



# INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

# Mercacei

## SEMANTAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

# E

ditorial

La iniciativa “Creciendo Juntas” de Deoleo pone en valor el papel de las mujeres en la transformación del sector del aceite de oliva  
pág. 4

Un proyecto reutiliza aceite de cocina usado para fabricar detergentes sostenibles de uso doméstico  
pág. 15

Inaugurado el XVI Máster en Olivicultura y Elaiotecnia  
pág. 18

La industria oleícola italiana califica de “positiva” la próxima campaña pero teme las ventas a un precio bajo  
pág. 20

La digitalización y el impulso a la competitividad del olivar en seto centran una jornada en Sevilla  
pág. 21

El Gobierno aprueba mejoras de la PAC: sistemas agrivoltaicos y flexibilización de la aplicación de los eco-regímenes  
pág. 23

Perspectivas de crecimiento para el aceite de oliva en el mercado colombiano  
pág. 24

## Ghee-nius idea: cambiar salud por likes

Por Pandora Peñamil Peñafiel

**E**spaña, el “supuesto” país del aceite de oliva virgen extra, cuna de la Dieta Mediterránea, tierra donde el oro líquido no solo se cocina, sino que se venera... ha decidido cambiarlo por ghee. Sí, ghee: mantequilla clarificada importada de la India, elevada a la categoría de superalimento por el mismo tribunal que antes canonizó el kale, las semillas de chía y el agua con pepino. Porque, claro, si no tiene nombre exótico ni viene de otro continente, no puede ser saludable, perdón, *healthy*.

El virgen extra ha sido durante siglos uno de los pilares de la alimentación más estudiada y reconocida del mundo. Rico en ácido oleico y vitaminas E, A y K, y con efectos protectores frente a enfermedades cardiovasculares, es el ejemplo perfecto de cuando lo bueno no necesita etiqueta *fit*. Pero claro, es demasiado cotidiano, no tiene *glamour*. No suena bien en un *story* de Instagram con música de Bad Bunny. Entonces llegó el ghee, que -oh, maravilla culinaria- tiene un punto de humo más alto y no deja “ese regustillo amargo” que algunos encuentran incómodo. Un pequeño precio, dicen, por la “versatilidad” en la cocina. Pequeño apunte: es simple mantequilla, mantequilla con marketing y un generoso aporte de grasas saturadas que hacen que el colesterol LDL -el “malo”- brinde por su buena suerte.

Algunos justifican que es “solo para freír” o “para variar sabores”, como si las arterias hicieran excepciones por las buenas intenciones. Mientras tanto,

los expertos en salud cardiovascular se echan las manos a la cabeza. El dietista

Ander Iglesias lo ha apostillado en un *story*: “¿Aceite de oliva o ghee?”

ACEITE DE OLIVA. Usar ghee, mantequilla o variados, aumenta el riesgo cardiovascular”.

Pero claro, un *post* científico no tiene el mismo *engagement* que un video viral sobre una “receta ayurvédica para detoxificar tu alma con ghee derretido”.

Por desgracia, esto no es un caso aislado. Instagram se ha convertido

en la incubadora perfecta de tendencias nutricionales delirantes. Si no es el ghee, es el “café con mantequilla”, los zumos verdes que prometen purificar órganos imaginarios o las dietas de 21 días que curan desde el mal humor hasta la deuda pública. Cada semana hay un nuevo producto milagroso que arrasa en redes, aunque su aportación a la salud real sea comparable a la de un *sugus light*. Mientras tanto, el AOVE sigue en la despensa, esperando a que recordemos que no hace falta rebautizar lo que ya funciona. Que lo saludable no siempre necesita filtros, ni *hashtags*, ni nombres en sánscrito.

Así que sí, cambiemos el virgen extra por ghee, café con mantequilla y batidos detox de pepino con chía. Porque no hay nada mejor que reinventar una “vida saludable” ignorando décadas de evidencia científica en favor de una moda efímera con buena estética. Al fin y al cabo, ¿quién necesita arterias limpias cuando puede tener un *feed* bonito y viral?





**CONTROL INDUSTRIAL**

**INTELIGENCIA ARTIFICIAL**



**INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0**

www.imscontrolindustrial.com



PROYECTO ALMAZARA  
DIGITALIZACIÓN Y MANEJO DE DATOS  
1º PREMIO  
CONSEJO REGULADOR DE LA INDUSTRIA Y TRANSFORMACION ALIMENTARIA  
2024

PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

“Previsiones iniciales de la campaña oleícola 2025/26 en los principales países productores”  
pág.12



**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

**Secretaria 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
6-10	Mercado
	• Eventos
12	ACTUALIDAD
	• Campaña
	• Sostenibilidad
	• Formación
	• Premios
	• Italia
	• Digitalización
	• Internacional
	• PAC
	• Mercacei América
25	Precios en el lineal
26	Anuncios Breves
27	Agenda

## Promoción

### **EcceBio, un proyecto para promover el conocimiento del AOVE y las aceitunas de mesa ecológicas entre los jóvenes**

EcceBio, el proyecto trienal impulsado por el Consorcio Olivícola Italiano (Unaprol) con el apoyo de la Unión Europea, tiene como objetivo difundir el conocimiento y la cultura del aceite de oliva virgen extra y las aceitunas de mesa ecológicas europeas entre los jóvenes. El proyecto concluye en Roma con dos jornadas de formación -una que tuvo lugar el 15 de octubre y la que se celebrará el 11 de noviembre- para estudiantes de escuelas de hostelería, organizadas en colaboración con EvooSchool, la escuela de educación y cultura del aceite de oliva de Unaprol. Estos futuros profesionales aprenderán sobre calidad, sostenibilidad y trazabilidad.

Durante los seminarios, expertos del sector guían a los estudiantes en un recorrido sensorial y técnico para comprender las características distintivas de los productos ecológicos con certificación de la UE, con especial atención a la calidad, la sostenibilidad, la trazabilidad y el origen controlado.

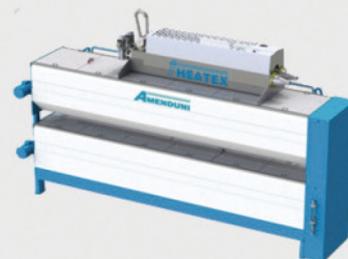
El objetivo de EcceBio y EvooSchool es formar a jóvenes profesionales capaces de reconocer la excelencia y promover un consumo más informado. A través del conocimiento de las prácticas agrícolas sostenibles y los sistemas de certificación de la UE, los estudiantes se convierten en embajadores de un modelo alimentario ético y respetuoso con la salud y el medio ambiente.



**EVO LINE**  
NUEVO DECANTER



**NUEVOS MOLINOS**  
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



**HEATEX**  
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



**REX LIMITED**  
NUEVO NUEVO MODELO



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

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





# Aceite de oliva

## Mercado estable y reducida operatividad a la espera de los aceites frescos

La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) ha hecho públicos los datos provisionales del mercado del aceite de oliva en septiembre, último mes de la campaña 2024/25, de los que se desprende que la producción acumulada es de 1.419.128 t. Por su parte, las salidas se sitúan en 117.558 t., sin incluir las importaciones. En total, las existencias se sitúan en 290.218 toneladas, de las cuales 138.078 t. se encuentran en almazaras; 149.197 t. en envasadoras; y 2.943 t. en el Patrimonio Comunal Olivarero.

Desde la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) han considerado que esta campaña podría haber marcado un “récord absoluto de volumen económico para el sector, permitiendo la deseada rentabilidad del conjunto de explotaciones olivareras de nuestro país, especialmente para las de olivar tradicional”.

### Jaén

Mercado estable y poco operativo, con una oferta firme que intenta colocar el producto que le queda y una demanda que sólo actúa por estricta necesidad. Sigue sin llover y el campo y está pidiendo agua a gritos. En este contexto, el lampante se establece a 3.500 €/t.; el virgen, a 3.600/3.700 €/t.; el AOVE, a 4.000/4.300 €/t.; y el refinado, a 3.550 €/t.

### Córdoba

Semana muy tranquila por ambas partes, con compras muy puntuales y el envasador intentando cerrar operaciones para seguir comprando. La cosecha se está viendo afectada por la falta de lluvias, que tampoco parecen llegar en los próximos días. Así, el lampante se oferta a 3.450/3.500 €/t.; el virgen, a 3.650/3.700 €/t.; el AOVE, a 4.100/4.300 €/t.; y el refinado, a 3.550 €/t.

### Sevilla

Tranquilidad absoluta, retraso en la molienda y evidente preocupación

**Rosa Moliterno**

**Broker**  
Aceite de oliva a granel

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

**Iberia de Aceites S.L.**

ante la falta de lluvias, que está afectando a los rendimientos, una circunstancia que está retrasando la recolección. En este sentido, el lampante se sitúa a 3.450/3.500 €/t.; el virgen, a 3.900/4.000 €/t.; el refinado, a 3.500/3.600 €/t.; y el AOVE, a 4.200/4.500 €/t.

### Málaga

Mercado tranquilo y casi nula operatividad donde sólo se cubren necesidades puntuales a la espera de los aceites frescos de la nueva campaña. En este contexto, ninguna categoría muestra cotización.

### Castilla-La Mancha

A la espera de unas lluvias que no llegan, el mercado se muestra poco operativo y con precios muy estables, con una oferta muy firme y escasa demanda. Ya empiezan a asomar los primeros AOVes frescos de la campaña en Portugal, por lo que se pide entre 5.000 y 5.000 euros. Así, el virgen se establece a 3.700 €/t.; y el AOVE viejo, a 4.150/4.400 €/t.

### Extremadura

Campaña iniciada en algunas almazaras de España y Portugal, con una oferta escasa y una demanda que se mantiene a la espera de que lleguen los aceites frescos de la nueva campaña. 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

Sin variación en las cotizaciones en un mercado poco operativo, con una oferta que no cede en sus pretensiones y una demanda que se encuentra a la espera de la próxima cosecha. Al contrario que en Andalucía, aquí sí que han llegado las esperadas lluvias, alrededor de 100-150 litros, algo que ha agradecido mucho el campo. Así, el lampante se sitúa a 3.400 €/t.; el virgen, a 3.650 €/t.; el AOVE, a 4.200 €/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@pialisi.com

**Pialisi Jaén: 953 284 023**  
**Pialisi Zaragoza: 976 466 020**



# La iniciativa "Creciendo Juntas" de Deoleo pone en valor el papel de las mujeres en la transformación del sector del aceite de oliva

Deoleo celebró el pasado 15 de octubre en Córdoba la segunda edición del congreso "Creciendo Juntas: Liderando la transformación del sector oleícola". El encuentro reunió a 15 mujeres referentes en los distintos eslabones de la cadena de valor del aceite de oliva (agricultoras, investigadoras, directivas y empresarias) para reflexionar sobre los desafíos y oportunidades de un sector en plena transformación.

Esta nueva edición coincide con el 50º aniversario de la planta de Deoleo en Alcolea, una instalación clave que representa el 70% de la producción global de la compañía y uno de los motores económicos de la provincia. El congreso se enmarca en la estrategia social de sostenibilidad de Deoleo, que promueve una plataforma de liderazgo femenino como pieza clave para avanzar hacia un modelo más sostenible y competitivo.

