

*¡Feliz Año Nuevo!*

INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANTAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

OLIVEVALUE ofrece al sector oleícola una brújula tecnológica para transformar sus subproductos
pág. 11

Sustituyen parte de la arena del hormigón por biochar
pág. 12

Estos son los ocho AOVEs que lucirán el sello "Jaén Selección 2026"
pág. 16

El Informe de Coyuntura del Sector Oleícola destaca el "desplome" de los precios de los aceites de oliva en la campaña 2024/25
pág. 17

La Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de la UPM estrena una nueva almazara
pág. 18

Expertos de 14 países ponen en común los avances en la lucha contra la *Xylella fastidiosa*
pág. 20

¿Cuáles son los principales desafíos que debe abordar el oleoturismo?
pág. 21

En 2026 el AOVE tomará la palabra

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Comenzar un nuevo año siempre implica una promesa. La de avanzar, la de imaginar futuros posibles y la de reafirmar aquello que merece permanecer. 2026 llega acompañado de una de esas certezas: el aceite de oliva virgen extra Premium ya no es un actor secundario en la cultura contemporánea, sino un lenguaje propio que conecta gastronomía, arte, moda, sostenibilidad y territorio. Y pocas publicaciones lo expresan con tanta claridad como OLIVATESSEN #12, el número que inaugura el año situando al AOVE en el centro de la escena global. Esta edición reúne a grandes protagonistas que, desde ámbitos diversos, comparten una misma convicción: la excelencia nace del origen. Robe Grill, el influencer gastronómico de habla hispana con más seguidores del mundo, abre el número con Crazy About EVOO, demostrando que el virgen extra ha conquistado Hollywood y las cocinas domésticas por igual. Con más de 20 millones de seguidores, su impacto confirma que el AOVE se ha convertido en un símbolo aspiracional, saludable y universal. El pulso creativo lo marca Gaggan Anand, uno de los chefs más influyentes del planeta. Desde Bangkok, el cocinero indio que ha revolucionado la alta cocina asiática comparte una visión donde tradición y vanguardia conviven sin fricciones. Dos estrellas Michelin y cuatro veces mejor restaurante de Asia avalan una trayectoria que dialoga de for-



ma natural con el espíritu innovador del olivar contemporáneo.

La elegancia consciente llega de la mano del top model Oriol Elcacho, protagonista de Guest Star. Una conversación que une estilo, naturaleza y autenticidad, recordándonos que el verdadero lujo empieza en la tierra. Y en The Ring, los hermanos Oswaldo y Bruno González explican el éxito de Los33 y Llama Inn, dos de los restaurantes más influyentes y codiciados de Madrid, donde el producto es el eje de una cocina honesta y vibrante.

El número se despliega como un viaje sensorial y cultural: desde el AOVE convertido en objeto de deseo en IT Food, hasta la intervención artística de Spencer Tunick en COOLture; desde la recuperación de olivares abandonados en Olive Roads hasta la conexión entre aceite y moda en EVOO&Fashion. Anatolia Occidental, la llegada del olivo a América, la reutilización creativa del residuo de aceituna o los nuevos templos gastronómicos en fincas de olivar completan una narrativa que mira al futuro sin renunciar a las raíces. Con esta edición 2026, OLIVATESSEN refuerza su papel como la única revista internacional dedicada en exclusiva al AOVE Premium, distribuida de forma selectiva entre importadores, consultores, restaurantes Michelin, hoteles, escuelas de cocina y líderes de opinión de todo el mundo. Porque 2026 no es solo un nuevo año. Es una nueva declaración de intenciones. Y el AOVE, una vez más, habla en primera persona.



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"

"Sumérgete en la Gran Fiesta Mundial del AOVE"

pág.4



Fundadora:

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

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

Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín
Cristina Revenga Palacios
redaccion@mercacei.com

Edita:



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y Publicidad:

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

Secretaría de Redacción y

Publicidad: Estrella de la Lama

Alcaide

Administración: Cristina Álvarez

Llorente

Departamento Comercial:

Natalia de las Heras

Corresponsal Italia (Milán):

Daniela Capogna

Corresponsal América del Sur:

Leonardo Moral

Suscripción:

MERCACEI Semanal

(46 nos al año)

con MERCACEI Magazine

(Trimestral)

Anual: 236 €

(Extranjero: 290 €)

MERCACEI FAX

(sólo para los suscriptores de MERCACEI)

Anual: 155 €

(Extranjero: 250 €)

Depósito Legal:

M 28733 - 1994

ISSN

1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



sumario

- 1 Editorial
- 2 Sumario
- 3 Análisis de Mercado
- 4 ACTUALIDAD
 - Premios
 - Campaña
- 6-10 Mercado
 - Exportaciones
- 11 ACTUALIDAD
 - Subproductos
 - Sostenibilidad
 - Calidad
 - Precios
 - Formación
 - AOVE & Cultura
 - Plagas
 - Oleoturismo
- 24 Precios en el lineal
- 26 Anuncios Breves
- 27 Agenda

Cooperativas

Nace Oleantia, un nuevo grupo cooperativo oleícola en Granada



Oleantia es un grupo cooperativo oleícola de segundo grado creado en la provincia de Granada con el objetivo de unir fuerzas en la comercialización de aceite de oliva a

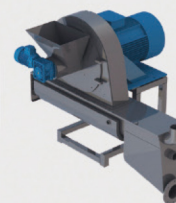
granel y mejorar la competitividad de los productores del Poniente Granadino, según ha informado esta entidad en un comunicado.

La nueva entidad está integrada inicialmente por la SCA San Isidro y la SCA Cerro Gordo, ambas del municipio de Loja, “y nace con la clara vocación de abrirse a la incorporación de nuevas cooperativas que compartan valores, modelo productivo y compromiso con la calidad”, según ha destacado este Grupo, que ha detallado que más de 2.500 familias oliveras forman parte de este proyecto común, “que sitúa la excelencia como eje central de su estrategia”.

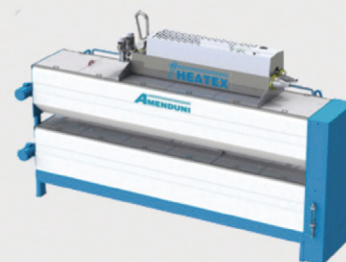
“El nombre Oleantia resume la esencia del Grupo cooperativo. Por un lado, remite al olivo a través de la raíz OLEA. Por otro, incorpora el sufijo ANTIA, que evoca lo tradicional y lo antiguo, como homenaje al olivar tradicional que caracteriza a esta comarca y a su forma de trabajar”, ha explicado.



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

Mercado del aceite de oliva en la última semana del año: calma operativa y precios estables

En la última semana del año, el mercado nacional del aceite de oliva entra en un claro compás de espera, condicionado por el periodo vacacional, la ralentización de la recolección por las lluvias y el cierre de ejercicio por parte de operadores y envasadores. Predomina una operatividad muy reducida, con una demanda que actúa de forma puntual y una oferta centrada en la producción o en atender necesidades financieras y logísticas concretas.

En este contexto de escaso volumen de transacciones, los precios se mantienen mayoritariamente estables, con ligeras correcciones a la baja en algunos orígenes y una notable dispersión en las calidades superiores, especialmente en los AOVE nuevos, que reflejan tanto la incertidumbre sobre el aforo final como la prudencia generalizada propia de estas fechas.

Jaén

Mercado muy tranquilo, con poca operatividad. La oferta se dedica a la producción y la demanda solamente picotea según necesidad. En este contexto, el lampante se establece a 3.700/3.750 €/t.; el virgen, a 3.800/3.900 €/t.; el AOVE, a 4.000/4.600 €/t.; y el refinado, a 3.800 €/t.

Córdoba

Mercado muy tranquilo por parte del comprador que presiona a la baja mientras que la producción se defiende en una campaña lenta de recogida (las lluvias están ralentizando) y con la incertidumbre de que la lentitud puede provocar una menor campaña. Picoteo por ambas partes. Así, el lampante se oferta a 3.650/3.790 €/t.; el virgen, a 3.800/3.850 €/t.; el AOVE, a 4.100/4.150 €/t.; y el refinado, a 3.650 €/t.

Sevilla

Mercado de vacaciones con precios estables y un envasador y re-

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel
952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

finador inmersos en el cierre de año y auditando su stock. En este sentido, el lampante repite a 3.700/t.; el virgen, a 3.800/3.900 €/t.; el refinado, a 3.700/3.800 €/t.; y el AOVE nuevo, a 4.500/5.000 €/t.

Málaga

Mercado sin cotizaciones donde la oferta se encuentra a disposición de la demanda que pueda surgir y la demanda tan sólo realiza compras puntuales.

Castilla-La Mancha

Semana marcada por la poca operatividad tanto por parte de la oferta como la demanda. Las lluvias -aunque no han sido excesivas- han impedido la salida al campo a recolectar. Así, el virgen se establece a 3.900/4.000 €/t.; y el AOVE nuevo a 4.100/4.400 €/t.

Extremadura

Campaña muy avanzada y prácticamente terminada en algunas zonas de Extremadura y Portugal. La demanda está prácticamente desaparecida y la oferta depende de las necesidades financieras y logísticas. En este sentido, el lampante se oferta a 3.600/3.650 €/t.; el virgen, a 3.800/3.900 €/t.; y el AOVE nuevo a 4.100/4.800 €/t.

Valencia

Cosecha prácticamente acabada. Mercado con escasa operatividad, donde hay pocas ganas de comprar y de vender. Así, el lampante se sitúa a 3.450 €/t.; el virgen, a 3.700 €/t.; el AOVE fresco a 4.250 €/t.; y el refinado, a 3.500 €/t.

