



Información · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANTAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Verde oliva is the new black

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Medidas fitosanitarias en la recolección de aceituna para verdeo
pág. 4

Lanzamiento oficial en Portugal del Programa de Sostenibilidad del Aceite de Oliva
pág. 5

Competencia advierte de que la retirada de aceite de oliva puede ser “perjudicial” para consumidores y operadores
pág. 10

El tiempo de almacenamiento del alperujo influye en el compost final
pág. 12

El Foro del AOVE de Cataluña 2025 profundiza en los paisajes y la cultura oleícola
pág. 18

Latentis BioGrow, una herramienta de Inteligencia Artificial para la toma de decisiones agrícolas
pág. 19

Olivares, huertos perimetrales y pastoreo preventivo para proteger el paisaje
pág. 23

En 2025, el verde oliva, directamente inspirado en la riqueza cromática del AOVE, se ha consolidado como un referente en el diseño de interiores. Para productores y elaboradores, este color no sólo representa una estética atractiva, sino que refleja la identidad sensorial de su producto: fresca, naturalidad y excelencia. Su tonalidad, que varía desde verdes amarillentos hasta verdes intensos con matices dorados, remite a la fase de recolección y al perfil organoléptico del aceite, evocando aromas herbáceos y notas frutadas que los consumidores asocian con calidad superior.

Desde la perspectiva de la colorimetría aplicada al aceite de oliva, cada variedad ofrece un espectro de verdes característicos. Este matiz cromático se traslada al diseño de interiores, donde el verde oliva puede convertirse en un neutro sofisticado que comunica autenticidad y sostenibilidad, atributos esenciales para la comercialización de aceites Premium. Su versatilidad permite su integración tanto en espacios domésticos como en *showrooms* y oficinas, reforzando la narrativa de calidad y conexión con la naturaleza. En cocinas y espacios gastronómicos, la aplicación de verde oliva en muebles, frentes de trabajo y accesorios puede generar un vínculo visual directo con el producto. Armarios en tonalidades que recuerdan un aceite recién extraído, combinados con encimeras claras y materiales naturales, refuerzan la percepción de frescura y pureza. La inclusión de



elementos vegetales, como macetas con hierbas aromáticas, remite a los olivares y al origen agrícola del aceite, potenciando la coherencia entre producto y entorno.

En salones y dormitorios, el verde oliva se utiliza para transmitir serenidad y elegancia atemporal, evocando la experiencia sensorial de degustar un aceite de calidad. La combinación con tejidos naturales, como lino y yute, y metales cálidos, como cobre y latón envejecido, establece una paleta cromática que refuerza la conexión con la

tierra y la sostenibilidad, elementos clave para las marcas que buscan comunicar trazabilidad y compromiso ambiental.

Incluso en entornos profesionales, como oficinas de envasado o áreas de cata, el verde oliva favorece la concentración y el bienestar, reflejando la armonía y equilibrio que caracterizan a un virgen extra de alta calidad. Mobiliario y estanterías en este tono, combinados con materiales nobles, contribuyen a crear un entorno que transmite confianza, coherencia y cuidado en cada detalle del proceso productivo.

Además, la versatilidad del verde oliva se potencia al combinarse con colores tierra -terracotas, marrones cálidos, mostaza- que evocan el ciclo del cultivo y la biodiversidad del olivar, reforzando el *storytelling* de cada marca. En marketing sensorial, esta asociación cromática puede influir directamente en la percepción de frescura, suavidad y calidad del aceite, elementos que determinan la preferencia del consumidor.

¿Será el verde oliva el *new black*?



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”

“Aforo: Andalucía prevé que su producción de aceite de oliva se sitúe en 1.080.900 t. en la campaña 2025/26, un 5,5% menos”

pág.16

**Fundadora:**

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

BADAJOZ: 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
	• Campaña
	• Internacional
6-10	Mercado
	• Competencia
12	ACTUALIDAD
	• Subproductos
	• Aforo
	• AOVE & Cultura
	• IA
	• Promoción
	• Eventos
	• Sostenibilidad
	• I+D+i
25	Comercio Exterior
28	Precios en el lineal
30	Anuncios Breves
31	Agenda

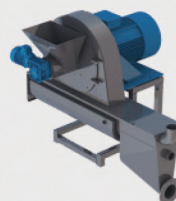
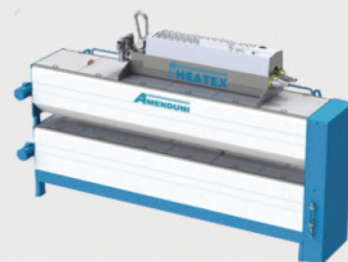
Exportaciones

Las exportaciones europeas de aceite de oliva suben un 22,9% en los primeros diez meses de campaña

Los Estados Miembros exportaron a terceros países un total de 629.062 toneladas de aceite de oliva en los diez primeros meses de la campaña 2024/25, lo que supone un 22,9% más respecto a la temporada precedente, según los últimos datos de la Comisión Europea (CE). EEUU permanece en primer lugar como primer destino de las exportaciones comunitarias de aceite de oliva, con 228.183 toneladas, un 17,1% más, seguido de Brasil, con 57.727 t. (+1,1%); y Reino Unido, con 52.659 toneladas (+3,7%).

Otros destinos prioritarios son Australia (29.962 t., +46,7%); Canadá (29.363 t., +60,9%); Japón (26.975 t., -4,9%) y China (25.913 t., +100,6%), según los datos del Ejecutivo comunitario.

En cuanto a las importaciones, la UE importó un total de 156.476 toneladas de terceros países entre octubre de 2024 y julio de 2025, un 13% menos que en el mismo periodo de la temporada precedente, de las que 125.595 t. procedieron de Túnez (+12,6%); 11.673 t. de Turquía (-52,4%); 5.062 t. de Egipto (-46,7%); 4.325 t. de Argentina (-47,3%); 1.875 t. de Marruecos (-64,9%); 1.374 t. de Siria (-86,9%); y 217 t. de Perú (-81,7%).

**EVO LINE**
NUEVO DECANTER**NUEVOS MOLINOS**
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA**HEATEX**
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA**REX LIMITED**
NUEVO NUEVO MODELO**ACCIAIERIE VALBRUNA**

High quality is our standard

Via delle Mimose, 3 (Z.I.) - 70026. Modugno. Bari. **Italia**
+39 080.5314910 - info@amenduni.itP.I. Los Olivares. C/ Huelma, parc.19 - 23009. Jaén. **España**
+34 953 281 315 - amenduni@amenduni.es



Aceite de oliva

Mercado estable y sin novedades a la espera de que comience la nueva campaña

El mercado del aceite de oliva en nuestro país atraviesa una fase de transición marcada por la escasez de oferta, la cautela en la demanda y la incertidumbre climática. Durante la última semana, la tónica general ha sido de estabilidad con ligeros movimientos puntuales, en un contexto en el que las recientes precipitaciones, aunque desiguales e insuficientes, han sido bien recibidas por el campo. La falta de existencias en las almazaras y la expectativa de la próxima campaña condicionan tanto la actitud de los vendedores, que mantienen posiciones firmes, como la de los compradores, que se limitan a operaciones de “picoteo” o compras muy selectivas. En este escenario, los precios de las distintas categorías de aceite oscilan en una horquilla relativamente estable: el lampante se mantiene en torno a los 3.350-3.550 €/t., el virgen entre 3.600-4.200 €/t., el AOVE en el rango de 4.100-4.700 €/t., y el refinado alrededor de 3.500-3.600 €/t., con ligeras variaciones según la plaza.

Jaén

Semana prácticamente igual a las anteriores, con una oferta escasa y firme que atiende a una demanda que únicamente se dedica a picotear. Las irregulares precipitaciones de la última semana han sido bien recibidas pero insuficientes. En este contexto, el lampante se establece a 3.500/3.550 €/t.; el virgen, a 3.700/3.800 €/t.; el AOVE, a 4.150/4.300 €/t.; y el refinado, a 3.600 €/t.

Córdoba

Tranquilidad absoluta en una semana marcada por las mínimas precipitaciones, con una oferta firme y sin apenas existencias, y una demanda que sólo realiza compras puntuales pensando ya en la próxima campaña; con ambas partes pendientes de la repercusión del aforo de la Junta de Andalucía. Así, el lampante se oferta a 3.500 €/t.; el virgen, a 3.650/3.700 €/t.; el AOVE, a 4.100/4.300 €/t.; y el refinado, a 3.550 €/t.

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

Sevilla

Semana de transición con la vista puesta en el cielo ante la práctica inexistencia de lluvias. Queda muy poco aceite y el comprador se encuentra a la espera de los aceites frescos. En este sentido, el lampante se sitúa a 3.500 €/t.; el virgen, a 3.900/4.000 €/t.; el refinado, a 3.550/3.600 €/t.; y el AOVE, a 4.200/4.500 €/t.

Málaga

Semana casi idéntica a la anterior, donde sólo se registra algo de picoteo y cisturneo.

Las precipitaciones caídas en los últimos días han beneficiado al campo. En este contexto, tan sólo cotiza el lampante, que se oferta a 3.400/3.500 €/t.

Castilla-La Mancha

A la espera de los aceites frescos y, tras las desiguales lluvias caídas en los últimos días, el mercado se mantiene estable, con una oferta muy firme y una demanda cauta pero que necesita aceite. Así, el virgen se establece a 4.100/4.200 €/t.; y el AOVE, a 4.150/4.700 €/t.

Extremadura

Semana de continuidad muy similar a la anterior, con un mercado muy poco operativo a la espera de que comience la producción. 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 tanto por parte de la oferta como de la demanda a la espera de que en la última semana de octubre comience la campaña. Precipitaciones escasas y bien recibidas en los últimos días. Así, el lampante se sitúa a 3.400 €/t.; el virgen, a 3.700 €/t.; el AOVE, a 4.250 €/t.; y el refinado, a 3.500 €/t.



ASISTENCIA TÉCNICA MECÁNICA
Pablo Muñoz: 615 507 418 / Ramón Rodríguez: 615 507 421

ASISTENCIA TÉCNICA ELÉCTRICA
Raúl Risueño: 615 507 404 / Pablo García: 696 962 528

ALMACÉN REPUESTOS
Cristóbal Garrido: 636 344 663 / Alejandro Cabrera: 615 507 416

ASUNTOS GENERALES
Francisco Estrella: 615 507 422 / José Cabrero: 615 507 399

¡YA ESTAMOS LISTOS!
Siempre a tu lado en la campaña

Horario: 7:30 h a 22:30 h
Horario nocturno:

Email: josemaria.cabrero@pieralisi.com

Pieralisi Jaén: 953 284 023
Pieralisi Zaragoza: 976 466 020



Medidas fitosanitarias en la recolección de aceituna para verdeo

La recolección de aceituna para verdeo exige una atención especial desde el punto de vista fitosanitario, ya que el fruto se destina al consumo en fresco y debe llegar a la industria en condiciones óptimas de sanidad y calidad, según ha informado la Red de Alerta e Información Fitosanitaria de Andalucía (RAIF).

Entre los principales riesgos, la RAIF ha precisado que la recolección tras lluvias o con elevada humedad favorece el desarrollo de hongos (*Cladosporium*, *Alternaria*, *Gloeosporium spp.*), responsables de podredumbres en almacenamiento.

Asimismo, se ha referido a los golpes y heridas en la epidermis debidos a métodos de vareo agresivos, manipulación inadecuada o sobrecarga de cajas, que actúan como puertas de entrada para patógenos; así como a la mosca del olivo, que ocasiona picaduras y galerías que depreciarán el fruto y facilitarán la entrada de infecciones secundarias.

En cuanto a los fitosanitarios, la recolección sin respetar los plazos de seguridad puede dar lugar a niveles de residuos superiores a los LMR permitidos, con riesgo de rechazo en mercados nacionales e internacionales; y retrasos en el transporte o el almacenamiento en montones incrementan la proliferación de microorganismos y la pérdida de calidad comercial.

Respecto a las medidas de control, la RAIF ha indicado la necesidad de revisar el cuaderno de explotación para comprobar que se han respetado los plazos de seguridad de los tratamientos realizados; evitar la recogida en días húmedos o lluviosos, priorizando las jornadas secas para reducir la presión de hongos; utilizar métodos manuales o mecánicos poco agresivos (ordeño, vibradores con paraguas invertido adaptados al verdeo) que minimicen los daños en la piel del

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón
Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

fruto; desinfectar periódicamente mantos, cajas, remolques y maquinaria de transporte, evitando la propagación de patógenos entre parcelas; recolectar en primer lugar aquellas con mayor incidencia de plagas o enfermedades para limitar su propagación; y realizar muestreos para verificar la presencia de la mosca del olivo y síntomas de aceituna jabonosa, asegurando la entrada de fruto sano en la línea de procesado.

