas a los 50 años que perciben unos ingresos anuales de aproximadamente 3.100 euros. Asimismo, 8 de cada 10 anfitriones gestionan un único anuncio, lo que evidencia el impacto directo de estos ingresos en la economía familiar. Estos hallazgos, según Airbnb, subrayan el potencial de las regiones olivareras para ofrecer experiencias turísticas de alta calidad y, al mismo tiempo, impulsar el desarrollo económico y social de las comunidades rurales.

Desde la pandemia, casi 7 de cada 10 noches reservadas en territorio nacional se han realizado fuera de grandes áreas urbanas y las reservas en destinos de proximidad han crecido un 27%. Además, más de 5.200 pueblos españoles han recibido reservas entre el primer y tercer trimestre de 2024, lo que ha impulsado la economía local y aliviado la saturación en destinos tradicionales.

Arranca la cuenta atrás para Auténtica 2025

Auténtica Premium Food dio a conocer el pasado 17 de julio en una presentación oficial celebrada en Madrid las novedades de su tercera edición, que tendrá lugar los próximos días 15 y 16 de septiembre en FIBES Sevilla. El evento, dedicado al producto gourmet auténtico, saludable y sostenible, regresa a la capital andaluza bajo el lema “*Sabor con origen mediterráneo*”, con el propósito de impulsar una nueva consciencia y diálogo social a través de los alimentos y bebidas.

Tras sólo dos ediciones, según sus organizadores, Auténtica se consolida hoy en día como “una de las plataformas más influyentes de la industria alimentaria, donde convergen la excelencia gastronómica, el compromiso con la calidad, el respeto por el medio ambiente y una mirada que combina tradición e innovación”. Los principales actores de la cadena de valor alimentaria estarán presentes en Auténtica 2025: desde directivos, distribuidores y productores, hasta chefs reconocidos con estrellas Michelin, instituciones públicas e investigadores.

De esta forma, más de 10.000 profesionales se darán cita en Sevilla para establecer alianzas estratégicas, compartir conocimiento y generar nuevas oportunidades en un entorno de inspiración mediterránea, gracias, en parte, al amplio espacio expositivo que reunirá a más de 350 firmas con sus últimas novedades en el segmento gourmet.

El director de Auténtica 2025, Manuel Bueno, señaló que “este año hemos dado un salto con nuestra imagen y nuestro eslogan, “*Sabor con origen mediterráneo*”. Y nos hemos enfocado en la autenticidad del producto, que tiene detrás unos valores, unas garantías de sostenibilidad y una calidad excepcional. Nuestra Dieta Mediterránea es un referente mundial y Auténtica nos ofrece la oportunidad de poner en valor los productos que nacen aquí. Para esta tercera edición, esperamos un 20% más de visitantes respecto a la anterior, gran cantidad de ellos tomadores de decisiones, y más firmas expositoras.



Un estudio demuestra que una mayor diversidad vegetal en los olivares repercute positivamente sobre las aves

Una mayor diversidad de plantas herbáceas y leñosas en los olivares puede favorecer la abundancia y diversidad de aves sin afectar negativamente a la producción. Así lo demuestra un nuevo estudio liderado por la Estación Biológica de Doñana (EBD-CSIC) y la Universidad de Jaén (UJA), que señala la existencia de umbrales ecológicos clave para promover la biodiversidad en este cultivo tradicional sin renunciar a su rentabilidad. El trabajo ha sido publicado en la revista *Ecological Applications*.

Este nuevo trabajo analiza hasta qué punto es posible compatibilizar la productividad del olivar con la conservación de la biodiversidad.

En concreto, el equipo científico ha analizado cómo responden las comunidades de aves a lo largo de un gradiente de intensificación agrícola en olivares del sur de España. El trabajo se llevó a cabo en 50 explotaciones agrícolas, incluyendo fincas gestionadas de forma intensiva y otras que mantienen las cubiertas herbáceas, y abarcó desde paisajes de monocultivo de olivar a paisajes con notable presencia de hábitat natural.

En concreto, se examinaron una serie de variables ambientales que informan acerca del grado de intensificación agrícola a diferentes escalas espaciales. Se analizó la variación entre olivares en cuanto a abundancia de hormigas, densidad de olivos, diversidad de plantas herbáceas y leñosas y proporción de hábitat natural en el entorno. Con estos datos, el equipo científico trató de determinar la existencia de umbrales críticos en estas variables ambientales a partir de los cuales la abundancia y diversidad de aves disminuye o aumenta sincrónicamente.

El CSIC ha informado de que los resultados mostraron que, en general, las aves respondie-



ron de manera positiva ante niveles más bajos de intensificación. Al aumentar la cobertura de vegetación y la diversidad de plantas -tanto herbáceas como leñosas- también aumentó la abundancia y diversidad de aves. “Esta respuesta positiva no fue exclusiva de determinados grupos, sino que especies con una ecología muy diferente en términos de dieta o estrategia de captura del alimento presentaron un patrón similar”, ha indicado Vicente García Navas, investigador de la Estación Biológica de Doñana y primer autor del artículo.

Según los investigadores, la abundancia de aves no cambiaba de forma brusca al variar las variables ambientales, sino que cambiaba de forma progresiva, con un elevado grado de sincronía entre especies, lo cual sugiere

la presencia de umbrales críticos. El estudio estima que alcanzar un umbral mínimo de 85 plantas herbáceas y 15 plantas leñosas por explotación puede suponer una ganancia en términos de biodiversidad para las fincas olivareras sin prácticamente efectos negativos.

El establecimiento y determinación de umbrales ecológicos a partir de datos de comunidades en ecosistemas antropogénicos es esencial, a su juicio, a la hora de aplicar medidas de conservación, ya que permiten identificar aquellos puntos a partir de los cuales ciertas especies aumentan u otras disminuyen de forma más o menos brusca y, de este modo, gestionar los compromisos entre producción y conservación de la biodiversidad.

“No existen recetas mágicas, pero estas cifras pueden orientar futuras decisiones de gestión. En este sentido, establecer unos objetivos claros a la hora de incentivar el mantenimiento de un mínimo de especies vegetales en el marco de la Política Agraria Común (PAC) puede mejorar su eficacia a la hora de preservar la biodiversidad”, ha asegurado Pedro J. Rey, catedrático de la Universidad de Jaén.

El trabajo destaca además que estos efectos positivos se producen a distintas escalas, tanto a nivel de finca, como de paisaje. Por lo tanto, las acciones destinadas a preservar la biodiversidad en este cultivo leñoso no deben limitarse a la zona productiva del cultivo, sino que también deben considerar el área circundante y el paisaje en la medida de lo posible.

Este estudio ha sido realizado en el marco de los proyectos LIFE Olivares Vivos y Olivares Vivos+, que buscan incrementar la rentabilidad del olivar a partir de la recuperación de su biodiversidad.





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFLOW
LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

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

ZEUTEC **Polytec**

SpectraMizer Sistema Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN

MANZANO Flottweg

LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXIDABLE - SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG

WWW.CALDERERIAMANZANO.NET

SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO
SERIGRAFÍA VITRIFICABLE Y ORGÁNICA, PINTADO TOTAL Y PARCIAL, HOT STAMPING

tecnilab
tecnología analítica

La solución integral para su almazara

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

ENVASES/ENVASADO

AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.

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

EXTRACCIÓN

centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

BOMBAS

bombas **TRIEF** desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales

ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es

Codi - Pack
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com

Palacín

Desde más de 100 años, ANDRITZ CERAMATCH es la especialista en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la extracción. Con más de 10.000 decantadores centrifugos instalados en todo el mundo, ANDRITZ CERAMATCH es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugadores.

Los decantadores Palacín ofrecen óptimos resultados para la industria almazara y en especial para el sector de la aceituna, cumpliendo con los requisitos más exigentes.

PALACÍN responde en su línea de extracción con una gran flexibilidad y un compromiso en el desarrollo sostenible de ANDRITZ CERAMATCH para España y Portugal.

GP
González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa
FABRICACIÓN Y MONTAJE DE EQUIPOS INDUSTRIALES

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 filler

CAUDALÍMETROS DE ALTA PRECISIÓN HIGH ACCURACY FLOWMETERS

EXPERIENCIA EXPERIENCE

50 AÑOS YEARS 40 PAÍSES COUNTRIES

Ausere

Tel: +34 976 50 43 40 - Fax: +34 976 50 47 31
ausere@ausere.es
O Consultar en: 50410 Cuarte de Huerva Zaragoza ESPAÑA - SPAIN

www.ausere.es

FÁBRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Pienargüa nº 12
14830 BAENA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: facsol@facsol.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Mirandela
5370-545 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 522

TAOSA

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



La Fundación del Olivar da a conocer a representantes de Mercadona sus líneas de trabajo sobre innovación, calidad y formación

La Fundación del Olivar ha recibido recientemente la visita institucional de Sergio Yahofarov, gerente de Compras de Aceite de Oliva para España y Portugal de Mercadona, y Rubén López, responsable de Relaciones Externas para Andalucía de la cadena de distribución. Los representantes de Mercadona han conocido la sede de la entidad de la mano de su gerente, Javier Olmedo.

