



# INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

# Mercacei

## SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

**E**ditorial

Nueva campaña de promoción de los aceites de oliva en Australia  
pág. 4

Aplican una técnica que ahorra tiempo y costes para crear abono a partir del alperujo  
pág. 5

Mercado del aceite de oliva en febrero: producción acumulada de 1.391.020 t. y salidas de 109.988 t.  
pág. 10

COAG traslada un mensaje de tranquilidad a los olivereros sobre los aranceles anunciados por Trump  
pág. 14

El proyecto LIFE OLIVER aborda la certificación de créditos de CO<sub>2</sub> del olivar en el mercado voluntario  
pág. 16

Nace una iniciativa para impulsar el ecosistema emprendedor en sectores como el del olivar  
pág.19

Avances en la producción de planta certificada de olivos autóctonos de Galicia  
pág.20

## La culpa es del Tesla

Por Pandora Peñamil Peñafiel

**E**l secretario general de COAG-Jaén y responsable de Olivar de COAG-Andalucía, Juan Luis Ávila, lanzó el otro día un mensaje de tranquilidad a los olivereros ante el anuncio del presidente de EEUU, Donald Trump, de imponer aranceles a partir del 2 de abril a los productos agrarios europeos. Según Ávila, aún es pronto para valorar un anuncio sin concretar e insistió en que “no podemos entrar en la dinámica de aquellos intereses que utilizan los aranceles como estrategia para que se produzca una bajada del precio del aceite de oliva en origen”. Que es, más o menos, como decir lo que todos pensamos, que no nos podemos fiar de un tipo que cada día se despierta con una idea contraria a la del día anterior. Los daños colaterales de un presidente aficionado a gobernar a base de amenazas los estamos sufriendo todos, y cuando digo todos, me refiero a su *best friend* -también conocido como Elon Musk- que ha visto como Tesla ha perdido la mitad de su valor en menos de dos meses por el efecto *Trump*. Sin embargo, su amigo está convirtiendo la Casa Blanca en un concesionario de Tesla para apoyarle. De hecho, el presidente anunció a bombo y platillo que se queda con un modelo S, por el que pagará el precio íntegro, “sin descuentos”... ¡Qué majo! En realidad no lo va a pagar él, lo van a pagar, una vez más, los

mismos de siempre, es decir, los contribuyentes. Como los aranceles, como el desplome de la bolsa y como la inflación. Los presidentes con nombre de pato animado acaban librándose de todas las batallas. Recordemos que ha sorteado ya cuatro causas judiciales -el caso “Stormy Daniels”, el caso federal por presunta interferencia electoral, los documentos clasificados de Mar-a-Lago y el caso por presunta interferencia electoral en el condado de Fulton (Georgia)- y ha salido airoso -o casi- de todos ellos. Llegó a lanzar una marca de zapatillas -*Never Surrender*- tras la multa millonaria que le impuso un juez a 399 dólares y el par... ¡Y se agotaron! Lo que parece que nunca se agota es la paciencia de sus votantes, que prefieren que el mundo eclosione mientras ondean entre los escombros la bandera de *MAGA* -*Make America Great Again*-. Juan Luis Ávila insiste en que EEUU ya impuso un arancel del 25% al aceite de oliva envasado de origen español, en concreto al aceite envasado de 18 kilos o menos. “El aceite de oliva español a granel no estuvo sujeto a estos aranceles, lo que permitió exportar a granel y que el producto fuera envasado posteriormente en ese país o en terceros países”, advierte. Habrá que esperar al día 2 de abril para ver si ese día se levanta con el pie arancelario o con el pie de irse a jugar al golf. Esperemos que lo segundo, hay dirigentes que hacen mucho más cuando no hacen nada.





**INTELIGENCIA ARTIFICIAL**

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

EXTRACCIÓN DE PRODUCTO

OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS

SOFTWARE INTEGRAL DE PROCESOS

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO FINAL

**INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0**

www.imscontrolindustrial.com



PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

“De residuo a superalimento: investigadores transforman las hojas de olivo en ingredientes saludables”  
pág.18



**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
	• Promoción
	• Subproductos
6-10	Mercado
	• Campaña
11	Actualidad
	• Exportaciones
	• Olivar tradicional
	• Sostenibilidad
	• Salud
	• Cooperativas
	• I+D+i
21	Precios en el lineal
22	Anuncios Breves
23	Agenda

*Gastro*

**La DOP Siurana organiza sesiones formativas dirigidas a los futuros profesionales de la cocina**

A través de las sesiones “No todos los aceites son iguales”, la Denominación de Origen Protegida Siurana impulsa a lo largo de todo el año la formación sobre el aceite de oliva virgen extra en las escuelas de hostelería e institutos con formación en el ámbito de la cocina.

Para la DOP, la formación y la comunicación son claves para garantizar la divulgación de los valores que tiene el aceite de oliva virgen extra como la grasa estrella de la Dieta Mediterránea.

Así, desde el Consejo Regulador de la DOP Siurana se impulsan anualmente sesiones formativas dirigidas a los futuros profesionales del ámbito de la cocina y la comunicación gastronómica.

En concreto, durante el mes de febrero ha desarrollado sesiones formativas en el Instituto Obispo Sivilla de Calella, la Escuela de Cocina Hofmann de Barcelona, la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona, el Instituto Escuela de Hostelería de Cambriels, el EUHT San Polo y la Escuela Hotelaría Instituto de FP Sant Cugat.

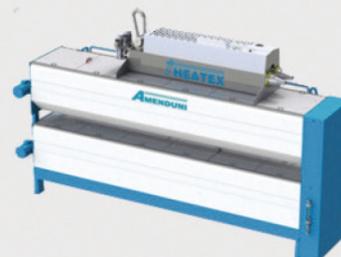
La entidad continuará desarrollando las sesiones dirigidas a los centros de enseñanza superior durante los próximos meses, así como las acciones dirigidas a los centros educativos de Primaria de las comarcas de Tarragona y Barcelona.



**EVO LINE**  
NUEVO DECANTER



**NUEVOS MOLINOS**  
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



**HEATEX**  
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



**REX LIMITED**  
NUEVO NUEVO MODELO



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

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





# Aceite de oliva

## Mercado paralizado y tendencia a la baja en las cotizaciones

Por fin llegaron los ansiados datos de la AICA relativos al mercado del aceite de oliva en febrero, quinto mes de la campaña 2024/25, de los que se desprende que la producción acumulada es de 1.391.020 toneladas. Por su parte, las salidas se sitúan en 109.988 t., sin incluir las importaciones.

El gerente y portavoz de Asaja-Jaén, Luis Carlos Valero, ha señalado que las salidas están en la línea del mes anterior y se ha referido a la importancia de que el ritmo se mantenga en los próximos meses por encima de las 100.000 toneladas mensuales. Asimismo, el vicesecretario general de Agricultura de UPA-Jaén, Jesús Cózar ha destacado que “la campaña de recolección ya está prácticamente finalizada, con una producción que nos sitúa en una campaña media. Y las cifras de la AICA demuestran que la oferta va a cubrir de manera muy justa la creciente demanda nacional y mundial.

### Jaén

Mercado absolutamente parado y precios meramente orientativos debido al efecto de las precipitaciones caídas en los últimos días, con una oferta y demanda a la expectativa. En este contexto, el lampante cotiza a 3.250/3.300 €/t.; el virgen, a 3.500/3.600 €/t.; el refinado, a 3.350 €/t.; y el AOVE, a 3.800/4.000 €/t.

### Córdoba

Ausencia de cotizaciones reales ante la falta de operatividad del mercado. Las abundantes lluvias (más de 80 litros) en principio auguran buenas perspectivas para la próxima cosecha, con la actual casi terminada e interrumpida por las precipitaciones.

### Sevilla

Ligera tendencia a la baja en todas las cotizaciones provocada por las incesantes y copiosas lluvias caídas en las últimas semanas, con



un mercado muy parado. En este sentido, el lampante se sitúa a 3.200 €/t.; el virgen, a 3.750 €/t.; el refinado, a 3.400; y el AOVE, a 4.000/4.500 €/t.

### Málaga

Tranquilidad absoluta en un mercado donde sólo se opera por estricta necesidad. Las precipitaciones más o menos abundantes han aliviado la incertidumbre del sector, además de beneficiar al campo, que evoluciona

adecuadamente. Esta semana tan sólo muestra cotización el AOVE, que se sitúa a 4.000/4.100 €/t.

### Castilla-La Mancha

Las copiosas precipitaciones han provocado una tendencia a la baja en todas las cotizaciones, quedando por despejar la incógnita del consumo. Oferta a la expectativa y demanda que sólo compra por estricta necesidad. Así, el virgen se establece a 3.600 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.200 €/t.

### Extremadura

Semana de lluvias generalizadas con un mercado ligeramente a la baja, y una oferta y demanda que se comportan en la misma línea de la semana anterior. En este contexto, el lampante se establece a 3.100/3.200 €/t.; el virgen, a 3.500/3.700 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.400 €/t.

### Valencia

Semana muy similar a la anterior marcada por las lluvias y la salida de los datos de febrero, donde continúa el tira y afloja entre la oferta y la demanda. Sin cambios en las cotizaciones. Así, el lampante repite a 3.300 €/t.; el virgen, a 3.600 €/t.; el AOVE, a 3.800 €/t.; y el refinado, a 3.500 €/t.