Durante el encuentro, las ponentes -todas ellas referentes en sus respectivos ámbitos profesionales- subrayaron el papel fundamental de las mujeres en cada etapa de la cadena de valor del aceite de oliva: desde las labores en el campo y la gestión en almazaras y cooperativas, hasta la investigación, la innovación industrial y la expansión internacional del producto, incluyendo diversas perspectivas internacionales. Esta cita es una de las múltiples iniciativas impulsadas por Deoleo que, en línea con sus valores corporativos y su compromiso con la sostenibilidad, tienen como objetivo inspirar, visibilizar y fortalecer el talento femenino en la transformación del sector oleícola.

En el discurso de bienvenida del congreso, Mariu Luchetti, directora de marketing, desarrollo de negocio y sostenibilidad de Deoleo, subrayó que "en Deoleo estamos presentes en toda la cadena de valor, impulsando la calidad, la innovación y la cercanía. Por eso, este congreso no es

Intermediario de aceite de oliva

Ramón  
Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155



solo un espacio de diálogo, sino una iniciativa transformadora que fomenta la divulgación, el entendimiento y la inspiración sobre los grandes temas del sector, especialmente para las nuevas generaciones".

Por su parte, la primera teniente de alcalde de Córdoba, Blanca Torrent, destacó que "nos unimos a este congreso de Deoleo con muchísima ilusión porque simboliza los valores que queremos proyectar desde Córdoba: innovación, igualdad y orgullo por nuestras raíces. Aunque hoy me acompañe la responsabilidad institucional, mi corazón me lleva a sentirme lo que soy: una mujer del ámbito rural".

## Primera mesa: Cultivar para liderar la sostenibilidad desde el origen hacia un futuro resiliente

El congreso puso de relieve la importancia del papel de la mujer en toda la cadena de valor del aceite de oliva y, en este contexto, la primera mesa, titulada "Cultivar para liderar la sostenibilidad desde el origen hacia un futuro resiliente", se centró en su contribución en las etapas iniciales del proceso productivo. Las participantes subrayaron cómo, a través de una gestión responsable del campo y de la apuesta por la sostenibilidad y la preservación de los recursos naturales, las mujeres están impulsando un modelo de olivar más eficiente, innovador y comprometido con el relevo generacional y la vida en las zonas rurales.

En este primer coloquio -moderado por Nuria Yáñez, directora técnica de Almazaras de la Subbética y colaboradora en el Protocolo de Sostenibilidad de Deoleo- intervinieron Carmen María Melero Rosa, ingeniera agrónoma y responsable de asesoramiento en campo, sostenibilidad y calidad en la Cooperativa Virgen de la Torre (La Victoria, Grupo Almaliva); Paula Da Silva Continho,

directora industrial en Olibest Olivo Gestao; Lara Rallego, responsable de planificación y aprovisionamiento de materia prima en la fábrica de Córdoba de Deoleo; y Laura Fernández, técnica de campo del Grupo Jaencoop y responsable del Protocolo de Sostenibilidad de Deoleo.

Durante la mesa, Carmen María Melero resaltó





la importancia de afrontar el relevo generacional: “El olivar del futuro tiene que ser rentable, sostenible y con relevo generacional. Los jóvenes no contemplan la agricultura como una transformación. En los colegios nadie diría que quiere ser agricultor. Hay que cambiar eso, porque hoy el campo está modernizado y mecanizado”. Por su parte, Paula Da Silva señaló que “en Portugal llevamos más de veinte años de intensa transformación en el olivar. El olivar es nuestra casa y queremos tenerlo cuidado y vigilado, por ello nuestra preocupación fundamental es la sostenibilidad”.

Además, Lara Rallego, de Deoleo, resaltó la labor en trazabilidad impulsada por la compañía, subrayando que “estamos trabajando en un proyecto de trazabilidad mediante tecnología blockchain. A través de un código QR con tecnología blockchain, el consumidor puede conocer el origen y las características del aceite que consume. Esta tecnología nos permite crear cultura y apego al producto, mostrando de dónde viene el aceite y sus particularidades”.

### Segunda mesa: *Cuidar para transformar la industria desde la calidad, la innovación y la transparencia*

La segunda mesa, “Cuidar para transformar la industria desde la calidad, la innovación y la transparencia”, estuvo moderada por Anna Cane, presidenta del Grupo de Aceite de Oliva de Assitol (industria italiana), coordinadora de calidad corporativa y directora en Italia de Asuntos Científicos y Públicos en Deoleo. En ella participaron María del Mar Dobao, directora de calidad en Molino del Genil; Cristina de Toro, directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía; Yousra Antit, jefa del Departamen-

**LEONARDO D'ERRICO**

**610 78 51 92**

**Brokerage Olive Oil**

---

**ACEITES TUCCITANOS**

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

to de Química del Aceite de Oliva del Consejo Oleícola Internacional (COI); y Carmen Galán, catedrática de Botánica y Aerobiología en la Universidad de Córdoba.

El debate giró en torno a la importancia de reforzar la calidad, la trazabilidad y la transparencia en toda la cadena de valor del aceite de oliva. Las ponentes coincidieron en que el futuro del sector pasa por una innovación basada en la evidencia científica, la normalización de estándares internacionales y una mayor digitalización de los procesos productivos.

Cristina de Toro, de la Junta de Andalucía, marcó que “estamos en un momento histórico. El aceite de oliva es probablemente el producto agroalimentario más regulado del mundo, y aun así el propio sector está pidiendo ir más allá”. Por su parte, María del Mar Dobao recordó que “la apuesta del sector debe centrarse en la calidad y la trazabilidad. A veces la regulación tan exigente que tenemos en España puede convertirse en una barrera frente a otros productos, pero es también la que nos permite garantizar un nivel superior de calidad”.

Durante las conclusiones, Anna Cane destacó la relevancia de la divulgación científica y su impacto en la salud y la calidad: “Siempre que se estudia la relación entre aceite de oliva y salud, se descubren nuevos be-

neficios y eso demuestra que seguimos avanzando en la dirección correcta. La digitalización y los nuevos métodos van a reforzar el propio proceso de cata, garantizando la máxima transparencia y calidad”.

### Tercera mesa: *Innovar para impulsar la promoción, la salud y la internacionalización del aceite de oliva*

En la tercera mesa “Innovar para impulsar la promoción, la salud y la internacionalización del aceite de oliva”, moderada por Susana Toribio, directora general de la unidad de negocio de América Latina en Deoleo, participaron Teresa Pérez Millán, gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español; Belén Luque, presidenta de la Asociación Cordobesa de Almazaras Industriales (ACORA) y directora financiera de Luque Ecológico; Soledad Serrano, consejera delegada de Finca Duernas y presidenta de QvExtra! Internacional; y Celia Jiménez, chef cordobesa y primera mujer andaluza con estrella Michelin.

Durante la sesión, se analizó el papel del aceite de oliva como embajador de la Dieta Mediterránea y su creciente protagonismo en la alimentación saludable y sostenible. Las ponentes coincidieron en que la educación del consumidor, la promoción internacional coordinada y la innovación en comunicación son las claves para consolidar su valor en los principales mercados del mundo.

Soledad Serrano apuntó que “el aceite no puede seguir tratándose como una commodity. Debemos asignarle un precio justo y sostenible, que proteja al agricultor y garantice rentabilidad”. A su vez, Teresa Pérez destacó el papel de la comunicación y la internacionalización: “Estamos viendo una creciente demanda en mercados exteriores, donde el aceite de oliva se percibe como un producto de referencia gastronómica y saludable. Tenemos que ayudar al consumidor a que vea todo su valor nutricional y cultural”.

Por último, Susana Toribio, de Deoleo, se refirió a la importancia de impulsar la innovación y la internacionalización del sector: “Innovar significa conectar. Las tendencias de consumo están cambiando, y la clave está en adaptarse sin perder el valor esencial del aceite de oliva. Además, el sector necesita una visión internacional que nos permita responder con flexibilidad a los cambios geopolíticos y de mercado”.



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

		EUROS/T. SEMANA 13/19 octubre '25 (Cierre día 9 octubre '25)	EUROS/T. SEMANA 20/26 octubre '25 (Cierre día 16 octubre '25)
	<b>ANDALUCÍA</b>	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	3.500/3.550	3.500
	Virgen	3.700	3.600/3.700
	Virgen extra	4.100/4.300	4.000/4.300
	Refinado	3.550/3.600	3.550
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	3.500	3.450/3.500
	Virgen	3.650/3.700	3.650/3.700
	Virgen extra	4.100/4.300	4.100/4.300
	Refinado	3.550	3.550
SEVILLA	Lampante, base 1º	3.500	3.450/3.500
	Virgen	3.900/4.000	3.900/4.000
	Virgen extra	4.200/4.500	4.200/4.500
	Refinado	3.550/3.600	3.500/3.600
GRANADA	Lampante, base 1º	3.500/3.550	3.500
	Virgen	3.700	3.600/3.700
	Virgen extra	4.100/4.300	4.000/4.300
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	<b>CASTILLA-LA MANCHA</b>		
	Virgen	3.800/3.900	3.800/3.900
	Virgen extra	4.150/4.400	4.150/4.400 (viejo)
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	5.000/5.500 (nuevo) Sin oper.
	<b>COMUNIDAD VALENCIANA</b>		
ALICANTE	Lampante, base 1º	3.400	3.400
	Virgen	3.650	3.650
	Virgen extra	4.200	4.200
	Refinado	3.500	3.500
BADAJOZ	<b>EXTREMADURA</b>		
	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

Grupo **AGROISA**

INMECAL ITB IntecBIO Agrotechbiomed

f t y G+ AGROISA.COM info@agroisa.com

CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

**agroisa**

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

Camara Agraria de Extremadura

agroisa.com



### Aceites de oruja

SEVILLA	ANDALUCÍA	EUROS/T. SEMANA	EUROS/T. SEMANA
		13/19 octubre '25 (Cierre día 9 octubre '25)	20/26 octubre '25 (Cierre día 16 octubre '25)
		€/t.	€/t.
	Refinable, base 10º	1.400	1.400
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.100	2.100

### Aceites de semillas

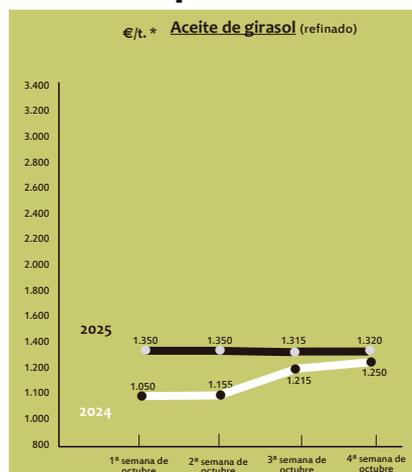
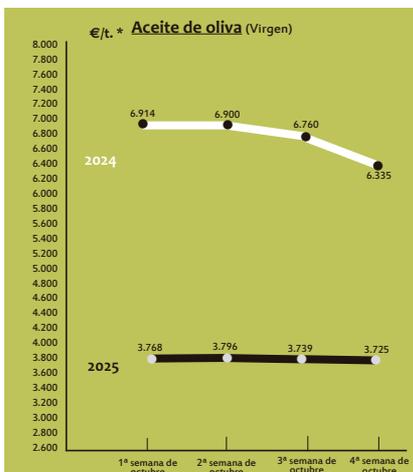
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)	EUROS/T. SEMANA	EUROS/T. SEMANA
		13/19 octubre '25 (Cierre día 9 octubre '25)	20/26 octubre '25 (Cierre día 16 octubre '25)
		€/t.	€/t.
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.310/1.320	1.320
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	1.050	1.050
	Refinado	1.200	1.250
	ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.310/1.320	1.320

