



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANTAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

La CE prevé que la producción de aceite de oliva en la UE se sitúe en 1.952.400 t. esta campaña, un 27,4% más
pág. 4

ATHENEA transformará los subproductos de almazaras e industrias de aderezo en alimento para el ganado
pág. 11

Andújar acogerá el 9 y el 10 de noviembre la XI Fiesta del Primer Aceite de Jaén
pág. 12

Crecen con fuerza las ventas de aceites de oliva de España en Brasil
pág. 13

Avanza el proyecto DemoFarm dirigido a impulsar la digitalización en sectores como el del olivar
pág. 16

Olivares Vivos une biodiversidad agraria con la alta cocina y el sector gourmet
pág.18

Elixir de reyes y emperadores

Por Pandora Peñamil Peñañiel

Las tablillas micénicas, porciones de barro moldeables que se utilizaban para realizar registros provisionales dentro de la administración de los palacios micénicos, son los primeros documentos escritos que hablan del aceite de oliva y su importancia en la corte del rey Minos para la economía de Creta, unos 2.500 años a. C. Para los antiguos egipcios (2.000 a.C.), el olivo -al que se llamaba Tat- era un árbol sagrado -según la mitología, fue la diosa Isis, esposa de Osiris, quien otorgó a los hombres los conocimientos acerca de su cultivo, los numerosos beneficios de su fruto y el proceso de obtención del aceite- al que extraían el máximo provecho, puesto que, al margen de consumir sus frutos, el aceite de oliva obtenido se empleaba como ornamento y ungüento medicinal, para la conservación de las momias, la elaboración de cosméticos y perfumes e incluso para iluminar los templos. El propio Tutankamón presumía de su propia plantación de olivos y en su tumba se encontraron adornos y coronas elaborados con ramas de olivo, cuyos frutos se destinaban como alimento para los faraones en su tránsito hacia la otra vida. El aceite de oliva era uno de los ingredientes empleados en los perfumes -una de las grandes pasiones de los egipcios- que usó Cleopatra, que poseía su propia fábrica donde se creaban fragancias exclusivas para ella. El Chanel Nº 5 de la



época habría sido una mezcla de mirra, cardamomo, aceite de oliva y canela. La última reina de Egipto otorgaba diferentes usos al zumo de aceituna tales como desmaquillante, exfoliante y crema y mascarilla hidratante. Así, y para combatir las arrugas, Cleopatra se colocaba una mascarilla elaborada con pepinos en rodajas, crema de leche batida, aceite de oliva y miel; mientras que, para mantener su piel suave, utilizaba una crema creada a base de miel, bicarbonato de sodio, sal de mar y aceite de oliva. Finalmente, la célebre faraona, la mujer más poderosa del antiguo Egipto, utilizaba un exfoliante para el cuerpo a base de huesos de aceituna molidos que se aplicaban sobre las zonas secas con movimientos circulares para eliminar células muertas y mantener la piel tersa e hidratada. Podría decirse que el aceite de oliva era un producto TOP en aquellos siglos, sin embargo, a lo largo de la historia más reciente este oro líquido ha seguido enamorando a reyes, emperadores... y emperatrices. Sin ir más lejos, Elisabeth de Baviera, más conocida como Sissi emperatriz -probablemente la primera influencer del mundo- tomaba todas las noches un baño de agua tibia con aceite de oliva para mantener su piel suave y tersa, un tratamiento que hoy en día se aplica en los spas. ¿Deseos de descubrir más historias de estas? Tendrán que esperar a Olivatessen 2025...

 **PIERALISI**
CIRCULAR THINKING

NUEVAS BATIDORAS
ARN 8.000 / 12.000

*Perfecta combinación con SPI 56.2



www.pieralisi.com

▼ "Patrocina la Noticia de la Semana"

"Nace Oleoturismo Academy, una plataforma de formación para fortalecer el sector oleoturístico en España"

pág.5

**Fundadora:**

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

BADAJOZ: Miguel Verdasco

CÓRDOBA: Juan Morales Navas

JAÉN: Hermanos Garrido Garrido

COM. VALENCIANA: Miguel Pérez

SEVILLA: José María Puerto Castro

Directora:

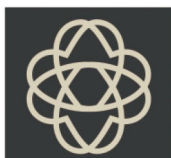
Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín

Cristina Revenga Palacios

redaccion@mercacei.com

Edita:**Mercacei**

GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y**Publicidad:**

Andrés Mellado, nº 72, bajo Izda.

28015 MADRID

Tfno.: 91 544 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
 - Campaña
 - Oleoturismo
- 6-10 Mercado
 - In Memoriam
- 11 Actualidad
 - Medio ambiente
 - Eventos
 - Promoción
 - I+D+i
 - Sostenibilidad
 - Digitalización
- 20 Precios en el lineal
- 22 Anuncios Breves
- 23 Agenda

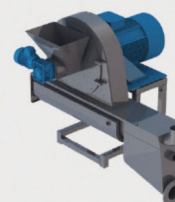
Lanzamientos

Agrocalipsis, un videojuego para concienciar a la sociedad sobre los retos a los que se enfrentan los agricultores

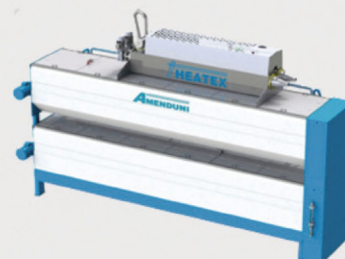
La empresa Certis Belchim ha puesto en marcha la campaña Agrocalipsis, que incluye un informe y un videojuego para concienciar a la sociedad acerca de los retos a los que se enfrentan los agricultores. El impacto económico de la volatilidad de los precios, las plagas y enfermedades, así como el relevo generacional, son algunas de las problemáticas que la firma, que cuenta con oficinas centrales en Elche (Alicante), ha recogido en su informe.

La empresa ha destacado que precisamente la preocupación y foco en el agricultor que tiene Certis Belchim le ha llevado a lanzar el videojuego Agrocalipsis con el lema “La agricultura no es un juego: es una realidad que hay que entender, cuidar y proteger”.

Y es que actualmente, según ha destacado, “existen más de 850 videojuegos disponibles basados en la vida en el campo que trasladan una imagen bucólica del agricultor. Sin embargo, la tranquilidad y la diversión están muy alejadas de la realidad de un sector cada vez más preocupado, confuso y agotado”. Un juego conversacional a través de ChatGPT que tiene como objetivo que el usuario experimente la realidad del sector agrícola en primera persona con una beta de Agrocalipsis. Además, este videojuego permite al usuario sumergirse en la frustración que enfrentan los agricultores, desde la gestión de recursos hasta la toma de decisiones cruciales.

**EVO LINE**
NUEVO DECANTER**NUEVOS MOLINOS**

PARA ACEITUNA VERDE O MADURA

**HEATEX**
INTERCAMBIADOR DE CALOR
DE ALTA EFICIENCIA**REX LIMITED**

NUEVO NUEVO MODELO

**ACCIAIERIE VALBRUNA**

High quality is our standard

Via delle Mimose, 3 (Z.I.) - 70026. Modugno. Bari. **Italia**
+39 080.5314910 - info@amenduni.it

P.I. Los Olivos. C/ Huelma, parc.19 - 23009. Jaén. **España**
+34 953 281 315 - amenduni@amenduni.es





Aceite de oliva

Sin operatividad a la espera del aceite fresco

Cooperativas Agro-alimentarias de España ha calificado recientemente esta campaña “como de recuperación, en la que continuará la alta demanda de aceite frente a una disponibilidad que no alcanza para atender el mercado a los niveles normales, lo que se reflejará de nuevo en un nivel bajo de existencias finales de campaña que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) establece en 256.000 toneladas”.

A su juicio, destaca “el bajísimo nivel de stock de inicio de campaña del que se parte, 186.304 t., según las declaraciones realizadas a la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) por parte de todos los operadores. La media de stock de enlace de las últimas cinco campañas es de 474.459 t., casi 300.000 t. por encima de las existencias finales de la campaña 2023/24”.

Jaén

Nula operatividad en un mercado que aguarda la llegada del aceite fresco y desdeña el poco aceite que queda de la pasada campaña, que cuesta mucho trabajo colocar. Las últimas lluvias están retrasando el ritmo de la producción.

Córdoba

Practicamente no queda aceite de la pasada campaña mientras que el aceite fresco se está retrasando por culpa de las precipitaciones. El envasador intenta alargar sus existencias para afrontar un nuevo escenario de precios más atractivo.

Sevilla

Mercado inexistente ante la total falta de operatividad a la espera de que se generalice el inicio de la recolección tras las últimas lluvias.

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

Tan sólo muestra cotización el virgen extra de nueva campaña, que se establece a 6.800/7.200 €/t.

Málaga

La lluvia sigue retrasando el inicio de la recolección, con unas precipitaciones que están cayendo muy bien. Mercado muy tranquilo, con una oferta que intenta colocar el aceite existente, tanto nuevo como viejo, pero que se encuentra con el escaso interés de la demanda a la espera de que se vaya

generalizando la producción y lleguen los aceites frescos.