**PIERALISI**  
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com

**20**

Hasta el 31 de Marzo de 2025

**20% DESCUENTO** en taller y repuestos  
**+ 5% ADICIONAL** en mano de obra  
SI SOLICITAS AHORA TU MANTENIMIENTO

**1. Zona Portugal**

JOSE MARÍA CABRERO  
+34 615 507 399

**2. Zona Sur y Centro**

RAMÓN RODRÍGUEZ  
+34 615 507 421

Del 31 de Marzo  
al 31 de Mayo de 2025

**10% DESCUENTO**  
en taller y repuestos

**3. Zona Norte y Este**

PABLO MUÑOZ  
+34 615 507 418



## Nueva campaña de promoción de los aceites de oliva en Australia

Bajo el lema “Get Drizzling”, se ha puesto en marcha en Australia una nueva campaña de promoción de los aceites de oliva con el objetivo de recuperar a los consumidores que dejaron este alimento a raíz del aumento de precios registrado en los últimos años. La Asociación Australiana del Aceite de Oliva (AOOA, por sus siglas en inglés) impulsa esta iniciativa a la que se ha sumado la Interprofesional del Aceite de Oliva Español.

En concreto, esta campaña invita a los australianos a transformar sus platos aliñándolos con un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Se pone así en valor la capacidad de este alimento como potenciador del sabor, perfecto para elevar cualquier receta a otro nivel, según ha informado la Interprofesional.

La campaña, que estará activa hasta el mes de mayo, contará con la participación de *influencers* muy famosos en ese país como Khanh Ong, Stephanie Feher, Sophie Rindfleisch, Mel Melbourne, Kayla La Manna, Malissa Fedele, Daniel Lambe y Lucy Rosenberg.

Según ha precisado la organización, Australia es un mercado que aprecia y consume aceites de oliva en una proporción relativamente alta. El Consejo Oleícola Internacional (COI) estima que el consumo per cápita roza los dos kilos, más del doble que en EEUU y casi cuatro veces más que Japón.

Además, según ha detallado, se trata de un mercado maduro que se ha desarrollado mejor que otros gracias a la presencia de producción local que es capaz de abastecer alrededor de un tercio de sus necesidades, con una producción máxima de 20.000 toneladas.

España es, desde hace años, el principal proveedor de este mercado. La Interprofesional ha apuntado que en 2024, según los datos del Australian Bureau of Statistics, nuestro país co-



Intermediario de aceite de oliva

**Ramón  
Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

mercializó en Australia un total de 21.638 toneladas, el 66% de todo el aceite de oliva importado por un valor de unos 184 millones de euros y a un precio medio muy superior al de nuestros más directos competidores allí: 8,5 euros/kg., frente a los 7,5 euros/kg. de Italia, los 7 euros/kg. de Grecia y los 6,6 euros/kg. de Turquía.

No obstante, en 2023 las importaciones sufrieron un fuerte recorte, quedando por debajo de las 25.000 toneladas, cuando tres años antes superaron las 38.000 toneladas. A su juicio, esa debilidad afectó a las exportaciones españolas que,

en los dos últimos años, se han quedado muy lejos de los datos de 2020, cuando España exportó 30.000 toneladas, frente a las 17.000 t. de 2023 y a las 21.600 t. de 2024. Además, la penetración de los aceites de oliva en los hogares australianos bajó del 67% en 2021 al 60,8% en 2024.

“Este año, el precio está bajando, por lo que es el momento perfecto para promocionar el aceite de oliva y recordar a los consumidores el sabor que ofrece un chorrito de aceite de oliva virgen extra”, ha explicado el presidente de la AOOA, David Valmorbida.

Esta organización, integrada por productores, importadores y distribuidores, es la impulsora de esta iniciativa promocional a la que la Interprofesional se ha sumado. Pedro Barato, presidente de la entidad, está convencido de que esta campaña “va a fortalecer el consumo del aceite de oliva en ese mercado, que es muy interesante para España. Porque no dejamos ni un minuto de potenciar la demanda en los mercados mundiales, por lejos que estén, ya sea en China, Japón o como en este caso, en Australia”.





# Aplican una técnica que ahorra tiempo y costes para crear abono a partir del alperujo

Un equipo de investigación de la Universidad de Jaén (UJA) ha aplicado una técnica avanzada de análisis que reduce costes y tiempos en el control de la fabricación de abonos a partir del alperujo. El método aplicado permite conocer fácilmente cuándo el compost creado está listo para su uso como fertilizante, lo que garantiza su efectividad y evita daños a las plantas.

El alperujo es un subproducto de la extracción del aceite de oliva que se compone principalmente de agua, restos de pulpa, piel y hueso de la aceituna, además de una pequeña cantidad de aceite residual. La gestión de estos residuos se enfoca hacia diversos usos: producción de aceite de orujo, alimentación de animales, biomasa o fertilizante, según ha informado la Fundación Descubre. Esta última aplicación implica un procesado natural donde el alperujo, junto a otros residuos, como los procedentes de la poda y de la ganadería, se descomponen para formar un abono nutritivo utilizado en la agricultura. El sistema de análisis propuesto por los investigadores y desarrollado en el artículo “Monitoring organic matter transformation of olive oil production residues in a full-scale composting plant by fluorescence spectroscopy”, de la revista *Environmental Technology & Innovation*, indica de manera precisa cuándo está completamente maduro y es seguro para usar en suelos agrícolas.

Tradicionalmente, este proceso se ha evaluado mediante métodos que requieren mucho tiempo y recursos, tanto humanos como económicos. Sin embargo, con esta nueva técnica, los investigadores han logrado relacionar los cambios en la materia orgánica mediante espectroscopía de fluorescencia, una tecnología que mide la luz emitida por los compuestos presentes en una muestra después de haber sido iluminados con luz ultravioleta. “Este siste-

**LEONARDO D'ERRICO**  
**610 78 51 92**  
 Brokerage Olive Oil

---

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

ma nos da información sobre las propiedades químicas de la biomasa en descomposición, lo que permite monitorear cómo cambia a medida que se degrada durante el proceso de compostaje de una manera más rápida y precisa”, ha indicado a la Fundación Descubre la investigadora de la Universidad de Jaén Ana Domínguez, autora del artículo.

Estos componentes, que incluyen diferentes tipos de moléculas presentes en el compost, ayudan a los investigadores a entender mejor cómo los residuos se transforman en abono, y cuándo alcanzan la madurez adecuada para ser utilizado para nutrir los suelos. A su juicio, al permitir un mejor control del proceso y una mayor calidad del compost, se allana el camino hacia prácticas agrícolas más ecológicas y eficientes, beneficiando tanto a los agricultores como al medio ambiente.

Con la implementación de esta tecnología, “se podrían reducir los errores humanos y mejorar la consistencia del compost producido. Esta técnica también puede ser especialmente be-

neficia en instalaciones de compostaje a nivel industrial, donde la homogeneidad y calidad del producto final son esenciales”, ha precisado la Fundación Descubre.

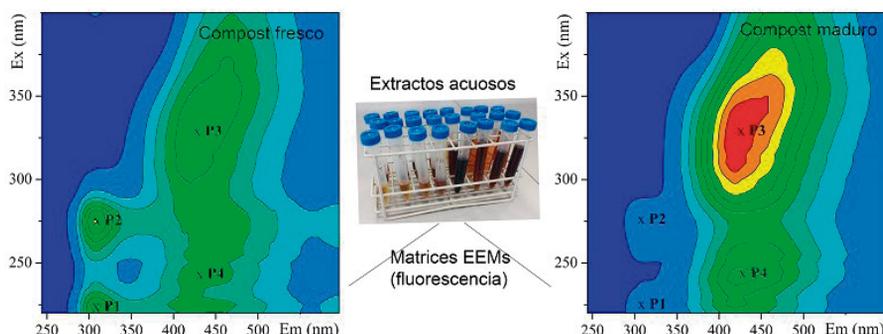
## El círculo sostenible del olivar

Asimismo, esta entidad ha señalado que este enfoque no sólo es más rápido que los métodos tradicionales, sino que también ofrece una visión más detallada y precisa del proceso. Incluye indicadores clave de madurez del compost, como el tiempo de compostaje, la relación carbono-nitrógeno, qué influye en la velocidad de degradación de la materia o la acción de los microorganismos descomponedores. También la capacidad de intercambio catiónico, que determina su potencial para retener nutrientes esenciales y ponerlos a disposición de las plantas.

Este tipo de análisis permite obtener de manera precisa y rápida información sobre el momento óptimo para utilizar el compost, sin la necesidad de complicadas pruebas de laboratorio. De esta manera, posibilita a los productores de abono optimizar sus tiempos y recursos. “Además, al utilizar esta tecnología, los agricultores pueden estar más seguros de que el compost que aplican a sus cultivos es de alta calidad, favoreciendo el crecimiento de las plantas sin riesgos de toxicidad”, ha señalado Domínguez.

Así, “se cierra el ciclo de los materiales, transformando desechos contaminantes en recursos valiosos para la agricultura y reduciendo el uso de compuestos químicos”, han recalcado desde la Fundación Descubre.

El proceso de compostaje, aunque natural, puede verse afectado por factores como el clima y la cantidad de oxígeno disponible, lo que lleva a una variabilidad en la calidad del compost. “Este avance tiene un gran potencial para mejorar la sostenibilidad del compostaje a gran escala al estar más controlado todo el proceso”, añade la investigadora.