Finalmente, entre sus recomendaciones ha abogado por manipular cuidadosamente la aceituna para evitar golpes y sobrecargas en sacos o cajas, empleando envases rígidos y de tamaño adecuado; transportar la aceituna en el menor tiempo posible, evitando esperas prolongadas en campo o almacenes intermedios; mantener ventilados y limpios los lugares de almacenamiento temporal, reduciendo la acumulación de humedad y calor que favorecen las podredumbres; registrar en el cuaderno de campo todas las actuaciones de recolección y transporte, conforme a la normativa de Producción Integrada del Olivar; concienciar a cuadrillas y personal de recolección sobre la importancia de las prácticas higiénicas y el manejo delicado del fruto para garantizar la calidad final del producto; y consultar regularmente la información y avisos de la RAIF para ajustar las medidas de control a la situación fitosanitaria de cada campaña.

Andalucía refuerza el servicio de las ITV agrícolas durante la campaña de la aceituna

La empresa pública Verificaciones Industriales de Andalucía (VEIASA), adscrita a la Consejería de Industria, Energía y Minas de la Junta de Andalucía, reforzará el servicio de unidades móviles para vehículos agrícolas con motivo del arranque de la campaña de la aceituna, dando así respuesta por adelantado al incremento de la demanda de inspecciones que por tal motivo se produce cada año.

Al igual que ocurriera el año pasado, las unidades móviles que doblarán su turno son las de Jaén, Úbeda, Córdoba, Antequera, Granada y Baza, que ampliarán su horario para cubrir la demanda en las provincias de Jaén, Córdoba, Málaga y algunos municipios de Granada.

De esta manera, al servicio que normalmente se presta en los municipios olivereros durante todo el año, a partir del 1 de octubre se suma el doble turno en estas seis unidades móviles, lo que permitirá que los vehículos agrícolas puedan pasar la ITV en horario de mañana y tarde, de lunes a viernes, en 105 municipios, según ha precisado la Junta.

En conjunto serán seis unidades móviles y 30 profesionales los que conformen la dotación que VEIASA pone al servicio exclusivo del sector oleícola, principalmente de las provincias de Jaén, Córdoba, Málaga y Granada en esta campaña 2025.

Se prevé que las unidades de Úbeda, Jaén, Córdoba, Antequera, Baza y Granada realicen entre octubre y noviembre un total de 190 salidas con doble turno, llegando a ofertar hasta 7.655 citas por la tarde (2.155 citas más que en 2024). Si a ellas se suman las 13.380 citas de la mañana, la oferta global alcanzará las 21.035 citas (4.565 más que el año pasado), lo que representa un incremento del 27,7% respecto a la campaña anterior.



Lanzamiento oficial en Portugal del Programa de Sostenibilidad del Aceite de Oliva

CONSULAI y OLIVUM participaron el pasado mes de septiembre en AGROGLOBAL 2025 organizando el seminario “Aceite de oliva sostenible: la realidad de la valoración del sector”, que tuvo lugar en el Auditório Companhia das Lezírias. Este encuentro se enmarcó en el lanzamiento oficial del Programa de Sostenibilidad del Aceite de Oliva (PSA), una iniciativa que tiene como objetivo fortalecer la competitividad, la transparencia y el valor del aceite de oliva portugués en los mercados nacional e internacional.

Este evento reunió a expertos, productores, representantes institucionales y empresas para una reflexión estratégica sobre los retos y oportunidades del sector oleícola portugués, según informó CONSULAI en su página web.

La sesión fue inaugurada por Manuel Durães Rocha (Abreu Advogados) y Susana Sassetti (OLIVUM), seguida de la presentación del Programa de Sostenibilidad del Aceite de Oliva a cargo de Gonçalo Moreira (OLIVUM).

En la primera parte del encuentro se presentó el “Estudio de mercado: consumo y percepción del aceite de oliva en Portugal”, de la mano de Joaquim Cabral (CONSULAI), que sirvió de

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

base para las siguientes mesas redondas.

La primera, “Certificación de sostenibilidad en la valorización del aceite de oliva”, moderada por Susana Sassetti (OLIVUM), contó con la participación de representantes de diversas organizaciones del sector. El debate destacó que, si bien la certificación es una herramienta esencial para diferenciar un producto, los consumidores aún eligen en función del precio, lo que supone un reto para la valorización sostenible del aceite de oliva. Se incidió en que el consumidor debe ser el punto de partida para orientar la producción, alineando la oferta con sus expectativas de calidad y transparencia.

La segunda mesa redonda, “Innovando con sostenibilidad: la nueva realidad del acei-

te de oliva”, moderada por Rui D'Orey (Concerta), debatió el futuro de la innovación en el sector. La idea clave destacada fue la dificultad de crear valor si los propios productos carecen de viabilidad económica. Quedó claro que la innovación debe ir acompañada de modelos de negocio sostenibles que garanticen la competitividad y la resiliencia a largo plazo.

La sesión de clausura contó con la participación de Rui Almeida (CONSULAI), quien reforzó la importancia del PSA como instrumento para posicionar a Portugal en la vanguardia de la producción olivarera sostenible.

El evento demostró que la sostenibilidad del aceite de oliva va mucho más allá de la certificación ambiental o social: implica una estrategia integrada que combina innovación, competitividad, transparencia y proximidad al consumidor.



California detalla las normas para la clasificación y etiquetado de los aceites de oliva en la campaña 2025/26

El Departamento de Alimentos y Agricultura de California ha establecido los estándares y normas para la clasificación y etiquetado de los aceites de oliva para la campaña de comercialización 2025/26, que estarán en vigor desde el 1 de octubre de 2025 hasta el 30 de junio de 2026.

Las normas se aplican obligatoriamente a todos los productores de 5.000 galones o más que venden sus aceites en los canales comerciales de comercio; mientras que los que producen menos de esa cifra no están sujetos obligatoriamente a estas normas, si

bien pueden participar voluntariamente en el programa de muestreo.

Según el documento del Departamento de Alimentos y Agricultura de California, estos estándares definen los tipos de aceites de oliva y especifican los parámetros de pureza y de calidad para cada uno de ellos; además de establecer requisitos para el etiquetado y envasado y enumerar los métodos de análisis aceptables.

El objetivo de estas normas es garantizar la calidad del aceite producido en California; mejorar el crecimiento continuo de la

producción de aceite de oliva a través de una mayor confianza del consumidor y del comercio sobre la calidad de los aceites de oliva californianos; y proporcionar a los productores, envasadores, compradores y consumidores información fiable sobre dicho producto.

En concreto, este documento incluye apartados sobre la descripción y definición de los tipos de aceite de oliva; los parámetros de calidad y pureza; aditivos alimentarios; contaminantes; métodos de análisis; e higiene, packaging y trazabilidad.



MERCADO

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

Aceites de oliva

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/T. SEMANA 29 sept./5 oct. '25 (Cierre día 24 sept. '25)	EUROS/T. SEMANA 6/12 oct. '25 (Cierre día 2 octubre '25)
JAÉN	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
	Lampante, base 1º	3.500	3.500/3.550
	Virgen	3.700/3.800	3.700/3.800
	Virgen extra	4.150/4.300	4.150/4.300
CÓRDOBA	Refinado	3.550/3.600	3.600
	Lampante, base 1º	3.500/3.550	3.500
	Virgen	3.650/3.700	3.650/3.700
	Virgen extra	4.100/4.300	4.100/4.300
SEVILLA	Refinado	3.550	3.550
	Lampante, base 1º	3.500	3.500
	Virgen	3.800/3.900	3.900/4.000
	Virgen extra	4.100/4.500	4.200/4.500
GRANADA	Refinado	3.550/3.600	3.550/3.600
	Lampante, base 1º	3.500	3.500/3.550
	Virgen	3.700/3.800	3.700/3.800
	Virgen extra	4.150/4.300	4.150/4.300
MÁLAGA	Lampante, base 1º	3.400/3.500	3.400/3.500
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	4.000/4.200	4.000/4.200
	Virgen extra	4.150/4.700	4.150/4.700
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	3.400	3.400
	Virgen	3.600	3.700
ALICANTE	Virgen extra	4.200	4.250
	Refinado	3.500	3.500
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	3.350/3.500	3.350/3.500
	Virgen	3.600/3.700	3.600/3.700
	Virgen extra	4.100/4.400	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

trataamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

AGROISA.COM info@agroisa.com

CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

INMECAL IntecBio Agrotechbiomed

Camara Agraria

agroisa.com



C
o
t
i
z
a
c
i
o
n
e
s

d
e

A
c
e
i
t
e
s

y

G
r
a
s
a
s

Aceites de orujo

EUROS/T. SEMANA 29 sept./5 oct. '25 (Cierre día 24 sept. '25) EUROS/T. SEMANA 6/12 oct. '25 (Cierre día 2 octubre '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

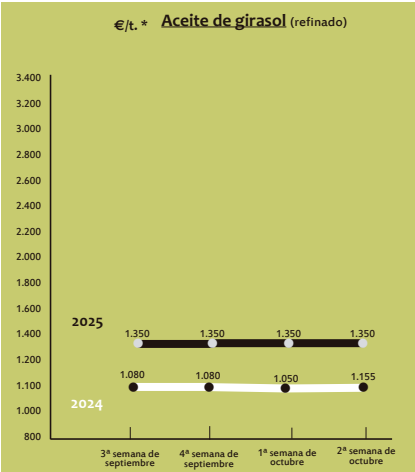
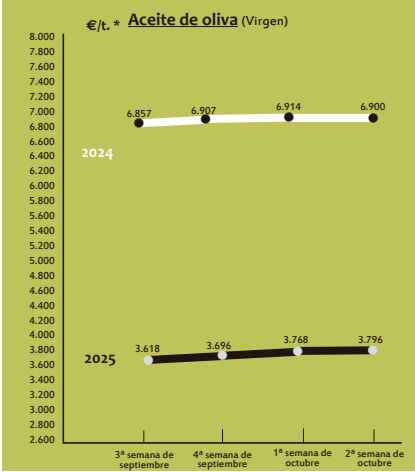
SEVILLA

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	1.050
Refinado	1.245	1.200
ACEITE DE SEMILLAS		
Refinado	1.350	1.350

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja	Sin oper.	Sin oper.
Oleínas de orujo	Sin oper.	Sin oper.
Ácidos grasos de oliva (de refino físico)	Sin oper.	Sin oper.
(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).		

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONAEUROS/KG.
SEMANA
29 sept./5 oct. '25
(Cierre día 24 sept. '25)EUROS/KG.
SEMANA
6/12 oct. '25
(Cierre día 2 octubre '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	2.720
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.420	1.400
ACEITE DE PALMISTE	2.250	2.250
ACEITE DE MAÍZ	1.530	1.450
ACEITE DE COLZA	1.290	1.350
ACEITE DE RICINO	1.260	1.260
ACEITE DE PESCADO refinado	4.300	4.280

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados
en aceites, grasas y derivados*

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



Mercado internacional

EUROS/KG.
SEMANA
29 sept./5 oct. '25
(Cierre día 24 sept. '25)

EUROS/KG.
SEMANA
6/12 oct. '25
(Cierre día 2 octubre '25)

Cotizaciones de Aceites y Grasas

ITALIA

SUR DE
PUGLIA

	€/t.	€/t.
ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50	8,50
ACEITE DE OLIVA refinado	3,65	3,65
ACEITE DE OLIVA lampante	3,00	3,00

NORTE DE
PUGLIA
& CALABRIA

ACEITE DE ORUJO refinado	2,15	2,15
ACEITE DE GIRASOL refinado	Sin oper.	Sin oper.
ACEITE DE MAÍZ refinado	1,32	1,32
ACEITE DE SOJA refinado	1,40	1,40
ACEITE DE CACAHUETE refinado	1,80	1,80

ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,30/9,40	9,30/9,40
ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.

TÚNEZ
MARRUECOS
TURQUÍA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,00/4,20	4,00/4,20
ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,80/5,50	4,20/5,50
ACEITE DE OLIVA refinado	3,70/3,80	3,70/3,80

GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,70/4,80	4,65/4,75
ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por 25 Olio Officina Magazine)	4,50/4,60	4,45/4,55

PORTUGAL

ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,00/4,25	4,00/4,25
------------------------------	-----------	-----------

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (2 de octubre 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





Competencia

Competencia advierte de que la retirada de aceite de oliva puede ser “perjudicial” para consumidores y operadores

La Comisión Nacional de los Mercados y de la Competencia (CNMC) ha advertido de que la propuesta de norma para la retirada obligatoria de aceite de oliva del mercado si se produce un exceso de oferta “puede causar perjuicios a consumidores y operadores”.

En un comunicado, este organismo ha detallado que “la medida se activará cuando el volumen de existencias iniciales más la producción alcance, al menos, el 120% de la media de las seis campañas anteriores, sin que pueda superarse el 20% de la producción estimada”.