Castilla-La Mancha

Mayor oferta que demanda en una semana marcada por la escasa operatividad debido a que la demanda quiere esperar a comprar a precios más bajos los aceites frescos de la nueva campaña. En este contexto, el virgen se establece a 6.100/6.300 €/t.; el virgen extra de la temporada pasada, a 6.600 €/t., y el fresco a 6.800/7.300€/t.

Extremadura

Considerable aumento de la oferta tanto en España como en Portugal que está presionando a la baja las cotizaciones de todas las categorías. Así, el lampante se oferta a 5.600/5.700 €/t.; el virgen, a 6.000/6.100 €/t.; el AOVE de la campaña anterior, a 6.300/6.500 €/t.; y el fresco a 6.500/6.700 €/t.

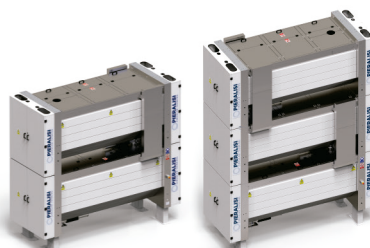
Valencia

Sin variaciones respecto a la semana anterior, debido a la falta de oferta y de demanda, con las lluvias retrasando el inicio de recolección. En este sentido, el lampante y el refinado repiten a 6.000 €/t.; el virgen, a 6.400 €/t.; y el AOVE, a 6.600 €/t.



NUEVAS BATIDORAS
ARN 8.000 / 12.000

*Perfecta combinación con SPI 56.2



Acondicionamiento
óptimo de la pasta



Diseñadas para
facilitar la limpieza



Máxima fiabilidad
con mantenimiento
más económico





La CE prevé que la producción de aceite de oliva en la UE se sitúe en 1.952.400 t. esta campaña, un 27,4% más

La Comisión Europea (CE) prevé que la producción de aceite de oliva en la Unión Europea (UE) en la campaña 2024/25 se sitúe en 1.952.400 toneladas, lo que supone un 27,4% más que en la temporada anterior.

En cuanto a los principales países productores, los datos de la CE sitúan la producción de España en 1.289.900 t. (+51%); la de Italia en 224.000 t. (-31,8%), la de Grecia en 250.000 t. (+42,8%); y la de Portugal en 175.000 t. (+8,76%), según las últimas estimaciones del Ejecutivo comunitario.

En cuanto al comercio, la CE prevé que las exportaciones europeas suban un 6,6%, hasta 1.440.500 toneladas, de las que 650.000 t. se dirigirán a terceros países (+10,1%) y 790.500 t. serán intracomunitarias (+3,9%).

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

El Ejecutivo comunitario prevé que las ventas al exterior españolas se sitúen en 875.500 toneladas (+14,3%), de las que 460.000 t. serán intracomunitarias (+4,5%) y 415.500 t. se dirigirán a terceros países (+27,6%).

Por su parte, las importaciones comunitarias de aceite de oliva ascenderán a 990.000 toneladas, un 1,49% más que

en 2023/24, de las que 790.000 t. serán intracomunitarias (+3,89%) y 200.000 t. (-6,9%) de terceros países.

Las importaciones españolas se situarán en 242.700 toneladas (-3,9%), de las que 149.900 t. serán intracomunitarias (cifra similar a la campaña precedente) y 92.800 t. procederán de terceros países (-9,7%).

Respecto al consumo de aceite de oliva en la UE, la Comisión prevé que se sitúe en 1.267.300 toneladas, un 3,8% más que en la temporada 2023/24, de las que 450.000 t. corresponderán a España (+20%).

Finalmente, el Ejecutivo comunitario sitúa el stock de final de campaña en 576.500 t. frente a las 346.800 t. de la campaña 2023/24, de las que 421.600 t. corresponderán a España (+96,5%).

Cooperativas Agro-alimentarias advierte de que la disponibilidad de aceite de oliva no alcanzará para atender el mercado a los niveles normales

Cooperativas Agro-alimentarias de España ha calificado esta campaña “como de recuperación, en la que continuará la alta demanda de aceite frente a una disponibilidad que no alcanza para atender el mercado a los niveles normales, lo que se reflejará de nuevo en un nivel bajo de existencias finales de campaña que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) establece en 256.000 toneladas”.

En un comunicado, esta organización ha informado de que el MAPA ha publicado los datos finales del balance de campaña 2023/24 y la previsión de disponibilidad de producto para la campaña que acaba de iniciarse.

A su juicio, destaca “el bajísimo nivel de stock de inicio de campaña del que se parte, 186.304 toneladas, según las declaraciones realizadas a la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) por parte de todos los operadores. La media de stock de enlace de las últimas cinco campañas es de 474.459 toneladas, casi 300.000 toneladas por encima de las existencias finales de la campaña 2023/24”.

Para Cooperativas Agro-alimentarias de España, este dato va a condicionar la disponibilidad de aceite durante la próxima campaña. “Si se toman como datos las importaciones de 242.000 toneladas y el aforo de producción de

1.289.000 toneladas publicadas por el MAPA, la disponibilidad de aceite queda establecida en 1.716.186 toneladas, lo que supone 275.000 t. menos que la media de las últimas cinco campañas”, ha precisado.

Según esta organización, las bajas previsiones de cosecha en Italia, principal comprador de aceite español, y la esperada recuperación del mercado y del consumo, hacen que las salidas previstas, consecuencia del estímulo del mercado interior y de la exportación, alcancen 1.460.000 toneladas, todavía por debajo de la media de las campañas previas a los dos años de caída de producción.



Nace Oleoturismo Academy, una plataforma de formación para fortalecer el sector oleoturístico en España

En el marco del creciente interés por el turismo sostenible y las experiencias auténticas en torno al aceite de oliva virgen extra, nace Oleoturismo Academy, una innovadora plataforma de formación diseñada para transformar y fortalecer el sector oleoturístico en España. Esta iniciativa, que parte del proyecto “Oleoturismo en España”, tiene como objetivo formar a profesionales del sector olivícola, turístico y de otros ámbitos relacionados, impulsando la competitividad, la calidad y la sostenibilidad del oleoturismo a nivel nacional.

Oleoturismo Academy cuenta con un extenso catálogo de 15 unidades formativas, estructuradas para abordar las necesidades actuales del sector turístico, la digitalización, sostenibilidad y la creación de experiencias inclusivas. Cada unidad proporciona herramientas concretas para mejorar y adaptar la oferta oleoturística, permitiendo a empresas y profesionales del sector crear productos turísticos más atractivos, competitivos y sostenibles.

Esta plataforma está dirigida exclusivamente a empresas de las ocho provincias implicadas en el proyecto -Jaén, Córdoba, Sevilla, Huelva, Ciudad Real, Badajoz, Cáceres y Tarragona-, asegurando un enfoque territorial en el desarrollo de competencias y conocimientos.

Entre las principales áreas de formación destacan temas como la digitalización y comercialización *on line* de experiencias turísticas, optimizando las estrategias digitales para maximizar el impacto en los clientes; la sostenibilidad en las experiencias oleoturísticas, alineando el turismo con los Objetivos

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

de Desarrollo Sostenible (ODS); la creación de experiencias turísticas inclusivas, garantizando que las ofertas turísticas sean accesibles para todos los públicos; la Inteligencia Artificial aplicada al oleoturismo, explorando cómo las nuevas tecnologías pueden enriquecer la experiencia turística y mejorar la gestión de destinos; y la innovación y colaboración como pilares del éxito.

Oleoturismo Academy no sólo se enfoca en la innovación de producto, sino también en la creación de redes colaborativas entre actores del sector turístico, fomentando el trabajo en equipo y

la generación de proyectos conjuntos. Así, se ofrecen herramientas y casos de éxito que inspiran la creación de redes eficientes y colaborativas que benefician a todos los participantes, según han precisado sus impulsores.

Además, esta iniciativa destaca por abordar segmentos turísticos específicos como el turismo MICE (Meetings, Incentives, Conferences and Exhibitions), el turismo familiar y senior, adaptando la oferta oleoturística a las diversas demandas del mercado.

Un proyecto con respaldo europeo

Este proyecto se enmarca en la iniciativa “Experiencias Turismo España 2021”, financiada por la Unión Europea a través del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, con el objetivo de reactivar el turismo sostenible en el país.

De este modo, Oleoturismo Academy se consolida como una plataforma clave para el desarrollo de la experiencia turística sostenible en España, ofreciendo una respuesta a las necesidades formativas del sector y

creando un impacto positivo tanto a nivel local como global, según han subrayado.

Los interesados pueden acceder a esta formación a través de la plataforma digital, donde encontrarán materiales educativos como vídeos, textos y evaluaciones. Al completar las unidades formativas, los participantes recibirán un diploma acreditativo que certifica su conocimiento en oleoturismo.