Matrices de fluorescencia con dos ejemplos de extractos acuosos para compost fresco y maduro.

*Aceites de oliva*C  
o  
t  
i  
z  
a  
c  
i  
o  
n  
e  
s  
  
d  
e  
  
A  
c  
e  
i  
t  
e  
s  
  
y  
  
G  
r  
a  
s  
a  
s

		EUROS/T. SEMANA 10/16 marzo '25 (Cierre día 5 marzo '25)	EUROS/T. SEMANA 17/23 marzo '25 (Cierre día 13 marzo '25)
	<b>ANDALUCÍA</b>	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	3.400/3.500	3.250/3.300
	Virgen	3.650/3.750	3.500/3.600
	Virgen extra	3.900/4.100	3.800/4.000
	Refinado	3.500	3.350
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	3.400/3.450	Sin oper.
	Virgen	3.650/3.700	Sin oper.
	Virgen extra	4.000/4.400	Sin oper.
	Refinado	3.450/3.500	Sin oper.
SEVILLA	Lampante, base 1º	3.400	3.200
	Virgen	3.800	3.750
	Virgen extra	4.000/4.500	4.000/4.500
	Refinado	3.500	3.400
GRANADA	Lampante, base 1º	3.400/3.500	3.250/3.300
	Virgen	3.650/3.750	3.500/3.600
	Virgen extra	3.900/4.100	3.800/4.000
MÁLAGA	Lampante, base 1º	3.500/3.550	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	4.050/4.250	4.000/4.100
TOLEDO	<b>CASTILLA-LA MANCHA</b>		
	Virgen	3.600/3.800	3.600
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra	4.000/4.300	4.000/4.200
	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	<b>COMUNIDAD VALENCIANA</b>		
	Lampante, base 1º	3.300	3.300
	Virgen	3.600	3.600
	Virgen extra	3.800	3.800
BADAJOZ	Refinado	3.500	3.500
	<b>EXTREMADURA</b>		
	Lampante, base 1º	3.300/3.400	3.100/3.200
	Virgen	3.600/3.750	3.500/3.700
	Virgen extra	4.000/4.400	4.000/4.400

\* 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

Grino  
**AGROISA**  
 INMECAL ITB IntecBIO Agrotechbiomed  
 f t y G+  
 AGROISA.COM info@agroisa.com  
 CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial  
 PYME INNOVADORA  
 Cámara Innovación Tecnológica  
 agroisa.com  
**agroisa**  
 tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



## Aceites de orujo

C  
o  
t  
i  
z  
a  
c  
i  
o  
n  
e  
s  
d  
e  
A  
c  
e  
i  
t  
e  
s  
y  
G  
r  
a  
s  
a  
s

SEVILLA	ANDALUCÍA	EUROS/T. SEMANA	EUROS/T. SEMANA
		10/16 marzo '25 (Cierre día 5 marzo '25)	17/23 marzo '25 (Cierre día 13 marzo '25)
	Refinable, base 10°	€/t. 1.400	€/t. 1.300
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.400	2.250/2.300

## Aceites de semillas

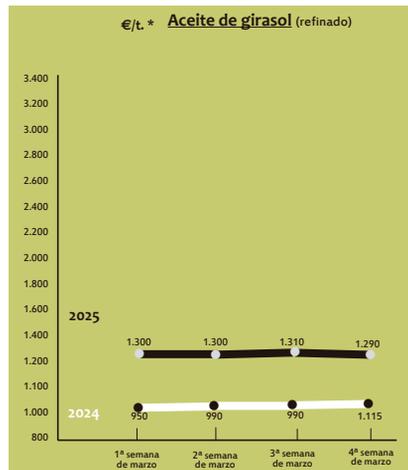
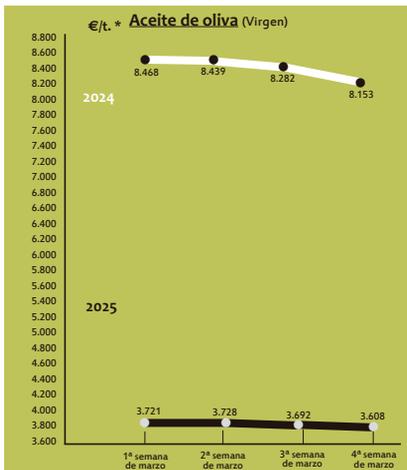
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)	EUROS/T. SEMANA	EUROS/T. SEMANA
		10/16 marzo '25 (Cierre día 5 marzo '25)	17/23 marzo '25 (Cierre día 13 marzo '25)
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.310	1.290
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	1.325	1.220
	Refinado	1.375	1.320
	ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.310	1.290

## Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja	Sin oper.	Sin oper.
Oleínas de orujo	Sin oper.	Sin oper.
Ácidos grasos de oliva (de refino físico)	Sin oper.	Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

### Evolución mensual de los precios



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

Si no tienes tus claves, solicítalas a [redaccion@mercacei.com](mailto:redaccion@mercacei.com)

(\* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*

		EUROS/KG. SEMANA 10/16 marzo '25 (Cierre día 5 marzo '25)	EUROS/KG. SEMANA 17/23 marzo '25 (Cierre día 13 marzo '25)
		€/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)	1.130	1.130
	MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.220	1.220
	ACEITE DE COCO (refinado)	2.490	2.490
	ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
	ACEITE DE PALMA	1.670	1.670
	ACEITE DE PALMISTE	2.630	2.630
	ACEITE DE MAÍZ	1.530	1.530
	ACEITE DE COLZA	1.320	1.320
	ACEITE DE RICINO	1.250	1.250
	ACEITE DE PESCADO refinado	3.810	3.810

\*Precios orientativos.

## Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

## 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 - 5°D - 23003 - JAÉN  
garridohermanoscb@gmail.com



## Mercado internacional

EUROS/KG. SEMANA 10/16 marzo '25 (Cierre día 5 marzo '25)      EUROS/KG. SEMANA 17/23 marzo '25 (Cierre día 13 marzo '25)

Cotizaciones de Aceites y Grasas

### ITALIA

SUR DE PUGLIA

	€/t.	€/t.
ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50	8,50
ACEITE DE OLIVA refinado	3,65	3,55
ACEITE DE OLIVA lampante	2,80	2,45
ACEITE DE ORUJO refinado	2,45	2,45
ACEITE DE GIRASOL refinado	1,33	1,33
ACEITE DE MAÍZ refinado	1,22	1,22
ACEITE DE SOJA refinado	1,35	1,35
ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,10	2,10

NORTE DE PUGLIA & CALABRIA

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

### TÚNEZ

MARRUECOS

ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,90/4,00	3,70/3,80
------------------------------	-----------	-----------

TURQUÍA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,25/6,50	6,25/6,50
------------------------------	-----------	-----------

ACEITE DE OLIVA refinado	3,80/3,85	3,55/3,65
--------------------------	-----------	-----------

### GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,60/4,70	4,60/4,70
ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso <small>(Precios facilitados por Olio Officina Magazine)</small>	4,50/4,60	4,50/4,60

PORTUGAL

ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,00/4,30	4,00/4,30
------------------------------	-----------	-----------

### TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (13 de marzo de 2025) (Los tipos de mercado)

	1 semana	1 mes	2 meses	3 meses	6 meses	12 meses
Euro (euribor) .....	-	-	-	-	-	3,73
Dólar .....	-	4,57	-	4,97	5,26	5,68
Yen Japonés .....	-	-	-	-	-	-
Libra Esterlina .....	-	4,03	-	4,32	4,71	-
Franco Suizo .....	-	-	-	-	-	-
Dólar Canadiense .....	-	-	-	-	-	-

### Euro

Peseta .....	166,386
Lira italiana .....	1.936,270
Escudo portugués .....	200,482
Dracma griego .....	340,750
Florín .....	2,204
Dólar .....	1,095
Dólar Canadá .....	1,498
Yen japonés .....	162,97
Corona sueca .....	11,362
Corona checa .....	25,348
Libra esterlina .....	0,837
Franco suizo .....	0,939



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

ceqitalia.com





Campaña

# Mercado del aceite de oliva en febrero: producción acumulada de 1.391.020 t. y salidas de 109.988 t.

La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) ha hecho públicos los datos provisionales del mercado del aceite de oliva en febrero, quinto mes de la campaña 2024/25, de los que se desprende que la producción acumulada es de 1.391.020 t. Por su parte, las salidas se sitúan en 109.988 t., sin incluir las importaciones.

El gerente y portavoz de Asaja-Jaén, Luis Carlos Valero, ha señalado que las salidas están en la línea del mes anterior y se ha referido a la importancia de que el ritmo se mantenga en los próximos meses por encima de las 100.000 toneladas mensuales.

“La campaña de recolección ya está prácticamente finalizada, con una producción que nos sitúa en una campaña media. Lo que demuestran las cifras de la AICA es que la oferta va a cubrir de manera muy justa la creciente demanda nacio-

nal y mundial. Esto, junto al hecho de que la comercialización siga fuerte, debe revertir la tendencia bajista de los precios en origen y situarlos en un umbral a partir de los 5 euros para las categorías más bajas y muy por encima para los excelentes vírgenes extra que producimos. Sólo así los oliveros tendremos rentabilidad en nuestras explotaciones, sobre todo en el olivar tradicional”, ha considerado el vicesecretario general de Agricultura de UPA-Jaén, Jesús Cózar.