### 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](mailto:redaccion@mercacei.com)

(\* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*MADRID  
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 13/19 octubre '25 (Cierre día 9 octubre '25)	EUROS/KG. SEMANA 20/26 octubre '25 (Cierre día 16 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)	2.770	2.770
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.425	1.425
ACEITE DE PALMISTE	2.225	2.225
ACEITE DE MAÍZ	1.460	1.460
ACEITE DE COLZA	1.300	1.300
ACEITE DE RICINO	1.260	1.260
ACEITE DE PESCADO refinado	4.290	4.290

\*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 BIDEDESTILADA: 99,5% glicerol, color alpha 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 13/19 octubre '25 (Cierre día 9 octubre '25)	EUROS/KG. SEMANA 20/26 octubre '25 (Cierre día 16 octubre '25)		
		€/t.	€/t.		
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50	8,50	
		ACEITE DE OLIVA refinado	3,65	3,65	
		ACEITE DE OLIVA lampante	2,80/3,00	2,80	
		ACEITE DE ORUJO refinado	2,15	2,20	
		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	
		NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,30/9,40	9,30/9,40
			ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,00/4,20	4,00/4,20		
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,20/5,50	4,20/5,50		
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,20/5,50	4,20/5,50		
	ACEITE DE OLIVA refinado	3,70/3,80	3,70/3,80		
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	3,70/3,80	3,70/3,80		
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,65/4,75	4,50/4,65		
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso <small>(Precios facilitados por 25 Olio Officina Magazine)</small>	4,40/4,60	4,40/4,50		
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,00/4,25	4,00/4,25		
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,00/4,25	4,00/4,25		

### TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (16 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





Eventos

## EEUU acogerá el 7º Simposio Internacional de Yale sobre Aceite de Oliva y Salud

New Haven (Connecticut, EEUU) acogerá del 4 al 7 de diciembre el 7º Simposio Internacional de Yale sobre Aceite de Oliva y Salud, que reunirá a académicos, miembros de asociaciones y organizaciones profesionales, productores, comercializadores y representantes de la industria.

Bajo el lema “Aceite de Oliva y el futuro de la salud: innovaciones para el bienestar personal, comunitario y ecosistémico”, este encuentro reunirá a expertos globales para explorar el papel evolutivo de la alimentación, la cultura y la ciencia en la promoción de la salud en sistemas interconectados.

El simposio destacará la investigación de vanguardia en nutrición, compuestos bioactivos y estilos de vida saludables, a la vez que fomentará el diálogo sobre prácticas agrícolas sostenibles e innovación en el bienestar.

A través de sesiones interdisciplinarias, el evento conectará

tradición y tecnología “para iluminar nuevos caminos para el avance de la salud en el siglo XXI”.

Estas sesiones se centrarán en el aceite de oliva y la salud pública; el ecosistema y su bienestar; los avances tecnológicos en la mejora de la detección de fraude, la pureza y los estándares de calidad; la sostenibilidad climática; el marco de pureza y la calidad del aceite de oliva, poniendo el foco en los consumidores actuales y futuros; olivares y resiliencia ante incendios forestales; y mejora del estilo de vida y la cultura alimentaria en entornos académicos.



## MARÍA JOSÉ GÁLVEZ MUÑOZ, S.L.U.

Agente Comercial Colegiado especializado en aceites

TEL.: 957 50 08 31  
957 50 10 07

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

## MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos

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

### LA BOLSA DE CHICAGO

**Habas de soja:** La semana cerraba a **1.044,75** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.044,7**.

◆ Precios: Futuros enero.

**Harina de soja:** **278,10** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **278,10**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

**Aceite de soja:** Cerraba a **51,34** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **51,34**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

**Maíz:** Terminó la semana a **422,00** centavos/bushel, habiendo comenzado a **422,00**.

◆ Precios: Futuros diciembre.



# ¡YA ESTAMOS LISTOS!

Siempre a tu lado en la campaña



**PIERALISI**  
CIRCULAR THINKING

**Horario:** 7:30 h a 22:30 h **Horario nocturno:** Email: [josemaria.cabrero@pieralisi.com](mailto:josemaria.cabrero@pieralisi.com)

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



## 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





# Previsiones iniciales de la campaña oleícola 2025/26 en los principales países productores

Desde *Mercacei* recabamos en este artículo las previsiones iniciales de la campaña oleícola 2025/26 en los principales países productores -España, Italia, Grecia, Túnez, Marruecos, Turquía y Portugal- de la mano de consultores y expertos internacionales del sector del aceite de oliva.

## España

El director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), José María Penco, señala que todo apunta a que las condiciones de la campaña 2025/26 serán muy parecidas a las del año anterior,

“a falta de esa prórroga que queda por jugar”. Según explica, veníamos de un otoño y una primavera muy favorables en cuanto a lluvias y sin picos de temperatura en momentos críticos, lo que propició un buen desarrollo vegetativo y una floración y cuajado bastante favorables en la mayoría de las zonas oliveras.

Sin embargo, Penco precisa que el verano volvió a ser duro, especialmente agosto, que arrojó temperaturas históricamente altas, y un septiembre muy seco, con apenas 15 ó 20 litros de lluvia en la mayoría de los territorios productores, especialmente en el sur de España.

Con este panorama, según el director de AEMO, la Junta de Andalucía ha publicado su aforo, que sitúa la producción andaluza en torno a 1.080.000 toneladas, lo que proyectado a nivel nacional supondría unas 1.380.000 toneladas, prácticamente idénticas a la de la campaña pasada.

“Todo apunta, por tanto, a una campaña de producción media en España, con unas condiciones iniciales que fueron positivas pero que se han visto matizadas en el final del ciclo. Queda apenas un mes clave para la formación de aceite en el fruto: si llueve, consolidaremos la cosecha; si no lo hace, la producción será menor de la aforada”, resalta.



Por su parte, Penco subraya que la calidad que se espera es “buena, a la vista de los primeros vírgenes extra que fluyen ya estos días en las zonas más tempranas”. “A partir del 15 de noviembre hay muy pocas razones para no comenzar la cosecha: en esas fechas el aceite está formado y, como siempre decimos, soñamos con el día en que España recoja toda su aceituna antes de final de año”, concluye.

## Italia

El director de la Associazione Nazionale Città dell'Olio, Antonio Balenzano, detalla que en Italia se espera que la campaña oleícola 2025/26 experimente un aumento de la producción de aproximadamente un 30%, hasta alcanzar alrede-

dor de 300.000 toneladas, según estimaciones de Unaprol y Coldiretti. En particular, el sur -principalmente Puglia y Calabria, que representan más del 60% del total- podría registrar aumentos de entre el 30% y el 40%, gracias a las lluvias de verano que han mitigado los efectos de la sequía primaveral. Por el contrario, el norte podría experimentar una caída de alrededor del 40%, y se prevé variabilidad regional en el centro de Italia, con descensos promedio de entre el 10% y el 15%.

Sin embargo, según Balenzano, no basta con aumentar los volúmenes: el verdadero reto es transformar esta recuperación en valor económico y sostenibilidad territorial. Así, subraya que Città dell'Olio trabaja para que el aceite de oliva se convierta en una palanca de desarrollo local



a través del oleoturismo, la comunicación sobre la cadena de suministro, los circuitos de calidad y la educación sobre el consumo consciente. Y es que “pretendemos aumentar la capacidad de generar valor para los productores y las comunidades que viven de este extraordinario producto”, remarca.

Por su parte, Marco Scanu, oleólogo y asesor internacional en olivicultura y elaiotecnia, apunta que la campaña en Italia se presenta “muy prometedora” respecto a la temporada anterior, con una previsión de 300.000 t., concentrada

en el área del sur del país, especialmente Puglia, que aportará en torno a 170.000 ó 180.000 toneladas, seguida de Calabria, Sicilia y Basilicata. En este caso se espera una excelente calidad y, sobre todo, también pocos problemas relacionados con la mosca del olivo.

Por el contrario, en el centro y norte de Italia, donde el año pasado fue “espectacular” en cantidad y calidad, la mosca del olivo ha complicado a los olivicultores, afectando mucho a la calidad de la cosecha, siendo inferior al año anterior.

Scanu detalla que a nivel general se producirán 80.000 toneladas más que el año anterior, lo que supone una buena cosecha gracias al aporte del sur del país. “Puede que haya una diferencia en positivo o en negativo de en torno a un 7 u 8%, pero estas son las cifras esperadas”, afirma.





## Grecia

En el caso de Grecia, el bróker especializado en el mercado griego Luigino Mazzei señala que se estima un total aproximado de 220.000 toneladas, lo que supone una disminución respecto al año pasado, de las cuales 90.000 t. corresponderán al

Peloponeso; 50.000 t. a Creta; 30.000 t. a Zakynthos, Corfú, Mitilini y Rodas (Islas); 40.000 t. a Grecia continental; y 10.000 t. al norte de Grecia.

Según Mazzei, la producción puede variar 10.000-20.000 toneladas, dependiendo del rendimiento de la aceituna. “Hasta el momento, el clima ha sido seco, con escasas lluvias. Y no se han registrado ataques de mosca del olivo ni enfermedades fúngicas”, añade.

En el Peloponeso y el norte de Grecia, es posible que -en su opinión- ya haya oferta de aceite nuevo entre mediados y finales de octubre. También señala que en comparación con el año pasado, la isla de Creta ha experimentado una disminución significativa de la producción.

Finalmente, Mazzei resalta que aún queda un stock de aceite en Grecia de al menos unas 25.000 toneladas.

Asimismo, Konstantinos Tsoronis, químico y oleólogo, afirma que el sector del aceite de oliva en Grecia comienza la nueva temporada con expectativas de una producción reducida, debido a las difíciles condiciones climáticas y laborales. Tsoronis afirma que, según fuentes fiables de las principales regiones olivícolas, la producción del año pasado cerró en torno a las 240.000 toneladas, aunque las estimaciones oficiales sugieren una cifra ligeramente superior.



Para la campaña 2025/26, las previsiones apuntan a una disminución del 12-15%, con una producción que probablemente alcance unas 200.000 toneladas, “suponiendo que no se produzcan contratiempos importantes durante la cosecha”. El descenso más pronunciado se prevé en Creta, donde los efectos de la sequía prolongada han sido más evidentes.

También explica que el impacto persistente de la sequía del año pasado ha influido significativamente en el desarrollo del fruto, mientras que las inusuales condiciones climáticas otoñales han creado condiciones favorables para la mosca del olivo. “Cabe destacar que es la primera vez en la historia reciente que las autoridades agrícolas regionales han aconsejado a los productores que procedan a una cosecha temprana”, asegura.

Al mismo tiempo, la escasez de mano de obra agrícola se perfila como un problema crítico. Según Tsoronis, la decisión del Gobierno de derogar ciertas disposiciones que permitían la contratación de trabajadores temporeros de terceros países ha reducido aún más la disponibilidad durante el crucial período de cosecha.

Aunque la campaña acaba de comenzar, los primeros aceites de oliva producidos muestran -a su juicio- características “muy prometedoras”, y los precios iniciales en el mercado -alrededor de 7,85 euros por kilo- son considerablemente superiores a los registrados al final de la temporada anterior.

## Túnez

El agente comercial y bróker italiano Adriano Caramia precisa que Túnez se ha beneficiado de abundantes lluvias durante todo el año, incluido el verano, dis-

tribuidas uniformemente en todas las zonas oleícolas.

