

INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR **Mercacei** SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Nace en Andalucía la Asociación de Olivar Tradicional
pág. 4

El proyecto OLIVEBIOME demuestra el potencial de los residuos del olivar como recurso sostenible
pág. 11

Más de 30 países respaldan la Declaración de Córdoba para impulsar el olivo y sus productos
pág. 13

Descubren en Túnez la segunda prensa de aceite más grande del Imperio Romano
pág. 16

Los efectos de un otoño excepcionalmente suave en el olivo
pág. 17

Las exportaciones andaluzas de aceite de oliva suben un 46% en volumen hasta septiembre
pág. 18

FAO advierte: producción de aceite estable, pero demanda y comercio siguen creciendo
pág. 20

Del tronco a la innovación: el olivo nos une

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Eada 26 de noviembre, el olivo vuelve a recordarnos por qué ha sido, durante milenios, un símbolo universal de paz, de sabiduría y de vida. Pero también -y quizá hoy más que nunca- un pilar económico, social y cultural que sostiene territorios enteros. En Mercacei Especial Día Mundial del Olivo 2025 -que lanzaremos este miércoles día 26 a todo el sector a nivel mundial-, rendimos homenaje a ese árbol que vertebraba nuestro paisaje y nuestra identidad, pero también diseccionamos -gracias a la firma de más de 60 reputados profesionales nacionales e internacionales- con rigor los desafíos y oportunidades que marcan su presente y futuro. Este número -¡el sexto ya!- nace en un momento clave para el sector oleícola. La sequía, la volatilidad de los mercados, el incremento de los costes y la necesidad de modernización están redefiniendo las estrategias de supervivencia y crecimiento del olivar. Desde las administraciones hasta las universidades, desde las cooperativas a las grandes empresas, el mensaje es unánime: la rentabilidad del olivar pasa por innovar, digitalizar, formar y apostar por modelos más resilientes y sostenibles.



A lo largo de sus páginas, encontramos reflexiones que sobrevuelan desde la épica literaria hasta la ciencia, la genética, la tecnología y la economía. Todas ellas tejen un relato común: el olivar no es sólo pasado y tradición; es presente en transformación y futuro por construir. El lector encontrará en este Especial una radiografía completa del sector: estrategias públicas millonarias para reforzar competitividad y sostenibilidad; propuestas para una gestión hídrica más inteligente; avances en investigación genética y sistemas de cultivo; la eclosión de la IA y la robótica; la consolidación del oleoturismo; la importancia del marketing y la internacionalización; y la ineludible apuesta por la calidad y la transparencia.

El olivar, como recuerda esta publicación, es mucho más que un cultivo. Es economía, cultura, paisaje, gastronomía, ciencia, innovación y comunidad. Es un legado que se reinventa para seguir siendo motor de vida en miles de pueblos y millones de hogares.

En este Día Mundial del Olivo, celebramos no sólo lo que el olivo ha sido, sino lo que está llamado a ser: un símbolo de resiliencia, un modelo de sostenibilidad y rentabilidad. En definitiva, un ejemplo de cómo tradición y futuro pueden crecer en el mismo tronco.



PIERALISI
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com



CONOCEMOS TU NEGOCIO

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

“Patrocina la Noticia de la Semana”

“Abierto el plazo para presentarse a la XI edición de los EVOOLEUM Awards”

pág.5

**Fundadora:**

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

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

Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín
 Cristina Revenga Palacios
 redaccion@mercacei.com

Edita:

Mercacei
 GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y Publicidad:

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

Secretaría de Redacción y**Publicidad:** Estrella de la Lama

Alcaide

Administración: Cristina Álvarez

Llorente

Departamento Comercial:

Natalia de las Heras

Corresponsal Italia (Milán):

Daniela Capogna

Corresponsal América del Sur:

Leonardo Moral

Suscripción:**MERCACEI Semanal**

(46 nos al año)

con MERCACEI Magazine

(Trimestral)

Anual: 236 €

(Extranjero: 290 €)

MERCACEI FAX

(sólo para los suscriptores de MERCACEI)

Anual: 155 €

(Extranjero: 250 €)

Depósito Legal:

M 28733 - 1994

ISSN

1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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

*sumario*

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	ACTUALIDAD
	• Olivar tradicional
	• Premios
6-10	Mercado
	• Precios
11	ACTUALIDAD
	• Subproductos
	• Promoción
	• AOVE & Cultura
	• Campaña
	• Exportaciones
	• Cooperativas
	• Internacional
	• Digitalización
22	Precios en el lineal
24	Anuncios Breves
25	Agenda

*Cursos***Un curso de Asaja-Sevilla mostrará todas las claves sobre la poda del olivo**

El Departamento de Formación de Asaja-Sevilla ha organizado un nuevo curso para enseñar todas las claves en tomo a la poda del olivo, desde la poda de formación (para conseguir formar un árbol fuerte) a la poda de producción (que permita asegurar una producción abundante de fruta de buen tamaño), pasando por la poda de renovación (para sanear los árboles más viejos) u otras técnicas como el desvareto o poda en verde o la poda de adaptación a la recolección mecánica con vibrador. También se mostrarán las diferencias técnicas respecto a la poda de otros frutales como el almendro.

Según ha informado la organización agraria, aprender a podar un olivo es una de las prácticas agrarias más importantes, pues la aplicación correcta de esta técnica repercute en la producción final y permite optimizar la rentabilidad de las explotaciones.

Esta técnica, a su juicio, ayudará a mantener sanos nuestros árboles, incrementar su producción y, además, facilitar la recolección del fruto.

La actividad formativa -cuyo plazo de solicitudes finalizará el 10 de diciembre y dispone de plazas limitadas- está financiada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y no supone coste alguno para los alumnos.

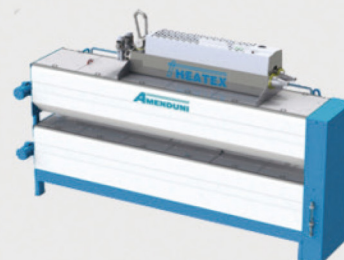
www.asajasevilla.es

EVO LINE
 NUEVO DECANTER



NUEVOS MOLINOS

PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX

INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED

NUEVO NUEVO MODELO

**ACCIAIERIE VALBRUNA**

High quality is our standard

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

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





Aceite de oliva

Llegan las lluvias y se generaliza el inicio de la recolección

Los mercados atraviesan una semana muy tranquila y de escasa operatividad, con la recolección avanzando lentamente por las recientes lluvias, escasez de aceites frescos y precios generalmente estables -con ligeras cesiones en algunas zonas- situando el lampante en torno a 3.300/3.550 €/t., los vírgenes sobre 3.600/3.800 €/t., y los AOVEs entre 4.000 y más de 5.000 €/t. según calidad y origen.

Jaén

El inicio de la recolección se va generalizando en una semana muy tranquila y sin novedades respecto a la anterior, a la espera de los aceites frescos, que aún son escasos. Las lluvias caídas en los últimos días han ralentizado la cosecha. 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

Mercado muy complicado y caracterizado por la lentitud, tanto en operatividad como en producción. Demanda tranquila y picoteando y oferta a la expectativa ante la escasez de aceites frescos. Las lluvias de los últimos días -casi 100 litros- han venido muy bien al campo, pero han ralentizado la recolección. Así, el lampante se oferta a 3.500/3.550 €/t.; el virgen, a 3.700 €/t.; el AOVE viejo, a 4.150/4.300 €/t.; el AOVE fresco, a 4.300/4.900 €/t. (llegando algunos zumos Premium a cotizar por encima de este precio); y el refinado, a 3.500/3.550 €/t.

Sevilla

Semana tranquila y con escasa operatividad -con ausencia de lampante- mientras se generaliza la recolección, con una demanda que sólo compra por estricta necesidad en la creencia de que las cotizaciones irán cediendo conforme vayan saliendo los aceites frescos. En este sentido, el lampante no muestra cotización; mientras que el virgen se sitúa a 3.700/3.800 €/t.; el refinado, a 3.500/3.600 €/t.; el AOVE viejo, a 4.000/4.200 €/t.; y el AOVE nuevo, a 4.600/5.000 €/t.

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

Málaga

Mercado plano y tranquilo donde sólo sale alguna cisterna suelta de lampante a 3.300/3.350 €/t., con una oferta a disponibilidad de la demanda que únicamente satisface necesidades puntuales.

Castilla-La Mancha

Mercado frenado a la espera de que se generalice la producción, con una demanda bajo mínimos y una oferta prudente. Precipitaciones escasas -entre 20 y 30%- que

le han venido bien al campo, pero que quizás han llegado tarde en el caso de la variedad cornicabra. Así, el virgen se establece a 3.700/3.800 €/t.; el AOVE viejo, a 4.200/4.400 €/t.; y el nuevo a 4.700/5.000 €/t.

Extremadura

En la última semana se ha generalizado el inicio de la recolección, con unas cotizaciones que han cedido ligeramente, sobre todo el virgen extra, por el aumento de la disponibilidad de aceite fresco. En este sentido, el lampante se oferta a 3.350/3.500 €/t.; el virgen, a 3.600/3.700 €/t.; el AOVE viejo, a 4.000/4.200 €/t.; y el nuevo a 4.500/5.000 €/t.

Valencia

Escasa operatividad porque apenas queda aceite viejo y se dispone de poco aceite fresco, con una demanda a la expectativa que únicamente satisface necesidades puntuales. Ausencia de lluvias en toda la semana y temperaturas agradables. Así, el lampante se sitúa a 3.400 €/t.; el virgen, a 3.750 €/t.; el AOVE viejo, a 4.200 €/t.; el AOVE fresco a 4.600 €/t.; y el refinado, a 3.500 €/t.

Lérida/Tarragona

Se mantienen las cotizaciones mientras que la campaña avanza a buen ritmo. En este contexto, los AOVEs con DOP repiten a 5.200 €/t.



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

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

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

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

¡YA ESTAMOS LISTOS!

Siempre a tu lado en la campaña

Horario: 7:30 h a 22:30 h

Horario nocturno:

Email: josemaria.cabrero@pieralisi.com

Pieralisi Jaén: 953 284 023

Pieralisi Zaragoza: 976 466 020



Nace en Andalucía la Asociación de Olivar Tradicional

La Asociación de Olivar Tradicional, compuesta por unos 15.000 agricultores pertenecientes a alrededor de 30 cooperativas de las provincias de Jaén, Granada y Córdoba, se ha presentado en sociedad con la firma del acta constituyente y con el objetivo de marcar un camino en aras de establecer estrategias para poner en valor el olivar tradicional -el mayoritario de Andalucía- a nivel social, medioambiental y económico.