Según ha explicado la CNMC, la normativa europea y nacional permiten estas medidas, si bien ha advertido de que “pueden ser perjudiciales para los consumidores, especialmente para los de rentas más bajas, y otros eslabones de operadores, como los distribuidores y exportadores, al encarecer los precios y reducir la variedad y calidad del producto”.

En este sentido, el organismo ha realizado varias recomendaciones tales como “reforzar su justificación, identificando los objetivos y los efectos esperados para los agricultores, operadores y consumidores; valorar alternativas (almacenamiento privado o los instrumentos de la normativa de la cadena alimentaria) antes de recurrir a la retirada obligatoria de producto; y recordar que cualquier intervención pública debe ser proporcional, transparente y con el menor impacto posible sobre el funcionamiento competitivo del mercado”.

También ha propuesto “mejorar la metodología de cálculo para determinar una situación de desequilibrio de mercado y el cálculo del porcentaje de retirada para cada almazara; concretar los sujetos obligados considerando el impacto económico de la obligación de almacenamiento durante la campaña; y reforzar los mecanismos de control y seguimiento de la medida, permitiendo su derogación anticipada si las condiciones de mercado cambiaran”.



J. Morales Navas
comercial aceitera s.l.u

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

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

PRECIOS	
HARINAS	€/t.
Harina de soja (s. fábrica).....	385
Harina de girasol (integ.) (abril).....	280
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).....	1.550
Dólares/t.	
Harina de pescado, de Perú	s/c
Harina de soja (Buenos Aires)	s/c
(Precios cif Rotterdam)	
CEREALES	€/t.
(Estos precios son en origen)	
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 **1.032,50** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.058,00**.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: **264,70** 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 **49,75** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **50,61**.

◆ Precios: Futuros octubre.

Maíz: Terminó la semana a **418,25** centavos/ bushel, habiendo comenzado a **424,50**.

◆ Precios: Futuros diciembre.



¡YA ESTAMOS LISTOS!

Siempre a tu lado en la campaña



Horario: 7:30 h a 22:30 h **Horario nocturno:** Email: josemaria.cabrero@pieralisi.com
Pieralisi Jaén: 953 284 023 **Pieralisi Zaragoza:** 976 466 020



ASISTENCIA TÉCNICA ELÉCTRICA

Raúl Risueño: 615 507 404
Pablo García: 696 962 528

ASISTENCIA TÉCNICA MECÁNICA

Pablo Muñoz: 615 507 418
Ramón Rodríguez: 615 507 421



ALMACÉN REPUESTOS

Cristóbal Garrido: 636 344 663
Alejandro Cabrera: 615 507 416



ASUNTOS GENERALES

Francisco Estrella: 615 507 422
José Cabrero: 615 507 399





El tiempo de almacenamiento del alperujo influye en el rendimiento del compost final

Con el objetivo de comprender mejor el proceso de compostaje en el que el alperujo se convierte en un fertilizante seguro para el campo, los grupos “Biología molecular de los mecanismos de respuesta a estrés” y “Bioingeniería de residuos: ingeniería verde” de la Universidad de Córdoba (UCO) se han unido para comprobar cómo afecta al proceso de compostaje el tiempo de almacenamiento del alperujo.

Tras la extracción del aceite, el alperujo se almacena en balsas hasta que se lleva a cabo el tratamiento, en este caso el compostaje para obtener abono orgánico. “Estudiamos cómo afectaban dos periodos de almacenaje distintos (3 y 6 meses) a parámetros durante el compostaje posterior como el rendimiento, la emisión de gases de efecto invernadero, la degradación de

compuestos fenólicos y la comunidad microbiana”, ha explicado Francisco Javier Ruiz, autor principal del trabajo junto a Marina Barbudo.

Tras el estudio de lo que ocurre a escala real, los resultados demostraron que el almacenaje a corto plazo (3 meses) mejora los rendimientos del compost, es decir, se obtiene mayor cantidad de fertilizante. Además, genera menor emisión de gases de efecto invernadero durante el compostaje. “En ambos periodos se eliminan de forma eficiente los compuestos fenólicos, algo muy importante para el producto final (el fertilizante) debido a que estos compuestos son fitotóxicos y pueden ser dañinos en su aplicación en campo”, ha detallado José Alhama, otro de los autores.

“La razón de la eliminación radica sobre todo en la elevada temperatura que alcanza la masa de material compostable, reduciendo la concentración de compuestos fenólicos e higienizando el producto”, ha apostillado la investigadora M^a del Carmen Gutiérrez.

Otra innovación es el estudio de la comunidad microbiana durante el proceso. “Es una novedad analizar la comunidad microbiana, identificarla taxo-

nómicamente y comprobar su capacidad funcional. Ligar este análisis a una temporalidad del almacenamiento es algo que no se había evaluado”, ha señalado la investigadora M^a Ángeles Martín Santos.

El análisis metagenómico reveló diferencias en el bacterioma de la materia prima según su tiempo de almacenamiento, unas variaciones que también se hicieron evidentes durante el compostaje. “La etapa termófila (segunda fase del compostaje en la que hay un gran aumento de la temperatura) fomentó la selección de bacterias termófilas (aquellas que aguantan altas temperaturas) que consiguieron degradar la materia orgánica”, ha añadido Marina Barbudo.

En ese sentido, para Carmen Michán “este conocimiento permite realizar modificaciones. Si sabemos que un microorganismo favorece la degradación de ciertos compuestos, si en un momento dado interesa que el resultado final no tenga, por ejemplo, tantos fenoles, puede ayudar añadir ciertos microorganismos”. Así, se puede optimizar el compostaje.

Con este estudio se caracteriza qué ocurre en cada momento, permitiendo aprovechar o cambiar condiciones para obtener el máximo rendimiento con menor impacto ambiental, según ha precisado la UCO.



Seis países mediterráneos transformarán los residuos del olivar en recursos sostenibles

El proyecto europeo OLIVA (*Repurposing OLive WAsTe in circular economy solutions for feeds, additives, packaging and biogas*) es una ambiciosa iniciativa de investigación e innovación que tiene como objetivo transformar los subproductos del olivar en coproductos de alto valor. Con un fuerte enfoque en la economía circular y el

principio de residuo cero, el proyecto busca establecer cadenas de valor sostenibles en seis países mediterráneos.

Coordinado por la Universidad de Turín (Italia), OLIVA reúne a un consorcio multidisciplinar de 25 socios líderes de Italia, España, Grecia, Turquía, Argelia y Túnez. Entre ellos se encuentra AIMPLAS, que

aporta su experiencia en materiales sostenibles y soluciones de envase.

Según ha informado este centro tecnológico, el objetivo principal del proyecto es apoyar la valorización sostenible de los residuos del olivar para su uso en piensos animales, ingredientes funcionales, envases y biogás. A través de una intensa labor



de investigación y demostraciones reales, OLIWA validará la viabilidad y sostenibilidad de estas soluciones circulares, con el fin de reducir el impacto ambiental y generar nuevas oportunidades económicas.

La investigación explorará aplicaciones innovadoras como el uso de subproductos del olivar en la cría de insectos para producir harinas de alta calidad para alimentación animal; el desarrollo de extractos naturales de oliva como aditivos para piensos e ingredientes funcionales; o la creación de materiales de envase alimentario sostenibles derivados de residuos del olivar; así como componen-

tes derivados de insectos para mejorar la conservación de alimentos y reducir pérdidas. Además, el proyecto investigará la



producción de biogás a partir de residuos del olivar y estiércol animal o de insectos como fuente alternativa de energía.

El papel de AIMPLAS en el proyecto OLIWA es estudiar la procesabilidad de materiales derivados de residuos del olivar en tecnologías convencionales como la extrusión para obtener prototipos de envases rígidos. Se fabricarán prototipos de botellas para bebidas y bandejas alimentarias, y se validará su funcionalidad. Asimismo, AIMPLAS estudiará la capacidad de termosellado de films obtenidos a partir de residuos del olivar como tapa para bandejas.

OLIWA también tiene como objetivo lograr una reducción mínima del 25% en las pérdidas y el desperdicio alimentario, alineándose con los objetivos de sostenibilidad más amplios y contribuyendo a la resiliencia del sector agroalimentario mediterráneo. Financiado en el marco del programa PRIMA, el proyecto representa un paso importante hacia una industria olivarera más sostenible e innovadora en la región, transformando residuos agrícolas en aplicaciones de alto valor y fomentando un modelo económico circular.

SE VENDEN O SE ALQUILAN

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

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

1

TALARRUBIAS

8.500 m² y acceso a dos caminos asfaltados

2

CASAS DE DON PEDRO

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

agroindustrial
Domingo Sánchez

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

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



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFlow
LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

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

SpectraAnalyzer ZEUTEC Sistema Polytex Polytex

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

tecnilab
tecnología analítica

La solución integral para su almazara

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

ENVASES/ENVASADO

AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.

Tel: +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 SEWATON se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes claves en el sector de la separación. Con más de 15.000 instalaciones para el agua potable en todo el mundo, ANDRITZ SEWATON ofrece las mejores soluciones de tratamiento de agua y aguas residuales.

Los desechos de Papeles están diseñados específicamente para la industria vinícola y se adaptan a su sector vinícola, cumpliendo con los requisitos más exigentes. PALACÍN asegura en su línea de extracción controlada gran calidad y se comprometen al desarrollo sostenible de ANDRITZ SEWATON para España y Portugal.

GP
González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa
Tecnología y Fabricación de Envases y Bovedas S.L.

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

Línea de extracción semi-automática Semi-automatic line

CAUDALÍMETROS DE ALTA PRECISIÓN HIGH ACCURACY FLOWMETERS

EXPERIENCIA EXPERIENCE

50 AÑOS 40 PAÍSES YEARS COUNTRIES

Ausere

Tel: +34 976 50 43 40 - Fax: +34 976 50 47 31
ausere@ausere.es
C/Donatillo, 26 - 50410 Cuarte de Huerva
Zaragoza ESPAÑA / SPAIN

www.ausere.es

FÁBRICA Y ALMACÉN
Avda. Vicente Pierregordón nº 12
14550 BAEÑA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: kocall@kocall.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão G3
Zona Ind. de Mirandela
5370-365 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 522

TAOSA

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



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

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

OLIVARUM
Fundación CAJA RURAL JAÉN

asesoramiento | análisis | investigación | innovación | formación

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 Alocane 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

JAR

METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarir.com

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE



treico[®]

Industrial Machinery Solutions

www.treico.com

PESAJE

IMATED

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

PESAJE

ELECTRICIDAD

SOFTWARE

RECIBE TRAZABILIDAD EFICIENCIA ENERGÉTICA

Polígono Industrial "Los Olivares" c/ Huesca, 4, 23009 Jaén

info@imated31.es
www.imated31.es
953 284 697

CEM CONFERENCIAL DE METROLOGÍA

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

¡CONECTADA 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 Recolectión



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

PROSUR

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

Económicos y muy rentables

TODOLIVO Infórmate

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



Aforo: Andalucía prevé que su producción de aceite de oliva se sitúe en 1.080.900 t. en la campaña 2025/26, un 5,5% menos que la anterior

El consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Ramón Fernández-Pacheco, presentó el 2 de octubre en Jaén los datos oficiales de aforo para la campaña 2025/26, en la que se espera una producción de 1.080.900 toneladas de aceite de oliva, lo que supone un 5,5% menos respecto a la temporada anterior, pero un 19,8% más que la media de las cinco últimas.

Por provincias, Jaén, principal productora, registrará 475.000 toneladas de aceite de oliva, un 15,3% menos; seguida de Córdoba, con 269.100 t. (-7,5%); Sevilla, con 130.000 t. (+16,5%); y Granada, con 117.200 t. (-5,5%).

Por detrás de Granada se sitúa la provincia de Málaga, con 54.600 t. (+54,8%); Cádiz, con 16.400 t. (+95%); Huelva, con 11.100 t. (+36,1%); y Almería, con 7.500 t. (+70,2%).

Sobre el estado del cultivo, el informe de la Junta subraya que las precipitaciones de primavera redujeron el estrés hídrico que arrastraban los olivos, contribuyendo a su recuperación y propiciando el riego del olivar.

A su vez, las temperaturas suaves durante el periodo de floración favorecieron el cuajado, si bien el excesivo calor del mes de junio afectó a su viabilidad provocando la caída de parte de los frutos.

Este informe destaca que los olivos de secano están acusando la sequía de los últimos meses, observándose síntomas de estrés hídrico en muchos árboles y frutos, que podría afectar tanto a la producción como al rendimiento graso de no producirse lluvias en las próximas semanas.

En términos de empleo, se espera una campaña que registrará unos 18,1 millones de jornales en labores asociadas al cultivo, de los que un 63,8% corresponderán a la recolección. En Jaén se prevén más de 3,8 millones de jornales en recolección.

Olivar ecológico

Además, se estima una producción de 34.670 toneladas de aceite ecológico, lo que supone un 3,4% más respecto a la temporada anterior, siendo Córdoba, con 18.440 toneladas, la principal provincia productora (-2% respecto a la campaña precedente).

