



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANTAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

MOSH-MOAH, retirada de aceite obligatoria y autocontrol voluntario, entre los principales retos del sector para 2026
pág. 4

El MAPA refuerza con nuevas medidas el plan de control de la calidad del aceite de oliva
pág. 5

La WOEE incorpora un nuevo programa de reuniones personalizadas para expositores
pág. 12

Seis principios agronómicos para la poda del olivo
pág.18

El IFAPA avanza algunos de los cursos sobre olivar que ofrecerá en 2026
pág. 19

Agroseguro abona 10,4 millones de euros por los siniestros registrados en la última campaña de olivar
pág. 24

La 29ª edición de la Fira de l'Oli Qualitat Verge Extra calienta motores
pág. 25

Una nueva narrativa para el virgen extra

Por Pandora Peñamil Peñafiel

En un entorno digital dominado por mensajes publicitarios rápidos y repetitivos, *EXTRAVIRGIN – Taste it for the very first time* irrumpe como una propuesta singular. Se trata de un videoclip musical creado por la empresa italiana Casa Julia y alojado en YouTube que, con la ayuda de la IA, combina narración cinematográfica, música original y contenido educativo para divulgar la cultura del AOVE desde un lenguaje contemporáneo. El proyecto no nace como una acción promocional ni como un ejercicio estético, sino como una iniciativa cultural pensada para ser compartida libremente con fines divulgativos. La pieza se articula en torno a la historia de John, un hombre atrapado en una vida gris, marcada por malos hábitos alimentarios, soledad y rutinas poco saludables. Ambientada en la América de los años cincuenta, la narrativa recurre a códigos clásicos del cine -el blanco y negro, los suburbios y los *diners*- para construir un relato reconocible que evoluciona hacia el color y la luz conforme el protagonista inicia su transformación. El cambio no se presenta como un milagro, sino como el resultado de una toma de conciencia ligada al virgen extra. Uno de los rasgos más distintivos de *EXTRAVIRGIN* es su uso de la música como eje narrativo. La canción, compuesta específicamente para el proyec-



to, no sólo acompaña las imágenes, sino que refuerza el mensaje y vehicula de forma directa información clave sobre los beneficios del aceite de oliva virgen extra y sus correctas prácticas de conservación. Este planteamiento se amplía con la existencia de múltiples versiones musicales -blues, indie, jazz, pop, funky, reggae, electroswing o rock setentero- que permiten adaptar el mensaje a diferentes sensibilidades sin alterar su contenido esencial. Distintos estilos, una misma idea.

La IA, lejos de ser un fin en sí mismo, actúa como una herramienta al servicio del relato. Otro elemento clave es la ausencia consciente de marca. *EXTRAVIRGIN* no promociona una empresa en concreto ni pretende dirigir la atención hacia una firma específica, sino que promueve una filosofía: la del consumo consciente de aceite de oliva virgen extra, el regreso a la alimentación real y la recuperación de la cultura del AOVE como parte de la vida cotidiana. Su vocación abierta y su uso no comercial refuerzan esta intención divulgativa. En definitiva, *EXTRAVIRGIN – Taste it for the very first time* propone una forma distinta de comunicar desde dentro del sector. Un proyecto que combina IA, música y *storytelling* para educar sin imponer, emocionar sin caer en el discurso publicitario y recordar que cambiar la forma de contar las cosas puede ser el primer paso para cambiar la forma de relacionarnos con ellas.

PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

“Entrevista a María Morales, chef: ‘La frescura y carácter del AOVE forman parte inseparable de mi memoria gustativa’”

pág.16



INTELIGENCIA ARTIFICIAL



INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0

www.imscontrolindustrial.com





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).



s u m a r i o

- 1 Editorial
- 2 Sumario
- 3 Análisis de Mercado
- 4 ACTUALIDAD
 - Retos 2026
 - Normativa
- 6-10 Mercado
 - Olivar ecológico
- 12 ACTUALIDAD
 - Ferias
 - I+D+i
 - Gastro
 - Agronomía
 - Formación
- 20 Comercio Exterior
- 23 Precios en el lineal
- 24 Anuncios Breves
- 25 Agenda

Asociaciones

La Fundación Certióleo renueva su patronato

La Fundación Certióleo ha procedido a la renovación de su patronato, organismo que aglutina a los Consejos Reguladores de las figuras de calidad de la provincia de Jaén -las DOPs Sierra Mágina, Sierra de Cazorla y Sierra de Segura, así como la

IGP Aceite de Jaén-.

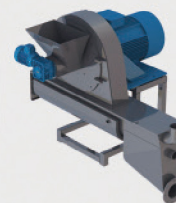
Siguiendo el sistema de rotaciones establecido por la propia institución, Vicente Gil, presidente de la DOP Sierra de Cazorla, ha asumido la presidencia del patronato tras el mandato desempeñado por Salvador Contreras, representante de la DOP Sierra Mágina.

Asimismo, el cargo de vicepresidente ha recaído en José Gilabert, en representación de la IGP Aceite de Jaén.

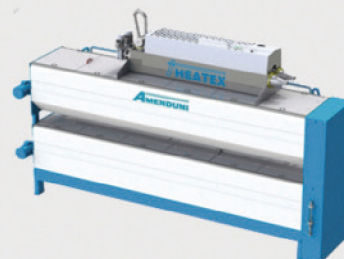
Gil ha declarado que “para mí es un orgullo ostentar la presidencia y nuestro trabajo será continuista, por lo que seguiremos velando por promocionar y asegurar la calidad de los AOVEs de la provincia de Jaén, fruto del trabajo de nuestros agricultores. Además, seguiremos fomentando las actuaciones conjuntas entre las cuatro figuras de calidad para ofrecer al consumidor el mejor aceite”.



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

Tranquilidad y escasa operatividad en el mercado tras el parón navideño

Sigue arrancando el año con una tónica general de tranquilidad y escasa operatividad tras el parón navideño, en un contexto marcado por las lluvias generalizadas que están dificultando el avance de la recolección y provocando retrasos en una campaña que avanza con lentitud. La oferta se muestra relajada y la demanda permanece expectante, dando lugar a un escenario de estabilidad en los precios en la mayoría de las zonas productoras, con ligeras diferencias según calidades y orígenes.



Málaga

Sin cambios respecto a las semanas precedentes, con un mercado parado debido a las fiestas navideñas, y unas precipitaciones que han beneficiado al campo.

Castilla-La Mancha

Sin alteraciones en los precios en una semana marcada por el final de las fiestas navideñas. Operatividad muy escasa y la vista puesta en el cielo ante la

amenaza de nevadas. Así, el virgen repite a 3.900/4.000 €/t.; y el AOVE nuevo a 4.100/4.400 €/t.

Jaén

Tranquilidad absoluta a la vuelta de las vacaciones navideñas, con las lluvias que están interrumpiendo la recolección de una campaña que acumula cierto retraso y avanza con lentitud. En este contexto, el lampante se establece a 3.700/3.750 €/t.; el virgen, a 3.800/3.900 €/t.; el AOVE, a 4.000/4.500 €/t.; y el refinado, a 3.750/3.800 €/t.

Córdoba

Mercado parado a la vuelta de vacaciones, con la producción que ve interrumpida la recolección por culpa de las lluvias en una campaña en la que parece que habrá menos aceituna de lo esperado. Así, el lampante se oferta a 3.600/3.650 €/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

Semana marcada por las festividades sin apenas operatividad, con la oferta tranquila a pesar de los parones por las lluvias y una demanda igualmente tranquila y a la expectativa. En este sentido, el lampante se establece a 3.600 €/t.; el virgen, a 3.800 €/t.; el refinado, a 3.650 €/t.; y el AOVE, a 4.200/4.700 €/t.

Extremadura

Mismo nivel de precios en todas las categorías en un mercado con aparente estabilidad a pesar de encontrarnos en plena producción. La lluvia ha retrasado parte de la cosecha, que se prevé buena en cuanto a calidad y ligeramente inferior en cuanto a cantidad, aunque habrá que esperar a que concluya. 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 4.000/4.700 €/t.

Valencia

Semana con muchos días festivos y escasa operatividad en el mercado, con una oferta que no muestra excesivo interés por vender y una demanda en fuera de juego. La lluvia y la nieve han impedido salir al campo, y la campaña podría concluir en un par de semanas, con previsiones optimistas en cuanto a cantidad y calidad. 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

Mercado parado con escasas operaciones en el que el AOVE con DOP sigue cotizando 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 Cabrera: 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.cabrera@pieralisi.com

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



MOSH-MOAH, retirada de aceite obligatoria y autocontrol voluntario, entre los principales retos del sector para 2026

Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía encara el año 2026 con el foco puesto en importantes desafíos. En el caso del sector del aceite de oliva, esta organización se ha referido a los MOSH-MOAH, a cómo se va a aplicar la retirada de aceite de oliva obligatoria y a cómo avanzará en 2026 el método de autocontrol voluntario.

Según ha informado Cooperativas, 2026 va a traer cambios en la comercialización de los aceites de oliva, ya que se va a publicar un nuevo reglamento por el que se va a revisar los límites de la presencia de determinados hidrocarburos de aceites minerales (conocidos como MOSH y MOAH).

Además, la organización ha apuntado el sector está pendiente de conocer el desarrollo del artículo 167 bis, es decir, cómo se va a aplicar la retirada de aceite de oliva obligatoria, “pues aún se desconocen aspectos como qué cantidad tiene que retirar cada operador o cuándo es necesario activar este mecanismo”.

Asimismo, Cooperativas ha precisado que habrá que ver cómo avanza en 2026 ese método de autocontrol voluntario para mejorar la calidad y la trazabilidad del aceite de oliva, tras lograrse el compromiso de todo el sector.

Agua, mano de obra y relevo generacional

A nivel general, desde la organización han insistido en la necesidad de una política hidráulica ambiciosa, con un plan hidrológico nacional, pensado para dar solución a largo plazo. El sector reclama inversiones urgentes en infraestructuras hidráulicas, tanto a nivel macro (presas y pantanos, desaladoras, infraestructuras de transporte de agua a larga distancia para trasvases, etc.) como micro (pozos, balsas de agua, etc.), que permitan asegurar el riego para los cultivos en época de escasez de precipitaciones.

