



# INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

# Mercacei

## SEMANTAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

**E**ditorial

Córdoba acogerá el II Congreso Creciendo Juntas de Deoleo, un foro para visibilizar el papel de la mujer en la transformación del sector oleícola  
pág. 4

La Mesa del Olivar solicitará al MAPA la excepcionalidad balear para la gestión del alperujo y la comercialización del aceite  
pág. 5

Cataluña desarrollará un programa estratégico de promoción de productos como el AOVE en EEUU  
pág. 12

OPAs y Cooperativas destacan que las plantas de biometano suponen una oportunidad económica y medioambiental para el sector olivarero de Jaén  
pág. 16

Beneficios y retos reales del impulso tecnológico y la digitalización en el olivar  
pág. 20

Avances en la adaptación de nuevas variedades de olivo en Argentina  
pág. 22

## Ellas tienen la palabra

Por Pandora Peñamil Peñafiel

**S**i algo queda claro en el mundo del AOVE es que ya no se puede hablar de él sin hablar de las mujeres que lo impulsan. Catadoras que se emocionan con cada nota sensorial, productoras que miman el olivar como si fuera un hijo, investigadoras que convierten la calidad en ciencia, y comunicadoras que nos recuerdan que detrás de cada botella hay pasión, tradición y futuro. Ellas ya no son una nota al pie en la historia del virgen extra: son titulares.

Mercacei lo ha venido contando en distintas ocasiones: las mujeres del virgen extra alzan la voz, lideran proyectos internacionales, crean marcas con alma y rompen moldes en un sector que -durante mucho tiempo- parecía reservado a otros. Productoras en España, Italia, Croacia, Túnez, Turquía o Brasil coinciden en lo mismo: su trabajo no es solo elaborar aceite de calidad, sino contagiar excelencia, innovación y, por qué no, un toque de rebeldía. Deoleo también lo entiende así y por ello celebra en Córdoba el próximo 15 de octubre el II Congreso “Creciendo Juntas”, un foro pensado precisamente para visibilizar a esas mujeres que no solo pisan fuerte, sino que están transformando el sector oleícola desde dentro. Bajo el lema “Liderando la transformación en el sector oleícola”, se debatirá sobre sostenibilidad, innovación, calidad, transparencia... y, por supuesto, sobre liderazgo. Porque si algo han demostrado estas profesionales es que tener otra mirada es, en sí mismo, una forma de innovar.



Lo interesante es que este encuentro no se limita a aplaudir trayectorias, sino que quiere abrir caminos. ¿Cómo atraer a más mujeres jóvenes a un sector que combina tradición con futuro digital? ¿Qué papel juega la sostenibilidad cuando el planeta nos pide un respiro? ¿Y cómo podemos contar al mundo que el AOVE es mucho más que un ingrediente: es cultura líquida? Las respuestas no serán unívocas, pero seguro que estarán llenas de creatividad y frescura.

Además, no olvidemos que muchas de estas mujeres llevan tiempo demostrando que el marketing puede ser una herramienta poderosa para dar visibilidad y valor. Ya lo decía Lucia Di Molfetta en Mercacei: “no se trata solo de vender aceite, sino de contar historias auténticas, poner en primer plano la pasión y acercar el virgen extra a nuevas generaciones”. Y, seamos sinceros, ¿quién mejor que nosotras para hacerlo con naturalidad y energía? Por eso este congreso es otro evento más que confirma que el futuro del AOVE se escribe en plural y en femenino. Las productoras, las investigadoras, las chefs, las catadoras, las gestoras y las emprendedoras están dibujando un paisaje nuevo, más diverso y más inspirador. Quizás la moraleja es sencilla: el aceite de oliva virgen extra siempre ha sido sinónimo de salud, de sabor y de cultura mediterránea. Ahora también lo es de igualdad, de talento compartido y de liderazgo femenino. Córdoba, con su mezcla de historia y modernidad, será el escenario perfecto para recordarnos que cuando las mujeres del AOVE se reúnen, no solo crece el sector: crece toda la sociedad.



**INTELIGENCIA ARTIFICIAL**

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

**INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0**

www.imscontrolindustrial.com



PROYECTO ALMAZARA  
DIGITALIZACIÓN Y MANEJO DE DATOS  
1º PREMIO  
CONFERENCIA DE INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA  
2024

PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

“Oportunidades para las empresas españolas de aceite de oliva en Francia: marcas propias y comercio electrónico”

pág.13

**Fundadora:**

M. Dolores Peñafiel Fernández

**Corresponsales:**

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

**Directora:**

Pandora Peñamil Peñafiel

**Redacción:**

Alfredo Briega Martín  
 Cristina Revenga Palacios  
 redaccion@mercacei.com

**Edita:**

**Mercacei**  
 GRUPO EDITORIAL

**CEO & Editor:**

Juan A. Peñamil Alba

**Redacción, Administración y**

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

**Secretaría de Redacción y**

**Publicidad:** Estrella de la Lama  
 Alcaide

**Administración:** Cristina Álvarez  
 Llorente

Departamento Comercial:  
 Natalia de las Heras

**Corresponsal Italia (Milán):**

Daniela Capogna

**Corresponsal América del Sur:**

Leonardo Moral

**Suscripción:**

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

**Anual:** 236 €  
 (Extranjero: 290 €)

**MERCACEI FAX**

(sólo para los suscriptores de MERCACEI)

**Anual:** 155 €  
 (Extranjero: 250 €)

**Dépósito Legal:**

M 28733 - 1994

ISSN

1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de  
 los suscriptores.

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

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

**s u m a r i o**

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	ACTUALIDAD
	• Congresos
	• Comercialización
6-10	Mercado
	• PAC
12	ACTUALIDAD
	• Exportaciones
	• Medio Ambiente
	• Formación
	• Campaña
	• Agronomía
	• Plagas
	• Mercacei América
	• Oleoturismo
	• Salud
25	Precios en el lineal
26	Anuncios Breves
27	Agenda

**Promoción****El Gobierno anuncia una estrategia de promoción internacional de la gastronomía española**

Durante su intervención en el desayuno informativo Nueva Economía Fórum, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, anunció el 18 de septiembre la puesta en marcha junto con el sector de la restauración y la gastronomía de una estrategia de promoción de la gastronomía española en el mundo.

Se trata de un plan con el objetivo de reforzar el papel de la gastronomía como motor cultural, económico y social del país. “Aunque nuestra cocina ya tiene gran presencia internacional, aún queda camino por recorrer”, consideró Planas.

“Los más de 90 millones de turistas que visitan España cada año son embajadores de nuestros productos, pero queremos apoyar también a los restaurantes y tabernas españoles en el extranjero”, destacó, al tiempo que añadió que ICEX España Exportación e Inversiones “ya hace un gran trabajo en este ámbito, pero vamos a desarrollarlo más para que tenga un mayor reconocimiento y alcance”.

Este plan -que se enmarca en los trabajos de desarrollo de la Estrategia Nacional de Alimentación (ENA)- es una iniciativa pionera en su dimensión y aspiraciones que nace con la voluntad de apoyar tanto a los grandes referentes internacionales como a los pequeños productores, restauradores, investigadores y formadores de un sector cada vez más diverso, sostenible e innovador, según el MAPA.



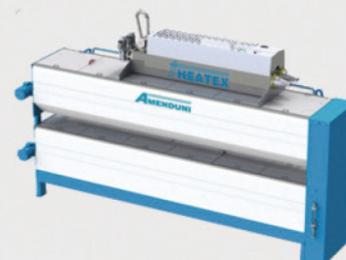
**EVO LINE**  
 NUEVO DECANTER



**NUEVOS MOLINOS**  
 PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



**HEATEX**  
 INTERCAMBIADOR DE CALOR  
 DE ALTA EFICIENCIA



**REX LIMITED**  
 NUEVO NUEVO MODELO



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

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





# Aceite de oliva

## Mercado parado y cotizaciones estables

**E**l mercado del aceite de oliva en las principales zonas productoras atraviesa una semana marcada por la tranquilidad y la estabilidad en las cotizaciones, con un nivel de operaciones reducido y sin grandes cambios respecto a periodos anteriores. La firmeza de la oferta continúa siendo la nota dominante, mientras que la demanda mantiene un perfil bajo, recurriendo en muchos casos al “pico-teo” para atender únicamente necesidades puntuales. Este equilibrio contenido se ve acompañado por la creciente inquietud que genera la prolongada ausencia de precipitaciones, un factor que empieza a condicionar las expectativas de los operadores de cara a la campaña.

En cuanto a precios, el lampante se mueve en una horquilla de entre 3.300 y 3.500 €/t., el aceite virgen se sitúa entre 3.400 y 3.900 €/t., y el virgen extra muestra un mayor dinamismo, con valores que alcanzan entre 4.000 y 4.600 €/t., destacando la firme demanda en Castilla-La Mancha. El refinado, por su parte, permanece estable en el entorno de 3.500/3.600 €/t., sin apenas variaciones. En conjunto, se trata de un mercado expectante y prudente, en el que productores y compradores se mantienen atentos tanto a la evolución climática como a los posibles movimientos de la demanda en las próximas semanas, factores que podrían definir la tendencia a corto plazo.

### Jaén

Semana tranquila y cotizaciones estables con una oferta que sigue mostrándose firme y una demanda que recurre al picoteo para satisfacer necesidades puntuales. En este contexto, el lampante se establece a 3.500 €/t.; el virgen, a 3.600/3.700 €/t.; el AOVE, a 4.000/4.300 €/t.; y el refinado, a 3.550/3.600 €/t.

### Córdoba

Tranquilidad tanto por parte de la oferta como de la demanda, que muestran gran equilibrio. El vendedor sigue firme y empieza a pre-

**Rosa Moliterno**

**Broker**  
Aceite de oliva a granel

**952 603 030**  
rm@iberiadeaceites.com

**Iberia de Aceites S.L.**

ocuparse ante la falta de agua. Así, el lampante se oferta a 3.450/3.500 €/t.; el virgen, a 3.600/3.650 €/t.; el AOVE, a 4.100/4.300 €/t.; y el refinado, a 3.550 €/t.

### Sevilla

Mercado tranquilo y firme, con una demanda que sólo compra por estricta necesidad. Cierta inquietud ante la prolongada ausencia de precipitaciones. En este sentido, el lampante se sitúa a 3.450 €/t.; el virgen, a 3.800/3.900 €/t.; el refinado, a 3.550/3.600 €/t.; y el AOVE, a 4.100/4.500 €/t.

### Málaga

Mercado tranquilo y escasa operatividad ante la falta de demanda. Precios meramente orientativos. En este contexto, el lampante repite a 3.300/3.400 €/t.; y el virgen extra, a 4.200/4.500 €/t.

### Castilla-La Mancha

Mercado fuerte con una oferta firme y una gran demanda de AOVE com etílicos en norma. Así, el virgen se establece a 3.400/4.000 €/t.; y el AOVE, a 4.150/4.600 €/t.

