

INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR **Mercacei** SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Oportunidades y tendencias del sector de la aceituna de mesa italiano
pág. 4

Una investigación indica que las plantas fotovoltaicas y el olivar en seto son más productivos cuando conviven en el mismo terreno
pág. 11

Residuos de la producción de aceite de oliva se convierten en biopesticidas eficaces para proteger a las plantas de la *Xylella*
pág. 12

Uruguay se convierte en el epicentro olivícola de Latinoamérica con CLAO 2024 y los Premios Mario Solinas
pág. 16

Túnez impulsa varias medidas para fortalecer la competitividad de su aceite de oliva”
pág.19

Aumentando la seguridad de las aceitunas negras estilo californiano
pág. 22

Como la lotería

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Como ocurre todos los años con el spot televisivo -ahora ya más famoso por viralizarse en Internet- de La Lotería de Navidad, llega la campaña de medios de EVOOLEUM coincidiendo con el lanzamiento de la Guía EVOOLEUM 2025. No es casualidad. La publicación más influyente y el AOVE nº1 del mundo -Dehesa el Molinillo Coratina, en esta edición- son una combinación ganadora.

Y es que la pasada semana salían desde las oficinas de Grupo Editorial Mercacei más de 500 bolsas personalizadas con una Guía EVOOLEUM y una botella del Mejor AOVE del Mundo a periodistas, influencers y personalidades de nuestro país. Quizás por ello, tan solo una semana más tarde, se habla de aceite de oliva virgen extra -y no por su precio!- en los diarios, agencias de comunicación y redes sociales más importantes de España. Tal y como venimos haciendo desde hace años, hemos conseguido que se pare el tiempo, se deje de hablar de aceite de oliva en términos monetarios y se genere un debate acerca de la calidad y las bondades de este superalimento.

Dehesa el Molinillo Coratina, Rincón de la Subbética, LOA 77, Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, Valdenvero Hojiblanco, O.Live Ecologic o Ma'Sarah Lecciana son ahora marcas de aceites de oliva vírgenes extra Premium mucho más conocidas por miles y miles de lectores y oyentes del país, y que

muy posiblemente tendrán en cuenta en el momento de elegir un buen zumo de aceituna.

Y el sector y los productores, encantados. Muchos de ellos -sobre todo los que figuran en el exclusivo EVOOLEUM TOP10- ven subir como la espuma el número de pedidos de sus galardones AOVEs y, por ende, el volumen de negocio de sus empresas, grandes, medianas y pequeñas. Sí, la apuesta por la calidad también tiene su recompensa, como no podía ser de otra manera.

Apariciones en más de 250 medios de comunicación -prensa escrita y on line, además de emisoras de radio- de ámbito nacional e internacional, con un valor o impacto publicitario que ronda los 800.000 euros, 670 millones de visualizaciones y una audiencia superior a 20 millones de personas. Estos son algunos de los espectaculares números logrados por la campaña de comunicación de la edición anterior de la Guía EVOOLEUM, la mayor en la historia en lo que se refiere a un producto editorial del sector oleícola. Jamás una publicación relacionada con el aceite de oliva virgen extra había alcanzado semejantes cifras.

Ahora solo queda esperar a ver cómo se desarrolla la de este año, pero digo yo: ¿es que existe mejor regalo para estas Navidades que una buena botella de AOVE y un manual acerca de cómo catarlo, valorarlo y emplearlo? ¡Sólo se podría superar si añadimos un décimo de lotería!



PIERALISI
CIRCULAR THINKING

NUEVAS BATIDORAS
ARN 8.000 / 12.000

*Perfecta combinación con SPI 56.2



▼ "Patrocina la Noticia de la Semana"

"Sale al mercado la Guía EVOOLEUM 2025"

pág.4

**Fundadora:**

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

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

Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín
 Cristina Revenga Palacios
 redaccion@mercacei.com

Edita:

Mercacei
 GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y Publicidad:

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

Secretaría de Redacción y

Publicidad: Estrella de la Lama
 Alcaide

Administración: Cristina Álvarez
 Llorente

Departamento Comercial:
 Natalia de las Heras

Corresponsal Italia (Milán):

Daniela Capogna

Corresponsal América del Sur:

Leonardo Moral

Suscripción:

MERCACEI Semanal
 (46 nos al año)
 con **MERCACEI Magazine**
 (Trimestral)

Anual: 236 €

(Extranjero: 290 €)

MERCACEI FAX

(sólo para los suscriptores de MERCACEI)

Anual: 155 €

(Extranjero: 250 €)

Depósito Legal:

M 28733 - 1994

ISSN

1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de
 los suscriptores.

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

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

**s u m a r i o**

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• Tendencias
	• Lanzamientos
6-10	Mercado
	• Consumo
11	Actualidad
	• Energías renovables
	• Subproductos
	• Xylella fastidiosa
	• Mercacei América
	• Exportaciones
	• Internacional
	• Promoción
	• Dieta Mediterránea
22	Aceituna de Mesa
27	Precios en el lineal
28	Anuncios Breves
29	Agenda

Novedades

Castillo de Canena rinde homenaje al arquitecto renacentista Andrés de Vandelvira en la XIX edición de su *Primer Día de Cosecha*

En 2025 se conmemorará el 450º aniversario de la desaparición de uno de los grandes maestros de la arquitectura renacentista española, Andrés de Vandelvira. En honor a su legado, Castillo de Canena dedica a este insigne arquitecto su XIX edición de los exclusivos aceites de oliva vírgenes extra *Primer Día de Cosecha*. Fue precisamente Vandelvira quien, en el siglo XVI, encabezó la rehabilitación del Castillo de Canena que hoy da nombre a estos AOVEs, inmortalizando su obra en la historia de la arquitectura española y en los olivares de la familia, según ha informado la empresa.

Castillo de Canena ha subrayado que la XIX edición del *Primer Día de Cosecha* destaca por la calidad excepcional de su cosecha temprana, resultado de unas condiciones climáticas particularmente favorables durante el año 2024.

Este año, las aceitunas empleadas para obtener el *Primer Día Picual* se han recolectado en el “Pago El Arroyo” del Paraje Cañada Luenga; mientras que

las aceitunas del *Primer Día Arbequino* provienen del “Pago de la Duquesa” en el Paraje Conde de Guadiana, ambos seleccionados por su microclima y características únicas.

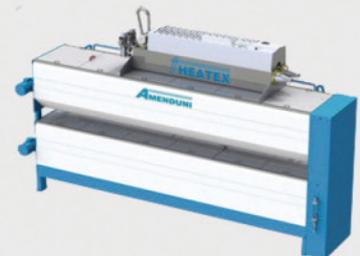


EVO LINE
 NUEVO DECANTER



NUEVOS MOLINOS

PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
 INTERCAMBIADOR DE CALOR
 DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED

NUEVO NUEVO MODELO



High quality is our standard

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

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





Aceite de oliva

Escasa operatividad y mercado a la baja

El delegado del Gobierno de la Junta de Andalucía en Jaén, Jesús Estrella, y la delegada territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Soledad Aranda, han expuesto una primera valoración de la presente campaña de aceituna ligada a la calidad. Según ha detallado Estrella, se ha registrado un incremento del 40% de la producción de aceite temprano en Jaén en tan sólo un año, comparando los datos de 2023 y 2024 correspondientes al mes de octubre.

“Este incremento del 40% pone de manifiesto el protagonismo de los agricultores de Jaén a la hora de abanderar la producción de calidad y la excelencia, ratificando su compromiso a la hora de ser más eficientes, competitivos y, con ello, conseguir una mayor cuota de mercado y mayor rentabilidad en una causa común, la de la calidad, en la que está presente la Junta de Andalucía”, ha explicado.

Jaén

Misma tónica que en la semana anterior en una semana marcada por el escaso aceite y operatividad, a la espera de que se generalice la producción en toda la provincia. En este sentido, el virgen repite a 4.800/4.900 €/t.; mientras que el AOVE se sitúa a 5.000/5.200 €/t.

Córdoba

Disparidad en las cotizaciones debido a que el mercado aún no está asentado y al retraso en la producción ocasionada por las lluvias, y dependiendo de la intensidad de frutado de los aceites. La oferta se dedica a picotear para salir del paso, mientras la demanda intenta colocar su aceite al mejor precio. Así, el lampante cotiza a 4.700 €/t.; el virgen, a 4.850 €/t.; el refinado, a 5.000 €/t.; y el AOVE, a 5.000/5.250 €/t.

Sevilla

Semana sin apenas operatividad con la distribución brillando por su ausencia y los compradores tranquilos y a la expectativa. Poco aceite



disponible y únicamente se registran algunas cisternas, sobre todo de virgen extra. En este contexto, el lampante se establece a 4.500/4.600 €/t.; el virgen, a 4.700/4.800 €/t.; y el AOVE, a 5.000/5.300 €/t.

Málaga

Operatividad muy reducida y precios pretendidos en el caso del virgen extra (5.000/5.500 €/t.) en un mercado en el que apenas se registra alguna operación para satisfacer necesidades puntuales.

Castilla-La Mancha

El mercado comienza a observar una ligera debilidad. La producción está frenada por los bajos rendimientos. Cuando Jaén comience realmente a producir la oferta va a ser muy amplia, superando a la demanda. Así, el virgen se establece a 4.700/4.900 €/t.; y el AOVE, a 5.000/5.400 €/t.

Tarragona y Lleida

Comienza la campaña con rendimientos muy bajos debido a las lluvias tardías, por lo que no se muestran cotizaciones.

Extremadura

Mercado a la baja en todas las categorías, con una oferta que continúa aumentando y una semana estable y similar a la de semanas anteriores. En este contexto, el lampante cotiza a 4.200/4.400 €/t.; el virgen, a 4.600/4.800 €/t.; y el AOVE, a 5.000/5.400 €/t.

Valencia

Mercado en línea con la pasada semana. No hay aceite viejo y el nuevo se está empezando a recoger, pero con retraso. Posibilidad de que el precio continúe bajando en las próximas semanas. En este sentido, el lampante, el virgen y el virgen extra se ofertan a 5.000 €/t.; mientras que el refinado se establece a 5.200 €/t.

PIERALISI
CIRCULAR THINKING

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





Oportunidades y tendencias del sector de la aceituna de mesa italiano

Dar voz y fuerza al sector de la aceituna de mesa en Italia y en Europa, ofreciendo nuevas oportunidades también a la cadena de suministro del aceite de oliva. Esta fue una de las conclusiones de la conferencia “Hacia una federación europea para fortalecer el sector”, organizada recientemente por Assom, la asociación de aceitunas de mesa que representa a los productores italianos.

El encuentro, moderado por el periodista Maurizio Pescari, contó con la participación de Antonio de Mora, secretario general de Asemesa; Andrea Carrassi, director general de ASSITOL; Valerio Novelli, consejero de la Comisión de Agricultura y Medio Ambiente del Consejo Regional del Lazio; Tommaso Loiodice, presidente de Unapol; Paolo Mariani, presidente de Assofrantoio; Pier Luigi Silvestri, presidente OP Confoliva; Michele Nonni, alcalde de Castel Madama; y Stefano Scardala, concejal de actividades productivas.

Assom nació en 2016 y es la asociación que representa a los empresarios del sector. Desde 2023 es miembro de ASSITOL, la asociación italiana de la industria oleícola, miembro de Federalimentare y Confindustria. En la asociación participan 2.100 productores y las empresas miembros transforman, de media, unas 65.000 toneladas de aceitunas de mesa cada año.

“Aunque representamos el 2% de toda la producción mundial, nuestro potencial es enorme. Somos parte integral de la cadena de suministro del aceite de oliva y podemos hacer mucho para darle un nuevo impulso”, resaltó Angelo Moreschini, presidente de Assom.

