



Mercacei

INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR
SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

La Junta aboga por adaptar la propuesta de la nueva PAC a las necesidades del olivar andaluz
pág. 4

La Interprofesional solicita al Gobierno que se sume a la propuesta de excelencia del aceite de oliva
pág. 12

Un nuevo método “inteligente” para evaluar la calidad del aceite de oliva virgen extra
pág. 13

La industria oleícola italiana advierte de las ventas de aceite de oliva por debajo de coste
pág. 16

Las exportaciones españolas de aceite de oliva aumentaron un 35,3% en volumen en la campaña 2024/25
pág. 18

Nuevas iniciativas del programa Mendoza Oliva Bien para impulsar el oleoturismo
pág. 20

El Grupo Operativo Oliveiras de Galicia elabora el primer aceite con variedades autóctonas
pág. 21

El nuevo pulso del aceite de oliva español

Por Pandora Peñamil Peñafiel

El mundo del aceite de oliva vive tiempos de cambio. No un cambio brusco ni ruidoso, sino ese que germina como la propia aceituna: lento, firme y destinado a transformar el paisaje. En los últimos meses, el sector español ha iniciado un movimiento que va más allá de la técnica y la regulación; una apuesta por elevar su propio relato y reivindicar, con hechos, la excelencia de un producto que es patrimonio cultural y emblema económico. La Interprofesional del Aceite de Oliva Español ha pedido al Gobierno que se sume a su Propuesta para la excelencia en calidad y transparencia, una hoja de ruta que busca reforzar no solo los controles, sino la confianza que el mundo deposita en nuestros aceites.

La iniciativa parte de una premisa sencilla: España tiene uno de los mejores aceites del mundo y ahora quiere demostrarlo con la misma claridad con la que se muestra un paisaje de olivos al amanecer. De ahí que el sector proponga un sistema de autocontrol voluntario, avalado por entidades independientes, que ponga luz sobre cada proceso y cada movimiento. No se trata de añadir burocracia, sino de dar valor a la información que ya fluye hacia la Administración a través de sistemas como REMOA, SIMO o el Registro de Contratos. Información que, bien mirada y entrecruzada, puede revelar incoherencias, anticipar problemas y proteger la integridad del mercado. El presidente de la Interprofesional,



Pedro Barato, lo resumía con naturalidad: “Abramos las puertas y dejemos que se vea el trabajo bien hecho”.

Esa misma voluntad de abrir puertas se respira también en otro frente que avanza en paralelo, aunque desde los laboratorios universitarios. Investigadores de Bari y Milán han demostrado que la Inteligencia Artificial puede convertirse en aliada del olivar. Su método, basado en la espectroscopía infrarroja y en modelos capaces de detectar patrones invisibles para el ojo humano, permite evaluar la calidad del virgen extra sin destruir la muestra, sin reactivos, sin esperas interminables. Una especie de huella digital del aceite que promete agilizar análisis, reducir costes y acercar la ciencia a la almazara. Todavía no sustituirá a los métodos oficiales, pero abre un horizonte irresistible: un control de calidad más rápido, más limpio y más accesible. Un futuro en el que la tecnología no desplaza la tradición, sino que la protege.

Quizá ahí resida el verdadero espíritu de ambos momentos: la búsqueda de una transparencia que no es desconfianza, sino orgullo; y de un conocimiento que no es artificio, sino herramienta para asegurar que cada gota de nuestro aceite lleva consigo la verdad de su origen. España, que siempre ha vivido entre olivos, se prepara ahora para iluminar su excelencia con datos, ciencia y honestidad. Un paso necesario para seguir liderando, desde la raíz, el mundo del aceite de oliva virgen extra.

 **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”

“Mercacei lanza la 6ª edición de su Especial Día Mundial del Olivo, un manual imprescindible sobre la rentabilidad en el sector”

pág. 5



Fundadora:
M. Dolores Peñafiel Fernández

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

Directora:
Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:
Alfredo Briega Martín
Cristina Revenga Palacios
redaccion@mercacei.com

Edita:



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:
Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y Publicidad:
Andrés Mellado, nº 72, bajo Izda.
28015 MADRID
Tfno.: 91 544 07 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).



S u m a r i o

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	ACTUALIDAD
	• Legislación
	• Día Mundial del Olivo
6-10	Mercado
	• Turquía
12	ACTUALIDAD
	• Calidad
	• I+D+i
	• Internacional
	• Campaña
	• Exportaciones
	• Oleoturismo
	• Promoción
22	Precios en el lineal
24	Anuncios Breves
25	Agenda

Nombramientos

ASOLIVA nombra a Rafael Pico Acevedo como nuevo director general

La Asociación Española de la Industria y el Comercio Exportador del Aceite de Oliva (ASOLIVA) ha nombrado a Rafael Pico Acevedo como nuevo director general, una designación aprobada por unanimidad en Junta Directiva de la entidad y que será efectiva a partir del 1 de enero de 2026.

Pico Acevedo asume la dirección de ASOLIVA tras ejercer como subdirector de la asociación desde 2024, donde ha liderado labores de representación institucional en los principales órganos de gobierno y comités sectoriales del aceite de oliva a nivel nacional e internacional. Entre otros, es miembro del consejo de administración de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, de la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva (ORIVA) y de la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB). A nivel internacional, participa en el Comité Asesor del Consejo Oleícola Internacional (COI) y en el Grupo de Diálogo Civil de la Dirección General de Agricultura de la Comisión Europea. Asimismo, es patrono de la Fundación del Patrimonio Comunal Olivarero (FPCO).

La entidad ha informado de que, en su nuevo rol, impulsará el crecimiento y la competitividad del sector exportador del aceite de oliva a través de un plan de consolidación y apertura a nuevos mercados.

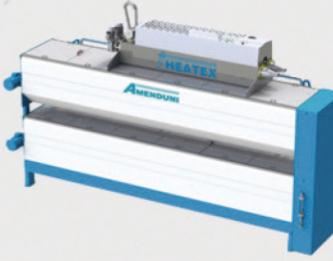




EVO LINE
NUEVO DECANTER



NUEVOS MOLINOS
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX250
REX LIMITED
NUEVO NUEVO MODELO



ACCIARIE 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

La tranquilidad y la cautela marcan el arranque de campaña

El mercado del aceite de oliva se mantiene muy tranquilo y con pocas operaciones, condicionado por una recolección que avanza despacio y por una demanda que compra solo lo imprescindible. La oferta de aceites nuevos sigue aumentando, especialmente desde Portugal, lo que presiona a la baja las cotizaciones del virgen extra fresco. En general, el sector permanece a la espera de que la campaña avance con más fuerza para definir tendencias, mientras los precios muestran ligeros ajustes y un comportamiento muy desigual según la zona productora.

Jaén

Mercado tranquilo y con poca operatividad. La oferta aún dispone de poco volumen que ofrecer y la demanda se dedica a picotear según necesidad. En este contexto, el lampante se establece a 3.300 €/t.; el virgen, a 3.700/3.750 €/t.; el AOVE, a 4.400/4.800 €/t.; y el refinado, a 3.600/3.650 €/t.

Córdoba

Mercado muy tranquilo ahora que comienza a haber más AOVES frescos. Hay mucha oferta -sobre todo de Portugal- a la baja, por lo que desciende el interés del comprador por los aceites nuevos. La recolección sigue avanzando muy lentamente. Así, el lampante se oferta a 3.550/3.600 €/t.; el virgen, a 3.750/3.800 €/t.; el AOVE viejo, a 4.190/4.200 €/t.; el AOVE fresco, a 4.250/4.900 €/t.; y el refinado, a 3.500/3.550 €/t.

Sevilla

La cotización del virgen extra fresco varía mucho en función de la calidad. Los compradores van comprando según necesidad al ver que ya hay mucho aceite nuevo disponible en el mercado. En este sentido, el lampante se sitúa 3.500€/t.; el virgen, a 3.700/3.800 €/t.; el refinado, a 3.500/3.600 €/t.; y el AOVE nuevo, a 4.500/5.000 €/t.



Málaga

Mercado muy tranquilo y con escasa actividad: no hay cotizaciones y los compradores solo adquieren lo imprescindible, ya que aún queda producto de la campaña anterior en los lineales. La nueva recolección y producción acaba de comenzar

Castilla-La Mancha

La campaña ha empezado tímidamente en algunas zonas Mercado tranquilo tanto por parte de la oferta y la demanda. A la espera

de que se inicie de forma genérica la recolección para ver las posiciones de la oferta y la demanda y el comportamiento del mercado. Así, el virgen se establece a 3.700/3.800 €/t.; el AOVE viejo, a 4.200/4.400 €/t.; y el nuevo a 4.500/4.700 €/t.

Extremadura

Campaña iniciada en toda la Comunidad. La demanda sigue bastante al día y se prevé que lo haga durante las próximas semanas. La oferta aumenta a diario y ha hecho bajar las cotizaciones de las categorías superiores (AOVE) tanto en España como en Portugal. En este sentido, el lampante se oferta a 3.350/3.500 €/t.; el virgen, a 3.600/3.800 €/t.; y el AOVE nuevo a 4.300/5.000 €/t.

Valencia

Mercado muy parado tanto por parte del comprador como del vendedor. Todo el sector a la espera de que empiece Andalucía para ver el comportamiento del mercado. 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 permanecen 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@peralisi.com

Peralisi Jaén: 953 284 023

Peralisi Zaragoza: 976 466 020



La Junta aboga por adaptar la propuesta de la nueva PAC a las necesidades del olivar andaluz

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural acogió recientemente la reunión anual del Consejo Andaluz del Olivar coincidiendo con el Día Mundial del Olivo. El secretario general de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Manuel Gómez Galera, presidió este encuentro de representantes del sector que “sería el sector más perjudicado si no se modifica el nuevo marco financiero plurianual 2028-2034 y los reglamentos de la nueva Política Agraria Común (PAC) publicados por la Comisión Europea”.

Manuel Gómez lamentó esta situación, restando que “Andalucía rechaza frontalmente la propuesta de la Comisión Europea”.