Caramia explica que la región de Sfax, que había sufrido largos períodos de sequía en los últimos años, con plantas sometidas a un grave estrés hídrico, ha experimentado un cambio en el estado de sus árboles. Esta zona, que tradicionalmente ha representado el pilar de la producción nacional, ha perdido esta posición en los últimos años. De hecho, a la gobernación de Sfax se le atribuyen aproximadamente 110.000 toneladas, seguida de Sidi Bouzid, con aproximadamente 80.000-90.000 t.; y Kairuán y Gafsa, con 55.000-60.000 t. cada una.

Las estimaciones de los operadores respecto a la cantidad total oscilan entre 450.000 y 500.000 toneladas, con expectativas de calidad “muy altas”. Por lo tanto, las operaciones de cosecha y prensado continuarán hasta finales de la primavera. “Comenzaremos con una oferta mínima y de calidad inferior a la excelente, tras haber exportado casi toda la mercancía disponible. Así, a 31 de agosto, se habían exportado 252.700 toneladas de aceite, a lo que habrá que sumar los datos de septiembre y octubre y el consumo interno, que se ha recuperado este año gracias a la caída de los precios”, precisa Caramia, al tiempo que afirma que “fuentes del mercado apuntaron ventas para entrega en diciembre y enero de entre 3,50 y 3,70 euros para los aceites de oliva vírgenes extra, pero las negociaciones se rompieron posteriormente a la espera de ver la evolución de las cosechas en la Cuenca Mediterránea”.

A su vez, manifiesta que “la grave crisis financiera de muchos productores, transformadores y comercializadores tunecinos, sumada a la incertidumbre del mercado, ha anulado el proceso tradicional de compra de aceitunas, lo que complica aún más la preparación de la





cosecha, ya que los compradores no pueden pagar los anticipos a los agricultores”.

Otro factor importante se refiere a la brecha arancelaria de importación en EEUU, ya que se espera que los aceites tunecinos estén sujetos a un arancel del 25%, en comparación con el 15% para los aceites europeos. Al respecto, el sistema bancario se reunirá a mediados de octubre para debatir cómo apoyar al sector en vísperas de una temporada importante.

La cosecha comenzará en los primeros diez días de noviembre, aunque, mientras tanto, algunas almazaras han comenzado a pensar las aceitunas caídas tras el fuerte siroco de finales de verano.

### Marruecos

Respecto a Marruecos, Nouredine Ouazzani, experto internacional en olivicultura e impulsor de varios proyectos oleícolas, explica que las estimaciones

iniciales de producción prevista en Marruecos, que se confirmarán con el inicio de la cosecha, indican una producción aproximada de 240.000 toneladas de aceite de oliva. “Si las condiciones meteorológicas mejoran en octubre y noviembre, se espera que estas previsiones aumenten”, destaca.

De hecho, según Oazzani, las altas temperaturas y los días muy calurosos durante los meses de julio, agosto y septiembre, junto con la escasez de lluvias, dificultaron el correcto desarrollo del fruto.

Las estimaciones actuales de los operadores del sector oleícola marroquí representan un aumento de la producción de entre el 50% y el 60% en comparación con la producción de un año normal, estimada entre 160.000 y 180.000 toneladas. La mayor parte de esta producción proviene de olivares tradicionales de regadío y olivares jóvenes de cultivo intensivo. Estos olivares

de regadío (tradicionales e intensivos) representan aproximadamente el 30% de la superficie oleícola de Marruecos, estimada en 1.220.000 hectáreas.

Este experto señala que las almazaras industriales aún no han comenzado la molienda y que el precio actual de las aceitunas ronda los 5 dírhams por kg.

### Turquía

Por su parte, Murat Küçükçakır, ingeniero agrónomo y asesor de varios proyectos en Turquía y Azerbaiyán, asegura que la cosecha de aceitunas de 2025 comenzó en Turquía “con un historia singular”. Y es que tras la producción récord del año pasado, “la fatiga de los árboles y el cambio climático impidieron una buena producción. En algunas regiones olivareras, especialmente en abril, las altas temperaturas dañaron los brotes que habían florecido, impidiéndoles producir fruto. Además, en una parte significativa de las regiones olivareras prácticamente no llovió durante cuatro meses (de junio a septiembre), lo que dificultó el desarrollo del fruto y provocó una disminución de los recursos hídricos, impidiendo un riego suficiente. Todos estos factores impactan en la producción”.

“Como es bien sabido, Turquía también es un destacado productor de aceitunas de mesa. Es un actor importante tanto en el consumo interno como en la exportación y este año los productores de aceitunas de mesa también parecen estar interesados en el producto, lo que se espera que influya en la producción de aceite de oliva”, explica.

En conclusión, “basándonos en la información anterior, hemos determinado a partir de conversaciones con operadores

de varias regiones que Turquía producirá aproximadamente entre 150.000 y 170.000 toneladas de aceite de oliva”, detalla.

### Portugal

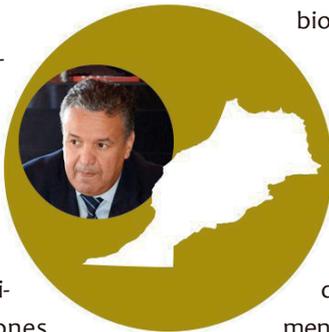
En Portugal -ha informado Alberto Serralha, CEO de Sociedade Agrícola Ouro Vegetal, S.A. (SAOV), productor y consultor internacional de aceite de oliva,

tras un invierno y una primavera con numerosas precipitaciones, la floración ha sido abundante pero el cuajado no fue lo esperado en todos los modelos de cultivo y variedades. “El verano fue muy caloroso y seco, generando dificultades en el desarrollo del fruto, si bien las altas temperaturas contribuyeron a registrar bajos niveles de mosca del olivo”.

En general, según Serralha, la aceituna se ve sana “y el retraso en la madurez y las altas temperaturas actuales, han dado lugar a que gran parte de las almazaras estén paradas o moliendo muy poco”. Por ello, se espera que la recolección se generalice a partir del 20 de octubre.

También precisa que aunque no se espere más cantidad de aceituna que el año anterior en el olivar de regadío, “el olivar tradicional se ve muy cargado”. El estado sanitario del fruto y la climatología actual podrían permitir aplazar la cosecha y como consecuencia acumular más aceite.

A su juicio, la calidad muy probablemente va a ser mejor que en las dos últimas temporadas, ya que la falta de lluvias retrasa la llegada de enfermedades. La continuidad de un otoño seco hará posible que la producción este año supere la del ejercicio anterior, ya que se perdería menos cosecha por temas sanitarios. Prevé que Portugal pueda producir este año entre 180.000 y 200.000 toneladas de aceite.





## Un proyecto reutiliza aceite de cocina usado para fabricar detergentes sostenibles de uso doméstico

Un grupo de empresas valencianas, entre las que se encuentra AIMPLAS, han unido fuerzas en el proyecto VALCOOKOIL, con el objetivo de transformar el aceite de cocina usado en materias primas reutilizables en la industria de la detergencia, en línea con los principios de la economía circular.

El proyecto está coordinado por Cleanity Recycling Waste S.L.U. y cuenta con la participación de Orobrands, Altair Group S.A.U., Instalaciones Industriales Grau S.R.L, Universitat de València y AIMPLAS, que aporta su experiencia en valorización de residuos y desarrollo de materiales avanzados.

El objetivo central de VALCOOKOIL es desarrollar un sistema innovador de recuperación, purificación y transformación de aceites de freiduría usados (ROs) para obtener oleínas de alta calidad, que puedan emplearse en el diseño de detergentes de uso doméstico.

A diferencia de otros proyectos que se quedan en la escala de laboratorio, VALCOOKOIL contempla también el diseño y validación de nuevas formulaciones de detergentes y jabones, con el propósito de demostrar que el aceite usado puede convertirse en una alternativa real y sostenible a las materias primas derivadas del petróleo.

“El aceite de cocina usado es un residuo abundante y complejo de gestionar, pero también una oportunidad. Nuestro objetivo es convertirlo en una materia prima viable para el mercado de la limpieza en el hogar”, ha señalado Adolfo Benedito, investigador en Descarbonización en AIMPLAS.

### Innovación en purificación

Uno de los grandes retos del proyecto es eliminar los contaminantes, tanto orgánicos como inorgánicos, presentes en los aceites usados. Para ello, el equipo de investigación desarrolla materiales híbridos filtrantes de nueva generación, que combinan espumas

celulósicas con estructuras porosas tipo MOF (Metal-Organic Frameworks) diseñadas por el equipo liderado por Emilio Pardo en el Instituto de ciencia molecular (ICMol) de la UV. Estos materiales garantizan un alto grado de reciclabilidad y aportan un claro beneficio medioambiental.



Estos filtros avanzados ofrecen una filtración selectiva y de alta eficiencia, lo que permite obtener oleínas más puras y adecuadas para su posterior transformación en productos de limpieza.

El sistema se validará en un prototipo experimental de laboratorio, que recreará todas las fases del proceso: desde la recogida y pretratamiento del aceite hasta la obtención de oleínas listas para su uso en detergentes y jabones. En este sentido, Benedito ha explicado que “trabajar con residuos como el aceite de cocina implica diseñar soluciones a medida. Con estos nuevos materiales buscamos un proceso eficaz, escalable y sostenible”.

### Economía circular y sostenibilidad

Según AIMPLAS, VALCOOKOIL no sólo ofrece una solución a un problema de residuos, sino que también contribuye a la reducción de la dependencia externa de materias primas. Al reintroducir el aceite usado en la cadena de valor, el proyecto abre la puerta a productos de limpieza más sostenibles y respetuosos con el medio ambiente.

## Lanzan la campaña "Olivares con futuro: olivares rentables" del proyecto Climate Choice

Con el objetivo de promover una agricultura más sostenible, eficiente y rentable, el VI Campus de Jóvenes Cooperativistas de Andalucía “Espacio Agrotecnológico”, celebrado en Jerez, ha acogido la presentación de la campaña “Olivares con futuro: olivares rentables”. Se trata de una acción que forma parte del proyecto Climate CHOICE, dedicado a impulsar prácticas agrícolas que contribuyan a la mitigación del cambio climático y a la resiliencia económica del sector olivarero.

A lo largo de tres campañas sucesivas, la iniciativa mostrará las mejores prácticas agrícolas implementadas por los propios agricultores, quienes compartirán su experiencia directa en la adopción de técnicas innovadoras. Eso sí, todas las campañas comparten un lema común que refleja su espíritu: demostrar que sostenibilidad y rentabilidad pueden ir de la mano, según ha informado Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía.

En esta primera campaña, el foco está puesto en la agricultura de precisión y la monitorización de cultivos. A través de ejemplos reales, se muestra cómo la tecnología y la gestión basada en datos -incluyendo el uso de sensores y sistemas inteligentes de riego y fertilización- permiten optimizar el uso de recursos, reducir costes y aumentar la productividad de los olivares.

El eje de la campaña son videos y el primero está protagonizado por un agricultor cooperativista andaluz y un técnico que, desde su finca, comparten cómo la digitalización ha transformado su trabajo diario, mejorando tanto la sostenibilidad ambiental como la rentabilidad de su explotación.

Además, se organizarán demostraciones prácticas y seminarios técnicos en distintos puntos de Andalucía.



# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



## ANÁLISIS



LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

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

## DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXIDABLE - SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG  
[WWW.CALDERERIAAMAZANO.NET](http://WWW.CALDERERIAAMAZANO.NET)



# SERIJEREZ

DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO

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



tecnología analítica



La solución integral para su almazara

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

## ENVASES/ENVASADO



Telf: +34 963 751 471  
+34 628 632 992  
[comercial@autelec.es](mailto:comercial@autelec.es)  
[www.autelec.es](http://www.autelec.es)

## EXTRACCIÓN



centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

## BOMBAS



bombas desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



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



# Codi - Pack

MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

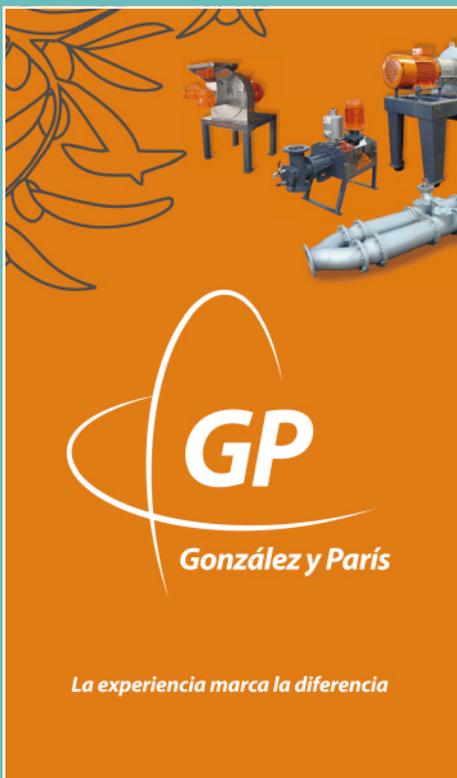
20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

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



# Palacín

Desde más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION es la especialista en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la aceituna. Con más de 15.000 toneladas anuales de máquinas instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el comercio de centrifugación.  
Los dispositivos Pape están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector oleícola, cumpliendo con los requisitos más exigentes. PALACÍN trabaja en su área de actividad con una gran pasión y se compromete a proporcionar soluciones de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.



# GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962



Llenadora semi-automática

Semi-automatic filler

CAUDALÍMETROS DE ALTA PRECISIÓN  
HIGH ACCURACY FLOWMETERS

EXPERIENCIA  
EXPERIENCE  
50 AÑOS  
YEARS

40 PAÍSES  
COUNTRIES

Ausere

# Ausere

Tel: +34 978 58 33 40 - Fax: +34 978 58 07 31  
[inform@ausere.es](mailto:inform@ausere.es)  
C/Oliveros, 2A - 50410 Cuarte de Huerva  
Zaragoza ESPAÑA / SPAIN

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



# POLAT

Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños



LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

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



FÁBRICA Y ALMACEN  
Avda. Vicente Ponsopardo nº 12  
14850 BAEÑA (Córdoba)  
Tel: 0034 937 665 115  
e-mail: [taosa@taosa.com](mailto:taosa@taosa.com)

DELEGACIÓN EM PORTUGAL  
Rua A - Povungo 03  
Zona Ind. de Mirandela  
5370-565 MIRANDELA  
Tel: 00351 278 096 522



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

# TAOSA



# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



## LABORATORIOS

**agrama**  
ciencia y vida

**Análisis Agroalimentarios**  
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

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

**TAMESUR, S.A.**

**MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE**

## VIVEROS/CAMPO

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

PREMIUM

**ESPEJO**

**LABORATORIO DE ANÁLISIS**  
Fundado en 1944

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

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

**treico**

Industrial Machinery Solutions

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

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

**BALAM**  
AGRICULTURE

**OLIVARUM**  
Fundación CAJA RURAL JAÉN

**LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO**

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

CAJA RURAL JAÉN

**PESAJE**

**IMATED** AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE | ELECTRICIDAD | SOFTWARE

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

[info@imated31.es](mailto:info@imated31.es)  
[www.imated31.es](http://www.imated31.es)  
953 284 897

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

**Kubota**

**5** AÑOS DE GARANTÍA

[www.kubota-eu.com](http://www.kubota-eu.com)

**LABORATORIO TELLO**  
A Tentamus Company

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

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

**SOFTWARE**

**ANSOTEC** High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

VISITA SOLUCIÓN

ALMAZARAS CONECTADAS

**MORESIL**  
Especialistas en Recolectión

Olivar tradicional | Superintensivo

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

## PATIO

**ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.**

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

**JARR METEGAL**  
Pesaje conforme a metrología legal

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

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

alpha Cuadras

**PROSUR** INFORMATICA

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



## Comienza la VII edición del programa formativo "El Duelo" de ORIVA

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva (ORIVA) ha puesto en marcha la VII edición de "El Duelo", el programa que combina formación técnica y competición culinaria para futuros chefs, acercando a las aulas las propiedades y el rendimiento en cocina del aceite de orujo de oliva. La gira comenzará el próximo 20 de octubre en Jaén (IES El Valle) y recorrerá 18 escuelas de 11 Comunidades Autónomas, con 22 jornadas formativas previstas.

"A través de esta iniciativa fomentamos la formación de los futuros chefs para que descubran de primera mano las cualidades del aceite de orujo de oliva y desarrollen habilidades prácticas clave para su carrera", ha señalado José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA.

"El proyecto culmina con una final nacional cuyo premio es un curso en el Basque Culinary Center para seguir ampliando su formación en un entorno de reconocido prestigio", ha añadido

En cada centro, María Jiménez Latorre, chef embajadora de ORIVA, imparte una masterclass teórico-práctica sobre el aceite de orujo de oliva: proceso de obtención, características y usos en cocina.

Tras la formación, el alumnado de segundo ciclo elabora una receta con aceite de orujo de oliva; el profesorado selecciona a un ganador por escuela.

Los finalistas competirán el 11 de marzo de 2026 en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. La persona ganadora obtendrá un curso de perfeccionamiento de técnicas culinarias en el Basque Culinary Center.

El jurado de la final estará integrado, entre otros, por dos cocineros con estrella Michelin, la embajadora del programa y la ganadora de la primera edición de "El Duelo".

### Un producto avalado por la ciencia

De la mano del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), la Interprofesional continúa apostando por esta labor para ayudar a posicionar el producto en el lugar que le corresponde en las cocinas profesionales y en los hogares de nuestro país.

Hasta el momento, son seis los estudios científicos finalizados y tres los estudios que se encuentran en curso. Todos ellos tienen como objetivo detectar los principales beneficios que posee el aceite de orujo de oliva para los consumidores y demostrar mediante la ciencia que se trata de un aceite de gran calidad nutricional y rendimiento insuperable, especialmente en fritura, donde destaca por su durabilidad y estabilidad.

Cabe destacar que un estudio elaborado por el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN) del CSIC sobre el "Comportamiento del aceite de orujo de oliva en fritura", revela que este producto posee propiedades que lo hacen el aceite idóneo para obtener las frituras más saludables, crujientes y doradas. Su composición, rica en ácido oleico y en compuestos bioactivos exclusivos, como el escualeno o el beta-sitosterol, le aportan al aceite de orujo de oliva propiedades diferenciales que consiguen un efecto protector tanto del propio aceite, haciéndolo más duradero y estable, como de la salud, con efectos beneficiosos para el organismo. Según ORIVA, todo esto pone de manifiesto la calidad del aceite de orujo de oliva y su idoneidad para emplearse en fritura por sus propiedades, duración y rentabilidad.

## Inaugurado el XVI Máster en Olivicultura y Elaiotecnia

La Sala de Grados "Profesor Manuel Medina" del Campus de Rabanales de la Universidad de Córdoba (UCO) acogió el pasado 7 de octubre el acto oficial de inauguración de la decimosexta edición del Máster en Olivicultura y Elaiotecnia.

El acto contó con la presencia del rector de la UCO, Manuel Torralbo; el delegado territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural en Córdoba, Francisco Ramón Acosta; el director del Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza (IAMZ-CIHEAM), Raúl Compés; la directora del Instituto de Agricultura Sostenible de Córdoba (IAS-CSIC), M.ª Leire Molinero; el director del IFAPA de Córdoba, Darío Reina; el director gerente de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, Iñaki Benito; el jefe de Unidad Técnica del Consejo Oleícola Internacional, Lhassane Sikaoui; la vicerrectora de Estudios de Posgrado, Cristina Aguilar; y la directora del Máster, Concepción Muñoz.

El Máster en Olivicultura y Elaiotecnia se imparte con carácter bienal desde 1995 y está organizado por la UCO, la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, el IFAPA, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), el Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIHEAM) a través del Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza (CIHEAM-Zaragoza), el COI y la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero (FPCO). Tiene carácter de máster oficial del sistema universitario español desde la VII edición y es, asimismo, un Máster Internacional del CIHEAM reconocido por el Gobierno como equivalente al título oficial de máster del sistema universitario español.

La nueva directora del máster, la profesora Concepción Muñoz, ha señalado que se trata de "un programa de posgrado de referencia internacional dedicado a la formación y especialización en el cultivo del olivo y la elaboración del aceite de oliva".





# La Hacienda Guzmán acoge la ceremonia de entrega de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén

Más de 200 personas acudieron el 15 de octubre a la ceremonia de entrega de galardones de la cuarta edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén, organizados por la entidad con el patrocinio de la Caja Rural de Jaén y la colaboración de EIT Food y Coosur, y que reconocen aquellas iniciativas que contribuyen al desarrollo y mejora del sector olivarero español y a su puesta en valor.

El acto, celebrado en la sede de la entidad, la Hacienda Guzmán (La Rinconada, Sevilla), contó con la asistencia del consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Ramón Fernández-Pacheco, quien agradeció la labor que realiza la fundación para dar visibilidad a un sector tan pujante como es el olivarero y dio enhorabuena a los galardonados por ser “la mejor bandera de lo mucho y bien que se hace en el ámbito del olivar”. Además, destacó su importancia y el liderazgo de Andalucía en exportaciones de aceite de oliva a nivel nacional con 536.257 toneladas exportadas por valor de 2.343 millones de euros, lo que supone el 72,4% del volumen total en España, “siendo unas cifras que hablan por sí solas y posicionan nuestro oro líquido en los mercados internacionales de 135 países”.

Por su parte, Álvaro Guillén, patrono de la fundación y consejero de Acesur, resaltó la importancia del ámbito olivarero y señaló que estos premios ponen de manifiesto que es “un sector estratégico para la economía española, llegando a concretar cerca del 30% del valor total de la producción agraria andaluza, en el que se combina tradición e innovación, y que aún tiene mucho potencial por desarrollar y afrontar grandes retos como la internacionalización, el



cambio climático y la falta de recursos hídricos, la innovación tecnológica, la sostenibilidad ambiental y, quizás el más urgente de todos, el relevo generacional y la retención del talento joven, siendo importante apoyar su profesionalización y modernización”.

A su vez, Juan Núñez, presidente de Caja Rural de Jaén, patrocinador principal de la convocatoria, afirmó que “el campo no es sólo economía: es empleo, arraigo y vida. Es lo que mantiene vivas nuestras comarcas, fija población al territorio y preserva nuestras raíces”. Por ello, “Caja Rural de Jaén estará siempre al lado de quienes trabajan la tierra, de quienes con su esfuerzo diario hacen posible que el campo siga siendo motor de vida y orgullo de nuestra identidad”, añadió.

Los reconocimientos en esta cuarta edición de los premios han recaído en José María García, en la categoría de Joven Agricultor; el proyecto Bioliza de Recursos Estratégicos, en Innovación Rural Olivarera; Sicloo, de Frutas Calero, en la categoría europea New Business Ideas Transforming the Olive Value Chain; y el catedrático Luis Rallo, por su trayectoria profesional. Además, debido a la calidad de las candidaturas recibidas, se han concedido dos accésits: la iniciativa Botellas con Alma, de Almazaras de la Subbética, en la categoría de Innovación Rural Olivarera; y MM Paper Bottle de MM Packaging Solutions Ibérica, en la categoría New Business Ideas Transforming the Olive Value Chain.