Moreschini detalló que, según las estimaciones del Ismea, Italia produjo alrededor de 77.000 toneladas de aceitunas de mesa en la campaña 2023/24, pero se consumieron 149.000 t., es decir, el doble. Las exportaciones también fueron “buenas” y alcanzaron las 36.000 toneladas.

Se trata, a su juicio, de una tendencia positiva que los productores italianos ya están captando y centrándose cada vez más en los mercados extracomunitarios. “Las aceitunas de mesa son cada vez más populares y el consumo también está creciendo en el extranjero. El fenómeno no

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón
Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

sólo afecta a los países tradicionalmente productores de aceituna y va mucho más allá de Europa, ya que Estados Unidos, Arabia Saudí, Brasil y Canadá, son los mayores compradores de este producto”, explicó el presidente de Assom.

En este evento también se expuso que si el potencial de crecimiento es significativo, también lo son los problemas que afectan al sector, comunes al mundo del aceite de oliva italiano. Según se señaló, el sistema oleícola italiano está infra-dimensionado y fragmentado, y tiene dificultades para satisfacer la demanda de un mercado en expansión. Además, la crisis climática y el aumento de los precios de la energía han afectado gravemente a la producción. “El cultivo de la aceituna de mesa puede ser una alternativa válida. Así, es necesario centrarse en cultivares de cierto valor comercial y mejorar las técnicas de cultivo, favoreciendo aquellas que puedan aumentar la resistencia y la calidad del fruto. Hoy en día, dos tercios del cultivo del olivo italiano se basan en variedades de doble aptitud”, precisó Moreschini.

En su opinión, para

crecer es necesario modernizar el sistema productivo y trabajar tanto en la cantidad como en la calidad de los productos. Por ello, Assom propone la creación de una federación sectorial, con presencia tanto en Roma como en Bruselas. “Asociarnos con otras asociaciones europeas, compartir nuestras ideas y nuestros propios problemas, nos ayudará a hacer oír nuestra voz en las instituciones nacionales e internacionales, con las que pretendemos construir una relación de diálogo y colaboración”, añadió.

Para Andrea Carrassi, director general de ASSITOL, las aceitunas de mesa pueden contribuir a relanzar la imagen de la cadena de suministro. “Las aceitunas de mesa son tradicionales y modernas al mismo tiempo porque son protagonistas en diferentes ámbitos: en la cocina casera, en restaurantes y pizzerías y en el happy hour que gusta a los jóvenes. Esta versatilidad representa un gran recurso que debería valorarse. Assom tiene un gran trabajo que hacer y ASSITOL pretende apoyar en todos los frentes, confiando en que el compromiso común beneficiará a todo el sector del aceite de oliva”.





Sale al mercado la *Guía EVOOLEUM 2025*

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la 9ª edición de la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils 2025* con los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards. Ayer comenzó la campaña de comunicación que realiza EVOOLEUM cada año y hoy mismo los zumos de su TOP100 aparecen en las portadas de los medios de comunicación más importantes de nuestro país. Esta edición de la publicación ha sido patrocinada por el MAPA, la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, CaixaBank, Aceites de Oliva de España, Agromillora, Perialisi, Grupo Macho y la Diputación de Córdoba.

La *Guía EVOOLEUM 2025* es gastro a más no poder. Para empezar, el prólogo de este año lo protagoniza Elena Arzak, chef de Restaurante Arzak (San Sebastián, España, tres estrellas Michelin), Premio Nacional de Gastronomía 2010 y World's Best Female Chef 2012. El atractivo recetario de aperitivos con aceituna que recoge sus páginas cuenta con propuestas de Paco Roncero, Mario Sandoval, Begoña Rodrigo y Toño Pérez; mientras que 12 meses, 12 platos con AOVE es una muy útil selección de platos internacionales para cada mes del año. Interesantes artículos como *Todas las curiosidades que esconde el aceite de oliva virgen extra*; *El AOVE se cuele en las series de TV*; *AOVE & carne, el maridaje perfecto*; o *12 libros imprescindibles para adentrarnos en el apasionante mundo del virgen extra*, completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Tras el éxito sin precedentes de las ediciones anteriores, la *Guía EVOOLEUM 2025* vuelve al mercado con los 100 mejores AOVEs del mundo -EVOOLEUM TOP100- según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, resultado de la alianza entre Grupo Editorial Mercacei y AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo). De periodicidad anual y 10.000 ejemplares de tirada, incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra que conforman el TOP100, además de los 20 zumos premiados con el galardón TOP20 Limited Production EVOOs, es decir, aquellos AOVEs con una producción menor a 2.500 litros.

Como ya es habitual, la *Guía EVOOLEUM* será distribuida directamente por Grupo Editorial Mercacei a 2.000 restaurantes con

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92
Brokerage Olive Oil

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

estrella Michelin y de *The World's 50 Best Restaurants*, así como a todos los importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet. Del mismo modo, volverá a protagonizar una ambiciosa campaña de comunicación como la realizada en los números anteriores, cuya última edición cerró con apariciones en más de 250 de medios de comunicación de

ámbito nacional e internacional, 670 millones de visualizaciones y una audiencia superior a 20 millones de personas.

EVOOLEUM acaba de abrir el periodo de inscripción para participar en la décima edición de EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, el concurso privado más importante del mundo y el que más puntos aporta al prestigioso ranking internacional "The World's Best Olive Oils" (WBOO). Todos los productores interesados en participar, pueden hacerlo en www.evooleum.com.



*Aceites de oliva*

		EUROS/T. SEMANA 18/24 noviembre '24 (Cierre día 14 nov. '24)	EUROS/T. SEMANA 25 nov./1 diciembre '24 (Cierre día 21 nov. '24)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	4.800/4.900	4.800/4.900
	Virgen extra	5.000/5.200	5.000/5.200
	Refinado	Sin oper.	Sin oper.
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	Sin oper.	4.700
	Virgen	4.800	4.850
	Virgen extra	5.000/5.250	5.000/5.250
	Refinado	Sin oper.	5.000
SEVILLA	Lampante, base 1º	4.500	4.500/4.600
	Virgen	4.700/4.800	4.700/4.800
	Virgen extra	5.000/5.500	5.000/5.300
	Refinado	Sin oper.	Sin oper.
GRANADA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	4.800/4.900	4.800/4.900
	Virgen extra	5.000/5.200	5.000/5.200
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	5.000/5.500	5.000/5.500
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	4.700/4.900	4.700/4.900
	Virgen extra	5.000/5.500	5.000/5.400
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	5.000	5.000
	Virgen	5.000	5.000
	Virgen extra	5.000	5.000
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	4.500/4.600	4.200/4.400
	Virgen	4.700/4.800	4.600/4.800
	Virgen extra	5.000/5.700	5.000/5.400

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva








agroisa
maquinaria|servicios

trata^o y adecuación postcosecha del fruto y del agua

AGROISA.COM | info@agroisa.com





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	
		18/24 noviembre '24 (Cierre día 14 nov. '24)	25 nov./1 diciembre '24 (Cierre día 21 nov. '24)
	Refinable, base 10 ^o	1.600	1.500/1.600
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	Sin oper.	Sin oper.

Aceites de semillas

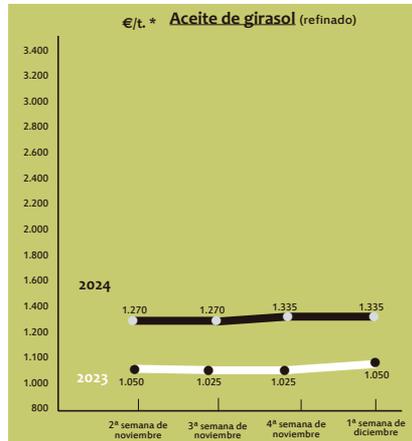
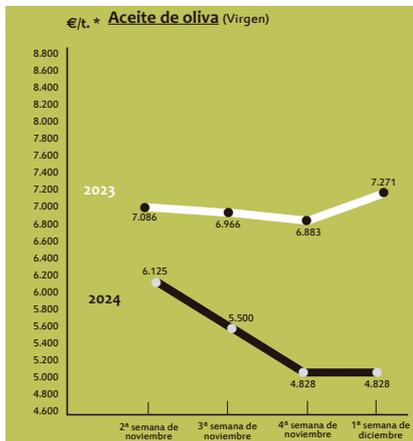
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)	EUROS/T. SEMANA	
		18/24 noviembre '24 (Cierre día 14 nov. '24)	25 nov./1 diciembre '24 (Cierre día 21 nov. '24)
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.330/1.340	1.330/1.340
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	1.200	1.200
	Refinado	1.250	1.250
	ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.330/1.340	1.330/1.340

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 refinado 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

		EUROS/KG. SEMANA 18/24 noviembre '24 (Cierre día 14 nov. '24)	EUROS/KG. SEMANA 25 nov./1 diciembre '24 (Cierre día 21 nov. '24)
		€/t.	€/t.
MADRID	SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
BARCELONA	SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
	SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
	SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
	GRASA ANIMAL 3°/5° (origen)	1.000	1.000
	MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.100	1.100
	ACEITE DE COCO (refinado)	2.150	2.150
	ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
	ACEITE DE PALMA	1.700	1.700
	ACEITE DE PALMISTE	2.380	2.380
	ACEITE DE MAÍZ	1.600	1.600
	ACEITE DE COLZA	1.350	1.350
	ACEITE DE RICINO	1.297	1.297
	ACEITE DE PESCADO refinado	4.700	4.700

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados
en aceites, grasas y derivados*

Tel.: 953 254 316 y 953 222 190 - Fax: 953 220 816
Mov.: 619 421 807 y 679 974 110
Avda. de Granada, 1 - 5ºD - 23003 - JAÉN
garridohermanoscb@gmail.com



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 18/24 noviembre '24 (Cierre día 14 nov. '24)	EUROS/KG. SEMANA 25 nov./1 diciembre '24 (Cierre día 21 nov. '24)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50	7,50
		ACEITE DE OLIVA refinado	5,80	5,30
		ACEITE DE OLIVA lampante	Sin oper.	3,65
	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE ORUJO refinado	3,20	3,10
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,33	1,33
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,22	1,22
		ACEITE DE SOJA refinado	1,16	1,16
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,15	2,15
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,00/8,50	7,50/7,80	
	ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.	
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,70/4,90	4,50/4,60	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,00/8,50	8,50/9,00	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA refinado	4,35/4,45	4,40/4,50	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	Sin oper.	Sin oper.	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso <small>(Precios facilitados por Olio Officina Magazine)</small>	5,10/5,20	5,10/5,20	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	5,00/5,40	5,00/5,40	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	5,00/5,40	5,00/5,40	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (21 de noviembre 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



Campaign financed with the help of the European Union and the Italian Government. Reg. OLI 1445/2014 and EVO/24 as awarded



Consumo

Consumo en los hogares españoles: los aceites de oliva caen un 18,3% entre agosto de 2023 y julio de 2024

Los últimos datos del panel de consumo alimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) recogen que el consumo de aceites de oliva en el año móvil, es decir, de agosto de 2023 a julio de 2024, fue de 255,18 millones de litros (-18,3%) por valor de 2.001,80 millones de euros (+28,1%). Por su parte, el consumo per cápita de los aceites de oliva en dicho período fue de 5,47 litros.

El Ministerio detalla que el consumo de aceite de oliva virgen extra en el año móvil fue de 93,54 millones de litros (-27,7%) por valor de 815,55 millones de euros (+14,8%). Por su parte, el consumo per cápita de este producto en dicho período fue de 2 litros.