### Extremadura

Misma situación de mercado que en las semanas anteriores, con una operatividad muy reducida y una demanda mínima, a la espera de que lleguen las precipitaciones. En este sentido, el lampante se oferta a 3.300/3.400 €/t.; el virgen, a 3.500/3.600 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.400 €/t.

### Valencia

Mercado muy parado por ambas partes, con una oferta que no cede y una demanda casi ausente. Así, el lampante se sitúa a 3.400 €/t.; el virgen, a 3.600 €/t.; el AOVE, a 4.200 €/t.; y el refinado, a 3.500 €/t.



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](http://www.pieralisi.com)



# Córdoba acogerá el II Congreso Creciendo Juntas de Deoleo, un foro para visibilizar el papel de la mujer en la transformación del sector oleícola

Deoleo ha anunciado el programa de la segunda edición de su Congreso Creciendo Juntas que, bajo el título “Liderando la transformación en el sector oleícola”, se celebrará el 15 de octubre en el Palacio de Orive (Córdoba), coincidiendo con el Día Internacional de las Mujeres Rurales.

La compañía ha informado de que, tras el éxito de su primera edición, este encuentro “se consolida como un foro de referencia para visibilizar el papel esencial de la mujer en la transformación del sector oleícola, impulsando el diálogo en torno a los grandes retos de sostenibilidad, innovación, relevo generacional e igualdad que marcan el presente y el futuro de la industria”.

Cabe destacar que este año el congreso adquiere un significado especial, ya que la compañía celebra el 50º aniversario de la planta de Deoleo en Alcolea (Córdoba), “un endave estratégico que representa el 70% de la producción global de la compañía y que ha sido motor de crecimiento económico y social para la provincia”, ha resaltado Deoleo.

## Mesas y ponentes del II Congreso Creciendo Juntas

En esta segunda edición, el congreso contará con la participación de 15 mujeres -agricultoras, investigadoras, catedráticas y directivas- que aportarán una visión global e innovadora sobre los desafíos y oportunidades que afronta la industria en tres mesas de debate.

La primera mesa, bajo el título “Cultivar para liderar la sostenibilidad desde el origen hacia un futuro resiliente”, será moderada por la primera teniente de alcalde, delegada de Hacienda, Economía y Empleo del Ayuntamiento de Córdoba, Blanca Torrent. Esta mesa abordará la contribución esencial de las mujeres en las primeras etapas de la cadena de valor del aceite de oliva, analizará sus responsabilidades en el campo y reflexionará sobre desafíos como la atracción del talento joven y el relevo generacional. Estará integrada por referentes del ámbito rural como Carmen María Melero Rosa, técnica de campo y sostenibilidad en Cooperativa de La Victoria (Grupo Almaliva); Cristina Lourenço, agricultora y consultora, ingeniera agrónoma y responsable de calidad; Lara Rallego, responsable de planificación y



aprovechamiento de materia prima, Fábrica de Córdoba (Deoleo); y Toñi Fernández, responsable de Producción en Jaencoop.

La segunda mesa, “Cuidar para transformar la industria desde la calidad, la innovación y la transparencia”, contará con la participación de expertas de gran prestigio como María del Mar Dobao, directora de calidad en Molino del Genil; Cristina de Toro, directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía; Mercedes Fernández, jefa de la Unidad de Normalización e Investigación del Consejo Oleícola Internacional (COI); y Carmen Galán, catedrática de Universidad en Botánica y Aerobiología de la Universidad de Córdoba. El debate estará guiado por Anna Cane, presidenta del Grupo de Aceite de Oliva de ASSITOL, coordinadora de calidad corporativa y directora en Italia de Asuntos Científicos y Públicos en Deoleo, quien conducirá una conversación centrada en el papel de las mujeres como motor de innovación en el sector oleícola, poniendo de relieve su liderazgo en la mejora de la calidad, y la adopción de la Inteligencia Artificial y la investigación para mejorar los procesos de producción. Con una marcada dimensión internacional, esta mesa pondrá en valor la influencia femenina en la construcción de un sector más científico, innovador y comprometido con la sostenibilidad.

La tercera mesa, “Innovar para impulsar la promoción, la salud y la internacionalización del aceite

de oliva”, estará moderada por Susana Toribio, directora general de la unidad de negocio de América Latina en Deoleo. Bajo su guía, la conversación se adentrará en el liderazgo femenino en la fase final de la cadena de valor, donde la promoción, la comunicación y la apertura a nuevos mercados resultan decisivas para el futuro del sector, al tiempo que se reflexionará sobre cómo la transformación hacia una mayor equidad puede reforzar su proyección internacional. El coloquio contará con la participación de referentes en ámbitos tan diversos como la comercialización, la gastronomía y la divulgación, entre ellas Teresa Pérez, gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español; Belén Luque, presidenta de la Asociación Cordobesa de Almazaras Industriales y directora financiera de Luque Ecológico; Soledad Serrano, consejera delegada de Finca Duemas y presidenta de QvExtra! Internacional; y Celia Jiménez, chef cordobesa y primera mujer andaluza con estrella Michelin, quienes aportarán sus experiencias y visiones desde distintos ángulos de la industria.

## Compromiso con la mujer y con la sostenibilidad

Para la compañía, Creciendo Juntas no es sólo un congreso, sino una plataforma de visibilidad y cambio colectivo. Esta iniciativa de Deoleo tiene como objetivo reconocer y dar visibilidad a la contribución histórica y actual de las mujeres en todos los niveles de la cadena de valor del aceite -desde el campo hasta la mesa-, y como promover su rol como motores de innovación, sostenibilidad y desarrollo rural.

Deoleo impulsa una cultura corporativa basada en la diversidad, la igualdad de oportunidades y la inclusión real. De hecho, en la actualidad, cuatro de cada diez personas de su plantilla global son mujeres, mantiene una brecha salarial favorable para el talento femenino y su Plan de Igualdad vela por una presencia equilibrada de género.



## La Mesa del Olivar solicitará al MAPA la excepcionalidad balear para la gestión del alperujo y la comercialización del aceite

Los representantes de las DOPs Aceite de Mallorca y Aceite de Menorca, la IGP Aceite de Ibiza, la DOP Aceituna de Mallorca, los consells insulares, las organizaciones agrarias, las cooperativas y las almazaras -convocados por la Conselleria de Agricultura, Pesca y Medio Natural- han acordado solicitar al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) una excepcionalidad balear para la gestión del alperujo en su uso como fertilizante y la consideración de la insularidad a la hora de aprobar la norma de comercialización del aceite, en lo que respecta a la activación del mecanismo de crisis.

Se trata de cuestiones “muy técnicas y complejas, pero de gran importancia para el sector”, según ha explicado el director general de Agricultura, Fernando Fernández.

Esta octava sesión de la Mesa del Olivar de Baleares, que ha contado con la presencia del conseller Joan Simonet y que se ha celebrado a 15 días del inicio de la recolección de la aceituna, ha analizado con detalle la propuesta definitiva

**LEONARDO D'ERRICO**  
**610 78 51 92**  
 Brokerage Olive Oil

---

**ACEITES TUCCITANOS**  
 Tel.: 953 301 100 - info@aceitestuccitanos.com

sobre la gestión del alperujo y su uso como fertilizante. “Hace un año y medio que trabajamos con el sector para adaptar la gestión del alperujo a la normativa del Real Decreto de suelos sostenibles y disponemos de diversas alternativas”, ha señalado Fernández.

La Conselleria ha recordado que cada año el sector produce unos ocho millones de kilos de alperujo en Baleares. “Su gestión, tal y como se establece en la normativa actual es un problema para las almazaras, cuando la realidad es que el alperujo, más que un residuo, es un sub-

producto que puede suponer una importante aportación de nutrientes a los suelos de las islas, al mismo tiempo que reduce el gasto en fertilización de las explotaciones”, ha subrayado Fernández, al tiempo que ha precisado que “si se hace en condiciones técnicas adecuadas, se cierra el círculo de la producción”.

Por otra parte, durante la reunión también se ha analizado el borrador de la Orden que establece la norma de comercialización del aceite de oliva para la campaña 2025/26 en aplicación del artículo 167 bis del Reglamento de la Organización Común de los Mercados Agrarios (OCMA) de la Unión Europea. Fernández ha informado de que “los primeros contactos con el MAPA han sido como siempre en relación con nuestra realidad, de mucha comprensión y de receptividad para analizar soluciones, por lo que en estos días le remitiremos una solicitud para pedir la excepcionalidad insular respecto a la no aplicación en Baleares de la retirada de aceite prevista dentro del mecanismo de crisis”.

## 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 m<sup>2</sup> y acceso a dos caminos asfaltados

**2**

**CASAS DE DON PEDRO**

16.000 m<sup>2</sup> -posibilidad y opción de hasta 90.000 m<sup>2</sup>- con inmejorable ubicación, terreno con fachada a la N-430, ideal para nueva almazara, polígono industrial, placas solares, invernaderos, etc

**agroindustrial**  
**Domingo Sánchez**

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

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

*Aceites de oliva*C  
o  
t  
i  
z  
a  
c  
i  
o  
n  
e  
s  
  
d  
e  
  
A  
c  
e  
i  
t  
e  
s  
  
y  
  
G  
r  
a  
s  
a  
s

		EUROS/T. SEMANA 15/21 septiembre '25 (Cierre día 10 sept. '25)	EUROS/T. SEMANA 22/28 septiembre '25 (Cierre día 17 sept. '25)
	<b>ANDALUCÍA</b>	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	3.450	3.500
	Virgen	3.500/3.600	3.600/3.700
	Virgen extra	4.000/4.300	4.000/4.300
	Refinado	3.550	3.550/3.600
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	3.400/3.450	3.450/3.500
	Virgen	3.550/3.600	3.600/3.650
	Virgen extra	4.100/4.300	4.100/4.300
	Refinado	3.550	3.550
SEVILLA	Lampante, base 1º	3.400/3.450	3.450
	Virgen	3.600/3.700	3.800/3.900
	Virgen extra	4.000/4.500	4.100/4.500
	Refinado	3.450/3.500	3.550/3.600
GRANADA	Lampante, base 1º	3.450	3.500
	Virgen	3.500/3.600	3.600/3.700
	Virgen extra	4.000/4.300	4.000/4.300
MÁLAGA	Lampante, base 1º	3.300/3.400	3.300/3.400
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	4.200/4.500	4.200/4.500
TOLEDO	<b>CASTILLA-LA MANCHA</b>		
	Virgen	3.800/3.900	3.900/4.000
	Virgen extra	4.000/4.500	4.150/4.600
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	<b>COMUNIDAD VALENCIANA</b>		
	Lampante, base 1º	3.400	3.400
	Virgen	3.600	3.600
	Virgen extra	4.200	4.200
BADAJOZ	<b>EXTREMADURA</b>		
	Lampante, base 1º	3.300/3.400	3.300/3.400
	Virgen	3.500/3.600	3.500/3.600
	Virgen extra	4.000/4.400	4.000/4.400