Durante el encuentro, se han abordado diversas líneas de trabajo que desarrolla la Fundación en ámbitos como la innovación tecnológica, la calidad y la formación. Los representantes de Mercadona han mostrado especial interés por los proyectos orientados a mejorar la calidad y la competitividad entre todos los eslabones de la cadena de valor y fomentar la cultura oleícola.

Uno de los puntos tratados ha sido el pa-

pel que desempeña el Sistema de Información de Precios en Origen del Aceite de Oliva POOLred, así como su utilidad para productores, distribuidores y operadores del sector. Desde la Fundación se ha informado además de los trabajos puestos en marcha para la renovación de esta plataforma, cuya primera actualización está prevista para el inicio de la próxima campaña oleícola.

Asimismo, se han presentado otros desarrollos tecnológicos como el software INTRAPANEL, una herramienta de gestión técnica utilizada en los principales paneles de cata, tanto en España co-

mo a nivel internacional, según la Fundación del Olivar.

Para esta entidad, el encuentro ha permitido sentar las bases para futuras colaboraciones en áreas clave, entre ellas la formación específica dirigida a mandos intermedios de Mercadona, con el objetivo de reforzar la preparación del personal de la cadena de supermercados sobre la calidad del aceite de oliva.



La IGP Aceite de Jaén inicia el proceso de renovación de sus vocalías

La Indicación Geográfica Protegida Aceite de Jaén ha anunciado el inicio del proceso de renovación de sus vocalías. Este periodo electoral culminará el próximo mes de octubre con la celebración de la asamblea general de la entidad, en la que se elegirán a los nuevos miembros del Consejo Regulador, órgano de gobierno de la IGP.

A través de estas elecciones, los productores y envasadores de la provincia inscritos en la IGP tendrán la oportunidad de elegir a sus representantes, quienes serán los encargados de velar por los intereses del sector, promover la calidad de los aceites amparados y defender este sello en los mercados nacionales e internacionales.

Según marcan los estatutos del Consejo Regulador, “es el momento de que los ins-

critos ejerzan su derecho y responsabilidad para configurar un Consejo Regulador fuerte y representativo y continuar impulsando el sector, aportando soluciones para afrontar los retos y aprovechar las oportunidades que se presentan en el panorama oleícola global”.

El Consejo Regulador de la IGP Aceite de Jaén ha subrayado que desempeña un papel crucial en la certificación, control y promoción de los AOVes de la provincia. Sus decisiones, según ha añadido, impactan directamente en la protección de su origen y en la estrategia de marketing que “posiciona a la marca Aceite de Jaén como referente de excelencia”.

La entidad ha invitado a todos los miembros de la IGP Aceite de Jaén a participar activamente en este proceso electoral, “que garantiza la transparencia y la representatividad de un órgano rector tan relevante. La elección de los nuevos vocales es una muestra del compromiso colectivo por mantener y elevar el prestigio de uno de los productos más emblemáticos de nuestra tierra”.





El aceite de oliva, producto más exportado desde el Puerto de Algeciras

Las exportaciones a través del Puerto de Algeciras han crecido un 6,8% en la primera mitad del año 2025, alcanzando 104.860 teus llenos, “un dato que muestra la fortaleza de la dársena del Estrecho como herramienta de internalización para los exportadores de la Península”, según ha informado en un comunicado. El aceite de oliva continúa como el producto más exportado desde las terminales algecireñas, con un crecimiento del 21%, siendo EEUU el principal destino del mismo.

“El Puerto de Algeciras ofrece una conectividad imbatible, llegando en sólo siete días al Puerto de Nueva York, donde el oro líquido producido en España no falta en ningún lineal de los mejores supermercados de Manhattan”, ha destacado el Puerto de Algeciras. No obstante, crecen con fuerza otros destinos alternativos, como los mercados asiáticos, entre ellos destaca China (+89%).

El semestre recoge la recuperación en la exportación de otro tipo de mercancías fruto de la mejora de la actividad industrial en las fábricas de la zona, como los productos siderúrgicos (+85%) o los productos químicos (+7%). Estas exporta-

ciones han crecido también estos primeros seis meses a otros mercados representativos para el Puerto de Algeciras como Indonesia, India, Brasil o Corea del Sur. Con todo, el Tráfico de Contenedores total y tras otro mes en positivo, contabiliza 2.286.938 teus (-4,6%).

Según ha reseñado el presidente de la Autoridad Portuaria, Gerardo Landaluce, estos datos dan cuenta también “de la apuesta de la Cooperación Gemini por el Puerto de Algeciras”, la alianza que forman Maersk y Hapag Lloyd; así como los anuncios de inversiones que acaban de hacer público tanto TTI Algeciras como el grupo Maersk. El primero invertirá 150 millones de euros para ganar una capacidad adicional de medio millón de teus en Isla Verde Exterior, mientras que el segundo va a reforzar su presencia con un nuevo centro de almacenamiento y distribución en el sector San Roque de la ZAL Bahía de Algeciras.

Por ello, Landaluce ha reivindicado que esta atracción de inversiones debe verse acompañada de una aceleración de las obras de conectividad terrestre del Puerto de Algeciras, es decir, la Autopista Ferroviaria Al-

geciras-Zaragoza y los accesos por carretera a Algeciras y a la zona industrial de la Bahía.

El Tráfico de Pasajeros, inmerso ya en junio en la Operación Paso del Estrecho (OPE), crece hasta los 2,3 millones de personas (+8,8%) y 491.996 vehículos (+10,1%). Por último, en cuanto a la carga con mercancía import/export entre la Unión Europea y Marruecos en estas mismas líneas, el tráfico de camiones suma 284.395 unidades, un crecimiento del 6,4% que adelanta un aumento de la actividad aún mayor durante el verano, como así arrojan las estadísticas diarias de la OPE. Así, el primer mes de la Operación Paso del Estrecho (del 15 de junio al 15 de julio) arroja un sumatorio de más de medio millón de personas (+7%) embarcadas destino a la otra orilla, 110.000 vehículos (+5%), 3.400 motos y remolques (+7%) y más de 18.000 camiones (+32%).

En cuanto al Tráfico Total, el Puerto de Algeciras ha superado los 50,5 millones de toneladas en el citado periodo, un 5,4% menos que en la primera mitad del año pasado motivado principalmente por el descenso de los Graneles Líquidos, que alcanzan 13,9 millones de toneladas (-5%).

agroindustrial Domingo Sánchez

CENTROS DE RECEPCIÓN · ALMAZARA · ACEITES DE OLIVA
BADAJOZ · CIUDAD REAL

SE VENDEN 2 centros de compra de aceitunas en Badajoz situados en Talarrubias y Casas de Don Pedro -comarca de La Siberia extremeña-

- Operativos desde hace más de 30 años
- Con excelente cartera de clientes
- Óptimos accesos para trailers y tractores

1
TALARRUBIAS
8.500 m² y acceso a dos caminos asfaltados

2
CASAS DE DON PEDRO
16.000 m² -posibilidad y opción de hasta 90.000 m²-
con inmejorable ubicación, terreno con fachada a la N-430, ideal para nueva almazara, polígono industrial, placas solares, invernaderos, etc

Para más información: Tel.: 619239348 • E-mail: agroindustrialds@gmail.com



Los inversores institucionales representan ya la mitad del capital invertido en el sector *agribusiness* ibérico

A pesar del contexto geopolítico incierto y el impacto de las medidas arancelarias en el comercio mundial, las perspectivas para el sector agroalimentario en la Península Ibérica son "positivas". Según CBRE, hay "apetito" por el sector y el buen arranque de 2025 apunta a una reactivación del mercado este año con el previsible cierre de transacciones que se retrasaron o pausaron en el ejercicio anterior. En concreto, el informe "*Iberian Agribusiness Report*" de esta compañía refleja un volumen de inversión institucional hasta junio de alrededor de 500 millones de euros, más de la mitad de todo lo transaccionado en 2024 a nivel ibérico. En el primer semestre de 2024 el volumen de inversión institucional fue de 400 millones de euros.

Según CBRE, si bien el año pasado se produjo un freno en la inversión por el desajuste en precios y complejidades regulatorias, el volumen total de inversión institucional en la Península Ibérica entre 2022 y 2024 ha superado los 4.100 millones de euros. Estos datos reflejan el



atractivo del sector, que se caracteriza por ser menos volátil que otros activos tradicionales y alternativos. La inversión institucional en los últimos años está impulsada por atractivas rentabilidades a largo plazo y la posibilidad de desarrollar portafolios diversificados.