En cuanto al aceite de oliva virgen, los hogares españoles consumieron en dicho período un total de 30,20 millones de litros (+3,5%), que supuso un gasto de 235,81 millones de euros (+61,5%). Su consumo per cápita fue de 0,65 litros.

Respecto al consumo de aceite de oliva, los datos del panel del MAPA detallan que los hogares españoles adquirieron en el año móvil un total de 131,44 millones de litros (-14,5%) por valor de 950,44 millones de euros (+34,6%). Su consumo per cápita fue de 2,82 litros.

Por el contrario, el MAPA detalla que el aceite de girasol ganó un 21,3% de intensidad de compra (164,06 millones de litros) coincidiendo con que su precio medio se redujo en ese periodo un 27,0% en un contexto de incremento de precios.

También creció el consumo de aceite de orujo de oliva en el año móvil (16 millones de litros, +105,7%) por valor de 66,36 millones de euros (+140,9%). Su consumo per cápita fue de 0,34 litros.



FINIBUS

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

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

HARINAS

	PRECIOS
	€/t.
Harina de soja (s. fábrica).....	470
Harina de girasol (integ.) (abril).....	290
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).....	1.550
	Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú	s/c
Harina de soja (Buenos Aires) (Precios cif Rotterdam)	s/c

CEREALES

(Estos precios son en origen)	€/t.
Maíz	325
Trigo panificable	360
Trigo forrajero (puerto destino)	340
Cebada cervecera	270
Cebada dos carreras	270
Colza (puerto destino)	752
Guisantes	280
Centeno	220
Harina de girasol (pellets)	230
Harina de girasol (alto proteico)	290

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **991,00** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.006,50**.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: **289,90** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **291,20**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Aceite de soja: Cerraba a **43,29** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **45,15**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Maíz: Terminó la semana a **430,25** centavos/bushel, habiendo comenzado a **426,00**.

◆ Precios: Futuros diciembre.



Una investigación indica que las plantas fotovoltaicas y el olivar en seto son más productivos cuando conviven en el mismo terreno

Un equipo de la Universidad de Córdoba (UCO) ha desarrollado un modelo para probar la integración de plantas fotovoltaicas con sus colectores solares dispuestos en hileras entre las filas de una plantación de olivar en seto. El resultado es que ambas actividades no sólo pueden convivir, sino que además mejoran su productividad combinada cuando lo hacen.



El proyecto es fruto del trabajo de cinco investigadores de dos grupos de investigación: Marta Varo-Martínez, Luis Manuel Fernández de Ahumada y Rafael López Luque, de Física para las Energías y Recursos Renovables; y Álvaro López-Bernal y Francisco Villalobos, del grupo Relaciones Suelo-Agua-Planta de la Unidad de Excelencia María de Maeztu Departamento de Agronomía.

El equipo ha detallado que modelos de simulación como el desarrollado son herramientas muy poderosas en investigación porque permiten testear la eficacia de una propuesta antes de llevarla a la práctica en el “mundo real”, con el consiguiente ahorro de coste y tiempo. En este caso, se han combinado modelos que simulan la producción de aceite en una plantación de olivar en seto con otros que permiten predecir cómo

los colectores solares, dispuestos en hileras, interceptan la radiación y la convierten en energía eléctrica.

Y si el objetivo final es optimizar al máximo el uso del terreno, este modelo ha probado que la agrivoltaica lo cumple, según ha destacado la UCO, que ha precisado que la principal conclusión del estudio es que la producción conjunta es más eficiente de lo que sería por separado. En una suerte de mutualismo, ambas actividades se ven beneficiadas: la agrícola, por el sombreado que producen los colectores solares, que además ejercen de cortavientos y no compiten con el cultivo por el agua disponible; la fotovoltaica, por la reducción de temperatura en los colectores solares como consecuencia de la evapotranspiración de las plantas, que puede repercutir en una mayor producción de energía.

Tal y como han señalado los investigadores, el modelo desarrollado permite probar diferentes combinaciones de altura y anchura de los colectores o espaciado entre las hileras, analizando cada configuración para elegir el diseño final más ventajoso. Aunque en la mayoría de los escenarios estudiados el resultado es positivo, hay multitud de factores que deben tenerse en cuenta. Por ejemplo, del estudio se extrae que densificar el uso del terreno, estrechando las hileras y aumentando la anchura y altura de los colectores, favorece un uso más eficiente de la radiación por parte de los colectores solares y los setos de olivar, pero la consecuente reducción del espacio libre podría dificultar algunas operaciones de manejo del olivar o la entrada de maquinaria agrícola. “La clave, como en toda simbiosis, está en el equilibrio”, ha concluido la UCO.

INDUSTRIAS DE LA ROSA

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

industriasdelarosa@industriasdelarosa.com

www.industriasdelarosa.com

MOLINO TRITURADOR

TERMOBATIDORA

CONJUNTO BATIDORA CON MOLINO PARA MOLTURACIÓN POR LOTES

BOMBA PARA TRASIEGO

CALDERA DE BIOMASA

FABRICANTES MARCA ESPAÑA



AYUDAS PARA SEGUROS AGRARIOS

TU PRODUCCIÓN NO PUEDE QUEDAR EN EL AIRE

Con las ayudas para seguros agrarios de la Junta de Andalucía,
tu producción olivarera estará asegurada
ante las adversidades climáticas.



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural



Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura,
Pesca, Agua y Desarrollo Rural



Residuos de la producción de aceite de oliva se convierten en biopesticidas eficaces para proteger a las plantas de la *Xylella*

Dos estudios internacionales, coordinados por Sapienza Università di Roma, muestran cómo los residuos de la producción de aceite de oliva virgen extra pueden valorizarse en compuestos inmunoestimulantes y antimicrobianos, eficaces para proteger a las plantas de enfermedades como la *Xylella fastidiosa*. Los resultados han sido publicados en las revistas *Plant Stress* y *Plant Physiology and Biochemistry*.

En concreto, el equipo de investigadores coordinado por Vincenzo Lionetti, del Departamento de Biología y Biotecnología Charles Darwin de Sapienza Università di Roma, ha desarrollado enfoques innovadores de química verde para reciclar los residuos de la almazara, como el orujo de aceituna, transformándolos en productos fitosanitarios naturales. En el proyecto, resultante de dos

estudios, también han participado el Instituto para la Protección Vegetal Sostenible del CNR de Bari, las empresas Agrolío y Bioenutra, y universidades españolas y danesas.

“Los extractos obtenidos actúan también como activadores naturales de la inmunidad de las plantas, estimulando los mecanismos de defensa innatos y mejorando la capacidad de las plantas para combatir las infecciones”, ha destacado Lionetti.

Al preparar el sistema inmunológico, los extractos naturales identificados actúan como una alternativa ecológica a los pesticidas químicos, “ayudando así a reducir el impacto ambiental de las soluciones sintéticas y apoyando prácticas agrícolas más respetuosas con la naturaleza”, según ha informado Sapienza Università di Roma.

Algunos de estos compuestos bioac-

tivos han mostrado importantes propiedades antimicrobianas, siendo particularmente eficaces contra patógenos como la *Xylella fastidiosa*, *Pseudomonas syringae* y *Botrytis cinerea*. Estos patógenos atacan a diversas especies vegetales, provocando síntomas como podredumbre, marchitez y, en algunos casos, graves desecaciones que amenazan cultivos como el olivo.

“Esta innovación ofrece, por tanto, nuevas oportunidades para utilizar los subproductos de las almazaras, transformando los residuos agrícolas en valiosas herramientas para la gestión integrada de diversos parásitos. Además, promueve una economía circular sostenible en el sector agroindustrial, ayudando reducir el uso de pesticidas nocivos para la salud humana y el medio ambiente”, ha remarcado Lionetti.

Ideas emprendedoras para aprovechar los subproductos del olivar

Corporación Tecnológica de Andalucía (CTA), en colaboración con Andalucía Emprende y el IFAPA, ha organizado el “Concurso de Ideas Express: ¡Emprendemos en el Olivar!”. El evento, celebrado en el marco del proyecto europeo SCALE-UP, ha congregado a más de 80 estudiantes de Formación Profesional agraria del Instituto Federico García Lorca de Churriana de la Vega, quienes han podido trabajar en la creación de ideas innovadoras para aprovechar los residuos o subproductos del olivar.

Esta competición ha tenido como objetivo educar a los jóvenes en temas relacionados con la economía circular, a la vez que impulsar su espíritu emprendedor, según ha informado CTA.

Durante la jornada, estudiantes del ciclo medio de Jardinería y Floristería y el ciclo superior de Gestión Forestal y del Medio Natural han profundizado en la relevancia del olivar y

han conocido la Estrategia Andaluza de Economía Circular. Además, han trabajado en dinámicas grupales para desarrollar una idea de empresa, producto o servicio innovador que dé una segunda vida a los residuos del olivar.

La jornada ha concluido con una sesión de pitches, donde cada uno de los 13 equipos participantes defendió sus propuestas ante un jurado experto en el sector agrícola y el emprendimiento.

Los ganadores del “Concurso de Ideas Express: ¡Emprendemos en el Olivar!” han sido los integrantes del equipo “Hojiblanca”, quienes han creado un bioplástico a partir de residuos del olivar.

Además de la colaboración de entidades de referencia en el concurso, como Andalucía Emprende, el Centro IFAPA Camino de Purchil, la Secretaría General de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Consejería de

Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía o el Consejo Regulador de la DOP Poniente de Granada, el evento ha contado con la apertura por parte del alcalde de Churriana de la Vega, Antonio Narváez; y con la entrega de premios por parte de la Concejalía de Educación y Deportes, María Roda Marcos.

Narváez ha felicitado a los participantes en esta iniciativa que “acerca a nuestros jóvenes a la bioeconomía y la tecnología a través de un formato participativo y muy innovador”. Además, ha declarado que “desde el ayuntamiento queremos agradecer a Corporación Tecnológica de Andalucía y a la Junta de Andalucía por permitirnos acoger este evento tan atractivo para quienes actualmente se están formando y van a acceder a oportunidades de empleo cuando se inserten en el mercado laboral”.



Expertos internacionales dan a conocer los avances en la lucha contra la *Xylella fastidiosa*

Investigadores de las 31 instituciones de 14 países de Europa, América y Australia que participan en el proyecto BeXyl (Beyond Xylella, integrated management strategies for mitigating Xylella fastidiosa impact in Europe) -financiado por la Unión Europea y coordinado por la investigadora del Instituto de Agricultura Sostenible del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (IAS-CSIC) de Córdoba Blanca B. Landa- se han reunido en la localidad francesa de Angers, en el marco de la asamblea general del proyecto, para dar a conocer los avances de los grupos de trabajo con vistas a conseguir los objetivos definidos.

“El proyecto BeXyl tiene como objetivo fomentar la investigación y la innovación y proporcionar estrategias para prevenir y controlar el patógeno prioritario de cuarentena *Xylella fastidiosa*”, ha señalado Landa, quien ha remarcado que “esta bacteria podría afectar a cultivos cruciales de la UE y de todo el mundo, entre ellos, la vid, el almendro, el naranjo, el melocotonero, cítricos, café, nogal y olivo, así como multitud de especies del medio natural y de ahí la importancia de trabajar conjuntamente y desde una perspectiva multidisciplinar en el control de esta bacteria”.

De esta forma, los responsables de los distintos grupos de trabajo han presentado los avances realizados en los dos primeros años del proyecto. Entre dichos avances cabe mencionar que se ha ampliado el conocimiento sobre las plantas hospedadoras y la capacidad de infección sobre ellas por las distintas subespecies de *Xylella fastidiosa* y se ha avanzado en varias estrategias exitosas desarrolladas en el proyecto para la vigilancia, la detección temprana y el seguimiento de las infecciones en la planta, entre las que destacan los modelos de propagación, métodos de diagnóstico digital (PCR) o la detección olfativa mediante perros.