\* 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

Grupo **AGROISA**  
 INMECAL ITB IntecBIO Agrotechbiomed  
 AGROISA.COM info@agroisa.com  
 CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial  
 PYME INNOVADORA  
 Cámara de Comercio e Innovación Tecnológica  
 agroisa.com  
 tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



### Aceites de orujo

SEVILLA	ANDALUCÍA	EUROS/T. SEMANA	EUROS/T. SEMANA
		15/21 septiembre '25 (Cierre día 10 sept. '25)	22/28 septiembre '25 (Cierre día 17 sept. '25)
		€/t.	€/t.
	Refinable, base 10°	1.300	1.400
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.100/2.200	2.100

### Aceites de semillas

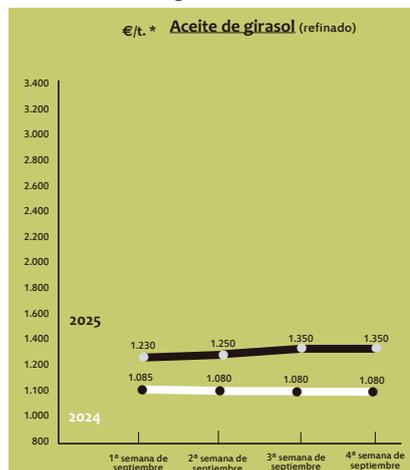
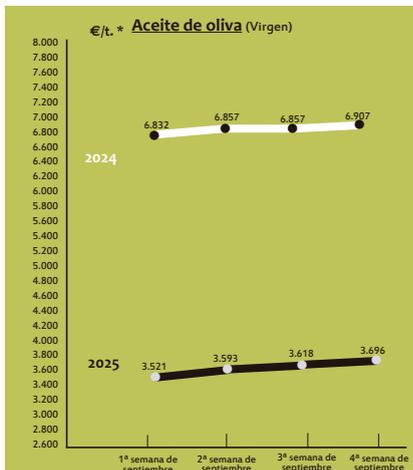
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)	EUROS/T. SEMANA	EUROS/T. SEMANA
		15/21 septiembre '25 (Cierre día 10 sept. '25)	22/28 septiembre '25 (Cierre día 17 sept. '25)
		€/t.	€/t.
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.350	1.350
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	1.090	1.085
	Refinado	1.240	1.245
	ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.350	1.350

### Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja	Sin oper.	Sin oper.
Oleínas de orujo	Sin oper.	Sin oper.
Ácidos grasos de oliva (de refinado físico)	Sin oper.	Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

### Evolución mensual de los precios



Consulta todos los precios en origen actualizados en **Club Mercacei**, el club exclusivo para nuestros suscriptores

Si no tienes tus claves, solicítalas a [redaccion@mercacei.com](mailto:redaccion@mercacei.com)

(\* Media ponderada a nivel nacional).



## Aceites y Grasas industriales

MADRID  
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 15/21 septiembre '25 (Cierre día 10 sept. '25)	EUROS/KG. SEMANA 22/28 septiembre '25 (Cierre día 17 sept. '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)	1.100	1.100
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.120	1.200
ACEITE DE COCO (refinado)	2.670	2.650
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.440	1.420
ACEITE DE PALMISTE	2.250	2.250
ACEITE DE MAÍZ	1.350	1.530
ACEITE DE COLZA	1.290	1.290
ACEITE DE RICINO	1.260	1.260
ACEITE DE PESCADO refinado	4.500	4.300

\*Precios orientativos.

### Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

# GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados  
en aceites, grasas y derivados*

Tel.: 953 254 316 y 953 222 190 - Fax: 953 220 816

Mov.: 619 421 807 y 679 974 110

Avda. de Granada, 1 - 5°D - 23003 - JAÉN

[garridohermanoscb@gmail.com](mailto:garridohermanoscb@gmail.com)



## Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 15/21 septiembre '25 (Cierre día 10 sept. '25)	EUROS/KG. SEMANA 22/28 septiembre '25 (Cierre día 17 sept. '25)
		€/t.	€/t.
ITALIA  SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50	8,50
	ACEITE DE OLIVA refinado	3,55	3,60
	ACEITE DE OLIVA lampante	2,70/3,00	3,00
	ACEITE DE ORUJO refinado	2,15	2,15
	ACEITE DE GIRASOL refinado	1,26	1,26
	ACEITE DE MAÍZ refinado	1,30	1,30
	ACEITE DE SOJA refinado	1,40	1,40
	ACEITE DE CACAHUETE refinado	1,85	1,85
	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,30/9,40
	ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,90/4,10	4,00/4,40
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,80/5,50	3,80/5,50
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	3,30/3,40	3,70/3,80
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,50/4,70	4,75/4,90
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por 25 Olio Officina Magazine)	4,35/4,50	4,70/4,80
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,90/4,20	3,90/4,20

### TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (18 de septiembre 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





## PAC

## La CE presenta una asignación mínima de 37.235,3 millones de euros para España en la futura PAC

La Comisión Europea (CE) ha presentado las “asignaciones nacionales mínimas” para el apoyo a la renta de los agricultores en la futura Política Agrícola Común (PAC) del periodo 2028-2034, que en el caso de España se situaría en 37.235,3 millones de euros.

“La propuesta de la PAC después de 2027 reconoce los importantes retos a los que se enfrenta el sector agrícola de la UE y refuerza el apoyo a los agricultores, incluyendo una financiación mínima y específica para el apoyo a la renta”, ha destacado Bruselas en un comunicado.

La Comisión ha señalado que con las asignaciones a los países comunitarios “está garantizando un mínimo de 300.000 millones de euros para apoyar a los agricultores, que abarca no sólo los pagos directos por superficie, sino también otros instrumentos que garantizan el apoyo a la renta, como inversiones, medidas agroambientales y una Red de Seguridad Unificada de 6.300 millones de euros en caso de perturbaciones del mercado”.

El Ejecutivo comunitario ha explicado que, además de las asignaciones mínimas especí-

ficas, continúan disponibles 453.000 millones de euros en los planes de asociación para que los países de la UE refuercen el apoyo al sector agrícola. “Los Estados Miembros utilizarán estos fondos para complementar las asignaciones mínimas de la PAC para otras intervenciones obligatorias, como proyectos de innovación e intercambio de conocimientos o programas escolares. También podrán utilizar estos fondos para complementar las intervenciones de apoyo a la renta, más allá de los importes asignados”, ha detallado.

La Comisión prevé proporcionar recomendaciones nacionales para orientar a los Estados Miembros en la elaboración de sus planes.

“Las dotaciones se asignarán a los Estados Miembros de forma que se garantice la equidad y la continuidad en la financiación de la agricultura y las zonas rurales. La parte correspondiente a cada país se basa en su asignación para 2027 (el último año del marco presupuestario actual), y los fondos se distribuyen proporcionalmente para reflejar estas participaciones”, ha precisado.

# FINIBUS

COMERCIO DE  
ACEITE DE OLIVA  
Y DERIVADOS

MIGUEL S. VERDASCO  
INTERMEDIARIO

móvil 0034 659 920 608  
miguel@finibus.es

## MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

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

### LA BOLSA DE CHICAGO

*Habas de soja:* La semana cerraba a **1.058,00** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.044,25**.

◆ Precios: Futuros enero.

*Harina de soja:* **283,00** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **283,20**.

◆ Precios: Futuros octubre.

*Aceite de soja:* Cerraba a **50,61** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **50,43**.

◆ Precios: Futuros octubre.

*Maíz:* Terminó la semana a **424,50** centavos/bushel, habiendo comenzado a **398,75**.

◆ Precios: Futuros diciembre.



**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



## Cataluña desarrollará un programa estratégico de promoción de productos como el AOVE en EEUU

Prodeca, empresa adscrita al Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Cataluña, desplegará este próximo trimestre un programa estratégico de promoción en EEUU para reforzar la presencia y la competitividad de los alimentos catalanes, entre ellos el aceite de oliva virgen extra, en este mercado clave.

El calendario de septiembre incluye el Catalan Food Show Miami, que volvió a convertir el Paradise Plaza del Miami Design District en un escaparate de la gastronomía catalana. La jornada, organizada por Prodeca en colaboración con ACCIÓ, reunió a más de una veintena de empresas de alimentación y vinos con importadores, distribuidores, restauradores y prescriptores locales.

El evento, dirigido a público profesional, combinó exposición empresarial, catas de vino, talleres de cocina y demostraciones en directo con los chefs Alba Sunyer (Michigan) y Luis Roger (Texas), además de catas de vino guiadas por la experta Núria Garrote (Michigan), “consolidando la imagen de Cataluña como Región Mundial de la Gastronomía 2025”, según ha destacado Prodeca.

La jornada supuso una plataforma de apoyo a los importadores norteamericanos para incrementar la rotación de productos catalanes, al tiempo que ofrece a las empresas la oportunidad de conectar con operadores clave.

### Masterclass de cocina catalana en Texas y Nueva York

Durante el mes de septiembre, Prodeca impulsará las Catalan Food Masterclass en escuelas de cocina universitarias de Estados Unidos, conducidas por la chef Alba Sunyer, con una larga trayectoria en la divulgación de la gastronomía catalana en el país.

La primera sesión se celebró el 4 de septiembre en Austin (Texas), en el Austin Community College District, y la siguiente tendrá lugar en Albany (Nueva York), en la universidad estatal SUNY Delhi, el próximo 23 de septiembre.

Las Catalan Food Masterclass incluyen sesiones magistrales sobre los valores de la gastronomía catalana, en un recorrido guiado a través de los productos presentes en el mercado estadounidense. Finalizan con un taller interactivo de pan con tomate, un icono versátil que muestra el legado, la creatividad y la identidad gastronómica catalana a estudiantes y profesionales culinarios norteamericanos a través del pan, el aceite de oliva virgen extra y las combinaciones con jamón y embutidos, quesos, conservas de pescado, conservas vegetales o chocolates.

Según el organismo catalán, este formato permite conectar directamente con los futuros prescriptores gastronómicos de Estados Unidos y transmitir los valores de creatividad, innovación y calidad que caracterizan la gastronomía catalana.

### Worlds of Flavor y campaña de Navidad

El tercer gran eje de este trimestre será la participación catalana en el congreso Worlds of Flavor, del prestigioso Culinary Institute of America (CIA), que se celebrará del 5 al 7 de noviembre en Napa Valley (California) y que se ha consolidado como punto de encuentro clave para restauradores, operadores gastronómicos y medios especializados del país.