En total, las existencias se sitúan en 1.100.113 toneladas, de las cuales 884.020 t. se encuentran en almazaras; 200.062 t. en envasadoras; y 16.031 t. en el Patrimonio Comunal Olivarero.




**J. Morales Navas**  
comercial aceitera s.l.u

Tlf. +34 957 676 009 / +34 957 676 044  
Mob. +34 686 965 465  
**DOÑA MENCÍA - CÓRDOBA**

## MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos

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

### LA BOLSA DE CHICAGO

**Habas de soja:** La semana cerraba a **987,50** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **997,75**.

◆ Precios: Futuros marzo.

**Harina de soja:** **300,30** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **293,00**.

◆ Precios: Futuros mayo.

**Aceite de soja:** Cerraba a **41,18** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **42,50**.

◆ Precios: Futuros marzo.

**Maíz:** Terminó la semana a **448,75** centavos/bushel, habiendo comenzado a **440,25**

◆ Precios: Futuros marzo.



# GRANDES TONELAJES

**Decanter Pieralisi 76.2 con sistema  
exclusivo ROTODIFF®**



**MÁXIMOS  
AGOTAMIENTOS**



**MEJORA  
ENERGÉTICA**



**MAYOR  
RENTABILIDAD**



# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



## ANÁLISIS

# AxFlow

### LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

[www.axflow.es](http://www.axflow.es)

## DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



# MANZANO Flottweg

LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXIDABLE - SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG  
[WWW.CALDERERIAMANZANO.NET](http://WWW.CALDERERIAMANZANO.NET)



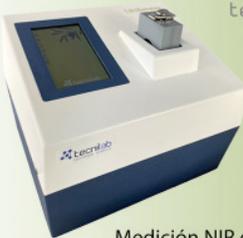
# SERIJEREZ

DECORACIÓN EN VIDRIO

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

# tecnilab

tecnología analítica



La solución integral para su almazara

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

## ENVASES/ENVASADO



# AUTELEC

TECNOLOGÍA, S.L.

Telf: +34 963 751 471  
+34 628 632 992  
[comercial@autelec.es](mailto:comercial@autelec.es)  
[www.autelec.es](http://www.autelec.es)

## EXTRACCIÓN



centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

## BOMBAS

# bombas TRIEF

desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



[ventas@bombastrief.es](mailto:ventas@bombastrief.es)  
[www.bombastrief.es](http://www.bombastrief.es)



# Codi - Pack

MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

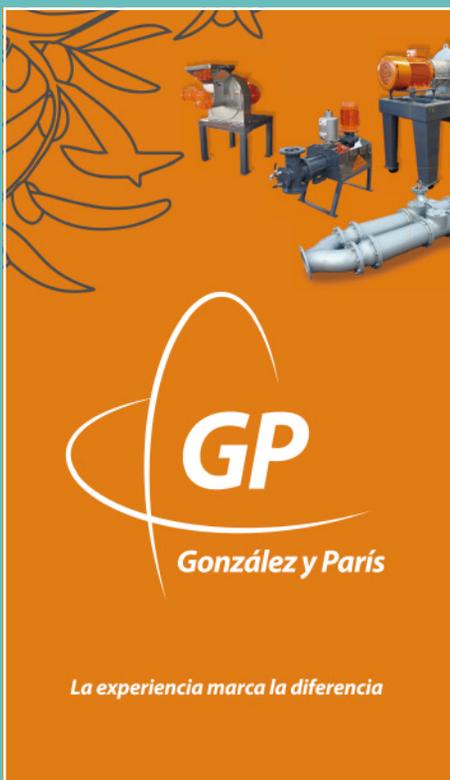
20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

[www.codi-pack.com](http://www.codi-pack.com)



# Palacín

Desde más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnología y componentes clave en el sector de la separación. Con más de 10.000 instalaciones mundiales instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de sus productos.  
Los departamentos de Agua y Aire están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector cárnico, cumpliendo con las regulaciones más estrictas.  
PALACÍN participa en su línea de extracción continua con gran experiencia y se concentra en el desarrollo de equipos de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.



# GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



# ifamensa

EXPERIENCIA EN FABRICACIÓN DE MÁQUINAS INDUSTRIALES

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962



Llenadoras semi-automática  
Semi-automatic fillers

CAUDALIMETROS DE ALTA PRECISIÓN  
HIGH ACCURACY FLOWMETERS

EXPERIENCIA  
EXPERIENCE  
50 AÑOS  
YEARS | 40 PAÍSES  
COUNTRIES

# Ausere

Tel: +34 976 50 43 40 - Fax: +34 976 50 47 31  
[ausere@ausere.es](mailto:ausere@ausere.es)  
O'Donnell s/n, 50610 Cuarte de Huerva  
Zaragoza ESPAÑA / SPAIN

[www.ausere.es](http://www.ausere.es)



# POLAT

Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños

LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

[www.polatas.com.tr](http://www.polatas.com.tr)



FABRICA Y ALMACÉN  
Avenida Nicette Pierrógordo nº 12  
14850 BAENA (Córdoba)  
Tel: 0034 957 665 115  
e-mail: [taosa@taosa.com](mailto:taosa@taosa.com)

DELEGACIÓN EN PORTUGAL  
Rua A - Pavilhão 03  
Zona Ind. de Mirandela  
3370-505 MIRANDELA  
Tel: 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](http://www.laboratorioagrama.com)

**TAMESUR, S.A.**  
MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

[www.tamesur.com](http://www.tamesur.com)

## 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

P.I. La Negrilla • C/ Laminadora, Nº 3, Puerta 51 • 41016 Sevilla  
Telf. 954 57 12 21 • Fax. 954 57 13 66  
[espejo.laboratorioespejo.com](http://espejo.laboratorioespejo.com)

**treico**  
Industrial Machinery Solutions

[www.treico.com](http://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](http://www.olivarum.es)

**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

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

**Kubota**

5 AÑOS DE GARANTÍA

[www.kubota-eu.com](http://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](http://www.enac.es)). Reconocidos por el C.O.I. como Laboratorio de Análisis Físico-Químico y Contaminantes para el período vigente.

**ANSOTEC** High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

ANSOTEC S.L. [www.ansotec.com](http://www.ansotec.com)

**MORESIL**  
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

Telf. (0034) 957 42 17 40  
[www.todolivo.com](http://www.todolivo.com)



## COAG traslada un mensaje de tranquilidad a los olivareros sobre los aranceles anunciados por Trump

El secretario general de COAG-Jaén y responsable de Olivar de COAG-Andalucía, Juan Luis Ávila, ha lanzado un mensaje de tranquilidad a los olivareros ante el anuncio del presidente de EEUU, Donald Trump, de imponer aranceles a partir del 2 de abril a los productos agrarios europeos. Según Ávila, aún es pronto para valorar un anuncio sin concretar y ha insistido en que “no podemos entrar en la dinámica de aquellos intereses que utilizan los aranceles como estrategia para que se produzca una bajada del precio del aceite de oliva en origen”.

La organización agraria ha precisado que EEUU es el tercer país consumidor de aceite a nivel mundial, con una demanda de alrededor de 360.000 toneladas, y una producción que apenas si cubre el 3% de su consumo. Según ha señalado, “California, principal productor de aceite de oliva de este país (99% del total de su producción), produjo en la campaña 2022/23 alrededor de 6.800 toneladas de aceite, la cantidad que puede producir al año la cooperativa de un municipio medio de la provincia de Jaén. Esta provincia cuenta en total con 330 almazaras repartidas en 96 municipios”.

Asimismo, COAG-Jaén ha asegurado que EEUU, a pesar de ser de los países mayores consumidores, con una media de un litro al año por persona, supone un 11,7% del consumo de aceite de oliva mundial que, según datos del Consejo Oleícola Internacional (COI), podría ascender en esta campaña a 3.060.000 toneladas de aceite. De hecho, en la campaña 2023/24, el consumo mundial de aceite fue de 2.699.000 toneladas, de las cuales 1.170.000 toneladas se consumieron en países europeos y el resto, 1.529.000 t., en terceros países, entre ellas las 350.000 toneladas de EEUU.

En cuanto a los proveedores de aceite de oliva del país norteamericano, la organización

ha recordado que son España e Italia, que representaban entre los dos el 76% del volumen en 2023. España exportó en ese año 105.133 t. e Italia 109.902 t., seguida de lejos por Turquía, con 41.284 t.; Túnez, con 38.300 t.; Grecia, con 15.592 t.; y Argentina, con 11.519 t..

En este sentido, COAG-Jaén ha detallado que hay que tener en cuenta que España contará con una buena cosecha, tras tres años de sequía, mientras que Italia ya ha advertido de que su producción debido a la sequía y al calor récord en las principales regiones productoras como Puglia y Sicilia ha provocado un colapso de la producción.

“Mensaje de tranquilidad porque el mercado mundial del aceite de oliva es el mercado español, ya que prácticamente todo el aceite que se mueve a nivel mundial es el que España exporta y no hay otro país que tenga la capacidad de suministrar esa cantidad de aceite. De hecho, España se ha convertido en esta campaña en la bodega de aceite del mundo, con una producción que será igual a toda la producción de Italia, Grecia, Túnez, Turquía y Portugal unidas”, ha resaltado la organización.

De cualquier forma, Juan Luis Ávila ha insistido en que todavía es pronto para valorar un anuncio del presidente Trump “que hoy dice una cosa y al día siguiente la contraria, porque no se han especificado las características de los aranceles anunciados”. A su vez, una vez concretados, ha abogado por que la Unión Europea “tenga una respuesta clara y contundente a los mismos”.

