



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANTAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Entre la urgencia y la oportunidad

Por Pandora Peñamil Peñafiel

MatHolding y Santander se alían para transformar fincas agrícolas en cultivos de alto valor como el olivar
pág. 5

Andalucía mantiene la suspensión de la recogida nocturna en olivares superintensivos
pág. 11

Impulsan la competitividad y sostenibilidad del olivar tradicional a través del proyecto Competiolivar
pág. 12

La importancia de la Dieta Mediterránea con AOVE para abordar la hipercolesterolemia familiar
pág. 13

El potencial del digestato como elemento de restauración de los suelos del olivar
pág. 16

Puesta de largo del proyecto "Oleoturismo España": éxito del I Congreso y entrega de premios a empresas y proyectos
pág. 18

La agricultura europea vive un momento crucial, marcado por la falta de agua, la presión de los mercados y la incertidumbre climática. En este escenario, la Comisión Europea ha publicado el estudio "El estado de la digitalización en la agricultura de la UE: perspectivas a partir de encuestas a explotaciones agrícolas", que ofrece una radiografía clara: aunque la digitalización avanza, aún queda mucho camino por recorrer para que llegue a todos los agricultores por igual.

El informe, elaborado por el Centro Común de Investigación (JRC), se basa en más de 1.400 encuestas a explotaciones de nueve Estados Miembros, incluida España. Sus resultados muestran que, si bien las herramientas digitales básicas están bastante extendidas, las tecnologías más avanzadas -como las propias de la agricultura de precisión- se utilizan de forma limitada. La brecha es mayor en explotaciones pequeñas o con deficiente conectividad, lo que genera desigualdades en la competitividad del sector.

El olivar refleja bien esta realidad. En España, primer productor mundial de aceite de oliva, la digitalización ha dado pasos de gigante: sensores para el control hídrico, teledetección, sistemas de trazabilidad digital en almazaras... Pero mientras las grandes explotaciones intensivas y superintensivas cuentan con recursos para invertir en innovación, muchos oliveros tradicionales

encuentran dificultades para acceder a estas herramientas. Así, el mapa de la digitalización del olivar aparece fragmentado y desigual.

El estudio también identifica las principales barreras: elevados costes de implantación, carencia de formación específica y, en muchas zonas rurales, una conectividad insuficiente. Obstáculos que el sector oleícola conoce bien y que sólo podrán superarse con políticas públicas que garanticen infraestructuras digitales adecuadas y programas de capacitación para los productores.

Más allá de la eficiencia productiva, la digitalización es clave para reforzar la resiliencia del olivar. En un contexto de sequías recurrentes y precios volátiles, permite optimizar recursos, reducir costes y mejorar la sostenibilidad. También abre nuevas oportunidades: certificaciones digitales, venta directa *on line*, mejor comunicación con los consumidores y un mayor control de la cadena de valor.

El futuro del olivar dependerá de la rapidez con la que se afronte esta transición. Con el apoyo de la PAC y de los fondos de innovación, la digitalización puede convertirse en un motor de modernización y competitividad. El desafío es asegurar que esta transformación llegue a todos: desde el gran olivar en seto hasta el pequeño productor tradicional y de montaña. Porque el olivar del mañana no puede ser sólo verde: también debe ser digital.



PIERALISI
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com


CONOCEMOS TU NEGOCIO

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

▼ "Patrocina la Noticia de la Semana"

"Arranca la nueva campaña en Italia con la previsión de un aumento de la producción de aceite de oliva del 30%"

pág.4



Fundadora:

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

BADAJOS: Miguel Verdasco

CÓRDOBA: Juan Morales Navas

JAÉN: Hermanos Garrido Garrido

COM. VALENCIANA: Miguel Pérez

SEVILLA: José María Puerto Castro

Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín

Cristina Revenga Palacios

redaccion@mercacei.com

Edita:



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y Publicidad:

Andrés Mellado, nº 72, bajo Izda.

28015 MADRID

Tfno.: 91 544 40 07

Fax: 91 543 20 49

admin@mercacei.com

suscripcion@mercacei.com

publicidad@mercacei.com

www.mercacei.com

Secretaría de Redacción y

Publicidad: Estrella de la Lama

Alcaide

Administración: Cristina Álvarez

Llorente

Departamento Comercial:

Natalia de las Heras

Corresponsal Italia (Milán):

Daniela Capogna

Corresponsal América del Sur:

Leonardo Moral

Suscripción:

MERCACEI Semanal

(46 nos al año)

con MERCACEI Magazine

(Trimestral)

Anual: 236 €

(Extranjero: 290 €)

MERCACEI FAX

(sólo para los suscriptores de MERCACEI)

Anual: 155 €

(Extranjero: 250 €)

Depósito Legal:

M 28733 - 1994

ISSN

1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



sumario

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	ACTUALIDAD
	• Internacional
	• Inversores
6-10	Mercado
	• UE
11	ACTUALIDAD
	• Sostenibilidad
	• I+D+i
	• Salud
	• Medio Ambiente
	• Agronomía
	• Oleoturismo
	• Aceituna de mesa
	• AOVE & Cultura
	• Promoción
	• Agua
24	Precios en el lineal
26	Anuncios Breves
27	Agenda

UE

¿Cómo la tecnología está transformando la agricultura europea?

Un nuevo informe del Centro Común de Investigación (JRC, por sus siglas en inglés) de la Comisión Europea, titulado “El estado de la digitalización en la agricultura de la UE: perspectivas de las encuestas a explotaciones agrícolas”, ofrece información sobre cómo la tecnología está transformando la agricultura europea.

Según ha informado el Ejecutivo comunitario, el estudio presenta un panorama “alentador”. Así, entre los agricultores encuestados, el 93% declaró utilizar al menos una herramienta informática o de software y el 79% implementó al menos una tecnología específica para cultivos.

Los agricultores también se muestran mayoritariamente optimistas sobre el impacto de la digitalización: el 76% espera que genere beneficios económicos, el 72% prevé beneficios medioambientales y el 67% anticipa resultados sociales positivos.

Para apoyar a los responsables políticos, gestores e investigadores, el estudio incluye un panel interactivo. Esta herramienta visualiza los datos y destaca las tendencias clave, facilitando la identificación de las áreas de acción más necesarias.

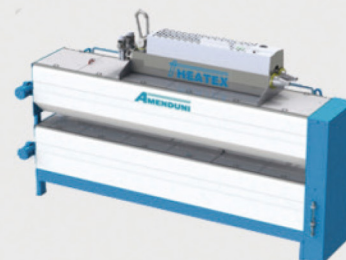
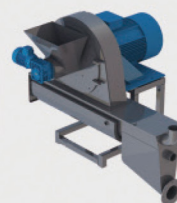
A pesar de los avances, el informe destaca que aún queda un importante potencial sin explotar. En concreto, considera que una mejor digitalización y la interoperabilidad de los datos son vitales para reducir las cargas administrativas en beneficio de los agricultores y los trabajadores agrícolas.



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 tranquilo a la espera de que lleguen las lluvias

El mercado del aceite de oliva atraviesa una semana de continuidad respecto a las anteriores, marcada por una oferta firme y una demanda contenida que compra únicamente lo imprescindible. La falta de precipitaciones y la necesidad urgente de agua en el campo acentúan la tensión en el sector, reforzando la estabilidad de las cotizaciones en la mayoría de las zonas productoras. En este contexto, los precios mantienen un rango sostenido: el lampante se mueve entre 3.350 y 3.550 €/t.; el virgen entre 3.600 y 3.900 €/t.; el virgen extra entre 4.100 y 4.700 €/t.; y el refinado en torno a los 3.500/3.600 €/t. La firmeza del mercado se apoya, por tanto, en la escasez de existencias, la incertidumbre de la nueva campaña y la presión de un clima seco que mantiene al sector en vilo a la espera de la llegada del otoño.

Jaén

Misma tendencia que en las semanas anteriores, con una oferta firme y una demanda que sólo compra lo estrictamente necesario. El campo pide agua a gritos a la espera de la llegada del otoño. En este contexto, el lampante se establece a 3.500 €/t.; el virgen, a 3.700/3.800 €/t.; el AOVE, a 4.150/4.300 €/t.; y el refinado, a 3.550/3.600 €/t.

Córdoba

Semana tranquila marcada por el picoteo y una mayor demanda de lampante. Oferta tranquila y con pocas existencias; una firmeza a la que contribuye la falta de agua. Así, el lampante se oferta a 3.550 €/t.; el virgen, a 3.650/3.700 €/t.; el AOVE, a 4.100/4.300 €/t.; y el refinado, a 3.550 €/t.

Sevilla

Continúa el tiempo seco y la ausencia de precipitaciones en una campaña en la que ya se empieza a molturar. Oferta firme y de-

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

manda que opera por estricta necesidad. En este sentido, el lampante se sitúa a 3.500 €/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

Muy poca operatividad, con una oferta firme que atiende las demandas puntuales. Temperaturas óptimas y ausencia de precipitaciones. En este contexto, tan sólo cotiza el lampante, que se oferta a 3.400/3.500 €/t.

Castilla-La Mancha

Semana más nerviosa y con mayor actividad que las precedentes, con una oferta algo más frenada y la demanda confusa, que actúa sin prisa pero sin pausa. La falta de lluvias -que podría afectar a la cosecha en algunas zonas por el estrés hídrico- explica la firmeza del mercado. Así, el virgen se establece a 4.100/4.200 €/t.; y el AOVE, a 4.150/4.700 €/t.

Extremadura

Ligero ajuste de las cotizaciones en una semana similar a la anterior, con la producción aguardando el agua que no acaba de llegar. La cosecha en Portugal se iniciará dentro de un par de semanas. En este sentido, el lampante se oferta a 3.350/3.500 €/t.; el virgen, a 3.600/3.700 €/t.; y el AOVE, a 4.100/4.400 €/t.

Valencia

Tranquilidad absoluta por parte de la oferta y la demanda, con pocas existencias de aceite a la espera del inicio de la campaña. La falta de precipitaciones refuerza la firmeza de la oferta. 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.