Una de las grandes operaciones del inicio de 2025 ha sido la desinversión del Grupo Agrihold, participado por las familias Martiñavarro y Ballester, fundadores de Citri&CO, de sus activos situados en Alentejo (Portugal), con el asesoramiento de CBRE.

A su juicio, la previsión de que se materialicen operaciones pospuestas del año pasado y el ajuste en expectativas de precio entre compradores y vendedores, unido a un sector cada vez más especializado y profesionalizado, seguirá dinamizando el mercado, que cada vez cuenta con más actores involucrados.

CBRE ha analizado la tipología de inversor en los últimos años, mapeando más de 500 actores y el volumen transaccionado a nivel ibérico en el periodo 2022-2024, con más de 4.100 millones de euros. El capital institucional representa ya la mitad de la inversión en el sector *agribusiness* ibérico. Los fondos especializados en *agribusiness*, normalmente basados en EEUU, Canadá y Reino Unido, y con una perspectiva a largo plazo buscando grandes inversiones, suponen el 25% del capi-

tal invertido en este periodo. Seguidos de los fondos generalistas, que representan el 14%, los cuales buscan diversificar su cartera de inversión y están empezando a asignar capital al sector o lo aumentan progresivamente. En el caso de los *family office*, concentran el 10% de la inversión con apetito por tickets pequeños y medianos.

Por su parte, los productores/comercializadores industriales, tanto de la Península Ibérica como extranjeros, suponen el 51% del capital invertido en el sector en estos años. Se caracterizan por completar su oferta con nuevas localizaciones, por ejemplo en el segmento de fruta fresca, buscando complementar sus ventanas de producción a lo largo de todo el año.

Más del 40% de las transacciones en el periodo comprendido entre 2022 y 2024 han sido de menos de 10 millones de euros, seguidas de las de entre 10-50 millones de euros, que han supuesto el 41% del total. Las de más de 100 millones de euros han representado solo un 8% del total.

Manuel Albuquerque, líder de *Agribusiness* para el sur de Europa (España, Portugal e Italia) en CBRE, ha explicado el atractivo del mercado ibérico que cada vez encuentra mayor diversidad de inversores. "Iberia ha alcanzado en 2024 el primer puesto en valor

de producción agrícola en Europa, con cifras récord. Se trata del mercado de inversión más institucionalizado, con un atractivo creciente a nivel geoestratégico. La profesionalización del sector está favoreciendo la entrada de actores de diferentes tipologías en un mercado que cada vez es

más grande. Vemos desde *players* industriales con exposición operativa a inversores inmobiliarios que compran tierras para alquilar o actores financieros como *private equity* o fondos de deuda. Esto tiene su reflejo también en los tickets medios, que pueden ir desde los 10-50 millones de euros en el caso de los *family office* a superar los 100 millones de euros para fondos de pensiones internacionales. La especialización del mercado va a permitir una mejor alineación de las expectativas de precio, lo que impulsará la eficiencia en el desarrollo de las operaciones y se reflejará en una mayor actividad", ha detallado.

En cuanto a las principales estrategias de inversión, Albuquerque ha precisado que "los inversores institucionales no sólo se fijan en la rentabilidad, sino también en el impacto sobre el capital natural. En paralelo, los propietarios enfrentan una necesidad de relieve generacional, mayor eficiencia para mejorar su competitividad. Y el cambio climático se une también como variable. Con todo esto, veremos rotación de activos, cambios en los cultivos plantados y aumento del tamaño medio de las explotaciones. Los productores locales ganan peso, sirviendo el gran mercado Europeo que es todavía deficitario en muchos de los cultivos, y existe incluso una expansión a mercados emergentes".



“En cualquier caso, no podemos ser ajenos a factores que pueden impactar en el mercado, como son la burocracia en el desarrollo de proyectos agrícolas o las limitaciones al comercio y a las cadenas de suministro con medidas arancelarias, siendo el *agribusiness* un sector muy globalizado”, ha añadido.

La asignación de capital a la agroindustria crece año tras año

La sofisticación a lo largo de toda la cadena de valor del sector, una mayor especialización y elevadas rentabilidades en las últimas décadas son algunas de las claves del mercado de inversión agrícola. A nivel global, CBRE observa un aumento progresivo de los fondos levantados en el sector desde el año 2000, cuando se registraban volúmenes poco significativos, hasta los más de 200.000 millones de euros levantados acumulativamente hasta el año pasado. Se están diversificando estrategias y a pesar de que el *private equity* versátil sigue liderando el levantamiento de capital, los fondos *Farmland* siguen de cerca, y los *venture capital* y fondos *AgTech* están tomando posiciones.

La región con mayor número de fondos e importe recaudado hasta hoy es Norteamérica, seguida de Europa, donde el ticket medio por fondo es más alto (300 millones de euros aproximadamente). Albuquerque ha comentado que “seguiremos viendo una asignación creciente de capital a la agroin-

dustria como tipología de activo menos volátil y anticíclica, y un papel cada vez más destacado de Europa frente a otras regiones para diversificar el riesgo”.

Diversidad de cultivos

Los volúmenes transaccionados a nivel ibérico evidencian cómo el sur de Europa se está consolidando como una región estratégica para el desarrollo del sector *agribusiness*. El informe de CBRE detalla que es una de las pocas zonas del mundo donde se puede invertir en cultivos de alto valor en un entorno atractivo de menor volatilidad, buenas rentabilidades y riesgos soportables. El agua es un elemento esencial. El 20% de las tierras arables son de regadío en Iberia e Italia frente al apenas 5% que suponen en el resto de Europa. Otros factores como el clima, la calidad de las tierras o el tamaño de las fincas convierten a la Península Ibérica e Italia en una oportunidad atractiva y real de inversión en el sector. Se trata de un mercado muy intensivo en capital y tecnología y que registra un fuerte incremento de la productividad laboral.

Según el informe de CBRE, los cereales en grano y el olivar son los cultivos con mayor superficie plantada en la Península Ibérica, con alrededor de 5.900.000 ha y 3.000.000 ha, respectivamente. En el caso de los frutos secos (almendras, pistachos, nueces...), en el periodo 2013-2023 la superficie cultivada ha crecido en casi 300.000 ha. En el último

año, ha aumentado la superficie dedicada a aceitunas y frutos secos (pistachos en España y almendras en Portugal) y se ha reducido la de viñedos. En España, se dedica menos superficie a los cítricos, mientras que en Portugal gana importancia el aguacate.

Respecto a los precios, en la mayoría de los productos han fluctuado considerablemente, sobre todo en el aceite de oliva, con bajadas del 55% en los últimos doce meses, y las almendras, con incrementos del 69%.

Los precios de la tierra agrícola difieren entre las regiones

Tras cinco años de subidas generalizadas de los precios del suelo, la compañía observa una tendencia a la estabilización en las regiones con mercados más consolidados. No obstante, determinadas zonas de España, como el norte de Cáceres, Aragón y el secano gaditano, junto con la región portuguesa de Ribatejo, siguen registrando subidas de precios superiores al 10%. En su opinión, factores como la pendiente, el clima, la calidad del suelo y, sobre todo, la disponibilidad de agua influyen en las variaciones de precios.

Sin embargo, siguen proporcionando un potencial de revalorización claro a largo plazo, debido a que la oferta de suelo de regadío está limitada y es un activo escaso, necesario y que no deprecia. CBRE espera que la moderación de los movimientos de precios a corto plazo conlleve un alineamiento entre compradores y vendedores en 2025.



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



La Dieta Mediterránea, una gran aliada en verano para preservar la salud cerebral y proteger la función cognitiva

Con motivo del Día Mundial del Cerebro y ante los cambios de hábitos alimentarios que suelen producirse en verano, expertos de Vithas advierten de que el cerebro también necesita cuidados desde el plato. Las altas temperaturas, la pérdida de rutinas y el aumento del consumo de alimentos ultraprocesados, fritos o bebidas azucaradas pueden afectar negativamente tanto al cuerpo como al funcionamiento del cerebro.

Los profesionales de Irene, Instituto de Rehabilitación Neurológica de Vithas integrado en el Instituto de Neurociencias Vithas y con centros en Vithas Valencia Consuelo y Vithas Aguas Vivas, han insistido en la importancia de mantener una alimentación equilibrada durante todo el año, señalando a la Dieta Mediterránea como una gran aliada para preservar la salud cerebral y proteger la función cognitiva.