La organización ha recordado que EEUU impuso un arancel del 25% al aceite de oliva envasado de origen español. En concreto, al aceite envasado de 18 kilos o menos. “El aceite de oliva español a granel no estuvo sujeto a estos aranceles, lo que permitió exportar a granel y que el producto fuera envasado posteriormente en ese país o en terceros países”, ha concluido.

## Las exportaciones europeas de aceite de oliva caen un 1,1% en los dos primeros meses de la campaña 2024/25

Los Estados Miembros exportaron a terceros países un total de 92.960 toneladas de aceite de oliva en los dos primeros meses de la campaña 2024/25, lo que supone un 1,1% menos respecto a la temporada precedente, según los últimos datos de la Comisión Europea (CE).

EEUU permanece en primer lugar como primer destino de las exportaciones comunitarias de aceite de oliva, con 33.434 toneladas, un 6,5% menos, seguido de Reino Unido, con 9.068 toneladas (-10,6%); y Brasil, con 8.078 t. (-34%).

Otros destinos prioritarios son Australia (4.487 t., +70,4%); Canadá (4.104 t., +17,2%); Japón (3.080 t., -15,5%); y China (3.000 t., +53,7%), según los datos del Ejecutivo comunitario.

En cuanto a las importaciones, los datos del Ejecutivo comunitario detallan que la UE importó un total de 18.802 toneladas de terceros países, un 31,4% menos que entre octubre y noviembre de la temporada precedente, de las cuales 10.253 toneladas procedieron de Túnez, frente a las 10.249 t. del mismo periodo de la campaña anterior; 4.450 toneladas de Turquía (-12,7%); 1.162 toneladas de Argentina (-68,5%); 841 toneladas de Marruecos (+52,3%); 480 toneladas de Chile (-70,8%); y 130 toneladas de Perú (-77,3%).





## Lidl lanza *Primera Cosecha*, un AOVE con tecnología *blockchain* dentro del proyecto *Olivar Tradicional*

Lidl ha lanzado *Primera Cosecha*, una nueva referencia de AOVE dentro del proyecto *Olivar Tradicional*, que impulsa de forma pionera en el sector desde hace cuatro años, según ha informado la cadena de distribución. Este producto incorpora tecnología *blockchain* para garantizar una trazabilidad completa, ofreciendo al consumidor información verificada y detallada sobre su origen y proceso de elaboración.

En colaboración con la empresa tecnológica Izertis, Lidl ha desarrollado un sistema de trazabilidad avanzado que permite a los clientes acceder a información sobre el AOVE a través de un código QR presente en cada botella. Este sistema proporciona detalles sobre la procedencia del aceite, el método de cultivo, la ubicación de los olivares y la historia del olivar tradicional español. Además, incluye una nota de cata y un mapa interactivo que muestra el recorrido del aceite desde el olivar hasta la almazara, reforzando la confianza del consumidor en la autenticidad del producto, según ha precisado la cadena.

Con este último lanzamiento, Lidl ha asegurado que refuerza su proyecto de sostenibilidad y apoyo al medio rural, *Olivar Tradicional*, una iniciativa pionera en España que busca preservar el cultivo del olivar de bajo rendimiento, asegurando la rentabilidad de las explotaciones y garantizando un precio mínimo justo para los agricultores. En colaboración con la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) y el Grupo Migasa, la compañía “apoya a más de 250.000 familias que dependen del sector oleícola,



contribuyendo al desarrollo socioeconómico de zonas con desafíos demográficos”, ha resaltado.

Asimismo, la cadena ha resaltado que desde su lanzamiento en 2021, *Olivar Tradicional* no solo ha generado un impacto positivo en el sector agrícola, sino que también ha promovido prácticas sostenibles que favorecen la biodiversidad y combaten la erosión del suelo, favoreciendo así la lucha contra el cambio climático y el mantenimiento de la biodiversidad.

El AOVE *Primera Cosecha* estará disponible en más de 30.000 unidades (botellas de 500 ml.) en los supermercados Lidl de toda España, con una distribución de

unas 28.000 unidades en la península y cerca de 2.000 en Canarias.

De este modo, la cadena complementa su oferta habitual de aceite de oliva virgen extra de *Olivar Tradicional*. Desde hace años, Lidl es el único supermercado del país que ofrece este tipo de aceite de forma permanente en todas sus tiendas, incluyendo tres vírgenes extra: AOVE convencional (750 ml.), AOVE hojiblanca (500 ml.) y AOVE picual (500 ml.).

Lidl ha avanzado que este innovador proyecto será presentado en Expoliva, que se celebrará del 14 al 17 de mayo en Jaén.



OVIBEJA

WWW.AZEITE-OVIBEJA.PT



EXCLUSIVE SPONSOR

### INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION

OVIBEJA CA AWARDS  
Crédito Agrícola



# El proyecto LIFE OLIVER aborda la certificación de créditos de CO<sub>2</sub> del olivar en el mercado voluntario

El proyecto LIFE OLIVER tiene como objetivo desarrollar y certificar una norma internacional que permita a los productores de aceitunas acceder al mercado de créditos de CO<sub>2</sub>. Coordinado por la Universidad de Perugia y financiado por el programa LIFE de la Unión Europea, esta iniciativa busca incentivar la adopción de prácticas agronómicas sostenibles que aumenten el secuestro de carbono en el suelo y reduzcan las emisiones de gases de efecto invernadero en el sector olivarero, según ha informado en su página web Asaja-Jaén, organización que participa en este proyecto.

Al implementar estas prácticas, las explotaciones olivareras podrán beneficiarse económicamente, al generar certificados de carbono comercializables en el actual mercado voluntario de créditos de CO<sub>2</sub>.

Tradicionalmente, los flujos de carbono que operan en el olivar sólo se han asociado a la absorción de CO<sub>2</sub> atmosférico a través de la fotosíntesis y su almacenamiento en forma de carbono orgánico en la biomasa de los olivos, ignorándose el papel crucial de los flujos de carbono orgánico en el suelo, de los que depende la fertilidad del olivar y su capacidad para actuar como fuente o como sumidero de CO<sub>2</sub>. Estos flujos se ven afectados por diversas actividades agronómicas como el mantenimiento de una cubierta vegetal, la aplicación de los restos triturados de poda, la reducción del laboreo o el uso de enmiendas de fertilizantes orgánicos como alperujo compostado, estiércol o biochar. Estas prácticas no sólo incrementan el secuestro de carbono, sino que también mejoran la biodiversidad y la resiliencia del suelo frente a la erosión y la sequía, según ha detallado Asaja-Jaén.

Otro aspecto fundamental es la huella de carbono del olivar, que representa la cantidad total de emisiones de CO<sub>2</sub> equivalente generadas durante el ciclo de vida del cultivo, desde la preparación del suelo hasta la producción del aceite. Si la cantidad de CO<sub>2</sub> retirado de la atmósfera por parte del olivar es mayor que la suma de las salidas de CO<sub>2</sub> desde el agrosistema y las emisiones generadas por las operaciones de campo, el olivar estará actuando como un sumidero de CO<sub>2</sub> y, por tanto, contribuyendo a mitigar el cambio climático.

## Objetivo del proyecto

El principal objetivo de LIFE OLIVER es desarrollar una metodología que aúne sencillez y rigor científico, para estimar la cantidad adicional de CO<sub>2</sub> que se podría secuestrar al implementarse prácticas de manejo más sostenibles que las que se venían realizando durante los últimos años. El diseño de estas prácticas de manejo que pueden conducir a secuestrar más CO<sub>2</sub> es lo que se conoce como “Proyecto de Agricultura del Carbono” (“Carbon Farming Project”, en inglés).

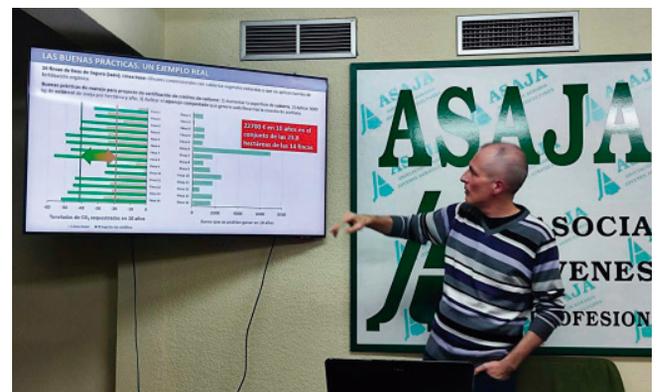
Según ha precisado la organización agraria, en un proyecto de agricultura de carbono, un intermediario autorizado certifica si desde que la finca de olivar inició la aplicación de un conjunto de prácticas agronómicas más sostenibles, se ha producido una reducción de la huella de carbono. Esto puede parecer sencillo si se considera que la situación de partida (lo que se conoce como “línea base”) es la huella de CO<sub>2</sub> al iniciarse el proyecto. Sin embargo, aún está por dilucidar qué valor de referencia establecerá la UE para la línea base. En cualquier caso, si se secuestra más CO<sub>2</sub> con el proyecto de agricultura del carbono que con la línea de base, se generan créditos de CO<sub>2</sub> que pueden ser comercializados en el mercado voluntario, proporcionando a los agricultores una nueva fuente de ingresos y fomentando la adopción de prácticas sostenibles.