ÍBERO

**TECNOLOGÍA ITALIANA,
TEMPERAMENTO ESPAÑOL**



Mayor cercanía
con el cliente



Máxima eficiencia
energética gracias al
revolucionario motor IES



Gestión inteligente con
mantenimiento predictivo
y conectividad avanzada



PIERALISI
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com



Arranca la nueva campaña en Italia con la previsión de un aumento de la producción de aceite de oliva del 30%

En Italia ha comenzado la nueva campaña de recolección de aceitunas, con la previsión de una “clara” recuperación respecto al año 2024, que estuvo marcado por la sequía. Según un análisis conjunto de Unaprol, Coldiretti y Foa Italia, se espera que la producción nacional de aceite de oliva alcance unas 300.000 toneladas, un 30% más que el año anterior.

Según ha informado Coldiretti en su página web, se trata de estimaciones iniciales que deberán confirmarse en función de las condiciones meteorológicas de las próximas semanas.

Esta organización italiana ha apuntado que la situación más positiva se registrará en el sur del país, donde se espera un aumento de la producción de entre el 30% y el 40% gracias a las lluvias veraniegas que han salvado la floración que se había visto comprometida en primavera. Sólo Puglia y Calabria representan más del 60% de la producción nacional.

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

Sin embargo, ha detallado que el panorama “no es optimista” en todas partes, ya que en el norte de Italia se estima una caída del 40% debido al mal tiempo; mientras que en la zona centro del país la situación es heterogénea, con una previsión de un descenso de entre el 10 y el 15%.

La campaña 2025 arranca también con un Decreto que ha contado con el apoyo de Coldiretti y Unaprol, y que exige que los movimientos de las aceitunas se registren

dentro de las seis horas posteriores a la compra, sin interrupción. “Este Decreto pone fin definitivamente a la era de las aceitunas sin nombre ni origen, marcando el comienzo de una nueva era basada en la transparencia, la responsabilidad y la valorización de los productos italianos”, ha resaltado David Granieri, vicepresidente nacional de Coldiretti y presidente de Unaprol.

Sin embargo, Granieri ha considerado que el aumento de la producción “no debe distraer la urgente necesidad de invertir en infraestructuras, investigación e innovación en todo el país. Necesitamos implementar planes de desarrollo que garanticen que el sector oleícola italiano tenga la resiliencia necesaria para afrontar los crecientes e impredecibles desafíos climáticos del futuro. El objetivo sigue siendo apoyar a todos los productores y fortalecer la excelencia del aceite de oliva virgen extra italiano en los mercados globales”.

Las exportaciones andaluzas de aceite de oliva suben un 48% en volumen en los primeros siete meses de 2025

Las exportaciones andaluzas de aceite de oliva en los primeros siete meses del año se situaron en 2.343 millones de euros, lo que supone un descenso del 16,6%, “debido a la bajada del precio de venta por la gran última cosecha”, mientras que en volumen las ventas crecieron un 48%, hasta alcanzar 536.000 toneladas, según datos de la Junta de Andalucía.

A nivel general, Andalucía ha alcanzado los 24.544 millones de euros en exportaciones en los primeros siete meses de 2025, con un superávit de 891 millones en su balanza comercial con el exterior.

El valor de las ventas de Andalucía al mundo en lo que va de 2025 es casi equivalente al que se registró en los siete primeros meses del año anterior -tan sólo un 0,6% por debajo,

debido principalmente a las partidas relacionadas con los combustibles, que sufren la bajada de precio internacional del petróleo. Así, las exportaciones andaluzas no energéticas alcanzan el mejor registro de la serie histórica (desde 1995) con un total de 21.386 millones de euros, que suponen un 3,3% más que en enero-julio de 2024.

China es el mercado que más crece del TOP10, un 22,9% respecto a enero-julio de 2024, hasta alcanzar los 946 millones de euros, que lo sitúan como noveno mercado mundial de Andalucía.

A continuación figura Portugal, con un incremento del 10,4% en los primeros siete meses del año, para llegar a 2.299 millones, que lo sitúan como segundo país de destino. Le

sigue, en crecimiento, Países Bajos (7°), con 1.144 millones de euros y un aumento del 3,7%.

No obstante, el primer mercado de destino fue Alemania, con 2.759 millones de euros y un descenso del 9,3%; y el tercero fue Francia, con 2.221 millones de euros y una bajada del 22,2%. Italia es cuarto, con 2.145 millones de euros y una leve bajada del 1,2%.

Asimismo, EEUU, quinto en el ranking y primer país no europeo, registró 1.552 millones de euros y un descenso del 20,1%. Por su parte, Reino Unido se sitúa en sexta posición, con 1.376 millones de euros y una caída del 4,1%. Y Marruecos (8°) es el segundo país no europeo del listado, con 1.074 millones de euros y un descenso del 8,3%. Cierra el TOP10 Bélgica, con 607 millones de euros y una bajada del 28,7%.



MatHolding y Santander se alían para transformar fincas agrícolas en cultivos de alto valor como el olivar

MatHolding, grupo especializado en soluciones para la agricultura sostenible, ha firmado un acuerdo estratégico con Banco Santander, a través de su empresa de gestión de fincas TerraNostra, con el objetivo de modernizar explotaciones agrícolas tradicionales y transformarlas en cultivos de alto valor, como el olivar y el almendro, mediante modelos intensivos y superintensivos.

La alianza, según han destacado en un comunicado, permitirá modernizar fincas en todo el territorio español y facilitará a los agricultores acceso a financiación personalizada, asesoramiento técnico avanzado y la incorporación de prácticas agronómicas innovadoras que contribuirán a la competitividad del sector. Con esta colaboración, ambas entidades “refuerzan su compromiso con la sostenibilidad y la revitalización del entorno rural”.

La firma del acuerdo ha tenido lugar en Madrid por parte de Pau Relat, presidente de MatHolding, y del director de Clientes, Rentabilidad e Instituciones de Santander España, Javier Cortadellas.

El acuerdo contempla líneas de financiación adaptadas a las necesidades de los agricultores que incluyen préstamos para la transformación integral, modernización y completa digitalización de las fincas.

Esta colaboración también facilitará la incorporación de prácticas agronómicas más modernas, gracias al asesoramiento técnico y a la transferencia de conocimiento, por un lado, desde las 125 oficinas especializadas con las que cuenta Santander; y por otro, del ecosistema CERESTIA, la división de los negocios agro del grupo MatHolding.

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

TerraNostra

TerraNostra es la división de modernización y transformación de fincas dentro de CERESTIA, enfocada a extraer el óptimo rendimiento de las fincas mediante soluciones técnicas e innovadoras y una gestión moderna y sostenible.

Creada en 2022, ha desarrollado un modelo propio a través de cultivos de alto valor (olivo y almendro en modelos intensivos y superintensivos), que combina riego de precisión, fertilización eficiente, nutrición vegetal, bioestimulación, protección fitosanitaria y digitalización agrícola.

La compañía gestiona actualmente 19 fincas en Extremadura, que suman más de 1.000 hectáreas transformadas.

TerraNostra prepara ahora la segunda fase de su expansión, con

dos proyectos en estudio ubicados en el norte de Extremadura y en la zona del Ebro-Cataluña. El objetivo es aglutinar en estas zonas fincas de tamaño mediano que TerraNostra pasará a gestionar acompañando a los propietarios. El acuerdo con Banco Santander será determinante para escalar su impacto.

Por su parte, con esta alianza, Santander ha subrayado que “reafirma su posición como entidad financiera de referencia en el sector agroalimentario español”. En la primera mitad de 2025, el banco ha destinado 2.975 millones de euros al sector, lo que representa un incremento del 20% respecto al mismo periodo del año anterior. Parte de esta inversión se ha dirigido específicamente a la transformación de fincas en cultivos de alto valor, como los que promueve TerraNostra.

Para Santander, esta colaboración supone también un avance en su compromiso con el desarrollo rural, la reducción de la burocracia para los agricultores y ganaderos, y la incorporación de jóvenes profesionales al sector primario.



**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 22/28 septiembre '25 (Cierre día 17 sept. '25)	EUROS/T. SEMANA 29 sept./5 oct. '25 (Cierre día 24 sept. '25)
ANDALUCÍA		€/t.	€/t.
J A É N	Lampante, base 1º	3.500	3.500
	Virgen	3.600/3.700	3.700/3.800
	Virgen extra	4.000/4.300	4.150/4.300
	Refinado	3.550/3.600	3.550/3.600
C Ó R D O B A	Lampante, base 1º	3.450/3.500	3.500/3.550
	Virgen	3.600/3.650	3.650/3.700
	Virgen extra	4.100/4.300	4.100/4.300
	Refinado	3.550	3.550
S E V I L L A	Lampante, base 1º	3.450	3.500
	Virgen	3.800/3.900	3.800/3.900
	Virgen extra	4.100/4.500	4.100/4.500
	Refinado	3.550/3.600	3.550/3.600
G R A N A D A	Lampante, base 1º	3.500	3.500
	Virgen	3.600/3.700	3.700/3.800
	Virgen extra	4.000/4.300	4.150/4.300
M Á L A G A	Lampante, base 1º	3.300/3.400	3.400/3.500
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	4.200/4.500	Sin oper.
T O L E D O	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	3.900/4.000	4.000/4.200
	Virgen extra	4.150/4.600	4.150/4.700
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
A L I C A N T E	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	3.400	3.400
	Virgen	3.600	3.600
	Virgen extra	4.200	4.200
B A D A J O Z	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	3.300/3.400	3.350/3.500
	Virgen	3.500/3.600	3.600/3.700
	Virgen extra	4.000/4.400	4.100/4.400

* 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



agroisa
maquinaria|servicios

AGROISA

INMECAL **ITB** **Agrotechbiomed**



Centro para el
Desarrollo
Tecnológico
Industrial

PYME INNOVADORA



AGROISA.COM | info@agroisa.com

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



Aceites de orujo

EUROS/T.
SEMANA
22/28 septiembre '25
(Cierre día 17 sept. '25)

EUROS/T.
SEMANA
29 sept./5 oct. '25
(Cierre día 24 sept. '25)

SEVILLA

ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	1.400	1.400
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.100	2.100

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)

Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.350	1.350
ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
Crudo	1.085	1.085
Refinado	1.245	1.245

ACEITE DE SEMILLAS Refinado

1.350	1.350
-------	-------

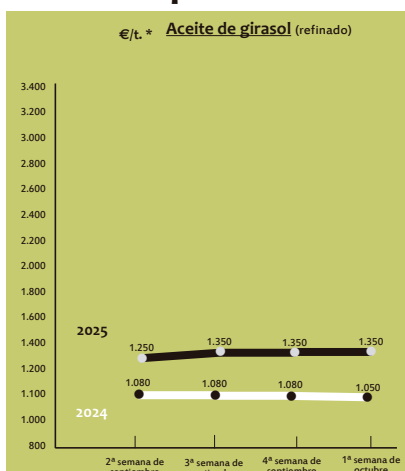
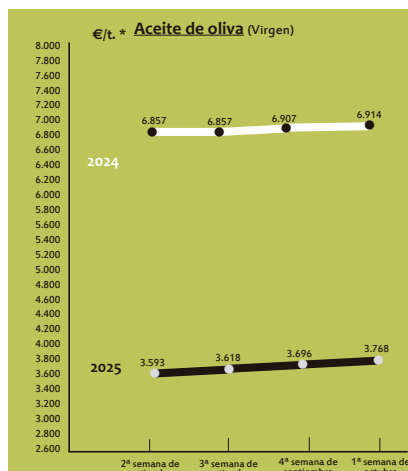
Oleínas y Ácidos grasos

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

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Sin oper.	Sin oper.
Sin oper.	Sin oper.
Sin oper.	Sin oper.