“Estamos trabajando para intentar que se modifique tanto el montante presupuestario como aquellos reglamentos que van a suponer un perjuicio importante para los cultivos de Andalucía”, explicó. Al respecto, insistió en que “la Consejería de Agricultura seguirá trabajando a lo largo del año y medio que queda por delante para intentar dar la vuelta a esta propuesta y adaptarla a las necesidades de los profesionales de la agricultura y la ganadería de Andalucía”.

En su intervención, el representante de la

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá 

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

Junta se refirió a diversos hitos importantes para el sector del olivar que han tenido lugar en los últimos meses. Entre ellos, la firma de la “Declaración de Córdoba”, la visita del comisario de Agricultura, Christophe Hansen, al que el sector trasladó sus principales reivindicaciones actuales y de futuro, al tiempo que conoció de cerca la actividad que se desarrolla en Andalucía al visitar, entre otros lugares, una explotación agraria y una almazara museo.

Además, Manuel Gómez hizo hincapié también en la designación del Banco de Germoplasma Mundial del Olivo como centro de referencia internacional por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Ubi-

cado en el Centro Alameda del Obispo del IFAPA, estas instalaciones aglutinan actualmente más de 1.290 accesiones de un total de 775 variedades de olivo de 29 países.

Por último, el secretario general de Agricultura andaluza habló sobre la nueva norma de comercialización del aceite, “en la que hemos estado colaborando con el sector y el Ministerio de Agricultura para lograr un avance que es positivo y responde a la demanda de los propios productores, aunque haya margen de mejora”.

Consejo Andaluz del Olivar

El encuentro contó con la participación de personal de la Junta de Andalucía y de diversas instituciones relacionadas con la actividad olivarera. En concreto, asistieron representantes de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, COAG, UPA, Asaja, CCOO, UGT, CEA, Asemesa y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Además, acudieron representantes de Oleoestepa y Aceitunas Torrent en representación de expertos de distintos ámbitos productivos; y miembros de Adicae como representantes de las Organizaciones de Consumidores y Usua-

El Parlamento andaluz aprueba la Ley de Impulso y Promoción de la Producción Ecológica

El Parlamento andaluz ha aprobado el Proyecto de “Ley de Impulso y Promoción de la Producción Ecológica y otras producciones certificadas en Andalucía”, una normativa “pionera en España que nos convierte en la primera Comunidad Autónoma en tener una ley de fomento de estas producciones y abre camino a otras regiones en esta materia”. Así lo ha indicado el consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Ramón Fernández-Pacheco, para quien “esta nueva ley refuerza, sin

duda, las producciones ecológicas y certificadas y a sus productores”.

El representante de la Junta ha explicado que esta ley responde al objetivo del Gobierno de Andalucía de “consolidar el liderazgo de la comunidad en la producción ecológica, fomentar el consumo de estos productos entre la población, mejorar su comercialización y fortalecer un modelo productivo sostenible y competitivo”. En este sentido, ha garantizado que su Departamento “se pone a trabajar desde ya en el

cumplimiento de esta ley y en su desarrollo reglamentario, en el que será importante la participación del sector que se ha involucrado en esta norma”.

Esta norma, que está conformada por 35 artículos estructurados en seis títulos a los que se suman dos disposiciones transitorias y cuatro disposiciones finales, robustecerá las políticas, medidas y acciones del Gobierno andaluz en relación con las producciones ecológicas y certificadas en los próximos años.



Mercacei lanza la 6ª edición de su *Especial Día Mundial del Olivo*, un manual imprescindible sobre la rentabilidad en el sector

Con motivo de la celebración del Día Mundial del Olivo, Grupo Editorial Mercacei lanzó el pasado 26 de noviembre su *Mercacei Especial Día Mundial del Olivo 2025*, una revista temática *on line* -patrocinada por Grupo Dcoop y la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía- que cumple su sexta edición bajo el claim "Rentabilidad y Estrategias Ganadoras", concebida como una guía imprescindible para alcanzar la máxima rentabilidad en el sector oleícola, y con la que rinde homenaje a ese árbol que vertebrá nuestro paisaje y nuestra identidad, así como a todos los productores y productoras de AOVE del mundo.

Desde que la UNESCO estableció esta efeméride en 2019, Mercacei celebra cada edición con un completo compendio de análisis y conocimiento, que recibe absolutamente todo el sector oleícola a nivel mundial. En esta edición, más de 60 profesionales nacionales e internacionales aportan una visión rigurosa sobre los grandes desafíos y oportunidades que determinarán la competitividad y rentabilidad del olivar en los próximos años.

La publicación -que comienza, como en anteriores ediciones, con un artículo exclusivo del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas- aborda todos los eslabones de la cadena con expertos de referencia. En el ámbito agronómico, se analizan los sistemas de plantación, desde el olivar tradicional hasta los nuevos modelos en seto, tanto en regadío como en secano.

Además, este Especial analiza los desafíos y oportunidades actuales en sanidad vegetal, fertilización, bioestimulación, riego, poda, recolección y mejora genética. También se examina el impacto de la IA, la robótica y la agricultura de precisión, junto con los avances en predicción de plagas,

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92
Brokerage Olive Oil

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

modelos de demanda y gemelos digitales.

La digitalización de almazaras y el aprovechamiento de subproductos agrarios e industriales ocupan otro bloque destacado, al igual que las claves actuales de la comercialización, la exportación, el marketing, la comunicación y las redes sociales. El Especial incorpora además una perspectiva completa de la consultoría oleícola, desde el campo hasta la elaboración, e incluye casos de éxito empresarial de distintos tamaños.

Otros capítulos abordan el presente y futuro de la aceituna de mesa, el papel de las DOPs, la visión de las entidades financieras, la importancia de la formación, los últimos avances en investigación y tecnología, y las

nuevas estrategias para optimizar costes en packaging. La sostenibilidad se presenta como una fuente real de ingresos, mientras que la salud se consolida como una de las herramientas comerciales más eficaces para impulsar el consumo de AOVE.

Esta publicación, única a nivel mundial, dedica también un espacio al crecimiento del oleoturismo, a su dimensión gastronómica, y a cómo distintos países productores están buscando la rentabilidad en un contexto global cambiante. Finalmente, se analiza el papel de las ferias internacionales como motor de ventas para las empresas del sector.

Cabe recordar que todos los artículos estarán disponibles en 10 idiomas -español, inglés, francés, italiano, portugués, griego, turco, japonés, chino y árabe- y la revista permanecerá alojada en www.mercacei.com.

Queremos agradecer a todos los profesionales que han participado con su valiosa colaboración en esta publicación, así como a todos los anunciantes que han hecho posible, un año más, que Mercacei Especial Día Mundial del Olivo llegue a todos los rincones del planeta.

**Pincha aquí para leer
y descargar el
“Especial Mercacei Día
Mundial del Olivo 2025”** 



*Aceites de oliva*

JAÉN

		EUROS/T. SEMANA (24/30 noviembre '25 (Cierre dia 20 nov. '25)	EUROS/T. SEMANA (1/7 diciembre '25 (Cierre dia 27 nov. '25)
		€/t.	€/t.
ANDALUCÍA	Lampante, base 1º	3.500	3.600
	Virgen	3.600/3.700	3.700/3.750
	Virgen extra	4.000/4.300	4.400/4.800
	Refinado	3.550	3.600/3.650

CÓRDOBA

Lampante, base 1º	3.500/3.550	3.550/3.600
Virgen	3.700	3.750/3.800
Virgen extra viejo	4.150/4.300	4.190/4.200
Virgen extra nuevo	4.300/4.900	4.250/4.900
Refinado	3.500	3.500/3.550

SEVILLA

Lampante, base 1º	Sin oper.	3.500
Virgen	3.700/3.800	3.700/3.800
Virgen extra nuevo	4.600/5.000	4.500/5.000
Refinado	3.500/3.600	3.500/3.600

GRANADA

Lampante, base 1º	3.500	3.600
Virgen	3.600/3.700	3.700/3.750
Virgen extra	4.000/4.300	4.400/4.800

MÁLAGA

Lampante, base 1º	3.300/3.350	Sin oper.
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
Virgen extra nuevo	4.700/5.000	4.500/4.700

LÉRIDA Y TARRAGONA

Virgen extra (DOP)	Sin oper.	5.200
--------------------	-----------	-------

ALICANTE

COMUNIDAD VALENCIANA

Lampante, base 1º	3.400	3.400
Virgen	3.750	3.750
Virgen extra viejo	4.200	4.200
Virgen extra nuevo	4.600	4.600
Refinado	3.500	3.500

BADAJOZ

EXTREMADURA

Lampante, base 1º	3.350/3.500	3.350/3.500
Virgen	3.600/3.700	3.600/3.700
Virgen extra nuevo	4.500/5.000	4.300/5.000

* 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

INMECAL  ITB  Agrotechbiomed 



AGROISA.COM info@agroisa.com


 agroisa

Cámara 

Innovación en Tecnología



agroisa.com

tratamiento y adecuación post cosecha del fruto y del agua



Aceites de orujo

SEVILLA

ANDALUCÍA

EUROS/T.

SEMANA
24/30 noviembre '25
(Cierre día 20 nov. '25)

EUROS/T.

SEMANA
1/7 diciembre '25
(Cierre día 27 nov. '25)

Refinable, base 10º

Refinado, winterizado, a granel, sobre origen

€/t.

1.400

2.100

€/t.

