



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANTAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

La preocupación por la plaga del algodoncillo en el olivar impulsa la solicitud de un proyecto para diseñar una estrategia de control
pág. 11

El proyecto OLIVE logra ahorros del 70% en el consumo de agua en la industria de la aceituna de mesa
pág. 12

Acercan la agricultura de precisión al olivar tradicional a través de un dron diseñado para mejorar su eficiencia y rentabilidad
pág. 13

El Gobierno aprueba cambios normativos para dotar de mayor transparencia el mercado oleícola
pág. 16

La Junta de Andalucía reúne a la mesa de Diálogo Social para tratar los aranceles de EEUU
pág. 17

Hurtos de verano: los aceites, en el TOP3 de productos que más se roban en España
pág. 19

¿Pintar el olivar lo hace más visible?

Por Pandora Peñamil Peñafiel

El próximo 20 de septiembre, un olivar en las afueras de Granada será escenario de una de esas *performances* que parecen querer decir mucho, aunque no siempre quede claro qué. Spencer Tunick, el famoso fotógrafo que llena plazas y paisajes con cuerpos desnudos, busca voluntarios para su nuevo proyecto: cientos de personas completamente desnudas, pintadas de verde oliva, mimetizándose con los árboles. El evento, auspiciado por Cervezas Alhambra con motivo de su centenario, pretende rendir homenaje a la conexión entre el ser humano y la naturaleza. La propuesta se antoja sugerente, poética. Pero al rascar la superficie -y la pintura- surgen preguntas inevitables sobre lo que verdaderamente se está celebrando. Tunick defiende su instalación como un acto de confianza colectiva y fusión con el entorno, una forma de renacer simbólicamente. Pintar cuerpos humanos de verde parece un gesto potente, pero también da lugar a una sospecha: ¿no estaremos, una vez más, ante un espectáculo estéticamente impecable que acaba por eclipsar -o ignorar- las realidades más incómodas del campo? El olivar no es solo un fondo bucólico: es un sistema productivo, un símbolo de resistencia, pero también de fragilidad. Hoy en día está sometido a una presión constante por el cambio climático, la sequía, la falta de relevo generacional y un mercado de

altibajos difícil de digerir por operadores y productores.

Convertir este paisaje en escenario artístico puede ser una oportunidad para visibilizarlo, pero también puede suponer un gesto superficial si el mensaje se diluye entre el patrocinio y el show. Mientras los voluntarios se pintan de verde y posan ante la cámara, los verdaderos protagonistas del olivar -quienes lo cultivan y lo defienden día a día- siguen invisibles. La *performance* podría quizás

haber sido una buena ocasión para reflexionar acerca del abandono del campo, la dignidad del trabajo agrícola, la necesidad de políticas públicas que vayan más allá del marketing... Pero no parece que esa sea la intención.

Nadie duda de que el arte tiene derecho a provocar, a incomodar, a jugar con símbolos. Pero cuando una intervención artística se presenta como celebración de lo natural y lo local, conviene preguntarse qué realidad se está representando y cuál se está dejando en los márgenes. Tal vez no haga falta cubrir un cuerpo humano de pintura verde para hablar de conexión con la tierra. Tal vez bastaría con escuchar más a quienes viven de ella.

“Retrato Alhambra 1925” será, sin duda, una imagen poderosa. Pero cuando se caiga la pintura y se recojan los focos, el olivar seguirá ahí. Seco, resiliente, silente. Esperando que alguien lo vea de verdad sin necesidad de disfrazarlo.



 **PIERALISI**
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com



CONOCEMOS TU NEGOCIO

SOMOS LÍDERES MUNDIALES
EN MAQUINARIA Y PROCESOS
DE EXTRACCIÓN DE
ACEITES DE OLIVA

▼ “Patrocina la Noticia de la Semana”

“España e Italia arrasan
en los EVOOLEUM
Packaging Awards 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).



sumario

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	ACTUALIDAD
6-10	• Packaging Mercado
11	• Formación ACTUALIDAD
	• Plagas
	• Aceituna de mesa
	• Agronomía
	• Mercado
	• Aranceles
	• I+D+i
	• Hurtos
20	MERCACEI PARA Cooperativas
21	Agro-alimentarias
24	Comercio Exterior
26	Precios en el lineal
27	Anuncios Breves
	Agenda

Adquisiciones

De Prado adquiere más de 3.400 hectáreas de olivar y almendro y el 100% de la almazara a Algosur

De Prado ha cerrado la adquisición de más de 3.400 hectáreas de cultivo de olivar y almendro, así como el 100% de la almazara -con una capacidad de producción de 130.000 toneladas de aceituna- a la compañía Algosur. Se trata de una operación estratégica que refuerza su posición como referente en el mercado agroalimentario de la Península Ibérica, según ha informado el Grupo.