Aceites de oliva

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/T. SEMANA 28 oct./3 noviembre '24 (Cierre día 24 octubre '24)	EUROS/T. SEMANA 4/10 noviembre '24 (Cierre día 30 octubre '24)
ANDALUCÍA		€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	5.950/6.000	Sin oper.
	Virgen	6.100/6.300	Sin oper.
	Virgen extra	6.750/6.900	Sin oper.
	Refinado	6.000	Sin oper.
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	Sin oper.	Sin oper.
SEVILLA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	7.300/7.400	6.800/7.200 (2024/25)
	Refinado	5.900/6.000	Sin oper.
GRANADA	Lampante, base 1º	5.950/6.000	Sin oper.
	Virgen	6.100/6.300	Sin oper.
	Virgen extra	6.750/6.900	Sin oper.
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	6.100/6.300	6.100/6.300
	Virgen extra	6.500	6.500 (2023/24)
LÉRIDA Y TARRAGONA			6.800/7.300 (2024/25)
	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	6.000	6.000
	Virgen	6.400	6.400
	Virgen extra	6.600	6.600
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	5.900	5.600/5.700
	Virgen	6.100/6.200	6.000/6.100
	Virgen extra	6.500/6.800	6.300/6.500 (2023/24)
		7.100/7.500	6.500/7.000 (2024/25)

* Estos precios son orientativos.
Mercacei no se responsabiliza del uso que los
lectores hagan de los mismos.

AGROISA.COM info@agroisa.com

PYME INNOVADORA

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

Aceites de orujo

SEVILLA	ANDALUCÍA	EUROS/T. SEMANA 28 oct./3 noviembre '24 (Cierre día 24 octubre '24)	EUROS/T. SEMANA 4/10 noviembre '24 (Cierre día 30 octubre '24)
		€/t.	€/t.
	Refinable, base 10º	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	3.000/3.100	Sin oper.

Aceites de semillas

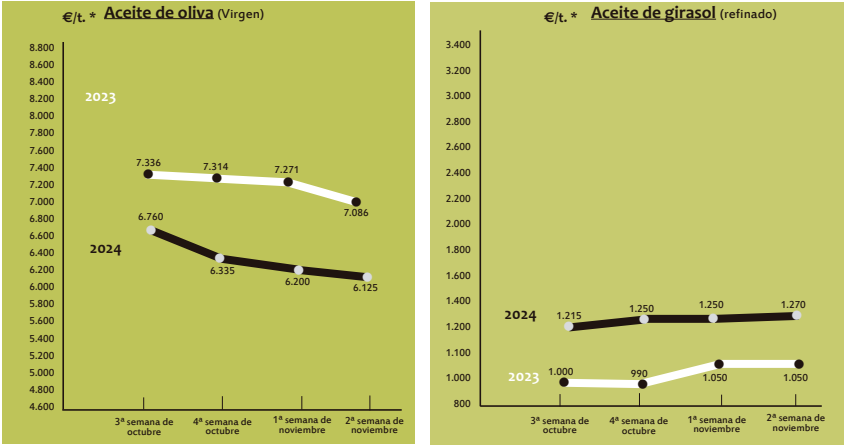
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)	EUROS/T. SEMANA 28 oct./3 noviembre '24 (Cierre día 24 octubre '24)	EUROS/T. SEMANA 4/10 noviembre '24 (Cierre día 30 octubre '24)
		€/t.	€/t.
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.250	1.270
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	1.060	1.060
	Refinado	1.120	1.120
	ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.250	1.270

Oleínas y Ácidos grasos

SEVILLA	OLEÍNAS Y ÁCIDOS GRASOS	EUROS/T. SEMANA 28 oct./3 noviembre '24 (Cierre día 24 octubre '24)	EUROS/T. SEMANA 4/10 noviembre '24 (Cierre día 30 octubre '24)
		€/t.	€/t.
	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



(* Media ponderada a nivel nacional).

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

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



Cotizaciones de Aceites y Grasas

Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 28 oct./3 noviembre '24 (Cierre día 24 octubre '24)	EUROS/KG. SEMANA 4/10 noviembre '24 (Cierre día 30 octubre '24)
	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3º/5º (origen)	980	1.000
MANTECA DE CERDO 0,5º (origen)	1.070	1.090
ACEITE DE COCO (refinado)	2.000	2.050
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.550	1.550
ACEITE DE PALMISTE	2.090	2.180
ACEITE DE MAÍZ	1.510	1.580
ACEITE DE COLZA	1.200	1.290
ACEITE DE RICINO	1.297	1.297
ACEITE DE PESCADO refinado	6.030	6.030

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

SEBOS FUNDIDOS nacionales son: Título 42/43º C, 3% acidez, a granel (sobre Madrid y Cataluña).
SEBOS FUNDIDOS de importación USA: Fancy y Extra-fancy, a granel, sobre Barcelona.
GRASA ANIMAL: 10/12º de acidez, color FAC 34/36 título 39º C; humedad e impurezas, 2% base, sobre camión muelle Barcelona.
MANTECA DE CERDO: acidez 1%, color FAC 1/3, a granel.
ACEITE DE COCO: acidez base 3%, sobre Barcelona.
ACEITE DE LINAZA refinado: 0,5º de acidez. Color Gardner 2. 4 max. Índice de yodo 182 mínimo.
ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.
ACEITE DE RICINO: calidad nº1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.
ACEITE DE PATA DE BUEY: punto de enturbamiento 2/3ºC, sobre Barcelona.
ACEITE DE PESCADO: índice de yodo 150/160, acidez 2%, color Gardner 7/9 , sobre Vigo, envase aparte.
ACEITE DE PESCADO color oscuro: Acidez 5% / 10%, sobre Barcelona.
ACEITE DE SARDINA crudo: color anaranjado, índice de yodo 175 mínimo, acidez 5%, sobre Vigo, a granel.
ACEITE DE SARDINA neutro: índice de yodo 170/180, color amarillo, sobre camión Barcelona.
GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.
GLICERINA BIDESTILADA: 99,5% glicerol, color apha 10, sobre camión Barcelona.

JOSÉ MARÍA
PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES

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

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

Mercado internacional

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/KG. SEMANA 28 oct./3 noviembre '24 (Cierre día 24 octubre '24)	EUROS/KG. SEMANA 4/10 noviembre '24 (Cierre día 30 octubre '24)
ITALIA		€/t.	€/t.
SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,90	8,90
	ACEITE DE OLIVA refinado	6,00	6,00
	ACEITE DE OLIVA lampante	Sin oper.	Sin oper.
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE ORUJO refinado	3,50	3,50
	ACEITE DE GIRASOL refinado	1,25	1,28
	ACEITE DE MAÍZ refinado	1,22	1,22
	ACEITE DE SOJA refinado	1,16	1,16
	ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,18	2,18
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,10	9,10
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,50	7,50/8,50
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA refinado	4,90/5,00	4,90/5,00
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	6,70/6,80	Sin oper.
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso	6,60/6,70	6,40/6,60
	(Precios facilitados por Olio Officina Magazine)		
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,10/7,50	6,50/7,00
PORTUGAL			

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (30 de octubre 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	1,095
Dólar Canadá	1,498
Yen japonés	162,97
Corona sueca	11,362
Corona checa	25,348
Libra esterlina	0,837
Franco suizo	0,939



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



CEQ
CONSORZIO
EXTRAVERGINE
DI QUALITÀ
ceqitalia.com





In Memoriam

Fallece Francisco García de la Cruz Aguilar, figura clave en la dinamización del sector olivarero y almazarero en Castilla La-Mancha

El pasado 26 de octubre fallecía Francisco García de la Cruz Aguilar, perteneciente a la cuarta generación familiar de Aceites García de la Cruz y una figura clave en la dinamización del sector olivarero y almazarero en Castilla-La Mancha.

Francisco García de la Cruz Aguilar nació en Madridejos (Toledo) el 7 de abril de 1933. Desde ese mismo momento, su vida quedó vinculada al aceite de oliva. A los 14 años comenzaba el curso más tarde que sus compañeros porque su padre quería que ayudase en la elaboración de vino y durante las vacaciones navideñas lo hacía en la fabricación de aceite de oliva. Pronto participó también en el trabajo de la fábrica de alcoholes, en el avícola y en la ganadería lanar, caprina y porcina.

En 1945 se marchaba a Madrid para comenzar sus estudios en el Real Colegio Alfonso XII de El Escorial y, posteriormente, en 1955 finalizó su formación de perito mercantil, lo que compaginó con su trabajo en los negocios familiares.

En 1975, Francisco García de la Cruz Aguilar daba inicio a la cuarta generación de la familia, haciéndose cargo definitivamente de la fábrica de aceite. Su gestión se extendió hasta el año 2000 y se caracterizó por sucesivas inversiones para la actualización de la maquinaria. En 1976 se modernizaba la almazara logrando en aquellos años una capacidad de molturación de 25.000 kilos/día. Debido al incremento de la necesidad de molturación, tan sólo cuatro años después, en 1980, la almazara se trasladaba a la actual ubicación, ampliando de nuevo la capacidad de molturación a 40.000 kilos/día.

En 1986 se produjo una nueva modernización en el molino, instalándose el

sistema continuo con tecnología de centrifugación, que permitió aumentar la capacidad de molturación diaria a 60.000 kg./día. Ya en 1990 se amplió el almacén de aceites con la adquisición de cinco depósitos de acero inoxidable con una capacidad de 500.000 kg.