Evolución mensual de los precios



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

Si no tienes tus claves, solicítalas
a redaccion@mercacei.com

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONAEUROS/KG.
SEMANA
22/28 septiembre '25
(Cierre día 17 sept. '25)EUROS/KG.
SEMANA
29 sept./5 oct. '25
(Cierre día 24 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)	1.200	1.200
ACEITE DE COCO (refinado)	2.650	2.650
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.420	1.420
ACEITE DE PALMISTE	2.250	2.250
ACEITE DE MAÍZ	1.530	1.
ACEITE DE COLZA	1.290	1.290
ACEITE DE RICINO	1.260	1.260
ACEITE DE PESCADO refinado	4.300	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 BIDESTILADA: 99,5% glicerol, color apha 10, sobre camión Barcelona.

JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO ESPECIALIZADO EN ACEITES

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

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



Mercado internacional

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/KG. SEMANA 22/28 septiembre '25 (Cierre día 17 sept. '25)	EUROS/KG. SEMANA 29 sept./5 oct. '25 (Cierre día 24 sept. '25)
ITALIA		€/t.	€/t.
SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50	8,50
	ACEITE DE OLIVA refinado	3,60	3,65
	ACEITE DE OLIVA lampante	3,00	3,00
	ACEITE DE ORUJO refinado	2,15	2,15
	ACEITE DE GIRASOL refinado	1,26	Sin oper.
	ACEITE DE MAÍZ refinado	1,30	1,32
	ACEITE DE SOJA refinado	1,40	1,40
	ACEITE DE CACAHUETE refinado	1,85	1,80
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,30/9,40	9,30/9,40
	ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,00/4,40	4,00/4,20
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,80/5,50	3,80/5,50
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	3,70/3,80	3,70/3,80
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,75/4,90	4,70/4,80
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por 25 Olio Officina Magazine)	4,70/4,80	4,50/4,60
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,90/4,20	4,00/4,25

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (24 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





Aniversario

La Fundación Patrimonio Comunal Olivarero celebrará sus 100 años de historia con un evento en Sevilla

La Fundación Patrimonio Comunal Olivarero (FPCO) celebrará el próximo 9 de octubre en el Hotel Alfonso XIII de Sevilla sus 100 años de historia con un evento que reunirá a los operadores que conforman el sector, autoridades y colectivos con los que esta entidad ha venido colaborando a lo largo de los años.

Tras la bienvenida a los asistentes, tendrá lugar la inauguración oficial del evento a cargo de Rafael Sánchez de Puerta, presidente de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero; Lorena Ruiz, directora de Negocio Agroalimentario Santander España; y Luis Planas, ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Posteriormente, se llevará a cabo la presentación del cortometraje "100 años de historia. Patrimonio Olivarero Español", así como una ponencia magistral a cargo de Jaime Lamo de Espinosa, ex ministro de Agricultura, Catedrático Emérito de Economía Agraria y Acadé-

mico de Número de la Real Academia de Ciencias Morales y Políticas.

También se celebrará la entrega de reconocimientos a la trayectoria en el sector del aceite de oliva.

Finalmente, el acto de clausura correrá a cargo de Ramón Fernández-Pacheco, consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

Los asistentes podrán disfrutar, además, de un espectáculo artístico a cargo de la compañía Antonio Najarro, Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes.

El evento terminará con un cocktail para los invitados.

Cabe recordar que la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero es una entidad sin ánimo de lucro que brinda un servicio de almacenamiento de aceite de oliva y que tiene como fines fundacionales la puesta en marcha de proyectos y actuaciones que redunden en un beneficio y mejora del sector olivarero.

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	
(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 **1.058,00**.

◆ 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 **283,00**.

◆ Precios: Futuros octubre.

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

◆ Precios: Futuros octubre.

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

◆ Precios: Futuros diciembre.

**MARÍA JOSÉ GÁLVEZ
MUÑOZ, S.L.U.**

Agente Comercial Colegiado
especializado en aceites

TEL.: 957 50 08 31
957 50 10 07

GENERAL ALAMINOS, 34 - BAJO
14900 - LUCENA (Córdoba)



Andalucía mantiene la suspensión de la recogida nocturna en olivares superintensivos

La Consejería de Sostenibilidad y Medio Ambiente ha publicado en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía la resolución por la que se mantiene, durante la campaña 2025/26, la suspensión de la recolección nocturna de aceituna en olivares superintensivos mediante cosechadoras cabalgantes, entre la puesta y la salida del sol. La medida, en vigor desde hace varias campañas, tiene como finalidad “salvaguardar a las aves que utilizan los olivares como lugar de descanso y refugio durante la noche”, según ha informado el Gobierno andaluz.

Según ha precisado la Consejería, Andalucía, por su posición estratégica en el suroeste de Europa y en el paso hacia África, es un territorio clave para millones de aves migratorias que cruzan el Estrecho de Gibraltar cada otoño. Muchas otras especies permanecen en la región para invemar en las zonas templadas de la Cuenca Mediterránea. Para

todas ellas, según ha precisado la Junta, los olivares representan uno de los principales espacios arbolados disponibles en extensas áreas agrícolas y son utilizados no sólo como fuente de alimento, sino también como dormitorios donde las aves pasan la noche.

Los estudios desarrollados por el IFAPA, en colaboración con la Agencia de Medio Ambiente y Agua (AMAYA) y la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera (AGAPA), confirmaron la importancia de este tipo de explotaciones como hábitat para la avifauna.

La resolución establece que la suspensión tendrá una vigencia de un año desde su publicación en el BOJA, por lo que se aplicará durante toda la campaña 2025/26. Afecta a la recogida de aceituna en seto mediante máquinas cabalgantes durante la franja nocturna, desde el ocaso hasta el orto, con el fin de evitar cualquier daño a la avifauna. No obstante, se contemplan excepciones

para aquellas parcelas que participen en proyectos experimentales, con carácter no comercial, siempre que estén autorizados por la Consejería y destinados a ensayar alternativas que permitan compatibilizar esta práctica agraria con la conservación de la biodiversidad.

La Consejería ha detallado que la resolución también abre la puerta a que, si en el futuro los estudios científicos logran métodos suficientemente contrastados y seguros para evitar daños a las aves, la suspensión pueda levantarse y sustituirse por la obligación de aplicar dichas técnicas.

Asimismo, se ha aprobado el sexto Plan Sectorial de Inspección Medioambiental para el Control de la Recogida Nocturna en Olivar Superintensivo, con el que se refuerza la vigilancia sobre el terreno. Las delegaciones territoriales de la Consejería serán responsables de velar por el estricto cumplimiento de la prohibición y de intensificar los controles para impedir incumplimientos.

AGROCUADERNO

100%

Fácil
Seguro
Eficiente

PROSUR
INFORMÁTICA

Transforma el cambio en evolución.

El Cuaderno de Campo Digital de los Agricultores.



AGROCUADERNO





Impulsan la competitividad y sostenibilidad del olivar tradicional a través del proyecto Competiolivar

La Diputación Provincial de Jaén ha organizado una jornada para dar a conocer a cooperativas de la comarca de la Sierra de Segura el proyecto Competiolivar, que se está impulsando en esta zona de la provincia a través del Centro de Innovación Territorial (CIT) ubicado en Beas de Segura.

La diputada de Medio Ambiente y Lucha contra el Cambio Climático, Isabel Uceda, ha participado junto al diputado de Agricultura y Ganadería, Javier Perales, en la celebración de la jornada sobre esta iniciativa que financia el Ministerio para la Transición Ecológica y Reto Demográfico con cerca de 500.000 euros, y que pretende “mejorar la competitividad del olivar y la sostenibilidad del olivar tradicional en la comarca de la Sierra de Segura”.

Este proyecto, destinado a agricultores

y propietarios de olivar tradicional de esta comarca, contempla cuatro líneas de actuación principales. “La primera está dirigida a encontrar soluciones sostenibles que eviten la pérdida de la biodiversidad, mientras que la segunda está destinada a valorizar los subproductos oleícolas para producir biochar y compost. La tercera se centrará en la optimización del agua de lluvia y, por último, se pretende mejorar la gestión de las cooperativas a través de la digitalización”, ha detallado Uceda.

Para la ejecución de la primera de las líneas de actuación incluidas en esta iniciativa se seleccionarán distintas fincas y unidades de trabajo para llevar a cabo actuaciones dirigidas a fomentar la biodiversidad, como el manejo de cubiertas herbáceas, la restauración

de vegetación autóctona o la instalación de elementos de apoyo a la fauna.

Asimismo, la valoración de subproductos del olivar se llevará a cabo mediante la realización de talleres para la producción de compost de alpeorajo y biochar, así como demostraciones de elaboración de este tipo de compost, entre otras acciones; mientras que para la línea dirigida a optimizar el agua de lluvia se desarrollarán iniciativas para la capacitación en implementación de hidroinfiltradores o árboles de lluvia.

Por último, en el marco del proyecto Competiolivar se desarrollará una herramienta digital para que cooperativas oleícolas de la comarca segureña mejoren la prestación de servicios y la comunicación con sus asociados.