1.400/1.450

2.100

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL
(Sobre origen a granel)

Crudo
Refinado

Sin oper.
1.310

1.180/1.200
1.300

ACEITE DE SOJA
(Sobre origen cisternas)

Crudo
Refinado

1.375
1.425

1.225
1.375

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

1.310

1.300

Oleinas y Ácidos grasos

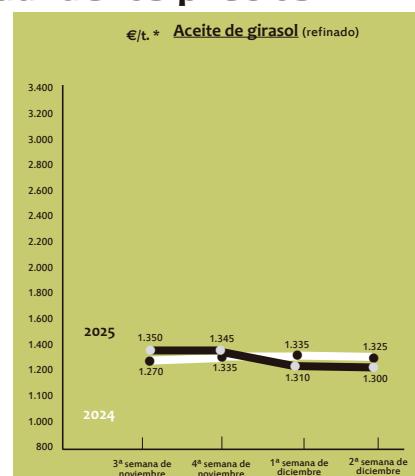
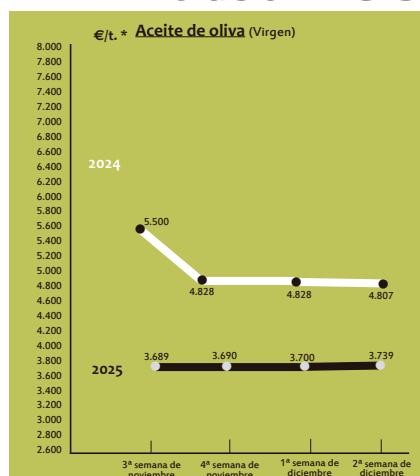
Oleinas de aceite de girasol-soja
Oleinas de orujo
Ácidos grasos de oliva
(de refino físico)

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Sin oper.
Sin oper.
Sin oper.

Sin oper.
Sin oper.
Sin oper.

Evolución mensual de los precios



(* Media ponderada a nivel nacional).

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



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 24/30 noviembre '25 (Cierre día 20 nov. '25)	EUROS/KG. SEMANA 1/7 diciembre '25 (Cierre día 27 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)	1.075	1.075
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.170	1.170
ACEITE DE COCO (refinado)	2.625	2.625
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.375	1.375
ACEITE DE PALMISTE	2.100	2.100
ACEITE DE MAÍZ	1.500	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. Indice de yodo 182 mínimo.

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES

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

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



Mercado internacional

ITALIA

SUR DE PUGLIA

EUROS/KG.
SEMANA
24/30 noviembre '25
(Cierre día 20 nov. '25)

EUROS/KG.
SEMANA
1/7 diciembre '25
(Cierre día 27 nov. '25)

	€/t.	€/t.
ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,00	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
ACEITE DE CACAHUETE refinado	1,75	1,75

NORTE DE PUGLIA & CALABRIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,00/7,30	7,00/7,30
ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.

TÚNEZ MARRUECOS TURQUÍA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,50/3,70	3,50/3,70
ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,50/5,00	4,50/5,00
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	4,30/4,80	4,30/4,80
------------------------------------	-----------	-----------

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (27 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
Florín	2,204
Dólar	1,095
Dólar Canadá	1,498
Yen japonés	162,97
Corona sueca	11,362
Corona checa	25,348
Libra esterlina	0,837
Franco suizo	0,939

**Look out!
High Quality Extra Virgin Olive Oil
is right here!**

ceqitalia.com





Turquía

España y Turquía identifican nuevas oportunidades de colaboración sobre adaptación climática y mejora vegetal

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, y el ministro de Agricultura y Silvicultura de Turquía, İbrahim Yumaklı, han dado un nuevo impulso a la cooperación bilateral en agricultura entre los dos países y han reforzado la colaboración en ámbitos estratégicos para el futuro del sector tales como la investigación y la tecnología agraria, los seguros agrarios, el desarrollo rural y el relevo generacional.

Planas ha participado en Ankara en la segunda reunión del Comité de Seguimiento del Memorando de Entendimiento (MOU) firmado en 2013 entre los dos países. El ministro español ha subrayado el valor de esta relación bilateral y ha destacado “el compromiso de avanzar hacia un modelo agrario sostenible, innovador y rentable, especialmente en un tiempo en que los desafíos globales ponen a prueba la resistencia de nuestras sociedades”.

Además de los avances en investigación, innovación y tecnología agroalimentaria, el encuentro ha permitido revisar el conjunto de áreas de cooperación contempladas en el MOU, que incluyen la producción vegetal y ganadera, la comercialización y las

tecnologías agrícolas, el desarrollo rural, así como la modernización de los regadíos y la digitalización. Ambas delegaciones han coincidido en la importancia de seguir impulsando estos ámbitos para mejorar la sostenibilidad y competitividad del sector agrario de ambos países.

En el ámbito científico, España y Turquía han identificado nuevas oportunidades de colaboración, sobre todo en áreas vinculadas a la adaptación climática y la mejora vegetal. Ambos países impulsarán nuevas líneas conjuntas de trabajo en mejora vegetal, ensayos agronómicos y edición genética aplicada a la agricultura, tecnologías clave para desarrollar cultivos más resilientes.

El encuentro también ha permitido profundizar en la cooperación sobre seguros agrarios, “área en la que España cuenta con uno de los sistemas público-privados más avanzados del mundo, referente para el modelo turco que se inspira en parte en la experiencia española”. Turquía ha mostrado, además, su disposición a seguir avanzando en una cooperación técnica con España que refuerce su propio sistema asegurador.

MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos

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

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a 1.132,25,00 centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a 1.123,00.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: 317,60 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba 313,80.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Aceite de soja: Cerraba a 50,79 centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a 50,76.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Maíz: Terminó la semana a 433,25 centavos/bushel, habiendo comenzado a 426,50.

◆ Precios: Futuros diciembre.

FINIBUS

COMERCIO DE
ACEITE DE OLIVA
Y DERIVADOS

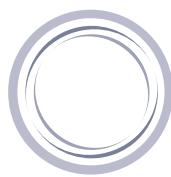
MIGUEL S. VERDASCO
INTERMEDIARIO

móvil 0034 659 920 608
miguel@finibus.es



¡YA ESTAMOS LISTOS!

Siempre a tu lado en la campaña



PIERALISI
CIRCULAR THINKING

Horario: 7:30 h a 22:30 h **Horario nocturno:** Email: josemaria.cabrero@pieralisi.com

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



ASISTENCIA TÉCNICA MECÁNICA

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



ASISTENCIA TÉCNICA ELÉCTRICA

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



ALMACÉN REPUESTOS

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



ASUNTOS GENERALES

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



La Interprofesional solicita al Gobierno que se sume a la propuesta de excelencia del aceite de oliva

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español solicitó el pasado 24 de noviembre al Gobierno que se sume a la “Propuesta para la excelencia en calidad y transparencia del aceite de oliva español”. Esta iniciativa se basa en un sistema de autocontrol de la calidad, de carácter voluntario, que implique tanto los procesos como el propio producto y siempre visado por un organismo tercero independiente; y una optimización del uso de la información declarada por las entidades del sector a las administraciones.

Una amplia representación de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, con su presidente, Pedro Barato, a la cabeza se reunió con la secretaria general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria, Ana Rodríguez Casanova, a quien presentó esta propuesta.

Esta iniciativa de la organización nace con el objetivo de “ser un instrumento que nos va a permitir ganar la imagen del aceite de oliva de España en el mundo, porque tenemos el producto de mayor calidad y vamos a contar con un sistema más robusto para revalidarlo”, según resaltó Barato.

El presidente de la organización precisó que han pedido a la Administración “que la

información que ya le estamos mandando mensualmente, tanto los movimientos de aceite como los contratos, que se utilicen para reforzar el sistema de control y verificar que efectivamente se está cumpliendo con las calidades declaradas en todo momento. Se trata de emplear la información que ya tenemos para mejorar esos mecanismos de control”.

La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) cuenta en estos momentos con información detallada de la operativa del sector y de los flujos de producto a lo largo de la cadena a partir del Registro de Movimientos de Aceite de Oliva y de Orujo de Oliva a Granel (REMOA), el Sistema de Información de los Mercados Oleícolas (SIMO) y Registro de Contratos Alimentarios. En este sentido, el sector solicitó al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) que la Administración “aproveche al máximo toda esa información, de tal forma que, el cruce de todas sus bases de datos permita detectar cualquier anomalía en tiempo real, optimizando el plan de control”.

Asimismo, reclamó que dicha información se comparta con las Comunidades Autónomas, que son las que tienen delegadas las

competencias de control y sanción en este campo. En paralelo, el sector, agrupado en la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, está trabajando en la puesta en marcha un sistema de autocontrol voluntario, “donde, en definitiva, se trata de abrir las puertas para que empresas de certificación puedan verificar que todos los procesos son absolutamente transparentes, que tienen toda trazabilidad a los aceites, que cumplen con todos los requisitos de calidad. Eso va a ser un paso importantísimo para mejorar la imagen de este sector en el mundo”, aseguró Barato.

El presidente de la organización confía en que la Administración colabore en esta iniciativa: “Yo creo que va a ser inmediato. Ahora tenemos que ponernos a concretar los detalles del sistema de autocontrol de carácter voluntario para las empresas que quiera adherirse”.

Esta propuesta surge a raíz de la petición que elevaron la Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (ANIERAC) y la Asociación Española de la Industria y el Comercio Exportador de Aceites de Oliva y Aceites de Orujo (ASOLIVA) para que fuera la Interprofesional del Aceite de Oliva Español la que liderara este proceso.

Las figuras de calidad diferenciada de AOVE de Jaén inician su primera campaña promocional a nivel nacional

Las Denominaciones de Origen Protegidas Sierra de Cazorla, Sierra Mágina y Sierra de Segura, así como la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Jaén, han iniciado una campaña conjunta de promoción a nivel nacional bajo el nombre “No todos los aceites son iguales”. La primera acción de esta iniciativa consistirá en la proyección de anuncios en mupis digitales durante dos semanas en la Estación de trenes Atocha-Almudena Grandes de Madrid.

Se trata de una campaña de gran impacto, ya que se calcula que alrededor de 40.000 perso-

nas pasan cada día por sus instalaciones, procedentes no sólo de Madrid sino de toda España, al ser un auténtico nudo de comunicaciones de obligado paso para los viajeros de tren.

Bajo el eslogan “No todos los aceites son iguales”, estas entidades pretenden poner en valor la diferenciación de origen y calidad que suponen los sellos de calidad en las diferentes marcas de las DOPs y la IGP de la provincia de Jaén, “ya que se someten a unos controles de trazabilidad y de cumplimiento de requisitos físico químicos y organolépticos más exigentes que la normativa vigente, y que se realizan a través de la Fundación

Certióleo”, según han explicado estas entidades.

Dentro de esta campaña se ha desarrollado un portal web www.notodoslosaceitessoniguales.com que se irá alimentando de noticias y contenidos, y se van a realizar más aplicaciones como vídeos corporativos, dípticos y otro material promocional.

