



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

oliVAR, un sistema automatizado de bajo coste para detectar e identificar plagas en olivos
pág. 4

Un innovador tratamiento con hongos y metales para biodegradar residuos de la producción de aceite de oliva
pág. 12

El II Congreso Internacional de IA explorará la aplicación de esta tecnología en la cadena agroalimentaria
pág. 13

Cristóbal Valdés será consejero delegado de Deoleo e Ignacio Silva se mantendrá como presidente
pág. 16

Aceite de oliva: la importancia de elegir el envase más adecuado
pág. 20

¿Cómo multiplicar la rentabilidad de tus secanos?
pág. 21

De seto en seto

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Hace poco, buscando algo en los números antiguos de Mercacei Magazine me topé con un artículo que publicamos allá por el año 2007 que se titulaba “El olivar en seto se alza como una alternativa viable al olivar tradicional”. En él, se difundían las conclusiones de unas jornadas sobre diseño de plantaciones de olivar en seto organizadas por la Universidad Politécnica de Madrid y patrocinadas -ya por aquel entonces- por las empresas Agromillora y Todolivo. En estas jornadas, Jordi Mateu, CEO de Agromillora decía que, “aunque la mecanización de las plantaciones de olivo ha supuesto históricamente un gran reto algo difícil de afrontar, dicho sistema ya se emplea en muchos países olivícolas del mundo como España, Francia, Portugal, Italia, Grecia, Túnez, Marruecos y Chile, entre otros”, al tiempo que insistía en que “las claves se hallan en la cosecha y en la elección varietal”. Diecisiete años más tarde, Mateu confesaba desde el atril de MUNDOLIVAR, frente a 1.200 personas, que “el sistema en seto es el desarrollo de un modelo que ha transformado la industria y ha dado expectativas de futuro y nuevas oportunidades al sector”. ¿Cómo ha cambiado el mundo en estas casi dos décadas! Vamos a intentar ponerlo en cifras: la superficie de cultivo de olivar en Portugal supera las 380.000 hectáreas, con una producción media anual de 150.000 toneladas de aceite de oliva. De esta super-



ficie, el olivar intensivo y superintensivo representan el 25% y, sin embargo, de ahí resulta el 85% de la producción.

Gracias a este modelo de cultivo, en estos 17 años la productividad media de aceituna por hectárea se ha triplicado en el país luso, al pasar de 0,7 a 2,1 toneladas por hectárea, siendo la campaña actual la más productiva del mundo, incluso superando a nuestro país.

La gran inversión de Portugal en innovación y tecnología en olivar y en las almazaras ha logrado también aumentar la capacidad de extracción de aceite de oliva, que es un 50% superior a la media mundial, permitiendo clasificar el 98% del aceite de oliva como virgen y virgen extra.

De todo ello se conversó largo y tendido la pasada semana en el XVII Encuentro de Maestros y Responsables de Almazara de GEA, en una mesa redonda moderada por Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, en la que participaron José Duarte, presidente de la Cooperativa de Moura e Barrancos; Álvaro Labella, CEO de Olivogestao y Olibest; y el asesor técnico y agricultor Brígido Chambrá.

A aquellas tímidas arbequina, arbosana y koroneiki de 2007 le han seguido otras como oliana, sikitita o lecciana, ésta última responsable de grandes AOVes esta campaña como Ma'sarah Lecciana, EVOOLEUM TOP10 con 93 puntos en la última edición.

Una vez superado el reto de la convivencia entre el olivar tradicional y el superintensivo, ¿de qué hablaremos en 2041?



**GARANTÍA
TRANQUILIDAD
PLANIFICACIÓN**



PIERALISI
CIRCULAR THINKING

▼ “Patrocina la Noticia de la Semana”

“Arbosana, sikitita y oliana presentan las mejores características para el cultivo en seto a largo plazo”

pág.5

**Fundadora:**

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

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

Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín
 Cristina Revenga Palacios
 redaccion@mercacei.com

Edita:

Mercacei
 GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y Publicidad:

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

Secretaría de Redacción y Publicidad:

Estrella de la Lama
 Alcaide
Administración: Cristina Álvarez Llorente
 Departamento Comercial:
 Natalia de las Heras
Corresponsal Italia (Milán):
 Daniela Capogna
Corresponsal América del Sur:
 Leonardo Moral

Suscripción:

MERCACEI Semanal
 (46 nos al año)
con MERCACEI Magazine
 (Trimestral)
Anual: 236 €
 (Extranjero: 290 €)
MERCACEI FAX
 (sólo para los suscriptores de MERCACEI)
Anual: 155 €
 (Extranjero: 250 €)

Depósito Legal:

M 28733 - 1994
 ISSN
 1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



sumario

- 1 Editorial
- 2 Sumario
- 3 Análisis de Mercado
- 4 Actualidad
 - Plagas
 - Nuevas variedades
- 6-10 Mercado
 - Oleoturismo
- 11 Actualidad
 - Cultura & AOVE
 - Subproductos
 - Digitalización
 - Empresas
 - Internacional
 - Exportación
 - Envasado
 - Agronomía
- 22 Precios en el lineal
- 24 Anuncios Breves
- 25 Agenda

Nombramientos

Juan Miguel Gómez, elegido como nuevo presidente de la DOP Aceituna Aloreña de Málaga

El pasado 11 de septiembre tuvo lugar el acto de constitución y toma de posesión de los nuevos vocales electos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Aceituna Aloreña de Málaga, quienes eligieron, por unanimidad, a Juan Miguel Gómez como nuevo presidente; y a Toñi Bravo como vicepresidenta de dicha entidad, quien ha sido presidenta de este Consejo Regulador durante los últimos seis años. Juan Miguel Gómez, delineante de profesión, empresario y productor de Aceituna Aloreña de Málaga -así como secretario en la Junta de rectora de la cooperativa Copusan del municipio malagueño de Alozaina-, ha destacado que, como presidente, afronta esta etapa “con orgullo y entusiasmo, en la que, continuando con el gran trabajo realizado por mi predecesora, trabajaré para posicionar y defender a la aceituna Aloreña de Málaga”.

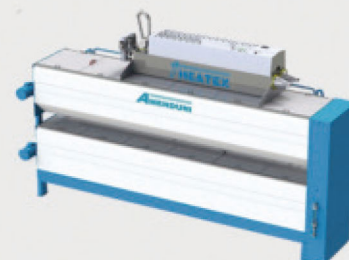
Desde la vicepresidencia, Toñi Bravo, gerente de Aceitunas Bravo, ha agradecido la confianza que ha mostrado el pleno del Consejo Regulador durante el tiempo que ha sido presidenta, “en el que he trabajado para poner en valor y defender a esta DOP. Estoy dispuesta a seguir aportando y colaborando en este sector, para seguir posicionándolo, desde la vicepresidencia que afronto, en los próximos cuatro años”, ha recalado.



EVO LINE
 NUEVO DECANTER



NUEVOS MOLINOS
 PARA ACEITUNA VERDE D MADURA



HEATEX
 INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED
 NUEVO NUEVO MODELO



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

Calma total en los mercados

La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) ha hecho públicos los datos provisionales del mercado del aceite de oliva en agosto, undécimo mes de la campaña 2023/24, de los que se desprende que la producción acumulada es de 852.550 t. Por su parte, las salidas se sitúan en 70.572 t., sin incluir las importaciones.

Jaén

A la espera de conocer la reacción ante los datos de producción y salidas, el mercado muestra escasa operatividad, más allá del típico picoteo, con una oferta corta y una demanda tranquila que sólo compra por estricta necesidad. En este sentido, el lampante se establece a 6.700 €/t.; el virgen, a 6.800/6.900 €/t.; y el virgen extra, a 7.100/7.300 €/t. El refinado, por su parte, sigue sin mostrar cotización.

Córdoba

Mercado muy tranquilo en el que el comprador sólo adquiere lo estrictamente necesario para atender los pedidos, con la vista puesta en la próxima campaña. La oferta se mantiene tranquila, pero se empieza a advertir cierto nerviosismo porque comienza la cuenta atrás. Así, el lampante se oferta a 6.600 €/t.; el virgen, a 6.850/6.900 €/t.; y el refinado, a 6.400 €/t.

Sevilla

Tranquilidad y picoteo en una semana insulsa donde sólo se registran pequeñas operaciones en forma de cisternas. La climatología acompaña al haber descendido las temperaturas, pero el campo necesita agua. En este contexto, el virgen se sitúa a 6.900/7.000 €/t.; el refinado, a 6.500 €/t.; y el virgen extra, a 7.150/7.600 €/t. El lampante, por su parte, no muestra cotización.



Málaga

Mercado tranquilo en el que se retira el aceite comprometido meses atrás, con una oferta a la expectativa y una demanda que brilla por su ausencia. Una semana más, ninguna categoría muestra cotización.

Castilla-La Mancha

Semana marcada por los datos de salidas, que no influirán demasiado en las cotizaciones ante la firmeza de la oferta y la timidez de la demanda, que sólo ope-

ra para cubrir sus necesidades. El descenso de las temperaturas ha provocado que el fruto respire, mientras que las lluvias de la última semana han caído muy bien, si bien el campo sigue necesitando más agua. En este contexto, el virgen se establece a 6.900 €/t.; y el virgen extra, a 7.100/7.350 €/t.

Extremadura

Semana con un mercado bastante lento en el que se opera por estricta necesidad y donde la oferta, corta, ha vendido lo que necesitaba. Así, el lampante se oferta a 6.500/6.700 €/t.; el virgen, a 6.800/6.900 €/t.; y el AOVE, a 7.000/7.500 €/t.

Valencia

Semana sin cambios en las cotizaciones marcada por la fortaleza de la oferta y las pocas ganas de comprar por parte de la demanda. Una situación que podría extenderse durante las próximas semanas a la vista de los datos de producción y salidas. En la Comunidad Valenciana se prevé una campaña catastrófica, la peor de la historia. En este sentido, el lampante repite a 6.600 €/t.; el virgen, a 6.700 €/t.; el refinado, a 6.800 €/t.; y el AOVE, a 7.200 €/t.