María López, nutricionista de esta unidad de neurorrehabilitación en ambos hospitales, destaca que “la Dieta Mediterránea es mucho más que una serie de alimentos, es un estilo de vida. La evidencia científica respalda que

una buena nutrición, junto a hábitos saludables como el ejercicio y las relaciones sociales, favorece una reserva cognitiva duradera”.

Entre los alimentos esenciales para el cerebro, López ha destacado el pescado azul, como el salmón y las sardinas; los frutos secos y las semillas, especialmente las nueces y el lino; y las verduras de hoja verde, como las espinacas y el brócoli. Según ha explicado, estos ingredientes, característicos de la Dieta Mediterránea, son ricos en antioxidantes y ácidos grasos esenciales, lo que les permite reducir el estrés oxidativo y combatir la inflamación, dos procesos clave en el envejecimiento cerebral.

“En verano, una forma sencilla de incorporarlos es a través de platos frescos y ligeros como ensaladas completas, cremas frías o pescados a la plancha acompañados de verduras. El consumo regular de estos alimentos, junto con la fibra de los cereales integrales y el aceite de oliva virgen extra, ayuda a estabilizar la glucosa y promueve la salud de las células cerebrales, lo que contribuye a una mejor calidad de vida en edades avanzadas”, ha añadido.

En este sentido, la doctora Belén Moliner,

directora médica de Irene, ha subrayado que, tras un daño cerebral, la alimentación se convierte en una piedra angular del proceso de recuperación. “Es fundamental establecer una dieta segura y adaptada, especialmente ante posibles dificultades de deglución. Incorporar progresivamente alimentos ricos en nutrientes y equilibrar proteínas, fibra y grasas saludables no solo previene la malnutrición, sino que favorece la recuperación funcional y mejora el pronóstico general”, ha resaltado.

Moliner ha remarcado también la importancia de adaptar esta dieta en pacientes con enfermedades neurológicas, modificando la textura y presentación de los alimentos para adecuarlos a cada caso sin renunciar al valor nutricional.

Finalmente, estas profesionales de Vithas recuerdan que, durante el verano, el cerebro tiende a asociar el disfrute con comidas rápidas, fritos o un mayor consumo de alcohol. Por ello, han insistido en la importancia de reeducar esta percepción y recordar que también en esta época existen alternativas saludables que pueden ofrecer el mismo placer, al tiempo que cuidan la salud cerebral.

Evidencia de la relación entre la Dieta Mediterránea y la fertilidad masculina

Con el objetivo de aumentar la evidencia de la relación entre alimentación y fertilidad masculina, miembros del grupo ANUT-DSM de la Universitat Rovira i Virgili (URV) han realizado una revisión de los estudios publicados hasta el momento en relación con este tema. En concreto, el análisis incluyó 11 investigaciones originales con un total de 2.558 hombres, en el que se evaluaba la relación entre adherirse a la Dieta Mediterránea -rica en frutas, verduras, aceite de oliva, pescado, frutos secos y cereales integrales-, la calidad del semen y/o diferentes parámetros de fertilidad.

Los resultados mostraron que aquellos hombres que presentaban una alta adherencia a es-

te patrón alimentario tenían un mayor número de espermatozoides, y éstos presentaban una mejor motilidad total y progresiva, así como más proporción de espermatozoides de morfología normal. Estos hallazgos se observaron en hombres sanos y también en pacientes que acudían a clínicas de fertilidad.

Pero los autores advierten de que, a pesar de que la calidad del semen observada era superior en los participantes que mejor adoptaban los patrones de la Dieta Mediterránea, no se encontraron pruebas sólidas de que esta dieta mejorara directamente los resultados de los tratamientos de reproducción asistida.

“Si bien la Dieta Mediterránea parece tener una repercusión positiva sobre la calidad del semen, todavía son necesarios más estudios para determinar su impacto real sobre la fertilidad masculina”, ha resaltado el equipo investigador.

Según ha detallado la URV, la infertilidad afecta a uno de cada seis adultos en todo el mundo y ha sido reconocida por la OMS como un problema de salud pública. Varios estudios realizados en hombres de países desarrollados han alertado sobre un descenso de la calidad del semen, posiblemente vinculado a hábitos de vida poco saludables.



Un laboratorio pionero sobre sequía y clima futuro en cultivos mediterráneos como el olivo

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía ha puesto en marcha, a través del IFAPA, un laboratorio de sequía y clima futuro en cultivos mediterráneos como el olivo, los frutos secos, los cítricos o la vid. Se trata de un proyecto pionero a nivel mundial, según ha destacado el Gobierno andaluz.

Así lo ha indicado el consejero de Agricultura andaluz, Ramón Fernández-Pacheco, durante su visita al Centro Alameda del Obispo del IFAPA en Córdoba, donde ha explicado que este laboratorio, en el que se han invertido 700.000 euros provenientes de distintos fondos, va a tener un “papel muy importante” a la hora de desarrollar soluciones para adaptar los sistemas agrícolas mediterráneos al impacto de la sequía y el cambio climático.

Para lograrlas, el IFAPA ha construido en su Centro de Alameda del Obispo en Córdoba una infraestructura para el estudio de los cultivos mediterráneos en condiciones de sequía y cambio climático. El laboratorio de clima futuro consta de dos módulos independientes, capaces de reproducir condiciones climáticas totalmente diferentes, como, por ejemplo, episodios de sequía, olas de calor o de incremento de CO₂, y puede albergar de forma simultánea múltiples ensayos.

En este laboratorio se han integrado las más avanzadas tecnologías relacionadas con la caracterización de los cultivos y el control climático, incluyendo sistemas de control del CO₂ atmosférico, por medio del uso de sensores y cámaras de última generación. La mayoría de estos sistemas han sido diseñados por investigadores de IFAPA, en colaboración con empresas punteras de los sectores de la sensorización y



la automatización, por lo que este espacio “constituye una infraestructura única a nivel mundial”, según la Junta.

Así, se podrá determinar qué variedades y cultivos se adaptan mejor al clima futuro andaluz, además de soluciones para gestionar de forma más eficiente el agua y el suelo. De igual modo, el laboratorio está siendo la base para crear nuevas herramientas informáticas de asesoramiento a agricultores y técnicos para adaptar la agricultura andaluza al reto de la sequía y el cambio climático.

Para el Gobierno andaluz, los beneficios de este laboratorio son evidentes para la agricultura, pero lo serán también para la sociedad en general al desarrollar herramientas que contribuyan a mejorar las condiciones del medio rural, ahorrar agua e incrementar la seguridad alimentaria, al lograr una actividad agraria más competitiva,

rentable y medioambientalmente responsable.

Actualmente, se están realizando ensayos con el olivar, el almendro, el pistachero y la vid, y próximamente se iniciarán sobre el naranjo y el mandarino. Los prime-

ros resultados han mostrado la respuesta de estos cultivos a niveles de estrés hídrico moderado, y han permitido desarrollar calendarios de riego específicos para las condiciones andaluzas.

Como resultado del trabajo experimental realizado desde IFAPA en el laboratorio, se ha desarrollado la aplicación “Riego FrutoSecos”, una *app* que se ha concebido para plantaciones de almendro, pistachero o nogal, y que permite su caracterización empleando imágenes del satélite Sentinel 2, así como la realización de calendarios de riego ajustados a la disponibilidad de agua.

Intercambio de terrenos con el Ayuntamiento de Córdoba

Durante el acto, en el que también ha participado el alcalde de Córdoba, José María Bellico, el consejero ha indicado que el Ayuntamiento de Córdoba y el IFAPA van a realizar un intercambio de suelos en las instalaciones de Alameda del Obispo. El IFAPA va a entregar unos terrenos para que el consistorio construya un nuevo Parque de Bomberos, y el Ayuntamiento cederá unos suelos para la realización de ensayos agronómicos en el marco de los diversos proyectos de investigación y transferencia que realiza el centro.

Sobre este asunto, el alcalde ha señalado que “la permuta de estos terrenos con el IFAPA nos permitirá acometer un proyecto importante para la ciudad como es la construcción de un nuevo Parque de Bomberos en un enclave estratégico para Córdoba, con un acceso rápido a cualquier punto de una ciudad que crece”. Según ha añadido, con esta nueva infraestructura, “que además no generará molestias a los vecinos por su ubicación, podrá atenderse de forma eficaz cualquier incidencia que pudiera presentarse”.





Disolventes verdes para valorizar la poda del olivo

Un grupo de investigación de la ETSI Industriales (ETSII) de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM) ha desarrollado un nuevo proceso, basado en la extracción de los antioxidantes naturales presentes en las hojas de olivo empleando disolventes supramoleculares, con el que han demostrado que es posible dar valor añadido a los restos de la poda del olivo de forma sostenible.

Según ha destacado la UPM, las hojas de olivo se pueden aprovechar como fuente de compuestos de alto valor añadido, los polifenoles, que ofrecen muchos beneficios como agentes antioxidantes utilizados en diferentes sectores.