No obstante, a su juicio, no solo es necesario garantizar el suministro a quienes ya disponen de él, sino también incrementar la superficie de riego, de manera que el agua llegue a explotaciones que actualmente carecen de este recurso esencial. En este sentido, “también es vital mejorar la gestión hídrica a través de las confederaciones hidrográficas en lo que a las concesiones a nivel de usuario se refiere, reduciendo burocracia y aceleran-



do trámites que, para una mera concesión de riego, se puede prolongar durante décadas”, ha explicado el director general de la federación, Jaime Martínez-Conradi.

Otro de los grandes retos para 2026 es, en su opinión, la falta de mano de obra, “una problemática estructural que pone en riesgo la viabilidad de las explotaciones y de muchas industrias cooperativas”. Desde el sector se reclama la adopción de medidas eficaces que garanticen la disponibilidad de trabajadores, así como la simplificación de la burocracia para acceder a contingentes de trabajadores extranjeros, especialmente en los momentos clave de las campañas agrícolas.

En paralelo, el relevo generacional sigue siendo una de las principales preocupaciones para el sector. Las dificultades de acceso a la tierra, la falta de rentabilidad de muchas explotaciones y la sobrecarga administrativa frenan la incorporación de las nuevas generaciones, según la federación. Por ello, “Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía seguirá trabajando en este ejercicio para mejorar las estructuras productivas, ofrecer formación y asesoramiento a través de nuestros técnicos a todos nuestros asociados, apostando por la I+D+i y, en definitiva, impulsando la profesionalización e internacionalización de nuestras más de 600 empresas cooperativas agroalimentarias”, ha detallado Martínez-Conradi.

Contexto internacional incierto

A estos retos se suma un escenario internacional marcado por la incertidumbre. Las propuestas de la Comisión Europea para la nueva PAC 2028-2034 han generado un rechazo generalizado en el sector, ante el recorte presupuestario de más del 20% y el cambio de modelo, “con la eliminación de los dos pilares, un borrador que, de no dar marcha atrás, podría suponer pérdidas de hasta 400 millones de euros anuales (20.000 millones en el periodo) para el campo andaluz”, según la organización, que prevé un 2026 “muy convulso”, pues el sector ya ha manifestado su rechazo en Bruselas y no se descarta que estas protestas se sucedan, a nivel europeo y nacional, en los próximos meses.

Asimismo, Cooperativas ha mostrado su preocupación por “los acuerdos comerciales de la UE con terceros países, como es el caso del Mercosur, cuya firma oficial está prevista para enero de 2026, tras el acuerdo político alcanzado en diciembre de 2024; o con Marruecos, con el que Europa tiene pendiente cerrar un nuevo acuerdo comercial que concede preferencias arancelarias a los productos del Sáhara Occidental”.

El sector también estará muy atento a la evolución, a lo largo de este año, de los aranceles estadounidenses a productos estratégicos como el aceite de oliva y la aceituna de mesa. En este sentido, la federación ha recordado que en 2025 Estados Unidos impuso aranceles del 15%, entre otros productos, al aceite de oliva, afectando principalmente al aceite envasado.

Además, continúan los aranceles a la aceituna negra española, que se impusieron en 2018, y aunque la Organización Mundial del Comercio (OMC) ha dictaminado en varias ocasiones que esos aranceles eran ilegales, “el país norteamericano ha seguido aplicándolos y el conflicto sigue en curso”, ha resaltado, al tiempo que ha añadido que en junio finalizará la prórroga de la imposición de aranceles al aceite de oliva y a las aceitunas verdes por el conflicto aeronáutico Airbus-Boeing.



El MAPA refuerza con nuevas medidas el plan de control de la calidad del aceite de oliva

El nuevo plan específico de control de la calidad del aceite de oliva y del aceite de orujo de oliva que ha diseñado el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) para su aplicación a partir de 2026 contiene nuevas medidas de refuerzo con el objetivo de ofrecer “mayores garantías al consumidor y proteger la calidad de uno de los productos más emblemáticos del sector agroalimentario español”, según ha informado este Departamento en un comunicado.

El MAPA ha precisado que el plan, respaldado por todas las Comunidades Autónomas en la última sesión de la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria (Mecocala) celebrada el pasado 17 de diciembre, junto con los servicios de control de comercio exterior-Soivre del Ministerio de Economía, Comercio y Empresa y de la Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación de Consumo, “refuerza la vigilancia en los puntos más sensibles de la producción y comercialización del aceite de oliva”.

La actualización se adapta al nuevo Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2026-2030 e intensifica las inspecciones en todos los eslabones de la cadena

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

oleícola, desde la producción hasta la venta final.

Según ha detallado el Ministerio, entre las principales medidas, el plan mantiene un mínimo del 20% de controles anuales en la industria oleícola y refuerza las inspecciones en el ámbito de la comercialización, tanto en el punto de venta como en los controles en frontera. Estas actuaciones, a su juicio, “buscan prevenir prácticas irregulares y reforzar la confianza del consumidor”.

Además, el MAPA ha subrayado que una parte destacada de las actuaciones se centrará en el control de los procesos productivos, identificando los puntos críticos donde pueden producirse

incumplimientos de la normativa nacional y europea sobre calidad y comercialización del aceite de oliva y de orujo de oliva.

Como novedad, el Ministerio ha señalado que se mejora la guía especial de lucha contra el fraude para poner el foco en el análisis de riesgos y en un uso más eficaz de las herramientas informáticas de producción y trazabilidad del MAPA, el Sistema de Información de los Mercados Oleícolas (SIMO) y el Registro de Movimientos de Aceite de Oliva y de Orujo de Oliva a Granel (REMOA). Para ello, se organizarán jornadas técnicas dirigidas a los servicios de inspección autonómicos, impartidas por responsables de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA).

“Con este nuevo impulso a los controles oficiales y la colaboración entre administraciones y el sector, España refuerza su posición de liderazgo internacional en la defensa de la calidad y autenticidad de los aceites de oliva”, ha destacado.

En estos enlaces están disponibles el Plan de Control Específico de la Calidad del Aceite de Oliva y Aceite de Orujo de Oliva y el extracto informativo de la guía para la campaña especial de lucha contra el fraude.

Estrategia Nacional de Alimentación, PAC, Ley de Agricultura Familiar y gastronomía española, entre las líneas estratégicas del MAPA para 2026

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, presidió el 8 de enero el Comité de Dirección del Ministerio para definir las líneas estratégicas del Plan de Trabajo para 2026. Entre los ejes prioritarios destacan la Estrategia Nacional de Alimentación (ENA), la Política Agraria Común (PAC), la Política Pesquera Común, la futura Ley de Agricultura Familiar y Profesional y un plan específico para reforzar la proyección internacional de la gastronomía española.

Según el MAPA, la ENA vertebrará gran parte de la política agraria y pesquera en un contexto marcado por la inestabilidad geopolítica, el

cambio climático y los retos de la sanidad agroalimentaria. La PAC y la Política Pesquera Común serán elementos centrales durante el año, con el compromiso de España de defender su esencia como pilares de la construcción europea y motores de modernización del sector.

En el ámbito legislativo, el Ministerio impulsará dos proyectos clave: la ley de control e inspección pesquera, actualmente en tramitación parlamentaria, y la Ley de Agricultura Familiar y Profesional. Asimismo, se presentará un plan de medidas para reforzar la gastronomía española en el exterior y se realizará un seguimiento estrecho de los mercados

internacionales afectados por la política de aranceles, con el fin de proteger las exportaciones. España se consolida como una potencia agroalimentaria exportadora, cuarta de la UE y séptima a nivel mundial.

El Ministerio también prestará especial atención a la sanidad animal, los regadíos sostenibles, la conservación de suelos, la biodiversidad y el paisaje agrario, claves para el relevo generacional. Los seguros agrarios, con un presupuesto de 315 millones de euros, seguirán siendo fundamentales, junto al futuro reglamento sobre nuevas técnicas genómicas para mejorar la resiliencia y rentabilidad del sector.



MERCADO

Precios diarios en origen en *Club Mercacei*
www.mercacei.com*Aceites de oliva*C
o
t
i
z
a
c
i
o
n
e
s

d
e

A
c
e
i
t
e
s

y

G
r
a
s
a
s

		EUROS/T. SEMANA 5/11 Enero, '26 (Cierre día 30 dic. '25)	EUROS/T. SEMANA 12/18 Enero, '26 (Cierre día 8 enero '26)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
J A É N	Lampante, base 1º	3.700/3.750	3.700/3.750
	Virgen	3.800/3.900	3.800/3.900
	Virgen extra	4.000/4.500	4.000/4.500
	Refinado	3.750/3.800	3.750/3.800
C Ó R D O B A	Lampante, base 1º	3.650/3.700	3.600/3.650
	Virgen	3.800/3.850	3.800/3.850
	Virgen extra nuevo	4.100/4.500	4.100/4.500
	Refinado	3.650	3.650
S E V I L L A	Lampante, base 1º	3.600/3.700	3.600
	Virgen	3.800/3.900	3.800
	Virgen extra nuevo	4.200/4.700	4.200/4.700
	Refinado	3.700	3.650
G R A N A D A	Lampante, base 1º	3.700/3.750	3.700/3.750
	Virgen	3.800/3.900	3.800/3.900
	Virgen extra	4.000/4.500	4.000/4.500
M Á L A G A	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
T O L E D O	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	3.900/4.000	3.900/4.000
	Virgen extra nuevo	4.100/4.400	4.100/4.400
L É R I D A Y T A R R A G O N A	Virgen extra (DOP)	4.600	4.600
A L I C A N T E	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	3.450	3.450
	Virgen	3.700	3.700
	Virgen extra nuevo	4.250	4.250
	Refinado	3.500	3.500
B A D A J O Z	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	3.600/3.650	3.600/3.650
	Virgen	3.800/3.900	3.800/3.900
	Virgen extra nuevo	4.100/4.800	4.000/4.700

* 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



PYME INNOVADORA



AGROISA.COM | info@agroisa.com

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



Aceites de orujo

EUROS/T.
SEMANA
5/11 Enero, '26
(Cierre día 30 dic. '25)

EUROS/T.
SEMANA
12/18 Enero, '26
(Cierre día 8 enero '26)

SEVILLA

ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
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	1.320

ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)

Crudo	1.300	1.300
Refinado	1.350	1.350

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado	1.300	1.320
----------	-------	-------

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja

Sin oper.