  
**HERPASUR SA**  
 CALDERERÍA INOX  
**LA CALIDAD**  
 NUESTRA RAZÓN  
**DE SER LÍDER**

**FÁBRICA Y OFICINA**  
 Polígono Industrial El Portal  
 C. Sudáfrica, Parcela 83  
 11408 Jerez de la Frontera (Cádiz)

**Tlf:** + 34 956 14 32 71  
**Fax:** + 34 956 14 36 27  
**Email:** info@herpasur.com  
 www.herpasur.com




**SECOVISA**  
 Soluciones en Acero Inoxidable



**TANKINOX**



# La industria oleícola italiana califica de “positiva” la próxima campaña pero teme las ventas a un precio bajo

La Asociación Italiana de la Industria Oleícola (Assitol) ha calificado de “positiva” la próxima campaña de aceite de oliva en Italia y en el Mediterráneo, si bien teme las ventas por debajo del coste de producción por “promociones excesivas”.

Tras unos años difíciles, esta asociación ha destacado que “por fin tendrá lugar una temporada de aceite de oliva con perspectivas positivas”. Así, según sus previsiones, la campaña a 2025/26 representa la “vuelta a la normalidad” para toda la cadena de suministro del aceite de oliva.

“Esto supone una auténtica bocanada de aire fresco para todo el sector. En las últimas temporadas, los repetidos fenómenos meteorológicos extremos y los acontecimientos internacionales han afectado negativamente al mercado, generando tensión. Sin embargo, ahora, en Italia y en todo el Mediterráneo, las perspectivas para los próximos meses son muy positivas. En este contexto, se espera un marcado reequilibrio de los precios del aceite de oliva”, ha explicado Anna Cane, presidenta del Grupo de Aceite de Oliva de la asociación.

Según estimaciones de Assitol, se espera que la producción italiana ronde las 300.000 toneladas. En concreto, el sur de Italia crecerá al menos un tercio, mientras que se prevé una ligera reducción del 10% en el centro de Italia

en algunas zonas, como la Toscana. Sin embargo, el norte de Italia atraviesa dificultades, tras haber sufrido varias “oleadas” de mal tiempo desde agosto, por lo que se teme que la producción se reduzca casi a la mitad.

La asociación también prevé buenas noticias para el Mediterráneo: “España sigue siendo el principal productor mundial, con una previsión de superar 1.300.000 toneladas, seguida de Túnez, Grecia y Portugal, con un aumento aproximado del 20%”.

“Italia confirma, también en esta campaña, su histórico déficit productivo, que hace que la agricultura italiana cubra apenas el 30% de nuestras necesidades, internas y externas, equivalentes a aproximadamente 1 millón de toneladas. Nuestro cultivo del olivo se basa en gran medida en tierras fragmentadas y de tamaño insuficiente, lastradas por los efectos del cambio climático y el uso limitado de la agricultura de precisión, esencial para combatir la inestabilidad hidrogeológica y la erosión del suelo”, ha añadido.

En este sentido, “llevamos tiempo defendiendo la importancia de apostar por la innovación, como en el resto del Mediterráneo, porque esto se traduciría en una verdadera sostenibilidad ambiental, económica y social”, ha considerado Assitol, al tiempo que ha resaltado la labor del Plan Nacional del Aceite de

Oliva, impulsado por el Ministerio de Agricultura italiano, que “es esencial para aumentar la producción mediante la densificación de las plantaciones, la recuperación de olivares abandonados, la concentración de la producción, actualmente reducida a una media de 1,5 hectáreas por explotación, así como para centrarse en la mejora de la calidad y la eficiencia de los procesos productivos.

Con la vuelta a la normalidad, los productores de aceite de oliva también temen, sobre todo, el regreso de las ventas por debajo del coste de producción, “un fenómeno que ha perjudicado al aceite de oliva virgen extra a lo largo de los años”. “Las constantes promociones han devaluado el producto, tratándolo como una commodity, y han afectado a la propia cadena de suministro, en particular a la parte agrícola. Una paradoja, considerando que el aceite de oliva es una mezcla de sabor y salud, no un simple condimento”, ha resaltado.

“Instamos a todos los actores de la cadena de suministro a unirse a nuestra lucha contra la venta de aceite a bajo precio. Estamos devolviendo valor al aceite de oliva virgen extra, promocionándolo como lo que es: un alimento con extraordinarios beneficios nutricionales y para la salud. También solicitamos la ayuda de las instituciones en este sentido”, ha reclamado Cane.

## Los stocks de aceite de oliva en Italia se sitúan en 132.951 t

El total de aceite de oliva almacenado en Italia a 30 de septiembre se sitúa en 132.951 toneladas, de ellas 107.855 t. a granel y 25.096 t. envasadas, lo que supone un 21,9% más respecto a la misma fecha del año anterior, según un informe de la Inspección Italiana de Prevención del Fraude (ICQRF) publicado por el Ministerio de Agricultura del país transalpino.

Este informe detalla que el AOVE representa el 67,7% del stock (90.017 t., +23,2%), de las que 30.381 toneladas (-24,4%) son de origen italiano, mientras que 50.258 t. (+96,8%) proceden de la UE.

Alrededor de la mitad del aceite de oliva nacional (43,8%) se almacena en las regiones del sur de Italia, con la significativa contribución de las regiones de Puglia y Calabria, con el 21,9% y el 12,4%, respectivamente.

A nivel regional, según el informe, destacan Toscana (30.343 t.), Puglia (28.983 t.), Calabria (16.391 t.), Umbria (15.913 t.), Liguria (8.798 t.), Campania (8.222 t.) y Sicilia (7.185 t.).

A pesar de la gran cantidad de DOPs e IGP presentes (50), de un total de 4,7 millones de litros de aceite de oliva bajo este distintivo de calidad en stock

(4,8 millones de litros en la misma fecha de 2024), Terra di Bari, Toscana y Sicilia representan el 54,3%.

En general, el aceite de oliva con DOP e IGP en stock representa el 3,2% del total de aceite de oliva almacenado en Italia y el 4,8% de las existencias de AOVE.

Asimismo, el stock total de aceite de oliva virgen y virgen extra procedente de la agricultura ecológica asciende a 14.147 toneladas (+13,5%), casi exclusivamente AOVE (el 99,7%). El virgen extra ecológico constituye el 15,7% del AOVE total almacenado en Italia.



# La digitalización y el impulso a la competitividad del olivar en seto centran una jornada en Sevilla

La Oficina Comarcal Agraria (OCA) Bajo Guadalquivir en su sede de Utrera (Sevilla) acogió el 10 de octubre una jornada de innovación y colaboración #AgroConectaOVA de la Oficina Virtual Agraria (OVA) de Andalucía, centrada en impulsar la digitalización de la agricultura con la experiencia del proyecto “DemoFarm Andalucía”. Este encuentro abordó la digitalización y el impulso a la competitividad del olivar en seto.

En el arranque de esta jornada tuvo lugar la presentación de la OVA, a cargo del periodista Juan Carlos Romero. Esta plataforma digital impulsada por la Junta de Andalucía -a través de AGAPA y financiada con fondos FEADER- pone a disposición de profesionales del campo andaluz un amplio abanico de servicios electrónicos: consultas, gestiones telemáticas, información actualizada sobre ayudas, normativa y recursos formativos.

La presentación se centró en la digitalización del olivar en seto en el marco del proyec-

to “DemoFarm Andalucía”. El objetivo principal es reducir la brecha digital en el sector, demostrando la aplicación y los beneficios de las soluciones tecnológicas en explotaciones reales, como una finca de olivar en seto en Arquillos (Jaén).

La ponente invitada fue Rocío Bocanegra, ingeniera agrónoma por la Universidad de Sevilla con Máster en Producción, Protección y Mejora Vegetal y Máster en Transformación Digital en el Sector Agroalimentario, con más de seis años de experiencia en digitalización agraria.

Integrante del proyecto “DemoFarm Andalucía”, Bocanegra detalló la implementación de diversas soluciones digitales clave para optimizar la gestión del olivar. En el caso de la gestión del riego, apuntó que se utilizan sensores de humedad instalados directamente en la línea de goteo, junto con contadores con comunicación por radio, para el control y registro del

riego según la experiencia de la explotación.

En materia de control de plagas y cultivo, la experta explicó que se implementa un sistema que permite tomar imágenes del cultivo, las cuales son procesadas con Inteligencia Artificial para identificar y contar poblaciones de plagas, lo que facilita un control diario de la plaga sin necesidad de desplazamientos a campo.

En cuanto a la maquinaria, se utiliza un dispositivo embarcado para recopilar datos en tiempo real del tractor (como el tiempo de trabajo) y transferirlos a la nube, haciéndolos consultables desde móvil, tablet y ordenador.

A su vez, expuso que la información se integra en un cuaderno de explotación digital (xFarm), lo que permite el registro automático de tareas, el control de costes (rentabilidad) y la conexión con plataformas como el Sistema de Información de Explotaciones Agrarias (SIEX).

AGROCUADERNO

100%

Fácil  
Seguro  
Eficiente

PROSUR  
INFORMÁTICA

## Transforma el cambio en evolución.

El Cuaderno de Campo Digital de los Agricultores.



AGROCUADERNO





# La UCO impulsa la colaboración científica con China para el desarrollo del cultivo del olivo en la provincia de Sichuan

La Universidad de Córdoba (UCO) ha recibido la visita oficial de una delegación china compuesta por personal investigador y representantes del sector oleícola del país asiático con el objetivo de impulsar el desarrollo del cultivo del olivo en la provincia de Sichuan, fortalecer la cooperación y explorar oportunidades de transferencia tecnológica.

La delegación ha sido recibida en el Rectorado de la Universidad de Córdoba por el director general de Proyectos Internacionales de la institución académica, José Luis Quero; la investigadora principal del grupo de investigación, UCOLIVO Concepción Muñoz; y los investigadores de la UCO Pablo Morello y Hristofor Miho. Concretamente, el comité está integrado por el director general de Sino-Spanish Olive Oil Company, Xiailin Wu, y por los profesores Wanze Zhu y Yanhong Wu, del Institute of Mountain Hazards and Environment (IMHE) de la Academia China de las Ciencias, el instituto nacional para la investigación en ciencias naturales del país asiático.

Durante la visita, el comité tendrá la oportunidad de conocer las instalaciones científicas de la UCO, entre ellas el Banco de Germoplasma Mundial de Olivo, el Centro de Certificación Varietal y los principales laboratorios de investigación en olivicultura.

Además, la delegación visitará tres empresas andaluzas de referencia -Luque Ecológico, Vivero de Olivos La Conchuela y BALAM Agriculture-, donde podrán conocer de primera mano el nivel de innovación y sostenibilidad del sector olivarero andaluz y estudiar su potencial transferencia al mercado chino.

La visita se enmarca en una colaboración ya abierta entre los investigadores Pablo Morello, del Servicio de Identificación Varietal de Olivo y Banco de Germoplasma; y Hristofor Miho, del Departamento de Agronomía (Grupo UCOLIVO), con el Institute of Mountain Hazards and Environment (IMHE) de la Chinese Academy of Sciences, con sede en Sichuan (China) con el objetivo de compartir conocimientos y promover el cultivo del olivo en el suroeste del país asiático.