Para De Prado, la adquisición del 100% de esta almazara abre una gran oportunidad al agricultor local para poner en valor la aceituna que produce.

“Esta operación reafirma nuestro compromiso con la agricultura local, queremos estar cerca del agricultor, reconocer la calidad y esfuerzo de su trabajo, generar valor añadido a su proceso de producción y establecer relaciones de largo plazo”, ha resaltado el presidente de la compañía,

José Luis De Prado.

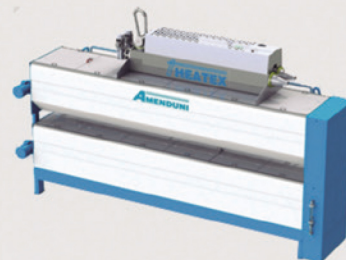
Según De Prado, “la almazara de Lebrija será una magnífica ocasión para colaborar con todo el sector productivo de olivar de Sevilla y Cádiz”.



EVO LINE
NUEVO DECANTER



NUEVOS MOLINOS
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED
NUEVO NUEVO MODELO

**ACCIAIERIE VALBRUNA**

High quality is our standard

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

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





Aceite de oliva

La subida del lampante arrastra al resto de categorías

El mercado muestra señales de leve recuperación tras varias semanas de estabilidad en los precios. Se observa una tendencia generalizada al alza en las distintas categorías, impulsada principalmente por una oferta firme, la reaparición del comprador italiano y ajustes en las expectativas de cosecha. Este comportamiento, aunque moderado, se deja sentir en casi todas las zonas productoras analizadas, con especial incidencia en los precios del lampante y del virgen extra, que experimentan ligeros repuntes en respuesta a una demanda que, aunque selectiva, comienza a mostrar mayor dinamismo.

En este contexto, provincias como Córdoba, Jaén y Castilla-La Mancha destacan por un incremento en los valores del AOVE, alcanzando cotizaciones de hasta 4.000 €/t. en algunos casos. Por su parte, zonas como Málaga y Sevilla registran movimientos similares, aunque con una demanda más contenida, limitada a operaciones puntuales o necesidades específicas, como la cobertura de existencias antes del periodo vacacional. Asimismo, regiones como Valencia y Extremadura reflejan cómo factores climáticos y previsiones de cosecha media están condicionando tanto la oferta como las decisiones de compra.

Jaén

Tras muchas semanas de estabilidad en las cotizaciones, tendencia al alza y leve repunte en un mercado caracterizado por la firmeza de la oferta y la aparición del comprador italiano. En este contexto, el lampante se establece a 3.000 €/t.; el virgen, a 3.100/3.200 €/t.; el AOVE, a 3.400/3.800 €/t.; y el refinado, a 3.100/3.150 €/t.

Córdoba

Mercado más firme, sobre todo empujado por los lampantes, con una oferta algo más corta y leve repunte en todas las categorías. Así, el lampante se oferta a 3.000 €/t.; el virgen, a 3.100 €/t.; el AOVE, a 3.500/4.000 €/t.; y el refinado, a 3.200 €/t.



Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

 **Iberia de Aceites S.L.**

Sevilla

La firmeza en los lampantes produce un leve repunte al alza en todas las categorías, con una demanda que sigue comprando sólo por estricta necesidad. En este sentido, el lampante se sitúa a 2.900/2.950 €/t.; el virgen, a 3.150/3.400 €/t.; el refinado, a 3.000/3.100 €/t.; y el AOVE, a 3.600/4.200 €/t.