Sin oper.

Oleínas de orujo

Sin oper.

Sin oper.

Ácidos grasos de oliva

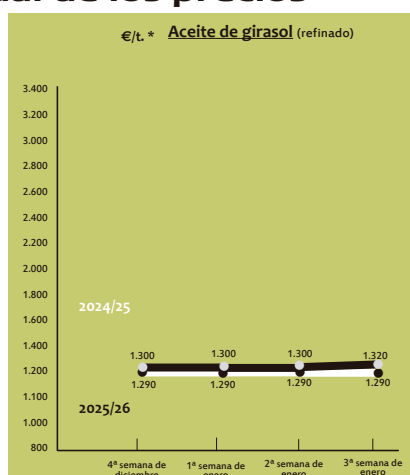
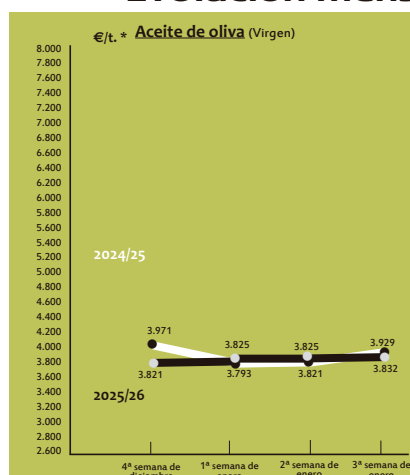
Sin oper.

Sin oper.

(de refinado 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*M A D R I D
B A R C E L O N AEUROS/KG.
SEMANA
5/11 Enero, '26
(Cierre día 30 dic. '25)EUROS/KG.
SEMANA
12/18 Enero, '26
(Cierre día 8 enero '26)

	€/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)	990	980
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.100	1.075
ACEITE DE COCO (refinado)	2.475	2.400
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.360	1.350
ACEITE DE PALMISTE	2.000	2.100
ACEITE DE MAÍZ	1.490	1.600
ACEITE DE COLZA	1.290	1.275
ACEITE DE RICINO	1.260	1.250
ACEITE DE PESCADO refinado	3.400	3.375

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO ESPECIALIZADO EN ACEITES

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

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



Mercado internacional

Cotizaciones de Aceites y Grasas

ITALIA

SUR DE
PUGLIA

	EUROS/KG. SEMANA 5/11 Enero, '26 (Cierre día 30 dic. '25)	EUROS/KG. SEMANA 12/18 Enero, '26 (Cierre día 8 enero '26)
	€/t.	€/t.
ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,90	6,55
ACEITE DE OLIVA refinado	3,75	3,75
ACEITE DE OLIVA lampante	3,20/3,40	3,00
ACEITE DE ORUJO refinado	2,15	2,15
ACEITE DE GIRASOL refinado	1,35	1,33
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	6,50/6,70	6,50/6,70
ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.

TÚNEZ

MARRUECOS

TURQUÍA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,20/3,50	3,20/3,40
ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,50/5,00	4,50/5,00
ACEITE DE OLIVA refinado	3,60/3,70	3,50/3,65

GRECIA

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

PORTUGAL

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

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (8 de enero de 2026)

(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





Olivar ecológico

Nace DOÑANA REGENERA, un proyecto que transformará prácticas agrícolas en cultivos como el olivar

DOÑANA REGENERA es un proyecto que tiene como objetivo acompañar y favorecer un proceso de mejora del modelo productivo en el entorno de Doñana, promoviendo soluciones basadas en el conocimiento científico, la innovación y la restauración ecológica. El proyecto busca reforzar la resiliencia de los agroecosistemas y contribuir al equilibrio entre la actividad agraria y la conservación del entorno natural.

En este proyecto colaboran la Estación Biológica de Doñana (EBD-CSIC), la Asociación de Agricultores Puerta de Doñana, Asaja-Sevilla y la Sociedad Gaditana de Historia Natural; y cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, a través de la convocatoria de ayudas para la mejora ambiental en el ámbito agrícola y forestal y el desarrollo sostenible del entorno de Doñana.

Según ha detallado Asaja-Sevilla, el territorio de Doñana reúne un enorme potencial para integrar producción agraria, conservación de la biodiversidad y desarrollo socioeconómico. En este contexto,

la transformación agrícola experimentada en las últimas décadas ha generado impactos ambientales, económicos y culturales que repercuten, entre otros aspectos, en la salud del suelo, la abundancia de polinizadores, la gestión de plagas, una mayor dependencia del riego y de los insumos, así como en la cantidad y calidad de los recursos hídricos disponibles.

“DOÑANA REGENERA nace con la vocación de acompañar este proceso de mejora, promoviendo soluciones basadas en el conocimiento científico, la innovación y la restauración ecológica”, ha destacado.

El proyecto se articula principalmente en tres líneas de acción: transformar prácticas agrícolas y ganaderas de alto coste ambiental en cultivos clave (frutos rojos, cítricos y olivar), poniendo en valor el secano y recuperando razas ganaderas autóctonas; estudiar e incrementar la biodiversidad de vertebrados e invertebrados utilizando diversas técnicas de restauración ambientales; e integrar, difundir y transferir los resultados para facilitar su aplicación y evaluar su viabilidad económica y social.

FINIBUS

COMERCIO DE
ACEITE DE OLIVA
Y DERIVADOS

MIGUEL S. VERDASCO
INTERMEDIARIO

móvil 0034 659 920 608
miguel@finibus.es

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

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

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.047,00** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.081,75**.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: 300,40 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **289,00**.

◆ Precios: Futuros enero.

Aceite de soja: Cerraba a **49,50** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **51,89**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Maíz: Terminó la semana a **445,75** centavos/bushel, habiendo comenzado a **432,50**.

◆ Precios: Futuros marzo.



¡YA ESTAMOS LISTOS!

Siempre a tu lado en la campaña



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

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



ASISTENCIA TÉCNICA MECÁNICA

Pablo Muñoz: 615 507 418

Ramón Rodríguez: 615 507 421

ASISTENCIA TÉCNICA ELÉCTRICA

Raúl Risueño: 615 507 404

Pablo García: 696 962 528



ALMACÉN REPUESTOS

Cristóbal Garrido: 636 344 663

Alejandro Cabrera: 615 507 416

ASUNTOS GENERALES

Francisco Estrella: 615 507 422

José Cabrero: 615 507 399





La WOOE incorpora un nuevo programa de reuniones personalizadas para expositores

La World Olive Oil Exhibition (WOOE), que se celebrará los días 3 y 4 de marzo en el Pabellón 5 de IFEMA Madrid, refuerza su apuesta por el negocio incorporando un programa exclusivo de reuniones personalizadas orientado a impulsar nuevas oportunidades comerciales para las empresas productoras.

Esta iniciativa, dirigida en exclusiva a los expositores de la WOOE 2026, permitirá conectar de forma directa con responsables de compra de sectores estratégicos del mercado alimentario, abriendo nuevas vías de negocio dentro y fuera de España.

El nuevo programa de reuniones pone el foco en compradores de sectores clave como panadería y repostería industrial; conservas, pastas y productos procesados; cadenas de restauración y foodservice; y distribución nacional e internacional.

Se trata de una herramienta diseñada para

que los productores puedan presentar su aceite a los decisores reales del mercado, reforzando la capacidad de la WOOE para generar negocio más allá de la propia feria, según han informado desde Pomona Keepers, organizadores de la feria.

Aunque parte de los compradores se mantiene bajo acuerdo de confidencialidad, la organización ha confirmado ya la participación de empresas de primer nivel como Cecomed, Groupe Pomona y Pastisart.

Un espacio único para el sector oleícola mundial

La WOOE 2026 volverá a reunir a productores, cooperativas, almazaras, distribuidores, compradores internacionales, chefs y analistas, “consolidándose como la principal plataforma profesional dedicada exclusivamente al aceite de oliva”, han destacado.

A lo largo de dos días, el evento ofrecerá un área expositiva con empresas de diferentes países; un programa de catas y presentaciones de producto; conferencias técnicas y de mercado; y actividades de networking.

“Nuestro objetivo es claro: ayudar a los productores a vender más y mejor. El nuevo programa de reuniones personalizadas nos permite ir un paso más allá y ofrecer un acceso directo a los compradores que marcan la tendencia del mercado alimentario en Europa y otros destinos internacionales”, ha resaltado Otilia Romero de Condés, CEO de Pomona Keepers.



Alimentaria FoodTech y FIAB renuevan su apuesta por la innovación alimentaria

Alimentaria Exhibitions, sociedad de Fira de Barcelona organizadora de Alimentaria FoodTech, y la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) han renovado su acuerdo de colaboración para impulsar la próxima edición de este certamen que tendrá lugar del 6 al 8 de octubre de 2026 en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona.

FIAB asumirá un papel clave en Alimentaria FoodTech al incorporarse al Comité Organizador, un órgano consultivo formado por representantes destacados de la industria alimentaria, asociaciones sectoriales, empresas líderes, entidades tecnológicas y expertos vinculados al ecosistema agroalimentario.

Esta federación también formará parte del Comité Científico desde donde impul-

sará la participación de startups tecnológicas en los Premios Emprende, que reconocen los proyectos de emprendimiento que contribuyen a la innovación tecnológica en la transformación y conservación de alimentos y bebidas. FIAB ejercerá la presidencia del jurado de estos galardones.

