


 INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR
Mercacei
 SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Un proyecto pionero busca transformar los residuos del olivar en compuestos bioactivos
pág. 4

Presentan los resultados del proyecto CoverOlive sobre cubiertas vegetales y nuevas tecnologías en el olivar
pág. 5

MOSOLIVE 10x10 busca minimizar la contaminación por MOSH y MOAH en la producción de aceite de oliva
pág. 11

Olivares Vivos lanza un novedoso programa formativo dirigido a los olivicultores
pág. 18

El Gobierno inyecta 5,4 millones de euros al proyecto "Alperujo H2" para la producción de hidrógeno verde
pág. 19

El proyecto "Oleoturismo en España" ultima los detalles para su lanzamiento
pág. 21

Aceite fresco para pan viejo

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Turkish Airlines, una de las aerolíneas que vuela a más países en el mundo, acaba de presentar "The Oldest Bread", el pan más antiguo del mundo, en su menú de servicio a bordo. Este pan está elaborado a partir de trigos einkorn y emmer, considerados los más antiguos de Anatolia, cuna de las civilizaciones más primitivas. ¿Y por qué nos resulta interesante este lanzamiento? Porque lo sirven con AOVE. La presentación tuvo lugar en el vuelo TK3 que conecta Estambul con Nueva York el pasado 22 de septiembre en un menú que comenzó con un aperitivo compuesto por este pan caliente con mantequilla -¡nadie es perfecto!- y aceite de oliva virgen extra. Desde entonces ya se encuentra disponible para todos los pasajeros de la clase Business Intercontinental. El presidente del Consejo de Administración y del Comité Ejecutivo de Turkish Airlines, Ahmet Bolat, ha asegurado que "con este pan, tradicional de la cocina turca y significativo para la historia culinaria mundial, nuestro objetivo es combinar el pasado y el presente en las experiencias de nuestros pasajeros a bordo". Aunque si a culturas milenarias se refiere, creo que se le ha olvidado hacer referencia al aceite de oliva... Recordemos que en 2019 se descubrió una valiosa colección de docenas de semillas de olivo que



datan de hace 4.000 años durante una excavación arqueológica en Oylum Höyük, un montículo histórico ubicado en una llanura fértil en la provincia de Kilis, en el sureste de Turquía. ¡En cualquier caso nos congratulamos de que esta aerolínea apueste por el pan viejo y el AOVE fresco!

Hablando de alimentos antiguos... Hace más de tres milenios ya había *modernos* que le daban al kéfir. Sí, sí, al parecer no se trata de una moda *foodie* de este siglo. Y es que entre las principales sorpresas que escondían las momias naturales de la remota y desértica cuenca del Tarim, en la región de Xinjiang, al noroeste de China, se contabilizaron unas misteriosas sustancias blancas untadas en las cabezas y cuellos de varios individuos, sepultados hace alrededor de 3.500 años, en la Edad del Bronce, en ataúdes de madera con forma de pequeños botes de remo y con coloridas ropas hechas con lana de ovejas. Los investigadores creían que podría tratarse de algún tipo de producto lácteo fermentado y los estudios paleoproteómicos acaban de confirmar que se trataba de restos de queso kéfir. Obviamente, ya se ha considerado como la muestra de queso más antigua que se ha descubierto en el mundo. Quien sabe, ¡quizás en la próxima excavación encuentren botellas milenarias de kombucha! Yo tengo claro que me quedo con lo fresco y lo milenario se lo dejo a los arqueólogos.



DESCUENTO EN CONSUMIBLES
5%
 con ENVÍO GRATIS

*Validez de la promoción:
Hasta 31 de Octubre de 2024

PIERALISI
 CIRCULAR THINKING
 www.pieralisi.com

▶ "Patrocina la Noticia de la Semana"

"¡Mercacei cumple 30 años!"

pág.12



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
6-10	• I+D+i Mercado
11	• Sequía Actualidad
	• MOSH-MOAH
	• 30º Aniversario Mercacei
	• Mercacei América
	• Campaña
	• Sostenibilidad
	• Subproductos
	• Producción y exportaciones
	• Oleoturismo
	• IA
	• Regadío
25	Precios en el lineal
26	Anuncios Breves
27	Agenda

Eventos

Dazeite Group celebrará un evento en Portugal con operadores lusos, españoles e italianos

Dazeite Group organizará el próximo 2 de octubre un encuentro que tendrá lugar en el municipio de Monte-mo-novo donde se reunirán alrededor de 200 operadores del sector y representantes de empresas, productores, envasadores y almazaras de Portugal, España e Italia.

Dazeite celebra este evento cada dos años y, al igual que en las ediciones anteriores -que tuvieron lugar en 2020 y 2022- consistirá en un cocktail al final de la tarde y una cena.

Durante el encuentro, presentará el rediseño de su marca, ya que ha añadido oficialmente el vino a su portafolio de productos, pasando a ser Dazeite Group, con Dazeite para el negocio del aceite de oliva y derivados, y Davinha para el negocio del vino.

También ha informado de que cuenta con un nuevo profesional en la empresa dedicado exclusivamente al manejo de las muestras con el objetivo de ofrecer un servicio "más rápido y eficaz".

Dazeite trabaja con más de 100 almazaras en Portugal, España, Argentina, Chile, Perú y Túnez, de donde proceden más de 1.000 muestras al año. Además, pone en contacto a sus proveedores con conocidas industrias a nivel internacional en Portugal, España, Italia, Brasil o EEUU, entre otros países.

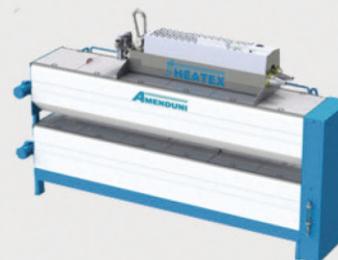
Desde el momento de la presentación de la muestra hasta la entrega de la mercancía, esta empresa se encarga de toda la documentación y la logística para que las operaciones sean lo más efectivas posibles.



EVO LINE
NUEVO DECANter



NUEVOS MOLINOS
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED
NUEVO NUEVO MODELO



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

Asoma la nueva campaña en un mercado con escasa operatividad

A pesar de las recientes lluvias, el secretario general de COAG-Andalucía, Miguel López, ha advertido de que existe “cierta preocupación” por el déficit hídrico que arrastra el olivar en Andalucía. “La realidad ahora mismo es que el olivar de regadío está bien, podemos decir que vamos a tener una buena producción en regadío, pero el olivar de secano empieza a estar en peligro. Lo que pase en las próximas semanas va a determinar si esa aceituna que está en el árbol se va a convertir en aceite de verdad o al final se va a marchitar y echar a perder”, ha alertado López.

Jaén

Semana muy similar a las anteriores, con una oferta escasa y una demanda que sólo atiende necesidades puntuales. La falta de precipitaciones está contribuyendo a sujetar el mercado, que sigue con la vista puesta en el cielo. En este sentido, el lampante se establece a 6.700/6.750 €/t.; el virgen, a 6.900/7.000 €/t.; el virgen extra, a 7.100/7.300 €/t.; y el refinado, a 6.750 €/t.

Córdoba

Misma tendencia que la semana anterior, con el comprador acudiendo tan sólo a realizar operaciones muy puntuales a la espera de la nueva campaña, que previsiblemente podría traer consigo precios más bajos. Así, el lampante se oferta a 6.750 €/t.; el virgen, a 6.900/7.000 €/t.; el virgen extra, a 7.100/7.200 €/t.; y el refinado, a 6.450/6.500 €/t.

Sevilla

Operatividad a cuentagotas a la espera de la nueva campaña, que podría ser hasta un 40-50% mayor que la anterior. En este contexto, el virgen se sitúa a 7.000 €/t.; el refinado, a 6.500 €/t.; y el virgen extra,

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

a 7.150/7.800 €/t, en función de la calidad. El lampante, por su parte, no muestra cotización al no quedar existencias.

Málaga

Sin novedades respecto a la situación registrada en semanas anteriores, con una operatividad muy limitada que sólo responde a la necesidad de reponer. Descenso de las temperaturas a la espera de la nueva campaña. Una semana más, tan sólo muestra cotización el AOVE, que se oferta a 7.200 €/t.

Castilla-La Mancha

Semana muy tranquila, con algo más de oferta respecto a semanas precedentes y una demanda muy frenada que se halla ajustando su bodega y sólo compra por estricta necesidad. El campo necesita agua al presentar los frutos síntomas de déficit hídrico, a la espera de unas lluvias que podrían llegar tímidamente en los próximos días. En este contexto, el virgen se establece a 6.900 €/t.; y el virgen extra, a 7.100/7.300 €/t.

Extremadura

Misma tendencia que en la semana anterior, con operatividad reducida a la espera de la nueva campaña. Van saliendo de forma tímida los primeros aceites y las precipitaciones siguen sin aparecer. Así, el lampante repite a 6.500/6.700 €/t.; el virgen, a 6.800/6.900 €/t.; y el AOVE, a 7.000/7.500 €/t.

Valencia

Mercado paralizado con pocas existencias a la espera de que llegue el aceite nuevo, con una demanda que únicamente compra para reponer. Las lluvias de la pasada semana han sido bien recibidas, aunque ya no afectan hasta la próxima cosecha. En este sentido, el lampante se oferta a 6.700 €/t.; el virgen y el refinado, a 6.800 €/t.; y el AOVE, a 7.200 €/t.

PREPARADOS, LISTOS ¡Y YA!

DESCUENTO EN CONSUMIBLES

5%

CON ENVÍO GRATIS

*Validez de la promoción:
Hasta 31 de Octubre de 2024

PIERALISI
CIRCULAR THINKING
www.pieralisi.com

CONTACTOS:

crisobal.garrido@pieralisi.com
636 34 46 63

alejandra.cabrera@pieralisi.com
615 50 74 16

Oficina Jaén 953 28 40 23
Oficina Zaragoza 976 46 60 20



Un proyecto pionero busca transformar los residuos del olivar en compuestos bioactivos

El Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario Extremadura (CTAEX) ha acogido la presentación del proyecto GO SUPRA BIOLIVA, que tiene como objetivo la obtención de compuestos bioactivos a partir de subproductos del sector olivarero, específicamente de las hojas de olivo.

El proyecto GO SUPRA BIOLIVA surge de la necesidad de aprovechar los subproductos del olivar, como las hojas y las ramas resultantes de la poda, para fines industriales. Según sus impulsores, estos subproductos son una fuente rica en compuestos fenólicos con propiedades bioactivas que han demostrado tener efectos antioxidantes, antiinflamatorios y antihipertensivos, entre otros beneficios para la salud, incluyendo la mejora de la salud cardiovascular.