Lérida/Tarragona

Finales de cosecha con precios un poco a la baja y pocas salidas y el AOVE con DOP se sitúa a 4.600 €/t. de media.



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



Sumérgete en la Gran Fiesta Mundial del AOVE

Espacio Rastro Madrid acogió el pasado 3 de diciembre la ya consolidada como la “Gran Fiesta Mundial del AOVE” que contó con la presencia del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, así como de productores nacionales e internacionales provenientes de países como Italia, Portugal, Grecia, Sudáfrica, Croacia, Brasil y China. Ya puedes adentrarte en la Gala de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards a través de este espectacular vídeo.

El evento -patrocinado por CaixaBank; el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), a través de Alimentos de España; la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía; Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid; Peralisi, Kubota; Grupo Macho; Ayrta; y Autelec Tecnología- fue conducido por la presentadora de los informativos de TVE Marta Jaumandreu y reunió a una amplia representación del sector oleícola y olivarero tanto nacional como internacional, así como a periodistas gastronómicos y chefs.

En la Gala se entregaron los Premios BEST OF CLASS de EVOOLEUM Awards, una iniciativa impulsada por Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) que en esta edición cumple 10 años; así como los Premios del TOP20 AOVEs Producción Limitada -para producciones inferiores a 2.500 litros-; los galardones a los mejores diseños de packaging (EVOOLEUM Packaging Awards); y el TOP10 de los AOVEs más saludables del mundo. Sin olvidar los reconocimientos a la Mejor Mujer Productora y a la Mejor Maestra de Almazara de AEMODA, que recibió la gerente, responsable de producción y maestra de almazara de la Cooperativa Oliverera de Valdepeñas (COLIVAL), Consoli Molero.

En este evento tan especial recibió el Premio Embajador del AOVE el piragüista Saúl Craviotto, y el Premio Embajador del AOVE en Restauración, el chef Quique Dacosta; al tiempo que se incorporaron dos nuevos galardones, Mejor Campaña de Comunicación, otorgado a la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por su campaña “El complemento perfecto” de Aceites de Oliva de España; y Mejor Tienda de AOVE, que recayó en Fábrica Do Azeite, la maravillosa loja de la firma portuguesa Acushla en Oporto.

A la cita también acudieron el secretario general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Junta de Andalucía, Manuel Gómez Galera; José Miguel Herrero, director general de Alimen-



tación del MAPA; Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; Gonzalo Domínguez, diputado provincial de Servicios Públicos Supramunicipales de la Diputación de Sevilla; Chiara Saulle, primera consejera y responsable de la Oficina Comercial de la Embajada de Italia en Madrid; o Pantelis Gassios, consejero de Asuntos Económicos y Comerciales de la Embajada de Grecia en Madrid.

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

¿Todavía no te has inscrito en los EVOOLEUM Awards?

Cabe recordar que puedes inscribirte en la XI edición del Concurso Internacional EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, el más influyente a nivel mundial. 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 interesados en participar deberán inscribirse y enviar sus AOVEs de la campaña en curso a través de su web www.evooleum.com antes del 10 de marzo de 2026.

Descubre la app de EVOOLEUM

Con la llegada de las Navidades ya está disponible la última versión de la app EVOOLEUM para smartphones y tablets -iOS y Android- en la que, a través de su versión en castellano y en inglés, podrás descubrir cuáles son los mejores AOVEs del mundo y realizar búsquedas avanzadas entre todos los zumos premiados.

Y es que, si bien la Guía EVOOLEUM se encuentra disponible en formato impreso en la Tienda de EVOOLEUM.com, también cuenta con una versión *on line* gratuita a través de esta aplicación móvil.





Las ITV móviles superan las 15.000 inspecciones a vehículos agrícolas durante la campaña de la aceituna

La empresa pública Verificaciones Industriales de Andalucía S.A. (VEIASA), adscrita a la Consejería de Industria, Energía y Minas de la Junta de Andalucía, ha realizado a través de sus unidades móviles de Córdoba, Jaén, Úbeda, Antequera, Granada y Málaga-Guadalhorce un total de 15.124 inspecciones de vehículos agrícolas, en el marco de la campaña de la aceituna 2025, desarrollada entre los meses de octubre y noviembre. Esto supone un aumento del 28,5% respecto a los datos de 2024, cuando se inspeccionaron 10.814 vehículos.

Como novedad este año, la unidad móvil de Guadalhorce ha sustituido a la de Baza, con la peculiaridad de que ha estado ubicada de manera permanente en horario de mañana en los municipios jiennenses de Villacarrillo, Porcuna y Baeza, acercando así el servicio a zonas de alta concentración de actividad agrícola.

A ella se suman las unidades móviles de Jaén, Úbeda, Córdoba, Antequera y Granada, que han doblado turno para cubrir la demanda en las provincias de Jaén, Córdoba, Málaga y algunos municipios de Granada.

Este refuerzo ha permitido movilizar a un equipo de 27 profesionales, frente a los 20 que habitualmente desempeñan sus funciones en las cinco ITV móviles mencionadas, lo que se ha traducido en un incremento de 1.356 horas de servicio, mejorando de forma significativa la atención al sector agrícola andaluz durante uno de sus periodos de mayor actividad.

De esta manera, durante las nueve semanas que se ha prolongado la campaña, los equipos de las seis unidades móviles agrícolas se han desplazado a 120 municipios, trece más que en la campaña 2024. En algunos de ellos, donde la demanda ha sido mayor, se han reiterado las visitas; ha sido el caso de Archidona o Villanueva de Algaidas, en Málaga; Cabra, Fernán Núñez, Hinojosa del Duque y La Carlota, en Córdoba; Benalúa de las Villas, Dehesas Viejas, Domingo Pérez o Montefrío, en Granada; y de buena parte de los municipios de Jaén. El número total de salidas ha ascendido a 252.

Asimismo, VEIASA ha subrayado que ha tratado de dar una respuesta ajustada a la demanda existente en cada territorio. Destaca, en este sentido, el municipio de Baeza (Jaén), al que se han realizado catorce salidas tanto en horario de mañana como

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

de tarde. El número total de inspecciones llevadas a efecto en esa localidad ha superado las 800.

Por provincias, han visitado 54 localidades de Jaén, cuatro más que en el ejercicio anterior, donde se han realizado 8.639 inspecciones, un 23,5% más que en 2024; en Córdoba, han acudido a 29 municipios, ocho más que el año pasado, en los que han acometido 3.621 inspecciones, cifra que es superior en un 36,8% a la de 2024. En el caso de la provincia de Granada se han visitado 26 localidades, dos más que el año pasado, mientras que el número de inspecciones ha alcanzado las 1.799, frente a las 2.044 de ejercicio precedente. Además, los equipos se han desplazado a 11 municipios de la provincia de Málaga, dos más

que en 2024, y allí han realizado otras 1.065 inspecciones (un 25% más que el año pasado).

Acercando el servicio a la economía real

Aunque los vehículos agrícolas pueden someterse a inspección en cualquiera de las 70 estaciones ITV fijas existentes en Andalucía, este tipo de vehículos presenta restricciones específicas de movilidad y limitaciones técnicas que dificultan su desplazamiento. Conscientes de esta realidad, desde la empresa pública VEIASA se decidió acercar el servicio a este sector estratégico de la economía andaluza mediante la puesta en marcha de unidades móviles de ITV, que atienden la demanda de los vehículos agrícolas a lo largo de todo el año, con un refuerzo especial durante la campaña de la aceituna.

En este contexto, cinco de estas unidades móviles han ampliado su operatividad, doblando turno entre los días 1 de octubre y 28 de noviembre, en función de las necesidades detectadas. Esta medida ha permitido extender el horario de atención hasta aproximadamente las 18:00 horas, facilitando así el cumplimiento de la inspección sin interferir en el desarrollo de la actividad agrícola.





MERCADO

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

Aceites de oliva

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/T. SEMANA 15/28 diciembre '25 (Cierre día 11 dic. '25)	EUROS/T. SEMANA 29 dic. '25/4 Ene. '26 (Cierre día 26 dic. '25)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	3.600/3.650	3.700
	Virgen	3.700/3.800	3.800/3.900
	Virgen extra	4.200/4.700	4.000/4.600
	Refinado	3.650	3.800
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	3.600/3.650	3.650/3.790
	Virgen	3.750	3.800/3.850
	Virgen extra nuevo	4.200/4.800	4.100/4.500
	Refinado	3.650/3.700	3.650
SEVILLA	Lampante, base 1º	3.500	3.500
	Virgen	3.700/3.800	3.700/3.800
	Virgen extra nuevo	4.500/5.000	4.500/5.000
	Refinado	3.500/3.600	3.500/3.600
GRANADA	Lampante, base 1º	3.600/3.650	3.700
	Virgen	3.700/3.800	3.800/3.900
	Virgen extra	4.200/4.700	4.000/4.600
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	3.900/4.000	3.900/4.000
	Virgen extra nuevo	4.300/4.600	4.100/4.400
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	4.800	4.600
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	3.500	3.450
	Virgen	3.750	3.700
	Virgen extra nuevo	4.300	4.250
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	3.450/3.600	3.600/3.650
	Virgen	3.800/3.900	3.800/3.900
	Virgen extra nuevo	4.300/5.000	4.100/4.800

* 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**



CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

PYME INNOVADORA



AGROISA.COM | info@agroisa.com

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



Aceites de orujo

SEVILLA

ANDALUCÍA

	EUROS/T. SEMANA 15/28 diciembre '25 (Cierre día 11 dic. '25)	EUROS/T. SEMANA 29 dic. '25/4 Ene. '26 (Cierre día 26 dic. '25)
Refinable, base 10º	1.400/1.450	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

1.180/1.200

1.180/1.200

Refinado

1.300

1.300

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

1.220

1.220

Refinado

1.370

1.370

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

1.300

1.300

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

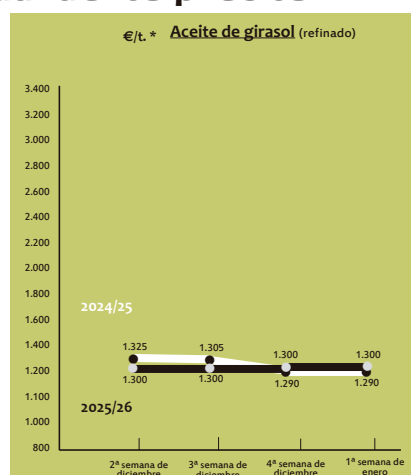
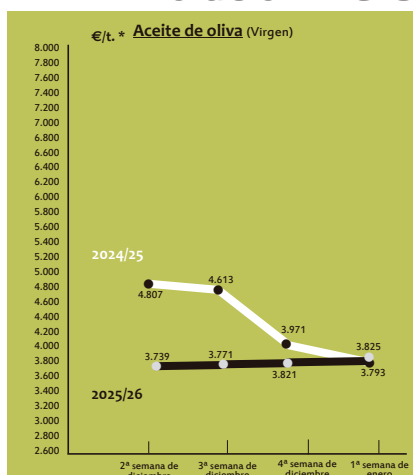
Sin oper.