Cataluña tendrá un papel protagonista con la presentación oficial como Región Mundial de la Gastronomía, acompañada de una demostración culinaria a cargo de chefs de renombre que pondrán en valor los productos y la creatividad de la cocina catalana, “capaz de reinventarse manteniendo la esencia del recetario y de los productos que la han convertido en referente mundial”, ha resaltado Prodeca.

El programa incluirá también una masterclass de vinos en la que se darán a conocer las denominaciones de origen catalanas a través de maridajes con propuestas gastronómicas propias. El certamen contará, además, con una exposición de productos ya presentes en el mercado estadounidense, especialmente en la Costa Oeste.

De cara a diciembre, Prodeca prepara dos Catalan Food Christmas Tasting enfocados a las compras de Navidad en Nueva York y Houston. Estas actuaciones tienen como objetivo impulsar el posicionamiento y la ampliación de cuota de mercado de los productos que ya se comercializan allí.

## ChileOliva impulsa una campaña informativa para promover la compra informada de aceite de oliva

Desde mayo de este año, ChileOliva está desarrollando una campaña de comunicación enfocada en educar al consumidor y fomentar una compra informada de aceite de oliva virgen extra. El objetivo es ofrecer herramientas para distinguir los atributos positivos de un buen aceite -frutado, amargo y picante-, así como identificar defectos comunes, “evitando así caer en fraudes que

afectan la calidad y la salud de los consumidores”, según ha informado la asociación en su página web.

La entidad ha precisado que esta iniciativa se ha complementado con publicaciones educativas y temas de interés en redes sociales, como son la compra informada o el alza del precio del aceite de oliva.

También ha llevado a cabo catas dirigidas

a periodistas en la oficina de ChileOliva y concursos para incentivar la participación de la comunidad digital.

Con estas acciones, ChileOliva ha destacado que reafirma su compromiso de fortalecer la cultura del consumo informado en Chile y seguir posicionando al aceite de oliva extra virgen nacional como un producto de calidad y confianza.



# Oportunidades para las empresas españolas de aceite de oliva en Francia: marcas propias y comercio electrónico

Un estudio de ICEX España Exportación e Inversiones apunta que el mercado francés del aceite de oliva es estratégico para las empresas españolas. No obstante, el crecimiento en este mercado debe centrarse en la creación de valor y en la diferenciación a través de marcas sólidas, que destaquen por su calidad, autenticidad y conexión con las nuevas demandas del consumidor galo. También señala que el comercio electrónico puede representar una oportunidad para las empresas españolas que buscan introducir o expandir la venta de aceite de oliva en este país.

Este informe señala que aunque el consumo de aceite de oliva en Francia ha experimentado un crecimiento sostenido durante la última década, el país sigue mostrando un uso tradicional de otros aceites vegetales, como el de colza y girasol, que son de producción local y tienen una fuerte presencia. Además, la manteca continúa siendo un ingrediente ampliamente utilizado, especialmente en la repostería y en muchos platos clásicos. Sin embargo, la percepción positiva del aceite de oliva como alimento saludable y esencial en la dieta mediterránea ha impulsado su demanda, situando a Francia como el quinto mayor consumidor mundial, pese a su limitada producción nacional.

Según detalla este estudio, la producción francesa de aceite de oliva es modesta, concentrada principalmente en la región de Provenza-Alpes-Costa Azul y en menor medida en Córcega y Occitania. España es, con diferencia, el principal proveedor de aceite de oliva en Francia, cubriendo cerca del 70% de las importaciones tanto en valor como en volumen.

Para la empresa española, según el informe, la oportunidad en Francia pasaría por reforzar la presencia de marcas propias, especialmente en el nicho gourmet y ecológico. Asimismo, considera recomendable aprovechar la tendencia hacia productos saludables y sostenibles, y diferenciarse mediante la calidad, la trazabilidad y la certificación de origen. El enfoque, a su juicio, debe centrarse en competir con productos de mayor valor añadido, apostando por la construcción de marca y la excelencia, y no tanto por competir en volumen, ya que esto implicaría entrar en una dinámica de precios bajos poco favorable a largo plazo. Entre los riesgos, destaca la presión de precios en la gran distribución.

También subraya que el crecimiento del



consumo digital, especialmente entre la Generación Z -que ha superado a los baby boomers en gasto medio on line-, indica que el público joven se está convirtiendo en un consumidor clave y accesible a través del canal digital.

Para las marcas españolas, esto significa la posibilidad de aumentar su visibilidad, reducir la dependencia del canal físico dominado por marcas locales y establecer una conexión directa con un consumidor cada vez más informado, exigente y abierto a nuevas propuestas de calidad.

Además de facilitar la compra, el estudio afirma que el canal on line actúa como un escaparate informativo donde los consumidores pueden comparar productos y conocer detalles relevantes como origen, ingredientes y certificaciones. Esto brinda a las empresas españolas la oportunidad de comunicar la historia, autenticidad y riqueza cultural del aceite de oliva español, posicionando sus productos de forma diferenciada en el mercado francés.

## Plan de marketing

Para fortalecer la presencia del aceite de oliva español en el mercado francés, considera que las empresas deben desarrollar un plan de marketing centrado en mejorar

su posicionamiento, visibilidad y reconocimiento de marca.

En el aspecto del producto, el estudio apunta que es clave destacar su calidad, autenticidad y trazabilidad, comunicando claramente su origen, variedades de aceituna, métodos sostenibles y certificaciones. El etiquetado debe estar en francés y ser atractivo, alineado con los valores del consumidor francés como la salud, el sabor y la cocina mediterránea.

En cuanto a precios, recomienda resaltar el valor añadido del producto para justificar un precio más elevado, además de ofrecer formatos pequeños y promociones que faciliten su prueba por parte de nuevos consumidores.

“La distribución debe combinar canales tradicionales con una fuerte presencia en el comercio electrónico. Es esencial contar con distribuidores que valoren la calidad del producto y optimizar la logística para evitar sobrecostes que afecten la competitividad”, añade.

A su vez, según asegura, la promoción es el área con mayor potencial de mejora. En este sentido, recomienda realizar campañas digitales orientadas a consumidores interesados en la salud, la sostenibilidad y la cultura mediterránea, así como colaborar con chefs, influencers y participar en ferias. “Es fundamental contar la historia del producto, destacando su origen, tradición y valores para crear una conexión emocional con el consumidor francés”, resalta.

“En conclusión, aunque el aceite de oliva español tiene ventajas competitivas claras, su baja visibilidad en Francia limita su crecimiento. Una estrategia promocional eficaz es clave para aumentar la cuota de mercado y reforzar el posicionamiento de la marca España”, subraya.



# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



## ANÁLISIS

# AXFLOW

### LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"



SpectraAnalyzer

ZEUTEC

PROCESO "On-line"



Sistema Polytec

Polytec

[www.axflow.es](http://www.axflow.es)

## DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



# MANZANO Flottweg

LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN · BODEGAS ACERO INOXIDABLE · SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG  
[WWW.CALDERERIAMANZANO.NET](http://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](mailto:comercial@autelec.es)  
[www.autelec.es](http://www.autelec.es)

## centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

## BOMBAS

## bombas TRIEF

desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales

[ventas@bombastrief.es](mailto:ventas@bombastrief.es)  
[www.bombastrief.es](http://www.bombastrief.es)

## Codi - Pack

MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

30 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

[www.codi-pack.com](http://www.codi-pack.com)

## Palacín

Desde más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnología y componentes claves en el sector de la separación. Con más de 10000 instalaciones centrifugas instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es la única solución mundial en el suministro de centrifugación.

Los desmenuzadores A-type están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector cárnico, cumpliendo con los requisitos más exigentes.

PALACÍN trabaja en su línea de producción continua para gran molienda y se convierte en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.

# GP

González y París

La experiencia marca la diferencia

## ifamensa

UNICIÓN Y ESPECIALIZACIÓN EN EL ENVASADO DE ACEITES

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

## POLAT

Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños

LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

[www.polatas.com.tr](http://www.polatas.com.tr)

## Ausere

CAUDALÍMETROS DE ALTA PRECISIÓN  
HIGH ACCURACY FLOWMETERS

EXPERIENCIA EXPERIENCE

50 AÑOS YEARS | 40 PAISES COUNTRIES

Tel: +34 974 90 42 40 - Fax: +34 974 99 47 31  
[ausere@ausere.es](mailto:ausere@ausere.es)  
C/Consellería, 26 50410 Cuarte de Huerva Zaragoza ESPAÑA / SPAIN  
[www.ausere.es](http://www.ausere.es)

## TAOSA

FABRICA Y ALMACEN  
Avenida Vicente Pierrepardo nº 12  
14850 BAENA (Córdoba)  
Telf: 0034 957 665 1115  
e-mail: [tacos@taosa.com](mailto:tacos@taosa.com)

DELEGACIÓN EM PORTUGAL  
Rua A - Pavilhão 03  
Zona Ind. de Mirandela  
5270-545 MIRANDELA  
Telf: 00351 278 096 522

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



# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



## LABORATORIOS

**agrama**  
ciencia y vida

ANÁLISIS AGROALIMENTARIOS

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

**TAMESUR, S.A.**

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

## VIVEROS/CAMPO

**Lecciana,**  
la variedad italiana de los  
**GRANDES ACEITES**

**LABORATORIO DE ANÁLISIS**  
Fundado en 1944

Especializados en análisis de grasas y aceites

75 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan

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

**treico**

Industrial Machinery Solutions

www.treico.com

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

**BALAM**  
AGRICULTURE

**OLIVARUM**  
Fundación Caja Rural Jaén

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

**IMATEC**

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

Automatización de procesos

PESAJE | ELECTRICIDAD | SOFTWARE

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

info@imatec-31.es  
www.imatec-31.es  
953 284 007

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

**Kubota**

www.kubota-es.com

5 AÑOS DE GARANTÍA

**LABORATORIO TELLO**  
A Tentamus Company

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

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

**ANSOTEC** High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

ALMAZARA CONECTADA

**MORESIL**  
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional | Superintensivo

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

## PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

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

**JARR**

**METEGAL**  
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarrr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

AGROCUADERNO

PROSUR

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

Económicos y muy rentables

**TODOLIVO** Infórmate

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



## OPAs y Cooperativas destacan que las plantas de biometano suponen una oportunidad económica y medioambiental para el sector olivarero de Jaén

Las organizaciones representativas del sector agrario y ganadero de Jaén -Asaja, COAG, UPA y Cooperativas Agro-alimentarias-, consideran que las plantas de biometano representan una oportunidad para transformar los subproductos de la provincia de Jaén. Por ello, se han mostrado receptivas a las plantas proyectadas en la provincia, “ya que generarían empleo, valor añadido y nuevas oportunidades económicas y medioambientales para agricultores y ganaderos”. Eso sí, han reclamado a las administraciones información “clara y veraz” sobre sus beneficios y posibles perjuicios.