La organización ha detallado que el pasado 6 de marzo tuvo lugar en

sus instalaciones una jornada para explicar estos conceptos a un grupo numeroso de agricultores de la provincia de Jaén. La presentación fue conducida por José Liétor Gallego y Pablo Domouso de Agar, investigadores pertenecientes al grupo de investigación liderado por Roberto García Ruiz, catedrático de Ecología de la Universidad de Jaén. Tras la presentación se distribuyó una breve encuesta para evaluar el interés de los agricultores participantes y las posibles dificultades que podrían enfrentar al aplicar prácticas de agricultura de carbono.

Además, a los asistentes se les entregó un póster en el que José Liétor Gallego resume algunos de los conceptos que suelen generar confusión al hablar de la huella de carbono del olivar.

“El proyecto LIFE OLIVER nace con la vocación de transformar la agricultura del olivar en un sector ambientalmente responsable y económicamente sostenible. Avanzar hacia un modelo agrícola más eficiente en la captura de carbono no solo contribuye a mitigar el cambio climático, sino que también refleja el compromiso de nuestros agricultores con el desarrollo de sus pueblos y con la construcción de un futuro lleno de oportunidades”, ha concluido la organización.



# EXPOLIVA

XXII  
FERIA INTERNACIONAL  
DEL ACEITE DE OLIVA  
E INDUSTRIAS AFINES

XXII  
INTERNATIONAL FAIR  
OF THE OLIVE OIL  
AND ALLIED INDUSTRIES

PATROCINA



14  
AL  
TO  
17

MAYO  
MAY  
2025

IFEJA  
JAÉN, SPAIN

[WWW.EXPOLIVA.INFO](http://WWW.EXPOLIVA.INFO)

ORGANIZADORES



PATROCINADORES



COLABORADORES





# De residuo a superalimento: investigadores transforman las hojas de olivo en ingredientes saludables

El Grupo Operativo BIOREVALEAF -en el que participan CIDAD, la Universidad de Granada, la empresa oleícola Torres Morante y Cooperativas Agro-alimentarias de Granada- ha mantenido una reunión para analizar los avances en su investigación sobre la revalorización de la hoja de olivo. Su objetivo es transformar este subproducto en ingredientes funcionales para la alimentación y aceites enriquecidos con compuestos bioactivos de alto valor añadido.



A través de técnicas de fermentación combinadas con métodos de extracción sostenibles, BIOREVALEAF busca aprovechar las propiedades de la hoja de olivo para desarrollar ingredientes ricos en fibra, proteínas y compuestos fenólicos como hidroxitirosol, tirosol, oleuropeína aglicona, oleaceína y oleocantal. Estos elementos presentan un gran potencial para la industria alimentaria y el desarrollo de aceites de oliva con propiedades beneficiosas para la salud, según este Grupo Operativo.

A su juicio, el proyecto no sólo representa un avance en la economía circular del sector, sino que también promueve la cooperación entre la

industria oleícola y los centros de investigación.

La iniciativa permitirá obtener un mayor rendimiento económico de los subproductos del olivar, favoreciendo la creación de empleo y la diversificación del sector agroalimentario. Además, su impacto ambiental positivo contribuirá a reducir los residuos generados por la producción de aceite de oliva, alineándose con los principios de sostenibilidad y bioeconomía.

BIOREVALEAF se enmarca dentro del Programa de Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía 2014-2020 y cuenta con financiación de la Junta de Andalucía y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural, según la Orden de 7 de julio de 2020.

## Impulsar el turismo sostenible a través de la Dieta Mediterránea

Seis países europeos cooperan en el proyecto europeo *MedDiet Go*, que se desarrollará hasta marzo de 2026 y cuyo objetivo es fomentar la adherencia a un estilo de vida saludable basado en la Dieta Mediterránea, promover los territorios propios de este patrón alimentario como destinos turísticos internacionales y apoyar el desarrollo económico y sostenible de las zonas rurales de Europa, consolidando la red Med Diet Euro-Cluster.

Representantes de Bulgaria, España, Italia, Grecia, Eslovenia y Portugal unirán fuerzas para proporcionar conocimientos y herramientas a los territorios que buscan impulsar el turismo sostenible y la economía local, según ha informado la Fundación Dieta Mediterránea.

*MedDiet Go* pone el foco en la Dieta Mediterránea, reconocida mundialmente por su contribución a un estilo de vida saludable, sostenible y como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Sin embargo, el alcance del proyecto es más amplio, adoptando un enfoque holístico en la promoción

del territorio y el turismo sostenible, con la misión de contribuir al desarrollo económico de las zonas rurales y enfrentar los desafíos planteados por los mercados globales.

Las entidades participantes trabajarán para desarrollar herramientas y recursos que impulsen el turismo sostenible; apoyar a las comunidades rurales en su desarrollo económico; promocionar los territorios implicados en el proyecto a nivel internacional; y fomentar la Dieta Mediterránea como un estilo de vida saludable y sostenible.

Según la Fundación Dieta Medsiterránea, esta cooperación transnacional es esencial para compartir conocimientos, experiencias y mejores prácticas, asegurando que los beneficios del proyecto alcanzan a un amplio espectro de comunidades rurales en Europa.

“Con *MedDiet Go* no sólo se aspira a mejorar el bienestar de las personas o la sostenibilidad del planeta sino también a proteger y valorizar el patrimonio cultural y natural los territorios. La divulgación y promoción de los valores que preserva la Dieta

Mediterránea y el turismo sostenible son pilares fundamentales para enfrentar los retos económicos y sociales de este siglo”, ha remarcado.

### Sobre MedDiet Go

*MedDiet Go* es un proyecto financiado por el programa Interreg Euro-Med y coordinado por la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Sevilla-CCSEV (España). En el que participan la Fundación Dieta Mediterránea (España), E-ZAVOD, Zavod Za Projektno Svetovanje, Raziskovanje in Razvoj Celovitih Resitev (Eslovenia), Regione Puglia (Italia), Company for Research, Education, Innovation and Development of the North Aegean Region S.A. Eloris (Grecia), Agência de Desenvolvimento Regional do Alentejo (Portugal) y la Chamber of Commerce and Industry Vratsa (Bulgaria).

El proyecto promueve un estilo de vida saludable basado en la Dieta Mediterránea con el objetivo de buscar el desarrollo económico sostenible de las zonas rurales.



# Nace una iniciativa para impulsar el ecosistema emprendedor en sectores como el del olivar

Hasta el próximo 21 de abril permanecerá abierto el plazo de solicitudes para participar en el proyecto “*Emprendecoop*”, una iniciativa promovida por Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía en colaboración con Dcoop cuyo objetivo es impulsar el ecosistema emprendedor en el sector agroalimentario ofreciendo a los participantes las herramientas necesarias para potenciar su creatividad.

La propuesta está dirigida a jóvenes de 18 a 25 años. Entre los postulantes, la organización seleccionará a 25, que se dividirán en cinco grupos de trabajo para plantear proyectos innovadores, viables y de interés en distintos sectores agrícolas y ganaderos. La participación en “*Emprendecoop*” tiene carácter gratuito, según ha informado Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía.

En concreto, los jóvenes seleccionados para formar parte de la primera edición de “*Emprendecoop*” recibirán formación en diferentes disciplinas que impulsen su creatividad y que les hagan más fácil el diseño de propuestas innovadoras para hacer frente a los desafíos de Dcoop en las áreas de olivar, ganadería y frutos secos.

Así, entre el 25 de junio y el 28 de julio, asistirán a diez sesiones *on line* de dos horas de duración cada una, en las que se tratarán las tres áreas temáticas del campus y se ofrecerá formación transversal que les facilite la idea y el desarrollo de proyectos innovadores.

Como refuerzo a la parte teórica se llevará a cabo, al menos, una visita a la cooperativa Dcoop durante la que, los alumnos, podrán conocer las instalaciones y disfrutar de distintas actividades.

De forma paralela a las acciones descritas, cada grupo avanzará en su propuesta tutorizado por un miembro de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía que se encargará de resolver las dudas que surjan en el proceso y de facilitarle mentorías con especialistas. Las mentorías serán transversales a todo el programa y cada equipo podrá contar con hasta tres de ellas.



Durante este periodo los grupos irán mostrando sus avances en entregables que se tendrán en cuenta a la hora de seleccionar una propuesta ganadora.

## Demo Day entrega de premios

El 6 de octubre se celebrará el *Demo Day*, un evento final en el que los cinco grupos de alumnos presentarán sus proyectos al público general y al jurado que evaluará sus logros. Los 25 participantes recibirán un diploma de participación y aprovechamiento.

Por su parte, los miembros del equipo ganador podrán acceder, siempre y cuando tengan expediente abierto en alguna de las universidades andaluzas, a cuatro meses de prácticas en Dcoop, en alguna de las sedes de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía o en algunas de las cooperativas socias. También recibirán un galardón que se les entregará en el *Demo Day*.

## Contexto socio-laboral

Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, a través de “*Emprendecoop*”, pre-

tiene dar respuesta a las necesidades del colectivo joven, que presenta una alta tasa de paro e inactividad mientras que, por su

mayor nivel formativo, constituye un grupo fundamental para el avance hacia empresas más competitivas.