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
BARCELONAEUROS/KG.
SEMANA
15/28 diciembre '25
(Cierre día 11 dic. '25)EUROS/KG.
SEMANA
29 dic. '25/4 Ene. '26
(Cierre día 26 dic. '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)	1.050	990
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.125	1.100
ACEITE DE COCO (refinado)	2.590	2.475
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.360	1.360
ACEITE DE PALMISTE	1.450	2.000
ACEITE DE MAÍZ	1.500	1.490
ACEITE DE COLZA	1.300	1.290
ACEITE DE RICINO	1.260	1.260
ACEITE DE PESCADO refinado	3.800	3.400

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

GLICERINA BIDEDESTILADA: 99,5% glicerol, color 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 - JAÉN

garridohermanoscb@gmail.com



Mercado internacional

Cotizaciones de Aceites y Grasas

ITALIA

SUR DE
PUGLIA

	EUROS/KG. SEMANA 15/28 diciembre '25 (Cierre día 11 dic. '25)	EUROS/KG. SEMANA 29 dic. '25/4 Ene. '26 (Cierre día 26 dic. '25)
	€/t.	€/t.
ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,90	6,90
ACEITE DE OLIVA refinado	3,75	3,75
ACEITE DE OLIVA lampante	3,20/3,40	3,20/3,40
ACEITE DE ORUJO refinado	2,15	2,15
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	6,90/7,10	6,50/6,70
ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.

TÚNEZ

MARRUECOS

TURQUÍA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,45/3,60	3,20/3,50
ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,50/5,00	4,50/5,00
ACEITE DE OLIVA refinado	4,10/4,20	3,60/3,70

GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	5,00/5,30	4,80/5,10
ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por 25 Olio Officina Magazine)	4,65/4,80	4,55/4,65

PORTUGAL

ACEITE DE OLIVA virgen extra nuevo	4,30/4,60	4,20/4,60
------------------------------------	-----------	-----------

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (26 de diciembre 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





Exportaciones

Las exportaciones de aceite de oliva y aceitunas de la UE caen un 17% en valor hasta octubre

Las exportaciones de aceitunas y aceite de oliva de la UE cayeron un 17% en valor, hasta alcanzar 5.134 millones de euros entre enero y octubre de 2025. Por su parte, las importaciones comunitarias de estos productos disminuyeron un 44%, hasta 875 millones de euros en los diez primeros meses del año, según el último informe sobre comercio agroalimentario publicado por la Comisión Europea (CE).

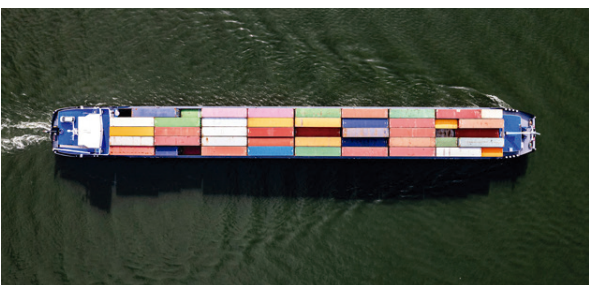
El Ejecutivo comunitario ha precisado en su informe que las exportaciones de aceitunas y aceite de oliva aumentaron un 17% en volumen, “pero esto se vio compensado por una caída del 29% en los precios en comparación

con el máximo de 2024. Esto resultó en una disminución del valor de 1.032 millones de euros (-17%)”.

A nivel general, Bruselas apunta que las exportaciones agroalimentarias de la UE alcanzaron 199.394 millones de euros, un 2% más que el mismo periodo del año anterior.

Reino Unido se mantuvo como el principal destino de las exportaciones comunitarias, con un aumento del 4%, hasta 46.625 millones de euros entre enero y octubre de 2025; mientras que EEUU fue el segundo destino de las ventas europeas al exterior, con una caída del 3%, hasta 24.208 millones de euros.

Por su parte, las importaciones de la UE alcanzaron 157.390 millones de euros, un 11% más que en enero y octubre de 2024, de los cuales 15.444 millones de euros correspondieron a Brasil (+7%) y 13.339 millones de euros a Reino Unido (+4%).



FINIBUS

COMERCIO DE
ACEITE DE OLIVA
Y DERIVADOSMIGUEL S. VERDASCO
INTERMEDIARIOmóvil 0034 659 920 608
miguel@finibus.es

MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos

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

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.083,00** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.092,00**.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: 291,75 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **298,20**.

◆ Precios: Futuros enero.

Aceite de soja: Cerraba a **52,36** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **51,11**.

◆ Precios: Futuros enero.

Maíz: Terminó la semana a **434,82** centavos/bushel, habiendo comenzado a **434,75**.

◆ Precios: Futuros enero.



OLIVEVALUE ofrece al sector oleícola una brújula tecnológica para transformar sus subproductos

Citoliva ha finalizado con éxito el proyecto OLIVEVALUE, una iniciativa que ha obtenido como principal resultado un modelo innovador de apoyo a la toma de decisiones estratégicas para el aprovechamiento de subproductos generados en el proceso de producción oleícola.

En un contexto en el que el sector busca aprovechar mejor sus recursos y reducir su impacto ambiental, OLIVEVALUE aporta una respuesta práctica: un sistema experto de recomendación tecnológica dirigido a almazaras, orujeras y otras instalaciones agroindustriales interesadas en incorporar procesos de valorización de residuos como el alperujo, el hueso de aceituna, el orujillo, la hoja o los restos de poda del olivar.

El proyecto, financiado por la Junta de Andalucía en el marco del Plan Andaluz de Investigación, Desarrollo e Innovación (PAIDI 2020), ha desarrollado una herramienta que permite orientar, con rigor y flexibilidad, qué tecnologías de valorización se ajustan mejor a cada realidad empresarial, según ha informado Citoliva.

El sistema experto desarrollado permite

al usuario seleccionar distintos criterios de priorización según el contexto operativo o estratégico de cada entidad. Así, la recomendación tecnológica que ofrece OLIVEVALUE varía en función de si se persigue un fin comercial o experimental, de la cercanía geográfica a potenciales valorizadores, o de variables técnicas clave. Entre ellas destacan Viabilidad Técnica (VT), Viabilidad Económica (VE), Costes Económicos (CE), Nivel de Madurez Tecnológica (TRL), Procesos Intermedios (PI), Valor Añadido del Producto Final (VAPF), Investigación Asociada (IA), Impacto Ambiental (IAmb) y Versatilidad en Subproductos Oleícolas (VSO).

Diez rutas de valorización con aplicación real en Andalucía

Durante el proyecto se han analizado diez rutas de valorización seleccionadas por su potencial innovador y su aplicabilidad real en el contexto andaluz: digestión anaerobia; gasificación; pirólisis; licuefacción hidrotermal (HTL); fermen-

tación; compostaje; extracción de compuestos bioactivos; alimentación animal; pelletización; y torrefacción

Estas tecnologías abren la puerta a transformar subproductos oleícolas en energía térmica o eléctrica, fertilizantes orgánicos, biocombustibles líquidos y sólidos, ingredientes funcionales, aditivos para alimentación animal o materias primas para nuevas aplicaciones industriales, en línea con los principios de bioeconomía circular y descarbonización que hoy marcan la hoja de ruta del sector agroindustrial.

Según José Alfonso Gómez, investigador de Citoliva "OLIVEVALUE proporciona al sector oleícola una herramienta rigurosa y operativa para orientar sus decisiones de valorización, con base en criterios técnico-económicos objetivos y plenamente alineada con los retos de sostenibilidad y eficiencia en el uso de recursos".

Citoliva ha precisado que la herramienta OLIVEVALUE ya está disponible para el sector y que las empresas interesadas pueden acceder y explorar las rutas tecnológicas recomendadas según su contexto específico.



INDUSTRIAS DE LA ROSA

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

indusriasdelarosa@industriasdelarosa.com

MOLINO TRITURADOR

TERMOBATIDORA

CONJUNTO BATIDORA CON MOLINO PARA MOLTURACIÓN POR LOTES

BOMBA PARA TRASIEGO

CALDERA DE BIOMASA

FABRICANTES MARCA ESPAÑA

WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM



Sustituyen parte de la arena del hormigón por biochar

El grupo de investigación “Concrete Sustainability, Science and Solutions” (C3S9 de la Universidad Politécnica de Cataluña) está haciendo pruebas para sustituir parte de la arena natural del hormigón por biochar de Carboliva. Sus primeros resultados son satisfactorios, ya que la mezcla muestra un rendimiento mecánico prometedor y una mayor resistencia a la entrada de agua, lo que sugiere que el biochar puede ayudar a crear mezclas más sostenibles, según ha informado la compañía.