Proyalma Cloud 4.0, una nueva herramienta digital para transformar la gestión de las almazaras de Jaén

En el marco de unas jornadas formativas celebradas en el Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén (IFEJA), la asociación Aproliva ha presentado oficialmente Proyalma Cloud 4.0, un software diseñado para digitalizar y centralizar todos los procesos operativos de las almazaras y agricultores del sector oleícola.

La herramienta, desarrollada íntegramente por el equipo técnico de Aproliva, permite gestionar desde la recepción de aceituna en campo hasta la trazabilidad del producto final, incluyendo la facturación electrónica, la comunicación con administraciones públicas y la gestión de inventarios. Todo ello desde una única plataforma intuitiva y adaptada a las necesidades reales del sector.

Antonio Javier Jaén, ingeniero informático de Aproliva, ha explicado que “Proyalma nace de la escucha activa a nuestros socios. Hemos detectado que muchas almazaras trabajan con hasta cinco aplicaciones dis-

tintas para cubrir sus necesidades diarias. Con Proyalma, unificamos todo en una sola herramienta, conectada directamente con la Junta de Andalucía, Hacienda y otros organismos, lo que facilita el cumplimiento normativo y mejora la eficiencia operativa”.

Más de 40 almazaras jiennenses ya han comenzado a implementar el sistema, que estará disponible para el resto del sector a partir del 1 de octubre. Las jornadas formativas, que se extenderán hasta el jueves, incluyen sesiones prácticas de entre 10 y 12 horas donde los participantes reciben asesoramiento personalizado para la puesta en marcha del software.

Fernando Planelles, director general de Caja Rural de Jaén, entidad colaboradora del proyecto, ha resaltado que “este tipo de iniciativas son fundamentales para asegurar la competitividad del sector oleícola. Desde Caja Rural de Jaén apoyamos firmemente la innovación tecnológica que permita a nues-

tros agricultores y cooperativas ser más eficientes, sostenibles y estar preparados para los retos del futuro”.

Además de la presentación técnica, las jornadas incluyen mesas redondas sobre digitalización rural, sostenibilidad y nuevas normativas fiscales en las que participan expertos del sector agroalimentario, representantes institucionales y técnicos de Aproliva.

Con Proyalma Cloud 4.0, Aproliva ha resaltado que “reafirma su compromiso con la modernización del sector oleícola, ofreciendo una solución tecnológica que no sólo optimiza el trabajo diario, sino que también fortalece la posición del aceite de oliva jiennense en los mercados nacionales e internacionales”.





La importancia de la Dieta Mediterránea con AOVE para abordar la hipercolesterolemia familiar

El Grupo Lípidos y Riesgo Cardiovascular de la Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición (SEEN), en el marco del Día Mundial de la Hipercolesterolemia Familiar -celebrado ayer-, ha lanzado una serie de recomendaciones en relación al cribado, la prevención y el tratamiento tanto a nivel farmacológico como nutricional para personas con hipercolesterolemia familiar, un tipo de dislipidemia primaria cuya causa es genética. Esta entidad considera esencial seguir la pauta terapéutica prescrita por el especialista junto con la Dieta Mediterránea por sus beneficios a nivel cardiovascular. Además, recuerda que el aceite de oliva virgen extra es uno de los productos esenciales para seguir una alimentación saludable.

Según ha precisado la SEEN, las personas con esta patología presentan niveles de colesterol LDL por encima de 200 mg/dL y tienen casos de antecedentes familiares de hipercolesterolemia familiar y enfermedad cardiovascular prematura (ictus, infartos o enfermedad arterial periférica), antes de los 55 años en los hombres y de los 60 años en las mujeres.

No obstante, algunas dislipidemias son secundarias: “Las personas con diabetes, al tener resistencia a la insulina, pueden tener el colesterol y los triglicéridos altos, pero si no padecieran esta enfermedad su colesterol estaría en niveles estables, porque su genética es normal”, ha explicado la doctora Mercedes Noval, miembro del Grupo.

La endocrinóloga ha incidido en la importancia del diagnóstico precoz de la hipercolesterolemia familiar, ya que estos pacientes nacen con la enfermedad, por lo que van a presentar niveles altos de colesterol desde la infancia. Por ello, ha enfatizado que cuantos más años se esté expuesto a niveles altos de colesterol sin ser diagnosticado se incrementa el riesgo cardiovascu-



lar. “El diagnóstico precoz nos ayuda a establecer un tratamiento en estos pacientes, lo que es esencial; si a los niños empezamos a tratarlos a partir de los 8 o 10 años, equiparamos su riesgo cardiovascular al del resto de la población”, ha afirmado Noval.

Además, los endocrinólogos hacen hincapié en la importancia de seguir el tratamiento farmacológico prescrito por el especialista junto con la Dieta Mediterránea por sus beneficios a nivel cardiovascular. Por ello, el Grupo Lípidos y Riesgo Cardiovascular ha elaborado un documento en el que se recogen una serie de recomendaciones alimentarias: “La modificación del estilo

de vida, particularmente de la dieta, es la pieza clave de la estrategia poblacional para la prevención cardiovascular”, ha apuntado la médico especialista en Endocrinología y Nutrición.

En este sentido, Noval ha insistido en que, en nuestro ámbito cultural -y como se ha evidenciado científicamente-, la Dieta Mediterránea tradicional constituye el patrón alimentario más saludable. Según ha explicado, “un exceso en sangre de colesterol hace que se acumule en las arterias provocando las placas de ateroma que desencadenan la arteriosclerosis, una enfermedad sistémica que puede afectar a todos los territorios vasculares del cuerpo y nos puede llevar a presentar un evento cardiovascular”.

En cuanto a las consideraciones para los distintos grupos de alimentos, la sociedad científica ha resaltado la importancia de consumir productos como el aceite de oliva virgen extra, ya que por su perfil de grasa se considera altamente cardio-saludable, por lo que debe ser la principal grasa para cocinar y aliñar.





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFlow
LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At line" PROCESO "On line"

SpectraAnalyzer ZEUTEC Sistema Polytec Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN

AMAZANO Flottweg

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

WWW.CALDERERIAAMAZANO.NET

SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO

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

tecnilab
tecnología analítica

La solución integral para su almazara

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

ENVASES/ENVASADO

AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.

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

EXTRACCIÓN

centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

BOMBAS

bombas **TRIEF** desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales

ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es

Codi - Pack
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com

Palacín

Desde más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION es la especialista en el desarrollo de tecnologías y soluciones de calidad en el sector de la separación. Con más de 15000 toneladas de capacidad instalada en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es la líder en la fabricación de maquinaria de separación.

Los desechos de la papa están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector cáctico, cumpliendo con los requisitos más exigentes.

PALACÍN participa en su línea de extracción controlada para gran molienda y se convierte en el distribuidor exclusivo en ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.

GP
González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa
MÁQUINAS DE MANEJO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y LÍQUIDOS

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

POLAT
Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños

LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr

Llenadora semi-automática Semi-automatic Filler

CAUDALÍMETROS DE ALTA PRECISIÓN HIGH ACCURACY FLOWMETERS

EXPERIENCIA EXPERIENCE

50 AÑOS 40 PAÍSES YEARS COUNTRIES

Ausere

Tel: +34 974 50 42 40 - Fax: +34 974 50 47 31
ausere@ausere.es
C/Ortiz de Urbina, 26 50430 Casle de Moena Zaragoza ESPAÑA / SPAIN

www.ausere.es

FABRICA Y ALMACÉN
Ávula Vicente Piñero nº 12
14850 BAENA (Córdoba)
Tel: 0034 957 665 115
e-mail: foalac@foalac.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Mirandela
3370-565 MIRANDELA
Tel: 00351 278 095 522

TACSA

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

TACSA



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

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 S1 - 41016 Sevilla
Telf: 954 57 13 21 - Fax: 954 57 13 66
espejo@laboratorioespejo.com

OLIVARUM
Fundación Caja Rural, ADR

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

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.

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.jarirr.com

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE



treico
Industrial Machinery Solutions

www.treico.com

PESAJE

IMATEC
AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE, ELECTRICIDAD, SOFTWARE

Póligono Industrial "Los Olivares" C/ Huesca, 4, 23009 Jaén

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

SOFTWARE

ANSOTEC
High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

ANSOTEC 4.0

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los GRANDES ACEITES

PREMIUM

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

BALAM
AGRICULTURE

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-eu.com

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

AGROCUADERNO

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



El potencial del digestato como elemento de restauración de los suelos del olivar

La Universidad de Jaén (UJA) y la empresa Naturmet han firmado un contrato de colaboración para investigar el potencial del digestato como elemento de restauración del carbono orgánico en los suelos de olivar típicamente deficitarios en materia orgánica. El digestato es un subproducto que se genera en el proceso de digestión anaerobia en una planta de biometano. Naturmet tiene como objeto social la producción de biometano y promueve la instalación de varias plantas de biometano (gas natural) en Andalucía.

Según ha informado la UJA, la colaboración consistirá en la valorización del digestato como enmienda orgánica para el suelo del olivar, lo que constituiría una solución sostenible y de economía circular al proceso de generación de biometano en la región. En este sentido, esta investigación plantea la evaluación de la viabilidad del digestato para la germinación, emergencia y crecimiento temprano de las especies vegetales y para el potencial de regeneración del suelo mediante enmienda orgánica.

Para ello se ensayarán diferentes especies anuales siguiendo los estándares descritos en las normas ISO 11269-1 e ISO 11269-2. Dicha investigación será realizada en las instalaciones de la Unidad de Biología vegetal y Ambiental del Centro de Instrumentación Científico-Técnica (CICT) de la Universidad de Jaén. De manera adicional, se ensayará este sustrato en dos variedades de olivo, picual y arbequina. En este caso la variable respuesta será el crecimiento vegetal y desarrollo de las raíces (biomasa, longitud, etc.). En ambos casos, la viabilidad del sustrato se valorará en fase sólida y líquida y se cuantificará el total de polifenoles de ambas fases para todas las muestras. El estudio tiene una duración de seis meses.

Los responsables de esta investigación serán Antonio José Manzaneda Ávila, profesor titular de la Universidad de Jaén, adscrito al área del Ecología; y Julio Calero González, profesor titular de Universidad adscrito al Departamento de Geología (área de Edafología) de la UJA.