**GARANTÍA
TRANQUILIDAD
PLANIFICACIÓN**

CONTACTA YA:

☎ 953 28 40 23 📞 +34 615 50 73 99

✉ info.spain@pialisi.com





oliVAr, un sistema automatizado de bajo coste para detectar e identificar plagas en olivos

Un consorcio multidisciplinar formado por la Universidad Loyola Andalucía, Fundación Ayesa, Opracol Sevilla y Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía ha puesto en marcha el Grupo Operativo oliVAr, que va a desarrollar un sistema automatizado, fácil de usar, fiable, asequible y de bajo coste para detectar e identificar plagas en el olivar. Este sistema, basado en visión artificial, localizará la presencia y el movimiento de las plagas, realizará su recuento y considerará las variables climáticas del entorno.

Un equipo de científicos, ingenieros técnicos agrícolas, tecnólogos y asesores de campo combinará las trampas biotecnológicas con un método inteligente de monitoreo y detección a través del cual se obtendrá una capacidad mejorada en el manejo integrado del control de plagas. Este contará con elementos ya disponibles en el mercado, como sensores, cámaras de visión en el espectro visible o microprocesadores, para poder realizar un análisis completo.

Así, la solución oliVAr ofrecerá un conjunto de herramientas que ayudará a los técnicos y agricultores a ahorrar dinero en el programa convencional de Gestión Integrada de Plagas (GIP). Este consiste en el examen cuidadoso de todos los métodos de protección vegetal disponibles y posterior integración de medidas adecuadas para evitar el desarrollo de poblaciones de organismos nocivos; así como aminorar el uso de productos fitosanitarios y otras formas de intervención en niveles que estén económica y ecológicamente justificados y que, a su vez, reduzcan o minimicen los riesgos para la salud humana y el medio ambiente. Los procedimientos establecidos por la GIP tienen como finalidad, por tanto, el desarrollo de cultivos sanos con la mínima alteración posible de los agroecosistemas y en la promoción de los mecanismos naturales de control de plagas en las explotaciones.

OliVAr permitirá automatizar y digitalizar el proceso de monitoreo de GIP anticipando el momento de toma de decisión y mejorando la precisión en la aplicación de medidas de control y prevención.

Tecnología facilitadora

La herramienta oliVAr creará una red de nodos remotos desplegados a través del



cultivo, incluidos sensores de temperatura, humedad, infrarrojos y cámaras de visión, conectados de manera inalámbrica. Los datos se almacenarán y se analizarán para, posteriormente, proporcionarlos al agricultor u operador como información valiosa que tendrán en sus dispositivos móviles.

Asimismo, el software procesará estos datos para crear una curva de vuelo para cada insecto objetivo y el Umbral de Daño Económico (UDE) en el que se encuentra el punto de control. El UDE indica el tiempo oportuno para decidir una acción de prevención. Por eso, se define como la densidad de la población de la plaga sobre la que deben iniciarse las medidas de control a fin de evitar su incremento y que, por tanto, cause una reducción en el valor del cultivo (ya sea en rendimiento o en calidad) mayor que el coste del tratamiento de control, lo que se traduce en un importante daño a nivel económico.

Según han informado sus impulsores, el sistema se aplicará para detectar cuatro de las plagas más voraces de olivar: mosca del olivo, prais, abichado y glifodes. A través de la interfaz gráfica de usuario de oliVAr, el agricultor y sus redes de consultores o colaboradores de cultivos pueden

observar la actividad y amenazas de las plagas en tiempo real.

A su juicio, la sanidad del olivar y sus productos constituyen en la actualidad un elemento fundamental en el ámbito de la producción agraria. “Las plagas y las enfermedades que les afectan pueden llegar a ocasionar graves pérdidas de producción y, por tanto, reducir la competitividad del sector olivarero”, han destacado.

Además, han considerado que en el contexto de globalización actual, en el que el movimiento de mercancías procedentes de cualquier parte del planeta es una realidad, la entrada de nuevas plagas representa una amenaza real con vistas a mantener un óptimo estado fitosanitario de los olivares de nuestra región. En este sentido, “contar con una solución de estas características disminuiría el riesgo de afectación al olivar”, han aseverado.

El Grupo Operativo oliVAr está financiado a través de los Fondos Europeos Agrícolas de Desarrollo Rural (FEADER) y cofinanciado por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en la convocatoria para el Funcionamiento de Grupos Operativos Regionales de la Asociación Europea de Innovación en Materia de Productividad y Sostenibilidad Agrícola (EIP AGRI) de 2022.





Arbosana, sikitita y oliana presentan las mejores características para el cultivo en seto a largo plazo

Investigadores del Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX), el Instituto de Agricultura Sostenible (IAS-CSIC) de Córdoba y el Centro IFAPA Alameda del Obispo (Córdoba) han evaluado los resultados obtenidos en un ensayo comparativo entre variedades de olivar en seto realizado durante nueve años. El estudio se centró en seis variedades -arbequina, arbosana, koroneiki, lecciana, oliana y sikitita- y las que presentaron las mejores características para el cultivo en seto a largo plazo fueron arbosana, sikitita y oliana. Los resultados y datos comparativos han sido publicados en la revista científica *Agriculture (MPDI)*.

Los ensayos con las seis variedades se han realizado en la Finca La Orden de CICYTEX, ubicada en las vegas bajas del Guadiana (Badajoz). Los trabajos se centraron en la evaluación tanto del vigor como de la productividad de los árboles en sistema de seto sin limitaciones hídricas a lo largo de nueve años, desde su plantación hasta alcanzar la edad adulta.

Arbosana, sikitita y oliana fueron las tres variedades con mayor mayor proporción de frutos sobre la biomasa total (productividad y crecimiento vegetativo). Las necesidades de poda fueron menores y la productividad más estable a lo largo de los años. Por tanto, presentaron un mayor equilibrio entre el crecimiento vegetativo y la productividad, según el estudio.

Los investigadores señalan que las variedades de olivar en seto deben presentar una serie de características para adaptarse a este sistema: mayor cantidad de aceitunas por metro cúbico en la copa, pues la recolección se realiza con cosechadora a

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

horcajadas; así como de porte pequeño o poco vigor para facilitar su adaptación a altas densidades de plantación y reducir los trabajos de poda. Recuerdan que, en los sistemas de seto, la recolección está totalmente mecanizada y la poda es actualmente la operación más costosa.

Según afirman, el cultivo del olivar en seto es un sistema cada vez más extendido y la mayoría de los estudios realizados hasta el momento se han centrado en la relación entre productividad y composición del acei-

te. Este trabajo añade otros datos de interés como son la relación más adecuada entre la biomasa vegetativa y reproductiva en un seto adulto y los cultivares más idóneos para el cultivo en seto. En el artículo se concluye también que el comportamiento de los diferentes cultivares podría optimizarse adaptando la densidad de plantación, la poda, el riego y las estrategias de fertilización.

En este trabajo han participado el equipo de trabajo de Olivicultura de CICYTEX (Juan Manuel Pérez Rodríguez, M^a del Henar Prieto Losada, Encarnación Lara Carrasco); el Instituto de Agricultura Sostenible (IAS-CSIC) de Córdoba (Raúl de la Rosa); y el Centro IFAPA Alameda del Obispo de Córdoba (Lorenzo León).

Los trabajos han sido financiados por el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA); proyectos CCESAGROS y AGROS2022, cofinanciados por la Junta de Extremadura y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER); y el proyecto Qualifica de la Junta de Andalucía.





MERCADO

Precios diarios en origen en *Club Mercacei*

www.mercacei.com

Aceites de oliva

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/T. SEMANA 9/15 septiembre '24 (Cierre día 5 sept. '24)	EUROS/T. SEMANA 16/22 septiembre '24 (Cierre día 12 sept. '24)
		€/t.	€/t.
JAÉN	ANDALUCÍA		
	Lampante, base 1º	6.700	6.700
	Virgen	6.800/6.900	6.800/6.900
	Virgen extra	7.100/7.300	7.100/7.300
	Refinado	Sin oper.	Sin oper.
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	6.600	6.600
	Virgen	6.850/6.950	6.850/6.950
	Virgen extra	7.100/7.200	7.100/7.200
	Refinado	6.400	6.400
SEVILLA	Lampante, base 1º	6.400	Sin oper.
	Virgen	6.900/7.000	6.900/7.000
	Virgen extra	7.050/7.800	7.050/7.600
	Refinado	6.500	6.500
GRANADA	Lampante, base 1º	6.700	6.700
	Virgen	6.800/6.900	6.800/6.900
	Virgen extra	7.100/7.300	7.100/7.300
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	6.900	6.900
	Virgen extra	7.100/7.350	7.100/7.350
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	6.600	6.600
	Virgen	6.700	6.700
	Virgen extra	7.200	7.200
	Refinado	6.800	6.800
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	6.500/6.700	6.500/6.700
	Virgen	6.800/6.900	6.800/6.900
	Virgen extra	7.000/7.500	7.000/7.500

* 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

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

Grupa AGROISA
INMECAL
ITB
Agrotechbismed
AGROISA.COM info@agroisa.com
CDTI
PYME INNOVADORA

Camara
agroisa.com



Aceites de orujo

Cotizaciones de Aceites y Grasas

SEVILLA

ANDALUCÍA

€/t.

€/t.

Refinable, base 10º

Sin oper.

Sin oper.

Refinado, winterizado, a granel, sobre origen

3.550/3.600

3.550/3.600

EUROS/T.
SEMANA
9/15 septiembre '24
(Cierre día 5 sept. '24)

EUROS/T.
SEMANA
16/22 septiembre '24
(Cierre día 12 sept. '24)

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

Sin oper.

Sin oper.