Asimismo, aportará su experiencia al frente de la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain, un espacio que pretende dinamizar la investigación, el desarrollo y la innovación (I+D+i) en la industria de la alimentación y bebidas.

Para el presidente de Alimentaria FoodTech, Albert Puxan, “contar con FIAB en esta edición supone incorporar una visión estratégica e integradora de toda la cadena de valor alimentaria. Su participación enriquecerá la calidad y diversidad de los visitantes y nos

permitirá seguir creciendo como plataforma de referencia para las soluciones tecnológicas de toda la industria alimentaria”.

El director de I+D+i de FIAB, Eduardo Cotillas, ha subrayado la importancia de establecer este tipo de alianzas para reforzar la posición de la industria de alimentación y bebidas. “La feria Alimentaria FoodTech 2026 será un punto de encuentro perfecto para las empresas tecnológicas y el resto de los actores de la industria alimentaria, en la que la innovación constituye el pilar fundamental para el futuro del sector”, ha añadido.





Citoliva afronta el año 2026 centrada en la digitalización y la salud

La Fundación Citoliva cerró el ejercicio 2025 con un balance “histórico” tras haber gestionado la presentación de un total de 29 proyectos de I+D+i. Según ha precisado el centro, este crecimiento se sustenta sobre un ejercicio 2024 de intensa ejecución técnica donde se sentaron las bases de grandes proyectos en curso, permitiendo que en 2025 se lograra movilizar un presupuesto propio de 8.600.254 euros. El impacto de estas iniciativas se centra mayoritariamente en el ámbito nacional, consolidando al mismo tiempo una creciente presencia en convocatorias europeas y autonómicas.

Según ha explicado Citoliva, el ejercicio estuvo marcado por la aprobación de iniciativas de gran calado científico, entre las que destaca el proyecto OMIPERBIO, dotado con una financiación para el centro de 890.504 euros para la investigación en ingredientes ómicos destinados a la mejora del microbioma, la salud y la calidad alimentaria.

Asimismo, “el centro ha reafirmado su papel como agente clave en la región mediante una estrecha colaboración con la Jun-



ta de Andalucía, a través de la Consejería de Universidad, Investigación e Innovación, participando en líneas estratégicas dirigidas a clústeres de innovación, centros tecnológicos e infraestructuras de investigación”, ha resaltado, al tiempo que ha añadido que esta labor se complementa con una presencia internacional cada vez más robusta, participando en consorcios europeos en programas como Interreg y Horizonte Europa, en los que participan socios de Túnez, Argelia, Alemania, Grecia e Italia.

En el ámbito de la prestación de servicios, según ha detallado, el Panel de Cata de Citoliva ha consolidado su solvencia operativa y financiera, prestando servicio a clientes de mercados internacionales como Italia, Reino Unido, Marruecos, Brasil, Chile y Argentina. Este área ha registrado un crecimiento del 48,5% respecto al ejercicio anterior y multiplicado por casi seis los ingresos obtenidos en 2023, “reflejando una evolución sostenida de su actividad y su capacidad para atender una demanda creciente”.

Horizonte 2026: la era de la digitalización y la salud

De cara al nuevo ejercicio, el Plan de Actuación 2026 de Citoliva establece una hoja de ruta ambiciosa sustentada en los pilares de la digitalización, la sostenibilidad y la salud.

Una de las metas para este año es potenciar su proyección internacional, profundizando en la senda de crecimiento iniciada en 2025 mediante un papel mucho más activo en consorcios globales.

FOODLAB, el nuevo programa para impulsar la competitividad agroalimentaria en Extremadura

El Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario (CTAEX) ha presentado recientemente FOODLAB, un programa diseñado para acompañar a empresas, start-ups y emprendedores en el desarrollo de productos innovadores, facilitando su validación técnica y su llegada al mercado.

En el acto, José Luis Llerena, director de CTAEX, ha destacado que FOODLAB “nace para convertir el conocimiento en soluciones reales, acortar los tiempos de desarrollo y ofrecer a las empresas un espacio donde puedan experimentar con seguridad y avanzar con confianza hacia el mercado”, aprovechando la capacidad de este centro y de la agrupación de entidades asociadas.

La presentación ha contado con la participación de Celina Pérez, directora general de Empresa de la Junta de Extremadura, quien ha subrayado que FOODLAB “representa un instrumento estratégico para impulsar y reforzar la competitividad del tejido empresarial agroalimentario”.

Durante la jornada, se han expuesto las fases del programa, los servicios tecnológicos disponibles y los retos priorizados en colaboración con las empresas asociadas. También se ha mostrado un ejemplo real del tipo de proyectos que FOODLAB impulsará: Madeinplant, cuyo CEO, Federico Grau, ha compartido su experiencia y ha explicado cómo la colaboración tecnológica permite transformar nuevas ideas en productos con potencial comercial.

La jornada ha contado con una alta participación de empresas interesadas en desarrollar nuevos productos a través de FOODLAB, la presentación de los retos tecnológicos priorizados y la confirmación de la apertura del programa para la selección de proyectos hasta el 20 de enero.

FOODLAB ofrecerá acceso a laboratorios, planta piloto, personal técnico especializado, mentorización empresarial y metodologías de innovación orientadas a reducir riesgos y acelerar el desarrollo de nuevos productos agroalimentarios.

Según ha informado CTAEX, los retos se engloban en tres áreas de interés: One Health, Sostenibilidad y Nuevas Tecnologías y Digitalización.



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFLOW

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

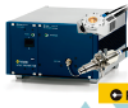
Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



MANZANO
Flottweg

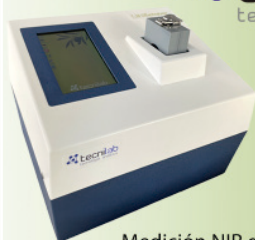
LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXIDABLE - SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG
WWW.CALDERERIAMANZANO.NET



SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

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

tecnilab
tecnología analítica



La solución
integral para
su almazara

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

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 150 años, ANDRITZ GENERATION es la especialista en el desarrollo de tecnologías y conocimientos clave en el sector de la extracción. Con más de 12.000 decantadores centrifugos instalados en todo el mundo, ANDRITZ GENERATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugadores.
Los decantadores Palacín están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector oleícola, cumpliendo con los requisitos más exigentes.
PALACÍN responde en su línea de extracción continua con gran mano y se convierte en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ GENERATION para España y Portugal.



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa
SOLUCIONES PARA EL ENVASADO DE ACEITES

Únicos Fabricantes Especializados
en el Envasado de Aceites desde 1962



Llenadora semi-automática
Semi-automatic filler

CAUDALÍMETROS DE
ALTA PRECISIÓN
HIGH ACCURACY
FLOWMETERS

EXPERIENCIA
EXPERIENCE

50
AÑOS
YEARS

40
PAÍSES
COUNTRIES

Ausere

Tel: +34 976 50 43 47 - Fax: +34 976 50 43 21
ausere@ausere.es
Oficina: C/da. 56410 Cuarte de Huerva
Zaragoza ESPAÑA - SPAIN

www.ausere.es



POLAT

Logra Grandes
Cosas en Espacios Pequeños



LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr



FABRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Pienargüe nº 12
14850 BAEÑA (Córdoba)
Telf: 0034 957 645 115
e-mail: kocsa@kocsa.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Mirandela
5370-545 MIRANDELA
Telf: 00351 278 095 522



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

TAOSA



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

PRECIOS
PLAZOS
RESULTADOS
RECOGIDA MUESTRAS
SATISFACCIÓN CLIENTE

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

asesoramiento | análisis | investigación | transferencia | formación

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

Acreditados por ENAC según la norma ISO 17025 (Consultar 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

METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarir.com

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

treico
Industrial Machinery Solutions

www.treico.com

PESAJE

IMATED
AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE
ELECTRICIDAD
SOFTWARE

PESAJE TRAZABILIDAD EFICIENCIA ENERGÉTICA

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

Info@imared31.es
www.imared31.es
953 284 897

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

REGISTRO DE DATOS
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-es.com

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

AGROCUADERNO

PROSUR

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

Económicos y muy rentables

TODOLIVO Infórmate

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



María Morales, chef:

“La frescura y carácter del AOVE forman parte inseparable de mi memoria gustativa”

La chef y sumiller María Morales fue finalista de la novena edición de MasterChef y una de las aspirantes más queridas por el público de este popular talent culinario. En julio de 2022 abrió su propio restaurante en su tierra natal, Tomelloso (Ciudad Real) -de la que ejerce como orgullosa embajadora-, donde la experiencia gastronómica gira en torno a una sola mesa. La suya es una cocina sin artificios y en constante evolución que mezcla con sabiduría tradición e innovación, productos de temporada y creatividad, entendida como un vehículo para conectar, disfrutar y compartir, y cuyo secreto radica en la sencillez. Recogemos un extracto de la entrevista a la chef de Esencia by María Morales publicada en Mercacei Magazine 124.



Tu paso por el concurso MasterChef, donde fuiste finalista en la novena edición, marcó un antes y un después en tu trayectoria vital y profesional. ¿Qué es lo más valioso que te dejó aquella intensa experiencia?

Participar y llegar a la final de la novena edición de MasterChef fue, sin duda, un hito definitorio. Bajo la presión de los fogones y la televisión, aprendí a optimizar procesos, a trabajar bajo presión, a conocerme a mí misma y a captar la atención del espectador con un storytelling culinario poderoso. Pero, sobre todo, adquirí resiliencia: convertí cada fallo en un aprendizaje inmediato y desarrollé una comunicación auténtica frente a la cámara, habilidades que empleo a diario con el concepto de mi restaurante.

El nombre de tu restaurante, inaugurado en julio de 2022, con una única mesa con 14 sillas, un menú degustación que cambia

constantemente y la cocina completamente abierta, es toda una declaración de intenciones. Se trata, según tus palabras, de recuperar la conexión humana a través de la gastronomía. Explícame eso, María.