Además, hasta el momento se ha desa-



rollado un equipo de termoterapia para llevar a cabo diversos tratamientos térmicos que van a permitir obtener plantas en los viveros libres de infección por *X. fastidiosa*, asegurando al mismo tiempo su viabilidad y ausencia de alteraciones.

Por otra parte, se han seleccionado variedades de olivo y almendro enfocadas a identificar material resistente a *X. fastidiosa* que puedan ser utilizadas en nuevas plantaciones y como material parental en programas de mejora; se han identificado agentes de control biológico para luchar contra los insectos que transmiten *X. fastidiosa*; y se han definido acciones sobre la cubierta vegetal de los cultivos para reducir las poblaciones de dichos insectos.

Además, se han seleccionado compo-

ponentes de comunidades sintéticas de bacterias, péptidos antimicrobianos y fagos bacterianos que pueden contribuir a reducir la actividad de *X. fastidiosa* en el interior de la planta.

“Con todos estos resultados, se están definiendo esquemas para el desarrollo de Programas de Gestión Integrada de Plagas (GIP) específicos para *X. fastidiosa* en la UE. A su vez, se están desarrollando diversos estudios en campo, modelos y encuestas que puedan delimitar el impacto socioeconómico y ecológico de la propagación de las enfermedades causadas por esta bacteria”, ha apuntado la investigadora del IAS-CSIC.

Estas últimas líneas de trabajo se continuarán con mayor énfasis en los dos años restantes del proyecto, para mitigar el impacto de los brotes actuales de *X. fastidiosa* desde el punto de vista científico, técnico y económico. La contención y el control de la bacteria y sus vectores contribuirán, según el IAS-CSIC, a que los sectores agrícola y forestal sigan siendo productivos y sostenibles a largo plazo en todo el mundo.

En este sentido, Landa ha hecho hincapié en que, “de cara a los dos próximos años, y siguiendo las recomendaciones de la Comisión Europea, se va a incrementar la cooperación y coordinación entre los paquetes de trabajo, se procurará el uso del acceso abierto en todas las publicaciones de BeXyl y se enfocarán los esfuerzos de divulgación y comunicación hacia los grupos de colaboradores y actores implicados más significativos”.

La próxima asamblea tendrá lugar en Girona en el otoño del 2025, y la última asamblea, en 2026, será en Apulia (Italia), coincidiendo con la Conferencia Internacional de *Xylella fastidiosa* organizada con la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés) y en la que BeXyl tendrá un papel relevante, ya que se presentarán los resultados más importantes del proyecto al finalizar el mismo.





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS



LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"



SpectraAlyzer

PROCESO "On-line"



Sistema Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



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



tecnología analítica



La solución integral para su almazara

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

ENVASES/ENVASADO



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

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es

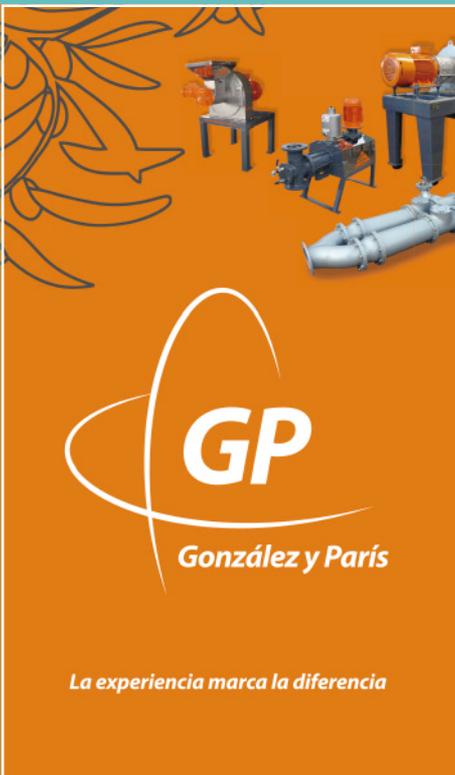


Codi - Pack
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO
www.codi-pack.com



Desde más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes líderes en el sector de la separación. Con más de 10000 toneladas anuales que trabajan en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION se adapta a las líneas modulares en el aumento de rendimiento.
Los componentes P-400 están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector lácteo, cumpliendo con las regulaciones más exigentes.
PALACÍN incorpora en su línea de extracción central todo que necesita y se compromete en el proceso de desarrollo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa
SOLUCIONES DE MANEJO DE BOTTLES Y ENVASADO S.L.

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962



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



POLAT

Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños

LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr



FÁBRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Perdigón nº 12
14850 BAENA (Córdoba)
Telf: 0034 937 665 115
e-mail: taosa@taosa.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A - Póvoa do Rio Novo
Zona Ind. de Mirandela
5370-565 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

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

R.L. 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

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

PESAJE

IMATED AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE ELECTRICIDAD SOFTWARE

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

Info@imated-31.es
www.imated-31.es
953 264 697

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-eu.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 periodo vigente.

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

MAZAR CONECTADA 4.0

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

PATIO

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

JAR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

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

Económicos y muy rentables

Infórmate

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



Uruguay se convierte en el epicentro olivícola de Latinoamérica con CLAO 2024 y los Premios Mario Solinas

Uruguay se convirtió la pasada semana en el epicentro olivícola de Latinoamérica con la celebración en Montevideo del Segundo Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva (CLAO 2024) y la primera ceremonia de entrega de los Premios a la Calidad Mario Solinas en el Hemisferio Sur.

La olivicultura latinoamericana en su conjunto se enfrenta a cambios cada vez más rápidos y a desafíos globales crecientes, por lo que el Segundo Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva (CLAO 2024), que se desarrolló los días 8 y 9 de noviembre en Montevideo, tuvo como objetivo abordar temas relevantes tanto para la comunidad científica como para el sector productivo. El congreso fue organizado por el Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos de Facultad de Química de la Universidad de la República (Uruguay) junto con la Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (Brasil).

Al evento asistieron 170 participantes de Argentina, Brasil, Chile, Perú y Uruguay, demostrando la importancia del sector en la región. Así, al congreso acudieron productores, técnicos, académicos, investigadores, estudiantes, sommeliers y público en general interesado en esta temática.

La inauguración del CLAO 2024 contó con la presencia de Jaime Lillo, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI); Eduardo Sanguinetti, ministro de Turismo del Uruguay; Álvaro Mombrú, decano de la Facultad de Química de la Universidad de la República; y Gonzalo Aguirre, presidente de la Asociación Olivícola de Uruguay (ASOLUR).

Los ponentes, reconocidos expertos a nivel nacional e internacional, expusieron temas relacionados con la olivicultura en las áreas de agronomía, tecnología, calidad, sanidad, subproductos y salud. A través de cuatro mesas redondas, se abordaron las siguientes temáticas: “Realidad del mercado del aceite de oliva en la región”, “Legislación y fiscalización”, “Variedades de aceituna y su adaptación a las condiciones regio-



nales” y “Oleoturismo”. En concreto, las conferencias trataron temas sobre aceites de oliva, medio ambiente y energía; la aplicación de enzimas en la extracción del aceite de oliva; los factores que influyen en la polinización del olivo; la olivicultura de montaña; las novedades sobre el aceite de oliva para la promoción de la salud; los compuestos beneficiosos para la salud extraídos del alpeorujo; el desarrollo de infusiones con hojas de olivo; la aplicación de oleogel de aceite de oliva en panificación; el aceite de oliva en la gastronomía latinoamericana; y la obtención de Indicación Geográfica para aceites de oliva de la región, entre otros.

Gonzalo Aguirre, presidente de ASOLUR; Eduardo Sanguinetti, ministro de Turismo de Uruguay; y Juan A. Peñamil, CEO de Mercacei.

También se presentaron 38 trabajos científicos en formato de póster, permitiendo que los investigadores compartieran y debatieran con los asistentes al con-

greso, los resultados de sus propios trabajos de investigación.

La presidenta del Comité Científico del CLAO 2024, Adriana Gámbaro, destacó que este simposio fue de especial importancia para el sector productivo, ya que pudieron acceder a información específica sobre la investigación agraria y tecnológica que se lleva a cabo en la región y entrar en contacto

directo con investigadores de diversos centros académicos, conociendo experiencias regionales en diversas materias para transferirlas a sus propios proyectos. Asimismo, los investigadores del aceite de oliva pudieron interactuar entre sí, generando proyectos regionales y tesis de posgrado.

Premios a la Calidad Mario Solinas en el Hemisferio Sur

Por otro lado, el auditorio del Laboratorio Tecnológico de Uruguay (LATU) en Montevideo acogió el 7 de noviembre la ceremonia de los Premios a la Calidad Mario Solinas, donde se entregaron los premios a los AOVes ganadores y finalistas de la primera edición del Hemisferio Sur. El CEO de Grupo Editorial Mercacei, Juan A. Peñamil, que durante esa semana realizó una visita a diferentes proyectos olivícolas de Uruguay y también asistió al CLAO 2024, participó en este evento otorgando los reconocimientos a los finalistas.





En total, participaron en el concurso un total de 26 aceites de oliva vírgenes extra de cuatro países: Argentina, Australia, Brasil y Uruguay. Entre los aceites ganadores, los uruguayos Colinas de Garzón y Pique Roto obtuvieron el primer premio en las categorías verde robusto y maduro, respectivamente; mientras que el argentino Isanbaz IVC (Obra Don Bosco) ganó la categoría verde medio, y el brasileño Estância das Oliveiras se llevó el reconocimiento en la categoría verde delicado.

La ceremonia fue inaugurada por el director ejecutivo del COI, Jaime Lillo; la jefa de la Unidad de Normalización e Investigación de este organismo, Mercedes Fernández; el presidente de ASOLUR, Gonzalo Aguirre; y el director del LATU, Ruperto Long. El COI destacó la importancia de promover la producción de aceites de oliva vírgenes extra de alta calidad y subrayó su compromiso con el fomento de un sector oleícola sostenible a nivel mundial. Por ello, este organismo lanzó los Premios de Calidad Mario Solinas en el Hemisferio Sur, con el objetivo de dar cabida a diferentes períodos de cosecha entre hemisferios.

Los representantes del COI aplaudieron



la dedicación de Uruguay al desarrollo de su sector oleícola y alentaron a otros países del Hemisferio Sur a adherirse al Convenio Internacional y unirse al organismo para promover la producción de aceite de oliva de alta calidad, proteger a los consumidores y evitar barreras comerciales. Mercedes Fernández también detalló el proceso técnico, las reglas y las categorías del concurso; y presentó la composición del jurado internacional de esta primera edición del Hemisferio Sur.

La promotora de que Uruguay haya sido el escenario elegido para la primera ceremonia de los Premios a la Calidad Mario Solinas Hemisferio Sur fue ASOLUR, a través de su presidente, Gonzalo Aguirre, que ha contado con la colaboración de la mesa olivícola de Uruguay.

En este sentido, Aguirre resaltó en declaraciones a Mercacei “el importante apoyo que tuvimos a través de la mesa olivícola, donde participan instituciones y organismos del Estado como los ministerios de Industria, Agricultura y Turismo; Uruguay XXI; así como el LATU, el instituto que se encarga del control de la calidad y que es fundamental para el manejo de las muestras; o la Facultad de Química, que fue donde se realizó el concurso y donde está el único panel sensorial COI de Uruguay”.