En este contexto, el profesor Wanze Zhu,

del IMHE, invitó a los investigadores cordobeses a realizar una visita técnica en septiembre de 2025 a diversas zonas oliveras de Sichuan, en el marco de un proyecto de la Academia China de Ciencias para impulsar la olivicultura en el país, una estancia en la que pudieron conocer de primera mano las oportunidades y retos del cultivo del olivo en China. Así, ambos investigadores pudieron hacer observaciones preliminares centradas en la elección de variedades adaptadas, el manejo de la poda y la nutrición, y la aplicación de estrategias integradas de control fitosanitario, factores clave para garantizar la sostenibilidad y productividad del olivar en la zona.

Ahora, este nuevo intercambio, según la UCO, sienta las bases para futuras colaboraciones en investigación, desarrollo y transferencia tecnológica, con el objetivo común de estudiar el comportamiento del cultivo del olivo en nuevas zonas de plantación, así como tratar de impulsar una olivicultura sostenible y tecnológicamente avanzada en Asia.

## Mercado emergente

Tal y como ha subrayado el investigador Pablo Morello, las autoridades locales chinas vienen fomentando desde hace más de 15 años la olivicultura en la provincia de Sichuan. Sin embargo, al tratarse de un cul-

tivo de reciente implantación en esa región, “los agricultores se enfrentan a importantes desafíos” relacionados con el manejo agronómico, la selección varietal y la adaptación del olivo a condiciones climáticas distintas a las que se dan en la zona mediterránea, de donde este cultivo es originario.

El investigador ha destacado que “China presenta un enorme potencial” para convertirse en un importante consumidor de aceite de oliva, “donde en los últimos años la demanda e interés de la población ha sido creciente y, aunque el país tiene limitaciones climáticas para el cultivo del olivo, es lo suficientemente extenso para que se den nichos o áreas de cultivo donde éste se pueda desarrollar perfectamente, pudiendo convertirse en los próximos años en un importante productor”.

La provincia de Sichuan es una de estas áreas que “tiene un rango de temperaturas anuales parecidas a las que tenemos en Andalucía, siendo posible el cultivo del olivo, pero con la diferencia de que recibe una elevada pluviometría, más de 800 mm anuales concentrados en verano y otoño, generando condiciones de crecimiento muy distintas a las del entorno mediterráneo, lo que complica el manejo del cultivo y favorece la incidencia de plagas y enfermedades”, ha detallado Morello.





# El Gobierno aprueba mejoras de la PAC: sistemas agrivoltaicos y flexibilización de la aplicación de los eco-regímenes

El Consejo de Ministros aprobó el 14 de octubre a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) un Real Decreto por el que se modifican diversas disposiciones sobre la Política Agraria Común (PAC) para mejorar algunos aspectos, tras tres años de aplicación desde su última reforma, que implican diversos ajustes técnicos y una mejora en su contenido. Estas mejoras forman parte de las modificaciones del Plan Estratégico de la PAC consensuadas con todas las Comunidades Autónomas y aprobadas por la Comisión Europea el pasado 18 de agosto.

Entre otros aspectos, se incluye el reconocimiento de los sistemas agrivoltaicos como superficies potencialmente admisibles a efectos de las ayudas de la PAC, siempre que se mantenga el carácter prioritario de la actividad agraria. Esta medida responde a la necesidad de fomentar modelos sostenibles de producción agrícola y energética, sin comprometer el uso agrario del suelo, según precisó el MAPA. Los criterios técnicos que garanticen la compatibilidad entre ambos usos se definirán posteriormente.

Esta medida, a su juicio, representa una flexibilización que permitirá a más agricultores acogerse a las ayudas y ofrecer nuevas oportunidades de diversificación de sus ingresos sin comprometer el uso agrícola de las tierras.

También se aprobó la simplificación y una serie de mejoras técnicas de los eco-regímenes. Así, se elimina la exigencia de mantener en verano una cubierta vegetal mínima del 20% de la anchura libre de la proyección de copa para la práctica de cubiertas vegetales espontáneas o sembradas en cultivos leñosos, en coherencia con las flexibilidades introducidas en el año 2024 para los secanos.

Además, se establece un porcentaje único del 7% de espacios de biodiversidad para explotaciones mixtas que combinen distintos tipos de tierras, lo que simplifica la gestión. Se amplía el listado de especies mejorantes válidas para la práctica de rotación de cultivos y se permite la inclusión de leguminosas plurianuales en zonas de no cosechado, con lo que se amplían las opciones de planificación agronómica.

Asimismo, se aprobó la modificación de otros reales decretos relativos a la aplica-



ción de la PAC. En concreto, se establecen algunas especificidades en las cesiones de derechos en los casos en los que el cedente sea un agricultor que se incorpora a la actividad agraria o es una explotación catalogada como titularidad compartida; se adaptan los controles para ajustarlos a la actualización de la normativa sectorial, así como para uniformarlos y, de este modo, simplificar las actuaciones que hay que llevar a cabo.

A su vez, se introducen cambios en la gestión y control de la disponibilidad de las parcelas declaradas por el agricultor en la solicitud única y en los plazos para subsanar deficiencias en las solicitudes; y se adapta el régimen de aplicación de penalizaciones en materia de condicionalidad social. En materia de gobernanza, se establecen mejoras en el sistema de reporte a efectos del informe anual del rendimiento.

## Innovación y créditos

Por otro lado, el Consejo de Ministros autorizó la colaboración entre el MAPA y la Empresa Nacional de la Innovación (ENISA), dependiente del Ministerio de Industria y Turismo, para ampliar en 15 millones la línea

Agroinimpulso, que financia empresas emergentes y pymes innovadoras del sector agroalimentario. Esta autorización supone la renovación del convenio suscrito entre ambas instituciones en 2021, que se extenderá hasta el 31 de diciembre de 2035.

Los préstamos participativos de esta línea los pueden obtener las pymes agroalimentarias de toda la cadena de valor que desarrollen actividades innovadoras y de base tecnológica, tanto en sus etapas iniciales como en las de crecimiento. Se presta especial atención a aquellas empresas con capacidad de generar empleo de calidad para jóvenes y mujeres que acometan inversiones necesarias y desarrollen su proyecto empresarial en la creación de nuevos productos, procesos o servicios.

Finalmente, el Consejo de Ministros acordó ampliar en 25 millones de euros el préstamo concedido a la Sociedad Anónima Estatal de Caución Agraria (SAECA) para dar cobertura con un reafianzamiento a la línea de créditos de inversión y circulante para el sector agrario. Con esta ampliación, el préstamo a SAECA alcanza ya un total de 75 millones de euros.

Esta línea de ayuda que el MAPA puso en marcha a finales de 2024 se destina a facilitar el acceso al crédito a pymes del sector agroalimentario y pesquero y entidades asociativas agrarias mediante cobertura parcial de reafianzamiento de los avales otorgados por SAECA.

Con la ampliación aprobada, el límite de cobertura de capital máximo reafianzado es de 937,5 millones de euros, que permitirían movilizar un crédito máximo final de 1.171,8 millones de euros.



## Perspectivas de crecimiento para el aceite de oliva en el mercado colombiano

El mercado del aceite de oliva en Colombia presenta perspectivas de crecimiento sostenido para los próximos años. Según las proyecciones, se espera que el volumen de ventas de aceite de oliva crezca a una Tasa de Crecimiento Anual Compuesta (TCAC) del 3,8% entre 2024 y 2029, alcanzando los 9,1 millones de litros al final de dicho período. Este crecimiento se verá impulsado por varias tendencias clave que ya se observan en el mercado colombiano: salud y bienestar; diversificación y sofisticación; digitalización; y premiumización. Así lo recoge un informe de la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Bogotá publicado por ICEX España Exportación e Inversiones.

Este estudio detalla que España se consolida como el proveedor hegemónico de aceite de oliva al mercado colombiano, acaparando el 84% del valor de las importaciones en 2024. Entre 2020 y 2024, las importaciones

desde España crecieron un 236% en valor, pasando de 21,68 MUSD a 72,87 MUSD, y un 21,15% en volumen, de 7,28 millones de kg a 8,82 millones de kg.

Dado que Colombia no cuenta con producción propia de aceite de oliva, el mercado está dominado por marcas extranjeras. En concreto, las marcas españolas gozan de una fuerte presencia y una imagen positiva entre los consumidores colombianos.

El informe subraya que el mercado colombiano de aceite de oliva ofrece oportunidades significativas para empresas españolas con estrategias adaptadas. Al respecto, considera clave educar al consumidor colombiano sobre los beneficios, usos culinarios y calidades del aceite de oliva. A su juicio, campañas informativas, contenido digital y degustaciones pueden aumentar el bajo consumo per cápita y la apreciación por la calidad.

También apunta que existe interés en

productos especializados -aceites monovarietales, con Denominación de Origen Protegida, orgánicos o infusionados, así como formatos innovadores (spray o monodosis)- para atraer nuevos consumidores; apuesta por aprovechar los canales digitales, así como destacar compromisos ambientales y sociales (envases reciclables, trazabilidad y comercio justo); y establecer relaciones sólidas con distribuidores locales y explorar alianzas con cadenas de supermercados para marcas privadas.

Asimismo, señala que las empresas pueden desarrollar productos específicos para el canal Horeca (formatos a granel, aceites profesionales, monodosis) y ofrecer capacitación a chefs.

El estudio concluye que el mercado colombiano del aceite de oliva ofrece grandes oportunidades, pero la empresa española debe ser plenamente consciente de los riesgos y la considerable inversión que implicará.

## El sector olivícola chileno reafirma su compromiso con la implementación de prácticas sostenibles y la transferencia tecnológica

En el marco del Tercer Acuerdo de Producción Limpia (APL) de ChileOliva, el pasado 7 de octubre se realizó el webinar técnico “Cubierta vegetal en huerto de olivos y aplicación de abonos orgánicos”, que reunió a expertos nacionales e internacionales con el objetivo de compartir conocimientos y experiencias sobre prácticas agrícolas sostenibles orientadas al manejo del suelo y la optimización de la productividad en olivares.

Según informó la asociación en su página web, la jornada permitió un enriquecedor intercambio técnico entre los participantes, reafirmando el compromiso del sector olivícola con la implementación de prácticas productivas sostenibles y la transferencia

tecnológica como pilares fundamentales del Tercer Acuerdo de Producción Limpia impulsado por ChileOliva.

El encuentro contó con la participación de Roberto García, catedrático de la Universidad de Jaén y destacado experto internacional en olivicultura, quien expuso los beneficios agronómicos y ambientales de la implementación de cubiertas vegetales y la aplicación de abonos orgánicos en las explotaciones de olivos, destacando su impacto positivo en la conservación del suelo, la biodiversidad y la eficiencia del sistema productivo.

Posteriormente, el asesor Armando Rebolledo, especialista en agricultura biodinámica y orgánica, presentó su experiencia en el manejo de cubier-

tas vegetales en viñedos, enfatizando la relevancia de estas prácticas en la regeneración del suelo y la sostenibilidad de los sistemas agrícolas.

En representación de Agrícola Izaro, Luz María Opazo y José Miguel Arnaiz compartieron su experiencia en el manejo de cubiertas vegetales en olivares, mostrando resultados concretos asociados a la mejora de la estructura del suelo, el control de la erosión y la eficiencia hídrica.

Finalmente, José Miguel Jopia, de Río Negro, abordó la aplicación de bioinsumos en olivos, abordando estrategias para manejar cubiertas vegetales y manejo del huerto bajo un enfoque sustentable, en línea con los objetivos del APL.