Un cambio fundamental y que marcaba el inicio de un nuevo periodo se produjo en 1995 con la llegada de la primera envasadora de 5 y 25 litros, ya que el aceite hasta ese momento se comercializaba en cisternas a italianos y catalanes, además de a nivel local.

En 1998 se produjo la última reforma del periodo de gestión de Francisco García de la Cruz Aguilar, que de nuevo suponía un aumento de la capacidad de molturación diaria a 100.000 kg./día. Pero las inversiones no se dirigieron únicamente al molino, ya que cuando Francisco García de la Cruz Aguilar pasó el testigo a sus hijos, ya había plantado más de 10.000 olivos que garantizaban que el aceite se elaboraba con materia prima de primera calidad.

Durante esta etapa, también ostentó diferentes cargos políticos como diputado provincial (1982-1986) y concejal en el Ayuntamiento de Madridejos durante tres legislaturas. A su vez, fue miembro de distintas organizaciones como la Cámara Agraria Provincial y presidió también la Asociación de Productores Olivareros de Centro España. A partir del año 2000 y hasta 2010 continuó dirigiendo las explotaciones agrícolas familiares.

Desde Mercacei queremos trasladar nuestro más profundo pesar y cariño a su familia, amigos y entorno profesional.



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 **1.005,25** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.005,25** .
◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: **314,50** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **14,50**.
◆ Precios: Futuros diciembre.

Aceite de soja: Cerraba a **43,46** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **43,46**.
◆ Precios: Futuros diciembre.

Maíz: Terminó la semana a **419,00** centavos/bushel, habiendo comenzado a **419,00**.
◆ Precios: Futuros diciembre.



ATHENEA transformará los subproductos de almazaras e industrias de aderezo en alimento para el ganado

Citoliva ha puesto en marcha el grupo operativo supra-autonómico ATHENEA en colaboración con las empresas Heral Enología, Viñaoliva, Fruyper y Ambiotec Solutions, con el apoyo científico de la Universidad de Extremadura y el Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX). El objetivo de este proyecto es transformar los subproductos de almazaras e industrias de aderezo de aceitunas en productos de alto valor añadido para la nutrición animal, mejorando la sostenibilidad y la eficiencia en la producción.

La investigación se enfoca en cuatro líneas de actuación innovadoras: el reaprovechamiento de lejías y salmueras para nuevos ciclos productivos, la extracción de polifenoles para su uso en la nutrición animal, la valorización de

hojas de olivo y orujos como alimento para el ganado.

Estas soluciones, según han informado sus impulsores, no sólo ayudarán a reducir la huella hídrica y a minimizar la acumulación de subproductos, sino que también incrementarán la competitividad de las empresas, al integrar el concepto de economía circular en su modelo productivo.

En este sentido, los subproductos generados de la industria serán reutilizados como insumos en otros sectores productivos. Un ejemplo clave es la extracción de polifenoles, compuestos antioxidantes que podrían sustituir a la vitamina E en la alimentación animal y mejorar la vida útil de los productos cárnicos.

En definitiva, “ATHENEA representa un paso importante hacia la sostenibilidad del sector agroalimentario y marca el camino

hacia un futuro más verde y competitivo para las industrias aceitunerías en España”, han resaltado.

Este proyecto cuenta con la cofinanciación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER), en el marco de las Ayudas para la Innovación en la Agricultura del Plan Estratégico de la PAC. Con el respaldo de la Política Agrícola Común (PAC) 2023-2027, ATHENEA busca alinear la industria aceitunera con los objetivos de sostenibilidad y competitividad establecidos por la Unión Europea. “Su implementación promete transformar el sector, reduciendo considerablemente la contaminación del agua y mejorando la calidad ambiental, al tiempo que se impulsa el desarrollo de productos innovadores con alto valor añadido”, han subrayado.

Mejorar la salud de los árboles urbanos y evitar que sus raíces dañen las aceras, entre las bondades del biochar

Carboliva, empresa con sede en Puente del Obispo (Jaén), ha explicado un uso poco conocido en España del biochar, pero que se está implantando en numerosas ciudades: la plantación de árboles urbanos con biocarbón a través del “modelo Estocolmo”. Cabe recordar que esta firma produce biochar a partir de la pulpa y el hueso de aceituna.

Carboliva ha explicado que la utilización del biochar en los árboles de ciudades o pueblos tiene importantes beneficios. Uno de ellos -y por el que cada vez se interesan más administraciones- es que evita que las raíces de los árboles dañen las aceras. Con el sistema del “modelo Estocolmo”, que mezcla piedras y biocarbón, “se reduce la compactación de los suelos, maximizando la circulación del oxígeno y el agua, lo cual facilita el crecimiento óptimo de las raíces

hacia las profundidades y, por lo tanto, se evita que los pavimentos sufran daños”.

Además, según ha precisado la firma, en las profundidades las raíces son más resistentes a la sequía porque el subsuelo, rico en poros, les proporciona agua y oxígeno. “Por esta razón, y por las propias bondades del biochar, que mejoran la fertilidad del suelo al favorecer el desarrollo de microorganismos y aumentan su capacidad de retención de agua, los árboles urbanos mejoran su salud y por tanto su capacidad de supervivencia”, ha resaltado.

El estudio que realizó Bjorn Embrén, director del Departamento de Paisajismo de la ciudad de Estocolmo, y que dio como resultado este sistema, concluyó por ejemplo que los árboles de seis años plantados en suelos estructurados con biocarbón eran cinco veces más grandes que los árboles de 30 años

plantados utilizando técnicas de plantación de árboles urbanos más tradicionales. El Instituto Nacional de Investigación de Carreteras y Transportes de Suecia (VTI), un centro de investigación independiente y de renombre internacional en el sector del transporte, dio su visto bueno a esta técnica que posteriormente se ha utilizado en muchas ciudades del mundo y por la que se están interesando otras muchas, según Carboliva.

Otra ventaja del uso del biochar en árboles urbanos es que funciona como sumidero de carbono al secuestrar en el suelo una importante cantidad de CO₂, lo que supone por tanto reducir la contaminación en esa localidad. Además, según ha detallado, el biocarbón reduce la lixiviación de nutrientes de los suelos urbanos y fija los metales pesados, algo igualmente valioso para los municipios.



Andújar acogerá el 9 y 10 de noviembre la XI Fiesta del Primer Aceite de Jaén

La XI Fiesta del Primer Aceite de Jaén, que se celebrará este año en la ciudad de Andújar los días 9 y 10 de noviembre, incluirá más de medio centenar de actividades para todos los públicos. Así lo ha señalado Francisco Reyes, el presidente de la Diputación Provincial, institución organizadora de esta “cita imprescindible y muy esperada por el sector oleícola y el turístico, que después de una década se ha asentado plenamente”. Este evento, que vuelve a Andújar tras albergar su tercera edición en 2016, también se desplazará a Sabadell desde el 15 al 17 de noviembre.

Reyes ha recordado que, como todos los años, esta fiesta “coincide con los primeros compases de la campaña de la aceituna” y ha subrayado que “es el mejor escaparate promocional de nuestro oro líquido y nos reafirma como referentes del mejor aceite de oliva virgen extra”. Además, ha incidido en que “pone en valor el atractivo del oleoturismo, del que también somos referentes, y es la muestra palpable de la calidad con mayúsculas de nuestros aceites de oliva virgen extra tempranos y del avance que ha experimentado el sector en las últimas décadas”, un progreso que, a su juicio, “ha sido fruto del esfuerzo del sector, que ha sabido ver la oportunidad que supone la apuesta por la calidad y la sostenibilidad”.

En este acto -en el que también han participado los diputados provinciales de Promoción y Turismo y de Medio Ambiente y Cambio Climático, Francisco Javier Lozano e Isabel Uceda, respectivamente; el delegado de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta, José Ayala; y el concejal de Empresa y Agricultura de Andújar, Luis Villa-, el presidente de la Diputación ha adelantado que este año la Fiesta del Primer Aceite de Jaén se desarrollará en dos escenarios: la Plaza de España y la Plaza de la Constitución.

Allí tendrá lugar “la principal propuesta del programa, la Feria de los Primeros Aceites, Cosmética y Artesanía, que en esta edición contará con un centenar de empresas, 93 de las cuales serán cooperativas y almazaras que mostrarán sus AOVEs tempranos y otras siete empresas de cosmética y artesanía del olivar”, según ha detallado Reyes, quien ha valorado que cada vez “sean más las empresas interesadas en estar presentes en este evento, lo que demuestra que cada vez son más quienes apuestan por la calidad, por producir aceites de oliva tempranos, lo que pone de relieve

también la importancia del sector del aceite de oliva en nuestra provincia”.