Además, “hay que tener en cuenta que por cada tonelada de biochar incorporada, se captura una cantidad significativa de CO₂ que, de otro modo, volvería a la atmósfera si la biomasa se descom-

pusiera o quemara”, ha explicado Carboliva.

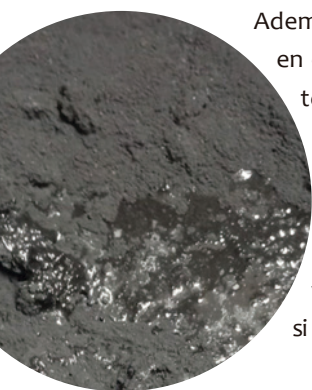
Según la empresa, el trabajo del C3S Research Group demuestra que la ciencia de materiales puede ir de la mano de la ecología. “El uso de subproductos agrícolas no es solo una alternativa verde, sino una estrategia técnica viable para crear ciudades más resilientes y con menor impacto ambiental al sostener un sector de la construcción de menor impacto”, ha añadido.

El biocarbón utilizado en la investigación está elaborado con hueso de aceituna por Carboliva. La empresa transforma este residuo de la molturación de la aceituna a través de un proceso de pirólisis controlada en ausencia de oxígeno, lo que evita que el carbono del hueso se convierta en CO₂ y se libere a la atmósfera, en su lugar, el carbono se “fija” en una estructura sólida y estable. Al integrar el biochar en el hormigón, las construcciones se convertirían en un almacén de

carbono. El CO₂ que el olivo absorbió durante su vida quedaría atrapado en la estructura del elemento construido, según ha detallado la firma.

Alvaro Espuny, CEO de Carboliva, ha resaltado que “esta investigación demuestra que el biochar es un buen recurso para descarbonizar materiales y procesos sin hacer grandes cambios ni incurrir en grandes inversiones”.

“Si tenemos en cuenta que el hormigón es el segundo material más consumido en el mundo después del agua, la incorporación del biochar para construir los edificios del futuro supondría un gran avance en materia de sostenibilidad”, ha asegurado, al tiempo que ha indicado que el biochar es una vía muy prometedora para conseguir una construcción sin emisiones y que precisamente por ello Carboliva promueve líneas de I+D+i tanto en hormigones como en mezclas asfálticas.



Dcoop se adhiere a SBTi y se compromete a reducir emisiones en toda su cadena de valor

Dcoop se ha adherido a la iniciativa internacional Science Based Targets (SBTi) y con ello se compromete a definir metas de reducción de emisiones de gases de efecto invernadero de su actividad tanto industrial como de cultivo dentro de su hoja de ruta climática alineada con el objetivo de limitar el calentamiento global a 1,5 °C

El Grupo ha diseñado una estrategia de descarbonización que alcanza no solo a sus industrias sino también a las de sus proveedores, incluidas cooperativas y explotaciones agrícolas, con medidas aún por concretar entre las que figurarán programas de eficiencia energética, gestión más eficiente de recursos y residuos, traspaso al uso de energías renovables, mejoras en la electrificación del parque logístico y prácticas agronómicas sostenibles.

Los objetivos de reducción de emisiones de Dcoop deberán contar con la validación del

equipo de SBTi para garantizar que los compromisos adquiridos son coherentes con los criterios científicos que persigue la iniciativa, un movimiento global que aúna a miles de empresas de todo el mundo que reconocen el papel clave del sector privado en la lucha contra el cambio climático y en la transición hacia una economía baja en carbono.

La iniciativa fue creada por el Carbon Disclosure Project (CDP), el Pacto Mundial de las Naciones Unidas, el World Resources Institute (WRI) y el World Wide Fund for Nature (WWF), y se ha convertido en uno de los principales referentes internacionales en materia de descarbonización corporativa.

A través de SBTi, las empresas definen y presentan objetivos de reducción de emisiones a corto y medio plazo, que son

evaluados y validados por expertos independientes para asegurar que cumplen con criterios científicos rigurosos. Una vez aprobados, las compañías se comprometen a medir, reducir y comunicar de forma transparente sus avances.

Los clientes de Dcoop adheridos a SBTi demandan a la cooperativa que alinee su estrategia de gestión empresarial con esta iniciativa lo que convierte al Grupo en un proveedor confiable para sus propios objetivos de sostenibilidad.





El proyecto YEAST4VALUE valorizará subproductos como el alperujo

La sede de AINIA ha acogido la reunión de lanzamiento del proyecto YEAST4VALUE, una iniciativa estratégica de I+D+i orientada a la valorización de subproductos agroalimentarios mediante biotecnología avanzada y procesos sostenibles. YEAST4VALUE, coordinado por Agricultores de la Vega de Valencia (SAV), cuenta con la participación de un consorcio multidisciplinar perteneciente a la Universidad de Valencia (Grupo ALISOST), AINIA, IATA-CSIC (Grupo FungalFact) y QOMER que combina capacidades científicas y tecnológicas con una clara orientación a la transferencia industrial.

El objetivo principal es valorizar subproductos como orujo de uva, alperujo de aceituna, restos de horchata, salvado de arroz y residuos de la DANA (cañas de Arundo



donax). Para ello, se empleará una estrategia basada en líquidos presurizados, que mejora la extractabilidad de azúcares fermentables.

Estos azúcares se utilizarán como sustrato para el crecimiento de levaduras pro-

ductoras de grasas saludables y carotenoides, compuestos de alto valor que se reextraerán y encapsularán mediante la misma tecnología, según ha informado AINIA.

YEAST4VALUE se enmarca en la modalidad de Proyectos Estratégicos en Cooperación, una convocatoria altamente competitiva en la que solo se han financiado 22 proyectos frente a más de 200 propuestas. Este hecho, según el centro, subraya la excelencia científico-técnica del proyecto y su potencial para contribuir a la economía circular, la innovación industrial y la sostenibilidad del sector agroalimentario.

El proyecto está financiado por IVACE+i, la Generalitat Valenciana y la Unión Europea a través del Programa FEDER Comunidad Valenciana 2021-2027.

Proponen una estrategia para convertir el alperujo en un insumo edáfico

El Grupo Operativo SIMBIOLIVA “Nuevas soluciones bio-tecnológicas para una economía circular del alperujo”, en el que participa Dcoop, propone una estrategia que combina procesos físico-químicos y biológicos para convertir el alperujo en un insumo edáfico, avanzando de esta forma en el desarrollo de una solución natural que beneficie a la agricultura, proteja el suelo de la degradación e incremente la resiliencia de los cultivos.

Tras haber logrado alcanzar los primeros hitos del proyecto como la reducción de la fitotoxicidad del alperujo de partida mediante procesos físicos y biológicos, o el avance en el desarrollo de biofertilizantes compatibles con el alperujo para la creación de un simbiótico edáfico; se ha procedido a realizar la validación en campo de las soluciones bio-tecnológicas desarrolladas por el GO SIMBIOLIVA mediante varios ensayos de campo diseñados por el proyecto, según ha informado Dcoop.

Durante el mes de septiembre de 2025 los miembros del Grupo Operativo se citaron en

la provincia de Segovia para realizar los ensayos en maceta diseñados por el proyecto. El ensayo se compuso de diversos tratamientos en diferentes tipologías de cultivos, con varias dosis ensayadas y combinaciones de productos desarrollados por el proyecto para testar el simbiótico edáfico y poder identificar los tratamientos más eficaces. Todo ello con el objetivo de evaluar la acción de las novedosas soluciones bio-tecnológicas obtenidas en el proyecto. Los ensayos se están llevando a cabo sobre plantones de diversas especies agrícolas frutales, ornamentales y forestales.

Para completar los ensayos de septiembre, el proyecto también ha diseñado un ensayo experimental en una explotación agrícola extensiva. En noviembre de 2025, miembros del proyecto realizaron este ensayo en una explotación de almendro en la provincia de Málaga sobre la cual se aplicó el producto, y sus diversos componentes, del proyecto en diferentes tratamientos en diversas calles de la explotación. El objetivo

es poder comprobar los efectos de los tratamientos o combinación de ellos sobre el suelo y el cultivo y validar el uso del simbiótico edáfico SIMBIOLIVA o de algunos de sus componentes en agricultura.

Una vez realizado ambos ensayos, el proyecto ha establecido una hoja de ruta para realizar un adecuado seguimiento edáfico y vegetativo y fenológico de los cultivos que durará, en algunos casos, hasta prácticamente el final del proyecto en 2027, tras lo cual se espera tener resultados y conclusiones de las soluciones biotecnológicas para su aplicación en suelo y agricultura.

El GO SIMBIOLIVA surge en el contexto de la convocatoria Grupos Operativos Supraautonómicos de la Asociación Europea para la innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícola (AEI-AGRI) del año 2023. Se encuentra financiado en el marco del Plan Estratégico de la PAC 2023-2027, financiado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFlow
LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

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

ZEUTEC **Polytec**

SpectraAnalyzer Sistema 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

ENVASES/ENVASADO

AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.

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

EXTRACCIÓN

centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

BOMBAS

bombas **TRIEF** desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales

ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es

Codi - Pack
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com

Palacín

Desde más de 100 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y conceptos innovadores en el sector de la separación. Con más de 10.000 instalaciones centrifugas instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugadoras.

Los dispositivos P-type están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector lácteo, cumpliendo con las mayores exigencias.