Manzaneda ha recordado que este residuo es una mezcla de materia orgánica y agua con un enorme potencial para su uso como enmienda orgánica en la agricultura a nivel local y regional, “lo que sería muy conveniente dado el pobre contenido en materia orgánica que tienen los suelos del olivar. El digestato puede aportar nutrientes esenciales -nitrógeno, fósforo, potasio- para las plantas y mejora la estructura del suelo. Sin duda un potencial que merece la pena explorar, ya que puede integrarse en planes de agricultura regenerativa y economía circular”, ha expuesto.

Por su parte, el director nacional de Biometano de Naturmet, Darío Pérez, ha apuntado que, dada la naturaleza de las materias primas donde se lleva a cabo la digestión anaerobia, “no existen metales pesados ni impurezas ya que no proceden de lodos de depuradoras de aguas urbanas ni industriales”.

En definitiva, la Universidad de Jaén y Naturmet van a unir sinergias para dar un nuevo uso al digestato y aprovecharlo para la restauración del suelo del olivar. La UJA ofrecerá su colaboración a través de personal académico adscrito al Departamento de Biología Animal, Biología Vegetal y Ecología, Área de Ecología y Área de Edafología, y a través de su Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva (INUO), que lideran varios proyectos europeos relacionados con la salud del suelo y del olivar (Soil O-Live, LivingSoiLL-Living Lab Andaluz).

El MAPA abre a consulta pública el Real Decreto de ayudas para los agricultores afectados por los incendios

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) abrió el 25 de septiembre la consulta pública del Real Decreto que regula la concesión directa de ayudas para compensar los daños producidos sobre la actividad agraria por los grandes incendios de este verano. La consulta permanecerá abierta hasta el 3 de octubre.

El Real Decreto contempla dos líneas de apoyo en las zonas gravemente afectadas, aquellas que superan las 500 hectáreas quemadas.

En concreto, la ayuda directa a explotaciones agrarias se concederá a todas las personas físicas, jurídicas o entes sin personalidad que tengan ingresos agrarios declarados y sean titulares de explotaciones registradas en las zonas afectadas. El importe se calculará en función de los ingresos declarados, con un mínimo de 1.500 euros y un máximo de 10.000 euros por beneficiario.

Para quienes dispongan de seguros agrarios y hayan sufrido daños indemnizables, la ayuda mínima se eleva a 6.000 euros.

En el caso de la ayuda complementaria al seguro agrario, se incrementa la subvención de la prima hasta el 70% del coste, el máximo que permite la normativa europea. Podrán beneficiarse todos los titulares de pólizas de seguro agrario combinado en líneas agrícolas y ganaderas con cobertura frente a accidentes y enfermedades, así como en la línea de retirada y destrucción de animales muertos.

Las ayudas se tramitarán de oficio, a partir de los datos de los que ya dispone la Administración, sin necesidad de que los interesados presenten solicitud ni documentación adicional, aunque podrán renunciar si lo estiman oportuno.

El MAPA prevé que las ayudas se concedan y abonen antes del 31 de diciembre.



Interóleo pone rostro a *VivaOliva*: mujeres y jóvenes al frente del olivar regenerativo

VivaOliva, la iniciativa impulsada por la Fundación PepsiCo y Alvalle, cuenta con la participación de 150 agricultores del Grupo Interóleo e integra formación aplicada y asesoramiento técnico con el objetivo acelerar las prácticas de agricultura regenerativa, priorizando la salud del suelo y la conservación y gestión correcta del agua.

VivaOliva pone el foco en el agricultor para ayudarle y acompañarle en su transición hacia una agricultura más sostenible, a través de la formación, mentoría y financiación para prácticas de agricultura regenerativa y emprendimiento para mujeres agricultoras y jóvenes.

Lanzado por la Fundación PepsiCo en Jaén en colaboración con la cooperativa La Bedmarensa -perteneciente a Interóleo-, el programa traduce indicadores de suelo, agua y biodiversidad en decisiones de manejo de las explotaciones. Así, mediante compostaje, cubiertas vegetales y zanjas de infiltración se persigue también reducir la erosión del terreno y mejorar la eficiencia hídrica.

La iniciativa persigue tres objetivos: promover prácticas de agricultura regenerativa en el cultivo del olivar, impulsar la inclusión económica diversificando nuevas oportunidades de negocio y fomentar el relevo generacional.

En el programa participan 150 agricultores del Grupo Interóleo que ponen en marcha un modelo y unas técnicas de producción para situar al suelo en el centro del cultivo de olivar, convirtiendo la sostenibilidad en renta adicional y valor añadido.

Para Mariela Valdivia, responsable de Asesoramiento al Socio de Interóleo, “lo importante hoy no es la foto, sino el método: medir suelo, agua y biodiversidad; decidir en parcela y volver a medir. Por eso buscamos que el cuidado del olivar se convierta también en cuidado a las familias, con más oportunidades para las mujeres y argumentos suficientes para que los jóvenes se queden en la provincia de Jaén, ocupando el medio rural, y que ese sea nuestro legado”.

VivaOliva supone para el agricultor un asesoramiento directo en parcela, formación aplicada y palancas de ingreso, respaldadas por indicadores que convierten la mejora del suelo y del agua en resultados medibles, lo cual le permite avanzar constantemente a través de la aplicación de las nuevas tecnologías en su explotación.

Un total de 150 agricultores socios de Interóleo realizarán la fertilización de sus olivos con compost; al tiempo que llevarán a cabo cultivos de cobertura y crearán zanjas de infiltración de agua. Un trabajo que irá también acompañado de un plan de medición (suelo, agua, biodiversidad y adopción de prácticas) y supervisión por parte de la Fundación *Earthworm*, *The Sustainable Smallholder* y *The Regen Academy*.

RSE y sostenibilidad, las dos líneas estratégicas de Interóleo

Alianzas estratégicas con instituciones como la Fundación PepsiCo -que respalda la iniciativa con una inversión de 300.000 euros- permiten ahondar en las dos líneas estratégicas de Interóleo para el periodo 2024-2026: Responsabilidad Social Empresarial (RSE) y sostenibilidad. Por una parte, estos acuerdos permiten al Grupo liderar el desarrollo del socio, promoviendo su profesionalización y fortaleciendo sus competencias mediante la formación; y, por otra, contribuyen al crecimiento equilibrado de todos sus miembros, fomentando un ecosistema empresarial promovido por jóvenes y mujeres que genera nuevas colaboraciones estratégicas con todos sus *stakeholders*.

Según ha destacado el Grupo, se trata de un proyecto pionero cuya pretensión es convertirse en un modelo de prácticas agrícolas sostenibles para el olivar español adaptado a los nuevos tiempos, tanto a las necesidades de los agricultores como a las preocupaciones de unos consumidores que, cada vez más, demandan aceite de oliva elaborado de forma más sostenible.

INDUSTRIAS DE LA ROSA

Ctra. Madrid-Cádiz, Km. 358
Apdo. de Correos 17
14600 MONTORO (Córdoba)
Tlfs.: 957 160 034 - 957 160 450

CCA
FABRICANTES MARCA ESPAÑA

WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM



Puesta de largo del proyecto "Oleoturismo España": éxito del I Congreso y entrega de premios a empresas y proyectos

La ciudad de Sevilla se convirtió el pasado 18 de septiembre en la capital del oleoturismo con la celebración del I Congreso Nacional "Oleoturismo España", un encuentro pionero que reunió a más de 160 asistentes, completando el aforo durante toda la jornada. El evento fue organizado por la Diputación de Sevilla, a través de Prodetur, y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), junto a las nueve diputaciones socias del proyecto.

Este encuentro supuso la puesta de largo del proyecto "Oleoturismo España", que inicia ahora su andadura "gracias a la adhesión de más de 300 servicios oleoturísticos de nuestro país, una marca sólida, un relato que difunde todos los valores del olivo, el AOVE y la Dieta Mediterránea, así como una potente plataforma y página web, destinadas a convertirse en referentes de la promoción del oleoturismo en nuestro país", según sus impulsores.

La jornada, celebrada en el centro de eventos El 29 en pleno Parque de María Luisa, fue inaugurada por el diputado de Servicios Públicos Supramunicipales de la Diputación de Sevilla, Gonzalo Domínguez, y la presidenta de AEMO, Lola Amo, y se desarrolló con un intenso programa de ponencias y mesas redondas.

En concreto, se abordaron los retos y oportunidades del oleoturismo como herramienta de desarrollo territorial sostenible y las claves de la cooperación público-privada, así como experiencias innovadoras en diseño de producto y estrategias de promoción.

El congreso generó reflexiones de gran calado tanto desde la perspectiva de las empresas oleoturísticas, que compartieron casos de éxito y retos del sector, como desde las instituciones implicadas en el proyecto "Oleoturismo España" y las agencias comercializadoras de productos turísticos, que aportaron su visión sobre la promoción y la demanda.

I Premios Oleoturismo España

Tras el congreso, tuvo lugar la entrega de los I Premios Oleoturismo España, que reconocieron a empresas y proyectos destacados por su innovación, sostenibilidad y excelencia

en la experiencia oleoturística.

Los galardonados fueron Agropecuaria Carrasco (Eljas, Cáceres), que recibió el Premio a la Mejor Experiencia de Oleoturismo Integral; Aires de Jaén (Jabalquinto, Jaén), que obtuvo el Premio a la Mejor Empresa Oleoturística; Ingeoliva (Lora del Río, Sevilla), que se alzó con el Premio a la Sostenibilidad en Oleoturismo; y la Fundación del Olivar (Mengíbar, Jaén), reconocida con el Premio a la Innovación Oleoturística.

La jornada fue clausurada por el presidente de la Diputación Provincial de Sevilla, Francisco Javier Fernández de los Ríos, que subrayó el compromiso de las diputaciones y de AEMO con el impulso de un modelo turístico sostenible, vinculado al aceite de oliva virgen extra y a la riqueza cultural y patrimonial de los territorios olivareros de España.



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.





Productores italianos destacan la calidad y seguridad alimentaria de las aceitunas de mesa

“Las aceitunas de mesa son un producto bueno y seguro gracias al sistema de producción italiano, que cumple con estrictas normas de seguridad alimentaria”. Así lo ha asegurado ASSOM, la Asociación de Productores Italianos de Aceitunas de Mesa -miembro de Assitol-, que ha querido mandar un mensaje de tranquilidad a los consumidores, subrayando el alto nivel de calidad que garantizan las empresas del sector.