Para el presidente de ASOLUR, este premio ha sido un hito en la región y, especialmente, para Uruguay. “Se trata de un evento especial en el Hemisferio Sur y en nuestro país, lo que dimensiona y da notoriedad a la región y a Uruguay en particular, que apunta al aceite de calidad”, subrayó, al tiempo que consideró que la gran ventaja de este evento es que “permite jugar con los aceites nuevos”.

Al respecto, Aguirre valoró la importancia de haber conseguido cuatro AOVES premiados y algunos finalistas a pesar de haber tenido una cosecha complicada, lo que responde “al gran esfuerzo realizado por los productores”.

También destacó la importante participación tanto de Uruguay, como de Brasil y Argentina, y apuntó que “la idea es que este concurso permanezca en la región y se vuelva a llevar a cabo en Uruguay o Argentina, lo que enriquece el sector y potencia también el mundo del aceite de oliva con un terroir diferente y variedades adaptadas a diversos ambientes y AOVES con notas sensoriales particulares”.

“El gran desafío es seguir potenciando y haciendo conocer este concurso entre los productores. Este año no hubo participación de Chile y Perú, pero la idea es que en la próxima edición lo hagan y de igual manera apuntar también a Sudáfrica, Nueva Zelanda y Australia, este último tuvo un participante. La idea es que haya más participación de estos países y podamos tener un Mario Solinas Hemisferio Sur a la altura y con gran notoriedad y relevancia”, concluyó.





Actividades académicas, culturales y de promoción para celebrar el “Día Nacional de la Aceituna” de Perú

Cada cuarto sábado de noviembre se celebra en Perú el “Día Nacional de la Aceituna”, establecido por el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego peruano mediante una resolución ministerial. Esta festividad reconoce el valor cultural, gastronómico y nutricional (por el elevado contenido de antioxidantes como la oleuropeína e hidroxitirosol) de la aceituna peruana.

Por Úrsula Cavero Romaña, gerente Marcahuasi Industrial SAC

En el corazón de la costa sur peruana, en la cabecera del desierto de Atacama, donde la Cordillera de los Andes se encuentra con las frías aguas de la Corriente de Humboldt del Océano Pacífico, el olivo ha encontrado condiciones excepcionales para prosperar y desarrollarse.

Este árbol milenario, introducido desde España en el siglo XVI, ha echado raíces en los valles de Tacna, Moquegua, Arequipa, Ica y Lima, adaptándose al suelo, al clima templado desértico y a la amplitud térmica del sur peruano. Allí, la variedad sevillana peruana, conocida localmente como “criolla”, no sólo se aclimató, sino que desarrolló características propias que la han convertido en un símbolo de la identidad agrícola y gastronómica del Perú.

Este año, en un esfuerzo coordinado por la Mesa Olivícola de la Región Tacna, epicentro olivícola del Perú, se desarrollarán múltiples

actividades, incluidos eventos técnicos-académicos, culturales y de promoción para realzar la importancia de este cultivo. La primera de estas actividades será el seminario “Aportes del sector técnico y académico al desarrollo del sector olivícola de la Región de Tacna”, que se llevará a cabo el 20 de noviembre, organizado por la Universidad Privada de Tacna, la Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann, el Módulo de Servicios Tacna y el Instituto Nacional de Innovación Agraria. Este evento abrirá un espacio técnico-académico para abordar investigaciones en aras del desarrollo olivícola en la región. El sector empresarial también tendrá una destacada participación con una rueda de negocios organizada por la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo.

El “III Festival de la Aceituna” se celebrará este año en homenaje al ingeniero Renato Rossi Loureiro, promotor del sector olivícola

en la región. Durante el festival se realizarán el concurso gastronómico “Nora Casilla Maldonado”, el “Concurso al Mejor Producto Innovador” y el “Concurso de Oleo Coctelería”, los cuales destacan el valor y la versatilidad de la aceituna y el aceite de oliva peruanos.

Además, el “II Salón de la Aceituna y Aceite de Oliva”, organizado por la Asociación Pro Olivo, cerrará las festividades con exposiciones, degustaciones y jornadas técnicas orientadas a promover el consumo de estos productos.

Estas celebraciones no sólo ponen en valor la aceituna en la gastronomía peruana, sino que también fomentan el desarrollo de los productores y de la industria olivícola. Cada año, más instituciones y actores se suman a esta festividad, fortaleciendo el legado del olivo en Perú y proyectando la aceituna negra al natural peruana hacia un mercado global que aprecia su autenticidad y calidad.

Récord histórico de ventas al exterior de aceite de oliva andaluz hasta septiembre

Las exportaciones agroalimentarias de Andalucía se situaron en 11.818 millones de euros entre enero y septiembre de 2024, su mejor registro para los primeros nueve meses de un año desde que se tienen datos homologables (1995), lo que supone un crecimiento interanual del 14,6%. Según cifras de Andalucía TRADE, se aprecian aumentos en ocho de los 10 primeros capítulos de la cesta exportadora agro al mundo. Así, encabeza la lista el aceite de oliva que, con una subida del 51%, es el producto más exportado, con 3.545 millones de euros, alcanzando récord histórico de ventas.

Aunque Europa sigue siendo el principal mercado de las exportaciones agroalimentarias andaluzas, los mayores crecimientos se

están dando en otros continentes, lo que supone importantes avances en diversificación, gracias a los grandes crecimientos que arrojan los grandes mercados de expansión mundial, como son EEUU (+57%), China (+47%), México (+41%) o Australia (+119%). Todos ellos en el Top 20 de destinos de Andalucía.

EEUU, primer mercado no europeo y cuarto mundial de Andalucía, es el país que arroja mayor crecimiento del Top 10, un 57% respecto a enero-septiembre de 2023, hasta alcanzar los 1.039 millones de euros, el 8,8% del total.

Aun así, Europa sigue siendo el continente con los principales destinos del Top 10, con crecimientos en casi todos ellos: Alemania, primer destino, con 1.944 millones (16,4% del total) y

un aumento del 2,1% respecto a enero-septiembre de 2023; Francia, con 1.464 millones (12,4%) y un crecimiento del 6,2%; e Italia, con 1.163 millones (9,8%) y una subida del 23,5%, la tercera mayor de los diez primeros destinos.

El quinto destino es Portugal, donde las ventas se incrementan un 8,6%, hasta los 1.031 millones (8,7%); seguido de Reino Unido (6°), con 875 millones, el 7,4% y un ascenso del 14,8%; y Países Bajos, con 776 millones (6,6%) y un alza del 1%. En octavo lugar se encuentra Polonia, con 256 millones (2,2%) y un descenso del 2,7%; seguido de Bélgica, con 224 millones (1,9%) y una bajada del 13,5%; y México, que accede al Top 10 de destinos, gracias a un crecimiento del 41% y ventas por valor de 171 millones de euros, el 1,4% del total.



Túnez impulsa varias medidas para fortalecer la competitividad de su aceite de oliva

El Ministerio de Agricultura de Túnez ha presentado una serie de medidas encaminadas a lograr que la campaña oleícola en el país sea un éxito con el objetivo de preservar los derechos del agricultor, poner en valor las características diferenciales de este producto y superar los problemas a los que se enfrenta el sector en la cadena productiva.

Estas medidas se han adoptado tras las sesiones de trabajo entre representantes de los ministerios de Comercio, Fomento de las Exportaciones, Agricultura, Recursos Hídricos, Pesca, Industria, Minas, Energía y representantes del sector, después de la convocatoria del Consejo Oleícola Nacional el pasado 15 de noviembre.

El Ministerio tunecino ha precisado que se dará seguimiento a la implementación de los procedimientos emitidos relacionados con la puesta a disposición de los agricultores y productores de la capacidad de almacenamiento disponible en la Oficina Nacional de Aceite de Oliva en sus centros regionales. Se aprobará un programa para financiar el almacenamiento de una cantidad de aceite de oliva con los productores y se concederá



una ampliación de tres meses para el pago de los préstamos estacionales con el fin de beneficiar a los agricultores y propietarios de almazaras.

También se facilitarán los trámites para las ventas al exterior eliminando el procedimiento de aprobación previa en el momento de la exportación e invitando a los exportadores a acogerse a lo dispuesto en el Decreto N° 949 de 2019, que incluye condiciones para la exención del control técnico.

Además, se incrementará el ritmo de exportación de los envases de aceite de oliva de alto valor añadido; y se establecerá un programa de promoción para conquistar nuevos mercados exteriores y mejorar el acceso a otros mediante el desarrollo de acuerdos, así como mejorar la presencia y participación de Túnez en eventos internacionales especializados.

A su vez, la Oficina Nacional del Aceite de Oliva continuará sus compras de aceite de oliva, trabajando al mismo tiempo para desarrollar mecanismos prácticos apropiados con el fin de garantizar que los pequeños productores se beneficien de este programa.

Finalmente, se impulsará el servicio de intervención rápida on line en el portal de Comercio Exterior, que incluye todos los puntos de contacto con los organismos que participan en este proceso, como los ministerios de Comercio, Transportes, Agricultura, Interior y Administración General de Aduanas, el Centro de Promoción de Exportaciones y la Autoridad Nacional de Inocuidad Sanitaria de los Productos Alimenticios (INSSPA).

La UE da luz verde al primer marco de certificación para la absorción de carbono

El Consejo de la UE ha dado su visto bueno definitivo al Reglamento por el que se establece el primer marco de certificación a escala de la UE para las absorciones permanentes de carbono, la carbonocultura y el almacenamiento de carbono en productos. Este marco, de carácter voluntario, facilitará y fomentará las actividades de absorción de carbono y de reducción de emisiones del suelo de alta calidad en el territorio comunitario, como complemento de las reducciones sostenidas de las emisiones.

El Reglamento abarca las absorciones permanentes de carbono que capturan y almacenan carbono atmosférico o biogénico durante varios siglos; las actividades de almacenamiento de carbono que capturan y almacenan carbono en productos duraderos durante al menos 35 años (como los

productos de construcción derivados de la madera); y las actividades de carbonocultura que mejoran el secuestro y el almacenamiento de carbono en bosques y suelos, o que reducen las emisiones de gases de efecto invernadero de los suelos durante un período de al menos cinco años (por ejemplo, la reforestación, la restauración de turberas o humedales y la mejora del uso de fertilizantes).

Las actividades de absorción de carbono tendrán que cumplir cuatro criterios generales para ser certificadas. Así, deben generar un beneficio neto de la absorción de carbono o un beneficio neto de la reducción de las emisiones del suelo cuantificado; deben ser adicionales, lo que significa que van más allá de los requisitos legales en lo que respecta al operador individual y necesitan el efecto incentivador de la certificación para

que sea viable desde el punto de vista financiero; deben tener como objetivo garantizar el almacenamiento a largo plazo de carbono y minimizar el riesgo de liberación de carbono; y no deben causar un perjuicio significativo al medio ambiente y deben poder producir beneficios secundarios para uno o varios de los objetivos de sostenibilidad.

Asimismo, se establecerán sistemas de certificación para que los operadores demuestren el cumplimiento del Reglamento. Estarán sujetos a unas normas de seguimiento, verificación y notificación sólidas y transparentes para promover la confianza en el sistema y garantizar la integridad medioambiental. También se establecerán mecanismos de responsabilidad para los operadores a fin de solventar cualquier liberación de vuelta a la atmósfera de carbono capturado.



El aceite de oliva andaluz conquista los Grammy Latinos

La firma de aceite de oliva 1490 Deco & Deli ha dado un paso decisivo en su expansión internacional al ser seleccionada por la Junta de Andalucía para representar a la región en la 25ª edición de los Grammy Latinos 2024, que se celebraron el 14 de noviembre en Miami (EEUU).