Según recoge el último informe del Observatorio del Emprendimiento de España, existe una población joven con ganas de emprender. Así, detalla que se trata de una población activa y con empuje, pero también con ciertas carencias y necesidades, en parte lógicas por la edad, que persigue emprender como vía de desarrollo laboral y profesional, y que está preocupada por las consecuencias sociales y, sobre todo, medioambientales, de sus acciones. En su opinión, suplir estas carencias y atender sus necesidades, forma parte de los ejes prioritarios de acción de las políticas y programas de apoyo al emprendimiento.

Por otro lado, las cooperativas andaluzas requieren atraer talento joven para dar solución a la falta de relevo generacional, al tiempo que implementan innovaciones y mejoras en sus procesos. El hecho de que pocos jóvenes demanden empleo en las cooperativas se debe, en gran medida, al desconocimiento sobre cómo pueden desempeñarse en ellas y qué pueden ofrecerles las cooperativas desde el punto de vista profesional, según ha precisado esta organización.

“La unión entre las ganas de emprender de los jóvenes y la necesidad de savia nueva en las cooperativas, es el caldo de cultivo perfecto para el desarrollo de este proyecto que hoy comienza a andar con el proceso de inscripción y que nace con vocación de continuidad”, ha resaltado.

Las personas interesadas en participar en la iniciativa tienen disponible toda la información relativa al proyecto en la web [www.emprendecoop.es](http://www.emprendecoop.es) desde donde, también, podrán solicitar plaza en el mismo.





# El Laboratorio Regional de La Rioja adquiere equipos para reforzar los controles de calidad en los aceites de oliva

El Gobierno de La Rioja ha adquirido dos equipos de cromatografía de líquidos y un equipo de cromatografía de gases con los que el Laboratorio Regional (Finca La Grajera) seguirá a la vanguardia en la implementación de técnicas de control de parámetros de calidad en los aceites de oliva de esta Comunidad y reforzará la línea dedicada a la determinación de residuos de medicamentos veterinarios incluidos en los planes de control de la cadena alimentaria.

El Laboratorio Regional presta sus servicios de análisis a organismos públicos y privados en los ámbitos agroalimentario, sanitario y ambiental. “Estos servicios están en evolución continua y requieren contantes actualizaciones tanto del equipamiento como de las instalaciones para responder a las expectativas de los clientes, y también para ampliar y adaptar las técnicas para las que está acreditado”, ha explicado la consejera de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente, Noemí Manzanos, durante la visita que realizó el pasado 5 de marzo a las instalaciones en La Grajera.

La incorporación de los tres cromatógrafos en el Servicio adscrito a la Dirección General de Desarrollo Rural ha supuesto una inversión de 459.313,97 euros. Desde 2004, según ha precisado Manzanos, “el Laboratorio público

realiza la determinación de estigmastadienos y alfatocoferoles en aceites de oliva. La ausencia de estigmastadienos es el mejor parámetro para detectar la presencia de aceites vegetales refinados y evitar fraudes. Por otra parte, los alfatocoferoles característicos del aceite de oliva virgen son magníficos antioxidantes que mejoran el sistema inmunitario, el cardiovascular y el bienestar muscular”.

La adquisición de un equipo de HPLC, dotado de detectores de absorción molecular visible-ultravioleta de red de diodos y de fluorescencia molecular, por un importe de 65.692,04 euros, garantiza la continuidad de estas analíticas y permitiría ampliar a nuevas técnicas en un futuro, según ha detallado el Gobierno riojano.

En el mismo campo de las analíticas de aceites, se lleva a cabo las determinaciones del perfil de ácidos grasos, ceras y ésteres etílicos, parámetros que permiten detectar fraudes o mezclas con otros aceites y determinar la calidad de los mismos. Con el suministro de un equipo de cromatografía de gases con detector de ionización de llama (FID), adquirido por un importe de 33.880 euros, se garantiza la continuidad del servicio para estas determinaciones.

En este sentido, y con el fin de apoyar e im-

pulsar la producción amparada bajo la DOP Aceite de La Rioja, “la Consejería de Agricultura ofrecerá este servicio de análisis de forma gratuita a los operadores que etiqueten al menos el 40% de la producción bajo el sello de calidad”, ha destacado Noemí Manzanos, quien ha estado acompañada durante la visita por el director general de Desarrollo Rural, David Martín.

Por otro lado, se ha adquirido un cromatógrafo de líquidos de alto rendimiento acoplado a un detector de masas de triple/cuádruplo, con un coste de 359.742 euros, con la finalidad de llevar a cabo las analíticas de residuos de medicamentos veterinarios; cuyo uso puede generar la presencia de residuos en alimentos, exigidos en el Plan de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, exigido por la normativa europea. Con este nuevo cromatógrafo, el Laboratorio dará respuesta al análisis de diferentes compuestos que demanda la UE, en los umbrales definidos, y podrá adaptar la oferta completa a los clientes “garantizando la seguridad alimentaria en todas las fases del proceso de producción, transformación y distribución”, ha indicado la consejera de Agricultura. Además, posibilitará que en un futuro se puedan asumir nuevas necesidades analíticas que surjan en el campo de la seguridad alimentaria.

## Avances en la producción de planta certificada de olivos autóctonos de Galicia

Los socios del Grupo Operativo Oliveiras de Galicia organizaron el 12 de marzo en Ribadavia (Ourense), junto con la Asociación de Productores de Aceite e Aceituna de Galicia (APAAG) y el IES O Ribeiro, la jornada de transferencia “Avances en la producción de planta certificada de olivos autóctonos de Galicia”.

El objetivo de este encuentro fue mantener informado al sector sobre los avances del GO Oliveiras de Galicia, tanto de los resultados preliminares de micropropagación *in vitro* como de la multiplicación por estaquillado, así como de

aquellas variedades de olivos autóctonos que están respondiendo mejor a estas técnicas.

El trabajo del Grupo Operativo Oliveiras de Galicia comenzó el 1 de septiembre de 2023 y se prolongará hasta el 30 de septiembre de 2026 para optimizar técnicas de estaquillado clásico y micropropagación *in vitro* para la multiplicación a gran escala de 11 variedades únicas (brava galega y mansa galega, brétema, carapucho, cameliña, folgueira, maruxiña, susiña, hedreira, xoana y santiagueira). Además, también busca sentar las bases para iniciar estudios compara-

tivos sobre el comportamiento agronómico de estas variedades en plantaciones experimentales situadas en diferentes puntos de Galicia.

Se prevé que los resultados alcanzados supongan un salto tecnológico en la obtención de plantas enraizadas, además de permitir la transferencia de conocimiento a la cadena de valor del olivar gallego y dar respuesta al elevado interés por este tipo de cultivo.

El Grupo Operativo Oliveiras de Galicia representa un paso más en el estudio del olivar gallego y de sus variedades.



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: 28 de febrero de 2025.

### Aceites de oliva virgen extra ecológico (Precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
Alhema de Queiles		33,00 (3 l.)			9,09/11,82 (lata)
Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña					10,00
Belvis de las Navas					28,05
Borges			3,50		9,15
Calándina Ecológico				5,99	
Campomar Nature Bio		31,99 (2,5 l.)	5,99		
Carbonell Eco				9,95	
Carrefour Eco					5,95
Castillo de Canena Picual Biodinámico					7,15/7,25
Castillo de Tabernas	50,00	76,50 (cristal 5 l.)		13,25 (Coupage)	23,40
Coosur Ecológico			14,25		
Dcoop Ecológico			16,17		
El Corte Inglés Ecológico				4,56	6,98
El Lagar del Soto	57,96				7,42 (lata)
Eolea Ecológico				8,75	
Finca La Torre		36,00 (lata 2,5 l.)			20,86
Flor de Olivo Ecológico					2,99
Hacienda Guzmán Ecológico					19,48
LA Organic				16,50 (lata)	17,97
L'Estornell Eco			13,00	14,79	17,34
La Española Ecológico				3,99	6,48
Luque	31,50	27,95 (lata 3 l.)			
Maestros de Hojiblanca Eco.			8,87	9,25	
Nuñez de Prado	39,00				11,75/12,81
N Organic				14,50	
Olivar de Segura	27,99		14,06	14,95	11,00
Oro Bailén Eco.					17,72/18,15
Oro del Desierto Ecológico				5,48	
Oro de Génave			5,65	12,09	8,85
Padilla Oliva Bio	50,00		13,00	7,95 (lata)	
Pago de Quirós				12,50	13,53 (lata)
Pago Piedrabuena				7,50	
Rincón de la Subbética					25,84
Románico Ecológico					13,24
Señorío de Vizcántar Ecológico			6,50		
Sierra de Génave				4,50	
Soler Romero					8,50
Veá (Lérida)	54,00	7,90 (0.370 l.)	15,00	5,80 (frasca 0,25 l.)	10,29/10,72
Verde Mágina Ecológico	27,55				8,25
Vieiru		20,50 (lata 3 l.)			2,99
					13,50

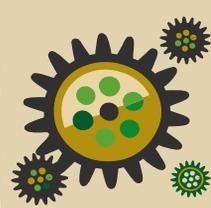
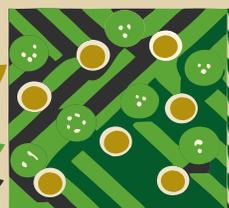
### Aceite de orujo de oliva (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1L.
Capicúa	0,4	31,44		3,14
La Masía Lindoliva		26,73		4,93

### Aceite de oliva (Precio euros)

MARCA	GRADOS	LATA 5 L.	ENVASE 5 L.	ENVASE 3 L.	BOTELLA 1L.
Abril		44,87	38,12		6,61
Borges			58,03		11,82/12,13
Carbonell	0,4°	39,94	26,45/42,47		8,82/9,99
Coosur Sabor			34,95		7,84
Coosur Suave			34,95		7,84
La Española Sabor Suave	0,4°	56,90	34,32	24,90	9,45
La Española Sabor Intenso	1°	56,90	34,32	24,90	9,45
La Masía Suave	0,4°		30,85	24,90	6,19
La Masía Sumum			30,85	24,90	6,19
Ybarra Suave		56,45	29,99	30,00	7,97
Ybarra Más Sabor		56,45	29,99	30,00	7,97

## PERFECCIÓN EN LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA



**centrifugación  
alemana**

[www.centrifugacionalemana.com](http://www.centrifugacionalemana.com)



**OFERTA DE EMPLEO: Comercial Exportación, Canal HORECA y tiendas Gourmet**

¿Te apasiona el mundo del aceite y tienes experiencia en ventas internacionales?  
¿Quieres formar parte de una empresa en crecimiento y referente en el sector oleícola?