“El sector productor de Jaén entiende que el biometano no es una amenaza para el campo, sino una oportunidad que estamos empezando a entender. De hecho, son los residuos ganaderos y agrícolas los que alimentan las plantas de biogás y biometano”, han destacado en un comunicado conjunto.

En este sentido, las organizaciones agrarias y las cooperativas consideran que ofrecen una doble ventaja: gestionar de manera eficiente los residuos agrícolas y ganaderos y, al mismo tiempo, crear oportunidades económicas para los pequeños productores. “Para el sector olivarero de Jaén es una doble ganancia, puesto que puede mejorar la situación económica y ambiental y se obtiene una fuente de ingresos adicional”, han precisado.

Asaja, COAG, UPA y Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén entienden que “lo que en la actualidad son considerados residuos que generan preocupación, hoy en el resto de España y en Europa se está transformando en energía, fertilizantes orgánicos y una herramienta clave para la bioeconomía circular”.

En el caso del olivar, a su juicio, los subproductos y el alperujo serían eliminados de una forma eficaz y eficiente para generar energía limpia, evitando un problema medioambiental importante.

Las organizaciones agrarias y las cooperativas consideran normal que la sociedad tenga dudas, por lo que han reclamado a las administraciones “un ejercicio de transparencia y de comunicación para que, una vez que los vecinos estén bien informados, conozcan los efectos positivos y también negativos de las plantas de biometano; y si los beneficios superan a los perjuicios, habrá que aprovechar esta oportunidad que la provincia no puede dejar escapar”.

Al respecto, Asaja, COAG, UPA y Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén rebaten una de las grandes dudas que tienen los vecinos. “Muchos temen que estas plantas vayan a atraer macrogranjas, una posibilidad que no tiene base, puesto que ninguna empresa construye una planta de biometano, que cuesta millones de euros, sin tener asegurado con antelación el suministro de materia prima, que ya ha de existir”, han explicado.

Por otro lado, han añadido que las plantas modernas de biometano trabajan en circuito cerrado, con sistemas herméticos y de desodorización. “Lo que entra y lo que sale -incluido el digestato que se puede usar como fertilizante- se gestiona con control y trazabilidad. De hecho, el digestato estabilizado que resulta del proceso de obtención del biometano es mucho más fácil de aplicar y menos contaminante, puesto que, en lugar de extenderlo sin más, se lleva a cabo una inyección directa al suelo, enterrándolo, que reducen los olores a prácticamente cero. Y todo ello con beneficios para el suelo, al que devuelve nutrientes de calidad”, han explicado.

Según sus datos, en Europa hay actualmente 1.548 plantas de biometano operativas, de las cuales más del 75% están conectadas a redes de transporte o distribución de gas. Este número ha crecido significativamente en los últimos años en países como Alemania, Francia, Italia y Reino Unido, que son líderes en este ámbito y concentran la mayoría de las instalaciones, integrando el biometano en sus redes de gas natural.

## La UJA acoge la reunión del proyecto europeo “OliveOilMedNet”

La Universidad de Jaén (UJA) acogió recientemente la reunión del proyecto europeo “Mediterranean Network for the Promotion of Sustainability & Authenticity in Olive Oil Sector (OliveOilMedNet)”, que celebra su cuarta reunión del Comité de Dirección. El proyecto, que durará tres años y cuenta con una financiación conjunta de más de 2,5 millones de euros, es fruto de la colaboración entre 10 socios -entre los que se encuentra la UJA a través del Instituto de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva (INUO)- y cuatro socios de siete países: Grecia, Chipre, Italia, Francia, España, Portugal y Albania.

Su principal objetivo es mejorar el sector del aceite de oliva mediante la introducción de métodos innovadores y eficaces, así como la validación de conceptos novedosos y respetuosos con el medio ambiente en el ámbito de la sostenibilidad y la autenticidad.

“La celebración de esta reunión en nuestra universidad reafirma el papel estratégico de nuestra institución en un sector clave para el desarrollo de nuestra sociedad y provincia”, ha indicado la vicerrectora de Investigación y Transferencia del Conocimiento, M<sup>a</sup> Victoria López-Ramón.

Durante la celebración de esta reunión, además de las sesiones del Comité de Dirección, están previstas diversas actividades de difusión con el objetivo de implicar a profesionales, expertos y actores relevantes del subsector. Entre ellas se incluye un “Peer Learning Event”, un evento demostrativo para mostrar prácticas innovadoras y sostenibles, así como una visita técnica a almazaras de última generación y olivares de la provincia de Jaén.

Según han destacado sus impulsores, mediante actividades piloto, el proyecto pone a prueba y valida conceptos innovadores y ecológicos desarrollados en iniciativas anteriores, con el objetivo de consolidar soluciones innovadoras sostenibles basadas en tecnologías avanzadas aplicables a un mayor número de usuarios y territorios.



## Dcoop celebra las jornadas MuYJoven para el acceso de mujeres y jóvenes a las cooperativas

Dcoop ha celebrado en Sevilla la sexta edición de MuYJoven, unas jornadas para fomentar el acceso de mujeres y jóvenes a los cargos directivos de las cooperativas, y a la que han asistido un centenar de cooperativistas.

Durante la primera jornada, celebrada recientemente, los asistentes han visitado la fábrica aceitunera de Dcoop en Dos Hermanas para conocer de cerca la elaboración de este producto.

Por su parte, la jornada de ha comenzado con la inauguración del presidente del Grupo, Antonio Luque, y el director general de Dcoop, Rafael Sánchez de Puerta, quienes han realizado un repaso sobre la actualidad de la cooperativa en una ponencia titulada "Dcoop al día".

Posteriormente, Manuel Pimentel, ex ministro de Trabajo y Asuntos Sociales, ingeniero agrónomo, licenciado y doctor en Derecho y diplomado en Alta Dirección de Empresas, además de escritor y editor, ha disertado sobre la visión de futuro del sector agroalimentario.

La jornada ha continuado con la ponencia conjunta "Trabajo en la cadena agroalimentaria: asesoramiento y servicio al cooperativista, sostenibilidad y demandas de clientes", a cargo de Esther Ontiveros, responsable de Sostenibilidad de Dcoop; Juan Carlos Vega, encargado del equipo de técnicos de Dcoop; y Eva Quiñones, responsable comercial Internacional de Mercaóleo.

En cuanto a sostenibilidad, Ontiveros ha explicado que los dos grandes ejes estratégicos sobre los que trabaja Dcoop en esta materia son su plan de descarbonización, que antes de fin de año establecerá objetivos de reducción de emisiones ligados a la iniciativa internacional SBTi, y la certificación de cultivo sostenible de la producción de 34 cooperativas bajo los

ros (ambientales, sociales, y de gobernanza) y la homologación en sostenibilidad de los proveedores de su cadena de valor, especialmente, de sus cooperativas.

Por primera vez, en estas jornadas se han organizado grupos de trabajo para analizar las inquietudes del sector agroalimentario, como pueden ser las ventajas del cooperativismo, el relevo generacional o los servicios que prestan las cooperativas a sus socios. El director general de Dcoop ha moderado la presentación de ideas de estos grupos de trabajo.

A su vez, ha tenido lugar una mesa redonda sobre la situación del relevo generacional e incorporación de mujeres en las cooperativas agroalimentarias. Ana Belén Olmedo, Arantxa Mínguez, Mary Paz Perdígón y Amparo Martín, técnicas de Cooperativas Agro-alimentarias de Castilla-La Mancha, Extremadura y Andalucía, respectivamente, han participado en esta charla.

Finalmente, Cristina de Toro, directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía, ha clausurado la sexta edición de las jornadas MuYJoven.



criterios del estándar Sustainably Grown de SCS.

Asimismo, ha apuntado que Dcoop se enfrenta al gran reto de la digitalización de sus indicadores no financie-

**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**



# El Consejo del Olivar valora el mecanismo propuesto por el Gobierno para dar estabilidad a los precios del aceite de oliva

El presidente de la Diputación Provincial de Jaén, Francisco Reyes, presidió recientemente la celebración del Consejo Provincial del Olivar y del Aceite de Oliva, en la que se realizó una valoración positiva del mecanismo de regulación de los precios del aceite de oliva que ha promovido el Gobierno y también se debatió acerca de los escenarios que se están barajando para la Política Agraria Común (PAC) post-2027 y su impacto en la provincia.

En este foro, en el que participaron representantes de los principales agentes del sector del olivar en la provincia jiennense, el máximo responsable de la Diputación subrayó que el debate sobre estos dos temas “se celebra justo cuando faltan semanas para que empiece la campaña de la recolección de la aceituna 2025/26, un momento oportuno para abordar algunas cuestiones que son de máxima trascendencia y que preocupan y ocupan al sector oleícola en general y, por lo tanto, a la provincia de Jaén en particular”.

Respecto al primer asunto, la propuesta de regulación de la oferta para lograr unos precios razonables del aceite de oliva elaborada por el Gobierno de España para aplicarla ya en esta misma campaña si se dan las condiciones para ello, Reyes explicó que “hoy vamos a conocer el análisis que ha realizado, por encargo de este Consejo Provincial del Olivar, el profesor de la Universidad de Jaén y experto Manuel Parras y su equipo sobre la Orden Ministerial que el Gobierno tiene previsto aplicar para regularizar la oferta oleícola, especialmente en los años grandes cosechas”.

En este informe, según precisó, “se valora la necesidad de disponer de un mecanismo de autorregulación que posibilite que los precios de los aceites de oliva no alcancen costes por debajo del precio de rentabilidad para el agricultor, lo mismo que indicaba la Ley de la Cadena Alimentaria. Y hacerlo, además, con unos parámetros que sean claros y que, previamente, se deben haber consensuado con el sector”.

Con esta medida se quiere hacer frente “a la volatilidad y las fuertes oscilaciones que sufre el precio del aceite de oliva en función del volumen de cada campaña, algo que, sin duda, perjudica a los productores y también a los consumidores”, según remarcó el presidente de la Diputación. Para hacer frente a esta situación, “el Gobierno ha elaborado esta Orden Ministerial con el objetivo

de regularizar las normas de comercialización del aceite de oliva y, así, darle estabilidad a los precios en épocas de grandes producciones”.

“Estamos convencidos, y así lo hemos visto en el Consejo Provincial del Olivar, que el sector necesita este tipo de normas, que deben contribuir a asegurar el valor añadido del aceite de oliva y la sostenibilidad económica de las explotaciones, dado que las oscilaciones de los precios perjudican la fidelidad de los consumidores y, en algunos casos, desincentivan su consumo”, añadió.

Por ello, esta norma incluye, como una de sus principales medidas, la posibilidad de retirar parte de la producción hasta la campaña siguiente y destinarla a un uso que no sea alimentario. De igual forma, también establece que se aplicará cuando “se interprete que hay desequilibrio en el mercado, en concreto cuando los precios en origen se sitúen en niveles que no cubran los gastos de producción de las explotaciones, especialmente aquellas que son más vulnerables, poniendo en riesgo su sostenibilidad”, apostilló.