Esta feria, en la que se podrán degustar y comprar todos estos AOVEs y productos relacionados con el aceite, se iniciará el sábado 9 con el tradicional desayuno, que “tendrá un toque local, ya que se degustarán los aceites tempranos que participan en la fiesta con pan y miel de Andújar”, según ha precisado Reyes. Tras el desayuno llegará uno de los momentos álgidos de la fiesta, con el pregón a cargo de David Broncano, presentador del programa de TVE “La Revuelta”. “Nuestro exitoso paisano de Orcera, un pregonero de lujo, muy conocido, y sin duda uno de los mejores embajadores que en estos momentos tiene nuestra tierra”, ha enfatizado el presidente de la Administración provincial.

De igual forma se homenajeará al embajador de este año, un reconocimiento que este año ha recaído en Enrique Sánchez, chef del programa “Cómetelo” de Canal Sur Televisión. “Si de embajadores se trata, pocos mejores que los chefs y cocineros como prescriptores de las bondades de nuestro aceite de oliva”, ha remarcado el presidente de la Diputación para justificar esta distinción.

Además de estos actos, “platos fuertes de la fiesta”, serán muchas más las actividades que se celebrarán a lo largo del fin de semana, unas propuestas “pensadas para todos los públicos, para las familias y para todas las personas que se quieran aproximar al mundo del aceite de oliva y del oleoturismo, y también ligadas al municipio que va a acoger la fiesta, a Andújar”, ha resaltado Paco Reyes. Así, durante esos dos días se llevarán a cabo catas guiadas de aceite ofrecidas por las tres DOPs de la provincia y la IGP Aceite de Jaén; actuaciones musicales y de baile, que en esta ocasión correrán a cargo de la Academia de Baile Pilar Algaba de Andújar;

el cuadro flamenco de Carmen Álvarez, Mario Moraga y Antonio Mena; y el grupo Almoradú; un showcooking centrado en “La tapa sobre la regañá de aceite”, que presentará la bloguera Ana María Gutiérrez; visitas guiadas a diferentes museos, centros de interpretación y enclaves históricos de la ciudad de Andújar; y actividades y talleres infantiles con el olivo y el aceite como protagonista.

Igualmente, según ha puntualizado Reyes, “se pondrá el acento en la vertiente culinaria de la fiesta con una ruta gastronómica con sabor a AOVE y una muestra gastronómica de sabores en tapas elaboradas con aceite de oliva virgen extra de primera cosecha de la mano de la Asociación de Restauración y Ocio de Andújar (AROA), en la que tomarán parte una decena de bares andujareños”.

Habrará igualmente espacio para la fotografía, con el Fotomatón de la Fiesta del Primer Aceite o una muestra titulada “Génesis”, y se premiará la implicación del comercio local con un concurso de escaparates de la Fiesta del Aceite. También será protagonista la singular oferta oleoturística de la provincia, ya que varios hoteles y alojamientos de la ciudad ofrecerán catas, menús degustación y desayunos con los AOVEs tempranos.

Tras Andújar, la fiesta se trasladará a Sabadell del 15 al 17 de noviembre. “Volvemos a tierras catalanas, donde ya estuvimos en Hospitalet de Llobregat, en 2018”, ha recordado el presidente de la Diputación jiennense, quien ha avanzado que “serán un total de 35 empresas las que se desplacen hasta esta importante ciudad barcelonesa para ofrecer sus aceites tempranos”.





Crecen con fuerza las ventas de aceites de oliva de España en Brasil

Brasil importó en los primeros nueve meses del año 62.127 toneladas de aceites de oliva, un 3,88% más que en el mismo periodo de 2023. España fue el proveedor que mejor ha aprovechado la creciente demanda de este producto en el gigante sudamericano, según ha informado la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, que ha precisado que entre enero y septiembre de 2024 nuestro país exportó a Brasil 11.284 toneladas de aceites de oliva, un 18,07% más.

La organización ha destacado que Portugal, líder en ese mercado, ha logrado un avance “mucho más discreto” de tan sólo un 2,75%, según los datos publicados por la Secretaría de Comercio Exterior (SECEX) de ese país. Y esos avances se han logrado, a su juicio, en un escenario inédito, con precios récord. En el caso de las exportaciones españolas, han entrado en Brasil a



una media de 9,28 euros por kilo, cuando un año antes era de 5,87 euros por kilo y de 4,49 euros por kilo en 2022. “Lógicamente, la facturación por los aceites vendidos en ese mercado se ha disparado, hasta rozar los 109 millones de euros, un 82,10% más que en los tres primeros trimestres de 2023”, ha resaltado.

El responsable de Promoción Exterior de la Junta Directiva de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Rafael Pico, ha subrayado que “para el sector de los aceites de oliva de España, Brasil es un destino prioritario. Para empezar, es un mercado con un alto potencial de crecimiento, a lo que se une que es de los pocos países en los que aún no somos líderes destacados. Por esa razón, en mayo de 2023, lanzamos una campaña de promoción a gran escala que culminó en marzo de este año”.

Bajo el lema “Aceites de Oliva de España, los más premiados del mundo”, esta campaña “fue diseñada para potenciar la imagen de nuestros aceites en ese mercado jugando la baza de la calidad, un tema especialmente sensible en ese mercado. Sin lugar a duda, estamos viendo los primeros frutos de todo ese esfuerzo”, ha considerado.

Nace *CarTES*, una guía para el turista enogastronómico y oliogastronómico sostenible en Italia

Recientemente se ha presentado en Italia *CarTES*, una guía para el turista enogastronómico y oliogastronómico sostenible que pretende convertirse en un proyecto piloto de aplicación a gran escala a nivel europeo. Esta herramienta permitirá a los viajeros experimentar la gastronomía y el vino respetando el medio ambiente, la cultura y las comunidades locales.

Las organizaciones que se han sumado al proyecto son Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, Associazione Nazionale Città del Vino, Associazione Nazionale Città dell'Olio, Federazione Italiana delle Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori, Terranostra-Coldiretti, Iter Vitis, Unpli-Unione delle pro loco italiane e Associazione Consulta Nazionale dei distretti del cibo.

“Según los datos de nuestro Informe sobre Turismo Enogastronómico, al 50% de los entrevistados le gustaría encontrar propues-

tas verdes. También se tiene en cuenta el comportamiento empresarial y las iniciativas con impacto social, disipando en parte la opinión generalizada de que la sostenibilidad sólo concierne al medio ambiente”, ha afirmado Roberta Garibaldi, presidenta de Aite.

Por su parte, el presidente de la Associazione Nazionale Città dell'Olio, Michele Sonnessa, ha resaltado que “las más de 500 ciudades del aceite que forman parte de la asociación se comprometen a preservar y salvaguardar el inmenso patrimonio oleícola material e inmaterial. Por ello, hemos decidido participar plenamente en el proyecto *CarTES*, una guía que está dirigida a todos nosotros, ya sean viajeros, aficionados, productores u operadores. Creemos firmemente en estos valores, ligados a la sostenibilidad del medio ambiente y a saber hacer turismo de forma responsable”.

Asimismo, Paolo Morbidoni, presidente della Federazione delle Strade del Vino dell'Olio e dei sapori, ha asegurado que su entidad “cree mucho en los proyectos compartidos, especialmente en temas transversales como los que contiene *CarTES*. Captar las tendencias actuales, estudiarlas, compartirlas y difundir buenas prácticas como es cuidar la vid o el olivo para que den buenos frutos con el tiempo”.

CarTES pretende ser una herramienta que permita a los viajeros experimentar la comida y el vino respetando el medio ambiente, la cultura y las comunidades locales. En este sentido, proporciona indicaciones y sugerencias prácticas y respuestas a preguntas sobre cómo elegir entre destinos ecológicos certificados, cómo es posible calcular la huella ecológica individual o por qué adoptar una dieta más saludable como la Dieta Mediterránea.



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFlow
LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

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

SpectraAnalyzer 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
SERICRAFÍA 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 100 años, ANDRITZ DEVIATION se ha especializado en el desarrollo de tecnología y componentes clave en el sector de la separación. Con más de 15.000 toneladas de centrifugación instaladas en todo el mundo, ANDRITZ DEVIATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugación.

Los dispositivos de 4 y 6 ejes están diseñados específicamente para la industria alimentaria y son ideales para el sector agrícola, cumpliendo con los requisitos más exigentes.

Palacín incorpora en su línea de servicios: control de calidad y se encuentra en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ DEVIATION para España y Portugal.

GP
González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa
INDUSTRIAL FABRICACIÓN DE MÁQUINAS ESENCIALES, S.L.

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

POLAT
Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños

LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr

Ausere

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

FABRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Peragorri nº 12
14850 BAENA (Córdoba)
Telf: 0034 957 605 115
e-mail: tecnic@taosa.com

DELEGACIÓN EN PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Mirandela
3370-555 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 522

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

TAOSA



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com



TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE



VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los
GRANDES ACEITES

PREMIUM

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

BALAM
| AGRICULTURE |



LABORATORIO DE ANÁLISIS

Fundado en 1944

Especializados en análisis de grasas y aceites

75 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan

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

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

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros



www.kubota-eu.com

5 AÑOS DE GARANTÍA

PESAJE

IMATED

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

PESAJE

ELECTRICIDAD

SOFTWARE

Peso | Trazabilidad | Eficiencia | Seguridad

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

info@imated.es
www.imated.es
955 284 697

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

ALMAZARA CONECTADA 4.0



MORESIL

Especialistas en Recolectión



Olivar tradicional



Superintensivo

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



PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

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

JAR

METEGAL

Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

PROSUR

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

Económicos y muy rentables



Infórmate

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



Avanza el proyecto DemoFarm dirigido a impulsar la digitalización en sectores como el del olivar

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural continúa avanzando en el proyecto DemoFarm dirigido a impulsar la digitalización de la actividad agrícola y ganadera de Andalucía con el fin de mejorar la competitividad del sector. La pasada semana tuvo lugar la primera de tres jornadas técnicas tituladas “*Demonstración y divulgación de herramientas para la transición digital*”, centradas en sectores de gran interés para el campo andaluz como el del olivar.