Cuando concebí Esencia, quise evocar el ritual ancestral de compartir vivencias en torno a la mesa. En nuestro espacio, una única mesa central de 14 asientos invita a la complicidad: mis comensales no sólo presencian la ejecución, sino que conversan sobre técnicas, origen de ingredientes y armonías de sabor. Se trata de recrear el modelo de “cocina de espectáculo” con fundamento pedagógico, donde cada explicación profunda dice en terroir, estacionalidad y el trasfondo cultural de cada receta.

¿Cómo definiría María Morales su cocina? ¿Qué puede esperar quien se acerque a tu restaurante?

(Piensa durante unos segundos). En Esencia, mi cocina surge cada mes del pulso de mi alma de cocinera: una expresión libre y cambiante que rehúsa encasillarse. Me resulta difícil definirla con un estilo fijo, porque creo que un cocinero vive en constante movimiento y aprendizaje. Así, cada menú degustación de 14 tiempos es un viaje íntimo y personal, donde exploro nuevos equilibrios, texturas y matices, armonizados siempre con aceites monovarietales y maridajes creativos que reflejan mi evolución continua.

Como es lógico, la despensa manchega cuenta con un gran protagonismo. ¿Qué destacarías de ella y cuáles crees que son sus valores más exportables?

La riqueza manchega -queso manchego con DOP, azafrán, AOVE de cosecha temprana- se sustenta en la biodiversidad microclimática.



ca y en prácticas artesanales centenarias. Sus valores -trazabilidad exhaustiva, fresca de pastos para el ovino manchego y prensado en frío del aceite- garantizan un perfil de sabor genuino y propiedades funcionales (polifenoles, antioxidantes, ácido oleico cardioprotector). Estos atributos, unidos a una narrativa cultural sólida, convierten a nuestros productos en embajadores ideales de la Dieta Mediterránea global.

Eres embajadora de la World Olive Oil Exhibition (WOOE) y el aceite de oliva virgen extra juega un papel esencial en tu cocina. Dime, ¿cuál es tu primer recuerdo asociado al AOVE?

Mi primer recuerdo con el aceite de oliva virgen extra me transporta a aquellas catas manchegas en las que, junto a mi familia, preparábamos el clásico pan de cruz: cortábamos el pan en cuartos, extraíamos la miga hasta dejar cada trozo como un pequeño cuenco, lo rellenábamos generosamente con aceite y un toque de sal, y luego íbamos mojando la miga para saborear cada matiz del aceite. Aquel ritual sencillo y ancestral grabó en mí la pureza y profundidad del AOVE, y desde entonces su frescura y carácter forman parte inseparable de mi memoria gustativa.

María, ¿qué es lo que más destacarías de este alimento, aquello que te enamoró?

Su dualidad única: por un lado, aporta textura sedosa y matices frutados, y por otro, sublima la gastronomía con compuestos fenó-

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

licos que promueven la salud cardiovascular. En él convergen ciencia, tradición y terroir.

¿Qué variedades sueles emplear y por qué? ¿Cuáles son tus AOVEs favoritos? ¿Y alguno que te haya sorprendido últimamente?

Me inclino por la arbequina en crudo -notas almendradas-, la picual en cocciones prolongadas por su estabilidad oxidativa y la hojiblanca en emulsiones por su perfil aromático neutro. Recientemente descubrí un “AOVE de montaña” procedente de aceitunas recolectadas en olivares de altura; su acidez equilibrada y retrogusto a hierbas silvestres me cautivaron.

¿Cuál dirías que es tu mejor receta con AOVE?

Diseñé un “consomé gelificado de AOVE y manzana verde” que, tras un golpe de calor, se convierte en un caldo sedoso acompañado de jengibre, resaltando la dimensión aromática del aceite.

Como sumiller profesional que eres, ¿crees

que llegará el día en que la carta de AOVEs en los restaurantes sea tan habitual como la de vinos?

Absolutamente. Igual que la cultura del vino, la oil list se perfilará con descripciones de coupages, análisis sensoriales y sugerencias de maridaje, integrando catadores especializados que orienten al comensal.

Los chefs se han convertido en los grandes prescriptores de la gastronomía española y, por ende, del aceite de oliva virgen extra, uno de los productos más representativos de la Marca España. ¿Qué percibes dentro y fuera de nuestro país en relación con este pilar fundamental de la Dieta Mediterránea?

En España conservamos la reverencia por el virgen extra como pilar dietético y cultural. En el extranjero, el AOVE conquista con su concepto de “superalimento gourmet”: los mercados anglosajones lo valoran por su perfil saludable y versatilidad culinaria.

En tu opinión, ¿cuál sería la mejor manera de acercar este tesoro gastronómico a las cocinas y hogares de todo el mundo, de exportar las bondades saludables y gastronómicas del virgen extra?

Con educación experiencial: talleres “olive oil pairing”, podcasts sensoriales y alianzas entre almazaras y escuelas de cocina. La clave está en generar empatía: contar historias de agricultores, mostrar procesos de molturación y facilitar la vivencia de una cata guiada.

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

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

FABRICANTES MARCA ESPAÑA



Seis principios agronómicos para la poda del olivo

Desde la Red de Alerta e Información Fitosanitaria de Andalucía (RAIF) han destacado que, una vez finalizada la recolección de la aceituna, el olivicultor se enfrenta a una de las labores más importantes del manejo del olivar: la poda. A su juicio, se trata de una práctica clave, ya que de su correcta ejecución depende en gran medida la producción futura, la regularidad de las cosechas y la rentabilidad de la explotación.

Para la RAIF, la poda no consiste únicamente en cortar ramas, ya que cada intervención modifica el equilibrio interno del árbol, especialmente las relaciones hoja/raíz y hoja/madera. El objetivo, en su opinión, debe ser siempre mejorar ese equilibrio, orientándolo hacia una mayor eficiencia productiva del olivo.

Según ha detallado, estos son los principios agronómicos básicos de la poda:

1. Equilibrar crecimiento y producción: el olivo no sólo debe producir aceituna en la campaña actual, sino preparar la siguiente. La cosecha se forma sobre brotes del año anterior, por lo que una poda inadecuada puede provocar desequilibrios que deriven en vecería (alternancia de cosechas). Un exceso de madera y poca hoja obliga al árbol a gastar energía en aumento de ésta, en lugar de formar brotes productivos. Este problema es más acusado en olivares envejecidos.
2. Reducir el periodo improductivo: en olivares jóvenes, la entrada temprana en producción se consigue evitando podas intensas. Es preferible realizar intervenciones suaves y frecuentes, especialmente en poda de formación, para no romper el equilibrio hoja/raíz ni frenar el desarrollo del árbol.
3. Prolongar la vida productiva del olivar: cuando una rama empieza a mostrar síntomas de envejecimiento (mucha madera, poca brotación y baja producción), es necesario plantear su renovación. Esta renovación debe hacerse de forma progresiva, sin adelantarla en exceso ni realizarla de manera brus-

ca, ya que una poda demasiado fuerte reduce la cosecha y debilita el vigor del árbol.

4. Evitar el envejecimiento prematuro del árbol: un olivo bien manejado puede mantener una vida productiva ilimitadamente, incluso en secano. Para ello, es fundamental conservar los troncos sanos y un sistema radicular activo, bien alimentado por la savia elaborada en las hojas. Las podas severas y repetidas acortan esta vida útil.
5. Ajustar la poda a su coste económico: la poda debe ser eficaz, pero también rentable. Trabajos excesivamente minuciosos o el uso inadecuado de herramientas encarecen la operación sin aportar beneficios reales. Una poda clara, lógica y bien planificada reduce costes y mejora resultados.
6. Adaptar la poda a la disponibilidad de agua: en Andalucía, el agua es el principal factor limitante. La poda debe de mantener árboles con copa de volumen máximo compatible con las disponibilidades medias de agua. Una copa desmesurada, con excesiva cantidad de hojas y superficie de fructificación grande, transpira y gasta mucha agua durante la primavera, lo que va en detrimento del desarrollo del fruto en verano, dando lugar a frutos pequeños y con poca pulpa, lo que reducirá sensiblemente el rendimiento graso.

Diferencias entre secano y regadío

En secano, según la RAIF, la poda debe ser especialmente prudente, manteniendo el volumen de copa dentro de los límites que permita el suelo y la pluviometría. El objetivo es adaptar el árbol a la capacidad productiva del medio, sin alterar sensiblemente su fisiología.

En regadío, puede reducirse la intensidad de la poda siempre que no se comprometa la iluminación interior del árbol. Según ha precisado, un mayor volumen de copa bien con una correcta iluminación permite alcanzar un mayor potencial productivo.

Transforman residuos de papel en una solución sostenible para recuperar suelos áridos

Investigadores de la Universidad de Almería, junto a la Universidad de Sevilla, el EEZA-CSIC y ECO-ARID, han desarrollado una estrategia innovadora para restaurar suelos áridos degradados mediante la combinación de cianobacterias de biocostras y residuos de papel. Los ensayos, realizados tanto en laboratorio como en campo, han mostrado mejoras significativas en la estabilidad, fertilidad y capacidad de retención de agua del suelo.

La degradación de los suelos avanza rápidamente en regiones áridas, poniendo en riesgo la agricultura, la biodiversidad y la estabilidad del territorio. Ante este problema, el equipo investigador propuso una solución basada en la naturaleza que transforma residuos en un recurso útil. Las cianobacterias actúan como “ingenieras naturales”, creando una capa viva que protege el suelo de la erosión y favorece su fertilidad. Al combinarse con restos de papel, su eficacia aumenta, ya que estos residuos retienen la humedad y generan un microambiente favorable sin alterar la microbiota original.

Los resultados indican que las cianobacterias permanecen viables durante más de un año, lo que sugiere una recuperación duradera y la posibilidad de emplearlas como biofertilizantes naturales. La Universidad de Almería destaca que este enfoque es práctico, sostenible y de bajo coste, lo que lo hace accesible incluso en regiones con pocos recursos.