Los propios olivereros han lanzado el mensaje de que “quieren seguir viviendo de sus explotaciones, en sus pueblos, en el medio rural, y para ello necesitan estrategias con las que valorizar y diferenciar los aspectos saludables, sociales, medioambientales y económicos del modelo mayoritario de Andalucía”, que representa el 70% del 1,5 millones de hectáreas de olivar que existen en la región.

Por ello, unos 15.000 agricultores pertenecientes a cerca de 30 cooperativas de las provincias de Jaén, Granada y Córdoba han constituido la Asociación de Olivar Tradicional, que nace con la convicción de que el mejor camino de futuro es el de la calidad y la diferenciación vía precio.

El portavoz de la provincia de Granada, germen de la asociación que nace oficialmente con la firma del acta constituyente, Rafael Almirón, responsable de la Sectorial de Aceite de Oliva en Cooperativas Agro-alimentarias de Granada, ha resaltado que “llevamos tiempo dándole vueltas a crear la Asociación de Olivar Tradicional, recogiendo las inquietudes y las necesidades que nos trasladan nuestros agricultores. Vemos que nuestros pueblos y nuestros agricultores de olivar tradicional necesitan darle visibilidad y valor a esta forma de cultivo social que estamos perdiendo al competir con otro tipo de olivares que no tienen nada que ver”.

“Nos proponemos en la asociación marcar una nueva etapa, un camino para ser capaces de diferenciar ese modelo de cultivo para que nuestros pueblos tengan futuro, que mantengan bien cuidados el paisaje y los campos de nuestros antepasados para las generaciones futuras. Tenemos claro que sin rentabilidad no podremos subsistir. Una rentabilidad que debe venir vía precio, pero también vía ayudas. Hablamos de un olivar que genera mucha más mano de obra, que es mucho más difícil de recoger y que es mucho más costoso, por lo que debe tener una diferenciación respecto a otros modelos de negocio”, ha explicado.

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

Por su parte, la representante de la provincia de Córdoba, Nuria Yáñez, directora técnica de Almazaras de la Subbética, ha afirmado que “estamos convencidos de que protegiendo al olivar tradicional mantendremos vivo el mundo rural. Por ello, nace esta Asociación de Olivar Tradicional, porque este modelo de cultivo se caracteriza por ser sostenible medioambientalmente, claro ejemplo de cuidado del suelo, de equilibrio del ecosistema, de racionalización del uso de los recursos y de mantenimiento de la flora”.

Según ha subrayado Yáñez, “también es sostenible socialmente, porque no podemos olvidar empleo en campo y en cooperativas que genera todos los años. Los olivereros tradicionales tienen un compromiso con su entorno y su gente, contribuyendo a la fijación de la población rural. La Asociación de Olivar Tradicional nace para poner nuestro granito de arena y conseguir que estos olivares sean sostenibles económicamente”.

“Vamos a darle voz a esos agricultores que forman parte del olivar tradicional, buscando líneas para mejorar la rentabilidad, como la modernización de nuestras explotaciones, investigando e innovando en maquinaria adaptada al olivar tradicional, reforzando el relevo generacional, haciéndoles atractivo el campo a los jóvenes

para que quieran explotar las tierras de sus padres o sus abuelos, o apostando por la

digitalización, aunque para eso necesitamos cobertura en todo el medio rural”, ha aseverado.

Finalmente, José Gilabert, presidente de la SCA San Vicente de Mogón, como portavoz de la provincia de Jaén, ha considerado que “tenemos que dejar de competir en la miseria y colaborar para el éxito”, frase con la que destaca la razón de ser de la Asociación de Olivar Tradicional. “Es una asociación que parte de las bases, de los propios agricultores, que son los socios de pleno derecho. Pero la asociación también tendrá socios colaboradores, como organizaciones, instituciones y otras entidades que quieran sumarse. No vamos contra nadie, pero sí tenemos un objetivo muy claro: la defensa del olivar tradicional”, ha detallado.

En este sentido, Gilabert ha advertido de que “se nos está queriendo llevar por una única dirección, afirmando que sólo queda un camino, la reconversión, la intensificación, la concentración, ir a lo grande. Y esto parece un tsunami. Pero nosotros estamos convencidos de que hay otro camino. Ese será uno, pero el nuestro también es válido, porque el olivar tradicional tiene futuro si hace las cosas bien y la asociación trabajará en dos líneas: la representación de los agricultores y esa defensa de modelo y de justicia por un reparto justo del agua y de la PAC”.

“Se trata de poner en valor el magnífico trabajo que realizamos esa mayoría social de agricultores de olivar tradicional, principalmente pequeños y medianos, que generamos riqueza y vida en nuestros pueblos. Y lo haremos poniendo en común estrategias para hacer las cosas mejor. Se trata de hacer continente, de divulgar, de extender modelos que sabemos que funcionan para valorizar el olivar tradicional”, ha concluido.





Abierto el plazo para presentarse a la XI edición de los EVOOLEUM Awards

Ya puedes inscribirte en la XI edición del Concurso Internacional EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, el más influyente a nivel mundial, organizado por AEMO y Grupo Editorial Mercacei. EVOOLEUM reconocerá a los 100 mejores AOVEs de esta campaña, así como el TOP20 de Producción Limitada, en una competición que revalida anualmente su título de concurso privado más prestigioso y riguroso del mundo en el ranking "World's Best Olive Oils (WBOO)". Como novedad este año, los AOVEs del Hemisferio Sur contarán con su propio TOP20 dentro de la *Guía EVOOLEUM*, que llegará una vez más a la totalidad de importadores internacionales, chefs e influencers gastronómicos.

Productores y empresas elaboradoras de virgen extra de todo el mundo podrán inscribirse y enviar sus AOVEs de la campaña en curso para participar en el concurso a través de su web www.evooleum.com, que cuenta con versiones en español e inglés. En ella, los interesados podrán encontrar información detallada sobre la competición y las bases del concurso, así como la ficha de inscripción, la composición del Panel de Cata y el plazo de envío de muestras, que finalizará el 10 de marzo de 2026.

También se abre la convocatoria para participar en los EVOOLEUM TOP20 Limited Production EVOOs, una categoría para aquellos productores de AOVE que cuenten con una producción menor de 2.500 litros. De las muestras recibidas se elegirán los 20 Mejores AOVEs del Mundo de Producción Limitada y aparecerán también en la Guía EVOOLEUM con su propia ficha, en una sección separada del resto del TOP100 de EVOOLEUM, en la que se informe al consumidor de que estos AOVEs cuentan con una pequeña producción.

Asimismo, y como novedad en esta edición, nace la categoría EVOOLEUM TOP20 Hemisferio Sur, cuyo único objetivo es re-

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

conocer y premiar a los 20 mejores vírgenes extra producidos exclusivamente en países del Hemisferio Sur, cuya campaña de recolección es posterior a la del Hemisferio Norte. Por ello, el plazo de envío de muestras finalizará más tarde, en concreto, el 30 de abril de 2026.

Conviene destacar también que todos los AOVEs inscritos en todas las categorías participarán en los EVOOLEUM Packaging Awards -una modalidad en la que EVOOLEUM fue pionera y que ha inspirado a numerosos concursos-, que premia a los mejores envases según su estética y aspecto formal en sus diferentes categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador, Mejor Diseño Sostenible y Mejor Diseño Gama Retail.

Finalmente, todos los ganadores de los EVOOLEUM Awards recibirán un certificado con los polifenoles totales de su AOVE, otorgado por la Universidad de Córdoba (UCO), para apoyarles en su comercialización y exportación. De entre todos ellos, se seleccionará el TOP10 de los AOVEs más saludables del mundo.

Y es que EVOOLEUM es el único concurso internacional que publica una guía en castellano e inglés -en papel y app- que se distribuye a todos los importadores y distribuidores del mundo, a más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los que forman parte de The World's 50 Best Restaurants, así como a resorts, establecimientos de oleoturismo y tiendas gourmet especializadas.

Además, ningún otro concurso ofrece la proyección internacional que otorga EVOOLEUM. Grupo Editorial Mercacei lanza cada año una campaña en medios de comunicación sin precedentes en el sector que logra que los AOVEs del TOP100 aparezcan anualmente en más de 270 medios de comunicación, llegando a una audiencia superior a 25 millones de personas y agotando prácticamente las existencias de los productores premiados.

PINCHA AQUÍ PARA INSCRIBIRTE

*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 17/23 noviembre '25 (Cierre día 13 nov. '25)	EUROS/T. SEMANA 24/30 noviembre '25 (Cierre día 20 nov. '25)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	3.500	3.500
	Virgen	3.600/3.700	3.600/3.700
	Virgen extra	4.000/4.300	4.000/4.300
	Refinado	3.550	3.550
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	3.450/3.500	3.500/3.550
	Virgen	3.650/3.700	3.700
	Virgen extra viejo	4.150/4.300	4.150/4.300
	Virgen extra nuevo	Sin oper.	4.300/4.900
	Refinado	3.500	3.500
SEVILLA	Lampante, base 1º	3.450/3.500	Sin oper.
	Virgen	3.700/3.800	3.700/3.800
	Virgen extra viejo	4.000/4.200	4.000/4.200
	Virgen extra nuevo	4.600/5.000	4.600/5.000
	Refinado	3.500/3.600	3.500/3.600
GRANADA	Lampante, base 1º	3.500	3.500
	Virgen	3.600/3.700	3.600/3.700
	Virgen extra	4.000/4.300	4.000/4.300
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	3.300/3.350
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	3.700/3.800	3.700/3.800
	Virgen extra viejo	4.200/4.400	4.200/4.400
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra nuevo	4.700/5.200	4.700/5.000
	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	3.400	3.400
	Virgen	3.700	3.750
	Virgen extra viejo	4.200	4.200
	Virgen extra nuevo	Sin oper.	4.600
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	3.350/3.500	3.350/3.500
	Virgen	3.600/3.700	3.600/3.700
	Virgen extra viejo	4.000/4.200	4.000/4.200
	Virgen extra nuevo	4.700/5.100	4.500/5.000

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva



agroisa
maquinaria | servicios

Grupo **AGROISA**

INMECAL **ITB** **Agrotechbiomed**

CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial
PYME INNOVADORA

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

f t y i g+
AGROISA.COM | info@agroisa.com



Aceites de orujo

EUROS/T. SEMANA
17/23 noviembre '25
(Cierre día 13 nov. '25)

EUROS/T. SEMANA
24/30 noviembre '25
(Cierre día 20 nov. '25)

SEVILLA

ANDALUCÍA

€/t.