## PAC

Además de esta cuestión, en esta reunión del Consejo Provincial del Olivar y del Aceite de Oliva se abordaron también los escenarios que se están barajando por parte de la Unión Europea para definir la nueva PAC, que comenzará a implementarse después del año 2027, en concreto desde 2028 hasta 2034, y su posible impacto en la provincia jiennense. “El objetivo que pretendemos en este Consejo es consensuar una posición común en torno a la propuesta que más interese a la provincia de Jaén, ya que somos la principal productora mundial y los principales beneficiarios de las ayudas de la PAC al aceite de oliva”, resaltó Reyes.

Una postura común con la que “podamos

hacer frente a las preocupantes informaciones que llegan desde Bruselas y que apuntan hacia una PAC con un presupuesto nacionalizado y, lo más preocupante, más reducido, lo que perjudicaría a nuestra provincia y tendría graves consecuencias para el sector oleícola en Jaén”. Frente a esta propuesta, Reyes consideró “fundamental que de Jaén surja una posición clara y fuerte que se oponga a esa gran modificación de la PAC, que según hemos conocido, entre otras cosas, supondría la pérdida de un 20% del presupuesto que se percibe hasta ahora y la desaparición de la PAC tal y como la concebimos en este momento, ya que no habría una política agraria y común para todos los países, porque estos fondos se integrarían con otros europeos, como los FEAGA o los FEADER, y se podrían eliminar las ayudas directas”.

El nuevo sistema planteado, que aún tiene que debatirse en el Parlamento Europeo, supone, a su juicio, “acabar con el papel estratégico que se le ha dado en las últimas décadas a la agricultura en la Unión Europea, por su contribución a la seguridad alimentaria y no ser dependientes exclusivamente de terceros países, que haya esa autonomía y seguridad alimentaria en Europa y que al mismo tiempo la hagamos compatible con la protección de nuestro medioambiente y la biodiversidad, así como mantener la población en las zonas rurales”.

Para plantear un posicionamiento común en Jaén, también “le encargamos al equipo que dirige el profesor Parras un análisis de esta propuesta de la Comisión Europea para intentar consensuar qué le interesa más a nuestra provincia”, para lo cual se ha diseñado una herramienta que ofrecerá datos de cómo le afectan a los municipios y comarcas jiennenses cada una de las medidas que se vayan proponiendo en el marco de la nueva PAC, que debe seguir siendo importante para la provincia.

# TU PRODUCCIÓN NO PUEDE QUEDAR EN EL AIRE

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



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural



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



# Beneficios y retos reales del impulso tecnológico y la digitalización en el olivar

Citoliva, junto a Andalucía Agrotech EDIH, celebró los días 17 y 18 de septiembre en su sede de Geolit dos jornadas de sensibilización que congregaron a más de una treintena de empresas de los sectores oleícola y tecnológico. Así, a través de diferentes ponencias y encuentros se profundizó en materias concretas como herramientas tecnológicas que optimizan el trabajo en el olivar; sistemas que ahondan en la previsión de cosechas y en el respeto medioambiental; cómo la digitalización está transformando la producción de almazaras; o los beneficios de integrar herramientas digitales en las mismas.

El objetivo de esta convocatoria profesional fue acercar la realidad de las explotaciones oliveras y almazaras al ecosistema digital, generando un espacio común donde identificar necesidades y diseñar soluciones innovadoras.

Para Lola Jiménez, gerente de Citoliva, “hemos conseguido que el sector oleícola y el tecnológico dialoguen de tú a tú. La digitalización es una oportunidad para reforzar la eficiencia, la sostenibilidad y la competitividad de toda la cadena de valor del olivar”.

## Digitalización en el campo: optimización y sostenibilidad

La jornada del 17 de septiembre se abrió con la temática “Necesidades de digitalización agronómica del olivar”. En concreto, Amador

Redondo, técnico de I+D+i de Citoliva, destacó la aportación de la entidad a la transformación digital del sector. A continuación, Salvador Pancorbo, gerente de Oleocampo, subrayó cómo el proyecto BICAPA-OLEOPROTECT, desarrollado junto a Citoliva, está ayudando a optimizar el manejo del cultivo mediante una bicapa antihierba adaptada a diferentes modelos productivos.

Por su parte, Juan Carlos Cañasveras, director de Desarrollo de Negocio e I+D de BALAM Agriculture, presentó tres ejemplos de innovación: Hidrosostenible, un modelo que reduce consumo de agua y aumenta la producción; sistemas avanzados de previsión de cosecha; y otro de recolección nocturna en seto que minimiza el impacto sobre las aves.

## Digitalización en almazaras: eficiencia e inteligencia

La jornada del 18 de septiembre, dedicada a las “Necesidades de digitalización de la industria oleícola almazarera”, arrancó con la intervención de Raquel Costales, responsable de Elaiotecnia de Citoliva, quien resaltó cómo la digitalización está transformando la producción en las almazaras. Seguidamente, Pablo Linares, responsable de Calidad de Oleocampo, expuso los beneficios de integrar herramientas digitales en la almazara. “Lo

que no se mide no se puede mejorar”, afirmó, recordando que “la inteligencia humana debe seguir primando sobre la artificial”.

Posteriormente, Melchor Martínez, director de Innovación de Acesur, defendió la necesidad de una visión global de la innovación tecnológica y presentó su colaboración con Citoliva en proyectos como Smart-O-Live, que persigue la obtención de aceites de oliva más sostenibles y eficientes.

## Casos de éxito

Cada una de las jornadas se cerró con la exposición de diferentes casos de éxito. Durante el primer día participaron Jorge Blanco (Impact Manager de XFarm Technologies) y Ana Molina (CEO & co-founder Grodi), que mostraron el potencial de sensores, drones y análisis de datos para mejorar la toma de decisiones y atraer a nuevas generaciones al sector.

En la segunda jornada, Jorge Blanco (Impact Manager xFarm Technologies), Pedro Martínez, (director general de IMS Control Industrial), Luis Alberto Guzmán (director ejecutivo de ANSOTEC), que ahondaron en las plataformas de automatización, business intelligence y analítica de datos para la industria oleícola.

Ambas jornadas finalizaron con un *aperitivo-networking* que permitió estrechar lazos entre los asistentes y explorar nuevas sinergias.

# Presentados los primeros resultados de un proyecto para mejorar la rentabilidad en el cultivo del olivo

La Federación de Cooperativas Agrarias de Cataluña (FCAC) y las cooperativas implicadas en el proyecto OLIV PODA COOP han participado en una jornada organizada por el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) centrada en la mejora de la rentabilidad y la eficiencia en el uso de agua del olivar tradicional en Cataluña mediante una nueva técnica de poda totalmente mecanizada.

Actualmente, la implantación de la mecaniza-

ción es una necesidad en los sistemas oleícolas, especialmente en plantaciones tradicionales, puesto que permite alcanzar producciones más altas, con costes más bajos y reduce la dependencia de la mano de obra, según ha informado la FCAC.

Durante la jornada, se han presentado los primeros resultados de este proyecto, cuyo objetivo es estudiar la aplicación de la poda mecanizada en el olivo en las principales zonas productoras de Cataluña.

Asimismo, se ha evaluado el efecto de este tipo de poda sobre el estado hídrico de las distintas variedades de olivo que participan en este proyecto.

Para cerrar la jornada, se ha visitado la finca de la cooperativa de Santa Bárbara, donde se ha llevado a cabo el ensayo de poda con la variedad morrut. También se ha realizado una demostración práctica de nuevas tecnologías aplicadas al olivo, como drones y equipos por teledetección.



## Seguimiento y estrategias de control de la mosca del olivo en Andalucía

Las condiciones meteorológicas registradas en los últimos días, con temperaturas moderadas y ausencia de lluvias, están provocando que el cultivo se encuentre en un estado de afligimiento, caracterizado por frutos arrugados y abarquillamiento de las hojas. Esto reduce la atracción de los frutos para el ataque de adultos de mosca del olivo en determinadas áreas de cultivo, tanto de secano como de riego deficitario, según ha informado la Red Andaluza de Inspección y Alerta Fitosanitaria (RAIF).

La RAIF ha precisado que la actividad de la mosca del olivo se está reduciendo, con poblaciones de adultos bajas, especialmente en las trampas cromotrópicas, favorecida, entre otros factores, por las olas de calor registradas durante los meses estivales, principalmente en la primera quincena de agosto.

De las observaciones realizadas en los muestreos de esta semana, ha asegurado que se detecta un ligero aumento en la incidencia de adultos sobre los frutos, así como en las poblaciones de adultos en la mayoría de las provincias. Destacan por su incidencia Córdoba, Granada y Jaén, que presentan los mayores valores medios provinciales, con un 1,63%, 1% y 0,80% de picada total, respectivamente.

En cuanto a la evolución biológica de los frutos afectados, la picada viva alcanza los valores máximos en Jaén, Granada y Córdoba, con un promedio provincial de 0,60%, 0,60% y 0,52%, respectivamente. Por el contrario, Sevilla registra el índice más bajo, con un promedio de 0,10%.

Durante los muestreos realizados, la RAIF ha explicado que se ha observado la presencia de pupas, puparios y orificios de salida, lo que indica que en próximas fechas emergerán nuevos adultos. Esto dará lugar a la puesta y posterior eclosión de larvas de la segunda generación, provocando un aumento poblacional de adultos y un incremento en la incidencia sobre los frutos.

Los datos registrados muestran un aumento de las poblaciones de adultos, generalizado en la mayoría de las provincias. Destacan especialmente las capturas obtenidas en Granada y Jaén, con un promedio provincial de

NUEVO SERVICIO DE  
ATENCIÓN AL CLIENTE  
PARA LA CAMPAÑA 25-26

24 horas,  
7 días a la semana

GEA

1,70 y 1 adulto/trampa/día, respectivamente, según las trampas cromotrópicas.

Por otra parte, las capturas en los mosqueros McPhail también han aumentado en la mayoría de las provincias, favorecidas principalmente por las condiciones ambientales registradas. De las observaciones de esta semana destacan los valores obtenidos en Córdoba y Granada, con un promedio provincial de 2,66 y 2,20 adultos/mosquero/día, respectivamente.

También ha señalado que, según los últimos datos recogidos, los tratamientos aéreos para el control de este agente se han realizado únicamente en Córdoba, Granada y Jaén. En la mayoría de las demás provincias, excepto Huelva, los controles fito-

sanitarios han sido terrestres, aplicados de manera parcial o total en áreas puntuales de cultivo.