Además de mejorar suelos muy degradados y pobres en materia orgánica, la propuesta impulsa un modelo de economía circular al reutilizar residuos de papel. A largo plazo, esta estrategia podría contribuir a frenar la erosión, restaurar ecosistemas y aumentar la resiliencia de zonas agrícolas y naturales frente al cambio climático.



El IFAPA avanza algunos de los cursos sobre olivar que ofrecerá en 2026

El Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA) avanza en su portal de actividades de formación y transferencia diversos cursos dedicados al sector del olivar que se desarrollarán en 2026, y que se centrarán en la poda, riego y fertirrigación, control sanitario, manejo del suelo y producción ecológica.

En concreto, la actividad formativa sobre poda tendrá como contenidos los conceptos generales de poda; la poda de formación; la poda de producción, la poda de renovación; la maquinaria de poda; y las prácticas de poda.

Por su parte, el curso sobre riego y fertirrigación incluirá los conceptos generales del riego del olivar; el riego localizado; la fertirrigación; la programación de riegos; y el manejo de la aplicación de programación de riegos.

Asimismo, el IFAPA organizará una formación sobre control sanitario en el olivar, cuyos contenidos serán “Los enemigos de los cultivos. Fenología del olivo”; “Métodos de control. Lucha integrada”; “Daños no parasita-



rios en el olivo. Reconocimiento”; “Plagas del olivar. Reconocimiento y recomendaciones de control”; “Enfermedades del olivar. Reconocimiento y recomendaciones de control”; y “Conclusiones y evaluación”.

El curso sobre manejo del suelo en olivar abordará los tipos de suelos, mejoras y enmiendas; la fertilización; y el laboreo, el mínimo laboreo y las cubiertas vegetales. Según detalla el organismo andaluz, esta actividad tiene al menos un módulo on line, por lo que

los cursos que se realizan en la plataforma de Teleformación del IFAPA combinan el trabajo a distancia, la asistencia a sesiones presenciales prácticas y el apoyo permanente de las tutorías. La primera sesión podrá ser on line o presencial y la sesión final (evaluación) será presencial.

El IFAPA también tiene previsto organizar el 10 de junio en Mengíbar (Jaén) una jornada sobre avances en el control sanitario del olivar que tratará la normativa sobre uso sostenible de fitosanitarios; la actualización sobre métodos de control integrado de plagas y enfermedades; y la situación actual y limitaciones sobre uso de sustancias activas.

A su vez, este organismo llevará a cabo del 9 de abril al 19 de mayo un módulo de producción ecológica en olivar que abordará la introducción al olivar ecológico en Andalucía; el manejo de plagas y enfermedades en olivicultura ecológica; la fertilización; el manejo de suelo en olivar ecológico; y otras técnicas de manejo en la olivicultura ecológica.

Expertos abordarán en un evento en Jaén las oportunidades de la producción de biometano

Jaén acogerá el próximo 13 de enero la jornada “Biometano: una visión científica y social”, un encuentro técnico-divulgativo cuyo objetivo es profundizar, desde el rigor científico y el diálogo social, en las oportunidades que el biometano ofrece para la descarbonización y el desarrollo rural en España, con un enfoque especial en Jaén y Andalucía.

“En un momento marcado por la urgencia climática, la transformación del modelo energético, la necesidad de una economía más circular y, al mismo tiempo, por una creciente desinformación en torno a todo ello, eventos como éste son oportunos y necesarios”, ha resaltado Yolanda Ávila, responsable de Gas-Renovable.com, organizadores de la jornada.

El evento contará con ponentes de toda España como el profesor emérito Xavier Flotats, de la Universidad Politécnica de Cataluña; el catedrático Pedro Antonio García Encina, de la Universidad de Valladolid; José Antonio La Cal, referente nacional en tecnologías de biogás, de la Universidad de Jaén (UJA).

Además, se tratarán aspectos críticos para la convivencia social y la sostenibilidad, como la gestión del impacto odorífero en las plantas, a cargo de la catedrática M^a Ángeles Martín Santos, de la Universidad de Córdoba; y el uso del digestato como una oportunidad para regenerar los suelos del olivar, un tema presentado por el profesor Antonio J. Manzaneda Ávila, coordinador del proyecto europeo Soil O-Live.

Asimismo, participarán otros científicos como Raúl Muñoz, de la Universidad de Valladolid, que tratará “El sistema de upgrading, como mejora tecnológica del biogás”; o Fernando G. Feroso, del Instituto de la Grasa (CSIC), que abordará “Biometano del alperujo: ¿Por qué ahora?”.

La encargada de presentar la jornada será Yolanda Ávila, que además impartirá la ponencia “Comunicación y biometano: comunicar con propósito”.

Esta cita -con retransmisión en streaming desde www.jornadabiometano.com- concluirá con una mesa de debate donde se analizará cómo promover proyectos con base científica que aseguren la eficiencia energética y el respeto medioambiental.



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

Fuente: Dirección General de Aduanas

IMPORTACIÓN

EXPORTACIÓN

Aceites y grasas

Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	EurosA. de
A. Oliva	Portugal	1.182	3.632.349	A. de Oliva	Portugal	4.514	17.019.989
V. LAMPANTE	Otros	114	296.489	LAMPANTE	Italia	4.024	14.457.056
					Otros	15.632	61.817.020
	TOTAL	1.296	4.035.664		TOTAL	24.170	93.294.065
LOS DEMÁS	Tunez	2.836	8.243.964	LOS DEMÁS	Italia	15.072	65.641.751
A. DE OLIVA	Portugal	2.093	8.014.125	A. DE OLIVA	Francia	5.852	23.666.762
	Perú	789	2.186.551		EEUU	5.659	30.356.360
	Chile	580	2.646.753		Portugal	4.204	17.922.816
	Italia	508	1.844.624		R. Unido	2.295	10.922.864
	Argentina	503	2.368.987		China	2.080	10.056.572
	Otros	537	1.468.713		Bélgica	1.632	6.276.217
					México	1.319	6.771.656
					Japón	1.181	5.934.780
					Australia	1.126	6.001.973
					Brasil	1.122	6.055.188
					Alemania	1.117	5.340.795
					Otros	12.363	64.747.534
	TOTAL	7.847	26.773.717		TOTAL	55.094	259.695.268
TOTAL A. OLIVA		9.143	30.809.381	TOTAL A. OLIVA		79.264	352.989.333
A. ORUJO	Tunez	3.460	3.394.264	A. ORUJO	Italia	1.709	4.061.909
	Portugal	2.051	2.083.446		México	1.360	3.127.465
	Italia	736	1.042.358		EEUU	684	2.212.498
	Otros	150	218.191		Otros	6.677	19.154.393
	TOTAL	6.397	6.738.260		TOTAL	10.430	28.556.265
ACEITUNA	Portugal	1.490	1.477.207	ACEITUNA	Portugal	564	344.724
DE MESA	Egipto	656	602.380	DE MESA	Otros	787	2.506.228
	Otros	15	22.375				
	TOTAL	2.161	2.101.962		TOTAL	1.352	2.850.952
A. GIRASOL	Ucrania	31.678	35.021.017	A. GIRASOL	Portugal	4.926	9.939.053
	Bulgaria	20.831	23.308.686		Francia	3.809	5.456.352
	Francia	7.656	9.933.114		Bélgica	1.728	2.422.076
	Otros	11.899	18.837.861		Otros	7.036	11.315.870
	TOTAL	72.065	87.077.952		TOTAL	17.520	29.133.352
A. COCO	Filipinas	5.562	12.896.239	A. COCO	Italia	1.109	3.149.762
	Otros	811	2.449.591		Otros	1.415	3.929.293
	TOTAL	6.374	15.345.830		TOTAL	2.525	7.079.056
A. PALMISTE	Indonesia	2.521	4.816.177	A. PALMISTE	Italia	278	697.865
	Otros	5.185	9.463.189		Otros	219	620.920
	TOTAL	7.707	14.279.366		TOTAL	497	1.318.785
ACEITE PALMA	Colombia	10.495	10.608.399	ACEITE PALMA	Francia	2.724	3.818.211
	Malasia	10.170	10.384.974		Italia	1.532	2.109.664
	Guatemala	5.763	5.819.377		Otros	1.555	2.687.524
	Costa Rica	5.743	5.865.596				
	Otros	9.100	11.680.731				
	TOTAL	41.272	44.359.077		TOTAL	5.811	8.615.399
ACEITE DE MAIZ	Brasil	4.472	4.168.320	ACEITE DE MAIZ	Bélgica	1.028	1.039.336
	Otros	300	314.451		Otros	324	462.540
	TOTAL	4.772	4.482.771		TOTAL	1.353	1.501.877
A. RICINO	India	1.075	1.690.525	A. RICINO	Italia	127	231.479
	Otros	188	333.801		Otros	104	692.962
	TOTAL	1.264	2.024.327		TOTAL	232	924.442
A. LINAZA	Bélgica	114	229.003	A. LINAZA	Bélgica	445	468.340
	Otros	82	210.011		Otros	88	225.901
	TOTAL	196	439.015		TOTAL	533	694.241