€/t.

Refinable, base 10°

1.400

1.400/1.450

Refinado, winterizado, a granel, sobre origen

2.100

2.100

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

Sin oper.

Sin oper.

Refinado

1.340/1.350

1.310

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

1.200

1.375

Refinado

1.350

1.425

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

1.340/1.350

1.310

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

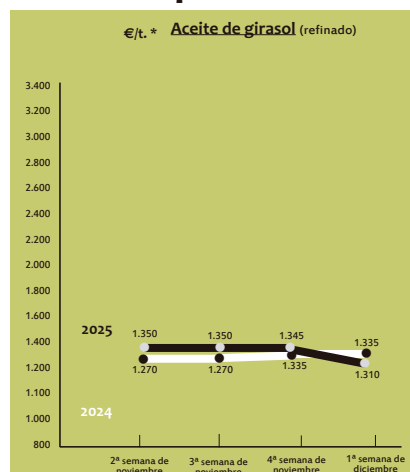
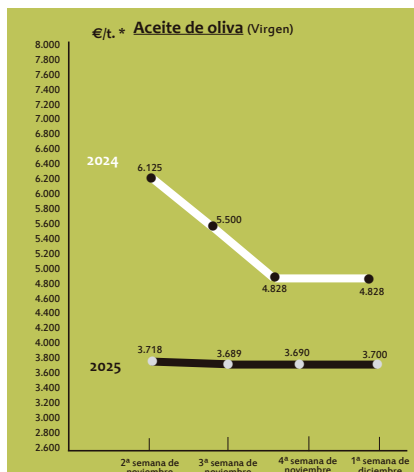
Sin oper.

Sin oper.

(de refino físico)

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*MADRID
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 17/23 noviembre '25 (Cierre día 13 nov. '25)	EUROS/KG. SEMANA 24/30 noviembre '25 (Cierre día 20 nov. '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	1.075
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.175	1.170
ACEITE DE COCO (refinado)	2.650	2.625
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.400	1.375
ACEITE DE PALMISTE	2.225	2.100
ACEITE DE MAÍZ	1.470	1.500
ACEITE DE COLZA	1.350	1.350
ACEITE DE RICINO	1.260	1.260
ACEITE DE PESCADO refinado	4.350	4.350

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

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 - 5ºD - 23003 - JAEN

garridohermanoscb@gmail.com



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 17/23 noviembre '25 (Cierre día 13 nov. '25)	EUROS/KG. SEMANA 24/30 noviembre '25 (Cierre día 20 nov. '25)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,20/7,50	7,00
		ACEITE DE OLIVA refinado	3,65	3,65
		ACEITE DE OLIVA lampante	3,00/3,20	3,00/3,20
		ACEITE DE ORUJO refinado	2,20	2,20
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,35	1,35
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,32	1,32
		ACEITE DE SOJA refinado	1,40	1,40
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/7,80	7,00/7,30	
	ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.	
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,50/3,70	3,50/3,70	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,20/5,50	4,50/5,00	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	Sin oper.	Sin oper.	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,90/5,00	4,90/5,00	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por 25 Olio Officina Magazine)	4,70/4,80	4,70/4,80	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra nuevo	4,50/4,80	4,30/4,80	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (20 de noviembre 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
Florin	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





Precios

Confagricoltura envía una carta al Gobierno italiano ante el desplome de los precios del AOVE

Confagricoltura ha enviado una carta al subsecretario de Agricultura, Patrizio Giacomo La Pietra, para denunciar “la repentina e inusual caída de los precios del aceite de oliva virgen extra, que está causando una gran preocupación en el sector oleícola italiano”.

En la carta, la organización señala que, según datos de la Cámara de Comercio de Bari, el precio medio bajó de 9,30 euros por kilo el 21 de octubre a 7,40 euros por kilo en tan sólo tres semanas, lo que supone una reducción del 20% en 21 días. En Calabria, algunas producciones registran precios aún más bajos, entre 6 y 7 euros por kilo, según ha precisado.

A su juicio, “estos rápidos acontecimientos, que carecen de justificación económica o productiva, amenazan con desestabilizar todo el sector en una etapa crucial de la temporada de cultivo del olivo”.

“Esta inestabilidad afecta a un sector estratégico de la agricultura italiana, que ya se enfrenta a crecientes costes de producción y dificultades para garantizar la renta-

bilidad y la competitividad”, reza la carta, que solicita la intervención institucional inmediata, comenzando por la convocatoria urgente de la Mesa Nacional del Aceite de Oliva para iniciar debates entre todos los agentes de la cadena de suministro.

Las peticiones de esta organización incluyen también un seguimiento “riguroso de las importaciones, especialmente las procedentes de países no pertenecientes a la UE, y el refuerzo de la trazabilidad y los controles para proteger a los productores italianos y garantizar la transparencia para los consumidores”

La asociación también reclama una campaña de comunicación institucional para ayudar a los consumidores a comprender el verdadero valor del aceite de oliva virgen extra “100% italiano”, destacando su calidad, sostenibilidad y beneficios para la salud.

Finalmente, la carta solicita la rápida implementación de las medidas previstas en el Plan Nacional del Aceite de Oliva, incluyendo la sección de promoción.



J. Morales Navas
comercial aceitera s.l.u

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

MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos

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) (Precios cif Rotterdam)		s/c
CEREALES		€/t.
(Estos precios son en origen)		
Maíz		325
Trigo panificable		360
Trigo forrajero (puerto destino)		340
Cebada cervecera		270
Cebada dos carreras		270
Colza (puerto destino)		752
Guisantes		280
Centeno		220
Harina de girasol (pellets)		230
Harina de girasol (alto proteico)		290

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.123,00** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.146,00**.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: 313,80 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **329,30**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Aceite de soja: Cerraba a **50,76** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **50,21**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Maíz: Terminó la semana a **426,50** centavos/bushel, habiendo comenzado a **442,25**.

◆ Precios: Futuros diciembre.



El proyecto OLIVEBIOME demuestra el potencial de los residuos del olivar como recurso sostenible

El proyecto nacional OLIVEBIOME ha iniciado su segunda fase con resultados prometedores en el desarrollo de soluciones biotecnológicas aplicadas a la alimentación animal. Tras concluir su primera etapa, el consorcio ha evaluado el potencial prebiótico de siete subproductos agroindustriales -procedentes de la industria del aceite de oliva, la aceituna de mesa, el vino, el tomate, la avena y el espárrago- tradicionalmente considerados de bajo valor, pero con una alta riqueza en fibra y compuestos funcionales beneficiosos para la salud intestinal de animales monogástricos como pollos y lechones.

Durante los primeros meses de investigación, OLIVEBIOME ha obtenido resultados científicos significativos centrados en la tipificación química de estos subproductos, un paso esencial para determinar su valor nutricional y prebiótico. El análisis ha permitido conocer en detalle la composición de su fibra, su contenido proteico y aminoacídico, así como su capacidad antioxidante, con el objetivo de evaluar su potencial como ingredientes funcionales.

Según fuentes del proyecto, estos resultados serán publicados próximamente y servirán de base para el desarrollo de productos innovadores orientados a una alimentación animal más saludable y sostenible.

Fibra funcional

La primera fase de OLIVEBIOME se ha enfocado en analizar las propiedades físico-químicas de los subproductos seleccionados, con especial atención a su composición en fibra. Se estudió la cantidad total, la proporción entre fracciones soluble e insoluble, y el contenido de azúcares no celulósicos y ácidos urónicos, compuestos

DAVID PÉREZ CASTAÑEDA
 INTERMEDIACIÓN DE ACEITES DE OLIVA A GRANEL
 Agente Comercial Colegiado nº 10180
 C/ Julio Romero de Torres, 59
 14800-Priego de Córdoba
 ☎ 675 93 55 27
 davidperezcastaneda@gmail.com
 www.davidperezcastañeda.com

clave para la fermentación intestinal por bacterias beneficiosas.

Esta caracterización ha permitido identificar perfiles de fibra con mayor potencial prebiótico. Los residuos con alta solubilidad y presencia significativa de azúcares fermentables se perfilan como ingredientes óptimos para promover el crecimiento de microorganismos intestinales beneficiosos, como las bacterias del género *Lactobacillus*. Además, se han aislado cepas bacterianas con potencial fermentativo procedentes de la aceituna, que se incorporarán a futuras formulaciones conjuntas.

Conclusiones

Las conclusiones iniciales son claras: todos los subproductos analizados presentan un elevado contenido en fibra, lo que los convierte en candidatos idóneos para ejercer efectos beneficiosos sobre el microbioma intestinal. Destacan especialmente los residuos procedentes de la industria del aceite y de la aceituna, cuya fibra total supera el 60%, lo que les confiere una notable actividad prebiótica.

El subproducto del espárrago, por su parte, presenta una elevada proporción de fibra soluble -clave para su fermentación intestinal-, mientras que el de avena muestra un alto contenido de azúcares no celulósicos en su fracción insoluble (más del 45%), lo que sugiere una gran capacidad fermentativa.

Estos hallazgos sientan las bases para esta segunda fase del proyecto, en la que se evaluará el potencial de estos subproductos como base para la generación de un probiótico. Se realizarán escalados biotecnológicos y pruebas in vivo para validar sus efectos en condiciones reales de producción animal. El objetivo final es incorporar estas soluciones como aditivos funcionales, reduciendo el uso de antibióticos y fomentando una ganadería más sostenible.