Se trata de la primera campaña promocional de los sellos de calidad diferenciada de Jaén fuera de la provincia, y que supone una continuación de otras acciones como la asistencia a la feria Expoliva o las Jornadas de la Fundación Certióleo.



Un nuevo método “inteligente” para evaluar la calidad del aceite de oliva virgen extra

Un grupo de investigadores de las universidades de Bari y Milán ha desarrollado y probado un sistema de análisis no destructivo basado en enfoques quimiométricos y de Inteligencia Artificial aplicados a la espectroscopía infrarroja para evaluar la calidad del aceite de oliva virgen extra de forma “rápida, sostenible y económica”.

El estudio, publicado en la revista *Food Chemistry*, propone un protocolo capaz de estimar la concentración de ésteres etílicos de ácidos grasos, indicadores clave de la calidad y autenticidad del aceite de oliva virgen extra, según ha informado la Universidad de Bari en su página web.

Actualmente, “este parámetro se determina mediante cromatografía de gases, un procedimiento fiable pero complejo, lento y costoso que requiere el uso de reactivos químicos y laboratorios equipados”, ha precisado.

El nuevo método, sin embargo, utiliza y aprovecha la información obtenida de la espectroscopía FT-IR, una especie de huella digital del producto, mediante modelos de análisis multivariante y aprendizaje automático capaces de identificar correlaciones invisibles para el ojo humano.

El algoritmo más eficaz, basado en la técnica XGBoost, gracias también al uso de herramientas de Inteligencia Artificial explicable, permite identificar e interpretar las regiones espectrales más asociadas con la presencia de ésteres etílicos.

A su juicio, esta tecnología “reducirá drásticamente los tiempos y costes de análisis, reducirá el impacto ambiental asociado a los métodos tradicionales y realizará un cribado rápido en grandes volúmenes de muestra, proporcionando de inmediato una indicación fiable de la conformidad del producto”.

La Universidad de Bari ha considerado que aunque este enfoque aún no sustituye al método oficial, “puede convertirse en



una herramienta preliminar eficaz para productores, almazaras, consorcios y organismos de certificación”.

“Nuestro objetivo es proporcionar al sector del aceite de oliva una herramienta inteligente, rápida y sostenible capaz de mejorar concretamente los procesos de control de calidad”, ha señalado la profesora Sabina Tangaro, directora científica del proyecto METROFOOD-IT de la Universidad de Bari.

Según Tangaro, “la combinación de espectroscopía e Inteligencia Artificial tiene el potencial de revolucionar este campo, haciendo que las pruebas sean más accesibles y eficientes”.

El equipo de investigación ya está trabajando en la ampliación del conjunto de datos experimentales y la extensión de la metodología a otros parámetros de calidad del aceite de oliva virgen extra, como la acidez, el índice de peróxidos y el contenido fenólico, con el objetivo de desarrollar un sistema integrado capaz de proporcionar una evaluación completa del producto.

Este resultado también forma parte del proyecto METROFOOD-IT, en el que la Universidad de Bari desempeña un papel estratégico en el estudio y la implementación de modelos de Inteligencia Artificial aplicados al sector agroalimentario, “contribuyendo al desarrollo de herramientas avanzadas para la evaluación y el control de calidad de la producción alimentaria”.

El CSIC y Olivérica impulsan la investigación en olivar en seto

El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), a través del Instituto de Agricultura Sostenible (IAS), y la Asociación Ibérica de Olivar en Seto (Olivérica) han firmado un protocolo general de actuación que abre la puerta al desarrollo de proyectos conjuntos de investigación en plantaciones de olivar de alta densidad en áreas de interés común.

El acuerdo -firmado por Carlos Closa Montero, vicepresidente de Organización y Relaciones Institucionales del CSIC, y Gregorio Álvarez Cabreros, presidente de Olivérica- permitirá impulsar líneas de trabajo orientadas a la innovación, la sostenibilidad y la transferencia de conocimiento en el sector oleícola.

En concreto, el convenio ampara distintas fórmulas de colaboración, como la “elaboración de estudios y proyectos de investigación sobre implantación de olivar en seto”, en relación con distintas variedades, marcos y régimen (secano y regadío), según han informado estas entidades.

Además el “asesoramiento e intercambio de información en materias de fomento, desarrollo y seguimiento de actividades científicas y tecnológicas relativas al olivar en seto, la organización de actividades para la promoción social de la investigación y el desarrollo tecnológico y cualquier otra que sea de interés mutuo de ambas partes”.

El convenio tiene una vigencia inicial de cinco años, prorrogables, y contempla la creación de una comisión de seguimiento integrada por representantes de ambas instituciones para supervisar y coordinar las actuaciones. De cara a la aplicación de esta colaboración se podrá proceder a la suscripción de nuevos convenios o contratos específicos.

Con esta alianza, “Olivérica y el CSIC refuerzan el vínculo entre ciencia y sector productivo, avanzando hacia un modelo de olivicultura que combine eficiencia, sostenibilidad y desarrollo rural”, han concluido ambas entidades.



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFlow

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

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

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



ADZAZANO
Flottweg

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



tecnilab
tecnología analítica

La solución integral para su almazara

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

ENVASES/ENVASADO

AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.

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

EXTRACCIÓN

centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

BOMBAS

bombas
TRIEF desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales

ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es

Codi - Pack®
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com

Palacín

Durante más de 150 años, ANDRITZ SEPARACIÓN ha especializado en el desarrollo de tecnologías y conocimientos claros en el sector de las separaciones. Con más de 15.000 separadoras en funcionamiento en todo el mundo, ANDRITZ SEPARACIÓN es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrales flotadoras.

La separación de aceites vegetales es una de las principales aplicaciones para las industrias alimentarias y en especial para el sector oleícola, cumpliendo con los requisitos más exigentes.

Palacín incorpora en su línea de extracción continua este gran menor y se convierte en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARACIÓN para España y Portugal.

GP
González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa
ESPECIALISTAS EN ENVASADO DE ACEITES

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

POLAT®

Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños

LINEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr

Línea para envasado semi-automática
Semi-automatic line

CAUDALIMETROS DE ALTA PRECISIÓN
HIGH ACCURACY FLOWMETERS

EXPERIENCIA
EXPERIENCE

50 AÑOS / 40 PAÍSES / COUNTRIES

Ausere

Tel: +34 974 50 42 40 - Fax: +34 974 59 47 21
Ausere S.A. es una empresa de Consultoría en
Zaragoza ESPAÑA / SPAIN
www.ausere.es

FÁBRICA Y ALMACÉN
Avda Vicente Piñegordo nº. 12
14850 BAEZA (CÓDIGO POSTAL)
Tel: 0034 957 665 115
e-mail: taosa@taosa.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Industrial de Monteduro
5375-565 MIRANDA DE EBO
Tel: 00351 278 065 522

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

TAOSA®



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

arama ciencia y vida

ANÁLISIS AGROALIMENTARIOS

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioarama.com

PRECIOS | PLAZOS | RESULTADOS | RECOPILA MUESTRAS | SATISFACCIÓN CLIENTE

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

www.tamesur.es

VIVEROS/CAMPO

Lecciana, la variedad italiana de los GRANDES ACEITES

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

BALAM
AGRICULTURE

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 Negra | C/ Laminadora, N.º 3, Puerta 51 | 41016 Sevilla
Tel: 954 57 12 21 | Fax: 954 57 13 66
espejo@laboratorioespejo.com

treico[®]

Industrial Machinery Solutions

www.treico.com

PESAJE

IMATEC
SISTEMAS DE PESAJE, AUTOMATIZACIÓN Y CONTROL

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS
PESAJE
ELECTRICIDAD
SOFTWARE

POLIGONO INDUSTRIAL "LOS OLIVARES"
C/ Huesa, 4, 23009 Jaén

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

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

KUBOTA SIEMPRE CONFIABLE

www.kubota-eu.com 5 AÑOS DE GARANTÍA

OLIVARUM
Fundación CAJA RURAL JAÉN

Asesoramiento | Análisis | Investigación | Inspección | Formación

LABORATORIO
CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

SOFTWARE

ANSOTEC
High Technology Great Performance

INDUSTRIAL SOLUCIÓN

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

ALMACÉN CONECTADO

www.ansotec.com

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

TELL
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 17.025 (Consultar Alcance Técnico en www.enac.es). Reconocidos por el C.O.I. como Laboratorio de Análisis Físico-Químico y Contaminantes para el período vigente.

UTILIZANDO AGROQUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

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

Económicos y muy rentables

Infórmate

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

JARIRR
METEGAL

Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirr.com



La industria oleícola italiana advierte de las ventas de aceite de oliva por debajo de coste

La Asociación Italiana de la Industria Oleícola (ASSITOL) ha advertido del riesgo del uso masivo de promociones, recomendando a toda la cadena de suministro que reconsidera el posicionamiento actual del aceite de oliva virgen extra, incluyendo a la gran distribución y a la restauración.

“Basta de precios por debajo del coste, sí a la valorización del aceite de oliva virgen extra, involucrando a toda la cadena de suministro, incluyendo no sólo su componente agrícola, sino también la gran distribución y la restauración”. Así lo ha destacado ASSITOL en un comunicado, en el que ha asegurado que “lleva tiempo advirtiendo contra la caída de los precios, reiterando, una vez más, la importancia de reposicionar el aceite de oliva, piedra angular de la Dieta Mediterránea y la alimentación saludable”.

“La vuelta a un escenario de producción más equilibrado tras las difíciles campañas de los últimos años ha vuelto a poner de relieve, lamentablemente, las ventas por debajo del coste, lo que con el tiempo ha devaluado el producto”, ha resaltado Anna Cane, presidenta del Grupo de Aceite de Oliva de la asociación.

A su juicio, “durante años, hemos sido testigos de promociones indiscriminadas, sin importar la estacionalidad y con amplia discreción por parte de la gran distribución. El aceite de oliva no es un producto básico, ni un condimento cualquiera. Es un producto esencial para la salud del consumidor. En esta campaña, que promete crecer tras años de sequía y descenso de la producción, es justo reiterarlo para concienciar a todo el sector”.