Esta colaboración marca un hito para 1490 Deco & Deli, “posicionándose no sólo como un referente de calidad y diseño en el mercado global, sino también como embajadora de la esencia de Andalucía en uno de los eventos más prestigiosos de la música y la cultura latina”, según ha destacado la firma andaluza.

Inspirada en la figura universal de Picasso y con el lema “Nadie está preparado para conocer a un genio” bajo la campaña “Andalusian Crush”, esta frasca de porcelana pintada a mano rinde homenaje a la riqueza cultural y artística de Andalucía.

“Cada pieza es única, elaborada por ar-



tesanos locales, y contiene en su interior un aceite de oliva virgen extra de calidad suprema, galardonado en 15 países, que representa siglos de tradición olivarera”, ha resaltado la compañía, que ha precisado que esta edición limitada, pensada para un público internacional, y que por ahora no

estará a la venta, “invita a saborear la identidad de Andalucía en cada gota”.

Según José Miguel Sánchez de Puerta y Pedro M. López, socios fundadores de 1490 Deco & Deli, esta colaboración representa “un honor y una gran responsabilidad”. En su opinión, “no hay mejor forma de compartir la grandeza de nuestra tierra que a través de los símbolos que nos definen: el arte de Picasso y nuestro aceite de oliva, que lleva milenios siendo fuente de salud y alegría para Andalucía”.

Con una presencia consolidada en mercados internacionales y numerosos premios, 1490 Deco & Deli reafirma su posición como marca emblema de excelencia, combinando historia, innovación y “un compromiso inquebrantable con sus raíces”.

Su participación en los Grammy Latinos es, para esta firma, “una prueba más de su crecimiento global y su papel como embajadora de Andalucía ante el mundo”.

La DOP Estepa acerca la cultura del AOVE a creadores de contenido de China

La Denominación de Origen Protegida Estepa ha acercado la cultura del aceite de oliva virgen extra a una comitiva de creadores de contenido e influencers procedentes de China que han visitado el territorio de la entidad durante varios días.

Así, la DOP Estepa ha acogido a estos jóvenes visitantes -expertos en nutrición, cocina, y redes sociales y enamorados del AOVE- en diferentes jornadas diseñadas a mostrarles todo el universo del aceite de oliva, su historia, y su importancia tanto en la cultura gastronómica como en la identidad del territorio.

La primera parada del recorrido ha comenzado en las instalaciones de Oleoestepa, donde Moisés Caballero, secretario de la entidad, ha ofrecido una ponencia en la que ha explicado el valor añadido de pertenecer

a una DOP. Caballero ha destacado cómo este sello de calidad convierte al AOVE en un producto único, con características especiales y estándares rigurosos de producción y calidad que lo diferencian a nivel global.

Posteriormente, los invitados han tenido también la oportunidad de degustar el AOVE en un almuerzo tradicional español, donde expertos gastronómicos han compartido sus conocimientos sobre los distintos usos y aplicaciones del aceite en la cocina local. En este almuerzo, los creadores de contenido chinos han comprendido cómo el AOVE puede transformar y realzar

cualquier plato, desde ensaladas frescas hasta guisos tradicionales.

La visita ha culminado en el histórico Cortijo El Patronato, un lugar emblemático que atesora la historia y la cultura oleícola de la comarca de Estepa. Aquí, los visitantes han podido explorar un antiguo molino de aceite, donde han conocido en profundidad las técnicas de producción artesanal y el legado oleícola que forma parte de la identidad de esta región.





La Dieta Mediterránea disminuye el riesgo de sufrir una alteración pulmonar en fumadores

El grupo de investigación ISAC (Intervenciones Sanitarias y Actividades Comunitarias) de la atención primaria -especializado en enfermedades respiratorias y acreditado por la Agencia de Gestión de Ayudas Universitarias y de Investigación (AGAUR) desde 2022- con el ensayo clínico MEDISTAR ha demostrado que la Dieta Mediterránea en fumadores sin enfermedad respiratoria conocida disminuye el riesgo de sufrir una alteración de la función pulmonar y ralentiza el deterioro que produce el humo del tabaco.

Este ensayo es la tesis doctoral de la especialista en medicina familiar y comunitaria del Instituto Catalán de la Salud (ICS) en el Camp de Tarragona Roxana Catalin, que comunicó el análisis de los resultados finales del proyecto en el Congreso de la Sociedad Española de Medicina Familiar y Comunitaria (SEMFC), celebrado en Barcelona los días 14, 15 y 16 de noviembre.

Según ha informado el ICS, está estudiado y publicado en la literatura científica especializada que el factor de riesgo más importante para sufrir una enfermedad respiratoria es el tabaco y que la primera intervención para evitar ese riesgo es, precisamente, dejar de fumar. También es conocido que la Dieta Mediterránea es muy efectiva en la prevención de enfermedades cardiovasculares, metabólicas y cáncer. Pero lo que todavía no está bien establecido es el efecto que tiene este patrón alimentario sobre la prevención de enfermedades respiratorias, especialmente en los fumadores. “Hay indicios, pero no publicaciones”, ha afirmado el doctor Francisco Martín, investigador principal del grupo ISAC y coordinador de la Unidad de Apoyo a la Investigación del Instituto de Investigación en Atención Primaria-IDIAP Jordi Gol en el Camp de Tarragona.

El objetivo que persigue el estudio es incidir, desde las consultas de atención

primaria, en unos hábitos más saludables: dejar el tabaco y seguir una alimentación basada en la Dieta Mediterránea para evitar que los pacientes lleguen a tener una EPOC. Concretamente, el estudio pretende evaluar la eficacia de una intervención nutricional con Dieta Mediterránea sobre la función pulmonar en pacientes fumadores sin enfermedad respiratoria conocida. Por tanto, se trata de una intervención preventiva con la Dieta Mediterránea, pero no terapéutica.

En referencia a la metodología de trabajo, se llevó a cabo un ensayo clínico controlado, paralelo, multicéntrico y aleatorizado por conglomerados en los 20 equipos de atención primaria que gestiona el ICS en el Camp de Tarragona. Los participantes en el estudio fueron personas fumadoras, de entre 25 y 75 años, sin patología respiratoria conocida, que se repartieron en el grupo de intervención -usuarios de 10 centros de atención primaria con un programa educativo para aumentar la adherencia en la Dieta Mediterránea; y el grupo de control -usuarios de los otros 10 centros de atención primaria sin intervención alguna en su dieta habitual-. A todos estos pacientes se les hizo una espirometría al inicio, una al cabo de un año y otra a los dos años.

El estudio liderado por Roxana Catalin demuestra que la intervención dietética en

pacientes fumadores sin enfermedad pulmonar reduce un 10% el riesgo de que acaben teniendo una alteración de la función pulmonar explica que el trabajo también demuestra que “el fumador que cambia

su dieta y se adhiere a la Dieta Mediterránea ahorra perder unos 100 ml. de capacidad pulmonar al año”.

Por tanto, el estudio demuestra que la Dieta Mediterránea protege la función respiratoria. Sin embargo, los investigadores recuerdan que el primer mensaje que se da desde las consultas de atención primaria y las primeras intervenciones que se llevan a cabo son para que los pacientes dejen de fumar.

El 20 de noviembre se celebró el Día Mundial de la EPOC, organizado por la Iniciativa Global contra la Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica (GOLD), en colaboración con profesionales de la salud y grupos de pacientes con EPOC de todas partes del mundo. Este evento tiene como objetivo concienciar a la población sobre la enfermedad y mejorar la atención a las personas afectadas.

La EPOC es una alteración que implica una obstrucción o dificultad persistente en la circulación normal del aire en las vías respiratorias. En nuestro entorno, su principal factor de riesgo es el humo del tabaco. Este inflama y altera la estructura normal de los bronquios y los alvéolos. Los alvéolos son pequeñas bolsas que están en contacto directo con los vasos sanguíneos, donde llega el aire que entra por los pulmones a través de los bronquios, unos conductos que se van bifurcando progresivamente. En los alvéolos es donde se produce el intercambio de gases entre el medio exterior y el interior del organismo; es decir, es donde el oxígeno pasa a la sangre y se elimina el dióxido de carbono. El resultado es una dificultad progresiva para respirar adecuadamente, que se traduce en falta de aire al realizar las actividades habituales de la vida diaria.





Aumentando la seguridad de las aceitunas negras estilo californiano

La aceituna negra estilo californiano es un producto cada vez más demandado por el consumidor cuyo sabor agradable y poco intenso la hace ideal para combinar con otros alimentos. De color negro brillante, posee una baja concentración de cloruro de sodio y una elevada concentración de hierro. A simple vista es un *snack* muy atractivo desde un punto de vista saludable, sobre todo para personas con hipertensión y/o anemia. Sin embargo, es importante tener en cuenta que contiene un compuesto no deseado, acrilamida, al cual se le atribuyen propiedades carcinógenas. Pero, ¿es realmente tan elevada su concentración? Y si hacemos un consumo adecuado de este alimento, ¿cómo contribuiría en la ingesta diaria total de este compuesto?



Por Concepción Romero Barranco, Mercedes Brenes Álvarez, Pedro García García, Eduardo Medina Pradas, Eva María Ramírez Castro y Manuel Brenes Balbuena
Departamento de Biotecnología de Alimentos.
Instituto de la Grasa-Consejo Superior de Investigaciones Científicas (IG-CSIC)

En el año 2002 investigadores suecos alertaron sobre la presencia de acrilamida en un gran número de alimentos y rápidamente en EEUU su agencia Food and Drug Administration (FDA) comenzó a evaluar su contenido en numerosos productos alimenticios, incluidas las aceitunas entre los años 2002 y 2006. El resultado de estos análisis fue el descubrimiento en aceitunas negras oxidadas de niveles de acrilamida entre 123-424 $\mu\text{g}/\text{kg}$., aunque algunas partidas contenían concentraciones incluso superiores a 1000 $\mu\text{g}/\text{kg}$. (FDA, 2024). Por otro lado, la European Food Safety Authority (EFSA) informó sobre un valor medio de acrilamida en aceitunas negras oxidadas de 454 $\mu\text{g}/\text{kg}$. (EFSA, 2015). En general, los investigadores encontraron una gran variabilidad en los niveles de acrilamida en las aceitunas negras, oscilando entre 176-1.578 $\mu\text{g}/\text{kg}$.

Sin embargo, la acrilamida no sólo está presente en aceitunas negras estilo californiano, sino que también se puede encontrar en numerosos alimentos de consumo cotidiano tales como las patatas fritas, el café, los cereales



de desayuno o el pan, entre otros, donde se forma de manera natural cuando se tratan a temperaturas superiores a 100° C como ocurre durante el cocido, asado, fritura o la esterilización térmica.

La Unión Europea publicó los niveles de acrilamida de una serie de alimentos basados en los estudios realizados por la EFSA entre 2007 y 2012 (EU, 2013), aunque no se citaba a las aceitunas negras oxidadas. Probablemente, la razón sea la

pequeña contribución que las aceitunas negras aportan a la ingesta diaria de acrilamida. De hecho, la EFSA ha estimado dicha ingesta en 0,4-1,9 $\mu\text{g}/\text{kg}$. de peso corporal y día (EFSA, 2015), por lo que, teniendo en cuenta el consumo de este producto, la contribución de las aceitunas negras a la ingesta diaria de acrilamida sería menor del 0,3-1,5%. Sin embargo, el sentido común indica que este compuesto debería estar ausente o en la menor concentración posible en cualquier alimento, lo cual ha provocado un especial interés en la sociedad, así como en asociaciones como ASEMESA o Interaceituna y en las empresas elaboradoras de aceituna de mesa. Por ello, se antoja crucial investigar cómo minimizar la presencia de ese compuesto en este *snack* de alto valor nutricional.