INDUSTRIAS DE LA ROSA
 Ctra. Madrid-Cádiz, Km. 358
 Apdo. de Correos 17
 14600 MONTORO (Córdoba)
 Tífs.: 957 160 034 · 957 160 450
 www.industriasdelarosa.com

MOLINO TRITURADOR
 TERMOBATIDORA
 BOMBA PARA TRASIEGO
 CALDERA DE BIOMASA
 CONJUNTO BATIDORA CON MOLINO PARA MOLTURACIÓN POR LOTES

CCA
 FABRICANTES MARCA ESPAÑA



Impulsan la primera campaña de divulgación y desayunos saludables con AOVE en centros educativos de Madrid

La Denominación de Origen Protegida Aceite de Madrid y la Comunidad de Madrid han puesto en marcha la primera edición de “Aprendiendo con la DOP Aceite de Madrid”, una iniciativa educativa y divulgativa cuyo objetivo es acercar a los escolares al conocimiento y cultura del aceite de oliva virgen extra producido en la región, a la vez que se promueven hábitos de alimentación saludables desde edades tempranas.

La primera campaña, que se desarrollará entre el 17 de noviembre y el 2 de diciembre, está dirigida a 550 alumnos de 3º de Primaria de 12 colegios públicos pertenecientes a municipios que cuentan con almazaras inscritas en la Denominación de Origen Protegida Aceite de Madrid -Campo Real, Colmenar de Oreja, Valdilecha, Perales de Tajuña, Chinchón, Tielmes, Tíltulcia, Villarejo de Salvanés, Villaconejos, Carabaña y Arganda del Rey.

Con esta acción, la DOP Aceite de Madrid pretende educar a los escolares en una nutrición saludable con AOVE, fomentando así una cultura alimentaria equilibrada y comprometida con los olivicultores, la gastronomía y el producto local.

Una experiencia educativa, creativa y sabrosa

Durante las jornadas, los alumnos participarán en varias actividades y talleres diseñados para conocer de cerca el mundo del aceite de oliva virgen extra de la DOP.

Así, incluye una sesión didáctica donde se introduce al alumno en la cultura del AOVE de la DOP Aceite de Madrid, desde el olivar hasta la extracción del aceite de oliva virgen extra, junto con recomendaciones para una alimentación y hábitos saludables.

Los estudiantes diseñarán la etiqueta de su propia botella de AOVE (250 ml.), que podrán llevarse a casa para su consumo y prescripción.

Además, todos los participantes recibirán un reconocimiento, a modo de diploma personalizado, que los acredita como “Expertos de la DOP Aceite de Madrid”.

Asimismo, realizarán un dibujo con temáticas vinculadas a las explicaciones realizadas en la primera parte de la sesión y que, posteriormente, serán objeto de potenciales exposiciones, creación de catálogo y promoción.

Al finalizar la sesión, los alumnos disfrutarán de una degustación de aceite de oliva virgen extra, recién elaborado, de la DOP Aceite de Madrid con pan artesano, para disfrutar y poner en práctica todo lo aprendido en el transcurso de la sesión.



Los AOVEs “Jaén Selección 2025” se promocionan entre 80 chefs presentes en la Asamblea Andaluza de EuroToques

Los aceites de oliva vírgenes extra “Jaén Selección 2025” son protagonistas en la Asamblea Andaluza de EuroToques que se celebró recientemente en la localidad granadina de Calahonda. Más de 80 chefs participan en este encuentro que el próximo año tendrá lugar en la provincia de Jaén.

“La promoción del aceite de oliva virgen extra, y especialmente de los Jaén Selección, es una prioridad para la Diputación, que a lo largo de todo el año participa en ferias y eventos relacionadas con la gastronomía para mostrar la riqueza culinaria de la provincia de Jaén y conectar nuestro mejor aceite de oliva virgen extra con la restauración de calidad de nuestro país”, ha destacado el diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano.

Esta acción promocional en la Asamblea de EuroToques Andalucía forma parte de la colaboración anual que la Diputación de Jaén mantiene con esta asociación para reforzar el vínculo entre el AOVE jiennense y la alta cocina. En este sentido, los “Jaén Selección” han estado presentes en las asambleas regionales de Murcia, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Comunidad Valenciana y ahora en la de Andalucía, donde se ofrecen degustaciones de estos vírgenes extra en la cena de bienvenida a los chefs, en el desayuno y forman parte de un presente que se entrega a los asistentes.

“EuroToques es una organización internacional europea muy importante que aglutina en torno a 3.000 cocineros y cocineras, y que nos da una proyección muy interesante por-

que nos permite introducir los mejores AOVEs jiennenses en las mejores cocinas de nuestro país”, ha explicado Francisco Javier Lozano.

En este encuentro, además de dar a conocer estos AOVEs, “ponemos en valor la provincia de Jaén como destino gastronómico y también invitamos a estos restauradores a que sean conocedores en primera persona de este magnífico producto”, ha aclarado el diputado de Promoción y Turismo, quien ha valorado positivamente los resultados de esta colaboración con EuroToques, “no solo porque nos permite promocionar nuestro producto estrella entre grandes cocineros y cocineras, sino que también propicia que medios de comunicación especializados en gastronomía puedan profundizar en las cualidades de nuestros vírgenes extra”.



Más de 30 países respaldan la Declaración de Córdoba para impulsar el olivo y sus productos

Delegaciones de 31 países y organismos internacionales respaldaron el 20 de noviembre la Declaración de Córdoba, un documento impulsado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y el Consejo Oleícola Internacional (COI) que recoge los principios y prioridades comunes en materia de sostenibilidad, salud, comercio y cooperación internacional.

El encuentro, celebrado en el Palacio de la Merced de Córdoba, estuvo presidido por el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas; el director ejecutivo del COI, Jaime Lillo; y el presidente de la Diputación de Córdoba, Salvador Fuentes. Participaron ministros de agricultura y comercio, representantes diplomáticos y de entidades internacionales como la Comisión Europea y el Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIEHAM).

Según Planas, esta Declaración “es un legado de futuro para impulsar la sostenibilidad del olivar y el fortalecimiento de las relaciones internacionales”.

El ministro resaltó que el interés mundial por este producto se debe a sus propiedades nutricionales y a su contribución a una dieta saludable. “Todos los estudios científicos muestran hasta qué punto es un alimento muy saludable y por eso soy muy optimista sobre el futuro del sector”, recalcó.

“Reconozco los desafíos: temperaturas más altas, menor disponibilidad de agua y fenómenos climáticos más extremos. Pero, igual que el olivo ha sobrevivido miles de años, estoy convencido de que nosotros sabremos adaptarnos y seguiremos trabajando para fortalecer el sector del olivar, del aceite de oliva y de la aceituna de mesa”, aseveró.

Por su parte, el director ejecutivo del COI, Jaime Lillo, consideró que “impulsar un marco normativo común no solo facilita el comercio



internacional sino que protege los derechos de los consumidores. Una tarea que desde el Consejo Oleícola Internacional seguiremos realizando con rigor científico, promoviendo el diálogo, la cooperación técnica y la innovación”.

El presidente de la institución provincial, Salvador Fuentes, señaló que “nuestro territorio se convierte en epicentro del debate mundial, estableciendo a través de la Declaración de Córdoba el posicionamiento estratégico a nivel mundial”.

Según Fuentes, “recogemos así el compromiso al que hacía referencia ya la UNESCO en 2019, un compromiso que alentaba a poner en valor la importancia cultural, ambiental y económica del olivo y el paisaje del olivar, estableciendo a este cultivo como símbolo de armonía y paz”.

Prioridades de la Declaración de Córdoba

Entre las prioridades recogidas en la Declara-

ción de Córdoba, los países se comprometen a impulsar políticas públicas que fortalezcan al sector, promover la cooperación científica y técnica, armonizar normas internacionales de calidad y comercio, y reforzar la educación del consumidor sobre los beneficios del aceite de oliva y las aceitunas de mesa.

La Declaración también reconoce el papel medioambiental del olivar y la necesidad de apoyar los estudios científicos y las prácticas que maximicen su capacidad de absorción y almacenamiento de CO₂ y su contribución a la mitigación de los efectos del cambio climático. Actualmente, el olivar representa más de 11 millones de hectáreas de bosque cultivado, capaces de absorber alrededor de 4,5 toneladas de CO₂ por hectárea cada año.

Asimismo, más de 1.000 estudios científicos demuestran que el consumo regular de aceite de oliva virgen extra reduce el riesgo de enfermedades cardiovasculares, metabólicas y neurodegenerativas. Ensayos como PREDIMED confirman que una Dieta Mediterránea enriquecida con este aceite disminuye un 30% la incidencia de enfermedades del corazón. Por ello, integrar el aceite de oliva en las estrategias de salud pública es otro de los puntos de la Declaración.

Por último, los ministros y representantes coincidieron en la importancia de reforzar la colaboración con chefs, restauradores y escuelas de hostelería para impulsar la educación del consumidor en torno al aceite de oliva y las aceitunas de mesa. Futuras acciones se centrarán en divulgar las normas de calidad, la diversidad de variedades y sus orígenes, así como sus propiedades nutricionales, perfiles de sabor y aplicaciones culinarias, promoviendo una cultura gastronómica basada en el conocimiento y la excelencia.





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFlow

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN

MANZANO Flottweg

LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXIDABLE - SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG
WWW.CALDERERIAMANZANO.NET

SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

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

tecnilab
tecnología analítica

La solución integral para su almazara

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

AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.

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

centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

BOMBAS

bombas **TRIEF** desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales

ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es

Codi - Pack
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com

Palacín

Después de más de 150 años, ANDRITZ CERPATRON se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la extracción. Con más de 10000 de unidades instaladas en todo el mundo, ANDRITZ CERPATRON es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugadores.

Los operadores se benefician directamente de la industria alimentaria y en especial para el sector cárnico, cumpliendo con los requisitos más exigentes. PALACÍN respalda en su línea de desarrollo continuo para que nunca se detenga en el desarrollo exclusivo de ANDRITZ CERPATRON para España y Portugal.