Refinado

1.080

1.080

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

800

1.000

Refinado

850

1.050

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

1.080

1.080

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

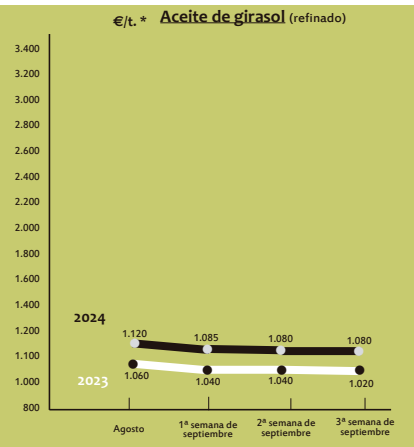
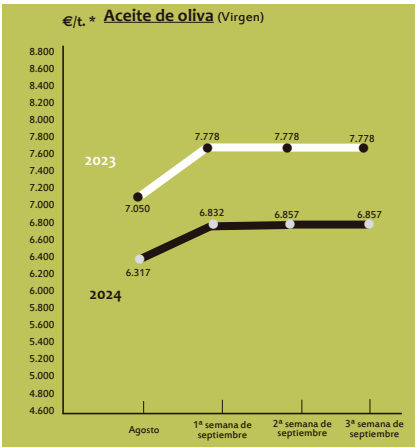
Sin oper.

Sin oper.

(de refinó físico)

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 9/15 septiembre '24 (Cierre día 5 sept. '24)	EUROS/KG. SEMANA 16/22 septiembre '24 (Cierre día 12 sept. '24)
	€/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 3º (origen)	880	880
GRASA ANIMAL 5º (origen)	895	895
MANTECA DE CERDO 0,5º (origen)	1.110	1.110
ACEITE DE COCO (refinado)	1.717	1.717
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	4.320	4.320
ACEITE DE RICINO	1.339	1.339
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	6.980	6.980
GLICERINA BIDESTILADA	s/c	s/c
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS		
DE CERDO < 5º (destino)	s/c	s/c

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

SEBOS FUNDIDOS nacionales son: Título 42/43º C, 3% acidez, a granel (sobre Madrid y Cataluña).
SEBOS FUNDIDOS de importación USA: Fancy y Extra-fancy, a granel, sobre Barcelona.
GRASA ANIMAL: 10/12º de acidez, color FAC 34/36 título 39º 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: 0,5º de acidez. Color Gardner 2. 4 max. Índice de yodo 182 mínimo.
ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.
ACEITE DE RICINO: calidad nº1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.
ACEITE DE PATA DE BUEY: punto de enturbamiento 2/3ºC, sobre Barcelona.
ACEITE DE PESCADO: índice de yodo 150/160, acidez 2%, color Gardner 7/9 , sobre Vigo, envase aparte.
ACEITE DE PESCADO color oscuro: Acidez 5% / 10%, sobre Barcelona.
ACEITE DE SARDINA crudo: color anaranjado, índice de yodo 175 mínimo, acidez 5%, sobre Vigo, a granel.
ACEITE DE SARDINA neutro: índice de yodo 170/180, color amarillo, sobre camión Barcelona.
GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.
GLICERINA BIDESTILADA: 99,5% glicerol, color apha 10, sobre camión Barcelona.

JOSÉ MARÍA
PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES

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

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

Mercado internacional

EUROS/KG.
SEMANA
9/15 septiembre '24
(Cierre día 5 sept. '24)

EUROS/KG.
SEMANA
16/22 septiembre '24
(Cierre día 12 sept. '24)

ITALIA

SUR DE
PUGLIA

	€/t.	€/t.
ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,80	8,80
ACEITE DE OLIVA refinado	6,40	6,50
ACEITE DE OLIVA lampante	4,90	4,90/5,10

NORTE DE
PUGLIA
& CALABRIA

ACEITE DE ORUJO refinado	3,80	3,80
ACEITE DE GIRASOL refinado	1,10	1,10
ACEITE DE MAÍZ refinado	1,20	1,20
ACEITE DE SOJA refinado	1,13	1,13
ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,22	2,22

ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00/9,10	9,00/9,10
ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.

TÚNEZ
MARRUECOS
TURQUÍA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/7,60	7,25/7,30
ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,50	7,50/8,50
ACEITE DE OLIVA refinado	5,50/5,60	5,70/5,80

GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	7,40/7,50	7,40/7,50
ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso	7,30/7,40	7,30/7,40
(Precios facilitados por Olio Officina Magazine)		

PORTUGAL

ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,40/7,60	7,40/7,60
------------------------------	-----------	-----------

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (12 de septiembre de 2024)
(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.....	1,111
Dólar Canadá.....	1,498
Yen japonés.....	160,57
Corona sueca	11,335
Corona checa	25,053
Libra esterlina	0,841
Franco suizo	0,937



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



CEQ
CONSORZIO
EXTRAVERGINE
DI QUALITÀ
ceqitalia.com





Oleoturismo

Expertos en turismo gastronómico y oleoturismo participarán en el I Foro OleotourJaén

Expertos en turismo gastronómico, oleoturismo y enoturismo, así como varios chefs con estrella verde Michelin, participarán en el I Foro OleotourJaén que promueve la Diputación Provincial y que se celebrará el 23 de septiembre en el Palacio de Ferias y Congresos de Jaén.

Esta iniciativa, dirigida a empresarios, tiene como finalidad dar a conocer las claves de éxito de negocios dedicados a la restauración y el enoturismo con la idea de extrapolar experiencias a Jaén.

En concreto, el I Foro OleotourJaén abordará las tendencias de destinos de éxito enogastronómicos, con la participación de David Mora, coordinador del Máster de Turismo Gastronómico



del Basque Culinary Center; la revolución gastronómica experimentada por la provincia de Jaén de la mano de algunos de los chefs con estrella Michelin; las propuestas de restauración, que ofrecen algunas almazaras jienenses; el camino

hacia la sostenibilidad en la cocina, con la presencia de los cocineros Ricard Camarena, Marc Segarra y Edorta Lamo, todos con estrella verde Michelin; y los modelos de excelencia y sostenibilidad relacionados con el enoturismo, con responsables de importantes bodegas nacionales.

También se llevarán a cabo dos talleres, uno de aplicación del neuromarketing en el diseño del menú y la carta, y otro de innovación en el turismo gastronómico.

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).....	470
Harina de girasol (integ.) (abril).....	290
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 **1.030,25** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.006,00**.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: **319,30** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **325,10**.

◆ Precios: Futuros octubre.

Aceite de soja: Cerraba a **40,42** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **41,35**.

◆ Precios: Futuros octubre.

Maíz: Terminó la semana a **387,50** centavos/bushel, habiendo comenzado a **390,50**.

◆ Precios: Futuros septiembre.



El cortometraje "Raíces" sobre el mundo del oleoturismo se estrena en la plataforma FlixOlé

La conocida plataforma FlixOlé acaba de estrenar el cortometraje "Raíces", que fue promovido en 2023 por la Asociación Cultural Másquecuentos (MQC) y dirigido por el cineasta Luisje Moyano. De esta forma, esta producción audiovisual - que se rodó casi en su totalidad en el municipio jiennense de Huelma- podrá ser vista en toda España a través de esta plataforma de vídeo bajo demanda creada en 2017 y especializada en cine español, que ofrece un catálogo con más de 4.000 títulos de series, documentales y cortos, a los que se accede mediante suscripción.

Con su inclusión en la cartelera de FlixOlé, este cortometraje encuentra un potente escaparate donde seguir exhibiéndose y sumar nuevos espectadores, como ha hecho hasta ahora gracias al estreno que el pasado año se hizo de este cortometraje en Huelma y a los distintos festivales donde ha sido seleccionado y nominado. Así, y hasta la fecha, se ha proyectado en el XXII Certamen de Cortos Paco Rabal que organiza el Ayuntamiento de Campillos (Málaga), donde obtuvo el 2º premio.

Este galardón se suma a otros reconocimientos logrados por este corto producido por Tane Producciones y protagonizado por Emilio Linder, Manuela Torrijos y Laia Alemany. Junto a esta distinción lograda en Campillos, "Raíces" ha estado nominado o seleccionado en varios festivales como el 23º Kursaal Film Festival San Sebastián, el IV Festival Internacional de Cine de Granada, el Festival Internacional de Cortometrajes sobre Personas Mayores (FICMA) de Salamanca, el Festival de Cine no Visto de Linares, el Latino & Iberian Film Festival at Take LIFFY o el Gastro Cinema Festival de Alicante.

Esta producción audiovisual tiene su germen en el V Premio Internacional de Relatos sobre Olivar, Aceite de Oliva y Oleoturismo convocado por Ferias Jaén y organizado por la Asociación Cultural Másquecuentos. Este certamen incluía en sus bases la posibilidad de rodar un corto a partir del cuento ganador de la categoría especial dedicada al relato que mejor promocionase el aceite de oliva, el olivar o el oleoturismo y fuera convertible en guion cinematográfico. Ese galardón recayó en la historia "Un mapa de dos colores", del autor José A. Alcalá Martín, y basándose en la misma el director de cine Luisje Moyano escribió el guion y rodó "Raíces", el segundo cortometraje impulsado por la Asociación Cultural Másquecuentos después de que en 2019 este mismo realizador ya dirigiera el premiado "Love AOVE", cuya trama también giraba en torno al mundo del oleoturismo en Jaén.

Este cortometraje se grabó entre el municipio de Huelma, la almazara Thuelma y la capital jiennense. Su rodaje fue posible gracias al patrocinio del Ayuntamiento de

Huelma y la colaboración de la Diputación de Jaén y Tierras de Jaén (la marca de aceite de la almazara Thuelma), junto al apoyo del Departamento de Enfermería de la Universidad de Jaén y la Fundación Unicaja Jaén, que es la principal patrocinadora del Premio Internacional de Relatos sobre Olivar, Aceite de Oliva y Oleoturismo del que ha surgido este cortometraje que ha sido presentado en festivales de todo el mundo de la mano de la distribuidora andaluza Line up-Film Agency.

"Raíces" se centra en la vida de un veterano agricultor que sufre un infarto tras el cual no puede volver a trabajar en el campo y debe reinventarse. Viudo desde hace unos años, sus dos hijas le plantean caminos diametralmente opuestos para su nueva vida: su hija biológica le recomienda que venda sus terrenos, mientras que su hijastra le anima a usar su finca para ofrecer experiencias oleoturísticas a los visitantes. El protagonista de este cortometraje tendrá que resolver esta disyuntiva eligiendo entre las raíces filiales o las sentimentales.