Actualmente, existen diferentes tipos de procesos industriales con los que obtener compuestos bioactivos. Sin embargo, la mayoría se llevan a cabo usando principalmente disolventes orgánicos derivados del petróleo,

lo que supone un gran problema medioambiental y de salud, debido, entre otros factores, a su origen no renovable y elevada toxicidad, según el centro docente.

Surge así la necesidad de emplear nuevos disolventes que sean más respetuosos con el medio ambiente –los denominados disolventes verdes–, entre ellos, los disolventes supramoleculares. Se trata de una familia de disolventes sostenibles formados por una suspensión de agregados de micelas caracterizados por tener dos fases (una orgánica y una acuosa) y un potencial muy prometedor para realizar extracciones con biomasa, debido a la posibilidad de adaptar sus propiedades en función de su aplicación.

En este contexto, un equipo de investigadores de la UPM ha desarrollado un proceso novedoso, eficiente y respetuoso con el medio ambiente, basado en la extracción de

los antioxidantes naturales presentes en las hojas de olivo, empleando los mencionados disolventes supramoleculares. De entre todos ellos, el mejor disolvente, formado por ácido caprílico, etanol y agua, se utilizó posteriormente para la optimización del método de extracción y para la medida de la estabilidad de los antioxidantes frente al tiempo según distintas condiciones de almacenamiento.

Andrea Sánchez, una de las investigadoras que ha participado en el estudio, ha subrayado que “los resultados obtenidos confirman la posibilidad de sustituir los disolventes convencionales derivados del petróleo por disolventes supramoleculares sostenibles para la valorización de la poda de olivo mediante la recuperación de antioxidantes naturales”.

Los resultados obtenidos han sido recientemente publicados en la revista *ACS Sustainable Chemistry & Engineering Journal*.

Nuevas oportunidades de negocio en el campo de los subproductos del olivar y sus industrias

A través del Campus Virtual de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) se impartirá desde el 19 de septiembre hasta el 29 de noviembre la microcredencial “*Generación de nuevas oportunidades de negocio en el campo de los subproductos del olivar y sus industrias*”, dirigida por José Antonio La Cal Herrera, socio fundador de Bioliza y profesor de la Universidad de Jaén (UJA).

Con este curso, el alumnado debe ser capaz de contextualizar el concepto de “bioeconomía” y su aplicación al olivar y al sector oleícola en su conjunto; conocer el marco normativo y legal en vigor que afecta a la gestión sostenible de los subproductos generados por el olivar y sus industrias; identificar todos y cada uno de los subproductos generados por el olivar, desde la explotación agrícola hasta los procesos últimos de transformación industrial; analizar los principales procesos de valorización y/o aprovechamiento: producción de aceite de orujo,

compostaje, generación de energía, producción de biocombustibles sólidos, obtención de coproductos de elevado valor añadido (alimentación animal, aplicaciones farmacéuticas, combustibles, etc.); detectar potenciales oportunidades de negocio vinculadas a los subproductos del olivar; proponer soluciones para gestionar los subproductos generados por el sector oleícola de acuerdo a la legislación vigente y de una manera sostenible y competitiva; e interpretar un plan de negocio vinculado a un proyecto de aprovechamiento de subproductos del olivar.

Según se destaca desde la organización de la actividad formativa, “es necesario formar nuevos perfiles profesionales capacitados para generar valor añadido a través de diferentes estrategias de aprovechamiento de los subproductos del olivar, tanto a nivel de campo como industrial, y que posean una visión global y transversal desde los puntos de vista técnico, económico, social, gerencial o financiero”.

En cuanto a la metodología docente, se realizarán clases magistrales a cargo de expertos del sector, tanto del ámbito académico como profesional y empresarial. Estas clases se apoyarán en videos y casos prácticos y, cuando sea posible, se realizarán visitas de campo a instalaciones similares.

Asimismo, se mostrarán ejemplos de plantas ejecutadas y desarrolladas en otros países de nuestro entorno, y se analizarán y estudiarán proyectos y casos reales de empresas que están promoviendo proyectos de producción de biogás-biometano en Jaén y Andalucía, al amparo del apoyo económico de la Junta andaluza, la cual ha creado la Alianza Andaluza del Biogás como instrumento de apoyo estratégico, con fuerte vinculación al sector oleícola.

La microcredencial -cuyo plazo de matrícula finalizará el 12 de septiembre- está dirigida principalmente a profesionales del ámbito oleícola, en especial de la gestión de subproductos del olivar e industrias afines.



VIRGEN EXTRA. ASÍ SOMOS. HECHO EN ESPAÑA

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

Dosificadores Volumétricos para talco y cualquier otro producto pulverulento.

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

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



- FÁBRICA DE MAQUINARIA -
- MACHINERY FACTORY -

DOSIFICADORES®
garcía fernández

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



Las exportaciones de aceite de oliva tunecino aumentan un 35,9% en los primeros ocho meses de campaña

Las exportaciones de aceite de oliva tunecino durante los primeros ocho meses de la campaña 2024/25 alcanzaron un total de 224.600 toneladas frente a las 165.200 t. registradas en el mismo período de la temporada precedente, lo que supone un aumento del 35,9%, según los últimos datos del Observatorio Nacional de la Agricultura (ONAGRI).

Este organismo apunta que la cantidad de aceite de oliva envasado representa sólo el 13,6%; mientras que el resto se exporta a granel (86,4%), si bien estas cifras muestran un aumento en la cuota de aceite de oliva envasado en comparación con el mismo período de la temporada anterior 2023/24, cuando fue del 12,3%. Además, la categoría virgen extra representa el 80,8% del volumen total exportado.

En términos de valor, los ingresos por exportación registrados durante la temporada

actual son de 3.030,4 millones de dinares a finales de junio de 2025, en comparación con los 4.391,9 millones de dinares durante el mismo período de la temporada anterior, lo que representa una disminución del 31,0%. Esto se debe, según ONAGRI, a que sólo el 19,7% de los ingresos proviene de las exportaciones de aceite de oliva envasado. El precio medio del aceite de oliva durante el mes de junio de 2025 ha disminuido un 49,1% en comparación con el mismo mes de la temporada anterior, con una variación de 6,8 TD/kg. a 17,8 TD/kg. según la categoría.

El organismo tunecino precisa que el mercado europeo tiene la mayor participación con el 57,1% del volumen de exportación, seguido de América del Norte (27,9%) y África, con sólo el 9,2%. El principal importador de aceite de oliva tunecino es Italia, con una participación del 27,3% de las exportaciones duran-

te los primeros ocho meses de la campaña de comercialización 2024/25, seguida de España (25,0%) y EEUU (21,8%).

En cuanto a las exportaciones de aceite de oliva ecológico, a finales de junio de 2025, el volumen de exportación alcanzó las 45.000 toneladas, con un valor aproximado de 610,8 millones de dinares. Sin embargo, la proporción de aceite de oliva ecológico envasado no superó el 6,0% del volumen total exportado. En cuanto al precio, el precio medio del aceite de oliva ecológico es de 13,59 DT/kg., con una variación entre 13,39 DT/kg. a granel y 16,66 DT/kg. para el aceite de oliva envasado.

El principal importador de aceite de oliva ecológico tunecino es Italia, con una participación del 51,7% de las cantidades exportadas durante los primeros ocho meses de la temporada 2024/25, seguida de EEUU (18,9%) y España (18,6%).

San Juan (Argentina) propone una experiencia entre olivares

La Ruta del Olivo en San Juan (Argentina) pone en valor el aceite de oliva virgen extra, uno de los productos estrella de la provincia, ofreciendo actividades pensadas para toda la familia en entornos rurales y urbanos. La propuesta abarca visitas guiadas a establecimientos olivícolas, catas dirigidas, experiencias gastronómicas, talleres de cosmética natural, espacios de meditación y eventos especiales.

En cada punto del recorrido, los visitantes pueden conocer de cerca el proceso de elaboración del aceite, desde la cosecha de la aceituna hasta su molienda y envasado, y disfrutar de degustaciones con productos regionales de “altísima calidad”, según ha informado el Gobierno de San Juan.

En Rivadavia destaca la visita a la tradicional Aceitera Campo de Olivos, que ofrece recorridos guiados, degustaciones y venta directa de sus productos, de lunes a sábado de 10 a 18 horas.

En Capital, una de las experiencias que los visitantes no se pueden perder es el Museo Don Julio, el primero del país dedicado al aceite de oliva, que recorre la historia de esta producción con una propuesta museográfica interactiva.

Por su parte, *Olvida* se llevará a cabo el jueves 24 de julio de 14 a 18 horas en Plaza del Bicentenario. Este evento gratuito reúne salud, gastronomía y conciencia ambiental a través de charlas informativas, catas guiadas, venta de productos y talleres vinculados al bienestar integral.