GP
González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa
INSTRUMENTACIÓN Y FABRICACIÓN DE MÁQUINAS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

POLAT
Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños

LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr

Línea de flujo semi-automática Semi-automatic flow

CAUDALÍMETROS DE ALTA PRECISIÓN HIGH ACCURACY FLOWMETERS

EXPERIENCIA EXPERIENCE

50 AÑOS 40 PAÍSES YEARS COUNTRIES

Ausere

Tel: +34 974 70 43 40 - Fax: +34 974 53 07 21
ausere@ausere.es
C/Comercial, s/n, 50410 Castro de Huerva Zaragoza ESPAÑA / SPAIN

www.ausere.es

FÁBRICA Y ALMACÉN Avda Vicente Prats nº 12 14850 BAENA (Córdoba) Telf: 0034 957 665 115 e-mail: taosa@taosa.com

DELEGAÇÃO EM PORTUGAL Rua A - Pavilhão 03 Zona Ind. de Mirandela 5370-565 MIRANDELA Telf: 00351 278 076 522

TAOSA

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

20 años



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los
GRANDES ACEITES

PREMIUM

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

Especializados en análisis de grasas y aceites

75 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan

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

treico[®]

Industrial Machinery Solutions

www.treico.com

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

BALAM
AGRICULTURE

OLIVARUM
Fundación CAJA RURAL JAÉN

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

IMATEC

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

PESAJE | ELECTRICIDAD | SOFTWARE

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

info@imatec21.es | www.imatec21.es | 953 284 657

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

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). Reconocidos por el C.O.L. como Laboratorio de Análisis Físico-Químico y Contaminantes para el período vigente.

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

INDUSTRIA OLEÍCOLA
ALMAZARA CONECTADA 4.0

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional | Superintensivo

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

PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

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

JARR
METEGAL

Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

PROSUR

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

Económicos y muy rentables

TODOLIVO Infórmate

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



Descubren en Túnez la segunda prensa de aceite más grande del Imperio Romano

La Universidad Ca'Foscari de Venecia codirige una importante misión arqueológica internacional en la región de Kasserine (Túnez). Las excavaciones, centradas en la zona de la antigua ciudad romana de Cillium, en la frontera con la actual Argelia, se enfocan en impresionantes estructuras relacionadas con la producción de aceite, incluyendo dos torcularias -plantas de prensado de aceitunas-, una de las cuales ha sido identificada como la segunda almazara romana más grande de todo el Imperio.

La campaña de excavaciones, en la que participa desde 2025 el profesor Luigi Sperti, subdirector del Departamento de Estudios Humanísticos y director del CESAV (Centro Studi Archeologia Venezia) en Ca' Foscari, se centra en dos antiguas explotaciones de olivos ubicadas en el corazón del macizo de Jebel Semmama.

El territorio, caracterizado por altas estepas y un clima continental, con fuertes variaciones de temperatura y escasas precipitaciones recogidas en pozos, ofrecía condiciones ideales para el cultivo del olivo, un recurso fundamental para la economía del África romana, “lo que convirtió a Túnez en el principal proveedor de aceite de Roma”, según ha informado la institución docente italiana.

Esta zona fronteriza del África Proconsular, habitada en la antigüedad por los musulamii -un pueblo de origen nómada-, constituía un punto de encuentro y comercio entre las autoridades romanas, los colonos veteranos y las comunidades locales. Las excavaciones en el yacimiento revelan vestigios de estructuras que estuvieron operativas entre los siglos III y VI d.C.

Entre los principales yacimientos que se investigan se encuentra Henchir el Begar, identificado con el antiguo Saltus Beguensis, centro de una vasta propiedad rural ubicada en el distrito de Begua, que perteneció en el siglo II d. C. al vir clarissimus Lucillius Africanus. El yacimiento es conocido por una famosa inscripción latina (CIL, VIII, 1193 y 2358) que recoge un senatus consultum del año 138 d.C., el cual autorizaba la organización de un mercado bimensual, un evento de gran importancia en la vida social, política y religiosa de la época.

El asentamiento, que abarca aproximadamente 33 hectáreas, está dividido en dos sectores principales -Hr Begar 1 y Hr Begar 2-, ambos equipados con molinos de aceite, una balsa de recolección de agua y varias cisternas.



Según ha precisado esta universidad, Hr Begar 1 alberga la prensa de aceitunas romana más grande e impresionante de Túnez, y la segunda de todo el Imperio Romano, con un torcularium monumental compuesto por doce prensas de vigas. Por su parte, Hr Begar 2 mantiene una segunda planta con ocho prensas del mismo tipo.

Estas estructuras estuvieron operativas entre los siglos III y VI d.C., lo que atestigua una larga continuidad productiva. La zona también incluye un vicus rural donde vivían colonos y quizás parte de la población local. Se han encontrado numerosos molinos de piedra y piedras de moler en la superficie, que documentan una producción mixta de cereales y aceite, revelando la doble vocación agrícola del lugar.

Estudios geofísicos recientes, realizados con radar de penetración terrestre, también han identificado una densa red de estructuras residenciales y redes viales, lo que pone de relieve una organización compleja y articulada del espacio rural.

Colaboración internacional

La misión arqueológica es fruto de una colaboración científica internacional que se inició en 2023 por iniciativa de la profesora Samira Sehili, de la Universidad La Manouba (Túnez);

y la profesora Fabiola Salcedo Garcés, de la Universidad Complutense de Madrid (España). La codirección, a cargo del profesor Luigi Sperti de la Universidad Ca' Foscari desde 2025 y con el reconocimiento institucional del Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación Internacional, refuerza la colaboración científica internacional y abre nuevas perspectivas para la investigación conjunta entre Túnez, España e Italia, en el marco del creciente interés por la arqueología de la producción, en particular la del aceite, producto característico de las civilizaciones mediterráneas hasta nuestros días.

“Esta misión ofrece una perspectiva sin precedentes sobre la organización agrícola y socioeconómica de las regiones fronterizas del África romana”, ha destacado el profesor Luigi Sperti.

Para Sperti, “el aceite de oliva era un producto vital en la vida cotidiana de los antiguos romanos, quienes lo utilizaban no solo como condimento en la cocina, sino también para el cuidado personal, tanto en el deporte como en la medicina, e incluso -si era de mala calidad- como combustible para la iluminación. Analizar la producción, la comercialización y el transporte de este producto a tan gran escala representa una oportunidad excepcional para combinar investigación, promoción y desarrollo económico, lo que confirma la importancia de la arqueología como área de excelencia fundamental para nuestra universidad”.



Los efectos de un otoño excepcionalmente suave en el olivo

La Red de Alerta e Información Fitosanitaria de Andalucía (RAIF) ha precisado que este mes de noviembre está siendo claramente más cálido y algo más lluvioso de lo normal en la Comunidad andaluza. La temperatura media regional se sitúa en torno a 14,6 °C frente a unos 12,4 °C históricos, es decir, unos 2,2 °C por encima de la media. Tanto las mínimas (unos +2,1 °C) como las máximas (unos +2,2 °C) se mantienen por encima de los valores habituales, lo que indica un mes térmicamente muy suave. Por ello, la RAIF ha detallado las implicaciones fitosanitarias de estas temperaturas por cultivos, entre ellos el olivo.

La precipitación media de noviembre en Andalucía alcanza unos 70 mm., frente a unos 61 mm. históricos, lo que supone aproximadamente un 16% más de lluvia. Sin embargo, la distribución espacial es desigual: noviembre está siendo más húmedo de lo normal en el valle del Guadalquivir y franja atlántica (Córdoba, Sevilla, Huelva, en menor medida Cádiz y Jaén), mientras que en la vertiente mediterránea y zonas orientales (Almería, Málaga y, prácticamente, Granada) las precipitaciones del mes se sitúan en torno o por debajo de sus medias, según la RAIF.

Si se tiene en cuenta lo transcurrido del año agrícola 2025-2026 (septiembre-noviembre), el ecoclimatograma indica que, aunque noviembre ha aportado lluvia, el trimestre sigue siendo más cálido y algo más seco que lo normal. La temperatura media de septiembre a noviembre en Andalucía ronda 19,1 °C, frente a unos

17,4 °C históricos (alrededor de +1,7 °C). La precipitación acumulada en este periodo es de aproximadamente 123 mm., frente a unos 146 mm. de la serie histórica, es decir, unos 20-25 mm menos de lluvia acumulada.

Según la RAIF, las temperaturas suaves y la ausencia de irrupciones frías marcadas pueden prolongar la actividad de la mosca del olivo (*Bactrocera oleae*), sobre todo en zonas donde todavía queda fruto por recoger. Aunque los episodios de lluvia pueden reducir puntualmente el vuelo, el ambiente templado y húmedo favorece la supervivencia de adultos y la maduración de pupas, "por lo que se mantiene cierto riesgo de ataques tardíos que pueden afectar a la calidad del aceite (incremento de acidez, defectos organolépticos) si se retrasa la recolección en parcelas con altas poblaciones".

Asimismo, considera que las lluvias otoñales con temperaturas medias suaves son muy favo-

rables para el repilo del olivo (*Spilloclea oleaginea*), especialmente en olivares densos, poco aireados o con antecedentes de la enfermedad. A su juicio, se incrementa el riesgo de infecciones en hoja joven, que pueden traducirse en defoliaciones importantes a finales de invierno o primavera si no se gestiona adecuadamente. En ambientes muy húmedos y con variedades sensibles, cree que hay que tener también presente la antracnosis del olivo (*Colletotrichum spp.*), que afecta directamente a fruto próximo a maduración.

En este contexto, la RAIF explica que conviene vigilar los índices y muestreos de mosca, priorizar la recolección temprana en parcelas con altos niveles de picada y antecedentes de problemas de calidad, y planificar las actuaciones frente a repilo de acuerdo con las recomendaciones de Gestión Integrada, valorando el historial de la parcela y el pronóstico de nuevas lluvias.



Filtración profesional de AOVE directamente en tu almazara

¿Tienes el aceite listo, pero aún sin filtrar?

En **Aceites Cándido** te lo ponemos fácil: nos desplazamos con nuestros equipos móviles y filtramos tu AOVE en tus instalaciones, sin que tengas que invertir en maquinaria ni en personal.

Nuestra tecnología garantiza un aceite más estable, brillante, limpio y preparado para el mercado más exigente. Y todo con presupuesto cerrado por litro tratado.

Nuestro servicio de filtración móvil

¿Cómo funciona nuestro servicio?

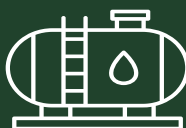
1

Nos desplazamos a tu almazara



2

Filtramos en tus instalaciones



3

Resultados inmediatos



4

Sin inversión, sin sorpresas



Pide tu presupuesto



Las exportaciones andaluzas de aceite de oliva suben un 46% en volumen hasta septiembre

Las exportaciones andaluzas de aceite de oliva en los primeros nueve meses del año se situaron en 2.908 millones de euros, lo que supone un descenso del 18%, “debido a la bajada del precio de venta por la alta producción de la última cosecha”, mientras que en volumen las ventas crecieron un 46%, hasta alcanzar 677.309 toneladas, “cifra que refuerza el liderazgo mundial de la Comunidad respecto a sus competidores nacionales e internacionales”, según ha informado Andalucía TRADE.