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
A. CACAHUETE	Bélgica	45	113.582	A. CACAHUETE	Alemania	6	20.128
	Otros	22	81.430		Otros	5	17.382
	TOTAL	67	195.012		TOTAL	11	37.510
A. SOJA	Turquía	5.966	5.670.025	A. SOJA	Marruecos	13.000	12.271.215
	Francia	3.369	3.390.341		Italia	7.175	7.803.869
	Otros	3.453	3.836.274		Otros	2.393	3.084.498
	TOTAL	12.788	12.896.640		TOTAL	22.571	23.159.582
ACEITE COLZA	Ucrania	28.101	30.215.098	ACEITE COLZA	Portugal	533	687.363
	Francia	6.003	5.725.435		Otros	614	1.057.518
	Otros	6.493	7.401.598		TOTAL	1.147	1.744.881
	TOTAL	40.597	43.342.130		TOTAL	1.147	1.744.881
A. SÉSAMO	P.Bajos	75	401.801	A. SÉSAMO	R. Unido	8	38.320
	Otros	128	831.871		Otros	19	202.604
	TOTAL	204	1.233.672		TOTAL	28	240.923
A. PESCADO	Mauritania	2.019	4.397.088	A. PESCADO	Noruega	1.875	5.480.399
	Noruega	1.620	1.879.472		Grecia	845	1.454.694
	Otros	2.410	3.564.295		Otros	1.536	4.238.227
	TOTAL	6.049	11.124.174		TOTAL	4.256	11.173.320
A. CONCRETOS	Portugal	1.264	3.074.705	A. CONCRETOS	Portugal	2.306	9.912.728
	Francia	528	1.201.484		México	1.987	10.296.414
	Otros	1.921	10.262.797		Otros	3.165	13.202.735
	TOTAL	3.713	14.538.986		TOTAL	7.458	33.411.877
GLICERINA BRUTA	Francia	957	573.004	GLICERINA BRUTA	China	9.606	4.333.334
	Otros	355	285.209		Francia	818	114.847
	TOTAL	1.312	858.213		Otros	2.348	1.229.267
GLICERINA DESTILADA	Indonesia	2.083	1.953.322	GLICERINA DESTILADA	TOTAL	12.772	5.677.449
	Brasil	1.390	1.188.205		Chipre	400	166.429
	Alemania	1.380	1.701.668		Otros	1.187	861.620
	Otros	2.635	2.768.696		TOTAL	1.588	1.028.049
	TOTAL	7.486	7.613.407		TOTAL	1.588	1.028.049
GRASA DE CERDO	Francia	3.742	3.863.272	GRASA DE CERDO	Italia	347	1.232.364
	Italia	807	840.013		Dinamarca	342	20.245
	Otros	892	717.708		Otros	1.033	1.180.768
	TOTAL	5.442	5.420.993		TOTAL	1.724	2.433.377
MANTECA DE CERDO	Irlanda	0,10	430	MANTECA DE CERDO	Portugal	0,11	81
	TOTAL	0,10	430		TOTAL	0,11	81
SEBOS	Francia	2.094	2.067.214	SEBOS	Francia	897	16.944
	Otros	37	67.851		Otros	114	92.112
	TOTAL	2.130	2.135.065		TOTAL	1.011	109.056
GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	Malasia	239	539.528	O VEGETALES HIDROGENADAS	P. Bajos	3.746	4.627.758
	Bélgica	190	421.000		Italia	1.195	2.686.657
	Alemania	181	925.284		Francia	1.031	2.291.872
	Otros	486	1.861.688		Otros	1.498	5.566.295
	TOTAL	1.097	3.747.500		TOTAL	7.472	15.172.582
MARGARINA	Portugal	1.574	2.784.380	MARGARINA	Francia	4.141	7.638.936
	Bélgica	1.394	3.317.051		Portugal	3.217	4.947.248
	Otros	2.367	5.653.108		EEUU	2.469	6.344.967
	TOTAL	5.340	11.754.539		Italia	1.820	3.431.427
TALL-OIL	Argentina	40	20.730	TALL-OIL	Otros	6.234	14.188.387
	Otros	36	64.070		TOTAL	17.881	36.550.965
	TOTAL	76	84.800		TOTAL	0,10	645
LECITINA DE SOJA	Argentina	2.168	1.388.024	LECITINA DE SOJA	Alemania	279	675.143
	P. Bajos	655	1.045.468		P. Bajos	255	438.134
	Francia	472	928.246		Italia	203	459.576
	Otros	1.013	2.813.038		Otros	665	2.626.888
	TOTAL	4.308	6.174.776		TOTAL	1.402	4.199.741



	I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
Cereales	TRIGO	Dinamarca	33.000	6.449.850	TRIGO	Portugal	6.450	1.652.310
		Francia	32.302	7.619.884		Otros	1.005	518.924
		Canadá	5.464	1.683.000				
		Otros	824	389.303				
		TOTAL	71.589	16.142.037		TOTAL	7.455	2.171.233
	MAÍZ	EEUU	445.483	86.576.304	MAÍZ	R. Unido	2.539	815.586
		Brasil	356.907	64.934.187		Portugal	2.056	565.826
		Francia	122.089	29.527.301		Iraq	1.500	558.662
		Otros	89.423	21.166.280		Otros	2.558	1.845.281
		TOTAL	1.013.903	202.204.072		TOTAL	8.654	3.785.355
Tortas	TORTA SOJA	Brasil	205.950	59.571.061	TORTA SOJA	Francia	9.108	3.267.741
		Argentina	118.501	34.303.797		Portugal	2.191	607.882
		Otros	34.689	11.082.102				
		TOTAL	359.139	104.956.960		TOTAL	11.299	3.875.624
	TORTA COPRA	Sri Lanka	0,12	91	TORTA LINO	Otros	0,12	396
		TOTAL	0,12	91		TOTAL	0,12	396
	TORTA PALMA	Indonesia	8.019	1.265.439	TORTA PALMA	Portugal	132	22.747
		Otros	25	4.683				
		TOTAL	8.044	1.270.121		TOTAL	132	22.747
	TORTA GIRASOL	Argentina	9.430	1.242.229	TORTA GIRASOL	Italia	5.001	860.957
		Otros	900	203.315		Otros	2.787	763.976
		TOTAL	10.329	1.445.545		TOTAL	7.788	1.624.933
	TORTA COLZA	Canadá	41.515	8.663.327	TORTA COLZA	Portugal	6.909	1.461.548
		Otros	43.451	10.886.258		Otros	6.044	1.811.177
		TOTAL	84.966	19.549.585		TOTAL	12.953	3.272.725
Harinas	HARINA DE SOJA	Portugal	1.257	473.285	HARINA DE SOJA	Italia	3.160	1.083.087
		Otros	1.965	866.370		Otros	740	255.270
		TOTAL	3.225	1.339.655		TOTAL	3.901	1.338.357
	HARINA DE CARNE	Francia	1.790	637.067	HARINA DE CARNE	Francia	9.143	3.655.913
		Portugal	1.040	803.121		Vietnam	8.496	3.272.145
		Otros	1.506	1.562.050		Italia	2.029	1.029.594
		TOTAL	4.336	3.002.239		Portugal	1.966	742.845
						Otros	5.714	4.749.337
						TOTAL	27.348	13.449.834
	HARINA DE PESCADO	Marruecos	3.355	3.996.723	HARINA DE PESCADO	Grecia	2.128	2.893.264
		Otros	4.758	6.205.667		Italia	1.455	2.072.427
						Francia	1.438	2.125.132
		TOTAL	8.113	10.202.390		Otros	1.525	2.269.231
						TOTAL	6.546	9.360.053
Semillas oleaginosas	CACAHUETES CRUDOS	Argentina	2.148	2.732.840	CACAHUETES CRUDOS	P. Bajos	149	157.489
		China	905	1.341.770		Portugal	101	230.811
		Otros	1.577	2.299.057		Otros	330	402.402
		TOTAL	4.630	6.373.667		TOTAL	581	790.703
	HABAS DE SOJA	EEUU	95.840	36.756.374	HABAS DE SOJA	Portugal	144	82.068
		Portugal	1.379	608.393		Otros	12	66.492
		Otros	664	644.266				
		TOTAL	97.884	38.009.033		TOTAL	156	148.560
	SEM. GIRASOL	Francia	13.584	7.424.168	SEM. GIRASOL	Francia	882	2.477.548
		Rumanía	11.576	5.762.340		Portugal	507	721.008
		China	2.864	5.984.938		Otros	479	1.306.555
		Otros	2.035	4.186.610				
		TOTAL	30.059	23.358.302		TOTAL	1.869	4.505.110
	SEM. LINO	Polonia	425	390.187	SEM. LINO	Portugal	96	106.590
		Otros	315	391.303		Otros	61	63.791
		TOTAL	741	781.490		TOTAL	158	170.381
	SEM. SÉSAMO	India	392	632.474	SEM. SÉSAMO	Turquía	66	90.284
		Paraguay	137	243.976		Otros	78	241.926
		Otros	395	715.862				
		TOTAL	924	1.592.311		TOTAL	145	332.210
	SEM. ALGODÓN	P. Bajos	11	53.648	SEM. ALGODÓN	Otros	0,13	695
		TOTAL	11	53.648		TOTAL	0,13	695
	SEM. COLZA	Francia	876	629.584	SEM. COLZA	R. Unido	5.148	2.314.488
		Otros	66	283.183		Portugal	3.506	1.759.095
		TOTAL	942	912.767		Otros	2.321	3.524.967
						TOTAL	10.975	7.598.550
	SEM. CÁRTAMO	Otros	0,11	39.503	SEM. CÁRTAMO	Portugal	54	36.227
		TOTAL	0,11	39.503		Otros	50	796.144
						TOTAL	104	832.371
Jabones	JABÓN DE TOCADOR	China	863	1.758.850	JABÓN DE TOCADOR	R. Unido	1.630	2.812.708
		Alemania	748	2.312.610		Portugal	1.115	2.455.128
		Italia	439	2.363.778		Rumanía	538	888.164
		Otros	1.608	8.262.993		Otros	2.060	9.588.445
		TOTAL	3.666	14.698.230		TOTAL	5.343	15.744.445
	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Portugal	228	800.047	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Francia	1.066	1.268.479
		Otros	760	1.942.234		Portugal	377	559.477
						Otros	2.219	3.231.060
		TOTAL	988	2.742.281		TOTAL	3.663	5.059.016



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

extra, ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas. Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)
Última revisión de precios: 26 de diciembre de 2025.