INDUSTRIAS DE LA ROSA

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

www.industriasdelarosa.com

FABRICANTES MARCA ESPAÑA



La Junta de Andalucía impulsa en Jaén una planta para producir biocombustibles de alperujo

El Consejo de Gobierno de Andalucía ha asignado a la Unidad Aceleradora de Proyectos (UAP) el proyecto para desarrollar una planta de producción de biocombustibles de alperujo en el término municipal de Martos (Jaén). Esta iniciativa, que se enmarca en las líneas estratégicas de acción de la Consejería de Sostenibilidad y Medio Ambiente, impulsa la transición hacia un modelo económico y ambientalmente sostenible en esta Comunidad, una de las prioridades en la lucha contra el cambio climático.

La planta, promovida por la empresa Pitiusa Solar Holding 1, S.L., se centrará en la producción de biocombustibles mediante la utilización de alperujo. Esta iniciativa permitirá no sólo la gestión eficiente de residuos industriales, sino también la generación de energías limpias, contribuyendo de manera significativa a la reducción de la huella de carbono, según ha informado el Gobierno andaluz.

La Junta de Andalucía ha asegurado que,

a través de la Ley de Economía Circular de Andalucía (LECA) y en su compromiso con la protección del medio ambiente y la promoción de la economía circular, ha consolidado su apuesta por un modelo económico que promueva la eficiencia en el uso de los recursos, minimizando la generación de residuos y potenciando la reutilización y el reciclaje. La planta de Martos, que contará con una capacidad para tratar 250.000 toneladas de alperujo y 15.000 toneladas de residuos Sandach, es un claro ejemplo de la implementación de estos principios.

El proyecto incluye la producción de metanol verde a partir de la síntesis de hidrógeno y CO₂, utilizando como fuentes de energía una planta de biomasa y otra de biogás. De este modo, se logrará la generación de productos como aceite de orujo, hidrógeno, biometano, compost y otros subproductos que serán reintegrados en el ciclo productivo, reduciendo la dependencia de recursos fósiles

y mitigando los efectos negativos sobre el medio ambiente.

Con una inversión prevista de 98,92 millones de euros y la creación de 200 empleos durante la fase de construcción y 75 en la fase de explotación, el proyecto se perfila como un motor de desarrollo económico para la Comunidad Autónoma, alineado con los objetivos de la LECA y la Estrategia Española de Economía Circular 2030. El proyecto, además, es un ejemplo del modelo de gobernanza impulsado desde el Gobierno andaluz para lograr la colaboración entre el sector público y privado en aras de desarrollar iniciativas que favorezcan la transición hacia una economía más verde y sostenible, según ha resaltado la Junta.

Así, la asignación de este proyecto a la Unidad Aceleradora de Proyectos “refuerza el compromiso de la Junta de Andalucía con la innovación, la sostenibilidad y la creación de empleo de calidad”, ha remarcado.

Un innovador tratamiento con hongos y metales para biodegradar residuos de la producción de aceite de oliva

La investigación de Viviana Benavides Arteaga, recientemente graduada del Doctorado en Ciencias de Recursos Naturales de la Universidad de La Frontera (UFRO, Chile), realizada en cotutela con el Doctorado en Biología Fundamental y de Sistemas de la Universidad de Granada (España), ha desarrollado un innovador tratamiento con hongos y metales para biodegradar residuos de la producción de aceite de oliva.

Según ha destacado la universidad chilena, el alperujo posee un enorme potencial como fuente de energía y en la generación de bioproductos. Sin embargo, su estructura compleja presenta un desafío significativo para su procesamiento, des-

composición y aprovechamiento en procesos industriales.

El objetivo principal de su trabajo fue optimizar la biodegradabilidad del alperujo mediante un tratamiento que combina dos hongos nativos de pudrición blanca, *Anthracophyllum discolor* y *Stereum hirsutum*, con cobre y manganeso. Estos hongos fueron seleccionados en base a estudios preliminares realizados por investigadores del Laboratorio de Nanobiotecnología Ambiental de la UFRO.

Este innovador proyecto, cuya finalidad es abrir oportunidades para generar valor a partir de desechos, ha sido guiado por Gustavo Ciudad Bazaul y la doctora Olga Rubilar Araneda, ambos académicos de la

Universidad de La Frontera, y Antonio Serrano Moral, de la Universidad de Granada.

Benavides ha destacado que “la experiencia adquirida en el laboratorio me ha permitido adquirir conocimientos avanzados y habilidades técnicas cruciales en la investigación y desarrollo de procesos sostenibles. También he aprendido a diseñar y ejecutar proyectos de investigación con un enfoque aplicado, lo que es esencial para la valorización de residuos en biorrefinerías”.

A su juicio, “esta experiencia no sólo ha ampliado mi horizonte académico, sino que también ha abierto nuevas oportunidades para contribuir de manera significativa al desarrollo de tecnologías más limpias y eficientes”.



El II Congreso Internacional de IA explorará la aplicación de esta tecnología en la cadena agroalimentaria

Bajo el lema “*SembraAI: Inteligencia que alimenta el mañana*”, el II Congreso Internacional de Inteligencia Artificial aplicada a la cadena agroalimentaria conectará la tecnología de vanguardia con la producción de alimentos desde la granja hasta la mesa. Este encuentro se celebrará en el Rectorado de la Universidad de Córdoba (UCO) los días 19 y 20 de septiembre..

El evento fue presentado el pasado 10 de septiembre por el rector de la UCO, Manuel Torralbo, quien recalcó “el triángulo virtuoso de empresas agroalimentarias, conocimiento generado en la UCO a través de la ETSIAM, la Cátedra de IA aplicada a la agricultura o la Unidad María de Maetzu y las instituciones que trabajan por posicionar a Córdoba en el binomio agroalimentación-Inteligencia Artificial”.

El delegado territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Francisco Acosta Rosa, reivindicó que la tecnología llegue a los agricultores y consideró que Córdoba es líder mundial en transferencia tecnológica y del conocimiento al sector agroalimentario.

El II Congreso de Inteligencia Artificial no sólo busca explorar el estado actual de la tecnología, sino también fomentar un diálogo sobre los desafíos éticos, económicos y sociales relacionados con la implementación de la IA en la cadena agroalimentaria. Se espera que el evento atraiga a más de 1.000 participantes, incluidos tomadores de decisiones, investigadores y profesionales del sector de toda Europa, “consolidándose como un foro esencial para el futuro de la agroalimentación en el contexto de la transformación digital”. A su vez, estará abierto a la presentación de trabajos de investigación por parte de las universidades y centros de investigación, así como por parte de las *start-ups* que tengan soluciones de Inteligencia Artificial aplicada a la cadena agroalimentaria.

En concreto, se han presentado más de 50 empresas al concurso de *start-ups* y, de ellas, se han seleccionado a las 10 que presentarán a un jurado su proyecto. De ahí saldrán las cuatro mejores en las siguientes categorías: Mejor *Start-up* aplicando IA, Solución de IA más sostenible, *Start-up* más innovadora y, como novedad, la Mejor solución de IA para la



gestión eficiente del agua. Participarán *start-ups* de todo el mundo, siendo un 75% de ellas de países de la UE, y un 50% de España. También participarán proyectos de EEUU, Israel y Latinoamérica, según detalló el vicepresidente ejecutivo de la Fundación Europea para la Innovación, Juan Francisco Delgado.

La primera teniente de alcalde del Ayuntamiento de Córdoba, Blanca Torrent Cruz, afirmó que “cuando hablamos del agroalimentario nos referimos a un sector tradicional, etiqueta que nos perjudica porque a veces se confunde tradicional con poco innovador. Sin embargo, los que nos dedicamos a esto sabemos que no es así. No es posible contar con empresas líderes como las que colaboran con este congreso o superar los 1.200 millones de euros en exportaciones, como hizo la provincia en 2023, si no se invierte en innovación y en tecnología”.

Finalmente, el presidente del Consejo Social de la Universidad de Córdoba, Francisco Muñoz Usano, resaltó el papel de la IA para ayudar al sector agro de la provincia de Córdoba, por ejemplo en análisis de costes o pérdidas en el transporte y la logística.

Impacto del congreso y concurso de *start-ups*

Este congreso, que reunirá a expertos internacionales, académicos y líderes empre-

sariales para discutir y explorar el uso de la IA en la optimización de la cadena agroalimentaria, está organizado por la Fundación INTEC y la Universidad de Córdoba, con la financiación del IMDEEC, el Ayuntamiento de Córdoba, la Diputación Provincial y la Junta de Andalucía; así como de la Comisión Europea a través de la iniciativa del EDIH, el Digital Innovation Hub Agroalimentario que coordina el Gobierno andaluz.

Además, cuenta con la colaboración de empresas agroalimentarias del sector como COVAP, Innovasur, Dcoop, la Confederación de Empresarios de Córdoba (CECO), la Cámara de Comercio, Telefónica, Indra, Walmart, Cooperativa La Palma, Grupo Mahou-San Miguel, Tecnalia, PEPSICO y el Aula de Software Libre de la UCO.

IA en la cadena agroalimentaria: un panorama global

En España, el uso de la IA en la cadena agroalimentaria ha registrado un incremento significativo, con más del 25% de las empresas del sector implementando alguna forma de esta tecnología en sus procesos.

Las tecnologías de IA se utilizan principalmente en áreas como la agricultura de precisión (para optimizar el rendimiento de los cultivos, reducir el uso de agua y pesticidas y mejorar la salud del suelo); gestión ganadera (para monitorizar la salud de los animales, optimizar la alimentación y detectar enfermedades de forma temprana); procesamiento de alimentos (automatizar tareas, mejorar el control de calidad y desarrollar nuevos productos); gestión de la cadena de suministro (optimizar la logística, reducir el desperdicio y mejorar la trazabilidad); o venta minorista (personalizar las experiencias de compra, optimizar los precios y gestionar el inventario).



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFlow
LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "Offline" PROCESO "Online"

ZEUTEC **Phyto**

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN

MANZANO Flottweg

LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXIDABLE - SERVICIO TÉCNICO ORIGINAL FLOTTWEG

WWW.CALDEREPIAMANZANO.NET

SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO
SERIGRAFÍA VITRIFICABLE Y DECÓRICA, 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

Con más de 110 años, GIDREZ SPAIN S.A. se ha especializado en el desarrollo de tecnología y suministros para el sector de la explotación. Con más de 15.000 hectáreas de cultivo de olivos, GIDREZ SPAIN S.A. es el mayor productor de aceite de oliva virgen extra de España.