En este sentido, han subrayado que se ha demostrado que las hojas del olivo contienen oleuropeína como componente principal. Este componente, que además está presente en el aceite de oliva virgen y es el responsable de su sabor amargo, posee un efecto positivo cardioprotector. Partiendo de estos beneficios, el proyecto “busca trasladar las conclusiones

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

de dichas investigaciones a la realidad, por lo que su objetivo es buscar la extracción de este compuesto para que se haga con disolventes naturales y no tóxicos; trabajar tecnologías de capsulación para incluir la oleuropeína en la dieta alimentaria tanto humana y animal; y la construcción de una planta piloto portátil y modular, capaz de instalarse en las almazaras para llevar a cabo el proceso completo de extracción de compuestos bioactivos *in situ*, utilizando disolventes verdes. Sin embargo, esta iniciativa no sólo busca añadir valor a los subproductos del olivar, sino también reducir la huella ecológica y mejorar la competitividad de las industrias agrícolas”, han explicado.

Además, de forma paralela, pretende aumentar la competitividad, la sostenibilidad y la economía circular del sector, respondiendo a desafíos globales y generando nuevas oportunidades económicas.

Andrés García Zamora, R&D and Business Development Manager de Azcatec, ha señalado que “en estos últimos años se está investigando mucho para ofrecer al sector una rentabilidad más allá de la biomasa y otros desechos del olivar. Uno de los residuos más conocidos es la hoja del olivo y con ella se trabajará en este proyecto”. A su vez, ha precisado que los participantes de este consorcio tienen como objetivo prestar servicios de investigación y formación y mejorar la competitividad de las empresas y del sector agroindustrial.

Este proyecto está financiado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER), en el marco del Plan Estratégico de la PAC 2023-2027, y el Grupo Operativo está integrado por el CTAEX como representante legal; Azcatec Tecnología e Ingeniería, como socio coordinador; Creaciones Aromáticas Industriales (CARINSA); Opera Business Dreams; Aceites del Sur-Coosur; y Río Lacarón.

Un robot cuadrúpedo para monitorizar los cultivos

La Universidad de Córdoba (UCO) ha iniciado las pruebas con un robot cuadrúpedo de la empresa estadounidense Boston Dynamics para realizar tareas de seguimiento y monitorización de cultivos. La iniciativa, pionera en Europa y realizada por el Grupo de investigación Teledetección Aplicada a Agricultura de Precisión (AGR-124) en el marco del proyecto HIBA+, pretende avanzar en la transformación digital de la cadena agroalimentaria.

Para ello, el robot, también llamado plataforma robótica terrestre SPOT, se encargará de capturar datos LiDAR (acrónimo de *Light Detection and Ranging*), una técnica de tele-

detección del Instituto Geográfico Nacional de España (IGN) y de acceso abierto que proporciona información tridimensional del terreno gracias a un láser.

Los datos de LiDAR, tanto multispectrales como termográficos, y el uso de Inteligencia Artificial permitirán tomar decisiones informadas sobre el manejo de los cultivos a partir del conocimiento de su estructura, vigor o estado hídrico. Estos datos se combinarán con otros capturados mediante imágenes de satélite, plataformas aéreas no tripuladas y sensores de suelo, planta y aire que alimentarán una plataforma de datos, según ha informado la UCO.

De esta forma, la iniciativa pretende avanzar en la digitalización del campo y acercar las tecnologías a todos los agentes de la cadena de valor, mostrando los beneficios del uso de plataformas de este tipo en el seguimiento y monitorización de los cultivos.

Cabe destacar que se trata de una iniciativa liderada por la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía, junto con otras 11 entidades, en el marco de la Estrategia de Horizonte Europa y Europa Digital y las políticas de DG CONNECT, que apuestan por una colaboración estructurada entre los Digital InnovationHubs europeos de Andalucía, Galicia, Extremadura y Portugal.



Presentan los resultados del proyecto CoverOlive sobre cubiertas vegetales y nuevas tecnologías en el olivar

El Grupo Operativo CoverOlive “Adopción de TIC y nuevas cubiertas vegetales adaptadas para mejorar el suelo y biodiversidad del olivar” celebró el 23 de septiembre su jornada final en la sede social de Dcoop, en Antequera (Málaga), para acercar los resultados obtenidos en esta innovadora iniciativa que desarrolla un sistema de asesoramiento en la gestión de las explotaciones agrarias.

La jornada, abierta al público, contó con la participación de miembros del proyecto y fue inaugurada por parte del presidente de Dcoop, Antonio Luque, y la responsable del Departamento de I+D+i del Grupo, Silvia López.

En el encuentro se presentaron las herramientas desarrolladas y los resultados alcanzados por el Grupo Operativo CoverOlive ante agricultores, técnicos agrícolas, responsables de cooperativas oleícolas, profesionales del sector oleícola y tecnológico e investigadores.

Tras la introducción del proyecto por parte del técnico de I+D+i de Dcoop Jose María Santisteban, se mostró el desarrollo tecnológico de la herramienta de análisis de pérdidas de suelo y carbono, a cargo del coordinador de proyectos de la Unidad de Ingeniería y Gestión del territorio de AGRESTA, Ángel Lobo; y posteriormente tuvo lugar una demostración de esta herramienta en la plataforma de agricultores por parte de la técnico del Departamento Agrícola de Dcoop, Carmen Muñoz.

Este encuentro también sirvió como escenario para compartir los resultados de implementación y manejo de cubiertas, a través de los investigadores adscritos al Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario (ceiA3) Francisco Márquez, del Grupo “Mecanización y tecnología rural | AGR-126” de la Universidad de Córdoba; y Juan Antonio Torres, de “Geobotánica y palinología: Aplicaciones al medio natural | RNM-350” de la Universidad de Jaén.

En la jornada se ha acercado también una nueva herramienta, una desbrozadora desarrollada por el Grupo de Investigación “Mecanización y Tecnología Rural | AGR-126” de la Universidad de Córdoba, para dar paso a un turno de preguntas donde se resolvieron distintas cuestiones relacionadas con los desarrollos explicados.

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

Además, el agricultor participante en el proyecto, Manuel Ruiz, compartió la experiencia en su finca de la siembra de las cubiertas ofreciendo distintos consejos para optimizar la implantación.

Calidad ambiental y biodiversidad

En este sentido, se abordaron los resultados y la incidencia de los diferentes tipos de cubierta en la biodiversidad por parte del técnico de SEO/BirdLife Carlos Ruiz, al acercar muestreos de aves, hormigas e insectos polinizadores, con un total de 192 censos de aves con 266 interacciones con la cubierta.

Por su parte, la directora gerente del ceiA3, Lola de Toro, trasladó las acciones de transferencia y divulgación desplegadas durante la ejecución del proyecto.

Cabe destacar que esta iniciativa nace para mejorar la calidad ambiental y económica de la producción del olivar, implantando metodologías innovadoras y actuaciones

para reducir la pérdida de suelo y el impacto del cambio climático, como el análisis del ciclo de carbono y la mejora de la biodiversidad como sistema de apoyo fundamental en el aporte de soluciones y herramientas a la gestión sostenible de las fincas.

El desarrollo de la herramienta de análisis permite integrarse en los sistemas informáticos del sector oleícola que, en base de datos de precisión sobre la topografía, es capaz de identificar y predecir problemas de erosión proponiendo actuaciones de mejora específicas para cada finca.

El Grupo Operativo está compuesto por Dcoop, el Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario (ceiA3), el consorcio junto con investigadores de las Universidades de Jaén a través del Grupo “Geobotánica y palinología: Aplicaciones al medio natural | RNM-350”; la Universidad de Córdoba mediante el Grupo “Mecanización y tecnología rural | AGR-126”; AGRESTA; y la organización conservacionista SEO/BirdLife. Los miembros colaboradores son Cantueso Natural Seeds y la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero.

El proyecto está financiado con Fondos Europeos Agrícolas de Desarrollo Rural (FEADER) y 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 2020.



*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 23/29 septiembre '24 (Cierre día 19 sept. '24)	EUROS/T. SEMANA 30 sept./6 octubre '24 (Cierre día 26 sept. '24)
		€/t.	€/t.
JAÉN	ANDALUCÍA		
	Lampante, base 1º	6.800	6.700/6.750
	Virgen	6.900/7.000	6.900/7.000
	Virgen extra	7.100/7.300	7.100/7.300
	Refinado	6.800	6.750
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	6.750	6.750
	Virgen	6.900/7.000	6.900/7.000
	Virgen extra	7.100/7.200	7.100/7.200
	Refinado	6.450	6.450/6.500
SEVILLA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	6.900/7.000	7.000
	Virgen extra	7.150/7.800	7.150/7.800
	Refinado	6.500	6.500
GRANADA	Lampante, base 1º	6.800	6.700/6.750
	Virgen	6.900/7.000	6.900/7.000
	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	7.200/7.400	7.200
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	6.900	6.900
	Virgen extra	7.100/7.400	7.100/7.300
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	6.700	6.700
	Virgen	6.800	6.800
	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

Grupo AGROISA
 INMECAL ITB IntecBIO AgrotechBiomed
 f t y t i n g+
 AGROISA.COM info@agroisa.com
 PYME INNOVADORA CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial
 Cámara Agrícola de Extremadura
 agroisa.com
 tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



Aceites de orujo

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

SEVILLA

ANDALUCÍA

EUROS/T.
SEMANA
23/29 septiembre '24
(Cierre día 19 sept. '24)

EUROS/T.
SEMANA
30 sept./6 octubre '24
(Cierre día 26 sept. '24)

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10°	Sin oper.	Sin oper.
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	3.550/3.600	3.450/3.500

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

1.000

1.025

Refinado

1.050

1.075

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.

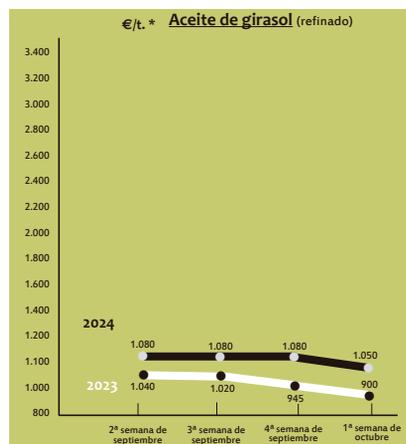
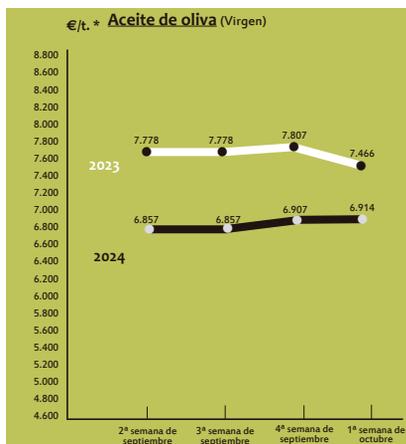
Ácidos grasos de oliva
(de refino físico)

Sin oper.

Sin oper.