Málaga

Algo más de operatividad que se explica por completar cobertura de aceite con vistas al periodo vacacional; una situación coyuntural que se suele producir en verano. En este contexto, los lampantes con analítica excelente se establecen a 3.000 €/t.; y el AOVE, a 3.950/4.000 €/t.

Castilla-La Mancha

Estabilidad por parte de la producción y tendencia al alza en todas las categorías. La cosecha no va a ser tan alta como se espera, sino que será media, muy similar a la del año anterior. Así, el virgen cotiza a 3.200/3.500 €/t.; y el AOVE, a 3.600/4.000 €/t.

Extremadura

Ligero repunte en el lampante debido a una demanda puntual -inexistente en las semanas anteriores-, con una oferta que se mantiene firme y sin cambios. En este sentido, el lampante se oferta a 2.950 €/t.; el virgen, a 3.150/3.300 €/t.; y el AOVE, a 3.600/4.200 €/t.

Valencia

La subida del -escaso- lampante arrastra al resto de las categorías, con una oferta muy firme y una demanda que se dedica a picotear. La cosecha estimada será media, no tan buena como se esperaba debido a las elevadas temperaturas registradas a finales de mayo y comienzos de junio. Así, el lampante se sitúa a 2.950 €/t.; el virgen, a 3.150 €/t.; el AOVE, a 3.550 €/t.; y el refinado, a 3.100 €/t.



ÍBERO

**TECNOLOGÍA ITALIANA,
TEMPERAMENTO ESPAÑOL**

 Mayor cercanía con el cliente

 Máxima eficiencia energética gracias al revolucionario motor IES

 Gestión inteligente con mantenimiento predictivo y conectividad avanzada

 **PIERALISI**
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com



España e Italia arrasan en los EVOOLEUM Packaging Awards 2025

Diez AOVEs españoles y tres italianos se han alzado con los EVOOLEUM Packaging Awards 2025, los galardones que premian los diseños de packaging de AOVE más bellos del mundo, cuyo fallo tuvo lugar el pasado 3 de julio en Madrid. *Hejul*, *Rapa Origin*, *Óleo Olivia* y *Vida Trashumante* han sido reconocidos -por un jurado que ha contado en esta edición con la incorporación de nuevos artistas emergentes- con la Medalla de Oro en las categorías de Mejor Diseño Premium, Mejor Diseño Innovador, Mejor Diseño Gama Retail y Mejor Diseño Sostenible.

En EVOOLEUM Packaging Awards participan por defecto -además de los que se presentan exclusivamente a estos galardones- todos aquellos AOVEs que concurren a los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards, organizados por Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). El concurso, que reivindica el carácter pionero de EVOOLEUM, reconoce los mejores diseños de packaging en cuatro categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador, Mejor Diseño Gama Retail y Mejor Diseño Sostenible. El proceso de evaluación y las deliberaciones finales por parte del jurado -seleccionado específicamente para estos premios- se llevaron a cabo el 3 de julio en la concept store de Sala de Despiece¹, un espacio gastronómico de referencia en Madrid en el que se distribuye también la *Guía EVOOLEUM*.

Hablamos de un jurado conformado por profesionales de carácter abiertamente multidisciplinar y reconocido prestigio en cada una de sus áreas de actuación, con el talento y la creatividad como nexo común, que en esta edición estuvo integrado por el chef y restaurador Javier Bonet, creador de espacios como Sala de Despiece o Sala Cero; la directora de estilismo y responsable de

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

comunicación Ana López de Letona; la periodista y blogger Teresa de la Cierva, miembro de la Real Academia de Gastronomía; el interiorista y decorador Pepe Leal; el interiorista y diseñador industrial José Piñero, creador de vajillas y piezas experimentales para chefs; el diseñador de moda Juan Du-yos; el artista multidisciplinar Jimmy Millán;

la arquitecta y escultora Teresa J. Cuevas; y la artista visual Nicole Vindel.

Mejor Diseño AOVE Premium

En la categoría de Mejor Diseño AOVE Premium, el vencedor ha sido *Hejul*, de Almazara Hejul, S.L. (España), descrito por el jurado como “una ventana a un espacio elegante y sobrio”, donde “se nota la mano del artista” y el AOVE se muestra sin tapujos, como “una joya”. Su equilibrio en las proporciones, la tipografía cuidadosamente elegida y su carácter sutil y elegante lo convierten en un referente del diseño contemporáneo.