### Recomendaciones

La RAIF ha recordado que la mosca tiene su actividad biológica a temperaturas inferiores a 6 °C y superiores a 35 °C, siendo entre 20 y 25 °C la temperatura óptima para su desarrollo. Las temperaturas dentro de este rango favorecen el desarrollo de las puestas y la supervivencia de los adultos, mientras que una humedad relativa elevada (>80-85%) incrementa la incidencia de la plaga.

En este sentido, aconseja vigilar el cultivo observando la evolución de este insecto, cuantificando tanto las poblaciones de adultos en trampas como su incidencia sobre las aceitunas mediante muestreos de frutos.

En caso de realizar tratamientos fitosanitarios, ha apuntado que se debe comprobar que el producto esté autorizado para su uso en olivar y específicamente para esta plaga. “Antes de preparar el caldo de tratamiento, lea detenidamente la etiqueta, verificando la dosis y el modo de aplicación, siguiendo siempre sus indicaciones. Una vez efectuado el tratamiento, respete los plazos de seguridad establecidos por el fabricante”, ha añadido.

A su vez, la RAIF considera conveniente estar informado que entre la fauna auxiliar que puede ejercer un cierto control sobre el crecimiento poblacional de este agente se encuentra *Pnigalio mediterraneus*, *Psittalia concolor*, *Eurytoma Martellii*, *Cyrtoptyx latipes* y *Eupelmus urozonus*.





# Avances en la adaptación de nuevas variedades de olivo en Argentina

Un equipo del INTA Catamarca (Argentina) estudia la incorporación de nuevas variedades de olivo desarrolladas a partir de programas de mejora genética, lo que representa una herramienta clave para enfrentar los desafíos actuales y futuros del cultivo. Las mismas se encuentran en periodo de evaluación y adaptación por parte de los especialistas, con perspectivas de una pronta inscripción, según ha informado este organismo.

Luis Prenol, investigador del INTA Catamarca, ha explicado que “desarrollamos estudios en innovación orientados a la obtención de nuevas variedades locales de olivo, con destacadas características productivas como mayor tamaño de fruto, precocidad, alta producción y aptitud industrial”.

Estas nuevas variedades están diseñadas para responder mejor a las condiciones climáticas cambiantes, mejorar la resistencia a enfermedades y optimizar la calidad del aceite, aumentando así la sostenibilidad y resiliencia del olivar frente a los nuevos escenarios agroclimáticos.

Los estudios sistemáticos realizados por el equipo del INTA incluyen el análisis de variables vegetativas -crecimiento, arquitectura y desarrollo de copa-; reproductivas -época de floración, cuaje y maduración de frutos-; y productivas -precocidad, rendimiento por planta y regularidad-; además de parámetros clave como la de calidad de aceite, acidez libre, índice de peróxidos, contenido de polifenoles, estabilidad oxidativa y composición de ácidos grasos.

Prenol ha detallado que “evaluamos los comportamientos de los genotipos en líneas de mejoramiento seleccionadas en ambientes cálidos, áridos y semiáridos, incluso bajo condiciones de estrés hídrico prolongado y baja intervención agronómica. Este enfoque permite generar materiales más resilientes y adaptados, contribuyendo a la sostenibilidad del olivar en escenarios productivos no tradicionales”.

“Este trabajo representa un avance estratégico en la diversificación genética del olivo y en el fortalecimiento de un modelo productivo adaptado a las condiciones del Valle Central de Catamarca”, ha añadido el investigador.

## Nuevos escenarios climáticos

Según el INTA, el aumento de las temperaturas globales ha desplazado las zonas óptimas para el cultivo, permitiendo su establecimiento en áreas que antes se consideraban marginales. A pesar de ello, la notable capacidad de adaptación del olivo a ambientes áridos y semiáridos lo convierte en una opción interesante para muchas regiones del mundo

El investigador ha explicado que la actividad olivícola en Catamarca se desarrolla bajo condiciones climáticas caracterizadas por temperaturas elevadas, baja disponibilidad hídrica y suelos de escasa fertilidad.

En las últimas décadas se han dado alteraciones significativas en los patrones térmicos y pluviométricos, afectando la estabilidad productiva del cultivo, entre ellas, “el incremento de las temperaturas invernales representa una amenaza para variedades que requieren una acumulación mínima de horas frío para una correcta inducción floral, lo que puede traducirse en una menor floración y una caída del rendimiento”, ha aclarado Prenol.

Además, “a esto se suma la mayor frecuencia de heladas tardías o posibles lluvias intensas durante etapas críticas como la floración o la cosecha, que comprometen aún más la productividad y la calidad del aceite. Este escenario refuerza la necesidad de adoptar estrategias de manejo y mejoramiento genético orientadas a aumentar la resiliencia del olivo frente a condiciones ambientales cada vez más exigentes”, ha considerado.

En este sentido, a través de este programa, se han seleccionado y propagado 12 variedades de olivo, actualmente en evaluación, que muestran adaptabilidad



a las condiciones áridas y semiáridas del Valle Central de Catamarca. Estas variedades han sido analizadas desde el punto de vista fenológico, productivo e industrial, revelando un potencial significativo para diversificar y fortalecer la olivicultura en regiones marginales.

La combinación de precocidad, estabilidad productiva, calidad de aceite y rusticidad posiciona a estos materiales como alternativas estratégicas para enfrentar los nuevos desafíos del sector y contribuir a su sostenibilidad a largo plazo, según el organismo argentino.

“La selección de estos nuevos genotipos ha permitido identificar materiales mejor adaptados a ambientes limitantes, con buen comportamiento bajo estrés hídrico y elevado potencial de rendimiento, lo que representa un aporte concreto para el productor frente a los desafíos climáticos”, ha detallado el investigador.

En Argentina se han obtenido resultados positivos en regiones como los valles andinos y zonas de Cuyo, mediante la utilización de variedades adaptadas como arbequina, arauco, koroneiki, hojiblanca y coratina. En paralelo, se ha avanzado en la implementación de sistemas intensivos y superintensivos de producción, que permiten, según el INTA, un mejor aprovechamiento del recurso hídrico, facilitan la mecanización y contribuyen a una mayor eficiencia productiva.



## Un nuevo espacio de oleoturismo de Picualia acogerá una colección de más de 21.800 botellas de aceite de oliva de todo el mundo

Picualia contará con un nuevo espacio de oleoturismo en la almazara que albergará más de 21.800 botellas de aceite de oliva de diferentes países, “siendo la mayor colección conocida en el mundo”, según ha informado la cooperativa.

El presidente de Picualia, Gabriel J. Alonso; y el coleccionista Antonio Almagro han firmado el acuerdo de colaboración que garantiza la cesión de dicha colección a la cooperativa.

Picualia se compromete a exhibirla en un espacio creado especialmente para ello, en un showroom o espacio musealizado junto a la sala del Restaurante Aureum, donde se instalará la exposición permanente, “generando valor para los miles de visitantes que cada año llegan hasta la cooperativa”.

Picualia ha informado de que esta colección se comenzó a gestar hace más de 20

años, y lo que suponía “una sencilla afición recopilando botellitas de aceite de oliva de ferias y eventos, se ha convertido en la colección más grande del mundo que engloba miles de botellas y latas de aceites de oliva, algunas datadas con una fecha producción superior a los 100 años”.

Esta colección no sólo recoge botellas o latas de España sino de países como Japón, China, Turquía, Iraq, Siria, Egipto, Colombia, Portugal, Francia, Grecia, Canadá, Estados Unidos, Israel, Palestina, Corea, Irlanda, Inglaterra, México, Argentina, Italia, Alemania, Croacia, Chipre, Bélgica, Sudán y Marruecos, entre otros muchos.

“La colección la cedo porque quiero que el mundo vea el legado que poseo y que mejor lugar que en Picualia”, ha destacado Antonio Almagro, un coleccionista privado de Bailén, que ha ido gestando dicha colección que

se podrá disfrutar en las instalaciones de Picualia. En concreto, el acondicionamiento del espacio para la exposición comenzará en breve y estará listo para la primavera-verano de 2026. La visita a la colección estará incluida en la visita guiada a la almazara.

Entre las piezas más relevantes se encuentra la primera marca de aceite de oliva en España llamada “La Giralda”. Esta botella podrá verse de manera destacada entre toda la colección. “Otra de las piezas más importantes es la primera lata de aceite de oliva de La Española que se envasó para el mercado exterior”, ha precisado Almagro.

“Con esta colección pretendemos hacer aún más atractiva la visita a Picualia y seguir profundizando en la cultura del aceite de oliva, una cultura mundial como lo demuestra estas botellas procedentes de diferentes países”, ha resaltado el presidente de la cooperativa.

## UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

Ahorre tiempo y costes gestionando diariamente la actividad de sus parcelas, pudiendo visualizarlas geográficamente, y genere documentos oficiales adaptados al Registro Electrónico de Transacciones y Operaciones de Productos Fitosanitarios (RETO)



APLICACIONES INFORMÁTICAS PROSUR, S.L.  
C/Hermano Luján, 10-local  
14007 CÓRDOBA (ESPAÑA)  
Fijos +34 957 435976 + 34 957 020270  
Móvil + 34 615 689778  
[www.agrocuaderno.com](http://www.agrocuaderno.com)





## La DOP Baena acerca su AOVE a los responsables de comunicación de los Colegios de Médicos de España

La Denominación de Origen Protegida Baena ha participado en el Congreso de Responsables de Comunicación (RESCOM) de los Colegios de Médicos de España, que se celebra en Córdoba los días 18 y 19 de septiembre, con una cata de aceite de oliva virgen extra dirigida a los más de 200 asistentes al encuentro.

La actividad ha permitido a los profesionales de la comunicación y a los representantes de las Juntas Directivas de los Colegios de Médicos de toda España descubrir de primera mano las características organolépticas, la diversidad varietal y los valores saludables del aceite amparado por la DOP Baena.

“Para nosotros es un orgullo acercar nuestro aceite a quienes desempeñan un papel fundamental en la comunicación y la

representación del sector sanitario. Queremos que conozcan, disfruten y transmitan la importancia de un producto que es sinónimo de salud y excelencia”, ha subrayado José Manuel Bajo, secretario general de la DOP y encargado de realizar la cata.

Esta acción se enmarca en el programa “AOVE, Deportes y Salud”, que el Consejo Regulador de la DOP Baena desarrolla junto al Comité Olímpico Español (COE), y en el que el Colegio de Médicos de Córdoba participa como partner destacado.

Desde 2018, la DOP Baena y el Colegio Oficial de Médicos de Córdoba mantienen un convenio de colaboración para difundir entre la población

las bondades saludables del aceite de oliva, consolidando una alianza entre el sector agroalimentario y el sanitario en favor del bienestar colectivo.

Con esta participación, la Denominación de Origen Protegida Baena ha destacado que refuerza su vínculo con Córdoba y con el ámbito sanitario, proyectando el mensaje de que el aceite de oliva virgen extra es un pilar de la Dieta Mediterránea y un aliado esencial para la salud.