(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 23/29 septiembre '24 (Cierre día 19 sept. '24)	EUROS/KG. SEMANA 30 sept./6 octubre '24 (Cierre día 26 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 3° (origen)	880	880
GRASA ANIMAL 5° (origen)	895	895
MANTECA DE CERDO 0,5° (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 < 5° (destino)	s/c	s/c

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

**AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES**Pedro Salinas, 7 - 1° B
41013 Sevilla
jmpuerto@telefonica.netTfnos.: 954 532 865
954 536 022
Fax: 954 532 474



Cotizaciones de Aceites y Grasas

Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 23/29 septiembre '24 (Cierre día 19 sept. '24)	EUROS/KG. SEMANA 30 sept./6 octubre '24 (Cierre día 26 sept. '24)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,90	8,90
		ACEITE DE OLIVA refinado	6,50	6,50
		ACEITE DE OLIVA lampante	4,90/5,10	4,90/5,10
	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE ORUJO refinado	3,80	3,80
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,10	1,08
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,20	1,20
		ACEITE DE SOJA refinado	1,13	1,13
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,22	2,00
		ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00/9,10	9,00/9,10
		ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,30/7,50	7,30/7,50	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,50	7,50/8,50	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	5,60/5,70	5,50/5,60	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	7,20/7,30	7,10/7,30	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso <small>(Precios facilitados por Olio Officina Magazine)</small>	7,10/7,20	7,05/7,15	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,30/7,50	7,30/7,50	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (26 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





Sequía

COAG reclama al Gobierno un plan contra la sequía específico para Andalucía

Desde la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) de Andalucía han reclamado al Gobierno un plan contra la sequía específico para esta Comunidad, que incluya ayudas directas e inversión en infraestructuras.

Esta organización agraria ha solicitado, de manera urgente, ayudas directas y bonificaciones fiscales a los agricultores y ganaderos profesionales afectados por la falta de agua. En este sentido, ha considerado fundamental que “se establezca un mecanismo de mantenimiento de rentas que asegure la supervivencia de los profesionales del sector, ya que el tejido productivo andaluz, que abastece de alimentos saludables a la población, genera empleo y riqueza y fija población en el medio rural, no puede mantenerse con las cuentas en rojo”.

Asimismo, COAG-Andalucía ha reclamado al Gobierno que ponga en marcha un plan estratégico de gestión hídrica con inversiones para la regulación

del agua, depuradoras, terciarios, desaladoras y modernización de las infraestructuras de riego, en aras de paliar los efectos de los intensos periodos de sequía que trae el cambio climático. Para esta organización agraria, “es el momento ineludible de acometer las obras necesarias con vistas a las sequías venideras”.

Según ha destacado, Andalucía lleva décadas arrastrando problemas estructurales por falta de agua, los últimos cuatro años con recortes de agua. Según los últimos datos de la Junta de Andalucía (agosto de 2024), la sequía es especialmente grave en Almería, Cádiz, Málaga y Granada. En ellas, las comarcas que presentan una situación de sequía muy elevada son Los Vélez, Alto Almanzora, Bajo Almanzora, Río Nacimiento, Campo de Tabernas, y Campo de Níjar en Almería; la Axarquía, Antequera, Guadalhorce y Serranía de Málaga; Costa Noroeste de Cádiz y La Janda en Cádiz; y el Altiplano de Granada.

MARÍA JOSÉ GÁLVEZ MUÑOZ, S.L.U.

Agente Comercial Colegiado
especializado en aceites

TEL.: 957 50 08 31
957 50 10 07

GENERAL ALAMINOS, 34 - BAJO
14900 - LUCENA (Córdoba)

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

	PRECIOS
HARINAS	
	€/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 **1.071,75** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.030,25**.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: **325,60** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **319,30**.

◆ Precios: Futuros octubre.

Aceite de soja: Cerraba a **44,32** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **40,42**.

◆ Precios: Futuros octubre.

Maíz: Terminó la semana a **415,00** centavos/bushel, habiendo comenzado a **387,50**.

◆ Precios: Futuros diciembre.



GO-MOSOLIVE 10x10 busca minimizar la contaminación por MOSH y MOAH en la producción de aceite de oliva

Citoliva, en colaboración con Interóleo Picual Jaén y Sovena España SAU, ha puesto en marcha el Grupo Operativo GO-MOSOLIVE 10x10, centrado en implementar innovaciones tecnológicas que garanticen la calidad y seguridad del aceite de oliva procedente de olivar tradicional. Según sus impulsores, este Grupo Operativo generará importantes avances en la reducción de la contaminación por aceites minerales -concretamente hidrocarburos saturados (MOSH) y los hidrocarburos aromáticos (MOAH)- en todo el proceso de elaboración, mejorando la calidad del producto y promoviendo un impacto ambiental positivo.

Este Grupo Operativo ha informado de que, ante el impacto que tiene la producción de aceite de oliva en la economía española, especialmente en las zonas rurales, es fundamental desarrollar estrategias que respondan a los retos actuales, como la baja rentabilidad, el envejecimiento de los productores y los elevados costes de producción. A estos se suma la creciente preocupación por la contaminación por MOSH y MOAH, “que puede introducirse en el proceso productivo a través de productos químicos agrícolas, lubricantes de maquinaria y materiales de envasado, afectando a la salud de los consumidores y dañando la reputación del producto en mercados cada vez más exigentes”, según ha indicado.

En este sentido, la responsable del Departamento de Asesoramiento al socio de Interóleo Picual Jaén -coordinador técnico del proyecto-, Mariela Valdivia, ha subrayado que “con MOSOLIVE 10x10 buscamos desarrollar innovaciones tecnológicas que reduzcan al mínimo la contaminación por aceites minerales en todo el proceso productivo. Nuestro objetivo es ofrecer acei-

tes de alta calidad y seguridad alimentaria, mientras damos un paso decisivo hacia la sostenibilidad y nos adaptamos a las demandas del mercado global”.

Para ello, se han trazado varias metas específicas: identificar las fuentes de contaminación en cada etapa de la producción de aceite de oliva; desarrollar nuevas metodologías de muestreo y extracción para una detección más precisa de contaminantes; implementar herramientas TIC (Tecnologías de la Información y Comunicación) que permitan el monitoreo en tiempo real de la contaminación durante todo el proceso; crear productos libres de MOSH y MOAH, cumpliendo con los estándares industriales actuales y futuros requisitos legales; y difundir y promover buenas prácticas entre los productores, con el fin de minimizar los riesgos de contaminación en todas las fases del proceso.

Por tanto, según este Grupo Operativo, este ambicioso proyecto no sólo se centra en la calidad del aceite de oliva, sino también en reforzar la competitividad de la olivicultura tradicional ante un mercado

global que exige mayores garantías de seguridad alimentaria. “Al mejorar los procesos productivos mediante la innovación tecnológica, MOSOLIVE 10x10 contribuirá a mantener la competitividad del sector y a garantizar la sostenibilidad ambiental”, ha resaltado.

Valdivia ha añadido que “es crucial que nuestros productores cuenten con las herramientas necesarias para hacer frente a estos retos. Juntos podemos asegurar un futuro sostenible para esta industria tan importante”.

El proyecto se desarrollará en dos fases. La primera será documental y experimental, con la aplicación de innovaciones durante la campaña 2024/25. Posteriormente, se elaborará un manual de buenas prácticas basado en los resultados obtenidos, que será difundido entre los productores.

MOSOLIVE 10x10 está financiado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) -a través del Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014-2022- y por la Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural.





¡Mercacei cumple 30 años!

En 1994 Nelson Mandela ganó las elecciones en Sudáfrica, se lanzó la primera PlayStation, Mario Vargas Llosa se alzó con el premio Cervantes y, tal día como hoy, salió el primer número de Mercacei Semanal. La pasada semana, concretamente el día 24 de septiembre de 2024, y gracias a todos vosotros, soplamos las velas de nuestro 30º Aniversario.



Aquel 1994 también fue denominado el Año de la Familia, un buen presagio para comenzar una aventura empresarial. Eso debieron pensar en aquel momento Lola Peñafiel y Juan A. Peñamil cuando deci-

dieron embarcarse en Edimarket Editores -hoy Grupo Editorial Mercacei-, una editorial con vocación de cambiar un poquito el mundo, al menos el oleícola.

Parecía una época amable, otros feli-

ces años 20 repletos de sueños y oportunidades. Y así fue. Mientras Pete Sampras batía a Andre Agassi en Wimbledon, en las oficinas de Mercacei llegaba un fax con la primera suscripción.





Ahora, tras millones de faxes, tinta, fotolitos, horas de desvelo, ferias, congresos, alguna que otra arruga y algún que otro premio -no podemos olvidar el galardón “Alimentos de España a la Comunicación” que nos otorgó el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación-, cumplimos 30 años.

En tres décadas de trabajo hemos ideado y materializado -gracias a la tremenda revolución que ha experimentado el sector- una cartera de publicaciones con las que ni habríamos podido soñar a mediados de los 90's: *Mercacei Semanal*, *Mercacei Magazine*, *Guía Mercacei de Fabricantes y Envasadores de Aceite de Oliva*, *Guía Industrial del Sector Oleícola y Olivero*, *Guía Mercacei de los Aceites de Oliva Virgen Extra de España* -pionera y única en España, que a partir de 2016 se modernizaría y convertiría en la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils*- y *Olivatessen by Mercacei*, una revista que en 1994 nos hubiese parecido que procedía de otra galaxia. Algo de culpa tendrá Pandora Peñamil Peñafiel, que se in-

corporó al grupo en 2007 y dirige ambas publicaciones. Se podría decir que hemos exprimido -¡o molturado!- bien estos 30 años.

Bien es cierto que nos va la marcha y, por ello, en este tiempo nos hemos lanzado incluso a organizar eventos de carácter anual como la Gala EVOOLEUM -ya conocida como la gran fiesta mundial del AOVE- y MUNDOLIVAR, el Congreso Mundial de Olivicultura y Elaiotecnía, cuya última edición reunió el pasado mes de junio en Córdoba a 1.400 asistentes. ¡Casi nada!

Todo ello ha sido posible no sólo gracias al equipo Mercacei -sin el cual ninguna de estas páginas llegaría a escribirse-, sino por el apoyo recibido por parte de todo el sector desde el primer día.

Decía Nelson Mandela que “después de escalar una montaña muy alta, descubrimos que hay otras muchas montañas por escalar”, así que os esperamos otros 30 años para descubrir y vivir muchas más aventuras juntos. A por otro aniversario de perlas -como se denominan los felices matrimonios de tres décadas de duración- con más viajes,

ferias, jornadas, eventos... siempre con Mercacei a cuestas; miles de noticias redactadas, contrastadas, revisadas... todo para seguir generando valor a nuestros lectores y anunciantes. Y siempre tratando de hacerlo con profesionalidad, dignidad y honestidad.

Ha sido -y sigue siendo- un privilegio asistir en primera línea a las constantes revoluciones que experimenta este sector, así como narrar y cubrir todas y cada una de las historias que nos contáis y que os convierten en los verdaderos protagonistas y, en definitiva, en el alma del sector.

A lo largo de este tiempo todos vosotros nos habéis acompañado, un apoyo que hemos sentido constantemente y nos ha otorgado las fuerzas necesarias para seguir siempre intentando mejorar y asumir nuevos retos.