Cane ha explicado que, debido a las constantes promociones, “los consumidores se han acostumbrado cada vez más a buscar productos a bajo precio, ignorando el verdadero valor del aceite de oliva virgen extra y todas sus características distintivas en comparación con otros productos alimenticios”.

Se trata de “un círculo vicioso, al que toda la cadena de suministro debe poner fin”, ha afirmado, al tiempo que ha considerado que “la pérdida de valor de la categoría, a lo largo de los años, también ha provocado una disminución progresiva de la rentabilidad de los operadores, haciendo cada vez menos atractivo el cultivo del olivar, la producción de aceite y su envasado”.

Para ASSITOL, “en la mayoría de los casos, el precio al consumidor final corre el riesgo de no cubrir los costes de producción, perjudicando así a toda la cadena de suministro. Por ello, es hora de recuperar el valor del aceite de oliva, instando a las instituciones europeas y nacionales a prohibir definitivamente las ventas a precio de coste, promoviendo una campaña eficaz de educación del consumidor. Es una petición que, sin embargo, no queremos hacer en solitario, sino empoderando a toda la cadena de suministro del aceite de oliva, desde los olivareros hasta la gran distribución. El objetivo es iniciar un diálogo continuo, transformando el sector para garantizar un futuro sostenible para el aceite de oliva virgen extra, pasando del «modelo de producto básico» perseguido hasta ahora al «modelo de valor».

Según Cane, “la gran distribución y la restauración podrían convertirse en actores clave en el proceso de valorización de la categoría, convirtiéndose cada uno a su manera en los embajadores más eficaces de nuestro aceite y fomentando la participación del consumidor. De esta manera, será posible definir un posicionamiento para nuestro aceite de oliva virgen extra que respete los valores tangibles e intangibles del producto. De hecho, una botella de aceite de oliva virgen extra no contiene simplemente un condimento líquido, sino muchos elementos esenciales para nuestra salud y nuestro paladar. Representa la cultura, el territorio y, sobre todo, el compromiso y la experiencia de todos los implicados en la cadena de suministro”.

Túnez analiza el desarrollo de la actual campaña oleícola

En el marco del seguimiento del desarrollo de la actual campaña oleícola en términos de producción, transformación y comercialización, el ministro de Agricultura, Recursos Hídricos y Pesca de Túnez, Ezzeddine Ben Cheikh, presidió recientemente una reunión del Comité Nacional de Seguimiento de la Temporada, en la que participaron, entre otros, representantes de los ministerios competentes y del Banco Central del país, así como de la Unión Tunecina de Agricultura y Pesca y la Unión Tunecina de la Industria, el Comercio y la Artesanía.

Durante el encuentro se hizo un seguimiento del avance de las operaciones de recogida de la aceituna, que alcanzó el 7%, así como de las operaciones de elaboración en las almazaras, donde se constató una mejora en la calidad del aceite respecto a la campaña anterior.

Durante la sesión, se agradeció la intervención de la Oficina Nacional del Aceite para la compra de aceite de oliva a los pequeños agricultores desde el 17 de noviembre, “ya que esta intervención supone un mensaje de tranquilidad en el mercado”.

El ministro tunecino también indicó que se está trabajando para facilitar el transporte y la promoción de los productos agrícolas, incluido el aceite de oliva, fuera de las zonas de producción.

En cuanto a la financiación, se destacó que se facilitará la financiación a todos los interesados, dado el aumento esperado en el ritmo de cosecha y procesamiento en las próximas semanas, especialmente porque el ritmo de exportación se considera bueno al comienzo de la temporada. También se garantizará un mayor trabajo para agregar valor al aceite durante la comercialización con el fin de poner en valor la buena calidad del aceite de oliva tunecino.



El MAPA destaca la “estabilidad” actual en las cotizaciones del aceite de oliva frente a la alta variabilidad de años anteriores

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y el sector olivarero constataron el pasado 27 de noviembre la “estabilidad” actual de las cotizaciones del aceite de oliva, en contraste con la alta variabilidad registrada durante las pasadas campañas. “El precio medio de las distintas categorías se situó en 3,71 euros/kilo en la última semana, con una ligera evolución al alza desde el inicio de la campaña el pasado 1 de octubre”, según informó el MAPA.

La 54^a sesión de la Mesa Sectorial del Aceite de Oliva y la Aceituna de Mesa, presidida por la secretaria general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria, Ana Rodríguez, analizó los principales resultados de la campaña 2024/25 y las perspectivas para la campaña 2025/26, una vez iniciada la recolección de aceituna de almazara en las principales zonas productoras.

Las previsiones apuntan a una producción de 1,37 millones de toneladas, cifra un 3% inferior respecto a la campaña anterior, pero que se situaría un 24% por encima de la media de las cuatro últimas campañas. Los recursos totales para el conjunto de la campaña se situarían un 4% por encima de la campaña precedente. Estas estimaciones, según el MAPA, facilitarían un adecuado funcionamiento del mercado y una “buena” comercialización por parte de

los operadores del sector, tanto en el mercado interno como en las exportaciones.

En la reunión, también se analizaron las previsiones de aceite de orujo de oliva y de aceituna de mesa. En el caso de la aceituna de mesa, en los dos primeros meses de campaña, septiembre y octubre, se han cosechado 440.500 toneladas, un 8% menos que en las mismas fechas del año anterior, como consecuencia principalmente del descenso en las variedades hojiblanca y manzanilla, que son las mayoritarias en España.

Por otro lado, el Ministerio detalló el contenido de la resolución por la que no se dispondrá la retirada de aceite de oliva para esta campaña, publicada recientemente en el Boletín Oficial del Estado (BOE), al no alcanzarse el umbral previsto para su activación en la norma de comercialización para la campaña 2025/26.

Además, se abordaron temas relacionados con

la calidad del producto, y de forma específica el plan de control reforzado del aceite de oliva y orujo de oliva. Igualmente, el MAPA trasladó al sector la situación actual sobre la propuesta de reglamento que fija límites máximos de hidrocarburos aromáticos de aceites minerales (MOAH) en los aceites de oliva y orujo de oliva.

La mesa sectorial abordó igualmente la preocupación por la nueva metodología relativa a la certificación sanitaria para la comercialización en determinados países.

Finalmente, el MAPA informó sobre las novedades que implica la modificación el Real Decreto 861/2018 por el que se establece la normativa básica en materia de declaraciones obligatorias de los sectores del aceite de oliva y la aceituna de mesa, así como sobre el plan de coordinación de controles con las CCAA en dicha materia.



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?

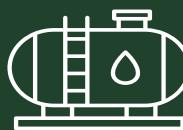
1

Nos desplazamos a tu almazara



2

Filtramos en tus instalaciones



3

Resultados inmediatos



4

Sin inversión, sin sorpresas



Pide tu presupuesto



Las exportaciones españolas de aceite de oliva aumentaron un 35,3% en volumen en la campaña 2024/25

Las exportaciones españolas de aceite de oliva aumentaron en volumen un 35,3%, hasta 1.029.031 toneladas, mientras que en valor se redujeron un 17,4%, hasta 5.045,6 millones de euros en la pasada campaña 2024/25, según el último boletín de comercio exterior del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

El informe del MAPA detalla que el promedio mensual del volumen de exportaciones fue de 85.743 t., con un ritmo creciente según avanzó la campaña, situándose desde el mes de enero las exportaciones mensuales por encima de las de la campaña anterior y de la media de las cuatro anteriores.

En valor, el promedio mensual fue de 420,5 millones de euros. Durante la mayor parte de la campaña, el valor de las exportaciones fue menor al de la temporada 2023/24, a pesar del mayor volumen exportado y como consecuencia de la reducción de las cotizaciones en el mercado.

Respecto a la campaña anterior, y entre los principales mercados de destino, se registraron incrementos generalizados en volumen. Destacó el aumento de las ventas destinadas a Italia (+69%, hasta 322.423 t.), EEUU. (+16%, hasta 137.726 t.), Portugal (+54%, hasta 108.994 t.), Francia (+4%, hasta 88.593 t.), China (+50%, hasta 26.066 t.), Australia (+36%, hasta 25.981 t.), Corea del Sur (+107%, hasta 19.143 t.), Japón (+9%, hasta 18.972 t.) y Bélgica (+61%, hasta 17.743 t.). Por el contrario, las exportaciones bajaron hacia Reino Unido (-2%, hasta 39.700 t.), Alemania (-1%, hasta 22.569 t.), Países Bajos (-6%, hasta 15.755 t.), México (-15%, hasta 15.842 t.) y Brasil (-11%, hasta 11.653 t.).

Según los datos del MAPA, la partida de AOVE representó el 69% del volumen y el 73% del valor exportado, unas cifras superiores a las de la campaña anterior en la que se situaron con una cuota del 67% y del 69%, respectivamente.

En cuanto a las importaciones, el volumen de las importaciones en la campaña 2024/25

cayó frente a la campaña anterior (-16%, hasta 205.285 t.) y a la media de las cuatro campañas anteriores (-4%), con un ritmo mensual que fue reduciéndose progresivamente a medida que avanzaba la campaña. En valor, descendieron un 47% frente a la campaña precedente (854,8 millones de euros) y un 6% frente a la media.

La partida de AOVE representó el 52% del volumen de las importaciones.

A su vez, el 62% de las importaciones procedieron de países comunitarios, una cuota superior a la de la pasada campaña (55%). Portugal continuó siendo el principal origen de las importaciones, con el 55% (hasta 113.840 t.), seguido de Túnez, con el 26% (hasta 54.210 t.).

Además, se redujo el volumen de las importaciones procedentes de los principales países de origen, a excepción de Portugal, y especialmente de Turquía (-69%, hasta 6.817 t.), Egipto (-58%, hasta 3.256 t.) y Marruecos (-53%, hasta 1.768 t.).

FIAB lanza una misión comercial a Indonesia para impulsar la exportación de productos como el AOVE y las aceitunas

La Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) celebra estos días una misión de exportadores en Indonesia que permitirá a las empresas españolas conocer las particularidades del mercado, identificar oportunidades reales para sus productos -entre ellos el aceite de oliva virgen extra y las aceitunas de mesa- y mejorar su posicionamiento internacional.