Estos encuentros incluyen teoría y práctica, comenzando con una charla informativa y abordando después sobre el terreno y de la mano de los propios agricultores y ganaderos colaboradores, la valoración de las técnicas que están utilizando las explo-

taciones que participan en este proyecto impulsado por el Gobierno andaluz.

Así, la Consejería avanza en la transferencia de los conocimientos técnicos en un primer momento para, más tarde, ver su aplicación y resultados en la práctica, confirmando su utilidad para mejorar la rentabilidad de agricultores y ganaderos.

En concreto, la jornada dedicada al olivar se celebrará el 7 de noviembre en la finca de Luque Ecológico, ubicada en Castro del Río (Córdoba). El objetivo será conocer las innovaciones enfocadas en la mejora del cultivo del olivar, que centra la actividad de esta empresa andaluza. Entre otras cuestiones, los participantes podrán observar los resultados de aplicar trampas digitales al control

de plagas como la mosca del olivo o la polilla del olivo.

El plazo para solicitar la participación en este permanecerá abierto hasta completar las plazas disponibles, que ascienden a 30 personas en la jornada dedicada al olivar.

El trámite puede realizarse a través de la web oficial de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural: <https://lajunta.es/54vlp>



El programa StartBEC lanza su segunda edición para impulsar tecnológicamente *start-ups* en bioeconomía

El programa StartBEC, promovido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y el centro tecnológico AINIA, ha lanzado una nueva edición del programa StartBEC para impulsar tecnológicamente a *start-ups* que desarrollan proyectos en el ámbito de la bioeconomía.

Este programa, que tiene como objetivo fomentar el desarrollo de cadenas de valor innovadoras y el lanzamiento de productos y procesos tecnológicos sostenibles, está dirigido a empresas emergentes que trabajan en áreas como la producción sostenible de biomasa incluyendo fuentes alternativas como algas, insectos, hongos, etc., la revalorización de subproductos agroalimentarios a ingredientes de alto valor (*upcycling*), la obtención de bioproductos (biofertilizantes, bioplásticos, químicos biobasados ...), biogás y

otros biocombustibles, soluciones para evitar o reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario, entre otras.

Las *start-ups* seleccionadas recibirán asesoramiento tecnológico individualizado durante seis meses, del 2 de enero al 30 de junio de 2025, que incluirá ensayos piloto para el testado de procesos o productos, dinámicas de innovación con expertos, estancia tecnológica en AINIA, presentación de sus proyectos en jornadas, asesoramiento sobre financiación de la I+D+i y servicios de vigilancia tecnológica, entre otros.

Además, con el objetivo de fomentar el emprendimiento en el sector de la educación y la investigación se organizará un *hackathon* en el que participarán estudiantes e investigadores y un DemoDay en el que las empresas emergentes seleccionadas presentarán sus avances.

Las *start-ups* pueden presentar sus propuestas hasta el 24 de noviembre.

La Comunidad StartBEC reúne ya a 86 *start-ups*, que participan en actividades adicionales como webinarios especializados y eventos de *networking* diseñados para fortalecer las conexiones dentro del ecosistema bioeconómico. También se ha puesto en marcha una plataforma de inteligencia competitiva, que conecta a los participantes con expertos del sector y les ofrece una vigilancia tecnológica personalizada.





OLEOMAQ

9 Salón Internacional
de Maquinaria y Equipos para
Almazaras y Envasado

9 International Olive
Oil Mill Machinery, Equipment
& Packing Show



oleotec

oleotec.es

Oleotec

9 Salón Internacional
de Técnicas y Equipos para la
Olivicultura

9 International Olive-Growing
Techniques and Equipment
Show



11-13 FEB 2025



Olivares Vivos une biodiversidad agraria con la alta cocina y el sector gourmet

Dentro de la programación de la campaña “*El Gusto por la Biodiversidad*”, Olivares Vivos organizó a finales de septiembre en el Centro Cultural Baños Árabes de Jaén un nuevo evento para poner en valor el papel de la biodiversidad en la alta cocina. Este acto puso en contacto a chefs y expertos gastronómicos con dos de los puntos más fuertes de la provincia: el AOVE y el rico patrimonio natural.

El proyecto LIFE Olivares Vivos + (2021-2026), coordinado por SEO/BirdLife, está reafirmando el potencial de los olivares para la conservación de la flora y fauna mediterráneas y, en este evento, se subrayó su potencial para crear una gastronomía que, además de deliciosa, recupere biodiversidad con cada receta. El acto contó con una bienvenida dirigida por Javier Perales, diputado de Agricultura y Ganadería de la Diputación Provincial de Jaén, entidad socia y cofinanciadora del proyecto.

Para comenzar este evento, se presentaron a los asistentes las principales líneas que definen al modelo Olivares Vivos que está transformando la agricultura a través de prácticas agrarias que recuperan la flora y la fauna tradicional de los cultivos y mejoran la rentabilidad de los agricultores.

El director del proyecto LIFE Olivares Vivos + y delegado de SEO/BirdLife en Andalucía, José Eugenio Gutiérrez, destacó, que con este acto “queremos convertir a los chefs en aliados de la recuperación de la biodiversidad en nuestros olivares. Que sean adalides del cambio y que, con su ejemplo, influyan en nuestras actitudes de compra. Que cuando adquiramos un alimento, pensemos en lo que es mejor para nosotros, para nuestra sociedad y para nuestro medio ambiente. El AOVE es un extraordinario alimento y una estrella de la gastronomía. Los productores ya saben cómo hacer aceites de calidad, ahora el reto es producir y consumir aceites de calidad producidos en olivares de calidad”.

Además, los estudios realizados y la experiencia adquirida por Olivares Vivos desde el inicio de su primer proyecto LIFE

Olivares Vivos (2015-2021) han determinado que la protección de la biodiversidad y la garantía de ser realmente sostenible es algo cada vez más buscado por los consumidores europeos. Así lo confirmó Eva María Murgado, titular de Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de Jaén, quien presentó ante los asistentes las oportunidades que permite ofrecer platos elaborados con productos reconciliados con la vida. “La sostenibilidad es un criterio cada vez más valorado. Nuestros estudios multipaís han señalado que el consumidor medio europeo está cada vez más concienciado y que en su decisión de compra cobra cada día más importancia la forma en la que se han elaborado los productos que busca. Más aún, si estos están relacionados con la alimentación”, añadió.

Las plantas silvestres del olivar, el ingrediente definitivo

Para demostrar el potencial que tienen los cultivos que han integrado la biodiversidad en su modelo de negocio, Marcos Reguera, asesor gastronómico para la industria alimentaria, y Juan Carlos Roldán, herborista, pusieron el foco sobre las hierbas silvestres que pueden encontrarse en los olivares y su aplicación en la gastronomía.

Tras su presentación, compartieron mesa junto con Lola Sagra, gerente de Nobleza del Sur, y Laura Villena, periodista, escritora y autora del “Libro de Experiencias Olivares Vivos” (de próxima publicación). En un formato de mesa redonda moderada por José Eugenio Gutiérrez, los ponentes debatieron sobre la importancia que ha tenido la conservación de los paisajes del olivar y su biodiversidad tradicional en sus respectivas actividades. Durante sus intervenciones trataron la importancia de las plantas silvestres en la gastronomía y de cómo las olivares y olivareros están apostando por la biodiversidad, por Olivares Vivos y por asumir su compromiso con la conservación del patrimonio natural.

Finalmente, el evento se cerró con un desayuno en el que los AOVE Olivares Vivos tomaron el papel protagonista. Con la colaboración del chef Alberto Fernández, de Casa Herminia; Charo Campos, directora en Productos Campos, y Juan Manuel Pérez, barista de Vander Coffee, se sirvió una completa remesa de aperitivos y pasteles donde se comprobó que “*El Gusto por la Biodiversidad*” puede tener muchas formas y sabores.





Editán un manual para ayudar a los productores californianos de aceite de oliva a maximizar la calidad

La División de Agricultura y Recursos Naturales de la Universidad de California ha publicado “*Olive: Production Manual for Oil*”, un manual sobre la producción de aceite de oliva con el objetivo de ayudar a los productores a maximizar su calidad.