Muchas gracias a todos vosotros, a nuestros colaboradores, corresponsales, lectores y anunciantes. Sin vosotros no hubiésemos podido recorrer este largo y emocionante camino.

¡A por otros 30 años de momentos virgen extra!





Investigadores argentinos proponen diversas prácticas para aumentar la productividad de la olivicultura

Tras 30 años de investigación, un equipo de especialistas del INTA Catamarca propone diversas prácticas para aumentar la productividad de la olivicultura en la región, entre ellas variedades adaptadas a condiciones locales, extensión y transferencia de tecnologías de riego, estudios para la modernización y mecanización del manejo, puesta en valor de la calidad de los aceites locales y el aprovechamiento de residuos de la industria olivícola.

Según la Federación Olivícola Argentina (FOA), en la actualidad existen 67.000 hectáreas en producción alrededor de todo el país -concentradas en cuatro provincias: La Rioja, Mendoza, San Juan y Catamarca- que producen anualmente 33.000 toneladas de aceite de oliva y 76.000 toneladas de aceituna de mesa. Por ello, desde hace 30 años un equipo de investigación del INTA Catamarca pone el foco en el acompañamiento tecnológico de la actividad.

Luis Prenol, investigador de la Estación Experimental Agropecuaria del INTA Catamarca, ha explicado que “con el objetivo de acompañar tecnológicamente la consolidación del sector, y a partir del potencial productivo, el INTA Catamarca lleva adelante planes de innovación en lo referido a diversos ejes. En primer lugar, la obtención de variedades adaptadas a condiciones locales a través del programa de mejora, con la conservación en el banco de germoplasma del olivo y la colección con más de 100 materiales”.

“Se trata de aprovechar la selección que se produce naturalmente durante muchos años y que resulta en individuos (plantas de olivo) mejor adaptados al ambiente en el que se desarrollan. Esto se da bajo la observación cuidadosa de productores que los resguardan en sus fincas o en colecciones de trabajo”, ha precisado.

El investigador ha explicado que los nuevos individuos se seleccionan por sus características sobresalientes como alta producción, baja alternancia productiva, altos contenidos de aceite en su fruto y parámetros de calidad superior en los aceites o aceitunas de mesa, entre otros. “Esto es importante porque las condiciones ambientales en las que se desarrolla la olivicultura en Catamarca son particulares, al tratarse de valles con climas áridos y semi-áridos diferentes al hábitat de las zonas de origen del olivo”, ha aclarado.

En la provincia de Catamarca, la superficie productiva es de alrededor de 12.000 ha. concentradas en departamentos del Valle Central, Pomán, Tinogasta y Andalgalá.

El informe oficial de la FOA indica que la cosecha de 2022 fue de 32.000 t. de aceitunas, mientras que en 2023 la producción fue de 72.000 t., de las cuales 42.000 se destinaron a la elaboración de aceites.

Prenol ha afirmado que “la tendencia se ve favorecida hacia sistemas intensivos de alta densidad y superintensivos, caracterizados por la rápida entrada en producción, el uso eficiente de la superficie implantada y la mecanización de tareas de alto coste de mano de obra como la cosecha y la poda”.

En este sentido, según el investigador, “el INTA Catamarca desarrolla actividades de innovación sobre los distintos aspectos técnicos como el comportamiento vegetativo y reproductivo de variedades de bajo vigor y porte más compacto, conducidas en seto y poda mecánica frente a las condiciones agroclimáticas del Valle Central de Catamarca. Esto determina cambios en las estrategias de riego, que deben ser ajustadas al manejo del cultivo en seto”.

Valor añadido de los aceites locales

Otras de las líneas de trabajo del equipo del INTA conducido por María Sol Molina, responsable del laboratorio de aceite de este organismo, propone la puesta en valor de los aceites locales, una estrategia de mejora de la calidad a partir del manejo de puntos críticos en el proceso desde la cosecha hasta el procesamiento de la aceituna, obtención y conservación de aceites.

“Existe un compromiso con la calidad y el valor agregado a través de años de trayectoria en la temática, y contamos con infraes-

tructura y equipo de trabajo especializados en análisis físicos, químicos y organolépticos del aceite de oliva, y el estudio del proceso a escala de planta piloto”, ha puntualizado Molina.

En la actualidad, este organismo argentino trabaja en el estudio de condiciones de post-cosecha de aceitunas y de proceso para la obtención de aceites de oliva de variedades de alta calidad. Tanto el grado de maduración como las condiciones del fruto, entre otros, son aspectos críticos por su impacto en la calidad del aceite de oliva que se obtiene, según ha detallado.

El INTA ha indicado que, si bien el almacenamiento de los frutos después de la cosecha no forma parte de una producción normal, se da con frecuencia cuando la oferta de aceitunas supera la capacidad de producción, ya sea por problemas en la planificación o logística. Por ello, según Molina, “reducir el tiempo desde la cosecha, transporte y almacenamiento hasta el procesamiento de las aceitunas, en épocas de altas temperaturas ambientales, constituye uno de los factores clave para la extracción de un aceite de oliva de alta calidad”.

En los últimos años se han sumado capacidades analíticas a partir de tecnología NIRS y desde el año pasado se cuenta con modelos para la predicción de contenido de grasa en base húmeda y seca, humedad e índice de madurez en pasta húmeda de aceituna, reemplazando las técnicas tradicionales.

Por último, Vanesa Aybar, investigadora del INTA Catamarca, ha avanzado que a estas estrategias se ha incorporado el aprovechamiento de residuos de la industria olivícola, una práctica que, a su juicio, “permite generar productos de valor añadido, contribuyendo a la sostenibilidad y reducción del impacto ambiental”.



Primeras estimaciones de Assitol de la campaña en Italia: "Producción inferior a la media, pero con situaciones muy diferentes según las zonas"

"Mediterráneo en crecimiento e Italia a dos velocidades". Así define la Asociación Italiana de la Industria Oleícola (Assitol) el avance de la campaña de aceite de oliva 2024/25 en el país transalpino. A su juicio, el territorio italiano registrará "una producción inferior a la media, pero con situaciones muy diferentes según las zonas".

"La sequía ha afectado especialmente al sur del país, que concentra dos tercios de nuestra producción de aceite de oliva", ha destacado Anna Cane, presidenta del Grupo Oleícola de Assitol. Sin embargo, en la propia Puglia, que posee el 50% de los olivares italianos, la situación varía según las zonas; y en el centro-norte parece vislumbrarse una buena campaña.

No obstante, Assitol ha apuntado que las primeras estimaciones, debido al estrés hídrico que sufre el cultivo y a los episodios climáticos extremos, además del año de alternancia, sugieren una producción nacional de alrededor de 200.000 toneladas.

La asociación ha indicado que "el panorama en la zona del Mediterráneo es muy diferente.



En particular, España debería alcanzar una producción superior a 1.300.000 toneladas. Además, según las primeras estimaciones del mercado, Turquía (250.000 t.) y Túnez (320.000 t.) también crecerán, y aunque en cifras menores, también se espera una tendencia positiva para Grecia (230.000 t.) y Portugal (170.000 t.).

A pesar de la campaña a la baja en Italia, "la industria del sector ha demostrado que sabe reaccionar ante los efectos de la crisis climática, gracias a su reconocida capacidad de seleccionar la materia prima para compensar el déficit

de producción", ha afirmado Cane, al tiempo que se ha referido a los "estrictos controles" que se realizan para garantizar la calidad y la autenticidad de los aceites en una campaña difícil.

"Cada almazara lleva a cabo todos los años miles de controles internos de las materias primas y de sus productos. Posteriormente, se encuentra el SIAN, el sistema telemático nacional que verifica los flujos de aceite que entran y salen de Italia, junto con ocho organismos públicos de control diferentes. El aceite de oliva es también el único producto sometido a análisis sensorial (Panel Test), que evalúa su calidad, antes de su comercialización, gracias al criterio de un grupo de catadores profesionales", ha recordado Cane.

"El aceite es el resultado de un compromiso constante, que comienza en el campo, pasa por las almazaras y luego llega a las industrias. También en esta campaña la industria pondrá su granito de arena, velando por la autenticidad de la materia prima y promocionando la Dieta Mediterránea, que tiene en el aceite de oliva virgen extra su primer embajador en el mundo", ha concluido.

COAG advierte de que la desigual DANA deja en el aire 300.000 t. de la próxima campaña de aceite de oliva

La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) ha advertido de que la desigual DANA del pasado fin de semana sigue dejando en el aire más de 300.000 toneladas de la próxima cosecha. Según ha precisado, "los chubascos tormentosos que han caído en la mitad centro y sur de la Península se han quedado lejos de las necesidades hídricas de las explotaciones de secano, con vistas a mitigar los efectos de la persistente sequía en las principales zonas productoras de aceite de oliva".

La organización agraria ha señalado que los últimos datos de la Agencia de Información y

Control Alimentarios (AICA) ponen de manifiesto que la campaña 2023/24 -que finaliza el 30 de septiembre- acabará con la menor cantidad de aceite de enlace de los últimos años (200.000 t.), "lo que en la práctica supone que las bodegas estarán prácticamente vacías hasta que llegue, en el mes de diciembre, el grueso de la cosecha", ha puntualizado Juan Luis Ávila, responsable del sector de olivar de COAG.

"La realidad es que técnicamente el inicio real de la campaña de producción se hará con las bodegas a cero en España, en Europa y en el mundo, teniendo en cuenta que las salidas mensuales de aceite se están situando en tor-

no a las 70.000/80.000 t.", ha indicado Ávila.

COAG ha recordado que, según los datos aún provisionales de la AICA, en el mes de agosto había unas existencias de 271.968 toneladas de aceite de oliva (49.216 t. menos que el año pasado), de las cuales 138.662 t. se encontraban en manos de los productores; 131.741 t. de los envasadores; y 1.564 t. en el Patrimonio Comunal Olivarero.

En este contexto, la organización ha reclamado al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) que "concrete de forma urgente el desarrollo de la norma de almacenamiento, congelada desde hace tres años".



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 desde 1967

TRIEF

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 SEPARATION es la especialista en el desarrollo de tecnologías innovadoras desde el sector de la separación. Con más de 15000 toneladas de centrifugas instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es quien ha fabricado máquinas en el sector de centrifugación.

Los distribuidores de España cuentan con el apoyo técnico y comercial de ANDRITZ SEPARATION en español para el sector cáucico, cumpliendo con los requisitos más exigentes. PALACÍN trabaja en su área de explotación comercial desde gran experiencia y se convierte en el distribuidor autorizado de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.

GP

González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa

UNICOS FABRICANTES ESPECIALIZADOS EN EL ENVASADO DE ACEITES DESDE 1962

ISO 9003 RECONOCIDO

ENVASADORA MULTIFORMATO

FÁBRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Piornogarda nº 12
14850 BAEÑA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: tacosal@tacosal.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Mirandela
5370-545 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 522

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

TAOSA

20 años

Ausere

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

LABORATORIOS

agrama

ciencia y vida

ANÁLISIS AGROALIMENTARIOS

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratoriooagrama.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

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



TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE



VIVEROS/CAMPO



Lecciana,
la variedad italiana de los GRANDES ACEITES



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 CAJA RURAL JAÉN

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es CAJA RURAL JAÉN

PESAJE



10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

10 años de experiencia en el sector oleícola, ofrecemos soluciones tecnológicas para optimizar los procesos de pesaje y automatización de procesos.