Con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), un total de ocho empresas, además del organismo de promoción autonómica Info Murcia, participan en este programa procedentes de sectores como el aceite de oliva, la aceituna de mesa, vino, productos lácteos, cárnicos y snacks. Del 25 al 28 de noviembre, las empresas participan en distintas actividades de promoción

internacional encaminadas a profundizar en la demanda y estructura de la distribución en Indonesia y valorar las posibilidades comerciales de los productos españoles.

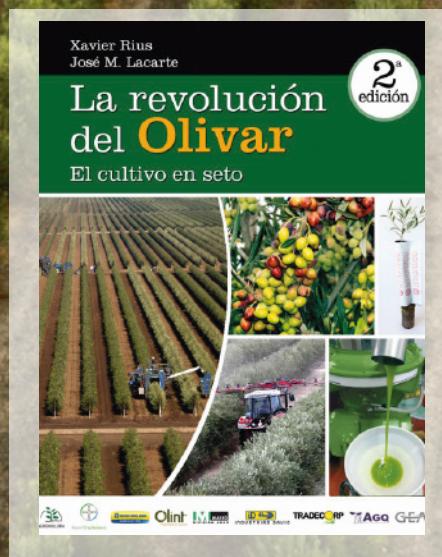
En un contexto de inestabilidad comercial global y ante el que la industria alimentaria española se ha propuesto diversificar sus mercados de destino, las misiones comerciales son, a su juicio, una oportunidad única de entrada en mercados menos tradicionales para el sector español a los que de otra forma es difícil acceder, permitiendo consolidar nuevas alianzas. Además, la actividad supone una "estupenda" manera de evaluar in situ la viabilidad de entrada en el mercado.

"Más allá de los encuentros de negocio con importadores y compradores, supone un gran valor para las empresas participantes conocer

de primera mano las exigencias del mercado, es decir, requisitos regulatorios, de etiquetado, logísticos, packaging, etc., además de evaluar el posicionamiento de la competencia o detectar oportunidades de negocio concretas, todo de la mano de los propios importadores indonesios", ha señalado el director general de FIAB, Mauricio García de Quevedo.

Cabe destacar que en los últimos años, las ventas de alimentos y bebidas españoles a Indonesia han experimentado un crecimiento significativo. En 2024, las exportaciones sumaron los 45,88 millones de euros, lo que representa un incremento del 22,2% respecto a 2023. Esta evolución es aún más destacada en la última década, donde las exportaciones se han multiplicado por más de cuatro.

La revolución del olivar: cultivo en seto



¡Quiero el libro!

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



Nuevas iniciativas del programa *Mendoza Oliva Bien* para impulsar el oleoturismo

Mendoza, una de las principales regiones olivícolas de Argentina, se sumó a la celebración del Día Mundial del Olivo el pasado 26 de noviembre con iniciativas que ponen en valor su patrimonio y producción. Así, la Asociación Olivícola de Mendoza (Asolmen) entregó 26 certificados de AOVE con IG Mendoza a diversos establecimientos locales y se inauguró el Paseo de los Olivos en el Parque Cívico de

La presidenta del Emetur, Gabriela Testa, destacó que “el oleoturismo es uno de los grandes diferenciales que Mendoza está desarrollando con fuerza. Estas acciones ponen en valor nuestra tradición, nuestra identidad y un producto de excelencia que enriquece la experiencia de quienes nos visitan. Trabajamos para que cada nueva propuesta fortalezca la diversidad y la calidad de la oferta turística de la provincia”.

“Además de acompañar a Asolmen en la entrega de 26 certificados de Identificación Geográfica Mendoza a productores locales, hemos inaugurado el Paseo de los Olivos, que será el punto de partida para conocer toda la oferta de oleoturismo de la provincia. Además, espacialmente, este paseo se conecta de manera conceptual con la Plaza del Vino y La Enoteca, para después descubrir diversos establecimientos de la provincia, que están abiertos a los visitantes”, agregó la funcionaria.

Ignacio Haudet, director de Biodiversidad y Ecoparque del Ministerio de Energía y Ambiente, comentó que este paseo surge de un trabajo que se viene desarrollando con el Emetur a partir de una iniciativa de algunos productores junto a la senadora Fernanda Sabadín.

“Para la Dirección de Biodiversidad, que tiene la tutela y el cuidado del Parque Cívico, es muy importante, porque no sólo pone en valor el espacio, sino que reconoce patrimonialmente lo que fue la Quinta Agronómica, pone de manifiesto la actividad olivicultura en Mendoza y habla de la matriz productiva que tiene nuestra provincia”, añadió.

Por su parte, el ministro de Producción, Rodolfo Vargas Arizu, destacó que “la olivicultura tiene una historia profundamente ligada al desarrollo de nuestra región. Si bien con el tiempo la producción se expandió a

provincias como San Juan, La Rioja y Catamarca, en sus inicios fue en Mendoza, particularmente en Maipú, muy cerca del centro de la provincia, donde se concentró la mayor producción de aceite de oliva”.

“Es importante destacar el fuerte impulso que hemos dado al trabajo en indicaciones geográficas. Mientras el año pasado se entregaron cuatro certificados, este año alcanzamos 26, un crecimiento que refleja el gran interés por jerarquizar la historia, la identidad y la calidad de nuestra olivicultura”, precisó.

En este sentido, el titular de Producción remarcó que por ello es un orgullo inaugurar este nuevo paseo turístico en la Quinta Agronómica, un lugar histórico que antecede incluso a la Casa de Gobierno y que conserva ejemplares representativos de nuestra tradición productiva. Celebramos este espacio y la oportunidad de seguir difundiendo la cultura del olivo”.

En la fuente del Parque Cívico se inauguró el Paseo de los Olivos, que consiste en la puesta en valor de un espacio interpretativo ubicado en el corazón del Barrio Cívico, donde aún se encuentran 18 olivos centenarios, últimos testigos de la antigua Quinta Agronómica de Mendoza, un sitio clave para el origen de la agronomía y la vitivinicultura argentinas.

Este paseo invita a mendocinos y visitantes a redescubrir un patrimonio vivo que conecta historia, paisaje y cultura.

Entrega de certificados AOVE IG Mendoza 2025

A su vez, en La Enoteca, Asolmen realizó la entrega de los certificados a los AOVES con Indicación Geográfica Mendoza 2025, una distinción que reconoce la calidad, la identidad territorial y las características sen-

soriales únicas de los aceites producidos en la provincia.

En concreto recibieron su certificado de IG Mendoza: Oilco SA-Familia Pisi; Millán SA-Laur, Cruz de Piedra; Vanina Griffouliere-Moluá; Andrés Pedro Antonietti-Familia Antonietti; Olivares Centenarios SA-Centenario; Augusto Zingaretti e Hijos SA-Yancanelo; Isanbaz-Don Bosco; Analía Lo Vecchio-Domingo Lo Vecchio; Fuerte Divisadero SA-Flor mía; La Agrícola SA-Zuelo Ig; Fincas Patagónicas SA-Tapiz blend suave-Tapiz blend intenso; Daniel Emprendimientos SA-Piqué; Rubén Darío Rosso-Maria Ravida; José Nucete e hijos SA-Malagueña; Lisandro Ariel Díaz-La Portada; Mirta Adriana Carrasco-Berbora Rosier; Pultun S.A.-Olei&Co; Olivares Don Ignacio SA-Castelmonte, Patagonia Gourmet; Nilda Elisa Figueroa-Goyo D' Los Olivos; Agroindustrias Don Miguel SRL-Olibó; Laura Morresi-Laura Morresi Oilmaker; Bodegas y Viñedos Hugo y Eduardo Pulenta-La Flor -Angelo; y Almaoliva SA-Almaoliva blend intenso.

Además, se hicieron entrega de reconocimientos a los miembros del Comité de Seguimiento y Control de la IG Mendoza, conformado por representantes de empresas e instituciones del sector y a personas seleccionadas como embajadores de la IG Mendoza, reconociendo su labor en la difusión de la calidad y la identidad del AOVE mendocino. Los cocineros y bartenders distinguidos fueron Agustín Castro, Anabel Orlando, Carolina San Millán, Gonzalo Palacio, Julieta Chechi, Luan Fernández Romani, Lucian Ricco, Martín Luchetti y Sebastián Pereyra.





El Grupo Operativo Oliveiras de Galicia elabora el primer aceite con variedades autóctonas

En los laboratorios de la Misión Biológica de Galicia (MBG-CSIC), socia del Grupo Operativo Oliveiras de Galicia, se ha elaborado el primer aceite de oliva con la primera cosecha de aceitunas producidas por los ejemplares de las 11 variedades autóctonas plantadas en la parcela experimental de la Misión en Pontevedra, según ha informado sus impulsores.

Para las catas técnicas de estas pruebas, el consorcio del GO Oliveiras de Galicia solicitó la colaboración del IES O Ribeiro (Ribadavia, Ourense). Hasta la sede de la Misión Biológica de Galicia se desplazó un equipo formado por la profesora Liliana Lafuente Acuña y dos estudiantes del ciclo formativo Grado Medio de Aceites de Oliva y Vinos.

En un futuro, la MBG prevé volver a colaborar con el centro educativo para que el alumnado pueda hacer allí sus prácticas formativas y participar en este estudio sobre los olivos autóctonos, además de seguir realizando las catas técnicas de próximas cosechas.

El consorcio del GO Olivos de Galicia está integrado por la Fundación Juana de Vega (beneficiario principal), la Misión Biológica de Galicia (MBG -CSIC) y las empresas Ouro de Quiroga (Lugo) y Olivar de la Concordia (Valga, Pontevedra). La Axencia Galega da Calidade Alimentaria (AGACAL) de la Consellería de Medio Rural es colaborador externo y el laboratorio Cultigar, entidad subcontratada.

El trabajo del Grupo Operativo Oliveiras de

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

**24 horas,
7 días a la semana**

GEA

Galicia comenzó el 1 de septiembre de 2023 y se prolongará hasta el 30 de septiembre de 2026 con el objetivo de optimizar técnicas de estuquillado clásico y micropagación in vitro para la multiplicación a gran escala de 11 variedades únicas de olivos (brava gallega y mansa gallega, brétema, carapacho, carmeliña, folgueira, maruxiña, susiña, hedreira, xoana y santiago). Esta investigación aplicada también busca sentar las bases para iniciar estudios comparativos sobre el comportamiento agronómico de estas variedades en plantaciones experimentales situadas en diferentes puntos de Galicia.