A Córdoba le siguen Sevilla, con 6.900 t. (+41,5%); Jaén, con 4.030 t. (-4,2%); Granada, con 2.570 t. (-5,1%); Almería, con 1.580 t. (+256,6%); Málaga, con 430 t. (-6,7%); Huelva, con 370 t. (-78,8%); y Cádiz, con 350 t. (+25,4%).

Aceituna de mesa

La Junta de Andalucía prevé una producción similar de aceituna de mesa. En concreto, se esperan 482.999 toneladas en la campaña 2025/26 en esta Comunidad, lo que supone un 0,3% más que la obtenida en la temporada precedente y un 8,2% más que la media

de las últimas cinco campañas.

Sevilla, como principal provincia productora, disminuirá su producción un 0,9%, alcanzando las 337.000 t. En Córdoba también caerá ligeramente la producción (-3,3%, hasta 80.581 t.); mientras que en Málaga ascenderá (+7,9%, hasta 56.813 t.).

En Andalucía la variedad hojiblanca es la más importante, con un 60% de la producción; seguida de manzanilla (30%), gordal (5%) y otras (4%).

La producción aforada se estima que alcance valores muy similares a los de la última campaña y supere la media de los últimos cinco años.

Aforo de producción por provincias

PROVINCIA	Aforo de aceituna para mesa 2025/26 (t)	Variación media (5 últimas campañas)	Variación Campaña anterior
Almería	211	-52,8 %	69,7 %
Cádiz	60	-16,2 %	-19,1 %
Córdoba	80.581	10,1 %	-3,3 %
Granada	0	--	--
Huelva	7.941	94,0 %	75,4 %
Jaén	393	-1,6 %	-13,2 %
Málaga	56.813	5,3 %	7,9 %
Sevilla	337.000	7,3 %	-0,9 %
ANDALUCÍA	482.999	8,2 %	0,3 %

Aforo de producción por provincias

PROVINCIA	Aforo aceituna de almazara (t)	Aforo aceite de oliva (t)	Variación aceite (media 5 últimas campañas)	Variación aceite (campaña anterior)
Almería	40.500	7.500	-31,0 %	70,2 %
Cádiz	97.300	16.400	69,9 %	95,0 %
Córdoba	1.530.900	269.100	16,6 %	-7,5 %
Granada	556.500	117.200	21,1 %	-5,5 %
Huelva	67.400	11.100	19,5 %	36,1 %
Jaén	2.300.000	475.000	20,1 %	-15,3 %
Málaga	305.000	54.600	30,8 %	54,8 %
Sevilla	800.000	130.000	21,2 %	16,5 %
ANDALUCÍA	5.697.600	1.080.900	19,8 %	-5,5 %

Estimación provincial de la producción de aceite ecológico

PROVINCIA	Producción de aceite ecológico 2024/25 (t)	Aforo de aceite ecológico 2025/26 (t)	Variación
Almería	443	1.580	256,6 %
Cádiz	279	350	25,4 %
Córdoba	18.813	18.440	-2,0 %
Granada	2.709	2.570	-5,1 %
Huelva	1.747	370	-78,8 %
Jaén	4.207	4.030	-4,2 %
Málaga	461	430	-6,7 %
Sevilla	4.877	6.900	41,5 %
ANDALUCÍA	33.535	34.670	3,4 %

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.





El Foro del AOVE de Cataluña 2025 profundiza en los paisajes y la cultura oleícola

El Pabellón del Aceite de Les Borges Blanques acogió el 1 de octubre la segunda edición del Foro del Aceite de Oliva Virgen Extra de Cataluña (FOOVE) que, bajo el título *“Los paisajes de la cultura del aceite: entre la memoria y el futuro”*, profundizó en las dimensiones ecológicas, económicas, sociales y culturales del paisaje olivo.

Esta segunda edición nace de las conclusiones del foro de 2024, que puso sobre la mesa dos variables que condicionan el sector agrario: el despoblamiento territorial y la emergencia climática.

El FOOVE 2025 se desplegó en cuatro mesas de debate que abordaron: *“Identidad y Memoria”*, para reconocer el valor patrimonial y cultural de nuestros paisajes; *“Agroecosistemas en Transición”*, para poner en valor el papel que puede tener el olivo a la hora de construir paisajes más resilientes; *“Paisaje Vivido”*, para explorar las oportunidades del oleoturismo y las experiencias transformadoras; y *“Gobernanza del Paisaje”*, para abordar los instrumentos de planificación y gestión necesarios.

La bienvenida institucional corrió a cargo de Joan Gòdia, director general de Empresas Agroalimentarias, Calidad y Gastronomía del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, quien subrayó el papel del foro como herramienta estratégica para afrontar los desafíos de la olivicultura.

La mesa *“Identidad y Memoria”* contó con la presencia de José María Penco, director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO); Miquel Aran, ingeniero agrónomo y reconocido experto en patrimonio rural que ha trabajado especialmente en proyectos de restauración de paisaje; Roser Vernet, filóloga y activista cultural en defensa de los valores culturales del Priorat; e Ignasi Revés, escritor con una mirada literaria sobre el mundo rural. Todos ellos destacaron cómo el olivo ha moldeado nuestro paisaje, nuestra cultura y nuestra identidad colectiva.

En la mesa *“Gobernanza del Paisaje”* participaron Pere Sala, director del Observatorio del Paisaje de Cataluña, que ha liderado



procesos de reflexión y propuestas de gestión territorial innovadora; Sergi Saladié, doctor en geografía y profesor en la URV, especializado en ordenación territorial y transiciones energéticas; Eduard Trepas, geógrafo y coordinador técnico de la Fundación del Mundo Rural y de ARCA, con experiencia en modelos de desarrollo rural; y Xavi Petit, ingeniero agrónomo especializado en regadíos y planificación de infraestructuras agrarias. En esta mesa se reflexionó sobre las herramientas de planificación y gestión necesarias para reconocer el valor multifuncional de los paisajes olivareros y abordarlos desde un aspecto integral.

La mesa *“Paisaje Vivido”* reunió a David Esteller, fundador y director de TourisLab, con proyectos innovadores en turismo regenerativo; Xavier Font, subdirector general de Desarrollo Turístico Territorial de la Generalitat y experto en estrategias de desarrollo turístico sostenible; Joan Morales, editor de la revista Descubrir Catalunya, con una mirada crítica y profunda sobre el territorio; y Natàlia Puig, presidenta de la Carretera del Vino, con experiencia en enoturismo y dinamización de oferta cultural vinculada al paisaje. Los participantes abordaron las oportunidades del oleoturismo y las experiencias relacionadas con

la cultura oleícola para construir narrativas transformadoras, sostenibles y arraigadas en la tierra.

Por último, la mesa *“Agroecosistemas en Transición”* contó con Marc Arcarons, ganadero y coordinador del proyecto Ramats de Foc de la Fundación Pau Costa, que promueve el silvopastoreo como herramienta de prevención; Rosa Vilaplana, investigadora y profesora en la Universidad de Vic-Universidad Central de Cataluña (UVic-UCC), especialista en sistemas agroalimentarios sostenibles y aprovechamiento postcosecha; y Marta Ruiz, investigadora del IRTA y experta en análisis de ciclo de vida aplicada a sistemas agrarios. Un intenso debate sobre cómo los olivos pueden convertirse en una infraestructura ecológica clave ante la emergencia climática: resistencia, biodiversidad y nuevos modelos de producción.

La jornada se cerró con la intervención de Josep R. Farran, alcalde de Les Borges Blanques, quien compartió las conclusiones del foro.

En el marco de la ceremonia de clausura, también se presentó el cartel de la 29ª Fira de l'Oli de Qualitat Verge Extra-Catalunya, obra de la diseñadora Gemma Pagès, que tendrá lugar los días 16, 17 y 18 de enero de 2026.



Latentis BioGrow, una herramienta de Inteligencia Artificial para la toma de decisiones agrícolas

La Fundación del Olivar acogió el 1 de octubre la presentación de *Latentis BioGrow*, una aplicación con Inteligencia Artificial diseñada para aportar datos fiables, predicción y trazabilidad total en la toma de decisiones agrícolas.

El acto -que contó con la asistencia de representantes de administraciones públicas, asociaciones agrarias, cooperativas y la comunidad universitaria- fue inaugurado por Blanca Aguilar, IP Lawyer & Project Manager de Indesal; y contó con las intervenciones de Manuel Rodríguez, director técnico de *Latentis BioGrow*; Cristóbal J. Carmona, CTO/CIO de *Glosso*, *spin-off* de la Universidad de Jaén; y el rector de este centro docente, Nicolás Ruiz, quien clausuró la jornada.

En el marco del proyecto “*Plataforma Inteligente para la Interoperabilidad y Gestión de Espacios de Datos Agrícolas*”, financiado por la Secretaría de Estado de Digitalización e Inteligencia Artificial, nace *Latentis BioGrow*, una *app* que supone una solución tecnológica, desarrollada,

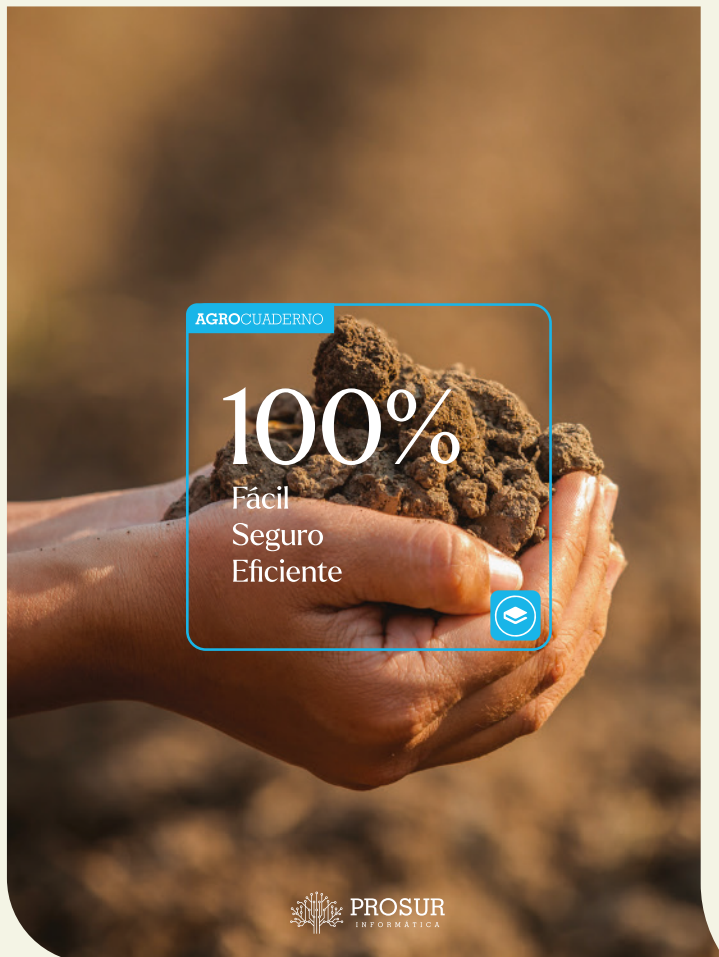
en parte, por *Glosso*, una *spin-off* de la UJA, lo que supone “un claro ejemplo de cómo la UJA se alinea con el sector productivo para resolver problemas reales”, apuntó Nicolás Ruiz.

“La normativa de la Política Agrícola Común (PAC) puede resultar tediosa, compleja y confusa para muchos agricultores. Esta realidad hace que muchos de nuestros agricultores dependan de cooperativas y asociaciones para poder interpretar las normas, gestionar la burocracia y evitar errores que puedan poner en riesgo las ayudas. Aquí es donde entra en juego *BioGrow*, una aplicación tecnológica basada en Inteligencia Artificial que busca simplificar la vida del agricultor, del olivarero; pero no sólo de ellos. También persigue facilitar el trabajo de las cooperativas y asociaciones agrarias y de las administraciones públicas en el cumplimiento de la normativa de la PAC”, explicó el rector de la UJA.

Para ello, según precisaron desde la UJA, esta herramienta ofrece servicios AgTech

(Agrotecnología), como asesoramiento técnico, valorización de subproductos, trazabilidad y seguridad alimentaria, con capacidad para predecir, alertar y acompañar en la toma de decisiones agrícolas. La aplicación *Latentis BioGrow*, es fácil de usar, ofrece datos fiables y trazabilidad completa.

Además, los datos se pueden transferir, de manera ágil, del campo a la Administración, ya que la plataforma se integra con bases de datos de referencia, como REA, ROPO y SIGPAC, entre otras. En este sentido, gracias a esta aplicación los usuarios podrán: gestionar con facilidad; controlar sus explotaciones agrícolas, incluso mediante comandos de voz; cumplir con la normativa PAC, permitiendo evitar errores, a través de la validación automática previa a la operación, y enviando alertas sobre requisitos pendientes; y tomar decisiones informadas, puesto que la aplicación predice, alerta y acompaña cada decisión agrícola.