PESAJE AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

ELECTRICIDAD SOFTWARE

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

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

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros



KUBOTA

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-ru.com

LABORATORIO

TELLO

A Tentamus Company

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

Acreditados por ENAC según la norma ISO 17025 (Consultar Alcance Técnico en www.enac.es). Reconocidos por el C.O.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.



DESARROLLADO POR PROSUR



MORESIL
Especialistas en Recolección



Olivar tradicional Superintensivo

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

PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

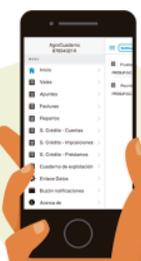
FABRICACIÓN DE MAQUINARIA PARA RECEPCIÓN DE ACEITUNA, PISTACHO, ALMENDRA, CACAHUETE Y OTROS FRUTOS

JARR

METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarrr.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



Olivares Vivos lanza un novedoso programa formativo dirigido a los olivicultores

LIFE Olivares Vivos +, proyecto coordinado por SEO/BirdLife, ha lanzado la convocatoria 2024-25 de cursos formativos en materia de aprovechamiento de los recursos naturales y los servicios ecosistémicos. El programa -especialmente diseñado para olivicultores y con un formato adaptado a sus necesidades- ya tiene abierto el proceso de matriculación.

La presentación de estos cursos se enmarcó en el evento “*Olivar y Biodiversidad: afrontando los retos del campo*”, celebrado el 19 de septiembre en la Fundación Fulgencio Meseguer de Jaén. El acto sirvió, además, para poner en valor los resultados obtenidos a partir de la prospección de biodiversidad en las principales regiones olivareras de Europa, así como para repasar los avances de Olivares Vivos en cuanto a sus estudios sobre la restauración de la flora y la fauna en los campos de cultivo y el incremento de rentabilidad agrícola.

El evento -presentado por Olivia Aranda- contó además con la presencia de Isabel Uceda, diputada de Medio Ambiente y Lucha contra el Cambio Climático de la Diputación Provincial de Jaén; Soledad Aranda, delegada territorial en Jaén de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía; y Victoria López, vicerrectora de Investigación y Transferencia del Conocimiento de la Universidad de Jaén. Además, estuvieron presentes Francisco Valera Hernández, científico titular de la Estación Experimental de Zonas Áridas del CSIC, así como Isabel Miralles González, directora del programa 1, 2, 3, Emprende y gerente de la Fundación Fulgencio Meseguer.

Programas formativos Olivares Vivos

El diseño de los programas formativos Olivares Vivos responde a las principales cuestiones en cuanto a agricultura y biodiversidad. El curso destinado a los olivicultores les prepara para la implementación de prácticas que favorecen la recuperación de servicios ecosistémicos (como la reducción de la erosión, la mejora de la fertilidad del suelo o el control de plagas), así como para la adecuación de sus fincas a los criterios medioambientales exigidos por los eco-regímenes de la PAC

Asimismo, la realización del curso y la puesta en marcha de las prácticas descritas, acerca a

los agricultores a la certificación *Olivares Vivos*, un sello de garantía que aporta valor añadido a los AOVEs en el mercado, según SEO/BirdLife. En este sentido, cabe destacar la importancia que están adquiriendo los productos respetuosos con la biodiversidad en la decisión de compra de los consumidores europeos. Además de los cursos dirigidos a olivareros, también se están desarrollando otras formaciones orientadas, en este caso, a docentes.

“Con esta formación logramos que se incluya en las aulas la importancia de conservar la biodiversidad agrícola. Ayudamos al profesorado a aprender y aplicar en sus clases contenidos innovadores donde la sostenibilidad sea el eje vertebrador, así como a crear materiales didácticos que puedan emplear en su desempeño”, indicó Paula Martín, técnica de SEO/BirdLife y encargada de Formación en el proyecto LIFE Olivares Vivos +.

El valor ecológico del olivar europeo

Durante el encuentro, se dieron a conocer los resultados del estudio más importante realizado en todo el mundo sobre la biodiversidad del olivar. A lo largo de 2022 y 2023, los investigadores de la Universidad de Jaén y la Estación Experimental de Zonas Áridas del CSIC, extendieron la investigación sobre la flora y fauna del olivar desarrollada en el LIFE Olivares Vivos, desde Andalucía hasta otras regiones de España, Portugal, Grecia e Italia. De este modo, se estudiaron las aves, los murciélagos, las hormigas, las arañas, los polinizadores y las hierbas de dieciséis fincas repartidas por Europa, a la que hay que sumar otras tres, situadas en las provincias de Almería y Granada, en áreas especialmente sensibles al cambio climático.

Los resultados obtenidos confirman que el olivar mediterráneo sigue siendo un refugio vital para la flora y fauna de Europa, actuando como un cultivo estratégico para la conservación

del patrimonio natural a nivel nacional y continental. En los cuatro países, se han obtenido más de 330.000 registros que abarcan más de 1.600 taxones (especies y género), incluyendo 990 géneros y 279 familias.

“El estudio revela que la biodiversidad en el olivar aumenta de este a oeste, alcanzando su máximo en la Península Ibérica. Factores como el manejo de la cubierta herbácea y la complejidad del paisaje son determinantes en la variación de los niveles de biodiversidad, incluso en condiciones de creciente aridez debido al cambio climático. Estos hallazgos refuerzan la eficacia del modelo agroambiental de Olivares Vivos para recuperar y mantener la biodiversidad en diferentes condiciones climáticas y geográficas”, señaló Pedro Rey, catedrático de ecología de la Universidad de Jaén y director del equipo investigador del LIFE Olivares Vivos +.

Afrontando los retos del campo

El encuentro continuó con los grandes desafíos ambientales que en la actualidad está enfrentando la agricultura, como el cambio climático, la escasez de agua, la pérdida de suelo fértil y la dependencia de insumos químicos.

“Con Olivares Vivos incorporamos la biodiversidad como una vía de mejora de la competitividad de las explotaciones agrícola. Aprovechando los servicios ecosistémicos de la biodiversidad ahorramos costes y, trasladando este valor añadido al mercado, logramos una diferenciación comercial cada vez más buscada por los consumidores. Esto mejora la competitividad de las explotaciones al incorporar la biodiversidad como parte fundamental en su modelo de negocio”, detalló José Eugenio Gutiérrez, delegado de SEO/BirdLife en Andalucía y director del LIFE Olivares Vivos +.

Asimismo, para Gutiérrez, “es el momento de pasar de las palabras a la acción y el modelo Olivares Vivos la herramienta más eficaz para iniciar este camino”.



El Gobierno inyecta 5,4 millones de euros al proyecto "Alperujo H2" para la producción de hidrógeno verde

El delegado del Gobierno de España en Andalucía, Pedro Fernández, y el secretario de Estado de Educación, Abelardo de la Rosa, conocieron el pasado 20 de septiembre el proyecto "Alperujo H2", una iniciativa de la empresa Avalon Renovables destinada a la producción de hidrógeno verde, metanol verde y biometano, utilizando principalmente residuos de la producción del aceite de oliva y del sector agropecuario, por lo que ha conseguido ser receptora de más de 5,4 millones de euros en la convocatoria H2 Pioneros del PERTE ERHA, resuelta por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO).

Fernández explicó que esta iniciativa es un "magnífico ejemplo" de cómo los fondos del Plan la Recuperación y la Recuperación Económica de Energías Renovables, Hidrógeno Renovable y Almacenamiento (PERTE ERHA) "son capaces de transformar los territorios, desde los municipios más pequeños hasta las localidades de mayor tamaño, generando nuevas actividades económicas y empleo en nuevos sectores sostenibles, como es el hidrógeno verde".

Para conseguirlo, el delegado del Gobierno subrayó que "es necesario una buena gestión de los fondos, convocando con celeridad las distintas líneas de ayudas y resolviendo de forma rápida, de manera que comiencen a rodar de manera inmediata". "Hoy estamos ante un ejemplo de cómo un proyecto arranca gracias a la gestión directa de fondos europeos del Gobierno de España en Andalucía, ya que esos más de cinco millones de euros que ha recibido esta iniciativa se enmarcan en los 2.825 millones que son ejecutados directamente por el Estado en la Comunidad", añadió.

El proyecto se encuentra actualmente en proceso de tramitación, para lo cual se ha solicitado Autorización Ambiental Integrada (AAI) a la Consejería de Medio

Ambiente y otros permisos a la Consejería de Industria y Energía.

Por su parte, el secretario de Estado de Educación, Abelardo de la Rosa, aseguró que este proyecto, cuya inversión total asciende a 159,4 millones, "supone una extraordinaria oportunidad que repercutirá de manera definitiva en el progreso económico de Martos y su comarca, en primera instancia, pero también en el del conjunto de Andalucía y, en última instancia, en el conjunto del país".

De la Rosa vaticinó que "el proceso que hoy se inicia, tanto en sí mismo, como por el previsible asentamiento de otras industrias

que aprovecharán el impulso de "Alperujo H2", harán avanzar a Martos hacia la vanguardia de la transformación industrial, y requerirá de un gran número de profesionales especializados en distintas ramas tecnológicas". Por ello, consideró que "ahora es el momento de apoyar y reforzar la oferta formativa de los IES de la localidad que ofrecen Formación Profesional especializada para convertirlos en nichos de empleabilidad e impulsores del motor económico en la zona".

Criterios de valoración

En la convocatoria H2 Pioneros, dotada de 150 millones de euros, han sido seleccionados 19 expedientes abarcan desde la generación de hidrógeno verde en la industria química, a la creación de un hub de hidrógeno para usos en movilidad pesada, o al desarrollo de plantas de producción de Hidrógeno renovable como sustituto del gas natural en la producción de aluminio secundario, entre otros.

Entre los criterios de valoración de las propuestas presentadas se han tenido en cuenta -junto a la madurez técnica, grado de innovación y solvencia económica- la participación de pymes, el impacto positivo en zonas de Transición Justa y de Reto Demográfico, la reducción de emisiones y la creación de empleo.

Además, todos los proyectos seleccionados deben respetar el principio de no causar un daño significativo al medio ambiente. Las ayudas, concedidas en régimen de concurrencia competitiva, se instrumentarán como una subvención, a percibir por el beneficiario con carácter definitivo y una vez se verifique la ejecución del proyecto y se acrediten los costes subvencionables incurridos.





El tercer avance de aforo de cosecha de aceituna de mesa sitúa la producción en 468.000 t.

El tercer avance de aforo de cosecha encargado por la Interprofesional de la Aceituna de Mesa (Interaceituna) apunta a una producción de 468.000 toneladas, lo que supone un 14,55% más que la campaña anterior pero un 7,74% inferior a la media de las cuatro últimas.