PALACÍN integra en su línea de extracción continua todo gran tamaño y se convierte en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.

GP
González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa
FABRICANTES DE ENVASES Y EQUIPOS 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

Llenadora semi-automática
Semi-automatic fillers

CAUDALÍMETROS DE ALTA PRECISIÓN
HIGH ACCURACY FLOWMETERS

EXPERIENCIA
EXPERIENCE

50 AÑOS
YEARS

40 PAÍSES
COUNTRIES

Ausere

Tel: +34 976 59 42 40 - Fax: +34 976 59 47 31
ventas@ausere.es
C/Constitución, 26 - 50410 Cuarte de Huerva
Zaragoza ESPAÑA / SPAIN

www.ausere.es

FÁBRICA Y ALMACÉN
Avda Vicente Piornarda nº 12
14850 BAFNA (Córdoba)
Telf: 0034-957-655 115
e-mail: taos@taosol.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Mirandela
5270-545 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 522

TAOSA

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



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

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

OLIVARUM
Fundación CAJA RURAL JAÉN

LABORATORIO
CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

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

PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

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

JAR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirr.com

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

treico
Industrial Machinery Solutions

www.treico.com

PESAJE

IMATED

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE, AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS, ELECTRICIDAD, SOFTWARE

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

info@imated31.es
www.imated31.es
953 224 697

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

ALMAZARA CONECTADA

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los GRANDES ACEITES

PREMIUM

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

BALAM
AGRICULTURE

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-eu.com

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional, Superintensivo

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

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

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

AGROCUADERNO, PROSUR



Estos son los ocho AOVEs que lucirán el sello “Jaén Selección 2026”

Los AOVEs de producción convencional *Campos de Biatia*, de la SCA Oleícola Baeza, de Baeza; *Jabalruz Gran Selección*, de la SCA Sierra de la Pandera, de Los Villares; *Oro de Cánava*, de la SCA Nuestra Señora de los Remedios, de Jimena; *Oro Bailén Picual*, de Aceites Oro Bailén Galgón 99 S.L., de Villanueva de la Reina; *Tierras de Canena*, de la SCA San Marcos, de Canena; *Aceites Sierra Santo Tomé*, de la SCA Santo Tomás Apóstol, de Santo Tomé; así como los ecológicos *Balcón del Guadalquivir*, de la SCA San Felipe Apóstol, de Baeza; y *Puerta de Las Villas*, de la SCA San Vicente, de Mogón (Villacarrillo) serán los ocho vírgenes extra que englobarán el distintivo de calidad “Jaén Selección 2026” que promueve la Diputación Provincial de Jaén.

El presidente de la Administración provincial, Francisco Reyes, acompañado por el diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, ha sido el encargado de dar a conocer el nombre de los ocho AOVEs seleccionados tras la finalización de la cata-concurso que se ha celebrado en el Cortijo Gil de Olid, ubicado en la población baezana de Puente del Obispo.

Esta cata es “una de las acciones más importantes que ha hecho la Diputación Provincial” de cara a la promoción del aceite de oliva y a incentivar la calidad, según ha señalado Reyes, quien ha recordado que este concurso “cumplirá 20 años el año que viene y con él hemos aportado nuestro granito de harina para convencer a nuestros agricultores y, especialmente, a las cooperativas de la importancia de apostar por la calidad”.

Reyes ha detallado que los ocho AOVEs “Jaén Selección 2026” han sido seleccionados entre los 62 que se han presentado a esta cata-concurso, de los que 45 han sido de producción convencional y el resto -un total de 17- de producción ecológica. Asimismo, la mayor parte de ellos (58) son de la variedad picual y un total de 53 empresas, procedentes de 35 municipios jiennenses distribuidos por todo el

territorio provincial, han presentado AOVEs a esta cata. “Esta cifra nos indica que la apuesta por la calidad no es algo que se ha extendido en una comarca jiennense o en un municipio concreto, sino que se ha extendido como una mancha de aceite por todo el territorio provincial”, ha precisado el presidente de la Diputación, al tiempo que ha remarcado que esto es “una muestra inequívoca de la apuesta del sector por la calidad, una calidad que está garantizada gracias al compromiso de nuestros productores y de nuestras productoras”.

La selección de estos aceites de oliva vírgenes extra se ha realizado a través de una cata a ciegas por parte de un panel de cata liderado por Brígida Jiménez, directora del IFAPA de Cabra, e integrado por cerca de una decena de profesionales procedentes de distintos puntos de España y también de Portugal. Reyes ha agradecido a estos expertos el trabajo que han llevado a cabo puesto que “han tenido una difícil tarea para seleccionar a estos ocho aceites entre los 62 presentados a este concurso, una cifra que supera en siete la cantidad del año pasado, pero que está en la media de los últimos años”.

Sobre el proceso de selección de esta cata-concurso, Brígida Jiménez ha puesto de relieve la dificultad de elegir sólo ocho entre los 62 presentados este año. “Ha sido muy complicado, porque cada vez trabajáis mejor y se ha visto un nivel muy alto, de hecho, el 50% ha pasado a la segunda vuelta con puntuaciones bastantes altas, por lo que podrían tener premio en cualquier otro concurso”, ha comentado.

Los ocho AOVEs “Jaén Selección 2026” serán, tal y como ha recordado Reyes, “los compañeros de viaje” de la Diputación en acciones promocionales y eventos gastronómicos en los que estará presente a lo largo del próximo año, como Fitur 2026, Madrid Fusión, el Salón de Gourmets, Alimentaria, la World Olive Oil Exhibition (WOOE), la gala Michelin, The World’s 50 Best Restaurants o la Fiesta Anual del Primer Aceite de Jaén, entre otros.

La DOP Montes de Toledo presenta el AOVE de la nueva cosecha y destaca su “excelente” calidad

La Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo presentó recientemente el aceite de oliva virgen extra de la nueva cosecha 2025/26 en un acto dirigido a autoridades y medios de comunicación, celebrado en la sede de Eurocaja Rural en Toledo. El acto estuvo presidido por la directora general de Producción Agroalimentaria y Cooperativas de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Elena Escobar Sánchez; el presidente de Eurocaja Rural, Javier López Martín; y el presidente del Consejo Regulador de la DOP Montes de Toledo, Gregorio Gómez López.

El presidente de Eurocaja Rural, Javier López Martín, destacó la satisfacción de acoger un año más la presentación del primer aceite de la campaña en la sede de la entidad financiera. “Recibir a la Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo en su casa, en Eurocaja Rural, para presentar su primer aceite de campaña es siempre un momento especial, un momento para disfrutar”, señaló.

López Martín subrayó, además, la “excelente” calidad del AOVE de esta nueva cosecha y reafirmó el compromiso histórico de Eurocaja Rural con la DOP, materializado en numerosos convenios de colaboración y en iniciativas como Aula Virgen Extra, que impulsan de forma conjunta la Fundación Eurocaja Rural y la DOP Montes de Toledo desde 2023, con el objetivo común de ofrecer una formación técnica y de calidad a profesionales del sector.

Para poner el broche final al acto, los asistentes pudieron degustar el AOVE de la nueva cosecha en una cata guiada por el director del Consejo Regulador de la DOP Montes de Toledo, Enrique García-Tenorio.





El Informe de Coyuntura del Sector Oleícola destaca el “desplome” de los precios de los aceites de oliva en la campaña 2024/25

La Cátedra Caja Rural de Jaén José Luis García-Lomas Hernández de Economía, Comercialización y Cooperativismo Oleícola de la Universidad de Jaén (UJA) ha presentado el Informe Anual de Coyuntura del Sector Oleícola 2025, que ha corrido a cargo de su director, el catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados, Manuel Parras Rosa.

En su presentación, Parras ha indicado que el rasgo más destacable de la campaña 2024/25 y del que se hace eco en el Informe fue el desplome de los precios de los aceites de oliva, “un descenso que no está justificado por la situación del mercado, sino más bien por la gestión de expectativas en el sector y por la descoordinación de los productores”.

En este sentido, el Informe recoge que los precios en origen empezaron una pronunciada caída en noviembre del año 2024 y, desde entonces, no han dejado de caer hasta finales de junio del presente año (último mes con datos al cierre de este Informe).

Parras ha puesto de relieve el importante crecimiento que ha experimentado a lo largo de los últimos seis años la comercialización de aceite envasado por parte de las empresas oleícolas y ha remarcado cómo en los seis primeros meses de 2025 se ha producido una fuerte recuperación del



**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.davidperezcastaneda.com

consumo de aceite de oliva virgen extra.

Estructura

Sobre su estructura, el Informe de este año incorpora apartados que se repiten todos los años, dedicados al análisis de la evolución de la cadena de valor de los aceites de oliva, a las novedades normativas con influencia en la comercialización de los aceites de oliva y a noticias destacadas

(Parte I); al análisis de la oferta -olivar, aceites de oliva y precios- (Parte II); al estudio de la demanda -consumo mundial y español de aceites de oliva, así como el comercio exterior- contemplados (Parte III); y a las TIC y la oleicultura (Parte IV). Especial relevancia adquiere la Parte V, en la que se recogen tres estudios monográficos dedicados a analizar sobre asuntos clave. El primero de ellos, dedicado a la PAC, es una continuación de los monográficos de los dos años anteriores, y en él se profundiza sobre la olivicultura ecológica.

El segundo de los monográficos analiza la situación y evolución de la olivicultura portuguesa, un ejemplo de modernización y expansión del olivar superintensivo, apoyado en la disponibilidad de agua y en la profesionalización, que ha exigido una nueva forma de entender el proceso de elaboración de aceites de oliva, afectando a la concepción de las almazaras.