GP
González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

Ausere

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

TAOSA

FABRICA Y ALMACÉN
C/da Vicente Perdomo nº 12
14850 BAEZA (Córdoba)
Telf: 0034 957 655 113
e-mail: taosa@taosa.com

DELEGACIÓN EN PORTUGAL
Soc. A. - Fátima G3
Zona Ind. de Mirandela
5370-565 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 222

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

LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

R.I. La Negrilla - C/ Laminados, Nº 3, Puerta 51 - 41016 Sevilla.
Tel: 954 57 12 21 - Fax: 954 57 13 60
espejo@laboratorioespejo.com

TAMESUR, S.A.
MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los
GRANDES ACEITES

PREMIUM

HUMANES & COSTA
LABORATORIO AGROALIMENTARIO
Especializado en olivar y aceite de oliva
Servicios analíticos para el campo y la industria agroalimentaria

PH: +351 964 288 994
Vidigueira, Portugal

TREICO

INNOVAMOS PARA TI

Con más de 65 años de experiencia, la Organización TREICO se reinventa cada día ofreciendo productos novedosos de alta calidad para cubrir las necesidades de nuestros clientes con el mejor servicio.

www.treico.com

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

BALAM
AGRICULTURE

OLIVARUM
Fundación OLIVARUM, AENOR

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

PESAJE

IMATED

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

INNOVACIÓN DE PROCESOS

PESAJE
ELECTRICIDAD
SOFTWARE

Polígono Industrial "Los Olivos"
C/ Fuera, 4, 23002 Jaén

info@imaded.es
www.imaded.es
953 264 037

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota.es

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 período vigente.

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

MANEJA LA CONECTA

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional **Superintensivo**

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

PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.
FABRICACIÓN DE MAQUINARIA PARA RECEPCIÓN DE ACEITUNA, PISTACHO, ALMENDRA, CACAHUETE Y OTROS FRUTOS

JAR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarrr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

PROSUR

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

Económicos y muy rentables

Infórmate

TODOLIVO

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



Cristóbal Valdés será consejero delegado de Deoleo e Ignacio Silva se mantendrá como presidente

El Consejo de Administración de Deoleo ha decidido, a propuesta de su presidente y consejero delegado, Ignacio Silva, y previo informe favorable de la Comisión de Nombramientos y Retribuciones, separar ambos cargos, manteniendo Silva el cargo de presidente, con carácter no ejecutivo.

Asimismo, ha acordado la designación de Cristóbal Valdés como nuevo consejero delegado y primer ejecutivo del Grupo, quien se incorporará próximamente al cargo.

Según ha informado Deoleo en un comunicado remitido a la Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV), Ignacio Silva permanecerá como presidente y consejero delegado de la compañía hasta que se produzca la efectiva incorporación de Valdés. A partir de ese momento, se hará efectiva su renuncia al cargo de consejero delegado, manteniendo el de presidente del Consejo de Administración, sin carácter ejecutivo, y pasando a la categoría de "Otros Consejeros Externos".

El Consejo de Administración ha expresado su agradecimiento a Silva "por su excelente gestión al frente de la compañía" y ha considerado que "su experiencia y conocimiento de la misma aportarán gran valor en el desempeño de su cargo como presidente no ejecutivo".

Licenciado en Derecho y Diplomado en Economía por la Universidad de Deusto (Bilbao), y MBA por el Instituto de Empresa, Cristóbal Valdés cuenta con una gran experiencia industrial e internacional. Inició su carrera profesional en empresas como Carrefour España y Leroy Merlin España, donde fue director de Compras, y el Grupo Adeo en Francia, donde fue



director Internacional de Producto.

En 2008 se incorpora a Bergé Marítima como consejero delegado durante siete años, dirigiendo también las empresas participadas por este Grupo y formando parte de los Consejos de Administración vinculados al mismo.

Asimismo, fue vicepresidente de la patronal portuaria ANESCO. Desde 2015 hasta 2020 fue el presidente de Venanpri Tools, división de Herramientas de Venanpri Group, grupo multinacional de capital canadiense resultado de la integración de las antiguas Ingersoll Tillage Group y Corporación Patricio Echevarría, que cuenta con más de 1.400 trabajadores y una presencia destacada en Europa, Norteamérica (principal mercado) y Latam. Además, fue miembro del Comité Ejecutivo de ADEGI (Asociación Patronal de Guipuzkoa).

De 2020 a 2023 ha sido director general y Administrador Único de Jealsa Corporación Alimentaria, segundo grupo europeo fabricante de conservas, y otros productos alimenticios, con flota propia, y plantas en España, Brasil, Chile y Guatemala.

En 2023 ha sido Consejero Delegado de Grupo Alvic, corporación global líder dedicada al diseño, producción y comercialización de componentes para mobiliario de cocina, baño, oficina y decoración en general. A su vez, es presidente de STRATAGEM, S.A.S. Actualmente es consejero con carácter dominical de la entidad cotizada Tubos Reunidos, S.A., donde fue nombrado en febrero de 2018. También es consejero con carácter de independiente de la entidad, igualmente cotizada, Meliá Hotels International, donde fue nombrado en junio de 2024.

MicroBank firma un convenio con Asaja para facilitar financiación al sector agrario

Los presidentes de MicroBank, Juan Carlos Gallego, y la Asociación Agraria Jóvenes Agricultores (Asaja), Pedro Barato, han firmado un convenio de colaboración para facilitar la financiación de proyectos empresariales y favorecer el relevo generacional en el sector agrario. El acuerdo cuenta con la colaboración de AgroBank, la línea de negocio de CaixaBank especializada en el sector agroalimentario que dirige Jaime Campos, que se encargará de hacerlo llegar a todos los clientes a través de la red de oficinas y gestores especializados con que cuenta la entidad.

Con la firma de este acuerdo, se establece una línea de financiación por un importe anual de hasta 10 millones de euros para potenciar el autoempleo e incentivar la actividad emprendedora. En base a este convenio, se financiará la creación, ampliación o consolidación de microempresas, negocios de personas autónomas y proyectos de autoempleo con el objetivo de contribuir al relevo generacional del sector agrario y facilitar la incorporación de jóvenes agricultores en el medio rural.

Los beneficiarios serán profesionales autónomos y microempresas con menos de diez personas en plantilla y una facturación anual inferior a dos millones de euros. Los solicitantes podrán optar a préstamos por un importe máximo de 50.000 euros. Los proyectos deben tener un plan de empresa y el informe favorable de viabilidad elaborado por Asaja.

En virtud de este convenio, la entidad se compromete a detectar las necesidades de financiación, con el fin de promover el autoempleo y el establecimiento, consolidación o ampliación de microempresas y negocios de personas autónomas y dirigir a las personas físicas o jurídicas asesoradas por la institución a MicroBank para que éste analice, y en su caso apruebe, las solicitudes de financiación.



Perspectivas clave para el sector del aceite de oliva en República Checa

Un estudio de ICEX España Exportación e Inversiones apunta que se prevé que República Checa mantenga e incremente gradualmente el volumen de aceite de oliva importado para satisfacer la demanda interna. España es el mayor socio comercial de este país en cuanto a la compraventa de aceite de oliva.

Se espera que la demanda de aceite de oliva en República Checa crezca. Los beneficios para la salud y su sabor y calidad son el motivo principal. Según este informe, hay que tener en cuenta que, aunque el interés aumente, otros aceites vegetales, como el aceite de girasol, de palma o de colza, seguirán siendo populares debido a su menor precio y costumbre de uso.

Las importaciones seguirán siendo la principal fuente de suministro para abastecer el mercado checo, especialmente de países productores como España, Italia y Grecia. Aunque también pueden aparecer en el mercado otros proveedores como Túnez, Marruecos o Turquía. Esta diversificación de proveedores puede dar lugar a un aumento de la competencia en el mercado, presionando a los productores e importadores ya presentes en el mercado a mantener precios competitivos. También puede llevar a una diferenciación dentro del sector entre un segmento de alta calidad y otro de opciones más económicas. Por tanto, se prevé un ligero aumento en el número de ventas en el sector.

El estudio asegura que a medida que los consumidores checos sean más conscientes de la calidad y los beneficios para la salud del aceite de oliva, es posible que se observe un cambio en los hábitos de consumo. En este sentido, estarían más

dispuestos a pagar un mayor precio por un producto mejor o se volverán más exigentes en cuanto a características del producto. Cuestiones como la sostenibilidad en la producción y el transporte, así como la trazabilidad, pueden ser cruciales.

Oportunidades

España es el mayor socio comercial de la República Checa en cuanto a la compraventa de aceite de oliva. Sin embargo, esta primera posición consolidada no debería resultar suficiente, según el estudio, que considera que es imperativo que España aproveche esta ventaja para fomentar el consumo de aceite de oliva, destacando sus numerosos beneficios.

Así, apuesta por promocionar e incidir

en los beneficios del uso del aceite de oliva para la cocina del día a día, frente a otros aceites y grasas. En concreto, cree que puede difundirse que el aceite de oliva virgen extra es la grasa culinaria más saludable y resistente a las altas temperaturas con menor pérdida de cualidades y nutrientes. De esta forma, podría aumentarse la demanda y el consumo de aceite de oliva.

En República Checa han penetrado estilos culinarios extranjeros, sobre todo en la ciudad de Praga, que recibe aproximadamente 8 millones de visitantes extranjeros cada año. En este contexto, aboga por dar apoyo y visibilidad a la cocina mediterránea y española, ya que puede ser otro factor que incremente la demanda y el consumo del aceite de oliva. En su opinión, iniciativas como colaboraciones con chefs locales, participación en ferias gastronómicas y la realización de campañas de marketing específicas pueden ser proyectos de especial interés.

A su vez, considera el aceite de oliva español debe ser posicionado como un producto de alta calidad y prestigio. “España, como el mayor productor de aceite de oliva del mundo, tiene una rica historia y tradición en la producción de este producto. Subrayar la calidad superior y los métodos tradicionales y sostenibles de producción puede aumentar su atractivo entre los consumidores checos”, resalta.