Este informe detalla que los datos recogidos en el aforo se corresponden con los muestreos realizados durante el mes de septiembre, así como con la aportación de cifras de producción real comunicadas por diferentes productores.

En los muestreos de este tercer avance se destaca el adelanto y la rápida recolección que se está produciendo en todas las variedades, al no solaparse con recolecciones de otros productos agrícolas y poder emplear la totalidad de la escasa mano de obra disponible, intentando aprovechar en lo posible la mayoría de árboles y/o parcelas verdeables, antes de que se deterioren por la falta de humedad y tener que derivarla a molino, según detalla el informe.

Asimismo, señala que se ha ido minorando la producción a consecuencia principalmente del déficit hídrico y del seco verano, indicando que el resultado final de la cosecha de adere-

zo dependerá en buena medida de la evolución climática a corto plazo.

En el caso de la variedad manzanilla, su recolección en general, a pesar de las dificultades debido a la escasez de mano de obra, avanza a buen ritmo, recogándose partidas con buena calidad comercial. No obstante, se ha reducido su producción verdeable en este avance ante la incertidumbre de saber si los árboles con carga aguantarán los frutos con potencial verdeable hasta que los mejore las esperadas lluvias y puedan ser verdeados, de lo contrario tendrán que destinarse para almazara. Por ello, estima una producción de 168.000 t.

En cuanto a la variedad gordal, su recolección se adelantó al mes de agosto y actualmente lleva un altísimo porcentaje recolectado, estando próxima su finalización en la actual campaña. Aunque los árboles más cargados muestran un significativo porcentaje de azofairón y pelotín, el resto de árboles más abundantes y con frutos más claros, presentan un excelente calibre. De esta forma su aforo se cuantifica en 21.000 t.

La recolección de la variedad hojiblanca también se ha adelantado y ya se están recogiendo

las primeras parcelas. Por los mismos motivos que la variedad manzanilla, su aforo se complica y su cosecha actual verdeable se localiza principalmente en las parcelas de los riegos que aguantan, en los secanos con escasa producción y sobre todo en las numerosas plantaciones de árboles jóvenes. Actualmente, según el informe, su cosecha futura se encuentra en un momento crítico, dependiendo en gran medida del inicio o retraso y la cantidad de las primeras precipitaciones y, en función de ello, se aumentará o disminuirá su aforo en el próximo avance. En este caso, se prevé una producción 220.000 t.

Por el efecto de la vecería en la variedad cacereña, se ha pasado del récord de producción al récord de escasez en la actual campaña (16.000 t.). De esta manera, el informe apunta que se trata de una corta e irregular cosecha, aunque mejor en la Comarca de las Hurdes, con frutos pequeños, algo atrasados de maduración y a la espera de lluvias, que mejoren su potencial verdeable y generalicen su recolección.

Finalmente, la recolección de la carrasqueña se ha iniciado y el aforo de la cosecha de verdeo en la provincia de Badajoz se estima en 29.000 t.

Las exportaciones andaluzas de aceite de oliva crecen un 63,1% en valor hasta julio

Las exportaciones andaluzas de aceite de oliva han logrado su mejor registro histórico hasta julio con 2.811 millones de euros, lo que supone un crecimiento del 63,1%. De manera general, Andalucía ha alcanzado en los primeros siete meses del año 24.688 millones de euros en exportaciones gracias a un crecimiento interanual del 8,5%, según ha informado Andalucía TRADE.

Este crecimiento de las exportaciones andaluzas del 8,5%, junto con unas importaciones que suben un 2,7%, para situarse en 24.407 millones, permiten a Andalucía disfrutar de un superávit de 281 millones de euros en su balanza comercial con el exterior.

Los buenos resultados de Andalucía hacia el exterior también se basan en la diversificación

de mercados. Así, nueve de los 10 primeros países de destino aumentaron sus registros, situándose entre los cuatro que más crecen dos europeos y dos del resto del mundo.

Bélgica, noveno destino, es en el que más crecen las ventas andaluzas, un 45%, hasta los 850 millones de euros (3,4%); y el segundo es China (10°), con un alza del 34%, para llegar a 769 millones (3,1%).

Alemania registra la tercera mejor subida, del 20%, siendo, además, primer destino de las ventas andaluzas, con 3.040 millones (12,3% del total); y Marruecos es el cuarto destino en crecimiento, con el 16,1% más de ventas andaluzas que en enero-julio de 2023, para alcanzar

los 1.171 millones de euros (4,7%), en el puesto número 7° del Top 10 de mercados.

El segundo en ventas es Francia, con 2.853 millones (11,5%) y una subida del 12,8%, seguido y también creciendo de Italia, un 6,9%, para llegar a los 2.170 millones (8,8%); mientras que Portugal (4°) registra un mínimo descenso del 0,3%, situándose en 2.084 millones (8,4%).

En el quinto lugar en ventas aparece EEUU, primer mercado no europeo, con 1.941 millones de euros (7,9%), y un crecimiento del 7,3%. Le sigue Reino Unido, con 1.428 millones (5,8%) y un avance del 3,6%; y tras Marruecos y en octava posición están Países Bajos, con 1.103 millones de euros (4,5%) y bajada del 4,8%.



El proyecto "Oleoturismo en España" ultima los detalles para su lanzamiento

La Diputación de Córdoba acogió el pasado 22 de septiembre una reunión clave para el desarrollo del proyecto "Oleoturismo en España", en la que participaron representantes de las diputaciones de Córdoba, Jaén, Sevilla, Huelva, Ciudad Real, Badajoz, Cáceres y Tarragona, así como de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). En el encuentro se evaluó tanto el estado actual del proyecto como los avances alcanzados y se definieron los próximos pasos para consolidar a España como referente en el turismo oleícola.

Este proyecto tiene como objetivo generar una oferta de turismo experiencial basada en la cultura del olivar, su paisaje y sus productos, a las que pueden adherirse entidades públicas y privadas relacionadas y que está financiado con fondos NextGeneration EU a través el Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

Durante la reunión, se destacó el progreso en la creación de una identidad de marca única para el oleoturismo español, así como en la preparación de diversas formaciones de calidad orientadas a potenciar las oportunidades en este sector en auge. Estos cursos formativos presenciales y *on line* ya están en marcha y están diseñados para capacitar a los profesionales locales y maximizar los beneficios del turismo sostenible en las regiones oleícolas de España.

El proyecto, impulsado por nueve entidades entre las que se incluyen las mencionadas diputaciones provinciales y AEMO, tiene como misión promover un turismo auténtico, arraigado en nuestras tradiciones, que fortalezca el tejido económico de los territorios olivareros y se posicione como un motor de desarrollo local.

"Hoy nos hemos reunido en Córdoba para avanzar en el oleoturismo de España pensando desde arriba y que luego tenga capilaridad por todos los territorios. Gracias a todas las provincias impulsoras de este emocionante proyecto en el que sacaremos todo el jugo a la aceituna y en especial al AOVE y todos sus beneficios", remarcó Félix Romero, delegado de Desarrollo Económico, Promoción y Empleo de la Diputación de Córdoba.

Según Lola Amo, presidenta de AEMO, "estamos trabajando para que este proyecto no sólo sea un referente nacional, sino internacional. Queremos que los turistas

Asistencia técnica especializada para el mejor aceite de oliva

GEA

vivan experiencias inolvidables en nuestros campos de olivos, y que esto ayude a preservar nuestras raíces".

Además de las formaciones, el proyecto está desarrollando una serie de recursos como audiovisuales, reportajes o podcast, entre otros, que servirán para visibilizar la riqueza del oleoturismo. Se están articulando, además, canales de comunicación eficientes, que van desde una plataforma de formación *on line* hasta una estrategia sólida para la creación de una comunidad viajera en redes sociales y web que aseguren que esta experiencia única llegue a todos los rincones del mundo.

Convocatoria a nuevas entidades

Aprovechando el impulso de este proyecto, se ha invitado a otras entidades, tanto de la Administración pública como almazaras, empresas del sector oleícola y otras iniciativas relacionadas con el oleoturismo, "a unirse a este esfuerzo conjunto". Según sus impulsores, la colaboración de más actores será clave para fortalecer la red oleoturística de España y ofrecer un turismo sostenible y de calidad que beneficie a todo el sector.

Para ello la organización ha habilitado un e-mail para aquellas entidades interesadas, que pueden enviar su solicitud a comunicacion@rutasdelaceite.es

Formaciones en marcha

Desde el pasado 2 de septiembre, las formaciones han abordado diversos temas cruciales tales como el desarrollo de productos turísticos: cómo crear experiencias únicas en torno al aceite de oliva; gestión y sostenibilidad: estrategias para asegurar un turismo responsable y beneficioso para el territorio; promoción y comunicación: herramientas para dar a conocer estas iniciativas a nivel local e internacional; y colaboración público-privada: generar sinergias entre distintos actores para un modelo de gestión más eficaz.

Las jornadas han recorrido ya varias provincias, incluyendo Cáceres, Badajoz, Huelva, Sevilla, Jaén, Córdoba y Ciudad Real.





Expertos, investigadores y líderes empresariales muestran cómo la Inteligencia Artificial está revolucionando la industria agroalimentaria

El 2º Congreso Internacional de Inteligencia Artificial aplicada a la cadena agroalimentaria, celebrado los días 19 y 20 de septiembre en el Rectorado de la Universidad de Córdoba (UCO), reunió a destacados expertos, investigadores y líderes empresariales para mostrar cómo la Inteligencia Artificial está revolucionando la industria agroalimentaria.

Más de 500 personas participaron en el Rectorado de la Universidad de Córdoba y otras 2.000 lo siguieron por *streaming* desde 20 países de Europa y Latinoamérica.

El congreso fue inaugurado por Juan Francisco Delgado, vicepresidente ejecutivo de la Fundación Europea para la Innovación y director del congreso; Isabel Bombal, directora general de Desarrollo Rural e Innovación del Ministerio de Agricultura; Manuel Gómez Galera, secretario de Agricultura de la Junta de Andalucía; Sebastián Ventura Soto, vicerrector de Transformación Digital de la UCO; y Blanca Torrent, 1ª teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Córdoba. En su discurso, Juan Francisco Delgado destacó que “la IA no es sólo una herramienta, es el cerebro detrás de la nueva agroalimentación. Una tecnología que no sólo está cambiando cómo producimos, sino cómo vivimos y nos alimentamos”.

Por su parte, Isabel Bombal resaltó la apuesta del Ministerio de Agricultura por la Inteligencia Artificial aplicada a la cadena agroalimentaria; mientras que el secretario de la Consejería de Agricultura, Manuel Gómez, subrayó el potencial de esta herramienta para abordar los principales desafíos en sostenibilidad, seguridad alimentaria e innovación tecnológica y la apuesta de la Junta de Andalucía con el DIH y el IFAPA para el desarrollo de estos nuevos desafíos.