Aceites de oliva virgen extra ecológico (Precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Alhema de Queiles		33,00 (3 l.)			9,78/11,85 (lata)
Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña					10,00
Belvis de las Navas					28,50
Borges		3,50			9,15
Calandina Ecológico			5,99		
Campomar Nature Bio	31,99 (2,5 l.)	5,99	6,67		
Carbonell Eco			7,99/9,38	7,99/8,69	5,95
Carrefour Eco					6,39/7,95
Castillo de Canena Picual Biodinámico					25,50
Castillo de Tabernas	50,00	76,50 (cristal 5 l.)		13,25 (Coupage)	
Coosur Ecológico			7,59/10,99		
Dcoop Ecológico			16,17		
El Corte Inglés Ecológico				4,56	6,39
El Lagar del Soto	57,96				7,42 (lata)
Eolea Ecológico				8,75	
Finca La Torre		36,00 (lata 2,5 l.)			21,90
Flor de Olivo Ecológico					2,99
Hacienda Guzmán Ecológico					19,90
LA Organic				16,50 (lata)	18,30
L'Estornell Eco			13,00	14,79	16,90/17,34
La Española Ecológico				3,99	6,48
Luque	31,50	27,95 (lata 3 l.)			
Maestros de Hojiblanca Eco.			7,99	8,25/8,65	
Núñez de Prado	39,00				12,95
N Organic				14,50	
Olivar de Segura	27,99		9,99	14,95	11,00
Oro Bailén Eco.					18,99/19,29
Oro del Desierto Ecológico				5,48	
Oro de Génave			5,65	11,05/11,55	10,55
Padilla Oliva Bio	50,00		13,00	7,95 (lata)	
Pago de Quirós				12,50	13,79 (lata)
Pago Piedrabuena				7,50	
Rincón de la Subbética					25,90
Románico Ecológico					13,24
Señorío de Vizcántar Ecológico			6,50		
Sierra de Génave				4,50	
Soler Romero					8,50
Veá (Lérida)	54,00	7,90 (0.370 l.)	15,00	5,80 (frasca 0,25 l.)	8,25
Verde Mágina Ecológico	27,55			10,29/10,72	2,99
Vieiru		20,50 (lata 3 l.)			13,50

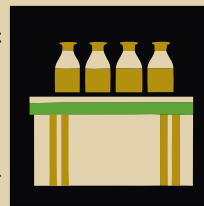
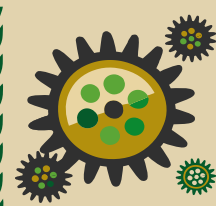
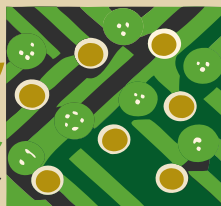
Aceite de orujo de oliva (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1L.
Capicúa	0,4	21,99		3,78
La Masía Lindoliva		14,06		2,84

Aceite de oliva (Precio euros)

MARCA	GRADOS	LATA 5 L.	ENVASE 5 L.	ENVASE 3 L.	BOTELLA 1L.
Abril		42,85	31,61		3,85
Borges			45,75		6,99
Carbonell	0,4°	27,94/29,95	20,94/29,10		4,54/6,99
Coosur Sabor			29,95		5,88/6,69
Coosur Suave			29,95		5,88/6,69
La Española Sabor Suave	0,4°	27,50/27,99	22,25	16,99	4,29/6,69
La Española Sabor Intenso	1°	25,13	22,25	16,99	4,29/6,69
La Masía Suave	0,4°		18,95	12,99	3,88/5,19
La Masía Sumum			18,95	12,99	3,88/5,19
Ybarra Suave		23,99	21,80	16,74	3,98/4,59
Ybarra Más Sabor		23,99	21,80	16,74	3,98/4,59

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, centrifuga vertical, 2 decantadores, deshuesadora, bodega de inoxidable apta para inertización, 2 filtros de aceite, bombas correspondientes, 2 bombas de trasiego, pequeña envasadora por aire

Precio: 65.000 € (no incluye desmontado)

Teléfono de contacto: +34 639 72 54 11

SE 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

Comunicación

Agroseguro abona 10,4 millones de euros por los siniestros registrados en la última campaña de olivar

Agroseguro ha comenzado a abonar las indemnizaciones a las explotaciones olivícolas por los siniestros registrados en la última campaña con un primer pago de 10,4 millones de euros, correspondiente mayoritariamente a siniestros relacionados con la falta de precipitaciones y las altas temperaturas. La superficie total declarada con siniestro supera las 45.000 hectáreas aseguradas, según ha informado la entidad aseguradora.

Con este primer pago, Agroseguro deja ya abonadas más del 90% de las indemnizaciones registradas en la campaña 2025 de aceituna (11 millones) y “reafirma su compromiso de satisfacerlas en el menor plazo

posible tras la evaluación definitiva de los siniestros”, según ha detallado.

Del total, los productores asegurados en Andalucía reciben 7,2 millones de euros, que corresponden principalmente a olivicultores asegurados de Jaén (4,5 millones), Córdoba (1,3 millones) y Málaga (0,9 millones).

El resto (3,2 millones) se abona a productores de otras diez Comunidades Autónomas: Aragón, Castilla-La Mancha, Cataluña, Comunidad Valenciana, Extremadura, Galicia, La Rioja, Comunidad de Madrid, Región de Murcia y Navarra.

En declaraciones a Mercacei, el director territorial de Agroseguro en Andalucía, Juan Francisco Delgado, ha precisado que a nivel

siniestros los datos son similares al año pasado y ha detallado que aunque las precipitaciones registradas durante el comienzo de la primavera permitieron que la floración fuera aparente, posteriormente en abril dejó de llover y el otoño fue muy tardío en numerosas zonas, “por lo que no ha dado tiempo a recuperar lo que faltaba de producción en kilos y también se habla de rendimientos más bajos”.

“Diciembre y enero han sido más favorables en precipitaciones”, ha señalado Delgado, que ha destacado “que lo que viene es inesperado”, teniendo en cuenta el cambio climático, por lo que ha remarcado la importancia de que los olivicultores conozcan y utilicen el seguro agrario.



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
Florença (Italia)
www.taste.pittimagine.com/en
- ☞ Del 9 al 12 de febrero
PRODEXPO
Mosú (Rusia)
www.prod-expo.ru/en

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

Está pasando

Fira de l'Oli Qualitat Verge Extra

Les Borges Blanques se convertirá del 16 al 18 de enero en la capital del AOVE de Cataluña con la celebración de la 29ª Fira de l'Oli Qualitat Verge Extra, cuyo programa incluye un amplio abanico de actividades en torno al aceite para los diferentes perfiles de visitantes.

La feria se ha presentado en la sala de prensa de la Diputación de Lleida en un acto encabezado por el presidente de la Diputación de Lleida, Joan Talam, acompañado del alcalde de Les Borges Blanques, Josep Farran, y del concejal de Promoción Económica y Ferias, Xavier Bueno.

La 29ª edición de la feria, que congregará a 51 productoras (frente a los 32 de la edición anterior) consolida el camino iniciado hace dos ediciones con un certamen abierto a toda la diversidad de aceites de oliva vírgenes extra de Cataluña, que recoge la pluralidad de modelos de producción y certificación de calidad del sector.

El alcalde de Les Borges Blanques, Josep Farran, ha subrayado que la feria "consolida un proyecto ambicioso que quiere construir una referencialidad al servicio del mundo del aceite, abierta a la pluralidad (tanto de variedades de aceitunas como de certificaciones diversas, fuera de las DOP) capaz de generar sinergias entre el sector y abrir debates necesarios sobre el sector catalán".

Esta apuesta por la referencialidad se concreta, en esta 29ª edición, con el Premio Cultura del Aceite, que en este año se entregará conjuntamente a las cinco DOP catalanas como reconocimiento a su labor en la defensa de la calidad, la identidad territorial y el futuro del aceite catalán. En el marco del certamen, las distintas DOPs también participarán en debates sobre el presente y el futuro del sector.

La feria se convertirá, igualmente, en el punto de encuentro de los AOVEs ganadores de los Premios Nacionales a los Mejores AOVEs de Cataluña 2025, que tendrán un papel central en la programación

y protagonizarán espacios de reflexión compartida entre pequeños y grandes productores.

Asimismo, el Concurso a los Mejores AOVEs de la feria sigue creciendo y este año ha recibido 61 muestras de 47 productores, ocho muestras más que el año pasado. El concurso ya tiene finalistas en las diferentes categorías, "lo que confirma la calidad y la diversidad de la producción oleícola catalana", según sus organizadores.

Por otro lado, la feria refuerza de manera destacada su dimensión gastronómica, con la participación de chefs de primer nivel como Xavier Benet, Ada Parellada, Pep Moreno, Goncal Ferreruela, Moha Quasch y los hermanos Torres, entre otros. Show-cookings y degustaciones sitúan al AOVE como ingrediente central de la cocina contemporánea y del producto de calidad, con la implicación también de los restaurantes distinguidos con el sello Restaurant Verge Extra.

En paralelo, la Oleoteca, equipamiento municipal nacido el pasado año, acogerá 11 horas de talleres de cata guiados, pensados para impulsar la cultura del aceite a todos los públicos, desmentir mitos populares y descubrir la riqueza sensorial del AOVE.

Esta edición también se reflexionará sobre el paisaje de la cultura del aceite, como construcción cultural, ecológica, económica y social, en la línea del Fórum de l'Oli d'Oliva Verge Extra (FOOVE). En este marco se inscribió la presentación del proyecto La Carretera de l'Oli, que propone nuevas formas de vinculación emocional y económica con el territorio.

La programación incluye también propuestas vinculadas a la emergencia climática y la prevención de los incendios forestales, así como una clara dimensión solidaria con la iniciativa Vincles de l'Oli, que incorpora actividades como el Aplec & Oli y coloquios de cooperación y solidaridad internacional.

www.firaoli.cat

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



INGENIERÍA Y
DESARROLLO
AGRO-INDUSTRIAL



TRITURADORA DE HOJAS



CINTA TRANSPORTADORA



LAVADORA / LIMPIADORA
ECO 1000



PESADORA P-500



LIMPIADORA LP

SOLUCIONES INTEGRALES PARA EL ÉXITO DE TU CAMPAÑA

📍 POLÍGONO INDUSTRIAL ASEGRA,
CALLE DE ALMERÍA, S/N, 18210
PELIGROS, GRANADA

☎ +34 958 40 50 42

@ INDAISA@CALERO-GROUP.COM



CALERO-GROUP.COM