A nivel general, a lo largo del mes de septiembre Andalucía ha registrado un crecimiento de sus exportaciones del 10,6% respecto al mismo mes de 2024, hasta alcanzar los 3.110 millones de euros. En cuanto a los nueve primeros meses del año, las ventas andaluzas

al exterior se han situado de 30.167 millones de euros, el tercer mejor dato también de la serie histórica para los nueve primeros meses de un año, tan sólo un 0,4% inferior al mismo periodo de 2024.

Por mercados, China es el mercado que más crece del Top 10, un 16,9% sobre enero-septiembre de 2024, hasta alcanzar los 1.123 millones de euros, que lo sitúan como noveno mercado mundial de Andalucía, con el 3,7% del total de las exportaciones. El segundo mayor crecimiento se registra en Portugal, con un 7,6% más, para alcanzar un récord histórico de 2.884 millones (9,6%), que lo sitúan como segundo país de destino. Le sigue, en crecimiento, Países Bajos (8°), con 1.308 millones (4,3%) y un aumento del 2,7%.

Aun así, Alemania se mantiene como el pri-

mer socio comercial de Andalucía, con 3.424 millones de euros exportados (11,4% del total) y una evolución similar respecto al mismo periodo del año anterior. Italia se sitúa como tercer mercado de Andalucía, con 2.804 millones (9,3%), aunque con un leve retroceso del 0,5%. En cuarta posición está Francia, que alcanza los 2.693 millones (8,9%) y una bajada del 19%.

Estados Unidos continúa como quinto mercado mundial y primero no europeo, con 1.994 millones de euros (6,6%) y una bajada del 19,8%. Le sigue Reino Unido, que suma 1.598 millones de euros (5,3%), con un retroceso del 5,1%; y en séptima posición Marruecos, con 1.330 millones de euros (4,4%), pero con una bajada del 11,8%; seguido de Países Bajos y China. Bélgica, que cierra el Top 10, con 746 millones (2,5%) y bajada del 26,6%.

UE-Mercosur: el Consejo aprueba el reglamento que implementa las salvaguardias para los productos agrícolas

Menos de dos meses después de que la Comisión Europea (CE) presentara su propuesta de reglamento para implementar la cláusula de salvaguardia bilateral del Acuerdo de Asociación UE-Mercosur y del Acuerdo Comercial Interino UE-Mercosur para productos agrícolas, el Consejo ha aprobado la propuesta sin introducir enmiendas.

El reglamento refuerza la protección de los agricultores de la UE en el marco de los acuerdos e incorpora al Derecho de la UE las disposiciones de salvaguardia incluidas en ambos acuerdos para los productos agrícolas. Su objetivo es garantizar que las medidas de salvaguardia puedan aplicarse con rapidez y eficacia “en caso de que las importaciones procedentes de los socios del Mercosur causen o amenacen con causar un daño grave”.

“Esta decisión se entiende sin perjuicio de los debates en curso en el seno del Consejo sobre la firma y conclusión del Acuerdo de

Asociación UE-Mercosur y el Acuerdo Comercial Interino”, según ha informado el Consejo.

El reglamento establece que la UE puede suspender temporalmente las preferencias arancelarias sobre las importaciones agrícolas procedentes del Mercosur si estas importaciones perjudican a los productores de la UE. Se basa en los instrumentos de salvaguardia existentes de la UE, pero introduce procedimientos más rápidos y criterios más sencillos para proteger a los agricultores de la UE.

Investigaciones y seguimiento

El Consejo de la UE ha precisado que las investigaciones pueden iniciarse rápidamente a petición de los Estados Miembros o del sector cuando existan indicios de un fuerte aumento de las importaciones o de que éstas afecten a los mercados de la UE. En el caso de productos sensibles como la carne de vacuno, las aves de corral, los productos lácteos, el azúcar y el etanol, una reducción de precios del 10%

junto con un aumento del 10% en los volúmenes de importación preferenciales o una disminución del 10% en los precios de importación se considerará, por regla general, motivo suficiente para iniciar una investigación.

La investigación examinará factores como los volúmenes de importación, las tendencias de precios y el impacto en la producción, las ventas, el empleo y los beneficios del sector de la UE afectado.

En el caso de los productos sensibles, las investigaciones concluirán en un plazo de cuatro meses y, en casos urgentes, podrán adoptarse medidas provisionales en un plazo de 21 días.

La Comisión realizará un seguimiento periódico de las importaciones de los productos sensibles identificados e informará semestralmente al Parlamento y al Consejo sobre la evolución del mercado y cualquier riesgo de perjuicio para los productores de la UE.



Las cooperativas de Jaén se preparan ante los cambios normativos de 2026: registro horario tecnológico y facturación electrónica

Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén ha firmado un convenio de colaboración con dos firmas de formación de reconocido prestigio para acercar a sus asociados los nuevos cambios normativos que se aproximan. Fruto del mismo, el próximo 25 de noviembre a las 18:00 horas se celebrará un webinar informativo dirigido a sus entidades asociadas con el objetivo de aclarar y anticiparse a dichos cambios, que afectarán directamente a empresas y cooperativas a comienzos de 2026 en lo que se refiere al “Registro Horario Tecnológico y Facturación Electrónica”.

El primero de los bloques estará dedicado al Registro Horario Tecnológico obligatorio, cuyo borrador de Real Decreto ha sido remitido por el Ministerio de Trabajo al Consejo de Estado. Según las previsiones actuales, la norma podría entrar a primeros de 2026,

entendiendo que habrá un periodo para que las empresas se adapten al nuevo formato una vez sea publicado en el Boletín Oficial del Estado (BOE). La firma FO&CO Consultores expondrá los aspectos clave de esta regulación y presentará la solución tecnológica que ha desarrollado, diseñada específicamente para facilitar su aplicación en las cooperativas agroalimentarias.

El segundo bloque se centrará en la nueva Facturación Electrónica-Verifactu, que será obligatoria a partir del 1 de enero de 2026 para las entidades que tributan por el Impuesto de Sociedades y no están acogidas al Suministro Inmediato de Información (SII) y con entrada en vigor el 1 de julio para autónomos. La empresa A2 Informática explicará los requisitos que deberán cumplir los Sistemas Informáticos de Facturación (SIF) con-

forme al Real Decreto 1007/2023, así como la herramienta de gestión integrada que la compañía ha desarrollado para dar respuesta a estas exigencias.

Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén es una entidad que representa más del 85% del sector cooperativo agrario en la provincia. Además de representación y defensa de los intereses de las cooperativas, cuenta con servicios técnicos en apoyo continuo a las mismas, en ámbitos como la calidad, formación, jurídicos, laborales, fiscales, integración, paquete sanitario, o ayudas PAC. A todo ello se une “el gran esfuerzo que se está realizando en la firma de convenios que permitan reducir costes a las entidades cooperativas en materias tan sensibles como los carburantes, seguros o prevención de riesgos laborales”, ha concluido.

Trabaja
con conexión
al SIEX o
sin ella.

AGROCUADERNO

100%

Fácil
Seguro
Eficiente



Transforma el cambio en evolución.

El Cuaderno de Campo Digital de los Agricultores.



AGROCUADERNO





FAO advierte: producción de aceite estable, pero demanda y comercio siguen creciendo

Un informe publicado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), que ha incluido un análisis específico sobre el aceite de oliva, apunta que, a medida que avanza la cosecha de 2025/26, “las previsiones preliminares indican una producción mundial estable de 3,4 millones de toneladas, ligeramente inferior al nivel estimado para la temporada anterior”, precisa.

Este informe detalla que se espera que la producción en España se sitúe ligeramente por debajo del nivel del año pasado, pero aun así represente alrededor del 40% de la producción mundial. “Si bien las lluvias beneficiosas de marzo a mayo de 2025 en las principales regiones productoras favorecieron un desarrollo óptimo del cultivo durante las fases de floración y polinización, el calor excesivo y la sequía desde junio de 2025 han perjudicado las perspectivas de rendimiento. Evidentemente, las condiciones meteorológicas de los próximos meses seguirán siendo cruciales para determinar el resultado final de la cosecha”, añade.

En la costa sur del Mediterráneo, se prevé que Túnez obtenga una cosecha récord, gracias a las abundantes precipitaciones durante toda la temporada de crecimiento. El informe de la FAO destaca que, con más de 400.000 toneladas, las previsiones preliminares podrían posicionar a Túnez como el segundo mayor productor mundial de aceite de oliva en 2025/26, representando el 13% de la producción global. Mientras tanto, “se espera que la producción en Italia se recupere de la cosecha reducida por la sequía de la temporada anterior, impulsada en gran medida por las condiciones favorables en las regiones del sur del país”, resalta sobre el país transalpino.

Por el contrario, según este organismo, se prevé que la producción de aceite de oliva en Grecia disminuya. Además de la alternancia natural de la producción de olivos -donde una temporada de alta producción suele ir seguida de una de baja producción-, el cultivo también se ha visto afectado negativamente por la sequía prolongada en algunas zonas de las principales regiones productoras. Asimismo, se pronostica que la producción en Turquía también disminuirá con respecto a la cosecha récord registrada durante la temporada anterior.

Aumento del consumo y el comercio mundial

Asimismo, el informe de la FAO señala que los

consumidores se enfrentaron a precios elevados del aceite de oliva desde finales de 2022, debido a que las sequías prolongadas redujeron la producción mundial, especialmente en España, durante dos campañas consecutivas. Sin embargo, dado que los precios de referencia en los principales países exportadores iniciaron una tendencia a la baja en 2024 y cayeron drásticamente a partir de entonces, en un contexto de mejora de la oferta mundial, se prevé que el consumo mundial de aceite de oliva continúe recuperándose.

Este organismo indica que el consumo ya mostró una recuperación gradual desde principios de 2025 “en respuesta a precios más asequibles”. No obstante, considera que “como la campaña 2025/26 comienza con existencias iniciales relativamente bajas, es improbable que el consumo mundial se recupere por completo hasta el nivel récord alcanzado antes de la campaña 2022/23”.