Finalmente, la tercera monografía se ocupa de analizar el valor que a los aceites de oliva vírgenes extra certificados por los consejos reguladores de las DOPs aporta precisamente ser distinguidos por figuras de calidad diferenciada.

El acto de presentación del Informe ha contado con las intervenciones de Raúl Mata Campos, director de Secretariado de Desarrollo Territorial de la UJA; Luis Jesús García-Lomas Pousibet, responsable de gestión estratégica de Caja Rural de Jaén; Manuel Fernández, subdelegado del Gobierno de España; Jesús Estrella, delegado de la Junta de Andalucía; Francisco Reyes, presidente de la Diputación de Jaén; y Abderraouf Laajimi, director ejecutivo adjunto del Consejo Oleícola Internacional (COI).





La Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de la UPM estrena una nueva almazara

La Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas (ETSIAAB) de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM) ha estrenado una nueva almazara en sus Campos de Experimentación Agronómica. Tras varias fases de pruebas, la primera elaboración tuvo lugar a finales del pasado mes de noviembre y ya funciona a pleno rendimiento, según ha informado el centro docente en su página web.

Se trata de una almazara con capacidad productiva máxima de 500 kg./h, que puede utilizarse a partir de 100 kg. de aceituna, y que cuenta con las principales máquinas integradas en una almazara industrial: sistema completo de limpieza de aceituna, molino, batidora, decánter de dos fases, centrífuga vertical y filtro de placas; además del resto de instalaciones complementarias como las bombas de aceite, pasta, alperujo, etc.

Como ya ocurre con la bodega de la ETSIAAB, al tratarse del mismo funcionamiento que una almazara industrial, los estudiantes tienen la oportunidad de conocer la maquinaria real y ver todo el proceso productivo de obtención de aceite de oliva virgen y virgen extra en su totalidad. Según ha explicado el centro, “inicialmente, las aceitunas se muelen y la pasta resultante se bate; después, esta pasta se introduce en el decánter que, por fuerza centrífuga, separa únicamente dos productos: el aceite de oliva y el alperujo (mezcla semisólida que contiene el orujo, el hueso y el agua de vegetación). Finalmente, el aceite pasa por una centrifugación vertical que permite eliminar los restos de agua de vegetación”.

Juan Manuel del Fresno y Felipe Palomero,

profesores del departamento de Química y Tecnología de Alimentos de la ETSIAAB y encargados de esta nueva almazara, este tipo de instalaciones acercan la industria real al alumnado y contribuyen a una formación más polivalente que les permite afianzar los conocimientos teóricos: “No es lo mismo que un alumno/a conozca todas las etapas de un proceso productivo de forma teórica a que realice dicho proceso, encontrándose problemas reales”.

Esos problemas a los que hacen referencia los docentes son, por ejemplo, el atasco de una bomba de pasta por falta de agua en el hueso de la aceituna o el atasco de la tubería de aceite, debido a la solidificación por bajas temperaturas. Este tipo de contratiempos permiten a los futuros ingenieros/as “decidir qué temperatura aplicar en la batidora, aprender a desmontar una máquina centrífuga o simplemente gestionar el alperujo en una almazara”, han asegurado los profesores.

Docencia e investigación

Con esta nueva instalación se impartirá docencia en diferentes asignaturas del Grado en Ingeniería Alimentaria y la idea es que, en un futuro, también pueda servir para tareas de investigación.

Asimismo, el profesorado del Departamento de Química y Tecnología de Alimentos continúa trabajando para desarrollar esta instalación y, una vez finalizada la campaña actual, llevarán a cabo algunas mejoras que permitan elaborar mayores cantidades de aceite. Entre ellas, la instalación de una salida fija de alperujo a un remolque, para su posterior gestión, o a una máquina deshuesadora, para su futuro aprovechamiento.

Esta nueva almazara complementa otras instalaciones de la ETSIAAB como la bodega, los laboratorios o los Campos de Experimentación Agronómica (campos de prácticas) que “refuerzan el compromiso de la Escuela por mejorar el aprendizaje práctico del alumnado en lo relacionado con la cadena agroalimentaria”, ha resaltado la UPM.

Córdoba acogerá el II Congreso Ibérico de Olivicultura

La segunda edición del Congreso Ibérico de Olivicultura (XI Simposio Nacional de Olivicultura; IX Jornadas Nacionales del Grupo de Olivicultura), bajo el tema “Olivicultura en un contexto de cambio global: Innovación, Sostenibilidad y Territorio”, se celebrará en la sede de la Diputación de Córdoba del 20 al 23 de octubre de 2026.

Este evento está co-organizado por la Asociación Portuguesa de Horticultura (APH), la Sociedad Española de Ciencias Hortícolas (SECH), el Instituto de Agricultura Sostenible (CSIC), el IFAPA y la Universidad de Córdoba (UCO).

Según han informado sus organizadores, en un momento de profundos cambios en el sector de olivar y el aceite de oliva, motivados por los vaivenes de la producción, el cambio climático, la transformación digital y las exigencias del mercado global, este congreso busca visibilizar los avances científicos y tecnológicos que pueden contribuir a afrontar los retos a los que se enfrenta este sector.

Durante cuatro días se debatirán soluciones para que el sector oleícola y del aceite de oliva virgen extra en la Península Ibérica alcance una mayor resiliencia, competitividad y sostenibilidad.

El objetivo del encuentro, según han precisado desde la organización, es crear un espacio de intercambio y debate que contribuya al crecimiento integrado de la cadena de producción del aceite de oliva virgen extra y a su adaptación a los cambiantes escenarios globales.

Las áreas temáticas del congreso serán recursos genéticos y mejora; sistemas de producción; técnicas de cultivo; protección de cultivos; procesamiento, calidad, análisis sensorial y economía circular; y teledetección, IA y nuevas tecnologías.

Cada tema se presentará mediante una conferencia plenaria a cargo de expertos invitados, seguida de presentaciones orales, mesas redondas y mesas redondas interactivas, fomentando el diálogo entre la ciencia, la innovación y la práctica agrícola.





"El misterio de la aceituna del hueso de oro", primer premio del VIII Concurso Internacional de Relatos sobre Olivar

La octava edición del Premio Internacional de Relatos sobre Olivar, Aceite de Oliva y Oleoturismo ya tiene su palmarés completo. El jurado de este certamen, que ha presidido un año más el escritor ubetense Salvador Compán, ha determinado que el cuento "El misterio de la aceituna del hueso de oro", del autor gaditano Benedicto Martínez (Los Barrios), gane el primer premio en la categoría de relato corto, dotada con 1.000 euros.

Por su parte, el pacense Joaquín Ortiz (Los Santos de Maimona) se ha impuesto en la modalidad de microrrelato con un texto titulado "A la izquierda del esternón", por el que recibirá 500 euros.

Los segundos premios en ambas categorías han sido para la riojana de Arnedo María José Peñalva, por el relato corto "Oro que no ciega" (500 euros), y la alicantina de Elche Esperanza Ruiz, con su microrrelato "Receta para la nostalgia" (250 euros).

El palmarés de esta edición se ha completado con el galardón al mejor relato que, promocionando las bondades del olivar y el aceite de oliva, también pueda convertirse en un cortometraje, un premio dotado con 300 euros y que la IGP Aceite de Jaén y el director de cine Luisje Moyano han decidido otorgar al cuento "Raíces de memoria", del escritor Albert Ginestà (Aixirivall/Sant Julià de Lòira/Andorra); mientras que el nuevo reconocimiento concedido a la mejor imagen presentada ha recaído en la madrileña María

Requena por el dibujo que acompaña al relato "La luz en los olivares" (200 euros).

Por último, el Premio RTVA al mejor autor andaluz se ha otorgado al ganador del premio de relato corto, el gaditano Benedicto Martínez.

Cabe destacar que este concurso, que es el único del mundo del género del relato corto dedicado en exclusiva a la temática del olivar y el aceite de oliva, ha impulsado a autores de países como España, Argentina, México, Colombia, Cuba, Chile, Francia, Brasil, Perú, Venezuela, Reino Unido, Canadá, Andorra, Bélgica, Estados Unidos, Italia, Uruguay, Bolivia, Ecuador, Alemania y Marruecos a escribir textos literarios expresamente dedicados al mundo del olivar, el aceite de oliva y el oleoturismo.



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





Expertos de 14 países ponen en común los avances en la lucha contra la *Xylella fastidiosa*

Expertos de 31 instituciones de 14 países de Europa, América y Australia se dieron cita en Girona, en el marco de la asamblea general del proyecto europeo BeXyl, para poner en común los avances en la lucha contra la *Xylella fastidiosa*, una bacteria que causa cuantiosos daños en cultivos leñosos, especialmente el olivo, el almendro y la vid.

La coordinadora del proyecto BeXyl, la investigadora del Instituto de Agricultura Sostenible del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (IAS-CSIC) Blanca Landa, explicó que el proyecto, que encara su último año, está dedicado al desarrollo de nuevas herramientas de prevención y control frente a la bacteria *Xylella fastidiosa*. En este sentido, el encuentro ha servido para conocer los avances más relevantes del último periodo, que ponen de manifiesto progresos científicos y aplicados esenciales para reforzar la preparación de Europa ante uno de los patógenos vegetales más destructivos y difíciles de gestionar.

Durante la asamblea, que reunió a 96 asistentes, incluyendo representantes de la Comisión Europea (DG AGRI y DG SANTE), la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés) y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) se realizó además una visita de campo a viveros de Girona, sector clave en la prevención de la enfermedad, para conocer de primera mano la amenaza que la introducción de la bacteria supondría para este sector.