La Medalla de Plata ha recaído en *Jade*, de Comercial Aceitera Tomás Padilla, S.L., por su “excelente trabajo de diseño” que transmite el carácter Premium del producto con “un aire vintage”, evocando incluso “un whisky de alta gama”. Su tipografía elegante y estilo original completan esta “sofisticada propuesta”, en términos del jurado.

Finalmente, la Medalla de Bronce ha sido para *O de Oleum Laguna de Blas*, de Oleum Laguna, S.L., que sedujo al jurado con “un azul que recuerda al plateado de la hoja de olivo”. Su propuesta elegante, minimalista y visualmente impactante se complementa con “un logotipo sutil y único” y un packa-





ging cuyo conjunto, incluida la caja, es de una “estética impecable”.

Mejor Diseño Innovador

La Medalla de Oro en la categoría Mejor Diseño Innovador ha correspondido a *Rapa Origin*, de Lázaro Cardenete Ramos, una propuesta que el jurado definió como “moda en estado puro”, con un envase que “remite a un perfume”.

Monsieur Pegó Hojiblanca Bag-in-box, de Rosario Vergara Puig, ha obtenido la Medalla de Plata en esta categoría, destacando por su carácter “moderno, divertido e innovador”, alejándose por completo de los envases tradicionales y apostando por una estética contemporánea.

La Medalla de Bronce al Mejor Diseño Innovador ha sido para *The Exhuberant*, de Frantoio Pruneti (Italia), que presentó “un formato nunca antes visto”, altamente valorado por el jurado por su ergonomía y por remitir a “una gota de AOVE deslizándose”. Una propuesta original que además “luce perfecta en un centro de mesa”.



Mejor Diseño Gama Retail

Dentro de la categoría Mejor Diseño Gama Retail, la Medalla de Oro ha recaído en *Óleo Olivia*, de NaturAg Enterprises, S.L. (España), cuya lata fue calificado como “el formato más cómodo”. El jurado valoró su funcionalidad, originalidad y una factura estética “muy elevada”, que invita a cogerlo

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92
Brokerage Olive Oil

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

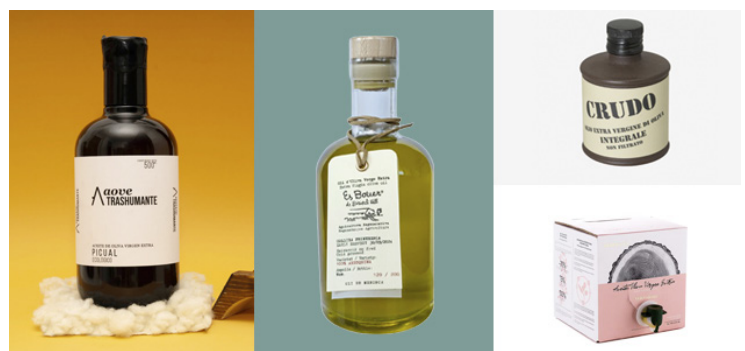


y usarlo, aportando en su etiqueta toda la información necesaria para el consumidor.

Aroma & Tradition Sancho Arbecuina, de Nikelan Intertrading, S.L., ha obtenido la Medalla de Plata gracias a un diseño que “remite al origen” desde el primer encuentro. Con un formato en forma de aceituna, detalles como “las huellas del dedo para servir” y “una etiqueta con forma de hoja” evocaron a los miembros del jurado la artesanía del vidrio soplado.

La Medalla de Bronce en esta categoría ha sido para *Longevo Top Quality*, de Frantoio Oleario Domenico de Palma, S.r.l. (Italia),

cuyo “envase elegante, cómodo y con unas proporciones limpias y estéticas que realzan su estilo italiano”, ha cautivado al jurado.



Mejor Diseño Sostenible

Finalmente, en los premios al Mejor Diseño Sostenible, que pone el foco en la sostenibilidad de los materiales empleados, *Vida Trashumante*, de Vida Trashumante (España), se ha alzado con la Medalla de Oro. Se trata de una propuesta profundamente simbólica que “eleva el campo y conecta con la tierra”. El envase rinde homenaje a la trashumancia y la lana, un concepto

altamente apreciado por los miembros del jurado que han asegurado que trata el AOVE “como un producto de calidad que duerme y reposa sobre una base de madera”, transmitiendo sostenibilidad “a primera vista”.