La Ruta del Olivo incluye paradas en el departamento Pocito, donde destacan establecimientos como La Pocitana, que ofrece experiencias didácticas y recreativas entre olivares; y Tutuna, un molino artesanal que integra producción de AOVE, cosmética natural y alojamiento rural. Otros emprendimientos como La Salmuera, Olivos del Sol, Almazara y Seis Marías suman propuestas que combinan pro-

ducción, arte, gastronomía y hospitalidad local.

En San Martín, los visitantes pueden recorrer la Aceitera Carlos Cámpora, participar en catas de autor en Agropecuaria El Mistol o combinar la experiencia con observación astronómica en el complejo Desafío del Inmigrante.

La Ruta del Olivo se complementa con experiencias de bienestar que invitan a reconectar con uno mismo. A lo largo del mes de julio, se realizarán actividades como “Serenidad entre olivos y vino”, que incluye sesiones de meditación con cuencos tibetanos, yoga y degustaciones en escenarios naturales de gran belleza.

Según el Gobierno de San Juan, “con propuestas gratuitas o de bajo coste, la mayoría con cupo limitado y reserva previa, la Ruta del Olivo se posiciona como una de las alternativas más completas para quienes buscan descansar, aprender y disfrutar del turismo rural y gastronómico en estas vacaciones de invierno”.



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: 27 de julio 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						7,50
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						15,10/21,90
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		
Borges Arbequina					8,55	8,75
Borges Hojiblanca					8,55	8,75
Borges Picual					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	26,10/30,95		6,61/7,69	8,28	3,94
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				7,49/7,59	6,39	5,65/6,25
Carbonell G. Selección (Almazara)	35,45	18,48	12,98 (3 l.)	7,49/7,59	6,39	4,66/5,35
Carbonell Hojiblanca				7,49/7,59	6,39	2,85
Carbonell Picual				7,49/7,59	6,39	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						23,90/25,30
Castillo de Canena Arbequina						23,90/25,30
Castillo de Canena Picual						23,90/25,30
Castillo de Canena Reserva Familiar						20,35
Castillo de Canena Royal						28,25
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		
Coosur		31,78		7,29/7,99		
Coosur (monovarietales)				7,21/7,59	6,75/7,99	3,99



PRECIOS DETALL

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
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		30,60		7,25		
De Nuestra Tierra Jaén						4,59
De Ntra. Tierra Les Garrigues						6,99
De Ntra. Tierra Sierra Segura	42,45	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		4,83	4,69	
Fuenroble			56,68 (3 l.)	23,57 (lata)		13,20/13,76
Fuenroble Selección						18,00
Fuente la Madera						3,50
Fuenteroble Selección						18,00
Fuentebaena	34,50		19,00 (lata 2,5 l.)		8,50	
Full Moon						15,00
García de la Cruz Solitude						7,00
Germán Baena	35,56					5,01
Germanor		32,88	30,53		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		10,62		
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 Alfafarenca/Blanqueta						11,83/16,30
L'Estornell	50,00			11,00	21,77	13,00 (lata)
L'Estornell Centenario		41,00 (frasca)				
L'Únic Llumet						11,57
LA Organic			26,40			11,57
La Casería de Santa Julia		22,07		2,79		
La Catedral de Navarra						7,25 (0,37 l.)
La Chinata	22,00			5,00 (lata)	5,00	
La Cultivada (Hojiblanca)					8,75 (0,25 l.)	16,83 (lata)
La Española	39,99	20,95	19,95 (3 l.)	7,49	6,75	3,99
La Española Gran Selección					4,18	6,41 (Gourmet)
La Gramanosa						12,00
La Guijarrera						8,95
La Guijarrera Coupage			18,75 (lata 3 l.)			6,00
La Laguna de Fuente de Piedra		14,95 (2, 5 l.)	4,48	12,36	5,95	6,50 (lata)
La Maja					8,00	20,40
La Manzareña						6,00 (lata)
La Masía		26,79		5,99		
La Niña de Mis Ojos					9,75	
La Solana2						13,85 (lata)
Las 7 Encinas Arbequina/Picual						8,50
Ladrón de Guevara						9,50
Lectus	41,75				10,00	9,69
Leoncio Gómez			13,50 (lata 2,5 l.)		8,00	5,00 (lata)
Lérida	57,00			15,00		8,14
Lérida 1ª Cosecha						13,30
LOA 77						35,14
Luque	40,00		39,27 (lata 3 l.)	5,60/5,95	13,50 (lata)	5,50
Maestros de Hojiblanca		29,70	17,26/19,99 (3 l.)	7,99	7,95	4,70
Maeva		12,99	18,99 (3 l.)	5,49		
Maimona	28,00 (lata)				4,69	3,00
Mar de Olivos		25,65		5,19		
Marqués de Grifón						10,61/11,85
Marqués de Valdeuza						16,30



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Martínez Garrica C. Temprana					16,15	
Mas Tarrés						13,85
Mas Isern						19,50
Masia El Altet High Quality / Premium						19,50/20,30
Masterchef Arbequina / Picual						13,10
Melgarejo Selección / Delicatessen						12,50
Melgarejo Frantoio						12,00
Merula	39,00		28,00 (lata 2,5 l.)			10,05 (lata)
Molino de Casilda						16,15
Molino de Segura		16,99			3,99	4,35
Molino de Segura Selec. Noviembre						4,35
Molino de Zafra						12,80
Montebrione					8,00	
Monteconsuegra						5,00
Montón Alto Cornicabra/Coupage						9,00
Mueloliva	23,85	25,56			6,00	
Muñoz	29,00					
Nobleza del Sur						12,70
O-Med						14,00
Odoliva					5,50	3,90
Odoliva 1er Día de Campaña					11,50	6,00
Old Fargus				15,00		
Oleaurum					12,30/12,95	8,16
Oleaurum Les Garrigues					11,50	
Oleaurum Verd					8,66	
Oleaverum					23,00	11,00
Oleícola Jaén		22,85	9,30			22,76
Oleo Mágina						3,29
Oleocazorla	35,90/37,90	56,47		9,50 (lata)		10,49 (jarra)
Oleoestepa	26,07	36,05/37,95	27,99 (2,5 l.)	8,50/9,65	13,65/14,85	5,45 (lata)
Oleoestepa (monovarietales)	34,30		28,55 (lata 2,5 l.)		11,60	8,06/13,21
Oleoquiros						7,00
Oleum Viride Devota & Lomba					12,00	
Oleura						8,70
Oli Mas D'en Gil						9,00
Oli Priorat					6,50 (0,25 l.)	10,00
Olibeas		36,95				
Olicatessen			25,50 (lata 2,5 l.)			12,50
Oliduero						7,35
Olivar de la Luna	35,00		23,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)		11,00
Olivar de Segura	33,90	41,49		8,85		7,49
Oliver Petit Gourmet						4,79 (0,25 l.)
Olivo de Cambil	56,32			12,09	9,58	7,51
Orobaena					7,48	
Oro Bailén Reserva Familiar			49,47 (lata 2,5 l.)			13,81
Oro Bailén Arbequina			49,47 (lata 2,5 l.)			13,15/13,81
Oro de Cánava				9,80	8,00	7,85
Oro de Génave Premium						5,00 (lata)
Oro de Genave					4,96/5,45	5,00 (lata)
Oro del Desierto	46,50			11,50 (lata)		8,50
Oro San Carlos						9,40
Oro Virgen		24,99			4,64/4,74	4,35
Padilla 1808	50,00			7,00 (lata)	13,00 (lata)	
Pago de Quiros			26,60 (lata 3 l.)			8,10 (lata)
Pagos Baldíos S. Carlos						11,45/12,85
Palacio de los Olivos						10,05
Parqueoliva	48,35		18,10 (3 l.)			
Parqueoliva Serie ORO			42,71 (lata 3 l.)			15,60
Picualia		35,95	15,50 (lata 2,5 l.)			9,95
Puesolé						12,95
Quien es el Jefe						3,45
R. Lencina					6,00	
Reales Almazaras	44,14				11,51	5,00
Rihuelo						8,50
Románico	40,00/43,09		24,20 (lata 3 l.)			11,44
Románico Esencia						4,95
Sahita						10,00
San Francisco						4,69
Selma						24,50
Señorío de Jaén						17,95
Señorío de Segura	25,00		17,30 (lata 3 l.)		5,59	4,00 (lata)
Señorío de Segura Premium						6,00
Señorío de Vizcántar	25,00		9,65 (2,5 l.)	10,05 (lata)		8,05
Señoríos de Rellou						19,90
Sierra de Cazorla	34,00				6,00	10,99
Sierra de Gata					5,80	6,15
Sierra de Nambroca				11,00		5,55 (lata)
Sierra Las Villas					5,00	
Soleae Manzanilla cacereña / Ocal						13,10
Solivellas					7,25	14,50
Sombra						19,00
Sotaroni					7,00	
Supremo Picual/Arbosana						16,42
Tagornar						9,00
Thuelma	21,50		13,60 (lata 3 l.)		5,00	3,50
Tierra y Alma						11,00
Tierras Andaluzas					8,00	
Tierras de Jaén						6,99
Tierras de Tavera			18,00 (lata 2,5 l.)	7,00 (lata)		5,50 (lata)
Toletum			37,00 (cristal 3 l.)			5,00
Torre Luna						8,00
Torre Real Arbequina						7,70
Torres Eterno						24,00