Finalmente, Blanca Torrent resaltó el apoyo del Ayuntamiento de Córdoba a este evento desde su primera edición; y Sebastián Ventura se refirió a la Cátedra de IA aplicada a la cadena agroalimentaria de la UCO como un hito en la universidad.

El papel transformador de la IA

Durante el evento quedó claro que la IA no es sólo una tecnología emergente, sino una fuerza motriz para el futuro de la agricultura.

En sesiones como “Transformación Digital en la Industria Agroalimentaria”, expertos como Albert Duaiques, CEO de RawData, y Francisco Javier Mesas Carrascosa, de la Universidad de Córdoba, hablaron sobre cómo la IA optimiza desde los sistemas de riego hasta el monitoreo de la salud de los cultivos a través de modelos predictivos y tecnologías de drones.

Samuel Portaña, de la Agencia de Salud Pública de Barcelona, destacó el papel de la IA en garantizar la seguridad alimentaria y la trazabilidad, mientras que Agustí Jardí, fundador de Apogea, mostró cómo la IA impacta en los procesos industriales, mejorando la eficiencia tanto en la agricultura como en las industrias de procesamiento de alimentos.

IA para la sostenibilidad

Uno de los focos clave del Congreso fue cómo la IA puede promover la sostenibilidad. El panel “IA en la Cadena Alimentaria y Sostenibilidad” reunió a voces líderes para discutir cómo las tecnologías de IA pueden reducir el impacto ambiental de la producción de alimentos, mejorar la gestión de recursos y aumentar la eficiencia de las cadenas de suministro alimentarias. Cristina Romero Morenilla y otros panelistas subrayaron la necesidad de que el sector agroalimentario adopte estas tecnologías para garantizar una gestión ambiental a largo plazo.

La profesora Anna Gras, de la Universidad Politécnica de Cataluña, presentó una visión profunda sobre los avances en IA aplicados a la agricultura. Explicó cómo esta herramienta está aumentando la productividad agrícola y ganadera, gestionando grandes volúmenes de datos en tiempo real para optimizar los procesos productivos y hacerlos más sostenibles. A su vez, presentó los cuatro proyectos de casos de uso que están comenzando a trabajar entre otros con la Generalitat de Catalunya y la Fundación INTEC.

José Martínez, director de Tecnología de la empresa andaluza InnovaSur, presentó soluciones avanzadas de ciberseguridad aplicadas a la cadena agroalimentaria. Durante la conferencia, se mostraron ejemplos prácticos de cómo la IA puede proteger la integridad de los datos y mejorar la trazabilidad de los productos alimentarios, garantizando una mayor eficiencia y sostenibilidad.

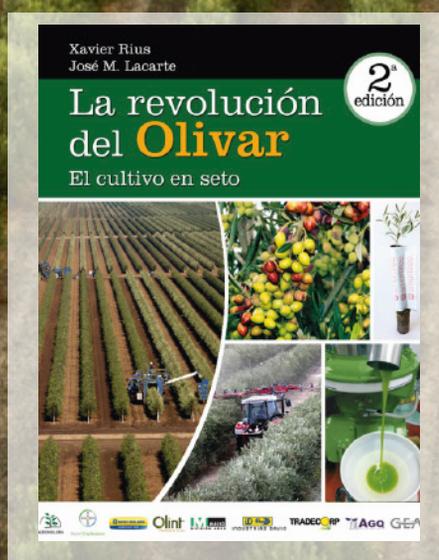
Conferencias inspiradoras y participación estudiantil

Una de las sesiones más impactantes fue la conferencia magistral de Ulises Cortes, catedrático del Centro de Supercomputación de Barcelona, quien abordó las consideraciones éticas de la IA, destacando la importancia de la transparencia, la equidad y la responsabilidad. Animó a los presentes a que no utilicen Chat GPT, una vez que comprobó que los asistentes lo usaban masivamente.

Además de profesionales, el evento incluyó la participación de 150 estudiantes del Instituto Galileo Galilei de Córdoba, quienes asistieron a un taller práctico impartido por el profesor José Emilio Guerrero. Este taller brindó experiencia práctica en la aplicación de la IA a la agricultura, inspirando a la próxima generación de innovadores con la exposición de un robot animal para el control de cultivo y enseñaron a los alumnos como realizar una web a partir de Chat GPT.

Como reflexiones finales los organizadores del congreso enfatizaron que, si bien la IA ofrece un inmenso potencial, su verdadero valor radica en la aplicación ética y responsable de estas tecnologías. Juan Francisco Delgado, vicepresidente ejecutivo de la Fundación INTEC, remarcó en el evento a los asistentes: “La IA no es una amenaza, sino una herramienta. Lo importante es usarla de manera ética y responsable, asegurando que sus beneficios lleguen a todos y no generen desigualdades.”

La revolución del olivar: cultivo en seto



¡Quiero el libro!

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



Casi un 30% de los agricultores no usa ninguna tecnología en sus regadíos, según una encuesta del proyecto *Smart Green Water*

La mayoría de los agricultores de regadío en España quieren utilizar la tecnología digital en su trabajo, si bien sólo un 12% hace un uso avanzado de estas técnicas. Así lo afirman los resultados de una encuesta realizada por UPA en el marco del proyecto internacional *Smart Green Water*, en el que participa junto a organizaciones de Francia y Portugal.

UPA ha consultado a 126 agricultores y a 90 representantes de empresas, comunidades de regantes, expertos e investigadores. Todo ello con el objetivo de realizar un diagnóstico sobre el grado de digitalización del regadío, así como de las barreras que aprecian los agricultores a la hora de adoptar estas nuevas tecnologías.

Los resultados demuestran que la mayoría de los agricultores que disponen de tierras de regadío están interesados en introducir las tecnologías digitales avanzadas a sus fincas, pero casi un 30% no usa ningún tipo de tecnología, otro 40% hace un uso básico, un 19% realiza un uso moderado y un 12% lo hace de forma avanzada. Como obstáculos, los encuestados señalan principalmente los problemas de conectividad, los fallos del *software* o del *hardware*, los problemas de manejo o la falta de conocimientos técnicos

Como soluciones, se apunta a la necesidad de formación y capacitación (un 25% de los encuestados), mientras que un 16% requiere de un buen soporte técnico, así como mejorar la infraestructura digital. En cuanto a qué puede aportar la tecnología al regadío, los encuestados se han referido al ahorro de agua, a la mejora de la productividad y la sostenibilidad, y a la reducción de costes.

Respecto a los tipos de tecnología que se señalan como interesantes aparecen la telemetría y la sensorica y, en menor medida, el análisis de datos, los drones y las imágenes satelitales.

Los agricultores consultados mencionan la necesidad de crear sistemas digitales económicamente accesibles, potenciar la formación y capacitación, mejorar la infraestructura de conectividad, crear herra-

mientas de análisis y contar con un buen soporte técnico y mantenimiento de las tecnologías digitales.

De entre los encuestados por UPA, el 75% de ellos pertenecía a una comunidad de regantes, mientras que el 25% realizaba una gestión individualizada. El 72% de los encuestados señaló la eficiencia en el uso de agua como uno de sus objetivos prioritarios. Además, el 91% apuntó que es importante contar con una estrategia de gestión del agua en situaciones de escasez.

Ayudar a los agricultores a digitalizar sus regadíos

Dentro de este proyecto internacional se va a crear la *Estrategia Smart Green Water* para ayudar a los agricultores a mejorar en estos aspectos. Los encuestados piden subvenciones públicas, que se dé difusión a casos locales de éxito; formación y asesoramiento en la materia; y una mejora en las infraestructuras. También aseguraron que desconocen aplicaciones de ayuda a la toma de decisiones, algo en lo que también está trabajando el proyecto. En este sentido, se va a realizar una caracteriza-

ción de las soluciones digitales para regar que existen hasta el momento, con el objetivo de poner este catálogo a disposición de los agricultores

El proyecto de cooperación Interreg Sudoe *Smart Green Water* es una iniciativa en la que participan entidades de Francia, España y Portugal. UPA es uno de los socios españoles de este proyecto de cooperación, junto a la Universidad de Córdoba, la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Badajoz, el IRTA y el Departamento de Agricultura de la Generalitat de Cataluña.

UPA va a organizar jornadas demostrativas en campo para difundir los resultados de la estrategia conformada en el proyecto. Para ello, contará con la colaboración de Bayer Cropscience, que apoyará a la organización para lograr los objetivos de este proyecto, ofreciendo su experiencia en soluciones digitales que buscan la eficiencia en el uso de agua de riego.

Smart Green Water está cofinanciado por el Programa Interreg VI-B Sudoe 2021-2027 a través del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER).





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 girasol refinado (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	Alto Oleico	21,40		2,99
Coosol		11,99		1,85/2,35
Coosol Premium	Alto Oleico			2,84
Donsol		9,99		1,99
Fuensol				3,50
Koipesol		7,45		2,27/2,59
Masiasol				2,19

Otros aceites de semillas (euros)

MARCA	TIPO	ENV. 5 L.	BOTELLA
Asúa	Maíz		3,39
Soy Plus Omega 3	Girasol+Soja		3,79
Vita	Maíz		s/c
La Masía	Semillas	12,83	1,79

Marcas blancas (distribución) (precio euros)

MARCA	DISTRIB.	TIPO ACEITE	GRADOS	LATA. 5 L.	ENVASE 5 L	ENV. 2 L	BOTELLA 1 L	3/4 L
El Corte Inglés	El C. Inglés	Virgen extra	0,4°		44,50		8,95	7,60
	El C. Inglés	Oliva	0,4° y 1°	17,85	38,93		8,00	4,89
	El C. Inglés	Girasol	0,2°		6,75		1,45	
Aliada	El C. Inglés	Girasol			7,20			
	El C. Inglés	Oliva Suave			46,00		9,25	
	El C. Inglés	Oliva Sabor Intenso			46,00		9,25	
	El C. Inglés	Virgen extra			46,00		4,50	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Arbequina						15,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Cornicabra						15,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Hojiblanca						15,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picual						15,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picuda						15,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Ocal						15,90 (1/2 l.)
Hipercor	Hipercor	Virgen extra	0,4°		23,75		4,79	3,99
	Hipercor	Oliva Sabor Suave	0,4°	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Oliva Sabor Intenso	1°	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Girasol	0,2°		7,85		1,60	
	Carrefour	Carrefour	Virgen extra S. Intenso	0,7°	18,30	44,40	5,57/5,92	8,93
Carrefour	Carrefour	Virgen extra S. Suave	0,3°	18,30	44,40	3,25	8,93	7,59
Carrefour	Carrefour	Oliva Sabor S./Intenso	0,4°/1°	40,20	33,09		6,95	
Carrefour	Carrefour	Girasol	0,2°		15,75		1,45	2,40
Carrefour	Carrefour	Girasol Ecológico					2,40 (0,5 l.)	
Carrefour	Carrefour	Semillas			7,50		1,55	
Auchán	Alcampo	Virgen extra	0,5°		44,40	7,77 (3 l.)	8,93	7,59
	Alcampo	Virgen extra ecológico				7,18 (0,5 l.)		
	Alcampo	Oliva Intenso	1°		33,08	10,86 (3 l.)	6,95	
	Alcampo	Oliva Suave	0,4°		33,08	10,86 (3 l.)	6,95	
	Alcampo	Girasol	0,2°		6,75		1,45	
	Alcampo	Arbequina/Hojiblanca					2,15 (0,5 l.)	
Hacendado	Mercadona	Virgen extra	0,5°	29,55 (3 l.)	13,95		8,95	7,60
	Mercadona	Oliva	0,4°/1°		46,00	26,70 (3 l.)	6,95	
	Mercadona	Girasol	0,2°		6,75		1,45	
	Mercadona	Semillas	0,2°	6,90	7,15		1,53	
	Mercadona	Maíz	0,2°				1,67	

www.centrifugacionalemana.com

LA EXTRACCIÓN
EN PERFECTA **SINCRONÍA**

centrifugación alemana



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 centrífugas de varias marcas de segundo uso y en buen estado de funcionamiento.