## La Dieta Mediterránea podría reducir la enfermedad de las encías

Los resultados de un estudio del King's College de Londres indican que las personas que siguen una Dieta Mediterránea tienen más probabilidades de que sus encías gocen de una mejor salud, con potencialmente menores niveles de enfermedad e inflamación de las mismas.

En concreto, los pacientes cuyas dietas eran ricas en alimentos de origen vegetal típicos de la Dieta Mediterránea, como legumbres, verduras, frutas y aceite de oliva, mostraron niveles más bajos de varios marcadores inflamatorios.

La investigación, publicada en el Journal of Periodontology, evaluó a 200 pacientes hospitalizados inscritos en el Biobanco Oral, Dental y Craneofacial del King's College de Londres realizando exámenes dentales, tomando muestras de sangre y preguntándoles sobre sus dietas a través de cuestionarios.

Según ha destacado la institución docente, existe evidencia sustancial que demuestra que la dieta podría influir en la salud humana al afectar el sistema inmunitario y moderar la inflamación. Esto depende de la composición molecular de la dieta, que incluye macronutrientes, micronutrientes y fitoquímicos. A su juicio, las dietas basadas en plantas pueden contener más de estas moléculas, lo que puede reducir la inflamación.

Giuseppe Mainas, primer autor del estudio e investigador postdoctoral en el King's College de Londres, ha resaltado que “nuestros hallazgos sugieren que una dieta equilibrada de tipo mediterráneo podría reducir potencialmente la enfermedad de las encías y la inflamación sistémica. Observamos que podría existir una conexión entre la gravedad de la enfermedad periodontal, la dieta y la inflamación. Estos aspectos deben considerarse

de forma integral al evaluar el tratamiento de la periodontitis en pacientes. Nuestra investigación ofrece un importante punto de partida que puede impulsar más investigaciones para comprender mejor la relación entre la ingesta de alimentos y la enfermedad periodontal”.

Por su parte, el profesor Luigi Nibali, autor principal y profesor de Periodontología del King's College de Londres, ha afirmado que “existen nuevas evidencias sobre el papel que una dieta equilibrada podría desempeñar en el mantenimiento de la salud periodontal. Nuestra investigación demuestra el posible efecto que una dieta rica en nutrientes y vegetales podría tener en la mejora de la salud gingival del país. Sin embargo, se necesita más investigación para desarrollar enfoques personalizados que ayuden a las personas a cuidar su salud gingival”.



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

extra, ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas. Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)  
Ultima revisión de precios: 29 de agosto de 2025.

### Aceite de girasol refinado (euros)

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

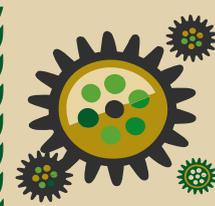
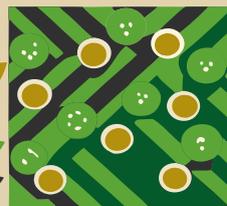
### Otros aceites de semillas (euros)

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	
	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 (0,5l.)	
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



[www.centrifugacionalemana.com](http://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](mailto: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.
  - Valorable 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](mailto: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, centrifuga 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

# Convocada el VIII Premio Internacional de Investigación Oleícola "Luis Vañó"

Hasta el 31 de octubre estará abierto el plazo para la presentación de trabajos al VIII Premio Internacional de Investigación Oleícola "Luis Vañó", convocado por la empresa Castillo de Canena con la colaboración de la Universidad de Jaén (UJA) y UC Davis Olive Center en aras de fomentar y estimular el conocimiento científico y tecnológico en el ámbito de la investigación sobre el olivar y los aceites de oliva.

Pueden optar al premio trabajos originales de investigación científica y tecnológica que presenten una aportación relevante para el sector de la olivicultura y de los aceites de oliva, y que no hayan

sido publicados con anterioridad al 1 de octubre de 2022.

La convocatoria establece un único premio indivisible de 6.000 euros y placa acreditativa para el trabajo ganador, mediante régimen de concurrencia competitiva. Los resultados del trabajo premiado que no hubiesen sido previamente publicados podrán hacerlo en revistas científicas o en otros soportes, haciendo constar que resultaron premiados con el VIII Premio Internacional Castillo de Canena de Investigación Oleícola "Luis Vañó". Además, se ofrecerá la posibilidad de la publicación del trabajo íntegro o de

un resumen en un formato bilingüe y con una edición de 1.000 ejemplares.

El jurado -presidido por el rector de la Universidad de Jaén, Nicolás Ruiz- estará integrado por ocho personas de reconocido prestigio en el campo de la olivicultura y de la investigación de los aceites de oliva, cuatro elegidos por la Universidad de Jaén y los cuatro restantes por la UC Davis. Con anterioridad al 30 de diciembre de 2025 se hará público el fallo del jurado, siendo inapelable su decisión.

[www.ujaen.es/servicios/ucc/anuncios/viii-premio-internacional-de-investigacion-oleicola-luis-vano](http://www.ujaen.es/servicios/ucc/anuncios/viii-premio-internacional-de-investigacion-oleicola-luis-vano)



**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 Septiembre

- ☞ 25 de septiembre  
III JORNADA DE ETIQUETADO  
NUTRICIONAL Y SALUDABLE DE LOS  
ACEITES DE OLIVA VIRGENES EXTRA  
Madrid  
qvextra@qvextra.es
- ☞ Del 25 al 26 de septiembre  
CONFERENCIA INTERNACIONAL  
SOBRE SOSTENIBILIDAD EN EL  
CULTIVO DEL OLIVO  
Úbeda (Jaén)  
www.sostenibilidad.inououja.com
- ☞ Del 25 al 26 de septiembre  
III CONGRESO INTERNACIONAL  
DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL  
AGROALIMENTARIA  
Córdoba  
www.openaiagrifood.com
- ☞ Del 27 al 29 de septiembre  
FIRA ÁPAT BARCELONA  
Barcelona  
www.fira-apat.cat
- ☞ Del 29 de septiembre al 1 de octubre  
LUXE PACK MÓNACO  
Mónaco  
www.luxepackmonaco.com
- ☞ Del 30 de septiembre al 2 de octubre  
FRUIT ATTRACTION  
Madrid  
www.ifema.es/fruit-attraction

### 1 Octubre

- ☞ Del 4 al 8 de octubre  
ANUGA  
Colonia (Alemania)  
anuga@koelnmesse.de  
www.anuga.com
- ☞ Del 6 al 8 de octubre  
SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA  
San Sebastián  
www.sansebastiangastronomika.com
- ☞ Del 15 al 16 de octubre  
EMPACK, LOGISTICS & AUTOMATION  
Madrid  
www.empackmadrid.com/es
- ☞ Del 15 al 16 de octubre  
ANDALUCÍA TRADE GLOBAL  
SEVILLA  
www.eventos.andaluciatradeglobal.es

Más información sobre los próximos  
eventos del sector oleícola y olivarero en:  
[www.mercacei.com](http://www.mercacei.com)

# Está pasando

## Anuga celebrará en 2025 la mayor edición de su historia

Con alrededor de 8.000 expositores de 110 países y una superficie bruta de exposición de unos 290.000 metros cuadrados, Anuga 2025 celebrará la mayor edición de la historia del evento. Del 4 al 8 de octubre, Colonia (Alemania) volverá a ser la capital mundial de la industria alimentaria y el punto de encuentro de más de 140.000 visitantes profesionales de casi 200 países.

Los países con mayor número de expositores provienen de Italia, España, China, Alemania, Francia, Grecia, Países Bajos, Polonia, Turquía y Estados Unidos. En total, 174 stands de 78 países presentarán sus productos. Según han detallado los organizadores de la feria, soó los cinco pabellones más grandes -Estambul, China, Italia, España y EEUU- abarcan hasta 6.000 metros cuadrados.

“Anuga es mucho más que una simple feria: es un mercado, una fuente de inspiración y un referente para la industria alimentaria mundial. Las mentes más brillantes del sector se reúnen en Colonia para presentar innovaciones y debatir las tendencias del futuro. De este modo, el futuro de la alimentación se hace visible aquí, y al mismo tiempo, negociable”, ha resaltado Gerald Böse, presidente y director ejecutivo de Koelnmesse GmbH.

Además, con la nueva estructura de pabellones, según la entidad ferial, Anuga 2025 ofrece una mejor visión general y una mayor proximidad entre los segmentos relacionados. Y es que los segmentos estrechamente relacionados en cuanto a contenido se agrupan. De esta manera, la recién creada Anuga Alternatives se ubicará en el futuro en el pabellón 1, con acceso directo a la sección más grande de la feria, Anuga Fine Food, que tradicionalmente se extiende por varios pabellones. Al mismo tiempo, las secciones de Anuga Meat se han consolidado espacialmente en los pabellones 6, 7 y 9.

### Nueva feria e innovaciones

Las innovaciones de todo el mundo volverán a ser el centro de atención. La nueva feria Anuga Alternatives se centrará en los productos de origen vegetal y de cultivo celular. Además, el escenario Anuga Trend Zone, que presenta los datos actuales del mercado; la feria Anuga Taste Innovation Show, que presenta las principales innovaciones de Anuga 2025; y una superficie que presenta a más de 100 start-ups, conformarán el Boulevard of Innovations, un punto de encuentro para las tendencias e inversiones alimentarias.

El programa de actividades incluirá numerosos eventos destacados como el Foro Halal, en colaboración con la Cámara Islámica de Servicios Halal, bajo el título “Alimentos Halal: una puerta global al crecimiento”; el escenario Horizon de Anuga, con mesas redondas, buenas prácticas sobre Inteligencia Artificial, economía circular y sostenibilidad; o el Foro Profesional de Servicios de Alimentación DEHOGA, que impulsará el mercado alimentario fuera del hogar.

### Corea, país invitado

Asimismo, Corea, como país invitado, será un punto destacado de Anuga 2025. Bajo el lema “El sabor se une a las tendencias”, más de 100 expositores presentarán una de las naciones gastronómicas más dinámicas del mundo.

Además, el programa del país invitado también incluye eventos culturales, demostraciones de cocina y degustaciones. Su presencia se verá reforzada por delegaciones del mundo político y empresarial, lo que subraya la importancia internacional de Corea como socio innovador y comercial.

[www.anuga.com](http://www.anuga.com)

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

Tú y yo.  Nosotros.

AgroBank



# Indea Technologies

Automatización Avanzada de Procesos



## DIGITALIZACIÓN COMPLETA ALMAZARA 4.0

Tome Control de su Proceso con la solución tecnológica más AVANZADA

### Nuestros Servicios:

- ✓ Soluciones de Automatización "Llave en Mano"
- ✓ La más avanzada Tecnología e I.A.
- ✓ Soporte y Entrenamiento
- ✓ Integración ERP/MES



Llámenos: +34-913980071



oleicola@indeatech.com  
www.indeatech.com