“En las últimas semanas se han lanzado muchas alarmas sobre la seguridad de las conservas”, ha destacado Angelo Moreschini, presidente de ASSOM, quien ha precisado que “esta alarma está injustificada cuando hablamos de productos envasados según las normas, como suele ocurrir con las empresas italianas, almacenados correctamente por los distribuidores y, además, supervisados por nuestros organismos de control”.

Según Moreschini, “la seriedad de los

productores y procesadores de aceitunas es crucial, ya que deben adoptar procesos de producción que garanticen a los consumidores aceitunas de buena calidad y seguras. Esto es precisamente lo que nuestro sector hace a diario. Además, los productores de aceitunas de mesa incluyen voluntariamente el origen en sus etiquetas, a pesar de que no existe ninguna normativa que lo obligue”.

Recientemente, el Instituto Nacional de Salud Italiano (ISS) informó de que las conservas caseras son las más vulnerables. “Nuestras aceitunas en aceite y salmuera son seguras porque están sujetas a un control constante por parte de las propias empresas y de los organismos supervisores, además de ser el resultado de métodos basados en el rigor científico y regulaciones estrictas”, ha precisado.

Según datos de ASSOM, el sector está experimentando un fuerte crecimiento

gracias al aumento exponencial del consumo de aceitunas en todo el mundo. Las empresas de la asociación generan 307 millones de euros en ingresos. De media, procesan más de 60.000 toneladas de aceitunas al año, de las cuales el 58% son italianas. El resto proviene principalmente de países de la UE y de fuera del territorio comunitario.

“Nuestro sector está experimentando un crecimiento extraordinario, pero el déficit histórico de producción de aceitunas de mesa afecta considerablemente a la demanda del mercado. Nuestras empresas absorben toda la producción italiana de aceitunas y luego recurren a las importaciones para compensar el déficit. Se trata de un déficit que compartimos con los olivereros y las empresas aceiteras y, en nuestra opinión, sería conveniente abordarlo en colaboración con toda la cadena de suministro del aceite de oliva”, ha concluido Moreschini.

ASEMESA y el COI abordan los retos y prioridades del sector de la aceituna de mesa a nivel internacional

La Asociación Española de Exportadores e Industriales de Aceituna de Mesa (ASEMESA) ha mantenido un encuentro institucional con el director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI), Jaime Lillo, en el marco de la presentación

de su nuevo presidente, Francisco Torrent. En esta reunión se han abordado los principales retos y prioridades del sector a nivel internacional.

Durante el encuentro, en la que también ha participado el secretario general de ASE-

MESA, Antonio de Mora, se ha subrayado la importancia de avanzar en la armonización de normas a nivel mundial, un factor clave para garantizar la competitividad en los mercados glo-

bales; y mejorar la información estadística sobre producción y exportaciones, con el fin de contar con datos más precisos y útiles para la planificación estratégica.

Asimismo, se ha apostado por reforzar la promoción de la aceituna como alimento esencial de la Dieta Mediterránea, poniendo en valor sus cualidades nutricionales y culturales.

Este encuentro constituye un paso más en la estrategia de ASEMESA de fortalecer la cooperación con organismos internacionales de referencia y de seguir defendiendo los intereses de la aceituna de mesa española en un contexto cada vez más globalizado.





El arte publicitario del aceite de oliva español

La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba ha inaugurado la exposición *“El arte publicitario del aceite de oliva español”*, cedida por Enrique Godínez, director del Museo Etnográfico de Riogordo, y que ha contado con la colaboración del Museo Etnográfico de Riogordo, la Asociación Oleorum y el Ayuntamiento de Priego de Córdoba. La muestra permanecerá abierta al público hasta el próximo 31 de diciembre.

La exposición reúne una colección excepcional de carteles, etiquetas, envases, piedras litográficas, grabados y publicaciones ilustradas. A través de estas piezas, se puede descubrir cómo la publicidad convirtió al aceite de oliva en un auténtico emblema cultural y comercial, según ha informado la DOP.

Durante el denominado siglo de oro de la publicidad (1850-1950), artistas como Rafael de Penagos, García Ramos, Soligó, Mir o Sánchez Gallardo pusieron su talento al servicio de la comunicación del aceite, creando imágenes que hoy se consideran auténticas obras de arte.

La colección muestra estilos que van desde el preciosismo decimonónico hasta la modernidad del arte pop de los años cincuenta, pasando por el neoclasicismo, el costumbrismo o el futurismo. Un viaje visual que refleja no sólo la evolución de la publicidad, sino también la importancia del aceite de oliva como símbolo de identidad mediterránea, según ha destacado la DOP.

Entre las piezas más destacadas se encuentran latas litografiadas, troqueles de envases, postales publicitarias y dibujos



originales, que muestran cómo arte y comercio se entrelazaron para dar prestigio al llamado oro líquido.

La inauguración ha corrido a cargo de Rafael Muela, presidente de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, que ha subrayado que desde la “DOP asumimos con firmeza el compromiso de preservar y difundir la cultura oleícola como parte esencial de nuestra identidad. No sólo velamos por la excelencia y calidad de nuestros aceites, sino que también trabajamos por proyectar una imagen coherente, elegante y respetuosa con el

legado histórico que nos precede. Esta exposición es reflejo de ese compromiso”.

Enrique Godínez ha realzado cuatro palabras del título de la exposición –“arte”, “publicitario”, “aceite” y “español”, resaltando la importancia que el aceite de oliva español ha tenido a lo largo de la historia y como a través de diferentes elementos este producto se ha publicitado como el mejor del mundo.

Por su parte, José Gúzman, concejal de Desarrollo Económico del Ayuntamiento de Priego de Córdoba, ha felicitado a la DOP por esta exposición, así como por el trabajo desarrollado desde su andadura para el desarrollo de la comarca.

A su vez, el alcalde de Riogordo, Antonio Ales, ha agradecido la realización de esta exposición, valorando el esfuerzo de la DOP por preservar y difundir el patrimonio cultural vinculado al aceite de oliva.

La exposición *“El arte publicitario del aceite de oliva español”* estuvo bierta al público durante la feria Agropriego, del 19 al 21 de septiembre. Posteriormente, permanecerá disponible hasta el 31 de diciembre, con visitas concertadas dirigidas a centros educativos y entidades.





Marca, gastronomía, sostenibilidad e innovación, pilares para el posicionamiento exterior de la empresas españolas

ICEX España Exportación e Inversiones ha puesto en marcha una estrategia que sitúa a los intangibles -marca, gastronomía, sostenibilidad e innovación- como pilares para el posicionamiento exterior. Con este fin, el organismo acompaña a las empresas en este camino, reforzando su visibilidad y competitividad en los mercados internacionales a través de programas integrales que combinan formación, promoción y creación de redes de contactos.

Entre las iniciativas más destacadas se encuentra la campaña *Eat Spain Drink Spain*, que potencia la presencia de las marcas españolas en 15 mercados estratégicos, y *Restaurants from Spain* y *Colmados from Spain*, que muestran la diversidad de nuestra despensa en más de 50 países, con más de 510 restaurantes certificados y 100 colmados.

Según este organismo, la innovación también juega un papel clave tal y como muestran los programas de inmersión en ecosistemas internacionales punteros, como Países Bajos, Alemania o Reino Unido, que han permitido a más de una treintena de empresas del sector *agrifoodtech* reforzar sus lazos con mercados estratégicos y formar parte de una comunidad que genera oportunidades de negocio y colaboración global.

A su juicio, la diferenciación de producto es otro pilar fundamental. ICEX potencia la visibilidad de productos ecológicos o con certificaciones halal y kosher, y da un espacio destacado a los alimentos innovadores en sus acciones de distribución internacional.

También, la inteligencia de mercado se ha convertido en un eje prioritario de actuación, con iniciativas como los *Spain Food Nation Summit* en mercados estratégicos (Japón, Reino Unido, China y próximamente Estados Unidos), que combinan estudios sobre nichos de oportunidad con el asesoramiento de los Consejos Asesores para optimizar el posicionamiento internacional de nuestras empresas.

El trabajo en terreno y los contactos profesionales son otro eje central de la estrategia. Foros, misiones inversas de compradores y extensiones territoriales han permitido generar miles de entrevistas y

encuentros profesionales, creando redes sólidas que facilitan la entrada y consolidación en mercados exteriores.



Colaboración institucional

Para ICEX, la colaboración institucional con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha sido clave para reforzar esta proyección internacional. A esto se une la colaboración con Comunidades Autónomas, entidades sectoriales y diputaciones lo que multiplica el impacto de las acciones y permiten consolidar a España como *Food Nation* y avanzando hacia un posicionamiento global como *Spain Agrifoodtech Nation*.

En la actualidad, España es el séptimo exportador mundial y el sector es el primer contribuyente al superávit por cuenta corriente, con más de 75.000 millones de euros exportados en 2024.

Nuestro país se sitúa entre los cinco principales exportadores mundiales de productos como el aceite de oliva o las aceitunas, con más de 20.000 empresas exportadoras, de las que casi el 70 % lo hace de manera regular, muy por encima de la media española.

The Green Revolution

Por otro lado, ICEX ha acogido en su sede la presentación de la quinta edición del informe *The Green Revolution*, elaborado por la consultora Lantern. Este estudio, convertido en referencia para la industria, analiza

desde 2017 la evolución del movimiento veggie en España y la transformación del sector hacia modelos de consumo más sostenibles e innovadores.

La jornada de presentación se ha planteado como un espacio de reflexión sobre los cambios advertidos en consumidores de todo el mundo, puestos de manifiesto en el informe, y sobre cómo las empresas deben adaptarse para reforzar su competitividad internacional.

Entre otras tendencias, la edición de 2025 confirma que la dieta vegetal se ha consolidado como una opción estructural: el 11,1% de la población adulta en España (unos 4,6 millones de personas) sigue hoy algún tipo de dieta *plant-based*. Dentro de este grupo destacan los flexitarianos, que representan el 9,1%, mientras que un 1,5% son vegetarianos y un 0,5% veganos. El perfil *veggie* está liderado por las mujeres (14,6% frente al 7,5% de los hombres) y por la generación Z, con un 15% de jóvenes de entre 18 y 24 años que adoptan este tipo de hábitos de consumo.

El estudio también apunta que los consumidores reclaman productos más naturales y saludables, lo que abre un espacio de innovación para la industria alimentaria española, llamada a responder con propuestas que refuercen su competitividad en los mercados internacionales.