¿Cómo analizar acrilamida en aceituna de mesa?

En noviembre de 2019 la Unión Europea publicó una Recomendación (EU, 2019) donde se requería a los Estados Miembros datos sobre el contenido de acrilamida en determinados alimentos, incluyendo a las aceitunas de mesa. Esto probablemente conducirá a la promulgación de un nuevo Reglamento que establecerá



Fases 1 y 2 del nuevo protocolo de análisis de acrilamida en aceituna de mesa.

[Actualmente se está llevando a cabo un estudio exhaustivo sobre cómo modificar el proceso actual de elaboración de aceitunas negras estilo californiano para reducir el contenido de acrilamida en este alimento, empleando medidas realistas que puedan ser adoptadas por las industrias]



Equipo de HPLC-MS para la cuantificación de acrilamida en aceituna de mesa.

valores de referencia de acrilamida para las aceitunas de mesa y medidas para mitigar su contenido. Por ello, en el proyecto ACRYOLIVE (PID2020-119563RB-I00), liderado por la Dra. Concepción Romero Barranco del Departamento de Biotecnología de Alimentos del Instituto de la Grasa-CSIC en Sevilla, se está llevando a cabo actualmente un estudio exhaustivo sobre cómo modificar el proceso actual de elaboración de aceitunas negras estilo californiano para reducir el contenido de acrilamida en este alimento, empleando medidas realistas que puedan ser adoptadas por las industrias.

Un primer objetivo de este proyecto fue poner a punto una analítica más

simple, rápida y fiable para determinar el contenido de acrilamida en aceitunas de mesa (Brenes-Álvarez *et al.*, 2023). Hasta la fecha, la mayoría de las analíticas para determinar este compuesto en alimentos y, particularmente en aceitunas de mesa, requerían un protocolo de extracción lento y engorroso que implicaba un periodo de tiempo superior a 24 horas. Sin embargo, el protocolo desarrollado consiste en una simple extracción con agua a partir de aceitunas trituradas y con la adición de Acrilamida- $^{13}\text{C}_3$ como patrón interno. Cada muestra se prepara en tan sólo 15 minutos y se cuantifica mediante cromatografía líquida de alta presión y detección de masas con ioni-

zación positiva por electrospray (HPLC-MS). El método desarrollado mostró excelentes resultados en términos de exactitud (98,4-104,8%) y los resultados finales pueden obtenerse en apenas 1 hora, lo que le convierte en una buena opción para el análisis rutinario de acrilamida, pudiendo extrapolarse su uso al análisis de este compuesto en otros alimentos.

Este nuevo método ha permitido analizar con cierta facilidad numerosas muestras de aceitunas de mesa comerciales españolas, corroborando nuevamente que el rango de este compuesto en aceitunas negras es muy amplio, detectándose valores desde 79 $\mu\text{g}/\text{kg}$. hasta 1.068 $\mu\text{g}/\text{kg}$. de fruto.



Patio de fermentadores enterrados para la conservación de aceitunas.



Tanques de oxidación para la etapa de ennegrecimiento durante la elaboración de aceitunas negras estilo californiano.

Guía de medidas de mitigación del contenido en acrilamida en aceitunas negras oxidadas

Un segundo objetivo de este proyecto fue evaluar las distintas etapas del proceso de elaboración de aceitunas negras oxidadas para definir cuáles podrían ser las estrategias viables a aplicar en la industria para la mitigación de la formación de acrilamida (Brenes-Álvarez et al., 2024). La elaboración de aceitunas negras estilo californiano incluye una etapa inicial de conservación en fermentadores y, transcurrido un tiempo, se produce la etapa de ennegrecimiento, que consiste en la alternancia de tratamientos con soluciones alcalinas y etapas de lavado para neutralizar la pulpa. A continuación existe una etapa de fijación del color con

[Aún queda una **asignatura pendiente** en la **investigación** sobre la presencia de **acrilamida** en **aceitunas de mesa**: conocer el **mecanismo de formación de este compuesto**]

una sal ferrosa, finalizando con las fases de envasado y esterilización. Inicialmente se evaluó el tiempo de conservación de las aceitunas antes de la fase de ennegrecimiento en 18 lotes de frutos de los cultivares hojiblanca, manzanilla y cacereña, no observándose ninguna influencia en la formación de acrilamida debido a la duración de este periodo. Además, se encontró una gran variabilidad entre lotes de diferentes cultivares, siendo el nivel de acrilamida menor en las aceitunas procesadas del cultivar cacereña (175 µg/kg.) respecto a las de hojiblanca (360 µg/kg) y manzanilla (480 µg/kg.). Por otra parte, no se ha observado una influencia significativa según el tipo de conservación, salina o sólo ácida, sobre la formación de acrilamida en el producto final.

Asimismo, se ha comprobado que la elaboración de las aceitunas con con-

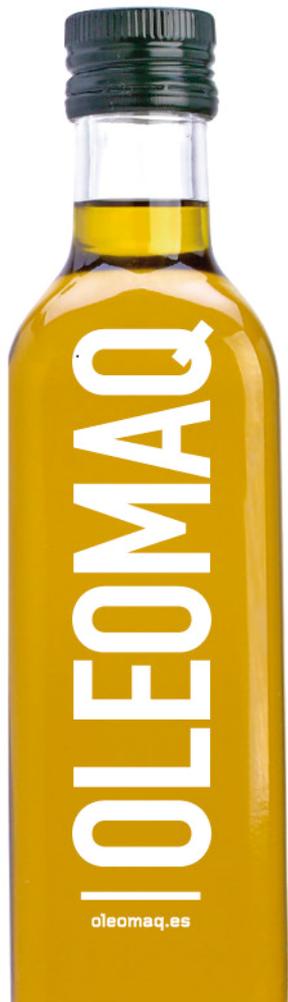
centraciones elevadas de álcali puede favorecer la eliminación de los precursores y, por tanto, una menor formación de acrilamida en el producto final. El empleo exclusivamente de agua durante las etapas de lavado y neutralización redujo la concentración de acrilamida en un 13-20% respecto al tratamiento habitual, consistente en realizar algún lavado con una mezcla a partes iguales de agua y líquido de la etapa de conservación. Por otra parte, se conoce que la mayor formación de acrilamida se produce a valores de pH cercanos a la neutralidad, disminuyendo conforme se incrementa dicho parámetro. De ahí que se haya observado que un aumento en el pH de los frutos antes de envasar origina una disminución en la formación de acrilamida de hasta un 20% en aceitunas lisas, aunque ello debe ser compatible con las características organolépticas aceptadas por los consumidores para este producto. Además, la prolongación de la fase de lavado antes de envasar las aceitunas deshuesadas de hasta 20 horas en lugar de 0,5 horas dio lugar a una reducción del 17% del contenido de acrilamida. Cabe indicar que, para una misma partida de aceitunas, los envasados con frutos deshuesados presentan una menor concentración de acrilamida que los frutos enteros. Por otra parte, los valores más elevados se alcanzan en las aceitunas presentadas sin líquido de gobierno.



OLEOMAQ

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

9 International Olive
Oil Mill Machinery, Equipment
& Packing Show



oleomaq.es

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



Como es conocido, el tratamiento térmico de esterilización es la etapa crítica del proceso durante la que se produce la reacción de formación de la acrilamida. Se han estudiado varias temperaturas de esterilización (119, 121, 123 y 125° C) y se ha descartado que un proceso a alta temperatura y poco tiempo pudiera contribuir a disminuir el nivel de acrilamida en las aceitunas. Sorprendentemente, el contenido de este compuesto en aceitunas negras aumentó linealmente hasta 20 unidades de esterilidad (F_0), permaneciendo casi constante a mayor intensidad de esterilización.

Retos futuros en la investigación sobre acrilamida en aceituna de mesa

Todavía queda una asignatura pendiente en la investigación sobre la presencia de acrilamida en aceitunas de mesa: conocer el mecanismo de formación de este compuesto, que es aún desconocido. La ruta más ampliamente aceptada en alimentos para la formación de este tóxico es a través de la reacción de Maillard entre grupos carbonilos y el aminoácido asparagina, aunque son diversos los mecanismos propuestos hasta llegar a la formación de la acrilamida (Delatour & Stadler, 2022). Sin embargo, se sabe que este no es el mecanis-



mo que actúa en el caso de la aceituna de mesa. Uno de los grandes retos del proyecto ACRYOLIVE es conocer estos precursores y la investigación realizada hasta la fecha nos indica que dichos precursores tienen un pequeño peso molecular, por lo que seguimos investigando en esta línea. De hecho, dicho conocimiento nos permitirá generar herramientas para minimizar aún más el contenido en acrilamida en aceituna negra estilo californiano.

Asimismo, existen otros grandes retos de investigación que están siendo abordados en este proyecto y que esperamos resolver en unos meses. El primero se refiere al grado de aportación de acrilamida procedente de la aceituna de mesa en el total de un alimento. Por ejemplo, en una pizza -aunque las aceitunas negras pueden ser uno de sus componentes- la propia masa de la pizza calentada a temperaturas superiores

[Uno de los retos consiste en el desarrollo de una nueva aceituna negra estilo californiano que no requiera un tratamiento de esterilización, que sea segura y lo más parecida sensorialmente a la actual]

a 100° C también aportará acrilamida a la ingesta diaria.

El segundo reto consiste en el desarrollo de una nueva aceituna negra estilo californiano que no requiera un tratamiento de esterilización, que sea segura y que sensorialmente sea lo más parecida a la actual aceituna negra estilo californiano.

En resumen, hasta ahora el proyecto ACRYOLIVE ha aportado datos relevantes en las investigaciones actuales sobre la presencia de acrilamida en aceituna negra estilo californiano. Específicamente, ha contribuido con una guía de buenas prácticas de elaboración que puede mitigar su contenido, aunque quedan por confirmar grandes avances en el conocimiento de esta temática en los próximos meses. 💧

Agradecimientos

A la Agencia Estatal de Investigación, por la concesión del proyecto PID-2020-1119563RB-I00/AEI/FEDER/UE. A la Asociación Española de Exportadores e Industriales de Aceitunas de Mesa (ASEMESA) y a la Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa (INTERACEITUNA). A las empresas Agro Sevilla Aceitunas, S.C.A., Angel Camacho Alimentación, Dcoop, Agolives (Aceitunas Guadalquivir, S.L.), Acenorca (Grupo Cazorla), Grupo Alimentario IAN, Aceitunas Torrent e Internacional Oliverera, S.A. por su colaboración en el suministro de materia prima, tanto de aceitunas como soluciones de aderezo. A Dña. Alejandra Expósito de la Cerda, personal técnico de investigación del Instituto de la Grasa.

Referencias

- Brenes-Álvarez, M.; Ramírez, E.M.; Brenes, M.; García-García, P.; Medina, E.; Romero, C. New and Rapid Analytical Method Using HPLC-MS Detection for Acrylamide Determination in Black Ripe Olives. *Foods*, 2023, 12, 4037.
- Brenes-Álvarez, M.; Ramírez, E.M.; García-García, P.; Medina, E.; Brenes, M.; Romero, C. Assessment of black ripe olive processing for acrylamide mitigation. *LWT - Food Science and Technology*, 2024, 198, 116027.
- Delatour, T.; Stadler, R. H. Two decades of research in dietary acrylamide: What do we know today. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 2022, 19, 1-9.
- European Commission (EU). Commission Recommendation 2013/647 of 8 November 2013 on investigations into the levels of acrylamide in food. *Official Journal of European Union* 2013, L301/15. Available online: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:301:0015:0017:EN:PDF>
- European Commission (EU). Commission Recommendation 2019/1888 of 7 November 2019 on the monitoring of the presence of acrylamide in certain foods. *Official Journal of European Union* 2019, L290, 31-33. Available online: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reco/2019/1888>.
- European Food Safety Authority (EFSA). Scientific opinion on acrylamide in food. *EFSA Journal*, 2015, 13, 6, 4104.
- Food and Drug Administration (FDA). Survey Data on Acrylamide in Food, 2024. Available online: <https://www.fda.gov/food/process-contaminants-food/survey-data-acrylamide-food>.