**Funciones principales**

- Gestionar y ampliar la cartera de clientes en mercados internacionales.
- Desarrollar y consolidar relaciones comerciales con distribuidores y clientes del canal HORECA y tiendas Gourmet.
- Identificar nuevas oportunidades de negocio y analizar tendencias del mercado.

- Negociar acuerdos comerciales y establecer planes de acción para alcanzar objetivos de ventas.
- Representar a la empresa en ferias y eventos internacionales.

**Requisitos**

- Experiencia previa en exportación y/o ventas en el canal HORECA, preferiblemente en el sector alimentario (No indispensable).
  - Nivel avanzado de inglés.
- Motivación y habilidad para trabajar por objetivos y adaptarse a diferentes mercados.
- Excelentes habilidades de comunicación y negociación.

**¿Qué ofrecemos?**

- Contrato estable y salario competitivo, con incentivos por objetivos.
- Formación continua y oportunidades de desarrollo profesional.

¿Te interesa? Envíanos tu CV actualizado a:  
[info@haciendatucan.es](mailto:info@haciendatucan.es)

**¡Únete a nuestro equipo y lleva nuestra pasión por el AOVE PREMIUM al mundo!**

**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](http://www.treico.com)

**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**

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

**El AOVE, un producto con gran potencial en Reino Unido**

ICEX España Exportación e Inversiones y la Oficina Económica y Comercial de España en Londres organizan el evento Taste Spain Londres 2025, una actividad dirigida a empresas españolas de alimentación gourmet y bebidas sin presencia en el mercado británico que se celebrará el próximo 25 de junio en la capital británica. Según este organismo, entre los productos españoles que tienen mayor potencial en Reino Unido se encuentra el AOVE y las aceitunas.

Esta actividad -cuya fecha límite de inscripción finalizará el próximo 23 de abril- tiene como objetivo ayudar a las empresas españolas a identificar distribuidores para introducir sus productos en el mercado británico, fomentar la presencia y el conocimiento de nuestros ali-

mentos de excelencia y reforzar la imagen de calidad de los productos españoles.

Además, ha convocado a organismos y/o instituciones españolas como consejos reguladores de DOPs, asociaciones, Comunidades Autónomas y agrupaciones regionales e interprofesionales interesadas en impartir una cata o seminario para la promoción de sus productos en Reino Unido.

Taste Spain Londres 2025 -que se enmarca en la campaña #SpainFoodNation- está dirigida al público profesional: importadores y distribuidores, así como al comercio minorista de alimentación, gourmet, profesionales del sector de la restauración y otros representantes del sector en su capacidad de prescriptores de producto.

Según ICEX, el sector de la alimentación en Reino Unido es particularmente interesante para las empresas españolas. Así, las ventas de la industria alimentaria en 2024 sumaron 5.122 millones de euros, situando al mercado británico como la quinta economía del ranking exportador para la industria de alimentos española, la primera extracomunitaria, por delante de EEUU.

Este organismo ha resaltado que existe un gran potencial para fortalecer la percepción de la marca España en este mercado, especialmente en categorías gourmet como los productos con DOP, ecológicos o elaborados en el segmento Premium, así como todos los adaptados a las tendencias de consumo actual.



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

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

## Calendario de Ferias y Eventos en 2025

### 1 Abril

- ☞ Del 7 al 10 de abril  
Salón de Gourmets  
Madrid  
infosalon@gourmets.net  
www.gourmets.net/salon-gourmets
- ☞ Del 8 al 10 de abril  
World Food Poland  
Varsovia (Polonia)  
www.worldfood.pl/en
- ☞ Del 10 al 11 de abril  
Luxe Pack Shanghai  
Shanghai (China)  
www.luxepackshanghai.com
- ☞ Del 21 al 27 de abril  
SIAM  
Meknès (Marruecos)  
www.salon-agriculture.ma
- ☞ Del 29 de abril al 1 de mayo  
SIAL Canadá  
Toronto (Canadá)  
www.sialcanada.com/en
- ☞ Del 30 de abril al 4 de mayo  
Ovibeja  
Beja (Portugal)  
ovibeja@acos.pt  
www.owibeja.pt

### 1 Mayo

- ☞ Del 5 al 8 de mayo  
TuttoFood  
Milán (Italia)  
www.tuttofood.it
- ☞ Del 7 al 8 de mayo  
Luxe Pack Nueva York  
Nueva York (EEUU)  
www.luxepacknewyork.com
- ☞ Del 14 al 17 de mayo  
Expoliva  
Jaén  
info@expoliva.info  
www.expoliva.com

Más información sobre los próximos  
eventos del sector oleícola y olivarero en:  
[www.mercacei.com](http://www.mercacei.com)

# Está pasando...

## El sector agrario alerta de las consecuencias para la PAC de la propuesta de reforma del Marco Financiero Plurianual de la UE

En una carta dirigida al presidente del Gobierno, Pedro Sánchez, las principales organizaciones del sector agrario español manifiestan su profunda preocupación ante las propuestas que baraja la Comisión Europea en relación con el Marco Financiero Plurianual (MFP) posterior a 2027. En particular, alertan sobre el impacto que tendría la reconfiguración de este marco hacia un modelo de "Fondo Único", que transformaría su estructura y gobernanza, así como de la Política Agraria Común (PAC), "poniendo en riesgo el futuro del sector agrario".

Asaja, COAG, UPA y Cooperativas Agro-alimentarias de España explican que la propuesta que baraja la Comisión Europea implicaría la concesión de un "sobre" con el montante conjunto de todos los fondos europeos a cada Estado Miembro, siendo éste quien decida qué uso dar a estos fondos y a qué sectores financiaría.

Según detallan, estos fondos serían concedidos en caso de que el Estado Miembro cumpliera con ciertos hitos que nada tendrían que ver con el sector agroalimentario. Si bien el objetivo de simplificación administrativa es compartido, las organizaciones advierten del riesgo que supone esta propuesta, pues el montante económico que se destina actualmente a la PAC pudiera ser destinado a otros sectores y/o actividades no relacionados con la

agricultura. A su juicio, "se pondrían en peligro las medidas europeas de apoyo al sector en el marco de la PAC, en concreto las del primer pilar, incrementado las diferencias de trato entre agricultores de los diferentes Estados Miembros, fragmentando el mercado único".

Para estas organizaciones, la aplicación de un "Fondo Único" también supondría un incremento de la complejidad y la incertidumbre para los agricultores, "afectando a la estabilidad de la cadena agroalimentaria y generando muy posiblemente un colapso administrativo en la gestión de los fondos europeos. Además, esta propuesta acercaría peligrosamente una renacionalización de la PAC, algo que iría en contra de los objetivos de esta política establecidos los Tratados, y que históricamente ha sido rechazado por el Gobierno español en Bruselas".

Teniendo en cuenta que el Marco Financiero Plurianual es discutido y acordado en el Consejo Europeo de Jefes de Estado y de Gobierno, el sector agrario español solicita al presidente del Gobierno que defienda con "firmeza" un presupuesto "sólido, sencillo y específico para la PAC, que permita fortalecer la competitividad del sector, garantizar unos ingresos dignos a los agricultores y asegurar la disponibilidad de alimentos saludables y asequibles para la población".

Las organizaciones firmantes instan a las autoridades nacionales y europeas a preservar la esencia de la PAC, política base de la integración europea y evitar reformas que pongan en riesgo la viabilidad del sector agrícola y ganadero en España y en toda la UE y que sus fondos no estén ligados al cumplimiento de hitos ajenos al sector agrario.



**Té acompañamos tramitando  
y anticipando tus ayudas de la PAC**

Infórmate  
en [CaixaBank.es](http://CaixaBank.es)

NRI: 7766-2024/09681

Tú y yo.      Nosotros.

**AgroBank**



INGENIERÍA Y  
DESARROLLO  
AGRO-INDUSTRIAL



TRITURADORA DE HOJAS



LAVADORA / LIMPIADORA  
ECO 1000



CINTA TRANSPORTADORA



LIMPIADORA LP



PESADORA P-500

# SOLUCIONES INTEGRALES PARA EL ÉXITO DE TU CAMPAÑA

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

☎ +34 958 40 50 42

✉ INDAISA@CALERO-GROUP.COM



CALERO-GROUP.COM