Finalmente, afirma que estar presente en el mercado checo no sólo ofrece beneficios directos en términos de ventas y consumo, sino que también sirve como un puente de acceso a otros mercados cercanos como el eslovaco y el polaco. La proximidad geográfica y las similitudes culturales y económicas entre estos países facilitan la expansión comercial.





Una delegación de empresas e instituciones chinas se interesan por el aceite de oliva en España

Una delegación de representantes de diversas empresas e instituciones chinas, encabezada por Deng Yu, director del Centro de Investigación de Aceite de Oliva de Longnan; y Robert Woo, presidente de la Olive Oil Life Association/Beijing Regalland Convention Exhibition Co. Ltd., ha visitado recientemente la sede del Consejo Oleícola Internacional (COI) en Madrid, donde se han abordado las perspectivas de consumo de aceite de oliva en el gigante asiático, entre otros asuntos.

En este encuentro, el director ejecutivo del COI, Jaime Lillo, ha explicado a la delegación china la misión y actividades de este organismo, centrándose en la evolución de las importaciones de aceite de oliva de China. Así, ha precisado que el país asiático es actualmente uno de los principales importadores mundiales de aceite de oliva, con el 4%.

Por su parte, Deng Yu ha destacado que las perspectivas de consumo de aceite de

oliva en China son muy prometedoras, con un aumento del consumo de una media del 7% anual, y que su población está mostrando un creciente interés por las propiedades saludables de este producto.

Según ha recordado el COI, el olivo se introdujo en China hace 60 años y hoy en día se cultivan casi 120.000 hectáreas de olivos 157 variedades, que producen una media de 90.000 toneladas de aceitunas al año. El país cuenta con medio centenar de almazaras, que producen una media de 11.000 toneladas de aceite de oliva al año, e incluso dispone de su propio banco nacional de germoplasma de olivo.

La delegación china se ha mostrado interesada en las medidas que se adoptarán para que China pueda adherirse a la organización internacional y en el reconocimiento por

parte del COI de los laboratorios y paneles de cata. China cuenta actualmente con un laboratorio de análisis físico-químico de los aceites de oliva y un panel de cata reconocido por este organismo.

China ha intensificado sus esfuerzos durante varios años para reforzar los intercambios y la cooperación con productores, universidades y centros de investigación de los países oleícolas miembros del COI.

La delegación china ha entregado a Lillo una copia del *Catálogo Mundial de Variedades de Olivo* traducido al chino, así como una copia técnica.



Reino Unido, un mercado prioritario para los alimentos españoles

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, resaltó recientemente la “excelente colaboración” de los gobiernos de España y Reino Unido, que ha permitido que este país se mantenga como uno de los principales mercados para los productos agroalimentarios españoles después del “*Brexit*”, y remarcó que esta coordinación será reforzada con el nuevo Ejecutivo británico.

Planas se reunió en Londres con el secretario de Estado de Medio Ambiente, Alimentación y Medio Rural, Steve Reed, quien acaba de cumplir dos meses en el cargo, y con quien abordó distintos aspectos de esta colaboración, apostando por mantener un comercio fluido y buscar nuevas vías, así como acuerdos de colaboración para reforzarlo.

El ministro hizo un balance muy positivo de la evolución de las relaciones comerciales tras el “*Brexit*” y las dificultades iniciales que implicó, ya que Reino Unido pasó a ser considerado país tercero. España es el principal suministrador de productos frescos a Reino Unido, sobre todo de frutas y hortalizas, y este país es el principal socio español en materia agroalimentaria fuera de la Unión Europea.

Uno de los asuntos que centraron el encuentro fue el de los controles en frontera de los productos agroalimentarios. “Las incidencias en este ámbito pueden generar tensiones entre los operadores, por lo que es preciso una resolución rápida de los mismos”, según Planas, que destacó el interés por llegar a un acuerdo en materia de cum-

plimiento de estándares fitosanitarios.

En reunión se trató la próxima implantación en Reino Unido de la “*Border Target Operating Model*”, un nuevo modelo aduanero mediante plataformas tecnológicas que establecerá distintas categorías de controles. El ministro español se refirió a la importancia de que tanto los operadores como las administraciones tengan la mayor claridad sobre estos cambios y su tiempo de aplicación.

Según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), Reino Unido es el quinto destino de las exportaciones agroalimentarias españolas y el primero no comunitario. En 2023, estas exportaciones sumaron 4.820 millones de euros, con una balanza positiva para España de 3.848 millones.



OLEOMAQ

**9 Salón Internacional
de Maquinaria y Equipos para
Almazaras y Envasado**

9 International Olive
Oil Mill Machinery, Equipment
& Packing Show



oleomaq.es



oleotec.es

Oleotec

**9 Salón Internacional
de Técnicas y Equipos para la
Olivicultura**

9 International Olive-Growing
Techniques and Equipment
Show



11-13 FEB 2025



Aceite de oliva: la importancia de elegir el envase más adecuado

El aceite de oliva virgen extra posee un sinfín de propiedades que requieren ser protegidas de forma meticulosa, pues sólo así se podrán conservar sus nutrientes y su sabor. Es precisamente esta labor la que recae sobre el envase, cuya finalidad es la de preservar las cualidades del producto. Para cumplir este objetivo fielmente, los elementos que conforman el envase deben estar sumamente controlados y muy bien escogidos.

Por Belén García, directora de la Plataforma Tecnológica Española de Envase y Embalaje-PACKNET

Cuando hablamos de un envase para aceite de oliva, existen algunos aspectos generales a tener en cuenta. En primer lugar, éste debe ser opaco, preferentemente, y en su defecto conservarse en un lugar oscuro, donde la luz no sea habitual. Otra cuestión importante es la ventilación: el aceite de oliva virgen extra no debe estar en contacto directo con el aire, por lo que deberá contar con un buen precinto que garantice la completa estanqueidad. También hay que destacar la necesidad de una temperatura media, nunca cercana a fuentes de calor. Por último, conviene hacer especial mención a la posible oxidación del aceite si estuviera contenido en envases de metal.

Otro aspecto crucial a la hora de escoger el envase adecuado es el actual marco legal vigente en España derivado del Real Decreto de Envases y Residuos de Envases que entró en vigor a finales de 2022, lo que implica considerar sus directrices al establecer nuevos requisitos y obligaciones aplicables tanto a envasadores como a distribuidores. Esta norma, que vino a trasponer la revisión operada en 2018 (Directiva UE 2018/852) de la Directiva de Envases y Residuos de Envases y algunos aspectos pendientes de la Directiva de Plásticos de un solo Uso (Directiva UE 2019/904), también actualizó el régimen jurídico de este importante flujo de residuos a la luz de la nueva Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.

Este texto legislativo concede especial importancia a conceptos como la prevención, la reutilización y el reciclado. Res-

pecto a la reutilización, el Real Decreto no sólo se refiere a objetivos dirigidos al canal Horeca, sino que también se enfoca a los envases domésticos, categoría donde estaría recogido el aceite. En cuanto al reciclaje, esta norma prevé que para 2025 se recicle al menos el 65% de los envases y también establece la obligatoriedad de introducir determinados porcentajes de material reciclado en los nuevos envases que se vayan a colocar en el mercado.

A todo ello se unen las obligaciones para esclarecer la información al alcance de los consumidores. Así, en los propios envases deberá estar indicado si son o no reutilizables y cuál es el contenedor al que pertenece en el momento del deshecho. Por otra parte, queda prohibido hacer alusión al respeto del medio ambiente o cualquier similitud que pueda llevar a confusión y, por lo tanto, conducir al abandono del envase.

No obstante, resulta imprescindible también hacer referencia a la próxima entrada en vigor del Reglamento de Envases y Residuos de Envases recientemente aprobado por el Parlamento Europeo que pretende armonizar las medidas nacionales sobre la gestión de los envases y de los residuos de envases, mejorando además la calidad del medio ambiente mediante la prevención y la reducción del impacto de los envases y residuos de envase sobre el entorno. Este Reglamento también hace especial hincapié en aspectos como la reutilización, el etiquetado, la reciclabilidad, la responsabilidad ampliada del productor o la contratación pública ecológica.

También conviene mencionar tanto la resolución legislativa del Parlamento Europeo, de 23 de abril de 2024, sobre la propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se insta un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos sostenibles, como la Directiva (UE) 2024/825 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de febrero de 2024, por la que se modifican las Directivas 2005/29/CE y 2011/83/UE en lo que se refiere al empoderamiento de los consumidores para la transición ecológica mediante una mejor protección contra las prácticas desleales y una mejor información.

A modo de conclusión

El aceite es un producto esencial para los consumidores, valorado por sus múltiples usos y beneficios. Cumplir con la normativa y adaptarse a las demandas de la sociedad permite seguir manteniendo esa estrecha relación entre consumidores y producto.

En definitiva, se puede afirmar que los cambios en materia de envases son importantes y determinantes. El sector del aceite debe adaptarse en esta materia teniendo en cuenta que la elección del envase adecuado no sólo protege la calidad del producto en cuanto a sabor y textura, también lo hace respecto a su seguridad y durabilidad.





¿Cómo multiplicar la rentabilidad de tus secanos?

Una jornada organizada por la revista técnica agrícola Olint bajo el título “*Cómo multiplicar la rentabilidad de tus secanos*”, que tendrá lugar el próximo 19 de septiembre en FEVAL (Don Benito, Badajoz), mostrará de la mano de destacados expertos y profesionales del sector las mejores alternativas para obtener un mayor rendimiento de los cultivos.

Con la colaboración de Agromillora, FEVAL, Santander Agro y la revista *Caudal de Extremadura*, la inauguración de la jornada correrá a cargo de María Fernanda Sánchez Rodríguez, alcaldesa de Don Benito; Justiniano Cortés, director Territorial Extremadura Banco Santander; Chris Oates, director general Agromillora; y Mercedes Morán, consejera de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Sostenible de la Junta de Extremadura.

La primera de las ponencias será impartida por Héctor Rodríguez, director de Agribusiness de CBRE España, bajo el título “*Valor, rentabilidad y perspectiva de futuro*”. A continuación, intervendrán Juan Manuel

Asistencia técnica especializada para el mejor aceite de oliva

GEA

Pérez, investigador del CICYTEX en el Área de Agronomía de Cultivos Leñosos y Hortícolas; y Pedro Cermeño Sacristán, investigador del Área Producción Agrícola y Ganadera del Centro IFAPA Las Torres (Sevilla), que analizarán las “*Nuevas oportunidades: cultivos alternativos para las explotaciones de secano*”.