Transforma el cambio en evolución.

El Cuaderno de Campo Digital de los Agricultores.



AGROCUADERNO





Chefs de ocho provincias españolas participarán en la final del Premio de Cocina con AOVE

La 22ª edición del Premio Internacional de Cocina con AOVE que organiza la Diputación Provincial de Jaén ya tiene sus finalistas. Un total de ocho chefs procedentes de Almería, Asturias, Ávila, Girona, Gran Canaria, Jaén, Palencia y Valladolid intentarán inscribir su nombre en el palmarés de este concurso gastronómico que celebrará su final el próximo 8 de octubre en el marco de la feria San Sebastián Gastronomika.

En concreto, los finalistas son los cocineros Sara Marín, de Taller Arzuaga (Quintanilla de Onésimo, Valladolid); Luis Rojo, del restaurante Caleña (Ávila); Raúl Lopera, del restaurante Fontané de los hermanos Roca (Sant Julià de Ramis, Girona); Rocío Fernández, de La Cocinita (Úbeda, Jaén); Andoni Sánchez, de Villa de Fromista (Fromista, Palencia); Salvador Melgar, de Tabefe (Gran Canaria); Alejandro Villa, de El Pandora (Avilés); y Ferrán Polls, de El Candelero (Club de Mar Almería).

Entre los chefs clasificados para la final figuran algunos que trabajan en restaurantes que cuentan con el reconocimiento de la Guía Michelin, como Taller Arzuaga, con una estrella Michelin; Caleña (Ávila) o Fontané, de los hermanos Roca (Sant Julià de Ramis, Girona), ambos recomendados por la Guía Roja.

El diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, ha resaltado “el éxito un

año más de este certamen culinario, uno de los más importantes del mundo tanto por el prestigio de los restauradores que han presentado sus recetas como por la diversidad de su procedencia y también la cantidad, ya que han sido 39 las propuestas recibidas, incluida una de Italia”. De esta manera, “hemos logrado un año más el objetivo de ligar el mejor aceite de oliva del mundo, el que se elabora en la provincia de Jaén, con la alta gastronomía, donde es un producto muy apreciado por sus virtudes y versatilidad, y los cocineros son unos grandes prescriptores de este producto”, ha destacado.

Los finalistas tendrán que elaborar sus recetas en directo y utilizar los ocho AOVES “Jaén Selección 2025”, distintivo que reconoce cada año a los mejores AOVES de la provincia (Oro Bailén Picual, de Aceites Oro Bailén Galgón 99, de Villanueva de la Reina; Picualia, de la cooperativa Agrícola Virgen de Zocueca, de Bailén; Jabalcuz Gran Selección, de la SCA Sierra de la Pandera, de Los Villares; Señorío de Camarasa, de la cooperativa Santa Isabel, de Torres; Melgarejo, de Aceites Campoliva, de Pegalajar; Dominus Cosecha Temprana, de Monva, de Mancha Real; y los ecológicos O.Live Extra Virgin Olive Oil, de Hacienda Olivar de Santa María, de Linares; y Oleícola Jaén, de Grupo Oleícola Jaén, de Baeza). En la final, el jurado otorgará este premio atendiendo al sabor, la textura, la temperatura, el

aspecto de los platos y la destreza de los finalistas. Habrá un único ganador que recibirá la cuantía de 8.000 euros y una placa para el establecimiento.

En la final de este certamen -que se desarrollará ante jurado y público- los ocho chefs seleccionados dispondrán de un tiempo total de 75 minutos para la elaboración de sus recetas, de los cuales 45 serán para la realización de las mismas en la cocina central del Palacio Kursaal de San Sebastián y 30 para finalizarlas y emplatarlas en presencia del jurado. Los participantes, que podrán llevar elaboraciones realizadas que precisen de un tiempo de producción mayor a una hora, tendrán que explicar los ingredientes utilizados en los mismos, las técnicas empleadas y el maridaje de los aceites seleccionados.

En la pasada edición, el chef Álex Paz, del restaurante Fuentelgato (Huerta del Marquesado, Cuenca), resultó ganador de este premio y este año formará parte del jurado junto a Álvaro Garrido, chef en el restaurante Mina (Bilbao); Felipe Bonza, chef en restaurante Oro (Brasil); además de Iker Morán y Jesús Carlos Lens, periodistas especializados en gastronomía.

En las 21 ediciones precedentes se han presentado alrededor de un millar de recetas correspondientes a cocineros y restaurantes de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Alemania, Inglaterra, Croacia, Dinamarca, Sudamérica, EEUU e Islandia.

Hacienda Guzmán se adhiere a la marca de calidad *Gusto del Sur*

Hacienda Guzmán ha formalizado su adhesión a la marca de calidad agroalimentaria *Gusto del Sur*, impulsada por la Junta de Andalucía con el objetivo de distinguir los productos andaluces de excelencia. Con esta incorporación, Hacienda Guzmán ha subrayado que reafirma su compromiso con la calidad, la sostenibilidad y la autenticidad, valores que definen tanto a la marca como al distintivo *Gusto del Sur*.

Este sello garantiza que los productos que lo ostentan cumplen requisitos más exigentes que

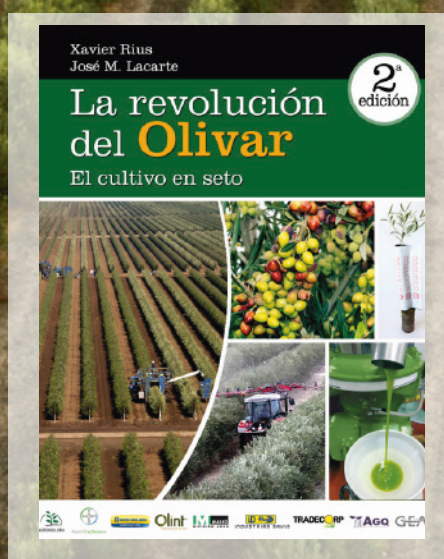
los establecidos en los estándares comerciales habituales, ofreciendo a los consumidores la máxima seguridad y confianza.

Para Hacienda Guzmán, su entrada en *Gusto del Sur* supone un paso estratégico que refuerza su posicionamiento como marca Premium en el sector oleícola, al tiempo que impulsa su visibilidad en los mercados nacionales e internacionales. Esta adhesión permitirá a la compañía beneficiarse de las acciones de promoción y apoyo institucional que se desarrollan bajo el

paraguas de la marca, además de contribuir a la proyección conjunta de los productos andaluces de mayor prestigio.

“Para Hacienda Guzmán, formar parte de *Gusto del Sur* es un reconocimiento a nuestra filosofía de trabajo, basada en la excelencia sensorial, la innovación y el respeto por el entorno. Nos enorgullece unimos a una marca que representa lo mejor de Andalucía y que nos permitirá seguir llevando el sabor del sur a todo el mundo”, ha declarado Álvaro Guillén, CEO de Hacienda Guzmán.

La revolución del olivar: cultivo en seto



¡Quiero el libro!

Manual práctico de uso diario dirigido a los olivicultores, técnicos de explotaciones, estudiantes, profesionales del sector y al público general interesado en la olivicultura.



Barcelona celebrará este otoño la primera edición del Mercat de l'Oli Nou

En el marco de la clausura de la Feria MOS de Lleida, el conseller de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, Òscar Ordeig, ha anunciado que la Plaza de Cataluña de Barcelona acogerá del 21 al 23 de noviembre la primera edición del Mercat de l'Oli Nou, una iniciativa impulsada por este Departamento -a través de Prodeca-, con el objetivo de poner en valor este ingrediente culinario, símbolo de la Dieta Mediterránea; así como dar visibilidad al sector oleícola catalán y reforzar el vínculo entre los productores y los ciudadanos.

El evento se enmarca dentro de los actos con motivo de la distinción de Cataluña como Región Mundial de la Gastronomía 2025, “lo que afianza el papel central del producto local y de nuestra cocina”, ha resaltado el Departamento de Agricultura.

Òscar Ordeig ha explicado que “el Mercat de l'Oli Nou nace con la vocación de ser el escaparate de referencia del aceite de oliva virgen extra catalán, una oportunidad única para dar a conocer la riqueza, la calidad y la versatilidad de este producto. Tres días para promover su singularidad e incentivar también su consumo durante todo el año y acercar los productores a los consumidores urbanitas”.

El conseller ha detallado que “se podrá probar y comprar aceite nuevo directamente a los productores y descubrir también que cada botella de aceite nuevo atesora paisaje, esfuerzo y tradición, al tiempo que es garantía de salud. Porque el AOVE es mucho más que un condimento: es identidad de territorio y símbolo de un estilo de vida mediterráneo”.

Una experiencia gastronómica abierta y gratuita

En concreto, la plaza de Cataluña se convertirá en un mercado abierto y gratuito, con una oferta pensada para familias, jóvenes y *foodies*. Además de los stands de productores de aceite, los visitantes encontrarán talleres de cocina en directo en el aula gastronómica, donde cocineros y cocineras de todo el territorio demostrarán la versatilidad del aceite en la cocina catalana y mediterránea.

Pero el Mercat de l'Oli Nou también quiere convertirse en una auténtica fiesta de la gastronomía catalana y, por ello, habrá *food trucks* con cocina de proximidad y temporada, con el aceite nuevo como protagonista; una barra de vinos catalanes con DOP, lo que permitirá maridar las catas; y un espacio de degustación con mesas y sillas para disfrutar del ambiente del mercado.

En definitiva, “será un evento que combinará gastronomía, cultura y divulgación, y que quiere convertirse en una cita anual imprescindible del calendario gastronómico de la ciudad y de toda Cataluña”, ha resaltado el Departamento de Agricultura.

Dar visibilidad al sector oleícola

La Conselleria de Agricultura ha subrayado que el Mercat de l'Oli Nou es también una herramienta estratégica para dar visibilidad a las empresas del sector oleícola catalán y reforzar su competitividad.

“Los productores tendrán un espacio privilegiado en uno de los rincones más emblemáticos de Barcelona, donde podrán establecer contacto directo con los consumidores, presentando y vendiendo sus productos. De hecho, participarán decenas de productores catalanes, que ofrecerán la posibilidad de comprar AOVE nuevo para todo el año, con servicio de envío a domicilio”, ha resaltado.

IX Rutas del Aceite: descubre las almazaras, AOVEs y productos de Jaén

El Centro de Interpretación “Olivar y Aceite” de Úbeda (Jaén) ha puesto en marcha la novena edición de Rutas del Aceite, un proyecto que cuenta con 15 socios y 16 experiencias únicas con el objetivo de promocionar y poner en valor la cultura del aceite de oliva virgen extra y el olivar jiennense, así como potenciar el turismo de la provincia y atraer visitantes.

Este año, además, se ha contado con la colaboración de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Jaén, identificando en el calendario las almazaras que cuentan con este sello de calidad, que son nueve en esta edición.

La programación se desarrollará desde el 11 de octubre hasta el 14 de diciembre en 11 municipios de la provincia. Un calendario de actividades y visitas que ofrece una oferta variada y atractiva para profundizar en el conocimiento del aceite de oliva virgen extra y su cultura, tal y como se muestra en el cartel de este año, diseñado por Antonio Cuenca, de la empresa Superfluido, y que refleja el carácter familiar y educativo de las actividades.

La gerente del Centro de Interpretación “Olivar y Aceite”, Soledad Román, ha presentado esta iniciativa organizada por el centro, con la colaboración de la Administración provincial. En el acto también han estado presentes Francisco Javier Lozano, diputado de Promoción y Turismo de la Diputación Provincial de Jaén; y Loli Urrutia, vicepresidenta de la Asociación KAT6B España, entidad a la que irá destinada la recaudación de esta edición.

Román ha destacado que esta edición ofrece una oferta variada y atractiva para profundizar en el conocimiento del aceite de oliva virgen extra y su cultura.

Por su parte, Lozano ha subrayado que “se trata de un proyecto consolidado, reflejo de la fortaleza, ilusión y buen hacer profesional en torno al oleoturismo en la provincia de Jaén”.





Olivares, huertos perimetrales y pastoreo preventivo para proteger el paisaje

Más de 30 agricultores y ganaderos de 11 localidades se han sumado a las acciones de protección del paisaje que la Comarca de Somontano (Aragón) desarrolla dentro del Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Saborea Guara Somontano. Así, de la mano de SEO/BirdLife, se han seleccionado más de medio centenar de parcelas en las que se implementarán los proyectos de Olivares Vivos, huertos perimetrales y pastoreo preventivo, todos ellos con el objetivo de proteger el paisaje y su biodiversidad, al tiempo que se optimizan sus recursos.