Se prevé que los resultados alcanzados supongan un salto tecnológico en la obtención de plantas enraizadas, además de permitir la transferencia de conocimiento a la cadena de valor del olivar gallego para dar respuesta al elevado interés por este cultivo.

Recuperación del olivar gallego

El Grupo Operativo Oliveiras de Galicia representa un paso más en la recuperación del olivar gallego y de sus variedades. La primera investigación se inició en 2012 de la mano del Grupo Víticultura, Oliveira y Rosa (VIOR) de la Misión Biológica de Galicia en el marco del proyecto Inngal-Agromar-salud GAliat 6+7, financiado por el Centro para el Desarrollo Tecnológico e Industrial (CDTI).

Después, el estudio continuó entre 2017 y 2023 con el apoyo de la Fundación Juana de Vega, que aportó unos 350.000 euros procedentes de fondos propios de la entidad.

En la actualidad, los trabajos continúan a través de este Grupo Operativo Oliveiras de Galicia financiado con 179.652,68 euros en la convocatoria 2023 de las Ayudas para la ejecución de proyectos innovadores de los Grupos Operativos de la Asociación Europea de la Innovación (AEI), cofinanciadas a su vez con el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) en el marco del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027.

De las once variedades estudiadas en el marco de este Grupo Operativo, dos de ellas (brava gallega y mansa gallega) están inscritas en el Registro de Variedades de Conservación y tres -carapacho, carmeliña y maruxiña- figuran en el Registro de Variedades Comerciales del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). El resto de las variedades están, actualmente, en proceso de registro.

La DOP Baena consolida la presencia de su AOVE en las cocinas del norte de España

La Denominación de Origen Protegida Baena continúa consolidando la presencia de su aceite de oliva virgen extra en el norte de España gracias a la celebración de dos de sus concursos formativos más destacados: el certamen desarrollado en la Escuela de Especialidades de la Estación Naval de La Graña (ESENGRA), en Ferrol (Galicia); y el concurso

regional celebrado en la Escuela de Hostelería de Gijón (Asturias).

Ambos encuentros han permitido que futuros profesionales de la cocina y sala profundicen en el uso técnico y gastronómico del AOVE con DOP Baena. De esta manera, según la entidad, “con la presencia simultánea en Galicia y Asturias se demuestra el avance del AOVE con DOP

Baena en territorios clave del norte, donde su implantación educativa crece de forma sólida”.

Para el sello de calidad, esta estrategia formativa permite integrar el uso técnico del virgen extra en escuelas de alto nivel, difundir la cultura del aceite entre los futuros profesionales del sector y reforzar el vínculo entre las aulas y el origen del producto.



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.)
Última revisión de precios: 21 de noviembre de 2025.

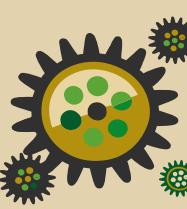
Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
La Cultivada (Hojiblanca)					8,75 (0,25 l.)	16,83 (lata)
La Española	36,45	32,95	20,33 (3 l.)	6,99/7,45	6,75	3,99
La Española Gran Selección					4,18	6,75 (Gourmet)
La Gramanosa						12,00
La Guijarrera						8,95
La Guijarrera Coupage			18,75 (lata 3 l.)			6,00
La Laguna de Fuente de Piedra	14,95 (2, 5 l.)		4,48	12,36	5,95	6,50 (lata)
La Maja					8,00	20,40
La Manzareña						6,00 (lata)
La Masía		23,45			5,49	
La Niña de Mis Ojos					9,75	
La Solana2						13,85 (lata)
Las 7 Encinas Arbequina/Picual						8,50
Ladrón de Guevara						9,50
Lectus	41,75		13,50 (lata 2,5 l.)		10,00	9,69
Leoncio Gómez					8,00	5,00 (lata)
Lérida	57,00			15,00		8,14
Lérida 1ª Cosecha						13,30
LOA 77						35,14
Luque	40,00		39,27 (lata 3 l.)	5,60/5,95	13,50 (lata)	5,50
Maestros de Hojiblanca		32,80	17,26/19,99 (3 l.)	7,44/7,99	7,95	4,55
Maeva		12,99	18,99 (3 l.)	5,49		
Maimona	28,00 (lata)				4,69	3,00
Mar de Olivos		25,65			5,19	
Marqués de Griñón						12,19
Marqués de Valdueza						22,50
Martínez Garrica C. Temprana					16,15	
Mas Tarrés						13,85
Mas Isern						19,50
Masia El Altet High Quality / Premium						19,50/20,30
Masterchef Arbequina / Picual						13,10
Melgarejo Selección / Delicatessen						12,50
Melgarejo Frantoio						12,00
Merula	39,00		28,00 (lata 2,5 l.)			112,95 (lata)
Molino de Casilda					16,15	
Molino de Segura		16,99			3,99	4,35
Molino de Segura Selec. Noviembre						4,35
Molino de Zafra						12,80
Montebrione					8,00	
Monteconsegra						5,00
Montón Alto Cornicabra/Coupage						9,00
Mueloliva	23,85	25,56			6,00	
Muñoz	29,00					
Nobleza del Sur						12,70
O-Med						14,00
Odoliva					5,50	3,90
Odoliva 1er Día de Campaña					11,50	6,00
Old Fargus				15,00		
Olearum					11,50/12,95	8,16
Olearum Les Garrigues					11,50	
Olearum Verd					8,66	
Oleaverum					23,00	
Oleícola Jaén		22,85	9,30			11,00
Oleo Mágina						22,76
Oleoocazrola	37,90	35,90		9,50 (lata)		3,29
Oleoestepa	26,07	33,44/37,95	36,95 (2,5 l.)	7,28/9,65	11,90	10,49 (jarra)
Oleoestepa (monovarietales)	34,30		28,55 (lata 2,5 l.)		14,99	5,45 (lata)
Oleoquiros						8,06/13,21
Oleum Viride Devota & Lomba						7,00
Oleura						
Oli Mas D'en Gil						8,70
Oli Priorat					6,50 (0,25 l.)	9,00
Olibreas		36,95				10,00
Olicatesessen			25,50 (lata 2,5 l.)			12,50
Oliduero						7,35
Olivar de la Luna	35,00		23,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)		11,00
Olivar de Segura	33,90	36,70		8,85		7,49
Oliver Petit Gourmet						4,79 (0,25 l.)
Olivio de Cambil	56,32			12,09	9,58	7,51
Orobaena					7,48	
Oro Bailén Reserva Familiar			49,47 (lata 2,5 l.)			13,81
Oro Bailén Arbequina			49,47 (lata 2,5 l.)			14,05
Oro de Cáñava					9,80	7,85
Oro de Génave Premium						5,00 (lata)
Oro de Genave					4,96/5,45	5,00 (lata)
Oro del Desierto	46,50			11,50 (lata)		8,50
Oro San Carlos						9,40
Oro Virgen		24,99			4,64/4,74	4,39
Padilla 1808	50,00		26,60 (lata 3 l.)	7,00 (lata)	13,00 (lata)	
Pago de Quirós						8,10 (lata)
Pagos Baldíos S. Carlos						11,45/12,85



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
Palacio de los Olivos						10,05
Parqueoliva	48,35		18,10 (3 l.)			
Parqueoliva Serie ORO			42,71 (lata 3 l.)			15,60/19,76
Picualia Premium Picual						13,90
Puesolé						12,95
Quien es el Jefe						3,45
R. Lencina				6,00		
Reales Almazaras	44,14			11,51		5,00
Rihueto						8,50
Románico	40,00/43,09		24,20 (lata 3 l.)			11,44
Románico Esencia						4,95
Sahita						10,00
San Francisco						4,69
Selma						24,50
Señorío de Jaén						17,95
Señorío de Segura	25,00		17,30 (lata 3 l.)		5,59	4,00 (lata)
Señorío de Segura Premium						6,00
Señorío de Vizcántar	25,00		9,65 (2,5 l.)	10,05 (lata)		8,05
Señoríos de Relleu						19,90
Sierra de Cazorla	34,00				6,00	10,99
Sierra de Gata					5,80	6,15
Sierra de Nambroca				11,00		5,55 (lata)
Sierra Las Villas					5,00	
Soleae Manzanilla cacereña / Ocal						13,10
Solivellas					7,25	14,50
Sombra						19,00
Sotaroni					7,00	
Supremo Picual/Arbosana						16,42
Tagornar						9,00
Thuelma	21,50		13,60 (lata 3 l.)		5,00	3,50
Tierra y Alma						11,00
Tierras Andaluzas					8,00	
Tierras de Jaén						6,99
Tierras de Tavara			18,00 (lata 2,5 l.)	7,00 (lata)		5,50 (lata)
Toletum			37,00 (cristal 3 l.)			5,00
Torre Luna						8,00
Torre Real Arbequina						7,70
Torres Eterno						24,00
Torres Silencio			21,50 (lata 2,5 l.)			8,30
Trespuertas Viejo					5,40	
Tuccioliva						7,50
Tuccioliva Gran Selección					11,72 (0,70 l.)	5,95
Unió	29,89	29,89	20,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)	9,90	
Unioliva	29,89		21,50 (lata 3 l.)	8,00 (lata)	5,30 (lata)	4,40 (DOP)
Valderrama Arbequina				11,22		9,36
Valderrama Grand Cru					15,60	
Valderrama Hojiblanca						8,32
Valderrama Ocal						12,06
Valderrama Picudo						12,84 (lata)
Valdezarza	37,79	28,90		6,40	7,49	5,49
Valdueña					6,00	
Vallejo					5,00	3,00
Venta del Barón						19,95
Verde Mágina Picual						2,89
Verde Salud					8,90 (lata)	
Verde Segura			13,15			
Vetonia						5,00
Via Augusta						16,00
Viana	23,00	59,99 (vidrio)	11,40 (lata 2,5 l.)		7,00	
Ybarra		23,95		5,31/5,95	7,25	3,74
Ybarra Gran Selección					5,45	3,79
Ybarra Olivares Centenarios/Jóvenes/Tradicionales				4,07	3,63	
Yo, verde						13,00

PERFECCIÓN EN LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA



centrifugación
alemana

www.centrifugacionalemana.com

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

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

Funciones principales

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

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

Requisitos

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

- Excelentes habilidades de comunicación y negociación.