PRECIOS DETALL

Torres Silencio			21,50 (lata 2,5 l.)			8,30
Trespuestas Viejo				5,40		
Tuccioliva						7,50
Tuccioliva Gran Selección				11,72 (0,70 l.)		5,95
Unió	29,89	29,89	20,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)	9,90	
Unioliva	29,89		21,50 (lata 3 l.)	8,00 (lata)	5,30 (lata)	4,40 (DOP)
Valderrama Arbequina				11,22		9,36
Valderrama Grand Cru					15,60	
Valderrama Hojiblanca				10,20		8,32
Valderrama Ocal				10,40		12,06
Valderrama Picudo				13,52		12,84 (lata)
Valdezarza	37,79	28,90		5,99	7,49	5,49
Valdueña					6,00	
Vallejo					5,00	3,00
Venta del Barón						13,99/19,76
Verde Mágina Picual						2,89
Verde Salud				8,90 (lata)		
Verde Segura			13,49			
Vetonia						5,00
Via Augusta						16,00
Viana	23,00	59,99 (vidrio)	11,40 (lata 2,5 l.)		7,00	
Ybarra		26,79		5,65/6,29	5,95/6,60	3,74
Ybarra Gran Selección					5,45	3,79
Ybarra Olivares Centenarios/Jóvenes/Tradicionales				4,07	3,63	
Yo, verde						13,00

Aceites de oliva virgen extra ecológico (Precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
Alhema de Queiles		33,00 (3 l.)			9,09/11,82 (lata)
Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña					10,00
Belvis de las Navas					28,50
Borges			3,50		9,15
Calándina Ecológico			5,99		
Campomar Nature Bio		31,99 (2,5 l.)	5,99		
Carbonell Eco			7,99/9,38	645/8,15	5,95
Carrefour Eco					6,39
Castillo de Canena Picual Biodinámico					23,40
Castillo de Tabernas	50,00	76,50 (cristal 5 l.)		13,25 (Coupage)	
Coosur Ecológico			9,89		
Dcoop Ecológico			16,17		
El Corte Inglés Ecológico				4,56	6,39
El Lagar del Soto	57,96				7,42 (lata)
Eolea Ecológico				8,75	
Finca La Torre		36,00 (lata 2,5 l.)			21,90
Flor de Olivo Ecológico					2,99
Hacienda Guzmán Ecológico					19,90
LA Organic				16,50 (lata)	18,30
L'Estornell Eco			13,00	14,79	17,34
La Española Ecológico				3,99	6,48
Luque	31,50	27,95 (lata 3 l.)			
Maestros de Hojiblanca Eco.			7,99	6,55/7,95	
Núñez de Prado	39,00				12,59
N Organic				14,50	
Olivar de Segura	27,99		12,59	14,95	11,00
Oro Bailén Eco.					19,29
Oro del Desierto Ecológico				5,48	
Oro de Génave			5,65	12,19	9,25
Padilla Oliva Bio	50,00		13,00	7,95 (lata)	
Pago de Quirós				12,50	13,79 (lata)
Pago Piedrabuena				7,50	
Rincón de la Subbética					25,90
Románico Ecológico					13,24
Señorio de Vizcántar Ecológico			6,50		
Sierra de Génave				4,50	
Soler Romero					8,50
Veá (Lérida)	54,00	7,90 (0.370 l.)	15,00	5,80 (frasca 0,25 l.)	10,29/10,72
Verde Mágina Ecológico	27,55				8,25
Vieiru		20,50 (lata 3 l.)			2,99
					13,50

Aceite de orujo de oliva (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1L.
Capicúa	0,4	21,99		3,78
La Masía Lindoliva		17,85		3,41

Aceite de oliva (Precio euros)

MARCA	GRADOS	LATA 5 L.	ENVASE 5 L.	ENVASE 3 L.	BOTELLA 1L.
Abril		42,85	31,61		3,85
Borges			58,03		6,99
Carbonell	0,4°	26,12	17,45		4,78/6,99
Coosur Sabor			31,65		5,58
Coosur Suave			31,65		5,58
La Española Sabor Suave	0,4°	33,49	34,45	15,75	5,31/5,59
La Española Sabor Intenso	1°	33,49	34,45	15,75	5,31/5,59
La Masía Suave	0,4°		24,65	14,79	3,69/5,19
La Masía Sumum			24,65	14,79	3,69/5,19
Ybarra Suave		25,95	21,95	16,74	5,23
Ybarra Más Sabor		25,95	21,95	16,74	5,23



Aceite de girasol refinado (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	Alto Oleico	13,45		2,29
Coosol		12,95		2,09/2,59
Coosol Premium	Alto Oleico			2,42
Donsol		10,39		1,99
Fuensol				2,10
Koipesol		8,99		2,00/2,69
Masiasol				1,69

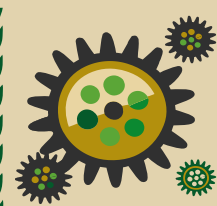
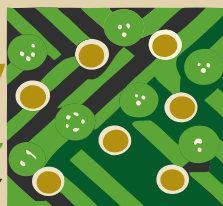
Otros aceites de semillas (euros)

MARCA	TIPO	ENV. 5 L.	BOTELLA
Asúa	Maíz		2,80/3,29
Soy Plus Omega 3	Girasol+Soja		3,88
Coosol	Maíz		2,42
La Masía	Semillas	11,63	2,35

Marcas blancas (distribución) (precio euros)

MARCA	DISTRIB.	TIPO ACEITE	GRADOS	LATA. 5 L.	ENVASE 5 L	ENV. 2 L	BOTELLA 1 L	3/4 L
El Corte Inglés	El C. Inglés	Virgen extra	0,4º		23,35		4,85	5,95
	El C. Inglés	Oliva	0,4º y 1º	17,85	20,45		4,50	4,65
	El C. Inglés	Girasol	0,2º		8,70		1,80	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Arbequina						19,50 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Cornicabra						19,50 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Hojiblanca						19,50 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picual						19,50 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picuda						19,50 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Ocal						19,50 (1/2 l.)
Hipercor	Hipercor	Virgen extra	0,4º		28,25		5,95	
	Hipercor	Oliva Sabor Suave	0,4º	15,25	21,25		4,65	
	Hipercor	Oliva Sabor Intenso	1º	15,25	21,25		4,65	
	Hipercor	Girasol	0,2º		8,70		1,79	
Carrefour	Carrefour	Virgen extra S. Intenso	0,7º		23,32		4,84	5,95
	Carrefour	Virgen extra S. Suave	0,3º		23,32		4,84	5,95
	Carrefour	Oliva Sabor S./Intenso	0,4º/1º		18,44		3,69/3,94	
	Carrefour	Girasol	0,2º		8,49		1,80	
	Carrefour	Girasol Ecológico					6,69	
	Carrefour	Semillas			7,50		2,55	
Auchán	Alcampo	Virgen extra	0,5º		24,89		4,99	4,79
	Alcampo	Virgen extra ecológico						
	Alcampo	Oliva Intenso	1º		18,44		3,94	
	Alcampo	Oliva Suave	0,4º		18,44		3,69	
	Alcampo	Girasol	0,2º		8,69		1,80	
	Alcampo	Arbequina/Hojiblanca					2,15 (0,5 l.)	
Hacendado	Mercadona	Virgen extra	0,5º	29,55 (3 l.)	13,75		4,85	5,95
	Mercadona	Oliva	0,4º/1º		18,45		3,70/3,95	
	Mercadona	Girasol	0,2º		8,70		1,80	
	Mercadona	Semillas	0,2º	6,90	7,15		1,53	
	Mercadona	Maíz	0,2º				1,67	

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 Técnico comercial - Sector oleícola (Jaén y Córdoba)

¿Tienes experiencia en ventas en el sector oleícola?

¿Te apasiona la tecnología y el trato con clientes? ¡Esta es tu oportunidad!