Entre los avances más destacados presentados durante la asamblea se encuentra la mejor comprensión de la epidemiología de la *Xylella fastidiosa*. “Se han ampliado las redes de vigilancia mediante nuevas parcelas centinela en España, Portugal, Francia e Italia, así como colaboraciones con jardines botánicos en América. Estas actuaciones han permitido mejorar la detección temprana, identificar nuevas posibles especies vegetales hospedadoras y avanzar en la comprensión del papel del clima y de la especie vegetal en la evolución de los brotes”, explicó Landa, quien también indicó que “BeXyl está desarrollando modelos epidemiológicos, protocolos armonizados de muestreo y análisis, y guías técnicas que facilitarán la toma de decisiones por parte de

agricultores, viveros, administraciones y autoridades fitosanitarias”.

En este ámbito cabe mencionar las nuevas técnicas moleculares y las basadas en sensores proximales y teledetección, más sensibles y rápidas, fundamentales para identificar infecciones tempranas y evitar la dispersión del patógeno, y los programas piloto con perros detectores, capaces de identificar plantas infectadas antes de que presenten síntomas, reforzando los controles en viveros y puntos de inspección.

En la asamblea también se evaluaron métodos de termoterapia aplicados tanto a material vegetal en sustrato como a material vegetal de propagación, mostrando resultados prometedores para reducir la carga bacteriana sin afectar a la viabilidad de la planta, lo que convierte esta técnica en una posible herramienta de descontaminación en viveros y bancos de germoplasma. BeXyl continúa optimizando las condiciones de aplicación para facilitar su transferencia a la práctica profesional.

Por otra parte, el proyecto está evaluando la respuesta de variedades de olivo, almendro, vid y especies forestales frente a distintas cepas europeas de la bacteria. “Los resultados preliminares permiten identificar genotipos menos susceptibles o capaces de limitar la colonización bacteriana; determinar material vegetal apropiado para replantar en zonas afectadas y apoyar a los programas de mejora genética en la selección de variedades más resilientes”, remarcó la investigadora del IAS-CSIC, quien destacó que “este conocimiento será clave para definir estrategias de manejo a medio y largo plazo”.

Junto a lo anterior, los equipos especializados del proyecto han evaluado los efectos económicos de diferentes estrategias de control, el impacto potencial en la cadena de valor agrícola, la percepción social del riesgo y la implementación de las medidas fitosanitarias, así como las implicaciones ambientales de las

medidas adoptadas. La responsable del BeXyl hizo hincapié en que “estos estudios servirán para orientar políticas públicas, definir compensaciones adecuadas y seleccionar opciones de manejo efectivas y sostenibles”.

BeXyl ha progresado también en el desarrollo de estrategias innovadoras de control sostenible, incluyendo el control biológico de los vectores, con nuevas líneas que evalúan enemigos naturales y microorganismos beneficiosos capaces de reducir tanto las poblaciones de los vectores como la capacidad de transmisión de la bacteria, y nuevas soluciones de biocontrol de la bacteria, como bacterias habitantes del xilema, péptidos bioactivos y cócteles de fagos con actividad frente a diferentes subespecies de *Xylella fastidiosa*.

Además, se han establecido ensayos en plantaciones de olivo, vid y almendro en la isla de Mallorca y en Apulia (Italia) para validar la eficacia de estas soluciones de control bajo condiciones mediterráneas reales.

Mirando hacia 2026

Con la mayoría de los experimentos finalizados, BeXyl se encuentra ahora definiendo un marco operativo de manejo integrado (IPM), en los sistemas agrícolas y forestales europeos. Este marco integrará de forma coherente sistemas de vigilancia avanzada, combinando modelos epidemiológicos y de detección temprana, muestreo y diagnóstico validados a escala europea; uso de material vegetal tolerante y evaluación de especies resilientes para la restauración de áreas afectadas; estrategias de control sostenible, desde el control biológico de vectores y nuevos agentes de biocontrol hasta aplicaciones de termoterapia y prácticas culturales y recomendaciones socioeconómicas y ambientales, asegurando que las medidas propuestas sean viables para agricultores, administraciones y viveros, y compatibles con la sostenibilidad del territorio.



¿Cuáles son los principales desafíos que debe abordar el oleoturismo?

El Consejo Oleícola Internacional (COI) celebró su primer seminario web sobre oleoturismo el pasado 10 de diciembre, reuniendo a más de 100 participantes del sector oleícola. En este encuentro, los ponentes destacaron el potencial del oleoturismo, si bien identificaron varias barreras clave que deben abordarse para que alcance su madurez.

Organizado por la Unidad de Economía y Promoción del COI, la sesión fue inaugurada por Abderraouf Laajimi, director ejecutivo adjunto de este organismo, quien subrayó la coherencia del oleoturismo con la misión del COI de promover la calidad, la investigación científica y la transparencia, a la vez que se mejora la imagen global del aceite de oliva y las aceitunas de mesa.

La ponencia principal estuvo a cargo de Sandra Carvão, directora de ONU Turismo, quien resaltó el auge del turismo rural y el creciente interés por experiencias gastronómicas auténticas.

Las dos sesiones principales del evento contaron con la participación de expertos académicos y líderes empresariales como Manuel Parras Rosa (España), Roberta Garibaldi (Italia), Eleftheria Mamidaki (Grecia) y Ana Brito Carrilho (Portugal), así como testimonios de iniciativas exitosas de oleoturismo en países como Brasil, Túnez, Argentina, Portugal e Italia.



El seminario enfatizó que el oleoturismo es más que una tendencia de nicho; es una oportunidad estratégica para impulsar el desarrollo rural, promover la identidad local y estimular la diversificación económica. Los ponentes explicaron que experiencias como las visitas a almazaras, la participación en la cosecha, las catas y los talleres de análisis sensorial pueden crear profundas conexiones emocionales y educativas con los visitantes. Estos encuentros inmersivos no sólo promueven el aceite de oliva virgen extra, sino que también generan embajadores de la calidad, la sostenibilidad y la cultura.

Principales desafíos a abordar

Entre los desafíos que se deben abordar en esta materia, los ponentes se refirieron a que las infraestructuras son limitadas en muchas zonas rurales, lo que afecta al acceso y la comodidad de los visitantes; a la estacionalidad de los ciclos turísticos y de producción de aceite de oliva, que requiere una programación creativa para garantizar la actividad durante todo el año; y a la gobernanza fragmentada, con falta de estrategias nacionales u organismos de coordinación para armonizar esfuerzos y apoyar a los operadores.

También consideraron que existe falta de promoción y visibilidad, tanto a nivel nacional como internacional, especialmente entre operadores turísticos poco familiarizados con el sector oleícola; y formación profesional insuficiente, especialmente en análisis sensorial, participación del visitante y diseño de experiencias, además de riesgos para la autenticidad, especialmente si el oleoturismo se expande sin las garantías culturales adecuadas.

Los ponentes remarcaron la necesidad de apoyo político, inversión específica, digitalización y educación, así como una mayor colaboración entre productores, profesionales del turismo y autoridades públicas.

Inaugurada la Ruta del Olivo de Buenos Aires

El ministro de Desarrollo Agrario de la provincia de Buenos Aires, Javier Rodríguez, encabezó la inauguración de la Ruta del Olivo, una iniciativa estratégica que articula producción y turismo en el sudoeste bonaerense, con la adhesión de fincas olivícolas, profesionales y establecimientos turísticos y gastronómicos, y la constitución del Consejo Promotor de la Indicación Geográfica del aceite de oliva regional.

“Actualmente ya son once las fincas adheridas. A partir de hoy, a través de la página web del Ministerio de Desarrollo Agrario, se pueden conocer las distintas propuestas que ofrecen: visitas guiadas,

recorridos por el campo, acceso a los espacios de elaboración y catas de aceite de oliva”, señaló Javier Rodríguez durante la apertura. Además, destacó que la Ruta del Olivo “permite complementar la actividad productiva del olivo, que viene creciendo de manera sostenida, con una propuesta turística para vecinos, vecinas y para todos los turistas que quieran recorrer la región”.

Durante la jornada se realizó la entrega de certificaciones de adhesión a productores olivícolas que integran la Ruta del Olivo. Además, se entregaron carpetas institucionales con la resolución de creación, folletos y mate-

rial identificador, cartelería para los ingresos a las fincas y se firmó el acta de constitución del Consejo Promotor de la Indicación Geográfica Aceite de Oliva Virgen Extra del Sudoeste Marítimo Bonaerense.

La agenda incluyó un recorrido por una finca olivícola, una charla en el olivar y una visita guiada a la almazara, donde se explicó el proceso de elaboración del aceite de oliva y las características productivas de la región. En ese marco, el ministro también entregó al intendente de Coronel Dorrego 100 árboles destinados al arbolado urbano del distrito.



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

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

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

Ultima revisión de precios: 26 de diciembre de 2025.