En consonancia con la recuperación prevista del consumo, se pronostica que el comercio mundial de aceite de oliva se eleve hasta superar 1,3 millones de toneladas, “alcanzando potencialmente un máximo histórico”. Se prevé que la Unión Europea siga siendo el principal exportador mundial, gracias en gran medida a la amplia disponibilidad de exportaciones en España, “si bien los aranceles de importación más elevados impuestos por Estados Unidos podrían frenar el volumen de comercio”. Mientras tanto, cree que las previsiones preliminares de una cosecha récord en Túnez podrían impulsar la cuota de mercado del país en el comercio mundial de aceite de oliva. Por el contrario, se espera que la menor producción prevista en Turquía, tradicionalmente uno de los mayores exportadores de aceite de oliva, limite su capacidad exportadora en 2025/26. En cuanto a las importaciones, se prevé que la bajada de precios aumente las compras en los principales mercados, como Brasil, China, la Unión Europea y EEUU.

Desafíos persistentes

Si bien se prevé que la producción mundial de aceite de oliva se mantenga estable en 2025/26, la FAO advierte de que los productores continuarán enfrentándose a diversos desafíos que afectan la rentabilidad y la sostenibilidad a largo plazo del sector. Los patrones climáticos irregulares y las sequías prolongadas en las principales regiones productoras representan, a su juicio, los problemas más apremiantes.

Además de reducir los rendimientos y comprometer la calidad del aceite, las temperaturas excesivamente cálidas favorecen la propagación de enfermedades como la *Xylella fastidiosa*. También considera que el aumento de los costes de producción también supone otro gran desafío. “Al ser una industria con gran demanda de mano de obra, la producción de aceite de oliva es particularmente sensible a los altos costos laborales y de insumos, lo que dificulta que los pequeños productores mantengan la rentabilidad”, alerta.

Para los exportadores, este organismo cree que las relaciones comerciales estables y un entorno comercial predecible son esenciales para establecer y mantener relaciones comerciales con compradores internacionales. En su opinión, las políticas comerciales coherentes y las normas regulatorias claras no solo apoyan a los exportadores en el desarrollo de alianzas a largo plazo con distribuidores y minoristas, sino que también les ayudan a reducir los costes de cumplimiento y transacción.

Finalmente, la FAO apunta que las regulaciones eficaces sobre el control fronterizo y la prevención del fraude son particularmente importantes para un producto como el aceite de oliva, cuya calidad está estrechamente ligada a su origen y autenticidad. Según concluye, la calidad constante del producto fortalecerá la confianza del consumidor y respaldará una demanda sostenida por parte de los usuarios finales.



Informe DATAGRI 2025: interoperabilidad, confianza e inclusión, ejes de la agricultura digital para la próxima década

La octava edición del Foro DATAGRI, celebrada los días 12 y 13 de noviembre en Murcia, congregó a cerca de 1.500 profesionales de 37 provincias y 22 países, evidenciando el liderazgo de España en materia de agricultura y ganadería 4.0. El Informe DATAGRI 2025 propone tres ejes estratégicos para los próximos años: interoperabilidad, para conectar sistemas y actores en toda la cadena agroalimentaria; confianza, mediante gobernanza ética, seguridad y retorno justo del dato; e inclusión, asegurando conectividad universal y equidad de género y territorio.

Según informaron sus organizadores, estos pilares buscan garantizar que la transformación digital no derive en dependencia ni “uberización” del sector, preservando el control de agricultores y ganaderos sobre sus datos y su negocio. Según el informe, el 90% de los agricultores está dispuesto a compartir información agronómica si existe retorno y seguridad, demostrando que “la clave del futuro no será quién posea más datos, sino quien los comparta mejor”.

Asimismo, según el Informe de la Cátedra Datagri sobre Adopción Tecnológica en el Sector Agroalimentario 2025 de la ETSIAM de la Universidad de Córdoba, presentado durante el evento, España supera el 90% de adopción tecnológica (entendida como el uso de herramientas digitales de forma estable), frente al



78% europeo y el 65% global. Entre 2021 y 2025, el país ha avanzado 50 puntos en adopción tecnológica, consolidándose como referente en formación digital y gobernanza del dato.

El informe también revela que el 60% de la agroindustria y el 40% de las explotaciones en Europa aplican modelos predictivos con Inteligencia Artificial, con España liderando el uso de algoritmos de rendimiento y gestión hídrica. En materia de sostenibilidad, el 70% de las estrategias agrícolas españolas integran ya tecnología para reducir emisiones, optimizar el uso del agua y mejorar la trazabilidad, frente al 65% de las europeas.

Evento de gran impacto

La convocatoria de Murcia congregó a cerca de

1.500 profesionales, que han participado en 52 ponencias y mesas de debate y una interesante jornada de demostraciones en campo. El evento llegó a una audiencia de 3,7 millones de personas a través de los medios de comunicación y sumó más de 300 visualizaciones a través de streaming, “consolidando su alcance tanto presencial como digital”. En redes sociales, DATAGRI 2025 registró más de 1.000 publicaciones durante el evento y un alcance de 1,8 millones.

El Foro DATAGRI integró a agricultores, empresas y cooperativas, administraciones públicas y centros de investigación, cerrando así el ciclo de cooperación necesario para que el modelo agrodigital prospere. Desde la organización subrayaron que la elección de Murcia como sede no fue casual: con su agricultura productiva y su necesidad de gestión eficiente de recursos críticos como el agua, la región representa el entorno ideal para debatir precisión, eficiencia y sostenibilidad en las tecnologías digitales.

Tras el “éxito” de la edición murciana, Foro DATAGRI anuncia que su novena edición se celebrará los días 18 y 19 de noviembre de 2026 en Valladolid, “continuando así con su labor de impulsar un ecosistema digital agroalimentario basado en la cooperación, la sostenibilidad y el desarrollo profesional del sector”, concluyeron.

Cómo la digitalización y la IA están transformando la gestión agrícola y agroindustrial

El Foro AgroGO!, impulsado por AgroBank, la división especializada de CaixaBank para el sector agrario, ha reunido en Antequera (Finca Eslava) a representantes del sector agroalimentario malagueño para debatir sobre el papel que la Inteligencia Artificial y los datos están llamados a desempeñar en un futuro sostenible del campo andaluz, y sobre cómo la participación directa de agricultores y cooperativas en el diseño y valida-

ción de las herramientas tecnológicas es la clave que marca su impacto real en la competitividad y sostenibilidad de las explotaciones.

Durante el encuentro, celebrado bajo el título “IA y datos para un futuro sostenible: la participación de los usuarios en el diseño y validación tecnológica”, se ha destacado que la digitalización no puede concebirse sólo como una cuestión de inversión en infraestructuras, sino también de implicación huma-

na, donde el conocimiento de quienes trabajan el campo es esencial para garantizar que las soluciones tecnológicas respondan a necesidades reales.

Durante el coloquio, los ponentes han compartido experiencias concretas sobre cómo la digitalización y la inteligencia artificial están transformando la gestión agrícola y agroindustrial en Andalucía, así como los retos que todavía presenta su implantación.



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: 21 de noviembre de 2025.

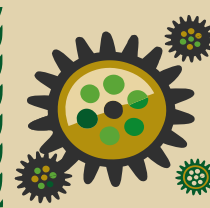
Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

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



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Coosur	33,45	25,29		7,49		
Coosur (monovarietales)				7,21/7,78	6,75/7,99	3,25
Cortijo de Suerte Alta			34,32 (lata 3 l.)	13,52 (lata)		10,92
Cortijo La Torre Premium						10,15
Cortijo Lantisco						16,00
Cortijo de Segura					5,50	
Cortijo Spiritu_Santo						11,80
Cortijos de Montefrío						5,60
Cosecha					4,05	4,25 (lata)
Cuac						22,90
Cuarcos de Otto						9,00
Dcoop	33,90			8,20		
De Nuestra Tierra Jaén						4,59
De Ntra. Tierra Les Garrigues						6,99
De Ntra. Tierra Sierra Segura	42,45	34,10		6,69 (lata)		6,99
Deortegas						7,15
Dominus						17,37
Don Juan Manuel			38,00 (vidrio 3 l.)			
Duque de Baena			20,00 (lata 2,5 l.)			5,24
Echinac			27,90 (lata 2,5 l.)			3,00
Ecolibor			29,70 (lata 2,5 l.)			11,15
El Buen Olivo						12,69
El Lagar del Soto				14,35/14,75		13,29
El Molino de Bertín				2,89	3,55	
Enrique Ponce						18,90
Escornalbou			17,85 (3 l.)			8,00
Esencial					4,50	
Finca Alamillos del Prior					7,00	11,00
Finca Els hostalets						20,80
Finca La Moncloa				31,10 (1,5 l.)		8,55
Finca La Moncloa Gran Selección					5,90/6,03	
Fruto del Sur		32,95		4,83	4,69	
Fuenroble			56,68 (3 l.)	23,57 (lata)		13,20
Fuenroble Selección						18,00
Fuente la Madera						3,50
Fuenteroble Selección						18,00
Fuentebaena	34,50		19,00 (lata 2,5 l.)		8,50	
Full Moon						15,00
García de la Cruz Solitude						7,00
Germán Baena	35,56					5,01
Germanor		32,88	30,53		7,69	
Gourmed					4,90 (0,2 l.)	6,50
Gracurris			21,00 (lata 2,5 l.)			5,50
Guiradoli					4,50	
Hacienda Fuencubierta						6,25
Hacienda Guzmán						16,25/18,50
Hacienda La Laguna			22,15 (3 l.)	7,00	7,00	4,35 (lata)
Hacienda Meca						6,00
Hechizo Andaluz					6,00	7,15
Hejul						7,80
Herencia Mediterránea			4,90/5,49	4,50		
Hojiblanca	29,99	24,11/26,99	9,94 (3 l.)	4,88/5,34	5,88/5,89	3,95
Impelte Nuevo						7,00
IO (Black/White)						13,50
Iznaoliva		39,90		10,62		
Jacoliva		54,41	21,68			9,00
Jaencoop		32,40		6,49	13,76	
K Arguiñano						11,83/12,45
Knolive				4,88/5,19	8,35	
Koipe				7,65		
L'Alquería Alfafarenca/Blanqueta						11,83/16,30
L'Estornell	50,00			11,00	21,77	13,00 (lata)
L'Estornell Centenario		41,00 (frasca)				
L'Únic Llumet						11,57
LA Organic			26,40			11,57
La Casería de Santa Julia		22,07		2,79		
La Catedral de Navarra						7,25 (0,37 l.)
La Chinata	22,00			5,00 (lata)	5,00	

PERFECCIÓN EN LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA



www.centrifugacionalemana.com



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

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

Funciones principales

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

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

Requisitos

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

- Excelentes habilidades de comunicación y negociación.