Zona: Jaén y Córdoba

Experiencia: Mínimo 5 años en ventas a almazaras

Funciones principales:

- Gestión comercial de clientes en el sector oleícola, especialmente almazaras.
- Promoción y venta de equipamiento y suministros técnicos de alta tecnología.
- Colaboración con el equipo técnico para soluciones personalizadas.
- Prospección de nuevas oportunidades comerciales en la zona asignada.

Requisitos:

- Experiencia mínima de 5 años en venta de equipos o suministros para almazaras.
- Conocimiento del tejido industrial oleícola de Jaén y Córdoba.
- Habilidades comerciales, proactividad y autonomía.
- Valorar formación técnica (mecánica, eléctrica, automatización o similar).
- Carnet de conducir y disponibilidad para desplazamientos.

Ofrecemos:

- Contrato estable con incorporación inmediata.
- Atractivo sistema de incentivos por objetivos.
- Formación continua en productos y soluciones tecnológicas.
- Altas oportunidades de desarrollo profesional y crecimiento dentro de la empresa.

Si cumples el perfil y buscas un nuevo reto en una empresa innovadora y en crecimiento, envíanos tu CV a indea@indeatech.com. ¡Queremos conocerte!

SE VENDE

Se vende en un sólo lote maquinaria de pequeña almazara. El lote está compuesto de: Caldera, limpiadora, lavadora, pesadora, cintas correspondientes, tolvas de recepción, molino de martillos, 2 batidoras, 2 centrifugas horizontales, 2 tamices, centrífuga vertical, 2 decantadores, deshuesadora, bodega de inoxidable apta para inertización, 2 filtros de aceite, bombas correspondientes, 2 bombas de trasiego, pequeña envasadora por aire

Precio: 65.000 € (no incluye desmontado)

Teléfono de contacto: +34 639 72 54 11

SE BUSCA EXPERTO EXTERNO EN ENAC

¿Quieres colaborar con la Entidad Nacional de Acreditación como experto externo? ENAC busca profesionales con experiencia en el sector agroalimentario en áreas como los ensayos físico-químicos de aceites y certificación del vino.

Podrás compaginarlo con tu actividad profesional

<https://www.enac.es/quienes-somos/unete-a-nosotros/colaboradores-externos/ofertas-disponibles/sensorial-aceite>

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

Convocatorias

La Junta de Andalucía destina 13,3 millones de euros a la modernización de 52 almazaras de Jaén

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía destina, a través de la última convocatoria de ayudas para la transformación y modernización de industrias agroalimentarias, 13,3 millones de euros en Jaén que beneficiarán a 52 almazaras de la provincia.

La delegada territorial de la Consejería en Jaén, Soledad Aranda, ha subrayado “la apuesta de Agricultura por el sector oleícola y por el proceso industrial dentro del sector del olivar y del aceite de oliva” a través de esta línea de incentivos que beneficia, entre otras, a la Sociedad Cooperativa San Isidro, de Lahiguera, que ha visitado junto a los miembros del consejo rector.

Con una inversión de 500.000 euros, de los

que 146.000 euros proceden de estas ayudas, la cooperativa “va a mejorar el proceso productivo con la instalación de nuevos equipos y la automatización de todo el proceso”, según ha explicado Aranda, quien también ha lanzado un mensaje de agradecimiento al presidente de la almazara “por su apuesta por la modernización en el proceso productivo, una cuestión clave para obtener aceites de la mejor calidad y que esto repercuta en la renta de los agricultores”.

También en este municipio de Lahiguera, la Sociedad Cooperativa Andaluza Santa Clara ha resultado beneficiaria de una ayuda para la modernización y transformación de su almazara. “Los agricultores de Lahiguera tienen a

su lado a la Consejería de Agricultura para trabajar en su apuesta por ser más competitivos, por tener un sector más moderno y por obtener un aceite de oliva de la máxima calidad en un municipio que cerró la última campaña con una producción de algo más de 19 millones de kilos de aceituna y unos 3,3 millones de kilos de aceite”, ha precisado.

Soledad Aranda ha incidido en “el firme compromiso de la Consejería en esta materia, mano a mano con los profesionales del sector agroalimentario” a través de esta línea de ayudas que, desde el año 2019, ha supuesto un montante de 46,9 millones de euros que han beneficiado a 134 almazaras de la provincia de Jaén.



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 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

Del 8 al 11 de septiembre
FINE FOOD AUSTRALIA
Sidney (Australia)
www.finefoodaustralia.com.au

Del 9 al 10 de septiembre
SPECIALITY AND FINE FOOD FAIR
Londres (Reino Unido)
www.specialityandfinefoodfairs.co.uk

Del 10 al 13 de septiembre
**43ª FERIA DE MAQUINARIA AGRÍCOLA
DE ÚBEDA**
Úbeda (JAÉN)
feriamaquinariaubeda@gmail.com
www.feriamaquinariaagricolaubeda.com

Del 15 al 16 de septiembre
AUTÉNTICA PREMIUM FOOD FEST
Sevilla
www.autenticafoodfest.com

Del 16 al 19 de septiembre
WORLD FOOD MOSCOW
Moscú (Rusia)
www.expoworldfood.com

Del 19 al 21 de septiembre
AGROPRIEGO
Priego de Córdoba
www.agropriego.es

Del 21 al 22 de septiembre
GOURMET SELECTION
París (Francia)
www.salon-gourmet-selection.com/en

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

Está pasando

Prepara tu agenda para los últimos meses de 2025: citas y eventos de interés para el sector oleícola

Con las vacaciones de verano a la vuelta de la esquina, desde Mercacei hacemos un repaso de las ferias, jornadas y eventos nacionales e internacionales de interés para el sector oleícola que tendrán lugar durante el último cuatrimestre del año.

Con la vuelta al cole en septiembre llegarán citas internacionales tales como World Food Istanbul (del 2 al 5 en Estambul, Turquía); Fine Food Australia (del 8 al 11 en Sidney, Australia); Speciality & Fine Food Fair (del 9 al 10 en Londres, Inglaterra); Gourmet Selection (del 21 al 22 en París, Francia); Foodex Saudi (del 21 al 24 en Riyadh, Arabia Saudí); y Speciality and Fine Food Asia (del 26 al 28 en Ciudad de Singapur).

En el territorio nacional tendrán lugar en ese mes la Feria de Maquinaria de Úbeda (del 10 al 13 en Úbeda, Jaén); Auténtica Premium Food (del 15 al 16 de septiembre, Sevilla); Agropriego (del 19 al 21 en Priego de Córdoba); la Conferencia Internacional sobre Sostenibilidad en el Cultivo del Olivo (del 25 al 26 en Úbeda, Jaén); el III Congreso Internacional de Inteligencia Artificial Agroalimentaria (del 25 al 26 en Córdoba); y la III Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra (25 de septiembre en Madrid).

En octubre se llevarán a cabo Anuga (del 4 al 8 en Colonia, Alemania);

San Sebastian Gastronomika (del 6 al 8 en San Sebastián); Empack, Logistics & Automation (del 15 al 16 en Madrid); Hospitality Qatar (del 28 al 30 en Doha, Qatar); la Conferencia y Exposición Nacional de la Industria Olivarera (del 28 al 30 en Adelaida, Australia); y Expo AgriTech (del 28 al 30 en Málaga).

En noviembre se celebrarán Gastronomic Forum Barcelona (del 3 al 5 en Barcelona); Worlds of Flavour (del 5 al 7 en Napa Valley, California, EEUU); BioCultura Madrid (del 6 al 9 en Madrid); Salón de la Agricultura y la Ganadería (del 6 al 8 en Madrid); la Fiesta del Primer Aceite de Jaén (del 8 al 9 en Martos, Jaén); Nordic Organic Food Fair (del 12 al 13 en Estocolmo, Suecia); FHC China (del 12 al 11 en Shanghai, China); el Foro DATAGRI (del 12 al 13 en Murcia); Sitevi (del 25 al 27 en Montpellier, Francia); y Natexpo (del 30 de noviembre al 2 de diciembre en París, Francia).

Puedes consultar todas las ferias y eventos en nuestra sección Agenda.

www.mercacei.com/agenda



Contigo en cada paso

AgroBank, más de 1.100 oficinas
y 3.000 especialistas en tu negocio

Si tienes a alguien
acompañándote,
todo es posible

Tu y yo. Nosotros.

TEDAES



EXPOLIVA - 2025
Feria Internacional del Aceite de Oliva
e Industrias Afines
1º PREMIO
INNOVACIONES TÉCNICAS



IMS

CONTROL INDUSTRIAL

Departamento Técnico
Departamento Comercial



646 90 70 37
686 08 99 14



serviciotecnico@imscontrolindustrial.com
comercial@imscontrolindustrial.com



www.imscontrolindustrial.com