La vicepresidenta y consejera de Turismo de la Comarca de Somontano, Pilar Lleyda, junto con el delegado y el técnico de SEO/BirdLife en Aragón, Luis Tirado y Pablo Oliván, respectivamente, han presentado este proyecto acompañados de dos de los propietarios participantes, el ganadero Samuel Santamaría y el agricultor Sergio Ferrer.

Lleyda ha agradecido “tanto a agricultores y ganaderos como a los ayuntamientos implicados que se sumen a esta iniciativa”, cuya inversión ronda los 137.000 euros. Según ha explicado, para su implementación “hemos querido valernos de los acuerdos de custodia del territorio, un conjunto de estrategias e instrumentos que implican a los propietarios y usuarios del territorio en la conservación y el buen uso de los valores y los recursos naturales, culturales y paisajísticos. Esta figura permitirá que SEO/BirdLife, una vez finalizado nuestro proyecto, mantenga su relación con los propietarios firmantes de los acuerdos, que por el momento son tres y confiamos en que esta cifra pueda aumentar”.

Olivares Vivos

El proyecto de Olivares Vivos, que ya tuvo una primera edición impulsada por la Comarca en el año 2022, pretende incentivar el mantenimiento de los olivares tradicio-

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

24 horas,
7 días a la semana

GEA

nales al incrementar su rentabilidad a partir de la identificación y la recuperación de la biodiversidad que alberga.

Para ello, SEO/BirdLife está trabajando con nueve agricultores, propietarios de 18 parcelas ubicadas en los términos municipales de Alquézar, Bierge, Colungo, Estadilla, Hoz y Costean y Adahuesca. Con ellos, están diseñando un conjunto de medidas para la recuperación de la biodiversidad en explotaciones agrícolas repartidas por el territorio comarcal. A lo largo de la primavera pasada se llevaron a cabo los censos de biodiversidad y este otoño se concretarán los planes de recuperación de la biodiversidad para las zonas implicadas en el proyecto.

También se van a programar actuaciones dirigidas a fomentar el potencial turístico de estos recursos, como una ruta interpretativa del olivar, catas de aceite de oliva o un taller de etnobotánica.

Huertos perimetrales y pastoreo preventivo

Si con el proyecto de los olivares se pretende fundamentalmente

proteger la biodiversidad, con las acciones de huertos perimetrales y pastoreo preventivo se busca, principalmente, proteger contra el fuego a los pueblos de la comarca.

Una decena de ganaderos, siete de ovino, dos de caprino y uno de vacuno, se han embarcado en este proyecto gracias al que ya se han desbrozado, aportado pienso y pastoreado en diferentes zonas del entorno de Alquézar, Bierge, Rodelar, el monte de Sevil y el entorno del núcleo de San Román. También se están colocando bebederos y cercados, algunos de ellos con pastores eléctricos, en zonas de Naval, Colungo y Radiquero, y se van a implementar cercados virtuales a través de GPS en Estadilla. Todas ellas son zonas de alto riesgo, por lo que estas actuaciones logran un importante impacto en la prevención de incendios.

La recuperación de huertos perimetrales permitirá contar con un cortafuegos natural que evite que, en caso de incendio, las llamas alcancen los núcleos urbanos. Se han seleccionado las 31 parcelas en las que se va a trabajar, teniendo siempre muy presente aquellos entornos de mayor riesgo de incendio: una en Castillazuelo, 20 en Estadilla y 10 en Alquézar. Los trabajos de limpieza, desbroce y creación de huertos comenzarán esta semana.

El Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Saborea Guara Somontano, para el que la Comarca cuenta con un millón de euros financiados por los fondos Next Generation, forma parte del Plan Nacional de Enogastronomía, que a su vez se enmarca dentro del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia





Framework: cinco años recuperando la biodiversidad en el olivar andaluz

El proyecto *Framework* ha puesto fin a cinco años de trabajo en Aguilar de la Frontera (Córdoba) logrando demostrar que es posible una nueva agricultura que fomente la biodiversidad sin afectar a la producción, gracias a la colaboración entre agricultores y cazadores. Este proyecto se ha centrado en la recuperación de cubiertas vegetales y manejo de las mismas para la recuperación de insectos polinizadores y fauna, así como para acabar con la erosión y la pérdida de suelo producida por escorrentía.

La jornada de clausura ha tenido lugar en el Auditorio de los Desamparados de Aguilar y ha contado con la presencia de la alcaldesa de Aguilar de la Frontera, Carmen Flores; el director de Fundación Artemisan, Luis Fernando Villanueva; el responsable del proyecto, Gonzalo Varas; José Antonio López, técnico de la Federación Andaluza de Caza; Cristóbal Reina, representante de los agricultores del proyecto; y Eduardo Espino, de la Sociedad de Cazadores Peña el Coto de Aguilar de la Frontera.

El proyecto se ha ejecutado en una superficie de olivar de unas 350 hectáreas de influencia, divididas en dos zonas diferenciadas, una experimental en la que se han llevado a cabo labores agrícolas encaminadas a recuperar las cubiertas vegetales, y una zona de control en la que se han practicado las medias habituales de agricultura intensiva, según ha precisado la Federación Andaluza de Caza en su página web.

En la zona experimental, cazadores y agricultores, coordinados por la figura del “facilitador”, en este caso Fundación Artemisan, han realizado refuerzos de semillas en un

pequeño número de calles que dieron lugar a cubiertas vegetales muy diversas y floridas -la que mejor resultados dio fue la de deshechos de matalauva-, mientras que en el resto de calles se apostó por el no laboreo y la instauración de cubierta vegetal espontánea, centrando los esfuerzos en su mantenimiento hasta bien entrado el verano.

Para comprobar los efectos de las actuaciones, se han llevado a cabo censos de vegetación, pájaros e insectos polinizadores; así como tres censos anuales de especies cinegéticas, pájaros y rapaces; tanto en épocas de emparejamiento, como en la de cría y supervivencia.

“Los resultados apuntan a efectos positivos sobre la biodiversidad evidentes, con la creación de un nuevo sustrato herbáceo que ha producido un aumento en la cantidad y variedad de especies presentes, todo ello sin que la producción agrícola se haya visto mermada y logrando reducir drásticamente los efectos de la erosión y la pérdida por arrastre”, han destacado sus impulsores.

Además, otro de los aspectos más relevantes del proyecto ha sido el ámbito social, convirtiéndose el proyecto de Aguilar de la Frontera en un motor de cambio no solo para los agricultores de la iniciativa, sino para los de las zonas cercanas, demostrando que otro sistema en el olivar es posible.

Para ello, se han llevado a cabo numerosas jornadas divulgativas, visitas con agricultores, partidos políticos, estudiantes universitarios y de centros educativos de secundaria, así como con los socios europeos que participan en el proyecto *Framework* a nivel internacional.

“*Framework* ha marcado un hito y un punto de inflexión en el uso y manejo de cubiertas vegetales y ha demostrado que, con la colaboración de agricultores y cazadores, la gestión sostenible del olivar puede ser una herramienta clave para la recuperación de la fauna”, han subrayado.

Los “genes saltarines” impulsan la adaptación de un hongo que afecta a más de 150 cultivos

Un equipo de investigación de la Universidad de Córdoba (UCO) ha identificado en *Nature Communications* el mecanismo que permite a *Fusarium oxysporum* adaptarse con gran rapidez a nuevos ambientes: los transposones, conocidos como “genes saltarines”. Este hongo patógeno, que afecta a más de 150 cultivos, es capaz de modificar su genoma con sorprendente eficacia, lo que le otorga una elevada plasticidad evolutiva.

El grupo liderado por el catedrático Antonio Di Pietro, junto a las investigadoras Cristina López y Ana Rodríguez, partió de una cepa clonal sometida a presión selectiva en distintos medios de cultivo. Al secuenciar y comparar los genomas iniciales y finales, comprobaron que más del 70% de las mutaciones no procedían de cambios puntuales en el ADN, como se creía, sino de la intensa actividad de los transposones, fragmentos móviles que se reinsertan en zonas específicas.

El genoma del hongo se divide en dos compartimentos: una región central estable, que conserva la información esencial, y otra accesoria, más variable, donde los transposones son muy abundantes y generan innovaciones genéticas. Este mecanismo explica cómo el patógeno logra adaptaciones rápidas a distintos entornos y huéspedes.

De forma llamativa, en condiciones de laboratorio las mutaciones seleccionadas favorecieron cepas menos agresivas, aunque con mayor capacidad de crecimiento y producción de esporas. Según la UCO, este hallazgo abre nuevas vías de investigación y posibles aplicaciones: el uso de cepas menos virulentas podría ayudar a contrarrestar a las más dañinas en los cultivos.





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

Fuente: Dirección General de Aduanas

I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
Aceites y grasas							
Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	Portugal	2.906	7.621.793	A. de Oliva	Portugal	6.225	20.357.822
V. LAMPANTE	Otros	21	133.039	LAMPANTE	EEUU	5.846	21.357.078
					Otros	14.820	54.844.342
	TOTAL	2.927	7.754.832		TOTAL	26.891	96.559.242
LOS DEMÁS	Portugal	4.742	14.055.974	LOS DEMÁS	Italia	31.883	118.489.932
A. DE OLIVA	Túnez	2.608	8.067.642	A. DE OLIVA	EEUU	7.892	38.545.488
	Argentina	1.120	3.959.600		Francia	7.219	31.110.120
	Egipto	615	2.264.544		Portugal	6.044	22.367.660
	Otros	699	3.895.783		China	3.141	15.540.684
					R.Unido	2.501	11.786.106
					Australia	2.360	13.305.491
					Japón	2.258	10.738.362
					Alemania	1.675	7.769.426
					Bélgica	1.640	6.345.771
					México	1.517	8.480.675
					Marruecos	1.336	5.544.295
					Brasil	1.159	6.232.155
					Colombia	1.051	5.081.248
					Otros	12.436	66.607.878
	TOTAL	10.156	33.973.362		TOTAL	84.117	366.751.904
TOTAL A. OLIVA		13.083	41.728.194	TOTAL A. OLIVA		111.008	463.311.146
A. ORUJO	Túnez	1.384	1.731.786	A. ORUJO	Italia	1.714	4.293.444
	Grecia	782	913.388		Portugal	1.591	3.493.926
	Otros	980	1.331.123		México	886	2.029.645
					Otros	5.901	17.893.854
	TOTAL	3.147	3.976.297		TOTAL	10.092	27.710.869
ACEITUNA	Portugal	1.789	1.784.376	ACEITUNA	Bielorruisa	550	938.522
DE MESA	Otros	158	275.711	DE MESA	Alemania	356	1.480.301
					Otros	774	2.092.781
	TOTAL	1.947	2.060.087		TOTAL	1.681	4.511.603
A. GIRASOL	Ucrania	58.390	61.176.471	A. GIRASOL	Portugal	6.195	11.468.218
	Bulgaria	7.656	8.788.611		Francia	4.402	6.463.366
	Otros	15.974	25.268.367		Otros	10.412	16.224.116
	TOTAL	82.021	95.233.450		TOTAL	21.009	34.155.700
A. COCO	Filipinas	6.201	13.878.991	A. COCO	Italia	2.112	3.466.806
	Otros	743	2.582.760		Otros	1.888	3.380.705
	TOTAL	6.945	16.461.751		TOTAL	4.001	6.847.510
A. PALMISTE	Malasia	2.120	3.839.442	A. PALMISTE	Italia	315	526.042
	Otros	2.932	5.611.778		Otros	604	1.526.455
	TOTAL	5.052	9.451.220		TOTAL	919	2.052.497
ACEITE PALMA	Indonesia	30.998	32.346.859	ACEITE PALMA	Portugal	4.806	5.825.519
	Colombia	7.572	7.293.330		Italia	2.377	3.462.241
	Guatemala	5.256	4.842.235		Francia	1.814	2.419.645
	Gabón	2.929	3.179.457		Otros	944	1.542.825
	Otros	10.146	12.054.120				
	TOTAL	56.902	59.716.001		TOTAL	9.941	13.250.230
ACEITE DE MAÍZ	Italia	3.050	2.865.790	ACEITE DE MAÍZ	Bélgica	99	102.672
	Otros	365	349.159		Otros	277	376.315
	TOTAL	3.415	3.214.949		TOTAL	377	478.987
A. RICINO	India	813	1.256.975	A. RICINO	Italia	74	129.366
	Otros	325	620.493		Otros	74	187.272
	TOTAL	1.139	1.877.468		TOTAL	149	316.638