“Se trata de un mercado difícil, pero la manera de ganar para California es competir en calidad. El aceite de oliva californiano es inigualable, pero no se puede elaborar un producto de buena calidad con un mal fruto, por lo que el objetivo es obtener más fruto de los árboles y que sea de alta calidad”, ha destacado la co-editora Selina Wang, experta del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Wang ha precisado que este manual de 273 páginas está disponible para su compra *on line* y es el primero sobre esta materia en EEUU. “Si bien algunas partes del libro son específicas de California, la mayor parte del material sería útil para los productores de otros Estados”, ha añadido.

Asistencia técnica especializada para el mejor aceite de oliva

GEA

“A través de nuestras conversaciones con los productores, hemos constatado que un manual de este tipo -fácil de seguir, escrito en un lenguaje accesible y con imágenes e ilustraciones- es realmente útil”, ha resaltado esta experta.

Con cerca de 37.000 acres de olivos plantados en todo el Estado, la Comisión para el Aceite de Oliva de California (OCC, por sus siglas en inglés) consi-

deró necesario apoyar la creación de este manual. Selina Wang junto con Louise Ferguson, profesora del Departamento de Ciencias Vegetales de la UC Davis, describieron el contenido del libro, promovido por Dan Flynn, fundador y director ejecutivo emérito del UC Davis Olive Center. Posteriormente, se buscó la colaboración de productores, profesionales de la industria y asesores y especialistas de la University of California Cooperative Extension (UCCE) para escribir sus capítulos.

Entre los temas clave del manual se incluye la poda, la gestión del riego en zonas donde el agua es escasa, el momento de la cosecha o la selección del lugar para la plantación. Wang también ha considerado que analizar el suelo, el agua y las hojas proporciona datos fundamentales que los productores pueden utilizar para ajustar sus insumos y prácticas de producción con el fin de lograr una rentabilidad óptima.

El proyecto OLIFECycle construirá la primera planta piloto para tratar orujo de aceituna mediante la cría de insectos

El proyecto OLIFECycle desarrollará una solución de gestión y reciclaje de residuos de orujo de aceituna. Los tres socios del proyecto, de España y Austria, construirán una planta de tamaño industrial capaz de convertir los residuos en proteínas de insectos para alimentos destinados a mascotas y acuicultura.

La Comisión Europea ha concedido más de 380 millones de euros a 133 nuevos proyectos en toda Europa en el marco del Programa LIFE de Medio Ambiente y Acción por el Clima. Entre estos proyectos figura OLIFECycle a partir del cual Dapibus, una pyme biotecnológica española, LIVIN Farms, una empresa austriaca ganadora del premio H2020 en la cría de nuevos insectos, e INEDIT, un estudio español de

ecoinnovación estratégica, desarrollarán una solución de economía circular reciclando el orujo de aceituna y otros residuos orgánicos, en productos de valor añadido mediante la cría de insectos.

Así, este proyecto construirá y operará la primera planta piloto de tamaño industrial para tratar orujo de aceituna mediante el uso de la cría de insectos y que será capaz de convertir 10.000 t/año de residuos en proteínas de insectos alternativas para las industrias de alimentos para mascotas y acuicultura; y fertilizante orgánico, mediante el cultivo de moscas soldado negras.

La solución finalmente se ampliará una vez finalizado el proyecto para procesar hasta 100.000 t/año de insumos listos para 2027 y,

posteriormente, se replicará en cinco plantas adicionales para 2035.

Según sus impulsores, OLIFECycle tendrá un impacto significativo permitiendo la valorización de miles de toneladas de residuos orgánicos por año, reduciendo las emisiones de GEI en un 61%, el consumo de energía por encima del 52% y el consumo de agua por encima del 62% en comparación con los procesos actuales.

Además, han destacado que mejorará la calidad de vida de los ciudadanos, ofreciendo una alternativa medioambientalmente respetuosa y económicamente sostenible al procesamiento del orujo de aceituna, protegiendo además esta industria y creando nuevas oportunidades de mercado con valor añadido.



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 octubre de 2024.

Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
1881			14,50 (lata 2,5 l.)	6,30		11,90
5 Elementos Cornicabra				11,75		12,55
5 Elementos Picual						8,00
5 Elementos Selección Premium						10,00
Abasa	31,45				5,90	
Abasa Frutado					8,00	
Abbae de Queiles			50,00 (3 l.)			18,10
Abraham García						14,50
Albador			28,00 (lata 3 l.)	11,50	7,00	5,00
Albenzaide					5,50	5,00
Alfar La Maja					7,65	5,00
Alhema de Queiles			44,95 (lata 3 l.)	15,50 (lata)		11,90 (lata)
Alianto						17,25
Al-Manzar					7,00	12,30/12,95
Al-Manzar Olivares en Terrazas					15,85	
Almaoliva Arbequina						14,81
Almaoliva Gran Selección		28,60	11,75			
Almenara						5,99
Aneba					8,50	8,00
Aniguala						8,10
Anima Aurea						12,00
Antara			19,00 (lata 2,5 l.)	12,20	7,00	6,25
Artajo						14,60
Artajo Arbosana/Koroneiki						14,48
Arteoliva (tetra-brick)				4,50		
Arzuaga						11,00
AU		15,57		3,14	5,00	9,50 (lata)
Aubocassa						20,90
Baecula			15,00 (lata 2,5 l.)	7,50 (lata)	5,50	3,50
Basilippo						11,00
Basilippo Gourmet Primer Día						14,45
Basilippo Selección Arbequina						14,45
Belluga						14,45
Benja Gran Selección					5,00	4,25
Bertín Osborne Selección						10,95
Biocano						4,25
Borges		27,79	11,95	11,41/14,95	10,43	
Borges Arbequina					12,61	8,59
Borges Hojiblanca					12,61	8,59
Borges Picual					12,61	8,43
Cal Saboi						25,00
Camino de Aníbal						10,00
Camp Cerviá	31,00				8,00	
Campos de Uleila						10,50
Canoliva	32,90					5,00
Cañada del Marqués	23,15					
Capilla del Fraile			25,50 (lata 2,5 l.)			11,50
Capricho Andaluz	40,00 (ánfora)	39,19	2,98 (0,25 l.)	10,99	6,51	2,75 (lata)
Carabaña						19,65
Carbonell	53,93	40,99/57,12		12,99	8,28	7,90
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				13,25/14,88	11,31	5,65/6,25
Carbonell G. Selección (Almazara)	60,94	18,48	12,98 (3 l.)	13,25/14,88	11,31	7,76
Carbonell Hojiblanca				13,25/14,88	11,31	2,85
Carbonell Picual				13,25/14,88	11,31	2,75
Carbonell Regium					11,31	
Carmen High/Premium Selection					11,50	
Casa Alarcón Envés						13,00
Casa Benito				9,85 (lata)		
Casa de Alba						13,36
Casa del Agua						6,39
Casado Morales						12,00
Casas de Hualdo Cornicabra/Arbequina			20,00 (lata 3 l.)			10,92
Castelanotti					15,15	9,50
Castillo de Canena 1er Día de Cosecha						25,50
Castillo de Canena Arbequina						25,50
Castillo de Canena Picual						25,50
Castillo de Canena Reserva Familiar						16,83/18,60
Castillo de Canena Royal						28,50
Castillo de Tabernas	50,00	76,50				7,42
Castillo de Tabernas Esencia						17,00
Castillo de Tabernas Picual			27,00 (lata 2,5 l.)			8,45
Castillo de Tudején						12,90
Cazorla Picual/Royal	26,00/30,00		17,30 (2,5 l.)	6,50 (lata)	5,50	
Cladivm						10,00
Claramunt Arbequino / Frantoio						13,16/13,87
Columela				12,00 (lata)		8,90
Conde de Argillo					8,40	6,89
Conde de Argillo Serie Oro					10,70	
Conde de Benalúa		45,75	25,89			6,15
Cordoliva		14,95		3,90		