¿Qué ofrecemos?

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

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

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

SE VENDE

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

Precio: 65.000 € (no incluye desmontado)

Teléfono de contacto: +34 639 72 54 11

SE BUSCA EXPERTO EXTERNO EN ENAC

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

SE BUSCA INVERSOR PARA ALMAZARA-DISTRIBUIDORA EN ZONA EXTREMADURA

Empresa mediana de distribución con marcas muy posicionadas en el sector gourmet de aceites y vinagres premium y amplia cartera de clientes tanto mercado nacional como internacional busca inversor.

Trato directo. Contacto: María 689 005 765

C a n u a c a t a r i a s**La Diputación de Córdoba convoca la XIX edición de su Concurso Provincial de AOVE**

La Diputación de Córdoba, a través de su Delegación de Infraestructuras, Sostenibilidad y Agricultura, ha convocado un año más su Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra “Premio Diputación de Córdoba”, un certamen que alcanza su XIX edición y que está dirigido a los AOVES producidos en la provincia durante la campaña 2025/26.

En relación con esta propuesta, el responsable del Área, Andrés Lorite, ha afirmado que “podrán participar las almazaras autorizadas en nuestra provincia y las inscripciones se realizarán, exclusivamente, de manera telemática en la sede electrónica de la institución provincial.

Lorite ha insistido en que “los interesados en

formar parte de nuestro Concurso de Aceite de Oliva Virgen Extra podrán presentar su solicitud hasta el próximo 9 de diciembre, además podrán consultar las bases íntegras en el Boletín Oficial de la Provincia del día 24 de noviembre”.

“Esta iniciativa pone de manifiesto el apoyo de la Diputación de Córdoba al aceite de oliva virgen extra y al sector olivarero cordobés. Un hecho que se materializa con otros ejemplos claros como el trabajo que venimos manteniendo con nuestras DOPs en materia de promoción y puesta en valor del AOVE y que ha tenido un punto importante con la celebración del Día Mundial del Olivo en nuestra Casa”, ha apostillado Lorite.

Para el delegado de Agricultura de la institución

provincial, “la celebración de la XIX edición de este Concurso evidencia, además, que nos encontramos ante una iniciativa consolidada que ha ido creciendo en cuanto al número de muestras participantes pero también en la calidad de las mismas. Todo ello gracias al trabajo realizado desde el Centro Agropecuario Provincial encargado de poner en marcha todo el engranaje que conlleva esta acción”.

“Como resultado de la valoración del jurado del concurso, se seleccionará el mejor Frutado Verde y Frutado Maduro, así como los correspondientes segundos y terceros premios”, ha concluido Lorite.

www.dipucordoba.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 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

Del 26 al 28 de enero
MADRID FUSIÓN
Madrid
www.madridfusion.net

Del 26 al 30 de enero
GULFOOD
Dubai (Emiratos Árabes Unidos)
www.gulfood.com

Del 28 al 31 de enero
AGROEXPO
Don Benito (Badajoz)
www.feval.com/agroexpo

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

Está pasando

Alimentaria+Hostelco crecen un 41% en oferta internacional con cerca de 1.000 expositores extranjeros

Alimentaria+Hostelco volverá al recinto Gran Vía de Fira de Barcelona del 23 al 26 de marzo de 2026, con un incremento de la oferta expositiva internacional del 41% respecto a la edición anterior. De las más de 3.300 empresas que acudirán como expositores al evento, cerca de 1.000 serán internacionales procedentes de más de 70 países, destacando los mercados europeo, asiático y latinoamericano.

A cuatro meses de la celebración de Alimentaria+Hostelco 2026, ya han confirmado su participación cerca de 1.000 empresas internacionales, que representan más del 30% del total y suponen un incremento del 11% respecto a la anterior edición. Muchas de ellas asistirán de forma agrupada bajo los organismos institucionales de sus respectivos países.

Como en ediciones anteriores, Italia vuelve a liderar la participación internacional, con más de 200 firmas, entre las que destacan las agrupadas de Italian Trade Agency, la Cámara de Comercio Italiana de Barcelona y las participaciones colectivas de diferentes regiones italianas. Tras Italia, los países que contarán con mayor número de empresas expositoras serán Polonia, China, Turquía, Alemania, Bélgica, Portugal, Francia, Países Bajos y Grecia, que crecen en metraje y número de empresas respecto a la edición anterior. Asimismo, incrementa notablemente la participación de firmas de Estados Unidos.

Según J. Antonio Valls, director general de Alimentaria Exhibitions, la sociedad organizadora del certamen Alimentaria+Hostelco, "el crecimiento de la participación internacional demuestra que el salón sigue siendo una plataforma de referencia global, capaz de atraer a las principales potencias productoras y exportadoras del mundo, y de generar nuevas oportunidades de negocio para la industria alimentaria en su conjunto".

Por otra parte, Alimentaria+Hostelco estima que un 25% de los más de 110.000 visitantes previstos para su próxima edición sean internacionales. En este sentido, con el objetivo de impulsar las oportunidades de negocio en mercados exteriores, el evento cuenta con un potente programa de invitación de compradores, en colaboración con ICEX España Exportaciones e Inversiones, a través del cual reunirá a más 1.500 importadores, distribuidores, directores y responsables de compras internacionales, procedentes de más de 80 países de alcance estratégico para los expositores participantes.

Este programa busca convocar a los principales actores del sector, importadores, distribuidores y operadores del canal retail y horeca, tanto de España como del ámbito internacional, con el objetivo de fomentar nuevas oportunidades comerciales y de colaboración empresarial. Uno de los puntos fuertes del certamen son las reuniones de negocio entre compradores invitados y firmas expositoras, que se espera que alcancen más de 14.000 encuentros.

Asimismo, Alimentaria+Hostelco 2026 atraerá a importadores y compradores de Estados Unidos, México, China y Hong Kong, Canadá, Reino Unido, Países Bajos, Corea del Sur, Singapur, Alemania y Chile, así como de los principales países destino de las exportaciones españolas en Europa y Latinoamérica.

Cabe destacar que en esta próxima edición, el reconocimiento de País de Honor recae en Polonia que participará con más de 100 expositores y 1.200m² de espacio expositivo, en respuesta al interés creciente de la industria polaca por fortalecer su presencia en los mercados internacionales.

Contigo en cada paso

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

Descubre más en www.agrobank.es

Si tienes a alguien acompañándote, todo es posible

Tú y yo. Nosotros.

AgroBank



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

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



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



**Serie M6001 Utility:
Agilidad y
versatilidad
van de la mano**

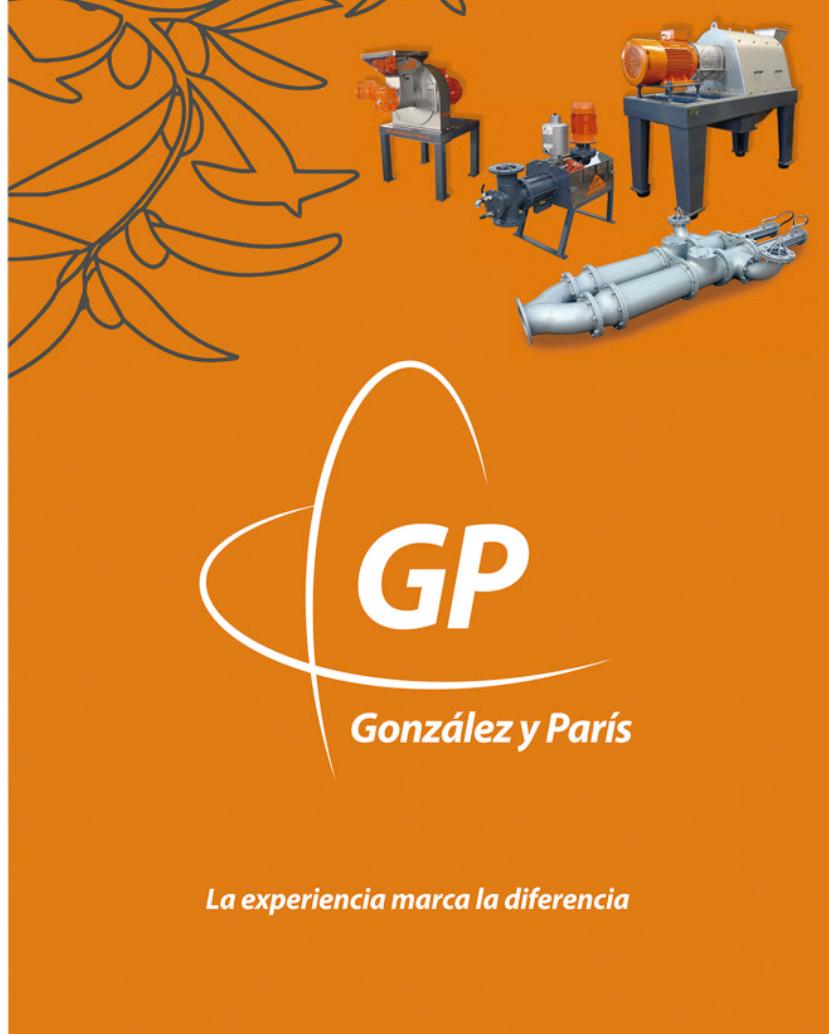


M6001 Utility: El más inteligente de los tractores profesionales

Con su potente motor de última generación, su gran maniobrabilidad y alta capacidad de elevación, el M6001 Utility convence en las condiciones más duras, gracias a su enorme eficiencia económica.



kes.kubota-eu.com / [@kubotaspain](https://twitter.com/kubotaspain) / [#kubota](https://www.instagram.com/kubotaspain)



La experiencia marca la diferencia

TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS, S.L.



Kubota