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
A. LINAZA	Francia	2	21.888	A. LINAZA	Bélgica	91	143.007
	Otros	82	192.587		Otros	16	86.095
	TOTAL	174	335.684		TOTAL	18	107.984
A. CACAHUETE	Bélgica	67	168.107	A. CACAHUETE	E. Árabes Unidos	90	585.057
	Otros	14	43.496		Otros	61	353.390
	TOTAL	81	211.604		TOTAL	151	938.447
A. SOJA	Ucrania	5.894	5.418.167	A. SOJA	Italia	18.813	20.198.080
	Italia	5.819	5.251.055		Otros	1.211	2.382.315
	Portugal	4.419	4.376.602		TOTAL	20.026	22.580.394
	Otros	2.106	2.601.453				
	TOTAL	18.238	17.649.278				
ACEITE COLZA	Francia	11.018	11.596.061	ACEITE COLZA	Portugal	1.233	1.304.196
	Portugal	3.303	3.341.363		Otros	2.322	3.174.057
	Otros	2.190	2.664.302		TOTAL	3.555	4.478.253
	TOTAL	16.512	17.601.726				
A. SÉSAMO	México	55	295.505	A. SÉSAMO	R. Unido	18	97.944
	Otros	96	727.528		Otros	29	212.826
	TOTAL	151	1.023.130		TOTAL	49	310.770
A. PESCADO	Malta	942	1.387.358	A. PESCADO	Grecia	819	1.090.405
	Otros	2.803	5.654.441		Italia	614	1.066.303
	TOTAL	3.745	7.041.798		TOTAL	2.828	5.994.803
A. CONCRETOS	Portugal	2.175	4.534.089	A. CONCRETOS	EEUU	3.231	14.166.704
	Francia	1.002	1.709.156		Italia	1.626	8.953.626
	Otros	2.905	13.823.478		Otros	4.979	17.473.347
	TOTAL	6.082	20.066.723		TOTAL	9.843	40.592.677
GLICERINA BRUTA	Portugal	367	31.359	GLICERINA BRUTA	China	8.157	2.865.312
	Otros	196	146.250		India	1.785	755.095
	TOTAL	564	177.609		Otros	4.840	1.911.389
GLICERINA DESTILADA	Alemania	1.078	1.371.803	GLICERINA DESTILADA	TOTAL	14.783	5.531.796
	P. bajos	899	851.970		China	396	61.099
	Brasil	703	546.393		Chipre	301	93.211
	Otros	1.100	1.116.394		Otros	842	819.892
	TOTAL	3.780	3.886.561		TOTAL	1.541	974.202
GRASA DE CERDO	Francia	3.821	3.789.154	GRASA DE CERDO	Italia	359	1.136.204
	Otros	808	855.955		Otros	701	1.295.154
	TOTAL	4.629	4.645.109		TOTAL	1.060	2.431.358
MANTECA DE CERDO	Irlanda	0,10	287	MANTECA DE CERDO	R. Unido	26	37.425
	TOTAL	0,10	287		TOTAL	26	37.425
SEBOS	Uruguay	4.997	6.288.579	SEBOS	Francia	805	13.354
	Otros	3.391	3.322.338		Otros	17	31.543
	TOTAL	8.389	9.610.916		TOTAL	822	44.897
GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	Italia	401	455.872	O VEGETALES HIDROGENADAS	Francia	1.447	2.787.971
	P.Bajos	362	820.559		Italia	773	1.352.156
	Otros	851	3.459.716		Portugal	602	793.694
	TOTAL	1.615	4.736.148		Otros	1.502	4.543.803
MARGARINA	Portugal	1.584	2.789.417	MARGARINA	TOTAL	4.325	9.477.624
	Bélgica	1.399	3.923.660		Francia	3.876	6.818.689
	P.Bajos	1.082	2.019.674		Portugal	3.116	4.901.024
	Otros	1.358	4.041.358		EEUU	2.396	6.724.638
	TOTAL	5.446	12.774.108		Otros	7.031	14.748.466
TALL-OIL	P. Bajos	163	205.763	TALL-OIL	TOTAL	16.419	33.192.817
	Otros	39	28.296		Turquía	21	27.628
	TOTAL	202	234.059		Otros	4	42.830
LECITINA DE SOJA	Argentina	1.747	1.021.264	LECITINA DE SOJA	TOTAL	25	70.458
	P. Bajos	735	1.977.293		Francia	1.326	811.742
	Otros	1.939	4.970.945		P. Bajos	303	758.194
	TOTAL	4.422	7.696.502		Otros	942	3.359.336
					TOTAL	2.571	4.929.272



Cereales

I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
TRIGO	Bulgaria	27.000	6.163.763	TRIGO	Portugal	6.738	2.936.155
	Francia	15.982	4.300.044		Francia	1.054	443.514
	Canadá	4.792	1.631.233		Otros	195	60.790
	Otros	1.249	1.150.990		TOTAL	7.987	3.440.459
	TOTAL	49.023	13.246.030				
MAÍZ	Francia	127.812	28.415.833	MAÍZ	Francia	3.412	9.800.208
	EEUU	107.414	21.837.992		Portugal	2.057	674.538
	Canadá	82.406	16.106.766		R. Unido	1.974	630.987
	Brasil	69.778	14.176.038		Otros	6.136	2.991.869
	Otros	2.852	2.167.166		TOTAL	13.579	14.097.601
	TOTAL	390.263	82.703.795				

Tortas

TORTA SOJA	Brasil	193.908	55.791.364	TORTA SOJA	Francia	9.581	3.403.361
	Argentina	58.410	19.113.137		Italia	3.300	1.148.400
	Otros	36.574	13.042.257		Otros	4.514	1.446.843
	TOTAL	288.892	87.946.758		TOTAL	17.394	5.998.604
TORTA COPRA	P. Bajos	2	7.488	TORTA LINO	Otros	0,11	117
	TOTAL	2	7.488		TOTAL	0,11	117
TORTA PALMA	Indonesia	22.035	3.599.009	TORTA PALMA	Portugal	350	64.915
	Otros	19	10.552		Otros	53	44.778
	TOTAL	22.054	3.609.561		TOTAL	403	109.693
TORTA GIRASOL	Argentina	20.695	3.576.428	TORTA GIRASOL	Irlanda	6.275	1.393.014
	Otros	7.248	1.945.135		Otros	2.340	618.852
	TOTAL	27.943	5.521.563		TOTAL	8.615	2.011.866
TORTA COLZA	Canadá	25.504	5.575.622	TORTA COLZA	Francia	4.226	1.219.736
	Otros	57.157	13.836.098		Otros	779	183.882
	TOTAL	82.662	19.441.720		TOTAL	5.006	1.403.618

Harinas

HARINA DE SOJA	Portugal	1.232	489.685	HARINA DE SOJA	Francia	649	216.689
	Otros	1.326	792.728		Otros	298	135.871
	TOTAL	2.559	1.282.413		TOTAL	947	352.560
HARINA DE CARNE	Francia	1.710	562.715	HARINA DE CARNE	Vietnam	7.451	3.093.900
	Bulgaria	1.246	477.580		Francia	5.855	3.439.703
	Otros	1.870	1.676.060		Portugal	2.188	858.177
	TOTAL	4.826	2.716.356		Tailandia	1.976	826.072
HARINA DE PESCADO	Marruecos	1.351	1.597.963	HARINA DE	Otros	7.084	5.634.088
	Perú	1.101	1.037.303		TOTAL	24.553	13.851.941
	Otros	4.994	6.395.346				
	TOTAL	7.445	9.030.612		Italia	2.434	2.508.274
					Grecia	2.094	2.933.372
					Otros	3.125	4.686.537
					TOTAL	7.652	10.128.183

Semillas oleaginosas

CACAHUETES CRUDOS	China	1.564	2.612.594	CACAHUETES CRUDOS	Italia	94	180.020
	Argentina	1.205	1.717.729		Otros	93	257.419
	Otros	2.235	3.227.444		TOTAL	187	437.439
	TOTAL	5.005	7.557.767				
HABAS DE SOJA	Brasil	299.717	110.618.622	HABAS DE SOJA	Portugal	172	58.370
	Portugal	1.375	622.795		Otros	10	46.055
	Canadá	820	474.111		TOTAL	183	104.425
	Otros	1.343	1.036.674				
	TOTAL	303.256	112.752.202				
SEM. GIRASOL	Rep. Moldova	8.495	4.254.162	SEM. GIRASOL	Francia	660	4.929.515
	Francia	6.435	4.416.388		Otros	293	1.074.672
	China	2.842	5.734.688		TOTAL	953	6.004.187
	Otros	2.065	3.480.345				
	TOTAL	19.838	17.885.583				
SEM. LINO	Polonia	281	267.495	SEM. LINO	Portugal	27	43.400
	Otros	440	398.712		Otros	38	65.989
	TOTAL	720	666.207		TOTAL	65	109.389
SEM. SÉSAMO	India	380	652.175	SEM. SÉSAMO	Portugal	28	82.116
	Otros	326	721.072		Otros	27	330.676
	TOTAL	706	1.373.247		TOTAL	56	412.792
SEM. ALGODÓN	Francia	0,11	20.609	SEM. ALGODÓN	Israel	0,12	2.709
	TOTAL	0,11	20.609		TOTAL	0,12	2.709
SEM. COLZA	Francia	2.144	2.027.934	SEM. COLZA	P. Bajos	9.510	4.554.341
	Otros	266	649.389		Bélgica	5.538	3.036.428
	TOTAL	2.409	2.677.324		Otros	13.508	27.245.091
SEM. CÁRTAMO	P. Bajos	1	121.496	SEM. CÁRTAMO	TOTAL	28.557	34.835.860
	Otros	0,11	1.505		Portugal	23	199
	TOTAL	1	123.001		TOTAL	23	199

Jabones

JABÓN DE TOCADOR	Portugal	607	293.879	JABÓN DE TOCADOR	R. Unido	1.826	2.976.669
	Alemania	419	832.587		Rumania	685	1.088.773
	Otros	1.041	3.055.260		Portugal	672	1.464.794
	TOTAL	2.067	4.181.726		Otros	1.195	4.118.201
JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Portugal	197	621.560	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Francia	1.037	1.035.551
	Polonia	119	129.209		Portugal	329	503.724
	Otros	478	1.317.797		Otros	1.912	3.093.448
	TOTAL	794	2.068.566		TOTAL	3.278	4.362.723



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: 26 de septiembre 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
La Cultivada (Hojiblanca)					8,75 (0,25 l.)	16,83 (lata)
La Española	34,95	21,78	18,95 (3 l.)	6,99	6,41/6,75	3,99
La Española Gran Selección					4,18	6,75 (Gourmet)
La Gramanosa						12,00
La Guijarrera						8,95
La Guijarrera Coupage			18,75 (lata 3 l.)			6,00
La Laguna de Fuente de Piedra		14,95 (2, 5 l.)	4,48	12,36	5,95	6,50 (lata)
La Maja					8,00	20,40
La Manzareña						6,00 (lata)
La Masía		23,45		5,49		
La Niña de Mis Ojos					9,75	
La Solana2						13,85 (lata)
Las 7 Encinas Arbequina/Picual						8,50
Ladrón de Guevara						9,50
Lectus	41,75				10,00	9,69
Leoncio Gómez			13,50 (lata 2,5 l.)		8,00	5,00 (lata)
Lérida	57,00			15,00		8,14
Lérida 1ª Cosecha						13,30
LOA 77						35,14
Luque	40,00		39,27 (lata 3 l.)	5,60/5,95	13,50 (lata)	5,50
Maestros de Hojiblanca		27,30	17,26/19,99 (3 l.)	7,45	7,95	4,55
Maeva		12,99	18,99 (3 l.)	5,49		
Maimona	28,00 (lata)				4,69	3,00
Mar de Olivos		25,65		5,19		
Marqués de Griñón						10,61/11,85
Marqués de Valdueza						22,50
Martínez Garrica C. Temprana					16,15	
Mas Tarrés						13,85
Mas Isern						19,50
Masía El Altet High Quality / Premium						19,50/20,30
Masterchef Arbequina / Picual						13,10
Melgarejo Selección / Delicatessen						12,50
Melgarejo Frantoio						12,00
Merula	39,00		28,00 (lata 2,5 l.)			10,05 (lata)
Molino de Casilda						16,15
Molino de Segura		16,99			3,99	4,35
Molino de Segura Selec. Noviembre						4,35
Molino de Zafrá						12,80
Montebrione					8,00	
Monteconsuegra						5,00
Montón Alto Cornicabra/Coupage						9,00
Mueloliva	23,85	25,56			6,00	
Muñoz	29,00					
Nobleza del Sur						12,70
O-Med						14,00
Odoliva					5,50	3,90
Odoliva 1er Día de Campaña					11,50	6,00
Old Fargus				15,00		
Oleaurum					11,50/12,95	8,16
Oleaurum Les Garrigues					11,50	
Oleaurum Verd					8,66	
Oleaverum					23,00	11,00
Oleícola Jaén		22,85	9,30			22,76
Oleo Mágina						3,29
Oleocazorla	37,90	56,47		9,50 (lata)		10,49 (jarra)
Oleoestepa	26,07	36,05/37,95	36,95 (2,5 l.)	7,28/9,65	13,65/14,85	5,45 (lata)
Oleoestepa (monovarietales)	34,30		28,55 (lata 2,5 l.)		11,60	8,06/13,21
Oleoquiros						7,00
Oleum Viride Devota & Lomba					12,00	
Oleura						8,70
Oli Mas D'en Gil						9,00
Oli Priorat					6,50 (0,25 l.)	10,00
Olibeas		36,95				
Olicatessen			25,50 (lata 2,5 l.)			12,50
Oliduero						7,35
Olivar de la Luna	35,00		23,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)		11,00
Olivar de Segura	33,90	36,70		6,64/7,35		7,49
Oliver Petit Gourmet						4,79 (0,25 l.)
Olivo de Cambil	56,32			12,09	9,58	7,51
Orobaena					7,48	
Oro Bailén Reserva Familiar			49,47 (lata 2,5 l.)			13,81
Oro Bailén Arbequina			49,47 (lata 2,5 l.)			12,55/13,81
Oro de Cánava				9,80	8,00	7,85
Oro de Génave Premium						5,00 (lata)
Oro de Genave					4,96/5,45	5,00 (lata)
Oro del Desierto	46,50			11,50 (lata)		8,50
Oro San Carlos						9,40
Oro Virgen		24,99			4,64/4,74	4,35
Padilla 1808	50,00			7,00 (lata)	13,00 (lata)	
Pago de Quiros			26,60 (lata 3 l.)			8,10 (lata)
Pagos Baldíos S. Carlos						11,45/12,85