Cataluña colabora con centros de investigación de EEUU para impulsar proyectos en cultivos como el olivo y uso eficiente del agua

El conseller de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, Òscar Ordeig, encabezó la delegación catalana que participó en una visita oficial a California (EEUU) para intercambiar conocimientos y proyectos en el ámbito de la investigación en agricultura -en cultivos como el olivo-, sistemas alimenticios y tecnologías relacionadas.

Ordeig estuvo acompañado por la secretaria de Alimentación, Rosa Cubel, y el director general del Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA), Josep Usall. Este organismo colabora con la Universidad de California para mejorar la gestión del agua en los territorios de clima mediterráneo.

El conseller de Agricultura comenzó su estancia en la costa oeste de EEUU con un encuentro con responsables de la Universidad de California, institución con la que se ha renovado la alianza que el IRTA mantiene desde hace más de 30 años. Esta alianza ha dado lugar a grandes avances en materia de uso eficiente del agua en ambos territorios, según el Departamenton catalán de Agricultura.

“El objetivo de este viaje es explorar y concretar posibilidades de colaboración más allá de las establecidas, que nos sirvan para avanzar, entre otras materias, en la modernización del riego”, explicó Ordeig.

El Departamento de Agricultura, mediante el IRTA, y la división de Agricultura y Recursos Naturales de la Universidad de California, suscribieron un memorando de entendimiento respecto a los principales retos a priorizar en el ámbito de la investigación y la innovación de los sistemas alimentarios en los territorios de clima mediterráneo, como son California y Cataluña, pero también en zonas de Chile, Sudáfrica, Argentina y varios países de la cuenca mediterránea.

Según el Departamento de Agricultura catalán, las regiones mediterráneas se calientan un 20% más rápidamente que la media mundial y son una zona sensible a los riesgos climáticos con una alta vulnerabilidad. La sequía, las olas de calor extremo y el aumento del nivel del mar son efectos ya evidentes que se incrementarán en los próximos años

si no se actúa. Por ello, a su juicio, es necesario avanzar para solucionar los desafíos de la agricultura y la ganadería relacionados con el cambio climático, como son la falta de agua y de horas de frío, el aumento de las variaciones térmicas o también las potencialidades de un elevado número de horas de luz.

“Este viaje reafirma la voluntad del IRTA por reforzar esta alianza estratégica con la Universidad de California, una de las instituciones más prestigiosas y líderes en la investigación agroalimentaria a escala mundial. Esta colaboración nos ha permitido sumar conocimiento, compartir talento e impulsar proyectos de alto impacto que responden a los grandes retos globales del sector”, explicó Usall.

Por lo que respecta al uso eficiente del agua, el Departamento, mediante el IRTA, también renovó la colaboración con la Facultad de Ciencias Agrarias y Ambientales de la Universidad de California. Así, se podrá seguir trabajando para desarrollar modelos con el fin de entender y gestionar mejor el riego, realizar la evaluación económica de las prácticas de riego, reducir los efectos de la variabilidad del agua en huertos o campos y aumentar la eficiencia en el uso de los re-

cursos, así como avanzar en la digitalización en la agricultura o mejorar las técnicas de la viticultura y el cultivo del olivo.

La delegación catalana también conoció de primera mano las actividades del UC Davis Olive Center. Esta iniciativa de la Universidad de California se creó en 2008 como alianza entre la universidad y la industria olivo, y puede servir de ejemplo a la hora de dar respuesta al sector de la olivicultura catalana, que demanda un centro de investigación dedicado al aceite, según este Departamento.

Durante la estancia, que se desarrolló del 22 al 26 de septiembre, los representantes del Gobierno catalán y del IRTA visitaron varias compañías catalanas agroalimentarias establecidas en California. En concreto, conocieron sus estrategias de crecimiento para que puedan servir de ejemplo para otras empresas catalanas. Entre estas compañías se encuentran Agromillora, Artesa Winery, y Marimar Estate Vineyards and Winery.

Además, durante el viaje, también tuvieron la oportunidad de visitar empresas agroalimentarias californianas como E&J Gallo Winery o Nichols Farms.

Otros lugares de interés que también formaron parte del programa de la visita son el Almond Board of California y el Fresno Irrigation District.

El Almond Board of California es una organización que representa a los productores y procesadores de almendra de California, y que supervisa la promoción de los mercados nacional e internacional, la investigación agronómica y nutricional, la seguridad alimentaria, la calidad del producto, y las prácticas agrícolas sostenibles. El Fresno Irrigation District es el equivalente a las comunidades de regantes, y gestiona la distribución de agua para la agricultura en California.



PRECIOS DETALL

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

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

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

Ultima revisión de precios: 29 de agosto de 2025.

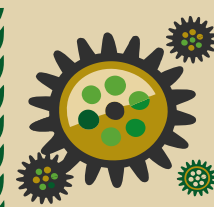
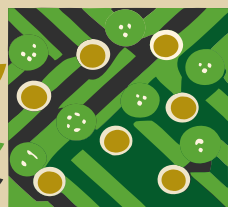
Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
1881			14,50 (lata 2,5 l.)	6,30		11,90
5 Elementos Cornicabra				11,75		12,55
5 Elementos Picual						8,00
5 Elementos Selección Premium						10,00
Abasa	31,45				5,90	
Abasa Frutado					8,00	
Abbae de Queiles			50,00 (3 l.)			18,10
Abraham García						14,50
Albador			28,00 (lata 3 l.)	11,50	7,00	5,00
Albenzaide					5,50	5,00
Alfar La Maja					7,65	5,00
Alhema de Queiles			44,95 (lata 3 l.)	15,50 (lata)		11,90 (lata)
Alianto						17,25
Al-Manzar					7,00	12,30/12,95
Al-Manzar Olivares en Terrazas					15,85	
Almaoliva Arbequina						7,50
Almaoliva Gran Selección		28,60	11,75			
Almenara						5,99
Aneba					8,50	8,00
Aniguala						8,10
Anima Aurea						12,00
Antara			19,00 (lata 2,5 l.)	12,20	7,00	6,25
Artajo						14,60
Artajo Arbosana/Koroneiki						14,75
Arteoliva (tetra-brick)				4,50		
Arzuaga						11,00
AU		15,57		3,14	5,00	12,10 (lata)
Aubocassa						15,10/21,90
Baecula			15,00 (lata 2,5 l.)	7,50 (lata)	5,50	3,50
Basilippo						17,70
Basilippo Gourmet Primer Día						17,70
Basilippo Selección Arbequina						17,70
Belluga						14,45
Benja Gran Selección					5,00	4,25
Bertín Osborne Selección						10,95
Biocano						4,25
Borges		27,79		8,99	8,12	
Borges Arbequina					8,12	8,75
Borges Hojiblanca					8,12	8,75
Borges Picual					8,12	8,75
Cal Saboi						25,00
Camino de Aníbal						10,00
Camp Cerviá	31,00				8,00	
Campos de Uleila						10,50
Canoliva	32,90					5,00
Cañada del Marqués	23,15					
Capilla del Fraile			25,50 (lata 2,5 l.)			11,50
Capricho Andaluz	40,00 (ánfora)	29,40/34,65	2,98 (0,25 l.)	10,99	6,51	2,75 (lata)
Carabaña						19,65
Carbonell	53,93	22,02		4,83	8,28	3,94
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				7,12/7,79	5,72/6,99	5,65/6,25
Carbonell G. Selección (Almazara)	32,15	18,48	12,98 (3 l.)	7,12/7,79	6,64	4,46
Carbonell Hojiblanca				7,12/7,79	5,72/6,99	2,85
Carbonell Picual				7,12/7,79	5,72/6,99	2,75
Carbonell Regium					7,36	
Carmen High/Premium Selection					11,50	
Casa Alarcón Envés						13,00
Casa Benito				9,85 (lata)		
Casa de Alba						13,36
Casa del Agua						6,39
Casado Morales						12,00
Casas de Hualdo Cornicabra/Arbequina			20,00 (lata 3 l.)			9,54/11,13
Castelanotti					11,42	9,88
Castillo de Canena 1er Día de Cosecha						23,90/25,30
Castillo de Canena Arbequina						23,90/25,30
Castillo de Canena Picual						23,90/25,30
Castillo de Canena Reserva Familiar						20,35
Castillo de Canena Royal						28,25
Castillo de Tabernas	50,00	76,50				7,42
Castillo de Tabernas Esencia						17,00
Castillo de Tabernas Picual			27,00 (lata 2,5 l.)			8,45
Castillo de Tudején						12,90
Cazorla Picual/Royal	26,00/30,00		17,30 (2,5 l.)	6,50 (lata)	5,50	
Cladivm						10,00
Claramunt Arbequino / Frantoio						13,35
Columela				12,00 (lata)		8,90
Conde de Argillo					8,74	7,00
Conde de Argillo Serie Oro					10,70	
Conde de Benalúa		45,75	25,89			6,15
Cordoliva		14,95		3,90		