Más información: 639 662 170

SE VENDEN

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 VENDEN

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

Sol2 Expo debutará como evento independiente a Vinitaly en el calendario de Veronafiere

En el marco de Expo DiviNazione, el presidente de Veronafiere, Federico Bricolo, ha anunciado que a partir de 2025 la exposición internacional de aceite de oliva de Veronafiere se convertirá en Sol2 Expo, “una experiencia olivarera completa”. Así, tras 28 ediciones simultáneas con Vinitaly, Sol2 Expo debutará del 2 al 5 de marzo de 2025 como evento independiente en el calendario de la entidad ferial italiana.

El nuevo formato se caracteriza por una propuesta expositiva que involucra no sólo al aceite de oliva, sino también tecnologías, equipos de procesamiento y cosméticos, “enriqueciendo la oferta con una trilogía de productos que responde a las necesidades del público B2B y B2C. De hecho, la jornada inaugural estará abierta al público con el objetivo de consolidar y aumentar su posicionamiento a nivel in-

ternacional”, han resaltado desde Veronafiere.

Una de las principales innovaciones que tendrán cabida en la feria son los subproductos procedentes de la cadena de suministro del aceite de oliva, que “suponen una oportunidad de negocio gracias a sus propiedades, especialmente solicitadas en el sector alimentario, farmacéutico y cosmético”. Así, Sol2 Expo responderá a esta necesidad del mercado introduciendo nuevos productos -aceites especiales para el canal Horeca, aceites nutricionales, cosmética y bienestar o aceites de oliva vírgenes extra artesanales-, además de tecnologías avanzadas en la producción y envasado, con un área exterior dedicada a maquinaria.

“Presentar el nuevo proyecto Sol2 Expo en este prestigioso escaparate de la excelencia italiana representa para nosotros una importante oportunidad para subrayar el papel es-

tratégico del sistema expositivo de Verona. Un motor de crecimiento e innovación no sólo económico, sino también social y cultural”, ha destacado el presidente de Veronafiere, Federico Bricolo.

Por su parte, el ministro de Agricultura italiano, Francesco Lollobrigida, ha resaltado que “el nuevo evento Veronafiere será una oportunidad fundamental para promover y valorizar la excelencia de nuestro aceite de oliva a nivel internacional, gracias también a la consolidada capacidad organizativa de Veronafiere, que se confirma como un punto de referencia para el sistema ferial italiano e internacional”.





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 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
- Del 8 al 10 de octubre
FRUIT ATTRACTION
Madrid
www.ifema.es/fruit-attraction
- Del 9 al 10 de octubre
NORDIC ORGANIC FOOD FAIR
Estocolmo (Suecia)
www.nordicorganicexpo.com
- Del 21 al 23 de octubre
SIAL PARÍS
París (Francia)
visit@sialparis.com
www.sialparis.com
- Del 23 al 25 de octubre
SIMPOSIO NACIONAL DE OLIVICULTURA
Braganza (Portugal)
olivicultura@aphorticultura.pt
www.aphorticultura.pt

1 Noviembre

- Del 4 al 6 de noviembre
GASTRONOMIC FORUM BARCELONA
Barcelona
www.gastronomicforumbarcelona.com
- Del 8 al 9 de noviembre
**2º CONGRESO LATINOAMERICANO
DE ACEITE DE OLIVA**
Montevideo (Uruguay)
www.cla2024.com/index.html

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

Está pasando...

Los expositores de la WOOE pueden elegir ya su espacio con descuentos y beneficios



La duodécima edición de la World Olive Oil Exhibition (WOOE) se celebrará los días 11 y 12 de marzo de 2025 en el Pabellón 1 del recinto ferial de IFEMA Madrid. Según han informado sus organizadores, hasta el 30 de septiembre los expositores pueden elegir el espacio expositivo dentro de la feria con un descuento del 7% en el precio del stand.

En esta edición, el Gobierno de Castilla-La Mancha subvenciona la asistencia a esta feria con hasta un 35% de los gastos que supongan la instalación del stand. Una línea de ayudas destinada a las empresas de esta Comunidad que participen como expositores con stand propio en las ferias celebradas fuera de la región, con el objetivo de abrir nuevos mercados o buscar la mejora de la comercialización de sus productos. Además, la WOOE cuenta con el apoyo de Globalcaja, patrocinador de la misma desde la primera edición.

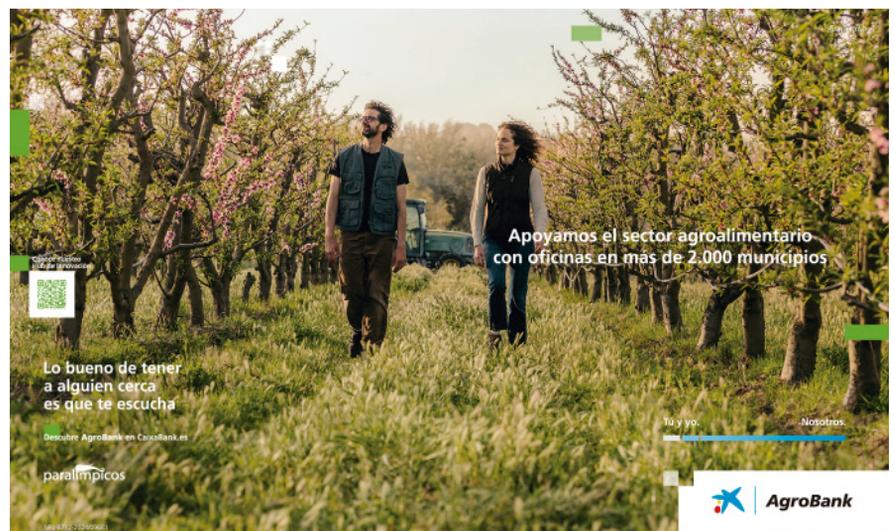
Este evento, organizado por la empresa castellanomanchega Pomona Keepers, supone una

oportunidad de conocer los aceites de oliva de las principales regiones productoras del mundo. Se trata de “una oportunidad inmejorable para que importadores y empresas amplíen sus contactos comerciales a nivel internacional”, han destacado desde la organización.

Las claves de este encuentro ferial son el negocio, la sostenibilidad y el conocimiento. La organización “es consciente del papel fundamental del olivar para mantener las principales regiones productoras del mundo, además de ser el fijador más potente de CO₂, temas sobre los que se hablará en la sala de conferencias”.

A su vez, el visitante tendrá la oportunidad de saborear la cosecha en el “Olive Oil Bar”, la zona de cata libre de la feria, así como de participar en otros espacios dedicados al conocimiento del sector, ya que se organizarán conferencias, concursos y catas.

www.oliveoil exhibition.com



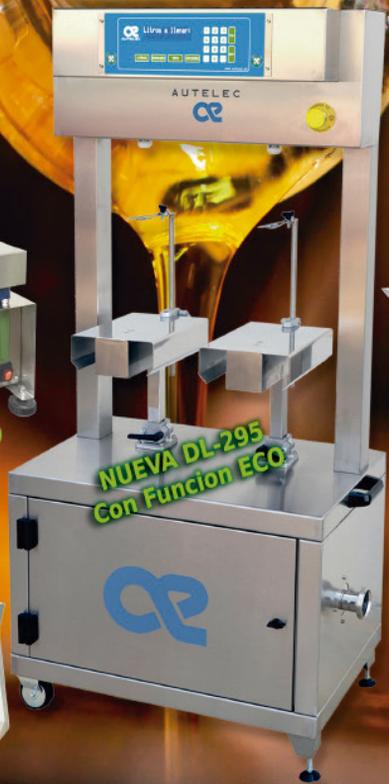
AUTELEC®

ENVASADORAS POR PESO MULTIFORMATO
FILLING MACHINES

TAPONADORA
CAPPER



DM-120



NUEVA DL-295
Con Función ECO



MOLINO
MILL



ETIQUETADORA
LABELER



MEDIDOR DE GRASA
FAT METER



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



tecnilab
tecnología analítica

pionero en el concepto de medición
en línea en el punto de recepción
presenta su nuevo sistema mejorado

Intacta OnLine

La nueva era de la medición industrial



Analiza:
Grasa, Humedad y Acidez
directamente sobre la cinta
transportadora sin necesidad de
atención por parte del usuario.

Analiza toda la carga en línea
sin contacto y sin molturación.

Intacta-Online es compatible
con cualquier software de pesada,
no es invasivo y es fácil de instalar.

El único sistema instalado
y funcionando de forma definitiva
en almazaras con resultados reales.



Fotos de instalaciones reales.

ADTF-NIR

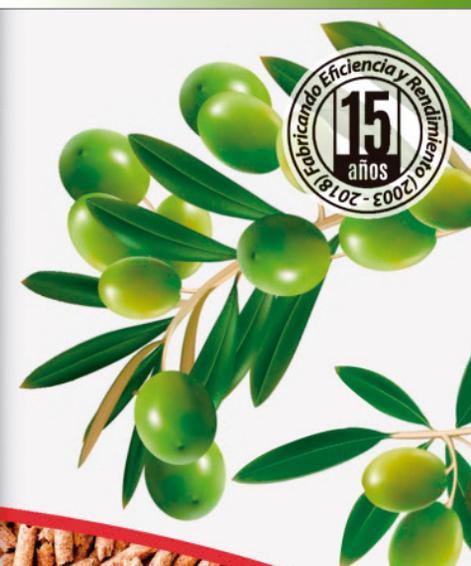


Soluciones Integrales de Laboratorio, S.L. TECNILAB
C/ Cereal 34-36 Nave 1 • 19170 El Casar (Guadalajara)
Para mas información y contacto: 949 335 460



FABRICACIÓN
E INSTALACIÓN
DE CALDERAS
DE BIOMASA

INMECAL
Innovaciones Metacaloríficas, s.l.



Grupo AGROISA
ingeniería para la olivicultura
y para el desarrollo de procesos industriales

ITB IntecBIO s.l.

mira lo que hacemos en:



www.calderasinmecal.com