Seguidamente, tendrá lugar una ponencia Stefano Visalli, CEO Oxy Capital Italia, sobre

“*Agrovoltaica: energía solar y agricultura: un binomio rentable*”, en la que explicará el proyecto de Oxy Capital y cómo pueden converger placas solares y cultivos en un mismo terreno.

Posteriormente, Dimas Antúnez, GFO de Bolschare, tratará “*Cómo aumentar la rentabilidad de tu secano a través de la sostenibilidad*”.

Finalmente, para cerrar la jornada, tendrá lugar la mesa redonda presentada por Pablo Rodríguez Pinilla, ingeniero agrónomo y director de *Onda Agraria*, con casos prácticos de éxito en diferentes cultivos como

el olivar en seto, el almendro y el viñedo. En ella intervendrán Brígido Chambrá, CEO de Chambrá Agraria; José María Cabrera, director de operaciones de Cortijo La Reina; Pedro Sopena, propietario de la Finca Corona-Canchal; y Fernando Toribio, gerente de Viña Puebla.



Nace la “Cátedra TIMAC AGRO-UdL de Agricultura de Precisión”

La empresa de nutrición vegetal y animal TIMAC AGRO y la Universidad de Lleida (UdL) se han unido para la creación de la “Cátedra TIMAC AGRO-UdL de Agricultura de Precisión”, con el objetivo de fomentar la formación e investigación en este ámbito y promover su adopción por parte del sector.

En la firma del acuerdo, celebrada en el rectorado de la UdL, han estado presentes por parte de TIMAC AGRO su director general, Ricardo Llátser, acompañado del director de Ventas en la zona, Xavier Torrecillas. Por parte del centro docente, han intervenido el rector, Jaume Puy i Llorens, y el director de la Cátedra, José Antonio Martínez Casasnovas, catedrático y profesor en el Departamento

de Química, Física y Ciencias Ambientales y del Suelo, e investigador del Grupo de Agrónoma y Agricultura de Precisión de la UdL.

Al respecto, Ricardo Llátser ha subrayado que es fundamental la utilización de las últimas tecnologías para continuar mejorando la productividad y rentabilidad de los cultivos, que es el fin principal de TIMAC AGRO. “Siempre nos unimos con los líderes de las distintas áreas de conocimiento y por ello es una gran satisfacción este acuerdo alcanzado con la UdL para impulsar la agricultura de precisión en todas las explotaciones”, ha afirmado.

Por su parte, José Antonio Martínez Casasnovas ha expresado su satisfacción por la creación de la Cátedra, ya que supone “el

reconocimiento de nuestra investigación y experiencia por parte de una empresa líder del sector como es TIMAC AGRO”. Al mismo tiempo, “supone un gran reto asumir el nuevo rol de transferencia de nuestro conocimiento al sector a través de esta gran empresa”, ha agregado.

Entre las actividades que se enmarcan dentro de esta colaboración, destaca la promoción de la investigación con trabajos fin de grado, premios o tesis. Asimismo, se otorgarán becas para estudiantes de investigación en ensayos de nutrición vegetal, así como cursos para jóvenes agricultores sobre tecnologías y agronomía de la agricultura de precisión.



PRECIOS DETALL

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: 31 de agosto de 2024.

Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
La Cultivada (Hojiblanca)					8,75 (0,25 l.)	16,50 (lata)
La Española	57,13	49,51	31,39 (3 l.)	13,95	9,46	3,99
La Española Gran Selección					4,18	9,29 (Gourmet)
La Gramanosa						12,00
La Guisarrera						8,95
La Guisarrera Coupage			18,75 (lata 3 l.)			6,00
La Laguna de Fuente de Piedra		14,95 (2, 5 l.)	4,48	10,39	5,95	6,50 (lata)
La Maja					8,00	20,00
La Manzareña						6,00 (lata)
La Masía		46,30	7,99 (3 l.)	12,37	3,99	
La Niña de Mis Ojos					9,75	
La Solana2						14,00 (lata)
Las 7 Encinas Arbequina/Picual						8,50
Ladrón de Guevara						9,50
Lectus	41,75				10,00	9,50
Leoncio Gómez			13,50 (lata 2,5 l.)		8,00	5,00 (lata)
Lérida	57,00			15,00		8,14
Lérida 1ª Cosecha						13,30
LOA 77						36,90
Luque	40,00		41,15 (lata 3 l.)	5,60/5,95	11,95 (lata)	5,50
Maestros de Hojiblanca		58,40	34,28 (3 l.)	13,79	7,99	6,46/7,56
Maeva		12,99	18,99 (3 l.)	5,49		
Maimona	28,00 (lata)				4,69	3,00
Mar de Olivos		53,32		10,46		
Marqués de Grifón						9,69/11,69
Marqués de Valdueza						16,50
Martínez Garrica C. Temprana					16,15	
Mas Tarrés						15,15
Mas Isern						13,84
Masía El Altet High Quality / Premium						18,95
Masterchef Arbequina / Picual						13,10
Melgarejo Selección / Delicatessen						12,50
Melgarejo Frantoio						12,00
Merula	39,00		28,00 (lata 2,5 l.)			10,15 (lata)
Molino de Casilda						16,15
Molino de Segura		16,99			3,99	4,35
Molino de Segura Selec. Noviembre						4,35
Molino de Zafrá						12,80
Montebrión					8,00	
Monteconsuegra						5,00
Montón Alto Cornicabra/Coupage						9,00
Mueloliva	23,85	25,56			6,00	
Muñoz	29,00					
Nobleza del Sur						12,70
O-Med						14,00
Odoliva					5,50	3,90
Odoliva 1er Día de Campaña					11,50	6,00
Old Fargus				15,00		
Oleaurum					11,88/14,71	8,16
Oleaurum Les Garrigues					11,88/14,71	
Oleaurum Verd					8,66	
Oleaverum					23,00	11,00
Oleícola Jaén		22,85	9,30			22,76
Oleo Mágina						3,29
Oleocazorla	52,37	55,75		11,41 (lata)		10,99 (jarra)
Oleoestepa	26,07	57,48	35,10/44,40 (2,5 l.)	11,64/13,09	13,25/16,43	5,45 (lata)
Oleoestepa (monovarietales)	34,30		20,00 (lata 2,5 l.)		15,65	7,90
Oleoquiros						7,00
Oleum Viride Devota & Lomba					12,00	
Oleura						8,70
Oli Mas D'en Gil						9,00
Oli Priorat					6,50 (0,25 l.)	10,00
Olibeas		46,95				
Olicatessen			25,50 (lata 2,5 l.)			12,50
Oliuero						7,35
Olivar de la Luna	35,00		23,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)		11,00
Olivar de Segura	41,51	65,10		13,45		7,60
Oliver Petit Gourmet						4,79 (0,25 l.)
Olivo de Cambil	52,37			11,99	8,99	7,79
Orobaena					7,48	
Oro Bailén Reserva Familiar			47,80 (lata 2,5 l.)			13,29
Oro Bailén Arbequina			47,80 (lata 2,5 l.)			13,29
Oro de Cánava				9,80	8,00	7,85
Oro de Génave Premium						5,00 (lata)
Oro de Genave					4,96/5,45	5,00 (lata)
Oro del Desierto	46,50			11,50 (lata)		8,50
Oro San Carlos						8,90
Oro Virgen		24,99			4,64/4,74	6,18
Padilla 1808	50,00			7,00 (lata)	13,00 (lata)	
Pago de Quiros			26,60 (lata 3 l.)			7,80 (lata)
Pagos Baldíos S. Carlos						9,55



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Palacio de los Olivos						9,48
Parqueoliva	67,48		18,10 (3 l.)			
Parqueoliva Serie ORO			42,71 (lata 3 l.)			18,99
Picualia		54,10	15,50 (lata 2,5 l.)			9,50
Puesolé						12,95
Quien es el Jefe						3,45
R. Lencina					6,00	
Reales Almazaras	44,14				11,32	5,00
Rihuelo						8,50
Románico	40,00/43,09		24,20 (lata 3 l.)			11,22
Románico Esencia						4,95
Sahita						10,00
San Francisco						4,69
Selma						23,71
Señorío de Jaén						17,95
Señorío de Segura	25,00		17,30 (lata 3 l.)		9,51	4,00 (lata)
Señorío de Segura Premium						6,00
Señorío de Vizcántar	25,00		9,65 (2,5 l.)	14,60 (lata)		10,10
Señoríos de Relleu						18,95
Sierra de Cazorla	34,00				6,00	10,99
Sierra de Gata					5,80	6,15
Sierra de Nambroca				11,00		5,55 (lata)
Sierra Las Villas					5,00	
Soleae Manzanilla cacereña / Ocal						12,60
Solivellas					7,25	14,50
Sombra						19,00
Sotaroni					7,00	
Supremo Picual/Arbosana						16,10
Tagornar						9,00
Thuelma	21,50		13,60 (lata 3 l.)		5,00	3,50
Tierra y Alma						11,00
Tierras Andaluzas					8,00	
Tierras de Jaén						6,99
Tierras de Távora			18,00 (lata 2,5 l.)	7,00 (lata)		5,50 (lata)
Toletum			37,00 (cristal 3 l.)			5,00
Torre Luna						8,00
Torre Real Arbequina						7,70
Torres Eterno						24,00
Torres Silencio			21,50 (lata 2,5 l.)			8,30
Trespuestas Viejo					5,40	
Tuccioniva						7,50
Tuccioniva Gran Selección					11,72 (0,70 l.)	5,95
Unió	29,89	29,89	20,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)	11,99	
Unioliva	29,89		21,50 (lata 3 l.)	8,00 (lata)	5,30 (lata)	4,40 (DOP)
Valderrama Arbequina				12,50		9,00
Valderrama Grand Cru					15,00	
Valderrama Hojiblanca				11,00		8,00
Valderrama Ocal				12,50		11,60
Valderrama Picudo				12,50		11,00 (lata)
Valdezarza	51,59	47,60		10,46	8,99	6,18
Valdueña					6,00	
Vallejo					5,00	3,00
Venta del Barón						18,04/19,00
Verde Mágina Picual						2,89
Verde Salud				8,90 (lata)		
Verde Segura			18,08			
Vetonia						5,00
Via Augusta						16,00
Viana	23,00	59,99 (vidrio)	11,40 (lata 2,5 l.)		7,00	
Ybarra		57,13		11,19	8,64	5,18
Ybarra Gran Selección					5,45	3,79
Ybarra Olivares Centenarios/Jóvenes/Tradicionales				4,07	3,63	
Yo, verde						13,00





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

SE BUSCA

Socio/comercial con amplia experiencia para la zona de Jaén/Granada para empresa en expansión dedicada a la integración de líneas completas de embotellado y envasado -así como de maquinaria de final de línea- para los sectores de alimentación, bebidas, química, farmacia y cosmética.