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Coosur		28,30		5,95		
Coosur (monovarietales)				7,21/7,78	6,75/7,99	3,25
Cortijo de Suerte Alta			34,32 (lata 3 l.)	13,52 (lata)		10,92
Cortijo La Torre Premium						10,15
Cortijo Lantisco						16,00
Cortijo de Segura					5,50	
Cortijo Spiritu Santo						11,80
Cortijos de Montefrío						5,60
Cosecha					4,05	4,25 (lata)
Cuac						22,90
Cuarcos de Otto						9,00
Dcoop		19,95		6,55/7,25		
De Nuestra Tierra Jaén						4,59
De Ntra. Tierra Les Garrigues						6,99
De Ntra. Tierra Sierra Segura	42,45	34,10		6,69 (lata)		6,99
Deortegas						7,15
Dominus						17,37
Don Juan Manuel			38,00 (vidrio 3 l.)			
Duque de Baena			20,00 (lata 2,5 l.)			5,24
Echinac			27,90 (lata 2,5 l.)			3,00
Ecolibor			29,70 (lata 2,5 l.)			11,15
El Buen Olivo						12,69
El Lagar del Soto				14,35/14,75		13,29
El Molino de Bertín				2,89	3,55	
Enrique Ponce						18,90
Escornalbou			17,85 (3 l.)			8,00
Esencial					4,50	
Finca Alamillos del Prior					7,00	11,00
Finca Els hostalets						20,80
Finca La Moncloa				31,10 (1,5 l.)		8,55
Finca La Moncloa Gran Selección					5,90/6,03	
Fruto del Sur		32,95		4,83	4,69	
Fuenroble			56,68 (3 l.)	23,57 (lata)		13,20
Fuenroble Selección						18,00
Fuente la Madera						3,50
Fuenteroble Selección						18,00
Fuentebaena	34,50		19,00 (lata 2,5 l.)		8,50	
Full Moon						15,00
García de la Cruz Solitude						7,00
Germán Baena	35,56					5,01
Germanor		32,88	30,53		7,69	
Gourmed					4,90 (0,2 l.)	6,50
Gracurris			21,00 (lata 2,5 l.)			5,50
Guiradoli					4,50	
Hacienda Fuencubierta						6,25
Hacienda Guzmán						18,50
Hacienda La Laguna			22,15 (3 l.)	7,00	7,00	4,35 (lata)
Hacienda Meca						6,00
Hechizo Andaluz					6,00	7,15
Hejul						7,80
Herencia Mediterránea			4,90/5,49	4,50		
Hojiblanca	29,99	24,11/26,99	9,94 (3 l.)	4,88/5,34	5,88/5,89	3,95
Impelte Nuevo						7,00
IO (Black/White)						13,50
Iznaoliva		39,90		10,62		
Jacoliva		54,41	21,68			9,00
Jaencoop		33,09		5,99	13,76	
K Arguiñano						11,83/12,45
Knolive				4,88/5,19	8,35	
Koipe				7,45		
L'Alquería Alfafarenca/Blanqueta						11,83/16,30
L'Estornell	50,00			11,00	21,77	13,00 (lata)
L'Estornell Centenario		41,00 (frasca)				
L'Unic Llumet						11,57
LA Organic			26,40			11,57
La Casería de Santa Julia		22,07		2,79		
La Catedral de Navarra						7,25 (0,37 l.)
La Chinata	22,00			5,00 (lata)	5,00	

PERFECCIÓN EN LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA



**centrifugación
alemana**

www.centrifugacionalemana.com



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

¿Te apasiona el mundo del aceite y tienes experiencia en ventas internacionales?

¿Quieres formar parte de una empresa en crecimiento y referente en el sector oleícola?

Funciones principales

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

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

Requisitos

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

- Excelentes habilidades de comunicación y negociación.

¿Qué ofrecemos?

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

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

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

SE VENDE

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

Precio: 65.000 € (no incluye desmontado)

Teléfono de contacto: +34 639 72 54 11

SE BUSCA EXPERTO EXTERNO EN ENAC

¿Quieres colaborar con la Entidad Nacional de Acreditación como experto externo? ENAC busca profesionales con experiencia en el sector agroalimentario en áreas como los ensayos físico-químicos de aceites y certificación del vino. Podrás compaginarlo con tu actividad profesional <https://www.enac.es/quienes-somos/unete-a-nosotros/colaboradores-externos/ofertas-disponibles/sensorial-aceite>

SE BUSCA INVERSOR PARA ALMAZARA-DISTRIBUIDORA EN ZONA EXTREMADURA

Empresa mediana de distribución con marcas muy posicionadas en el sector gourmet de aceites y vinagres premium y amplia cartera de clientes tanto mercado nacional como internacional busca inversor. **Trato directo. Contacto: María 689 005 765**

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

Abierto el plazo para que empresas emergentes de bioeconomía agroalimentaria participen en la III edición de StartBEC

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha abierto el plazo para participar en la tercera edición del programa StartBEC de proyectos de innovación agroalimentaria. Esta iniciativa, financiada por este Departamento junto con AINIA, está destinada a impulsar empresas emergentes tecnológicas vinculadas a la bioeconomía. Las inscripciones permanecerán activas hasta el próximo 24 de noviembre.

El programa StartBEC tiene como objetivo apoyar a start-ups de base tecnológica y fomentar nuevas cadenas de va-

lor en bioeconomía vinculadas al sector agroalimentario y forestal. El convenio de colaboración MAPA-AINIA dispone de un presupuesto total de 750.000 euros hasta 2026, de los que el Ministerio aporta 625.000 euros.

Las empresas emergentes participantes en la iniciativa StartBEC reciben asesoramiento individualizado y gratuito para realizar ensayos, estudios piloto, seminarios intensivos y servicios de vigilancia tecnológica, así como apoyo en la identificación de oportunidades de financiación en I+D+i.

La directora general de Desarrollo Ru-

ral, Innovación y Formación Agroalimentaria, Isabel Bombal, ha incidido en la importancia de acompañar a las empresas emergentes en el desarrollo de soluciones innovadoras para el sector agroalimentario. “Es muy gratificante ver cómo las ideas brillantes maduran, dan sus frutos y se convierten en oportunidades tanto para quienes las desarrollan como para el conjunto del sector”, ha afirmado.

Tras una primera edición en 2023 con diez startups, la segunda convocatoria del programa StartBEC ha contado con siete empresas.

www.ainia.com



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

- Del 29 de septiembre al 1 de octubre
LUXE PACK MONACO
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
EMPAC, LOGISTICS & AUTOMATION
Madrid
www.empackmadrid.com/es
- Del 15 al 16 de octubre
ANDALUCÍA TRADE GLOBAL
Sevilla
www.eventos.andaluciatradeglobal.es
- Del 22 al 23 de octubre
CÓRTEVA SYMPOSIA SERIES
Córdoba
<https://sites.google.com/view/prfhcordoba2025/program>
- Del 26 al 28 de octubre
GASTRONOMA
Valencia
www.gastronoma.es
- Del 28 al 30 de octubre
HOSPITALITY QATAR
Doha (Qatar)
www.hospitalityqatar.com
- Del 28 al 30 de octubre
CONFERENCIA Y EXPOSICIÓN NACIONAL DE LA INDUSTRIA OLIVARERA
Adelaida (Australia)
www.australianolives.com.au
- Del 28 al 30 de octubre
EXPO AGRITECH
Málaga
info@expoagritech.com
www.expoagritech.com

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

San Sebastián Gastronomika

El chef peruano Mitsuharu Tsumura al frente de Maido, elegido mejor restaurante del mundo este 2025 por la lista The50Best, y Aitor Zabala (Somni 2.0, Los Ángeles), el primer cocinero español en lograr tres estrellas en el extranjero con su nuevo restaurante de Beverly Hills, encabezan el cartel de ponentes de la XXVII edición de San Sebastián Gastronomika Euskadi-Basque Country, que se celebrará del 6 al 8 de octubre en el Palacio Kursaal, bajo el título *"Tradición y regeneración"*. Tsumura -conocido como Micha- es uno de los máximos exponentes de la cocina nikkei, que mezcla la tradición de la emigración japonesa con los ingredientes de Perú, alumbrando una de las fusiones más populares en el mundo. Las tres estrellas de Aitor Zabala marcaron este verano un hito porque es el primer restaurante de Los Ángeles que alcanza la máxima categoría en la edición estadounidense de la guía roja y también porque es el único chef español con tres estrellas fuera de España y el primero que consigue tres a la vez, tan sólo siete meses después de la apertura de su nuevo proyecto.

La edición de este año del decano de los congresos de gastronomía abordará las dos grandes tendencias que marcan el presente y el futuro inmediato de la gastronomía: la revisión de las raíces y la búsqueda de una regeneración real de los sistemas alimentarios y ecológicos. La temática de este año propone ir más allá de la sostenibilidad, un concepto que, pese a haber calado durante años, ha sido explotado como eslogan sin provocar transformaciones profundas. Gastronomika 2025 apuesta decididamente por la regeneración, entendida no como el mantenimiento del sistema actual, sino como un proceso activo de reparación y cambio estructural. Frente a un mundo inmerso en una crisis climática, económica y social, man-

tener el *statu quo* ya no basta: hay que impulsar una transformación valiente que devuelva los ecosistemas a un estado saludable y funcional, apostando por la circularidad real y una relación más equilibrada con el entorno.

A ello se ha referido Benjamín Lana, director de San Sebastián Gastronomika, durante la presentación oficial del congreso, que ha tenido lugar en los astilleros Albaloa (Pasaia), poniendo en relieve como "algunos de los grandes cocineros de este país ya han visto la necesidad de volver a crear, más que conservar, y la realidad es que hoy casi todos vuelven a estar pegados a ese concepto de la tradición".

En este contexto, San Sebastián Gastronomika anuncia por primera vez la designación de un Destino Invitado latinoamericano. Se trata de Río de Janeiro, la ciudad más vibrante y emergente del panorama culinario actual en América Latina. Río, con su herencia de raíces indígenas, africanas y europeas, mostrará su riqueza gastronómica, cultural y humana a través de una delegación de chefs y creadores que llenarán de color y sabor todos los rincones del Kursaal.

Concretamente, Elia Schramm y Danilo Parah serán los encargados de representar a Río de Janeiro en la cena inaugural de San Sebastián Gastronomika que tendrá lugar el lunes 6 de octubre en el Palacio de Miramar. Sus creaciones culinarias formarán parte del menú que se ofrecerá para 350 invitados. Además, la gastronomía de la sala VIP del congreso será también su cocina carioca; así como las degustaciones que ofrecerán desde el stand que Río de Janeiro tendrá en la feria expositiva de esta edición, o como el plato especial realizado ex profeso para el comedor Asador del evento.

www.sansebastiangastronomika.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

AUTELEC®

ENVASADORAS POR PESO MULTIFORMATO
FILLING MACHINES

TAPONADORA
CAPPER



DM-120



NUEVA DL-295
Con Función ECO



MOLINO
MILL



ETIQUETADORA
LABELER

MEDIDOR DE GRASA
FAT METER



+34 963 751 471
comercial@autelec.es

+34 628 632 992
www.autelec.es



TEDAES



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



IMS

CONTROL INDUSTRIAL

Departamento Técnico
Departamento Comercial

646 90 70 37
686 08 99 14

serviciotecnico@imscontrolindustrial.com
comercial@imscontrolindustrial.com

www.imscontrolindustrial.com



FABRICACIÓN
E INSTALACIÓN
DE CALDERAS
DE BIOMASA

INMECAL

Innovaciones Metacalóricas, s.l.



Grupo
AGROISA
ingeniería para la olivicultura
y para el desarrollo de procesos industriales

ITB IntecBIO s.l.

mira lo que hacemos en:



www.calderasinmecal.com