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 girasol refinado (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	Alto Oleico	21,90		3,06
Coosol		11,99	2,39/2,44	
Coosol Premium	Alto Oleico			2,91
Donsol		9,99		1,99
Fuensol				3,50
Koipesol		7,98/9,15	1,83/2,48	
Masiasol				2,19

Otros aceites de semillas (euros)

MARCA	TIPO	ENV. 5 L.	BOTELLA
Asúa	Maíz		2,96/3,25
Soy Plus Omega 3	Girasol+Soja		3,79
Vita	Maíz		s/c
La Masía	Semillas	14,24	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	0,4º		45,39		9,12	7,75
	El C. Inglés	Oliva	0,4º y 1º	17,85	33,76		7,06	4,89
	El C. Inglés	Girasol	0,2º		6,91		1,48	
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	0,4º		23,75		4,79	3,99
	Hipercor	Oliva Sabor Suave	0,4º	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Oliva Sabor Intenso	1º	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Girasol	0,2º		7,85		1,60	
Carrefour	Carrefour	Virgen extra S. Intenso	0,7º	18,30	43,26	5,57/5,92	8,85	7,75
	Carrefour	Virgen extra S. Suave	0,3º	18,30	43,26	3,25	8,85	7,75
	Carrefour	Oliva Sabor S./Intenso	0,4º/1º	41,00	32,26		6,75	
	Carrefour	Girasol	0,2º		10,55		1,48	2,40
Carrefour	Carrefour	Girasol Ecológico					2,40 (0,5 l.)	
	Carrefour	Semillas			7,50		1,55	
Auchán	Alcampo	Virgen extra	0,5º		43,25	7,77 (3 l.)	8,85	7,74
	Alcampo	Virgen extra ecológico				7,18 (0,5 l.)		
	Alcampo	Oliva Intenso	1º		32,25	10,86 (3 l.)	6,75	
	Alcampo	Oliva Suave	0,4º		32,25	10,86 (3 l.)	6,75	
	Alcampo	Girasol	0,2º		6,89		1,89	
Hacendado	Alcampo	Arbequina/Hojiblanca					2,15 (0,5 l.)	
	Mercadona	Virgen extra	0,5º	29,55 (3 l.)	13,95		8,85	7,60
	Mercadona	Oliva	0,4º/1º		46,00	25,95 (3 l.)	6,75	
	Mercadona	Girasol	0,2º		6,91		1,48	
	Mercadona	Semillas	0,2º	6,90	7,15		1,53	
Mercadona	Maíz	0,2º					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 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

Comunicatorias

España solicita la activación de la reserva de crisis de la PAC para hacer frente a los efectos de la DANA

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, consideró el pasado 18 de noviembre que es necesario fortalecer la reserva financiera de crisis de la Política Agraria Común (PAC) para hacer frente a los efectos en la agricultura y la ganadería de las catástrofes naturales, cada vez más recurrentes a causa del cambio climático. La reserva agrícola, a su juicio, ha de contar con un mayor presupuesto, vistos los retos a los que se enfrenta y ser más flexible para su aplicación.

Así lo expuso durante la celebración del Consejo de Agricultura y Pesca de la Unión Europea en Bruselas, donde inició su intervención expresando su solidaridad con todos los afectados por la dana del 29 de octubre en España, y agradeciendo el apoyo que le han transmitido

el resto de ministros europeos del ramo desde que se produjo la tragedia.

“Este fenómeno extremo no sólo se ha cobrado la vida de más de 200 ciudadanos, sino que ha dejado un impacto humano y económico sin precedentes”, sobre todo en la provincia de Valencia, según lamentó Planas.

El ministro explicó que ya se han iniciado las peritaciones sobre el terreno para tener una primera estimación de los daños agrícolas. “La magnitud de la catástrofe es muy grande y España necesita del apoyo urgente y de la solidaridad de la Unión Europea para recuperar cuanto antes la normalidad en las producciones agrícolas y ganaderas”, sentenció.

A su vez, confirmó que ya ha solicitado por carta al comisario de Agricultura, Janusz Wojciechowski, que se movilice la

reserva agrícola de la PAC y avanzó que en las próximas semanas presentará el informe detallado de la cuantificación del impacto de la DANA. “Confío en que la Comisión Europea responda con sensibilidad, como siempre ha hecho”, añadió.

Además de los fondos de la reserva de crisis, el Gobierno de España también ha pedido a Bruselas otras medidas como la reprogramación temporal del Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural (Feader) y de otros paquetes europeos que tienen como objetivo la recuperación del potencial productivo dañado por catástrofes.





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

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

Calendario de Ferias y Eventos en 2024 y 2025

1 Noviembre

- ☞ Del 26 al 28 de noviembre
EXPO AGRITECH
Málaga
info@expoagritech.com
www.expoagritech.com
- ☞ 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

1 Enero

- ☞ Del 17 al 19 de enero
Fira de l'Oli de Qualitat Verge Extra
Les Borges Blanques (Lleida)
patronat@firaoli.cat
www.firaoli.cat
- ☞ Del 19 al 21 de enero
Winter Fancy Food Show
Las Vegas (EEUU)
press@specialtyfood.com
www.specialtyfood.com
- ☞ Del 22 al 26 de enero
Fitur
Madrid
fitur@ifema.es
www.ifema.es/fitur
- ☞ Del 27 al 29 de enero
Madrid Fusión
Madrid
madridfusion@madridfusion.net
www.madridfusion.net

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

Está pasando...

La DOP Priego de Córdoba lanza la 10ª edición del Mes del Aceite

El presidente del Consejo Regulador de la DOP Priego de Córdoba, Rafael Muela, ha anunciado la décima edición del Mes del Aceite, que se desarrolla desde el 22 de noviembre hasta el 22 de diciembre y que incluirá numerosas actividades en los municipios de la entidad para destacar la singularidad de sus AOVes.

Esta edición tiene como objetivo reconocer el esfuerzo, el compromiso y la dedicación de los 6.700 agricultores que conforman esta DOP y que "trabajan incansablemente para cuidar el territorio, proteger su legado y conservar nuestras variedades, en especial la autóctona: nuestro picudo. Los agricultores juegan un papel fundamental en la elaboración del aceite de oliva virgen extra, ya que son los encargados de cultivar, cuidar y cosechar las aceitunas, la materia prima esencial para producir este aceite de alta calidad".

En esta ocasión, se llevarán a cabo actividades en los colegios para fomentar la cultura oleícola desde temprana edad, por lo que se desarrollarán numerosas catas, degustaciones gastronómicas, rutas senderistas, etc. "Supone una oportunidad para presentar la nueva cosecha de nuestras marcas a las personas que nos visitan en el puente de diciembre", ha añadido.

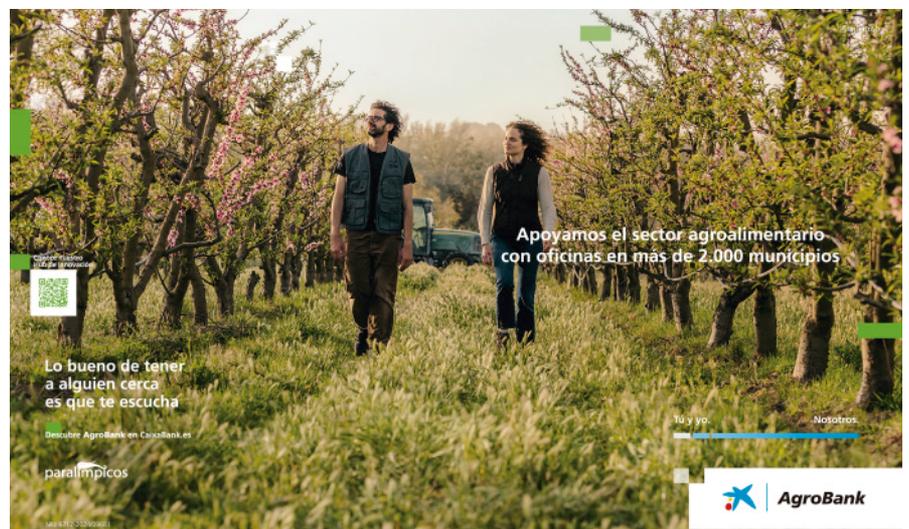
Para el Mes del Aceite 2024, "hemos preparado diversas actividades en las que el auténtico protagonista será nuestro aceite de oliva virgen extra con DOP", ha resaltado la entidad, al tiempo que ha subrayado que como todos los años estará presente su mascota "Aceituno", que recorrerá los municipios de la comarca, "llevando alegría y aprendizaje a nuestros pequeños".

Además, la entidad continuará con la promoción en tiendas y restaurantes asociados al pro-

yecto "Aquí se mima el AOVE con DOP Priego de Córdoba", fomentando la degustación de aceites de la nueva cosecha de todas las marcas amparadas por la Denominación.

Además, en cada municipio se desarrollarán diversas actividades que han presentado los respectivos representantes. En concreto, la primer teniente alcalde de Almedinilla, María José Córdoba, ha detallado las actividades que tendrán lugar en su municipio tales como un desayuno molinero en el Hogar del Pensionista para los más mayores, así como en el C.E.I.P. Rodríguez Vega y la Escuela Infantil con el objetivo de seguir fomentando el consumo desde edad temprana; el senderismo "Entre Olivares" en el que se darán a conocer las singularidades de los olivares de la DOP; y una conferencia de "Aceite de Oliva Virgen Extra y Salud" seguida de una degustación de repostería tradicional elaborada con AOVE de la entidad.

Por otro lado, se realizará una ruta de senderismo "Entre Olivares" y en la Aldea de El Cañuelo se celebrará la Fiesta del Aceite, donde tendrán lugar iniciativas como un desayuno molinero, actividades para los más pequeños, un taller de elaboración de jabón casero y una merienda popular, todo ello organizado por la Asociación "Cerro de la Mesa" de El Cañuelo con la colaboración de la DOP Priego de Córdoba.



AUTELEC®

ENVASADORAS POR PESO MULTIFORMATO
FILLING MACHINES

TAPONADORA
CAPPER



DM-120



NUEVA DL-295
Con Funcion ECO

MOLINO
MILL



ETIQUETADORA
LABELER



MEDIDOR DE GRASA
FAT METER



+34 963 751 471
comercial@autelec.es

+34 628 632 992
www.autelec.es



Intacta On-Line

La nueva era de la medición industrial

MEDICION EN CONTINUO

Aceituna entera sobre Cinta Transportadora

GRASA, HUMEDAD Y ACIDEZ

- ✓ Análisis completamente automático
- ✓ Sin necesidad de tomar muestras
- ✓ Sin necesidad de molturación
- ✓ Sin atención humana
- ✓ Analiza la descarga completa



Soluciones Integrales de Laboratorio S.L.

P. Ind La Llave, C/ Cereal, 34-36 Nave 1
19170 El Casar (Guadalajara)

Tel: +34 949 335 460
www.tecnilab.es

IMS

CONTROL INDUSTRIAL



Pol. Ind. Los Cerros
C/Herrería 57
23400 Úbeda (Jaén)

953 75 49 81

www.imscontrolindustrial.com
info@imscontrolindustrial.com