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

SE BUSCA

Almazara provincia Tarragona busca maestro de almazara para integrarse en el equipo de molino.

Trabajo para todo el año, incorporación inmediata. Maquinaria GEA-Westfalia Separator.

Mínima experiencia 5 años en puesto similar.

Más información: 630 825 235

VENDEMOS

Decánters y centrifugas de varias marcas de segundo uso y en buen estado de funcionamiento.

Más información: 639 662 170

SE VENDE

Depósitos usados de acero inoxidable para aceite de oliva, de 20.000 a 50.000 kg.

Teléfono: 625 683 192

SE BUSCA

Empresa productora de AOVE busca comerciales multiproductos que visite sector Horeca: restaurantes, bares, tiendas gourmet y supermercados. Se ofrece formación, muestrario y herramientas para la formalización de los pedidos.

Más información: info@sagazextra.com

SE VENDE

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE VENDE

Laboratorio completo compuesto de medidor de grasa AUTELEC modelo MG 707, y su homogeneizador de muestras con accesorios accesorios. En perfecto estado de funcionamiento.

Teléfono: 680 714 391

SE VENDE

Autelec MG 707 revisada por la casa con todos sus accesorios, un filtro ecológico de filtración directa de ZENITRAM FE-1500 prácticamente nuevo y un filtro de papel.

Más información: 958 463 046

SE VENDE

Mayor exposición de maquinaria usada de Andalucía para patios de recepción de aceitunas (cintas transportadoras, limpiadoras, lavadoras, pesadoras, etc.), de distintas marcas y tamaños.

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

C o n u o c a t o r i a s

Andalucía invertirá 20 millones de euros en un plan para optimizar los centros del IFAPA

El consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de Andalucía, Ramón Fernández-Pacheco, ha presentado el I Plan de Optimización de centros del IFAPA. Con una inversión que alcanza los 20 millones de euros -cofinanciados con fondos europeos y a desarrollar entre 2024-2029-, desde el Gobierno andaluz se quiere poner a punto estas instalaciones para “sacarles el máximo rendimiento”.

Durante su visita al Centro IFAPA de Venta del Llano, en Mengíbar (Jaén), Fernández-Pacheco ha puesto en valor “el gran trabajo de investigación, innovación y formación que, al servicio del sector agrario y pesquero andaluz”, se realiza desde estos centros. Razón que sustenta este I Plan que, en una primera fase, hasta el 31 de diciembre de 2025, prevé ejecutar

más de 6 millones de euros en mejoras.

Las actuaciones van desde la búsqueda de la eficiencia energética y ambiental hasta la adaptación de las infraestructuras a las necesidades actuales, pasando por la eliminación de barreras arquitectónicas, la conservación de edificios o la dotación de material científico-técnico. “El objetivo final de estas intervenciones está claro: ganar eficiencia en la labor científica, investigadora y formativa que se desarrolla en estos centros”, ha explicado el titular de Agricultura.

En este sentido, Fernández-Pacheco ha reiterado el “compromiso total” del Gobierno de Juanma Moreno con el

sector agrario y pesquero. “Queremos contribuir a que Andalucía siga siendo referente, no solo por sus productos, sino también por su capacidad innovadora e investigadora”, ha señalado, al tiempo que se ha mostrado convencido de que los centros IFAPA, 15 en Andalucía, son un pilar fundamental desde los que seguir trabajando por una agricultura, ganadería y pesca más sostenible y con mayor rentabilidad económica y productiva”.





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

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

Calendario de Ferias y Eventos en 2024

1 Septiembre

- Del 16 al 17 de septiembre
AUTÉNTICA PREMIUM FOOD FEST
Sevilla
info@autenticafoodfest.com
www.autenticafoodfest.com
- Del 17 al 20 de septiembre
WORLD FOOD MOSCOW
Moscú (Rusia)
www.world-food.ru/en/en/en-GB
- 23 de septiembre
I FORO OLEOTOURJAÉN
Jaén
www.jaenparaisointerior.es
- 24 de septiembre
**II JORNADA DE ETIQUETADO
NUTRICIONAL Y SALUDABLE DE LOS
AOVS EN LA UE**
Córdoba
qvextra@qvextra.es
www.qvextra.es
- Del 24 al 27 de septiembre
VI ENCUENTRO DE OLIVICULTORES
Baeza (Jaén)
www.grupooleicolajalen.com
- 26 de septiembre
**JORNADAS "VIRGEN EXTRA,
PATRIMONIO SALUDABLE"**
Úbeda (Jaén)
www.centrodeolivaryaceite.com/es
- Del 30 de septiembre al 2 de octubre
LUXE PACK MÓNACO
Mónaco
www.luxepackmonaco.com

1 Octubre

- Del 7 al 9 de octubre
SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA
San Sebastián
www.sansebastiangastronomika.com

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



Está pasando...

**Una jornada debatirá sobre la PAC que mejor se adapta a
las necesidades de la oleicultura jiennense**



La Sala Pascual Rivas del Edificio Antigua Escuela de Magisterio de la Universidad de Jaén (UJA) acogerá el próximo 26 de septiembre la jornada *"La aplicación de la PAC al olivar jiennense: propuestas de mejora para la próxima reforma"*, organizada por la Cátedra Caja Rural de Jaén José Luis García-Lomas Hernández de Economía, Comercialización y Cooperativismo Oleícola.

Según han informado sus organizadores, aunque aún resuenan los debates sobre la última reforma de la Política Agraria Común (PAC) y las novedades introducidas -nueva regionalización, pago redistributivo, eco-regímenes, ayuda asociada, etc.-, ya han comenzado los debates sobre cómo debe ser la próxima reforma, que regulará el apoyo público al sector agrario durante el periodo 2028-2035.

En este contexto, ha precisado que el primer paso para el diseño de la nueva PAC se ha dado este mes de septiembre con la entrega a la presidenta de la Comisión Europea, Ursula von der Leyen, del informe final del diálogo estratégico sobre el futuro de la agricultura de la UE, titulado *"Una perspectiva*

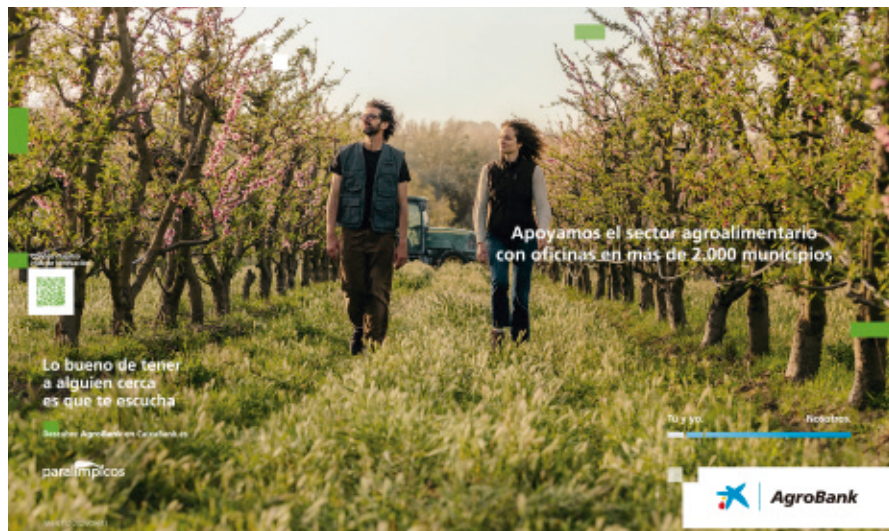
compartida para la agricultura y la alimentación en Europa", en el que se evalúan los nuevos retos y oportunidades del sector y se presentan unas primeras recomendaciones.

Desde la Cátedra Caja Rural de Jaén, José Luis García-Lomas Hernández de Economía, Comercialización y Cooperativismo Oleícola han precisado que *"queremos contribuir a este debate desde primera hora al objeto de plantear, desde la provincia de Jaén, la PAC que mejor se adapte a las necesidades de la oleicultura jiennense"*.

Así, en la jornada se analizarán los resultados de la aplicación de la PAC 2023-2027 en la provincia con el fin de determinar los impactos positivos y negativos de esta política sobre la rentabilidad de la actividad, el desarrollo rural y el medio ambiente.

Tras este diagnóstico, se propone debatir sobre cuáles son los cambios que habría que introducir para que la PAC contribuya de manera efectiva a un desarrollo equilibrado del sector provincial del olivar y los aceites de oliva.

www.catedraaceitesdejaen.com





UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

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



APLICACIONES INFORMÁTICAS PROSUR, S.L.
C/ Hermano Luján, 20-local
14007 CORDOBA (ESPAÑA)
Fijos: +34 957 436976 / +34 957 000239
Móvil: +34 615 689778
www.agrocuaderno.com



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia

Pol. Ind. Santa Ana, s/n - 41590 La Roda de Andalucía, Sevilla (España)
Tel: +34 954 016 132 / Fax: +34 954 015 352 / Mov: +34 606 992 244
email: gonzalezyparis@gmail.com - web: www.talleresgonzalezyparis.com

TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS, S.L.

Serie M6001 Utility: Agilidad y versatilidad van de la mano



Kubota

M6001 Utility: El más inteligente de los tractores profesionales

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



kes.kubota-eu.com / @kubotaspain / #kubota

For Earth, For Life
Kubota