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
Coosur		53,96		11,99/13,25		
Coosur (monovarietales)				11,99/13,25	9,29	3,49
Cortijo de Suerte Alta			33,00 (lata 3 l.)	14,50 (lata)		12,95
Cortijo La Torre Premium						10,15
Cortijo Lantisco						16,00
Cortijo de Segura					5,50	
Cortijo Spiritu Santo						11,80
Cortijos de Montefrío						5,60
Cosecha					4,05	4,25 (lata)
Cuac						21,90
Cuarcos de Otto						9,00
Dcoop		57,43		14,55		
De Nuestra Tierra Jaén						4,59
De Ntra. Tierra Les Garrigues						8,15
De Ntra. Tierra Sierra Segura	52,36	34,10		9,09 (lata)		8,15
Deortegas						8,15
Dominus						17,05
Don Juan Manuel			38,00 (vidrio 3 l.)			
Duque de Baena			20,00 (lata 2,5 l.)			5,24
Echinac			27,90 (lata 2,5 l.)			3,00
Ecolibor			29,70 (lata 2,5 l.)			11,15
El Buen Olivo						12,69
El Lagar del Soto				14,35/14,75		13,29
El Molino de Bertín				2,89	3,55	
Enrique Ponce						18,90
Escornalbou			17,85 (3 l.)			7,70
Esencial					4,50	
Finca Alamillos del Prior					7,00	11,00
Finca Els hostalets						20,80
Finca La Moncloa				31,10 (1,5 l.)		8,55
Finca La Moncloa Gran Selección					5,90/6,03	
Fruto del Sur		47,58		9,53	8,73	
Fuenroble			42,90 (3 l.)	23,12 (lata)		13,50
Fuenroble Selección						18,00
Fuente la Madera						3,50
Fuenteroble Selección						18,00
Fuentebaena	34,50		19,00 (lata 2,5 l.)		8,50	
Full Moon						15,00
García de la Cruz Solitude						7,00
Germán Baena	35,56					5,01
Germanor		32,88	37,55		11,41/16,90	
Gourmed					4,90 (0,2 l.)	6,50
Gracurris			21,00 (lata 2,5 l.)			5,50
Guiradoli					4,50	
Hacienda Fuencubierta						6,25
Hacienda Guzmán						18,61
Hacienda La Laguna			22,15 (3 l.)	7,00	7,00	4,35 (lata)
Hacienda Meca						6,00
Hechizo Andaluz					6,00	7,15
Hejul						7,80
Herencia Mediterránea			4,90/5,49	4,50		
Hojiblanca	29,99	24,11/26,99	9,94 (3 l.)	4,88/5,34	5,88/5,89	3,95
Impelte Nuevo						7,00
IO (Black/White)						13,50
Iznaoliva		43,32		8,73		
Jacoliva		53,37	21,27			9,00
Jaencoop	57,98		12,72		13,76	
K Arguiñano						11,83/12,45
Knolive				4,88/5,19	8,35	
Koipe				14,47		7,89/8,05
L'Alquería Alfafarenca/Blanqueta						11,83/16,30
L'Estornell	50,00			11,00	21,36	12,75 (lata)
L'Estornell Centenario		41,00 (frasca)				
L'Únic Llumet						11,57
LA Organic			26,40			11,57
La Casería de Santa Julia		22,07		2,79		
La Catedral de Navarra						7,25 (0,37 l.)
La Chinata	22,00			5,00 (lata)	5,00	

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 centrifugas 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

Convocatorias

La Fundación del Olivar convoca la XXIII Edición del Premio Internacional a la Calidad de Expoliva 2025

La Fundación del Olivar ha anunciado la convocatoria de la XXIII Edición del Premio Internacional a la Calidad de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra Expoliva 2025, correspondiente a la campaña 2024/25. Este certamen forma parte de la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, Expoliva, que se celebrará en Jaén del 14 al 17 de mayo de 2025.

La presidenta ejecutiva de la Fundación del Olivar, Soledad Aranda, ha resaltado el impacto de este galardón en la promoción de la calidad y la promoción. “Este premio no sólo es un homenaje a los mejores aceites del mundo, sino una reafirmación de nuestro compromiso con la excelencia y la integridad en la producción de aceite de oliva virgen extra. Cada campaña se demuestra el esfuerzo y dedicación de los productores para alcanzar los más altos

estándares de calidad, y este certamen es la plataforma que reconoce ese trabajo”.

La Fundación ha precisado que el concurso recibirá muestras de aceites “de las más diversas localizaciones del mundo, evaluadas bajo un proceso minucioso y objetivo. Cada aceite participante cuenta con una doble clave asignada por un notario, garantizando la imparcialidad y el anonimato en cata y valoración, no siendo necesario el precintado de los depósitos”.

Para este proceso se empleará nuevamente el software INTRAPANEL desarrollado por la Fundación del Olivar, “una herramienta tecnológica que permite la digitalización y gestión de los paneles de cata, utilizada por el Consejo Oleícola Internacional (COI) y numerosas empresas del sector”.

“Nuestro compromiso con la objetividad y transparencia es absoluto. Cada

aceite es valorado sin ninguna información que revele su origen y utilizando las últimas tecnologías en la digitalización de la cata, lo cual refleja el nivel de exigencia de este premio”, ha añadido Aranda.

En esta edición, al igual que en la anterior, los Premios Expoliva mantienen su alianza con los Premios Sol d'Oro de Verona (Italia), permitiendo que sus ganadores participen directamente en ambos certámenes, respectivamente. Además, y como novedad, en esta edición se han establecido alianzas con las organizaciones portuguesas Casa do Azeite y CEPAL para favorecer la participación de productores locales.





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 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.clao2024.com/index.html

Del 12 al 14 de noviembre
FHC CHINA
Shanghai (China)
www.fhcchina.com/en

Del 12 al 15 de noviembre
SIMEI
Milán (Italia)
www.simeit.it

Del 13 al 14 de noviembre
FORO DATAGRI
San Fernando de Henares (Madrid)
evento@datagri.org
www.datagri.org

Del 21 al 24 de noviembre
BIOCULTURA MADRID
Madrid
comunicacion@vidasana.org
www.biocultura.org/madrid

Del 27 al 28 de noviembre
EMPACK, LOGISTICS & AUTOMATION
Madrid
iberia@easyfairs.com
www.empackmadrid.com/es

1 Diciembre

Del 1 al 5 de diciembre
**6º SIMPOSIO INTERNACIONAL DE
YALE SOBRE ACEITE DE OLIVA Y SALUD**
Creta (Grecia)
tassos.kyriakides@yale.edu
www.cccc.gr/gr/egkatastaseis

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

Está pasando...

Luis Planas presentará a principios de 2025 la Estrategia Nacional de Alimentación

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, anunció el 28 de octubre que la Estrategia Nacional de Alimentación (ENA) concluirá antes de final de año y se presentará al Consejo de Ministros a principios de 2025. A su juicio, esta estrategia marcará las próximas políticas públicas enfocadas al ámbito de la agroalimentación sostenible, “ya que el futuro exige producir más y mejor y hacerlo en las condiciones que se derivan del cambio climático”.

Planas clausuró el segundo foro participativo de la ENA, que se celebró en León. Esta estrategia ya ha contado con otro encuentro preparatorio que se realizó en Córdoba en septiembre, y está previsto un tercero en Barcelona en noviembre.

Hasta la fecha, según el ministro, “el objetivo de participación que nos propusimos para su elaboración se está cumpliendo generosamente, ya que el MAPA ya ha recibido 55 aportaciones de agentes del sistema agroalimentario, universitario, centros tecnológicos, fundaciones, asociaciones ecologistas y de consumidores, y aún esperamos muchas más”.

Además de los foros participativos, técnicos de la dirección general de Alimentación del Ministerio han mantenido, hasta el momento, más de 30 reuniones con organizaciones y asociaciones relacionadas con la alimentación.

Planas avanzó que, de aquí a final de año, él personalmente tiene agendadas reuniones con representantes de cooperativas agrarias,

productores agrícolas, pescadores, industria alimentaria, distribuidores y grupos ecologistas. Además, recordó que en el último Consejo Consultivo de Agricultura y Pesca del pasado 15 de octubre pidió a los consejeros de las Comunidades Autónomas su colaboración para que contribuyan a la redacción de esta planificación estratégica en torno a la alimentación.

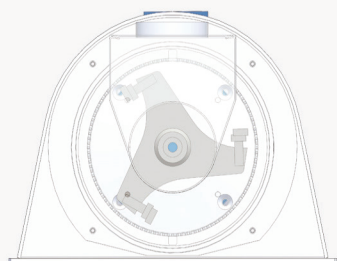
En la jornada de León se desarrollaron dos mesas temáticas con expertos en las que se abordaron “dos retos importantes”: la visión integral de la sostenibilidad en la producción primaria y la seguridad alimentaria en el abastecimiento, “un aspecto clave para conseguir la autonomía estratégica que persiguen los Estados Miembros de la Unión Europea”.

“La ENA es un ejercicio de reflexión conjunta que desarrollará, con la vista en el futuro, los instrumentos que mitiguen las incertidumbres a las que está sometida actualmente la alimentación en Europa”, entre las que mencionó las tensiones geopolíticas, las comerciales y los efectos del cambio climático.

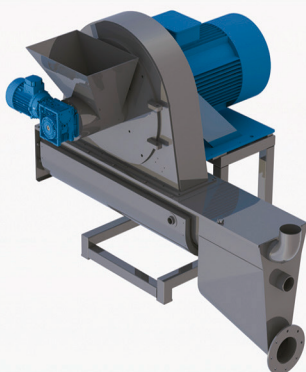
Las aportaciones a la ENA se pueden realizar a través del buzón bnz-ena@mapa.es.



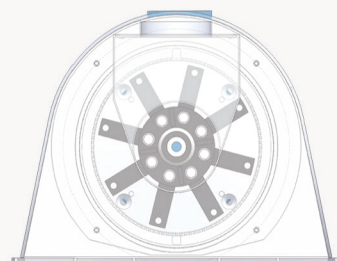
AMENDUNI



MARTILLOS



■ NUEVOS MOLINOS



CUCHILLAS



■ NUEVO ACONDICIONADOR DE PASTAS "HEATEX"



NUEVAS TERMOBATIDORAS ■

NUEVAS LINEAS "EVO" Y "REX LIMITED" ■



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

🌐 www.amenduni.com [amenduninicolasp](#) • [amenduniberica](#)