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 girasol refinado (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	Alto Oleico	13,45		2,29
Coosol		12,95		2,09/2,69
Coosol Premium	Alto Oleico			2,42
Donsol		10,39		1,99
Fuensol				2,10
Koipesol		8,75/13,08		1,98
Masiasol				1,69

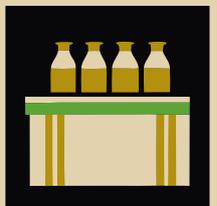
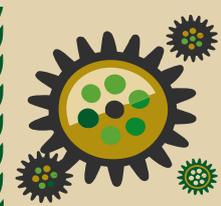
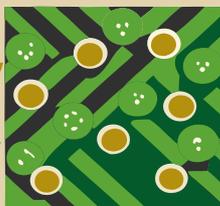
### Otros aceites de semillas (euros)

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

### Marcas blancas (distribución) (precio euros)

MARCA	DISTRIB.	TIPO ACEITE	GRADOS	LATA. 5 L.	ENVASE 5 L	ENV. 2 L	BOTELLA 1 L	3/4 L
El Corte Inglés	El C. Inglés	Virgen extra	0,4º		22,85		4,70	5,95
	El C. Inglés	Oliva	0,4º y 1º	17,85	20,45		4,50	4,65
	El C. Inglés	Girasol	0,2º		8,70		1,80	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Arbequina						19,50 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Cornicabra						19,50 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Hojiblanca						19,50 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picual						19,50 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picuda						19,50 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Ocal						19,50 (1/2 l.)
Hipercor	Hipercor	Virgen extra	0,4º		28,25		5,95	
	Hipercor	Oliva Sabor Suave	0,4º	15,25	21,25		4,65	
	Hipercor	Oliva Sabor Intenso	1º	15,25	21,25		4,65	
	Hipercor	Girasol	0,2º		8,70		1,79	
Carrefour	Carrefour	Virgen extra S. Intenso	0,7º		22,80		4,84	4,64/5,95
	Carrefour	Virgen extra S. Suave	0,3º		22,80		4,84	4,64/5,95
	Carrefour	Oliva Sabor S./Intenso	0,4º/1º		18,44		3,54/3,94	
	Carrefour	Girasol	0,2º		8,49		1,80	
	Carrefour	Girasol Ecológico					6,69	
Auchán	Carrefour	Semillas			7,50		2,55	
	Alcampo	Virgen extra	0,5º		24,89		4,99	4,79
	Alcampo	Virgen extra ecológico						
	Alcampo	Oliva Intenso	1º		17,24		3,94	
	Alcampo	Oliva Suave	0,4º		17,24		3,54	
	Alcampo	Girasol	0,2º		8,55		1,80	
Hacendado	Alcampo	Arbequina/Hojiblanca					2,15 (0,5l.)	
	Mercadona	Virgen extra	0,5º	29,55 (3 l.)	20,00		4,85	5,95
	Mercadona	Oliva	0,4º/1º		18,45		3,95	
	Mercadona	Girasol	0,2º		8,70		1,80	
	Mercadona	Semillas	0,2º	6,90	7,15		1,53	
Mercadona	Maíz	0,2º				1,67		

## PERFECCIÓN EN LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA



**centrifugación  
alemana**

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



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

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

### Funciones principales

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

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

### Requisitos

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

- Excelentes habilidades de comunicación y negociación.

### ¿Qué ofrecemos?

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

¿Te interesa? Envíanos tu CV actualizado a: [info@haciendatucan.es](mailto:info@haciendatucan.es)

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

## SE VENDE

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

Precio: 65.000 € (no incluye desmontado)

Teléfono de contacto: +34 639 72 54 11

## SE BUSCA EXPERTO EXTERNO EN ENAC

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

## SE BUSCA INVERSOR PARA ALMAZARA-DISTRIBUIDORA EN ZONA EXTREMADURA

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

# C o n v o c a t o r i a s

## Formación *on line* especializada para futuros catadores

La Universidad de Jaén (UJA) y la Fundación del Olivar organizarán del 24 al 28 de noviembre el Curso Universitario Internacional en Análisis Sensorial de Aceite de Oliva-Edición Digital INTRAPANEL®, una formación on line para abrir las puertas al fascinante mundo de la cata profesional.

Los objetivos principales de la actividad formativa son diferenciar de aceites atendiendo a las técnicas de cultivo y procesos de elaboración; determinar el orden de intensidad de las percepciones sensoriales; conocer e identificar el equilibrio, armonía y complejidad de los aceites; conocer y usar de la herramienta INTRAPANEL®; y

adquirir conocimientos en comercialización, mercado de aceite de oliva, valoración y economía circular

Este curso internacional está dirigido a estudiantes de ciencias, profesionales del sector oleícola, aspirantes a paneles de cata y cualquier persona interesada en el análisis sensorial del aceite de oliva.

A través de una metodología activa y de alto rendimiento, los participantes adquirirán conocimientos avanzados sin necesidad de desplazarse.

Se trata de una formación 100% on line con sesiones en directo vía Google Meet. Los organizadores envían todo el material necesario directamente al

domicilio del alumno y cuenta con profesorado internacional.

Además, incluye catas guiadas de hasta 12 aceites por sesión, procedentes de distintos países; evaluaciones prácticas y teóricas para consolidar el aprendizaje; y enfoque internacional, técnico y profesional.

Cada sesión combina teoría y práctica, permitiendo catar aceites con perfiles sensoriales únicos, mientras el alumno desarrolla habilidades analíticas de nivel experto.

[www.giepropias.ujaen.es](http://www.giepropias.ujaen.es)





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

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

## Calendario de Ferias y Eventos en 2025

### 1 Octubre

- ☞ 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.gastronomia.es](http://www.gastronomia.es)
- ☞ Del 28 al 30 de octubre  
HOSPITALITY QATAR  
Doha (Qatar)  
[www.hospitalityqatar.com](http://www.hospitalityqatar.com)
- ☞ Del 28 al 30 de octubre  
CONFERENCIA Y EXPOSICIÓN  
NACIONAL DE LA INDUSTRIA OLIVARERA  
Adelaida (Australia)  
[www.australianolives.com.au](http://www.australianolives.com.au)
- ☞ Del 28 al 29 de octubre  
CUMBRE ANUAL DE MARCAS DE  
DISTRIBUIDOR DE LA PLMA  
Copenhague (Dinamarca)  
[www.plmainternational.com](http://www.plmainternational.com)
- ☞ Del 28 al 30 de octubre  
EXPO AGRITECH  
Málaga  
[info@expoagritech.com](mailto:info@expoagritech.com)  
[www.expoagritech.com](http://www.expoagritech.com)

### 1 Noviembre

- ☞ Del 3 al 5 de noviembre  
GASTRONOMIC FORUM BARCELONA  
Barcelona  
[info@expoagritech.com](mailto:info@expoagritech.com)  
[www.gastronomicforumbarcelona.com](http://www.gastronomicforumbarcelona.com)
- ☞ Del 5 al 7 de noviembre  
WORLDS OF FLAVOUR  
Napa Valley (California)  
[www.worldsofflavor.com](http://www.worldsofflavor.com)
- ☞ Del 6 al 8 de noviembre  
SALÓN DE LA AGRICULTURA Y  
LA GANADERÍA  
Madrid  
[www.ifema.es/sagris](http://www.ifema.es/sagris)
- ☞ Del 6 al 9 de noviembre  
BIOCULTURA MADRID  
Madrid  
[www.biocultura.org/madrid/informacion](http://www.biocultura.org/madrid/informacion)

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

# Está pasando

## La XII Fiesta del Primer Aceite de Jaén contará con un centenar de expositores y medio centenar de actividades

La Fiesta Anual del Primer Aceite de Jaén contará en su duodécima edición con un centenar de expositores e incluirá la celebración de medio centenar de actividades ligadas a los AOVEs tempranos jiennenses. Martos será sede los próximos 8 y 9 de noviembre de este evento, que se trasladará al municipio madrileño de Fuenlabrada al fin de semana siguiente, entre los días 14 y 16 de ese mes.

El recinto ferial de este municipio será el principal escenario de esta fiesta que contará con un centenar de expositores, en su mayoría, de aceites de oliva virgen extra tempranos, pero también cosmética y artesanía ligada al mundo del aceite de oliva. “Cada vez son más las empresas que quieren estar en esta feria”, ha señalado el presidente de Diputación de Jaén, Francisco Reyes, quien ha apuntado que, aunque el límite de expositores se sitúa en el centenar, han sido más de 115 las solicitudes recibidas para participar en este evento. “Esta cifra muestra que esta fiesta cada vez va a más y que son muchas más las almazaras y cooperativas que apuestan por los aceites tempranos y por adelantar el máximo la recogida de toda su producción”, ha apostillado.

Para Martos, acoger de nuevo esta fiesta -que tuvo como sede esta localidad en la edición de 2019- “es el mejor escaparate para proyectar la imagen, las virtudes saludables y gastronómicas y todos los beneficios que lleva asociado el aceite de cosecha temprana, además de que supone un elemento de atracción importantísimo para nuestra ciudad, para seguir proyectando nuestro patrimonio y muy especialmente nuestro olivar y nuestro aceite de oliva, puesto que tenemos empresarios y cooperativas que están haciendo una labor inmensa en cuanto a la calidad del aceite de oliva y ya tenemos aceites

de cosecha temprana magníficos”, ha destacado el alcalde marterño, Emilio Torres.

Junto a la zona de los expositores, la Fiesta Anual del Primer Aceite incluirá catas guiadas de aceite ofrecidas por las DOPs jiennenses y la IGP Aceite de Jaén, además de actuaciones musicales, de baile, de humor y de circo; visitas guiadas por el casco histórico de Martos, así como por almazaras de esta localidad y por olivos centenarios o la realización de rutas cicloturistas por el Camino Natural Vía Verde del Aceite, entre otras actividades.

La Fiesta Anual del Primer Aceite de Jaén dará comienzo el sábado 8 por la mañana con el tradicional desayuno de aceites tempranos, para continuar con el pregón que correrá a cargo del periodista Javier Ruiz, presentador del programa “Mañaneros” de TVE. “Ruiz ha pasado muchos de sus veranos en Siles, en casa de su abuela, por lo que su origen es también jiennense y, como experto en economía, nos ilustrará sobre lo que supone el sector del aceite de oliva”, ha señalado Reyes.

Asimismo, el embajador del aceite en esta duodécima edición será Asís Martín de Cabiedes, presidente ejecutivo de la agencia de noticias Europa Press, “que tiene raíces en Quesada y produce también como empresario el aceite 12.000 Royales, un AOVE ecológico de la variedad royal, autóctona de la Sierra de Cazorla”, ha explicado el presidente de la Diputación Provincial.

Tras la celebración de esta edición en Martos, la Fiesta Anual del Primer Aceite de Jaén se trasladará entre los días 14 y 16 de noviembre hasta el municipio madrileño de Fuenlabrada. Este evento, que contará en esta localidad con un total de 35 expositores, vuelve de nuevo a tierras madrileñas, tras llevarse a cabo en Alcalá de Henares en su novena edición.

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

Sí tienes a alguien  
acompañándote,  
todo es posible

Tu y yo. Nosotros.

AgroBank



# Indea Technologies

Automatización Avanzada de Procesos



## DIGITALIZACIÓN COMPLETA ALMAZARA 4.0

Tome Control de su Proceso  
con la solución tecnológica  
más AVANZADA

### Nuestros Servicios:

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



Llámenos:  
+34-913980071



oleicola@indeatech.com  
www.indeatech.com