¿Qué ofrecemos?

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

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

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

SE VENDE

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

La Diputación de Málaga convoca la XXIV edición de los Premios a los Mejores AOVes de la provincia

La Diputación de Málaga, a través de la marca Sabor a Málaga, ha convocado una nueva edición de los Premios a los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra de la provincia. Se trata de la vigésimo cuarta entrega de estos galardones que la institución provincial organiza y que está destinada a promocionar y mejorar la imagen y posicionamiento en un mercado “cada vez más exigente y competitivo”, estimular a la producción de aceites malagueños de calidad y difundir entre los consumidores su calidad y cualidades.

La convocatoria establece tres modalidades: Frutado Verde Intenso, Frutado Verde Medio y Frutado Maduro. Podrán presentar su solicitud aquellas almazaras o empresas

productoras de aceites de oliva virgen extra legalmente autorizadas, según la normativa vigente, debiendo estar inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos de la Junta de Andalucía, así como en el Registro de Industrias Agroalimentarias de Andalucía.

Se admitirán los AOVes a granel de la campaña 2025/26, y cada almazara podrá concursar con una única muestra de aceite de oliva virgen extra por cada una de las modalidades descritas, procedente de un lote homogéneo y preferentemente filtrado. Los depósitos deberán ser estancos y de al menos 3.000 litros.

Las solicitudes se podrán presentar hasta

el 2 de diciembre. Como novedad, durante esta convocatoria las almazaras podrán presentar de forma electrónica la instancia específica en el Registro Electrónico de la institución, completando el formulario. De este modo, las empresas aceiteras podrán hacer la inscripción, cumplimentar los correspondientes anexos y aportar la documentación requerida accediendo al trámite denominado Premio a los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra, cosecha 2025/26.

Este concurso está dotado con 31.350 euros a repartir entre las tres categorías. Así, cada AOVE ganador será premiado con 9.500 euros.

www.malaga.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 y 2026

1 Noviembre

- ☞ Del 25 al 27 de noviembre
SITEVI
Montpellier (Francia)
promosalons@promosalons.es
www.sitevi.com
- ☞ Del 25 al 27 de noviembre
AGROBIOTECH INNOVATION FORUM
Lleida
www.agrobiotechforum.com
- ☞ Del 30 de noviembre al 2 de diciembre
NATEXPO
París (Francia)
www.natexpo.com

1 Diciembre

- ☞ Del 4 al 7 de diciembre
7º SIMPOSIO INTERNACIONAL DE YALE
SOBRE ACEITE DE OLIVA Y SALUD
New Haven (Connecticut)
https://web.cvent.com/event/172dc884-
a568-49bd-84e9-8466444f0f5b/summary
- ☞ Del 9 al 12 de diciembre
FOOD AFRICA
El Cairo (Egipto)
info@ifpegypt.com
www.foodafrica-expo.com

1 Enero

- ☞ Del 11 al 13 de enero
WINTER FANCY FAIR
San Diego (EEUU)
press@specialtyfood.com
www.specialtyfood.com
- ☞ Del 16 al 18 de enero
FIRA DE L'OLI DE QUALITAT
VERGE EXTRA
Les Borges Blanques (Lleida)
www.firaoli.cat
- ☞ Del 21 al 23 de enero
ENOTÉCNICA & OLITÉCNICA 2026
Oporto (Portugal)
enotecnica@exponor.pt
www.exponor.pt/enotecnica-olitecnica
- ☞ Del 21 al 25 de enero
FITUR
Madrid
fitur@ifema.es
www.ifema.es/fitur
- ☞ Del 22 al 24 de enero
OLIO OFFICINA FESTIVAL
Milán (Italia)
www.olioofficina.it/olio-officina-festival

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

Está pasando

Informe DATAGRI 2025: interoperabilidad, confianza e inclusión, ejes de la agricultura digital para la próxima década

La octava edición del Foro DATAGRI, celebrada los días 12 y 13 de noviembre en Murcia, congregó a cerca de 1.500 profesionales de 37 provincias y 22 países, evidenciando el liderazgo de España en materia de agricultura y ganadería 4.0. El Informe DATAGRI 2025 propone tres ejes estratégicos para los próximos años: interoperabilidad, para conectar sistemas y actores en toda la cadena agroalimentaria; confianza, mediante gobernanza ética, seguridad y retorno justo del dato; e inclusión, asegurando conectividad universal y equidad de género y territorio.

Según informaron sus organizadores, estos pilares buscan garantizar que la transformación digital no derive en dependencia ni "uberización" del sector, preservando el control de agricultores y ganaderos sobre sus datos y su negocio. Según el informe, el 90% de los agricultores está dispuesto a compartir información agronómica si existe retorno y seguridad, demostrando que "la clave del futuro no será quién posea más datos, sino quien los comparta mejor".

Asimismo, según el Informe de la Cátedra Datagri sobre Adopción Tecnológica en el Sector Agroalimentario 2025 de la ETSIAM de la Universidad de Córdoba, presentado durante el evento, España supera el 90% de adopción tecnológica (entendida como el uso de herramientas digitales de forma estable), frente al 78% europeo y el 65% global. Entre 2021 y 2025, el país ha avanzado 50 puntos en adopción tecnológica, consolidándose como referente en formación digital y gobernanza del dato.

El informe también revela que el 60% de la agroindustria y el 40% de las explotaciones en Europa aplican modelos predictivos con Inteligencia

Artificial, con España liderando el uso de algoritmos de rendimiento y gestión hídrica. En materia de sostenibilidad, el 70% de las estrategias agrícolas españolas integran ya tecnología para reducir emisiones, optimizar el uso del agua y mejorar la trazabilidad, frente al 65% de las europeas.

Evento de gran impacto

La convocatoria de Murcia congregó a cerca de 1.500 profesionales, que han participado en 52 ponencias y mesas de debate y una interesante jornada de demostraciones en campo. El evento llegó a una audiencia de 3,7 millones de personas a través de los medios de comunicación y sumó más de 300 visualizaciones a través de streaming, "consolidando su alcance tanto presencial como digital". En redes sociales, DATAGRI 2025 registró más de 1.000 publicaciones durante el evento y un alcance de 1,8 millones.

El Foro DATAGRI integró a agricultores, empresas y cooperativas, administraciones públicas y centros de investigación, cerrando así el ciclo de cooperación necesario para que el modelo agrodigital prospere. Desde la organización subrayaron que la elección de Murcia como sede no fue casual: con su agricultura productiva y su necesidad de gestión eficiente de recursos críticos como el agua, la región presenta el entorno ideal para debatir precisión, eficiencia y sostenibilidad en las tecnologías digitales.

Tras el "éxito" de la edición murciana, Foro DATAGRI anuncia que su novena edición se celebrará los días 18 y 19 de noviembre de 2026 en Valladolid, "continuando así con su labor de impulsar un ecosistema digital agroalimentario basado en la cooperación, la sostenibilidad y el desarrollo profesional del sector", concluyeron.

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

Si tienes a alguien acompañándote, todo es posible

Tú y ya. Nosotros.

Descubrir en Comercio

AgroBank



ENVASADORA POR PESO MULTIFORMATO
FILLING MACHINE

DM-120



NUEVA DL-295
Con Función ECO

ETIQUETADORA
LABELER

TAPONADORA
CAPPER

MOLINO
MILL

MEDIDOR GRASA
FAT METER

WWW.AUTELEC.ES | COMERCIAL@AUTELEC.ES | ☎ +34 628 632 992



Intacta **On·Line**

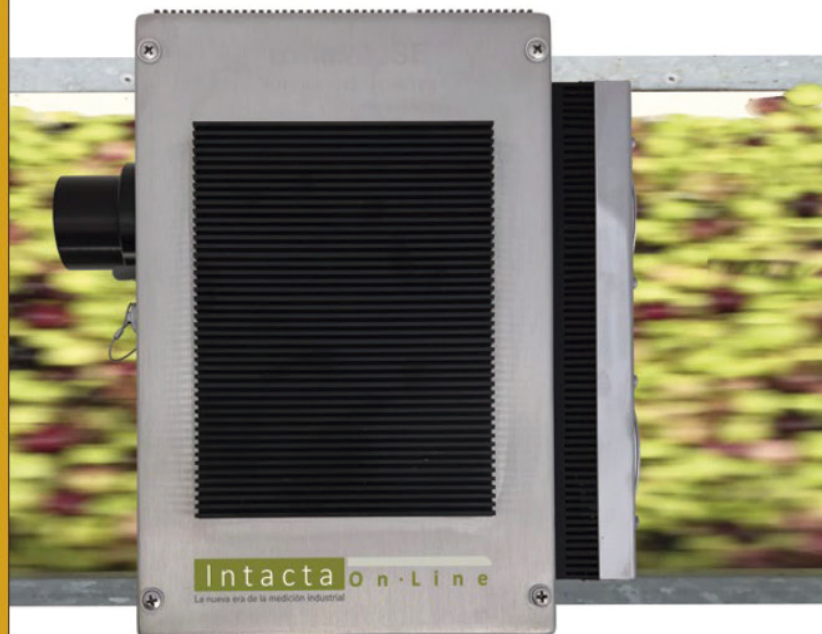
La nueva era de la medición industrial

MEDICION EN CONTINUO

Aceituna entera sobre Cinta Transportadora

GRASA, HUMEDAD Y ACIDEZ

- ✓ Análisis completamente automático
- ✓ Sin necesidad de tomar muestras
- ✓ Sin necesidad de molturación
- ✓ Sin atención humana
- ✓ Analiza la descarga completa



Soluciones Integrales de Laboratorio S.L.

P. Ind La Llave, C/ Cereal, 34-36 Nave 1
19170 El Casar (Guadalajara)

Tel: +34 949 335 460
www.tecnilab.es



TEDAES

EXPOLIVA



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

IMS
CONTROL INDUSTRIAL