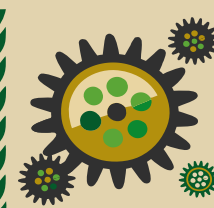
Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

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						14,95
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
Bertin Osborne Selección						10,95
Biocano						4,25
Borges		27,79		8,99	7,59	
Borges Arbequina					7,59	8,75
Borges Hojiblanca					7,59	8,75
Borges Picual					7,59	8,75
Cal Saboi						25,00
Camino de Aníbal						10,00
Camp Cerviá	31,00				8,00	
Campos de Oleila						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	29,89		8,69/7,03	8,28	4,04
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				7,76/9,05	5,72/6,99	5,65/6,25
Carbonell G. Selección (Almazara)	35,29	18,48	12,98 (3 l.)	7,76/9,05	6,26/7,45	4,70
Carbonell Hojiblanca				7,76/9,05	5,72/6,99	2,85
Carbonell Picual				7,76/9,05	5,72/6,99	2,75
Carbonell Regium					7,36	
Carmen High/Premium Selection					11,50	
Casa Alarcón Envés						13,00
Casa Benito				9,85 (lata)		
Casa de Alba						13,36
Casa del Agua						6,39
Casado Morales						12,00
Casas de Hualdo Cornicabra/Arbequina			20,00 (lata 3 l.)			9,54/11,13
Castelanotti					11,42	9,88
Castillo de Canena 1er Día de Cosecha						23,90
Castillo de Canena Arbequina						23,90/25,30
Castillo de Canena Picual						23,90/25,30
Castillo de Canena Reserva Familiar						23,90/25,30
Castillo de Canena Royal						28,95
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		37,95	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	25,89/31,20		8,39		
Coosur (monovarietales)				8,59	6,75/7,99	3,99
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						23,90
Cuarcos de Otto						9,00
Dcoop	33,90			7,95/8,20		
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						27,00
Escornalbou			17,85 (3 l.)			8,00
Esencial					4,50	
Finca Alamillos del Prior					7,00	
Finca Els hostalets						11,00
Finca La Moncloa				31,10 (1,5 l.)		20,80
Finca La Moncloa Gran Selección					5,90/6,03	8,55
Fruto del Sur		23,91		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 Arguñano						11,83/12,45
Knolive				4,88/5,19	8,35	
Koipe				8,95		
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



**centrifugación
alemana**

www.centrifugacionalemana.com



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 VENDE

Se vende preciosa finca de olivar intensivo de riego en los alrededores de Jerez de la Frontera y cuya superficie es de 150 hectáreas

Para más información:

expl.agricolasmanuelcaballero@gmail.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 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

Convocatorias

El MAPA convoca ayudas al asesoramiento para la digitalización del sector agroalimentario por 4,7 millones de euros

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha publicado en el Boletín Oficial del Estado (BOE) la segunda convocatoria de ayudas para servicios de asesoramiento en materia de digitalización dirigidas al sector agroalimentario y forestal, que cuentan con un presupuesto de 4,7 millones de euros.

Estas ayudas se enmarcan en el Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PAC) 2023-2027 y están cofinanciadas por el Ministerio (57%) y la Unión Europea, a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (43%). Se distribuirá en dos anualidades iguales con pagos previstos en 2027 y 2028.

Estas ayudas apoyan el uso de servicios de

asesoramiento para la transformación digital de empresas, cooperativas y profesionales del sector agroalimentario y forestal, con el objetivo de mejorar sus resultados económicos, sociales y medioambientales, reducir la brecha digital en el medio rural y favorecer nuevos modelos de negocio vinculados a la digitalización y la Industria 4.0.

Las subvenciones se articulan en dos líneas: la prestación de servicios de asesoramiento en digitalización y la creación de sistemas de asesoramiento en esta materia.

Podrán solicitar estas ayudas entidades privadas sin ánimo de lucro y de la economía social, de ámbito nacional o supraautonómico

y vinculadas al sector agroalimentario o forestal, de forma individual o en agrupaciones de hasta ocho miembros (en el caso de la prestación de servicios).

La subvención máxima será de 200.000 euros por beneficiario para la creación de sistemas de asesoramiento. Para la prestación de servicios, se establecen distintos límites según el tipo de asesoramiento, con importes de hasta 5.000 euros para el asesoramiento integral, 2.500 euros para el especializado y 1.200 euros para el básico.

El plazo de presentación de solicitudes estará abierto hasta el 30 de enero de 2026, a las 14:00 horas (hora peninsular).



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

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

Calendario de Ferias y Eventos en 2026

1 Enero

- ☞ 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
- ☞ Del 28 al 31 de enero
FIERAGRICOLA
Verona (Italia)
www.fieragricola.it
- ☞ Del 29 al 31 de enero
EVOLIO EXPO
Bari (Italia)
www.evolioexpo.com/en

1 Febrero

- ☞ Del 7 al 9 de febrero
PITTI TASTE
Florenia (Italia)
www.taste.pittimagine.com/en
- ☞ Del 9 al 12 de febrero
PRODEXPO
Moscú (Rusia)
www.prod-expo.ru/en

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

Está pasando

FIMA 2026 refuerza su liderazgo con 1.162 marcas expositoras representadas por 577 empresas

La 44ª edición del certamen incorpora dos iniciativas clave para responder a los grandes retos del sector: FIMA Tech, el nuevo gran espacio dedicado a la innovación digital aplicada al sector agroalimentario; y FIMA Conecta Talento, que busca potenciar el encuentro entre jóvenes profesionales y empresas del sector.

El pasado jueves 11 de diciembre tuvo lugar en Feria de Zaragoza el 4º Comité Organizador de FIMA 2026, un encuentro para presentar los últimos avances de la 44ª edición de la Feria Internacional de Maquinaria Agrícola, que se celebrará del 10 al 14 de febrero de 2026. Durante la reunión se dieron a conocer las principales líneas estratégicas, la evolución comercial y las novedades más destacadas del certamen. Hasta la fecha, FIMA 2026 suma ya 1.162 marcas expositoras procedentes de 27 países, entre ellos Alemania, Italia, Portugal, Argentina, China, Australia, Nueva Zelanda, Japón, Canadá, EEUU o Corea del Sur.

En los pabellones 1 y 2 se concentrarán los sectores de abonos, fitosanitarios, riego, invernaderos, protección de cultivos, semillas y viveros. Los pabellones 3 y 4 reunirán componentes, accesorios, agroenergía, grúas, manejo y almacenamiento, palas, post-recolección, agricultura de precisión, transporte y tractores. El pabellón 5 acogerá agroenergía, áreas verdes, ATVs, grupos electrógenos, hidrolimpiadoras, monocultivo, motores, tractores y jardinería. Los pabellones 6, 7 y 8 integrarán agroenergía, áreas verdes, elevadores telescópicos, forestación, laboreo, neumáticos, recolección, siembra, plantación y abonado, tractores, transformación del terreno y unifeds. Finalmente, el pabellón 9 albergará FIMA Tech, el nuevo gran espacio dedicado a la innovación digital aplicada al sector agroalimentario.

FIMA 2026 vuelve a reforzar su proyección internacional gracias al programa de misiones comerciales impulsado junto a ICEX España Exportación e Inver-

siones. El programa incluirá una ronda de negocio el lunes 9 de febrero, seguida de visitas profesionales durante los días 10 y 11 del mismo mes. Hasta la fecha, estas misiones cuentan con la participación de Ecuador, Colombia, Egipto, Ghana, Grecia, Irak, Lituania, Serbia, Tailandia, Uruguay, Uzbekistán y Kenia.

A ello se suman las misiones organizadas por Feria de Zaragoza, previstas para los días 11 y 12 de febrero, que reunirán a compradores de Bulgaria, Chile, Marruecos, Perú, Rumanía, México, Polonia y Túnez.

La edición 2026 contará además con una programación de actividades paralelas que se desarrollará en los auditorios y salas del pabellón 7, así como el Congreso FIMA Tech del pabellón 9. Entre las jornadas ya confirmadas se encuentran las organizadas por Angia, Campag, Agragex, Circe, Ansemat, Gobierno de Aragón, Ministerio de Agricultura, Fede, Aeryd, Ambimetrics Comunica-T, Hydac y Zinnia, a las que se sumarán otras en las próximas semanas.

FIMA Tech, ubicado en el pabellón 9, reunirá a los principales agentes tecnológicos vinculados al sector agroalimentario, incluyendo empresas, start-ups, spin-offs, universidades, centros de investigación e instituciones públicas. FIMA Tech mostrará soluciones de robótica y automatización agrícola, Inteligencia Artificial, Big Data y analítica predictiva, agricultura de precisión, plataformas digitales, IoT y sensorica aplicada, entre otras tecnologías orientadas a incrementar la eficiencia y sostenibilidad de las explotaciones agrícolas. Este espacio, que nace con el objetivo de impulsar la transformación digital del sector, constituye uno de los grandes atractivos de la edición 2026.

Asimismo, FIMA incorporará la jornada Conecta Talento en el pabellón 7, un espacio que busca potenciar el encuentro entre jóvenes profesionales y empresas del sector.

www.sites.feriazaragoza.es/fima-agricola

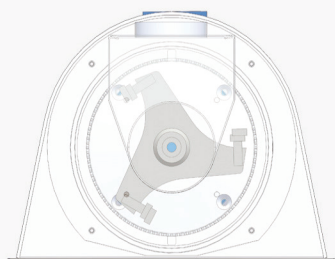
Contigo en cada paso
AgroBank, más de 1.100 oficinas
y 3.000 especialistas en tu negocio

Si tienes a alguien
acompañándote,
todo es posible

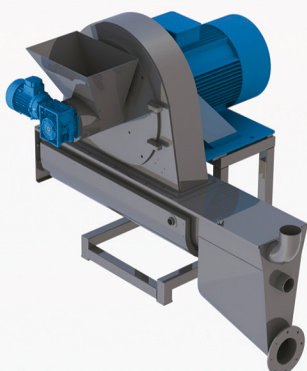
Tu y yo. Nosotros.

AgroBank

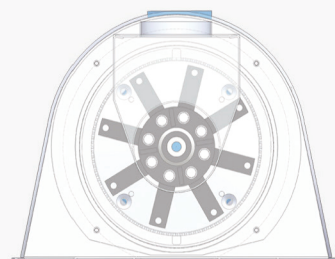
AMENDUNI



MARTILLOS



■ NUEVOS MOLINOS



CUCHILLAS



■ NUEVO ACONDICIONADOR DE PASTAS "HEATEX"



NUEVAS TERMOBATIDORAS ■

NUEVAS LINEAS "EVO" Y "REX LIMITED" ■



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

🌐 www.amenduni.com

📘 amenduninicolaspas amenduniberica