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
Palacio de los Olivos						10,05
Parqueoliva	48,35		18,10 (3 l.)			
Parqueoliva Serie ORO			42,71 (lata 3 l.)			15,60/19,76
Picualia Premium Picual						13,90
Puesolé						12,95
Quien es el Jefe						3,45
R. Lencina					6,00	
Reales Almazaras	44,14				11,51	5,00
Rihuelo						8,50
Románico	40,00/43,09		24,20 (lata 3 l.)			11,44
Románico Esencia						4,95
Sahita						10,00
San Francisco						4,69
Selma						24,50
Señorio de Jaén						17,95
Señorio de Segura	25,00		17,30 (lata 3 l.)		5,59	4,00 (lata)
Señorio de Segura Premium						6,00
Señorio de Vizcántar	25,00		9,65 (2,5 l.)	10,05 (lata)		8,05
Señorios de Relieu						19,90
Sierra de Cazorla	34,00				6,00	10,99
Sierra de Gata					5,80	6,15
Sierra de Nambroca				11,00		5,55 (lata)
Sierra Las Villas					5,00	
Soleae Manzanilla cacereña / Ocal						13,10
Solivellas					7,25	14,50
Sombra						19,00
Sotaroni					7,00	
Supremo Picual/Arbosana						16,42
Tagornar						9,00
Thuelma	21,50		13,60 (lata 3 l.)		5,00	3,50
Tierra y Alma						11,00
Tierras Andaluzas					8,00	
Tierras de Jaén						6,99
Tierras de Tavera			18,00 (lata 2,5 l.)	7,00 (lata)		5,50 (lata)
Toletum			37,00 (cristal 3 l.)			5,00
Torre Luna						8,00
Torre Real Arbequina						7,70
Torres Eterno						24,00
Torres Silencio			21,50 (lata 2,5 l.)			8,30
Trespuestas Viejo					5,40	
Tuccioliva						7,50
Tuccioliva Gran Selección					11,72 (0,70 l.)	5,95
Unió	29,89	29,89	20,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)	9,90	
Unioliva	29,89		21,50 (lata 3 l.)	8,00 (lata)	5,30 (lata)	4,40 (DOP)
Valderrama Arbequina				11,22		9,36
Valderrama Grand Cru					15,60	
Valderrama Hojiblanca				10,20		8,32
Valderrama Ocal				10,40		12,06
Valderrama Picudo				13,52		12,84 (lata)
Valdezarza	37,79	28,90		6,40	7,49	5,49
Valdueña					6,00	
Vallejo					5,00	3,00
Venta del Barón						13,99/19,76
Verde Mágina Picual						2,89
Verde Salud				8,90 (lata)		
Verde Segura			13,15			
Vetonia						5,00
Vía Augusta						16,00
Viana	23,00	59,99 (vidrio)	11,40 (lata 2,5 l.)		7,00	
Ybarra		23,95		5,80	7,25	3,74
Ybarra Gran Selección					5,45	3,79
Ybarra Olivares Centenarios/Jóvenes/Tradicionales				4,07	3,63	
Yo, verde						13,00

PERFECCIÓN EN LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA



www.centrifugacionalemana.com



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

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

Funciones principales

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

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

Requisitos

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

- Excelentes habilidades de comunicación y negociación.

¿Qué ofrecemos?

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

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

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

SE 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

Comunicación

UPA-Jaén refuerza la profesionalización del olivar con un curso gratuito de fitosanitarios

La Unión de Pequeños Agricultores (UPA) de Jaén refuerza su apuesta por la profesionalización del sector olivarero con un nuevo curso presencial y gratuito de aplicador de productos fitosanitarios, nivel cualificado. Esta nueva acción formativa, financiada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), se desarrollará del 6 al 24 de octubre en horario de tarde y tendrá una duración de 60 horas, de las cuales 45 serán teóricas y 15 prácticas.

La presentación del curso ha tenido lugar en el Ayuntamiento de Martos, a cargo del concejal de Agricultura, Juan Pérez, y del secretario general de UPA-Jaén, Jesús Cózar. “En este

nuevo curso, los 25 alumnos inscritos, todos ellos de Martos, conocerán los métodos de control de plagas; las estrategias y técnicas para la gestión integrada de plagas; la producción integrada y ecológica; qué son los productos fitosanitarios; los riesgos para el medio ambiente derivados del uso de productos fitosanitarios y las buenas prácticas ambientales; primeros auxilios; las medidas para reducir sus riesgos sobre la salud; el transporte, almacenamiento y la manipulación; los tratamientos fitosanitarios: preparación, mezcla y aplicación; la limpieza, regulación y calibración de los equipos de aplicación; o la normativa que afec-

ta a la utilización de productos fitosanitarios, entre otras muchas cuestiones de interés”, ha explicado Cózar.

El secretario general de UPA-Jaén ha resaltado que “estos cursos son una base fundamental para reforzar la profesionalización de todos los agricultores. Clases teóricas y prácticas que serán impartidas por técnicos de la organización con las que queremos asegurar el futuro de un sector que es clave para la economía, la generación de riqueza y de empleo, la fijación de la población al territorio y la lucha contra el cambio climático y la erosión del suelo en nuestra provincia”.



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 Octubre

- ☞ Del 6 al 8 de octubre
SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA
San Sebastián
www.sansebastiangastronomika.com
- ☞ Del 15 al 16 de octubre
EMPACK, LOGISTICS & AUTOMATION
Madrid
www.empackmadrid.com/es
- ☞ Del 15 al 16 de octubre
ANDALUCÍA TRADE GLOBAL
Sevilla
www.eventos.andaluciatradeglobal.es
- ☞ Del 22 al 23 de octubre
CORTEVA 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
Adelaide (Australia)
www.australianolives.com.au
- ☞ Del 28 al 29 de octubre
CUMBRE ANUAL DE MARCAS DE
DISTRIBUIDOR DE LA PLMA
Copenhague (Dinamarca)
www.plmainternacional.com
- ☞ Del 28 al 30 de octubre
EXPO AGRITECH
Málaga
info@expoagritech.com
www.expoagritech.com

1 Noviembre

- ☞ Del 3 al 5 de noviembre
GASTRONOMIC FORUM BARCELONA
Barcelona
info@expoagritech.com
www.gastronomicforumbarcelona.com

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

Está pasando

Expo AgriTech 2025 revelará la tecnología del olivar 4.0

Expo AgriTech 2025, que tendrá lugar del 28 al 30 de octubre en Málaga, dedicará un foro exclusivo al olivar donde se conocerán las últimas soluciones, productos y tecnologías en aras de una mayor competitividad del sector. De la mano de Olivérica, se analizará la evolución que está experimentando la olivicultura, marcada por la innovación en los modelos de plantación y la mitigación del impacto climático.

Según han informado los organizadores de Expo AgriTech, la Inteligencia Artificial es una de las innovaciones que ha irrumpido de lleno en la olivicultura, transformando los modelos de plantación y propiciando un proceso más eficiente de las cosechas. En concreto, Óscar Lozano, director de Sistemas de Información y Transformación Digital en Acesur, dará a conocer avances con IA que ya se están implementando tales como predecir la calidad de las aceitunas o estimar el volumen de producción en zonas extensas.

Pero más allá de la IA, Expo AgriTech 2025 ahondará en las oportunidades que brinda la digitalización en su conjunto para el cultivo. En este sentido, Carmelo Sánchez, CEO de Terranovus, expondrá con ejemplos reales sobre cómo los sensores, algoritmos y plataformas ya están impulsando rendimientos, optimizando el riego y reduciendo costes. Además, Sánchez analizará las distintas herramientas tecnológicas que están funcionando, como IoT o los gemelos digitales, y su incorporación en las explotaciones para que sean más competitivas.

En esta línea, según han resaltado desde Expo AgriTech, las almazaras también están siendo las protagonistas de la revolución que está viviendo el mundo del olivar. En ellas no sólo se están aplicando soluciones digitales que elevan la calidad del aceite, sino que, del mismo modo, contribuyen al ajuste de gastos y a la mejora de las operaciones a fin de posicionarse en un mercado cada vez más competitivo. José María Penco,

director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), entre otros expertos, compartirá su perspectiva sobre el uso de sensores, analítica de datos e IA en las instalaciones oleícolas en cada fase de los procesos, desde la recepción de la aceituna hasta el envasado. Todo ello con el objetivo de modernizar los centros de producción y conseguir incrementar el retorno.

En materia de sostenibilidad, la olivicultura está apostando por modelos y técnicas regenerativas y ecológicas, priorizando la salud del suelo, el impulso de la biodiversidad y la eficiencia energética. Al respecto, Juan Carrasco, Global Sustainability Manager en Deoleo, dará a conocer las estrategias que están siguiendo para mitigar la huella de carbono, al tiempo que conversará con agricultores que expondrán las medidas que implementan en sus fincas con el objetivo de minimizar el impacto.

Asimismo, el foro albergará diversos grupos operativos que mostrarán propuestas del sector que están aunar sostenibilidad e innovación. Este es el caso del GO Supra Bioliva, donde se ha logrado obtener compuestos bioactivos de alto valor añadido a partir de subproductos del olivar, como hojas o huesos de aceituna. Andrés García, R&D and Business Development Manager de la ingeniería Azcatec, entidad coordinadora del proyecto, descubrirá las conclusiones de esta iniciativa.

También participará Silvia López, responsable del Departamento i+D+i de Dcoop, que explicará la investigación del GO BOVINOLIVE, que ha probado que el uso de la pulpa de aceituna podría ser una forma ventajosa de mejorar la alimentación sostenible de la ganadería bovina española.

Finalmente, se instalará un Olivar 4.0, de la mano de Citoliva, donde se enseñarán las variedades más representativas de cada sistema de cultivo y las oportunidades que la digitalización ofrece en el monitoreo de las plantaciones en tiempo real.

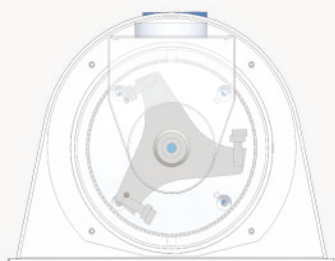
Contigo en cada paso
AgroBank, más de 1.100 oficinas
y 3.000 especialistas en tu negocio

Si tienes a alguien
acompañándote,
todo es posible

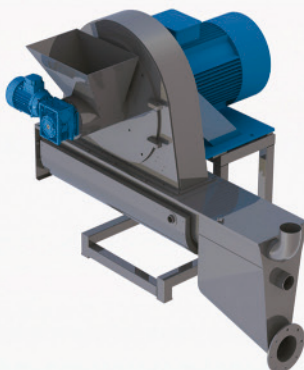
Tu y yo. Nosotros.

AgroBank

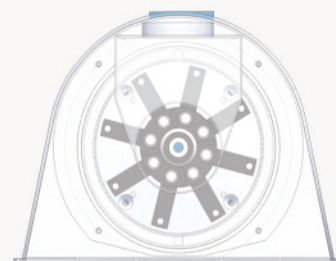
AMENDUNI



MARTILLOS



■ NUEVOS MOLINOS



CUCHILLAS



■ NUEVO ACONDICIONADOR DE PASTAS "HEATEX"



NUEVAS TERMOBATIDORAS ■

NUEVAS LINEAS "EVO" Y "REX LIMITED" ■



Via delle Mimose, 3 (Z.I.) • 70026 Modugno (BA) • Italia ☎ +39 080 5314910
Pol. Ind. Los Olivares • C/Huelma • Parc. 19 • 23009 Jaén • Spain ☎ +34 953 28 13 15

🌐 www.amenduni.com   [amenduninicolaspas](#) • [amenduniberica](#)