Por su parte, *Es Bouer de Binidali Vell*, de Es Bouer de

Binidali Vell, S.L., ha conquistado la Medalla de Plata por su “diseño honesto y sin adornos” que “ahorra materiales”. A juicio del jurado, su dosificador evita el desperdicio y su etiqueta, “impecable”, no necesita más decoración para lograr un envase de premio.

Finalmente, la medalla de Bronce fue compartida *ex aequo* por dos propuestas: *Crudo Extra Virgin Olive Oil Taggiasca Quality*, de Galateo & Friends, S.n.c. (Italia), que emplea materiales reciclados en un diseño que “remite al concepto de armamento vintage” y un color marrón oscuro que evoca la tierra; y *Molí Coloma Arbecuina Bag-in-box*, de Finca Molí Coloma, S.L. (España), que presentó el formato más sostenible del certamen, con un envase 100% reciclable que también evita el desperdicio alimentario.



MERCADO

Precios diarios en origen en *Club Mercacei*
www.mercacei.com

Aceites de oliva

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/T. SEMANA 30 jun./6 julio '25 (Cierre día 26 junio '25)	EUROS/T. SEMANA 7/13 julio '25 (Cierre día 3 julio '25)
JAÉN	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
	Lampante, base 1º	2.800/2.850	3.000
	Virgen	3.000/3.100	3.100/3.200
	Virgen extra	3.300/3.800	3.400/3.800
	Refinado	2.950	3.100/3.150
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	2.800	3.000
	Virgen	3.000	3.100
	Virgen extra	3.400/3.900	3.500/4.000
	Refinado	2.950	3.200
SEVILLA	Lampante, base 1º	2.800/2.850	2.900/2.950
	Virgen	3.150/3.400	3.150/3.400
	Virgen extra	3.600/4.200	3.600/4.200
	Refinado	2.950	3.000/3.100
GRANADA	Lampante, base 1º	2.800/2.850	3.000
	Virgen	3.000/3.100	3.100/3.200
	Virgen extra	3.300/3.800	3.400/3.800
MÁLAGA	Lampante, base 1º	2.800/2.850	3.000
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	3.950/4.000
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	3.100/3.300	3.200/3.500
	Virgen extra	3.500/4.000	3.600/4.000
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	2.850	2.950
	Virgen	3.100	3.150
	Virgen extra	3.500	3.550
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	2.700/2.750	2.950
	Virgen	3.100/3.200	3.150/3.300
	Virgen extra	3.500/4.200	3.600/4.200

* 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

Grupo **AGROISA**

INMECAL IntecBio Agrotachbiomed



CDTI Centro para el
Desarrollo
Tecnológico
Industrial



AGROISA.COM | info@agroisa.com

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



Cotizaciones de Aceites y Grasas

Aceites de orujo

EUROS/T. SEMANA 30 jun./6 julio '25 (Cierre día 26 junio '25) EUROS/T. SEMANA 7/13 julio '25 (Cierre día 3 julio '25)

SEVILLA	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
	Refinable, base 10º	1.300	1.300
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.050	2.050

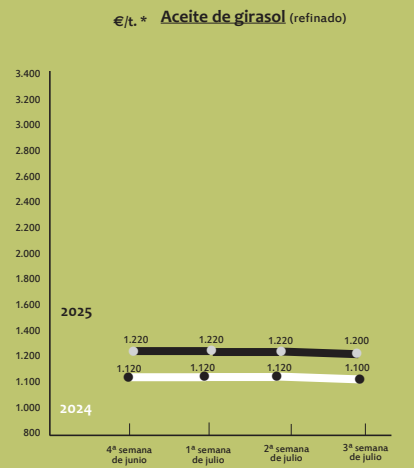
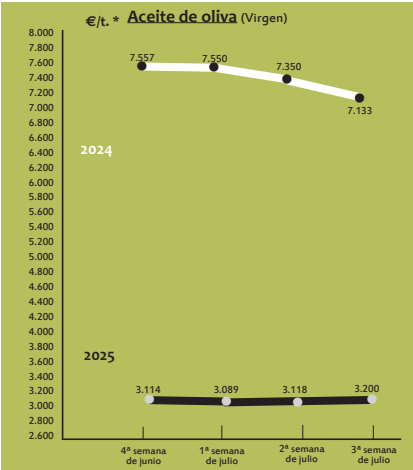
Aceites de semillas

SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)		
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.220	1.200
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	1.260	1.260
	Refinado	1.310	1.140
	ACEITE DE SEMILLAS		
	Refinado	1.220	1.200

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 refinó físico)	Sin oper.	Sin oper.
(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).		

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*MADRID
BARCELONAEUROS/KG.
SEMANA
30 jun./6 julio '25
(Cierre día 26 junio '25)EUROS/KG.
SEMANA
7/13 julio '25
(Cierre día 3 julio '25)

	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3°/5° (origen)	1.010	1.015
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.130	1.105
ACEITE DE COCO (refinado)	3.050	2.950
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.400	1.400
ACEITE DE PALMISTE	1.840	1.840
ACEITE DE MAÍZ	1.330	1.350
ACEITE DE COLZA	1.346	1.300
ACEITE DE RICINO	1.280	1.260
ACEITE DE PESCADO refinado	4.500	4.510

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES

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

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



Mercado internacional

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/KG. SEMANA 30 jun./6 julio '25 (Cierre día 26 junio '25)	EUROS/KG. SEMANA 7/13 julio '25 (Cierre día 3 julio '25)
		€/t.	€/t.
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,70
		ACEITE DE OLIVA refinado	3,00
		ACEITE DE OLIVA lampante	2,75
	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE ORUJO refinado	2,20
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,22
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,30
		ACEITE DE SOJA refinado	1,38
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,00
		ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,40
		ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.
TÚNEZ	MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,65/3,75
		ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,80/5,50
		ACEITE DE OLIVA refinado	3,10/3,15
TURQUÍA	GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,00/4,30
		ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por 25 Olio Officina Magazine)	3,80/4,20
PORTUGAL		ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,60/3,90

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (3 de julio 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





Formación

El IFAPA celebra una jornada sobre la filtración del aceite de oliva virgen

El Centro IFAPA de Cabra (Córdoba) ha acogido una jornada técnica centrada en la filtración del aceite de oliva virgen, “un proceso clave para garantizar la calidad del producto final y su correcta conservación”, según ha informado este organismo. La actividad, que ha registrado una elevada asistencia, ha contado con la participación de profesionales del sector tales como representantes de almazaras cooperativas, de la industria y de empresas especializadas en sistemas de filtración. Durante la jornada, según ha detallado el IFAPA, varios expertos en tecnología oleícola han expuesto los últimos avances en técnicas de filtración, destacando especialmente su impacto en la estabilidad, la limpieza y la presentación del aceite, factores determi-

nantes para su posicionamiento en los mercados nacionales e internacionales.

En este sentido, los ponentes han insistido en la importancia de realizar una correcta filtración en el momento adecuado con el objetivo de preservar las propiedades organolépticas del aceite de oliva virgen extra y evitar defectos que puedan afectar su comercialización.

Los asistentes a la actividad, que han valorado “muy positivamente” la calidad de los contenidos presentados, han destacado asimismo la posibilidad de compartir experiencias y retos comunes con otros actores del sector durante el encuentro.



J. Morales Navas
comercial aceitera s.l.u

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

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.040,50** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.046,75**.

◆ Precios: Futuros julio.

Harina de soja: 268,70 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **280,30**.

◆ Precios: Futuros julio.

Aceite de soja: Cerraba a **54,87** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **52,24**.

◆ Precios: Futuros julio.

Maíz: Terminó la semana a **422,75** centavos/bushel, habiendo comenzado a **415,00**.

◆ Precios: Futuros julio.



La preocupación por la plaga del algodoncillo en el olivar impulsa la solicitud de un proyecto para diseñar una estrategia de control

Ante la preocupación existente en el sector a causa del algodoncillo, varias entidades y organismos están trabajando en la solicitud de un nuevo Grupo Operativo -herramienta empleada por la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas (AEI-AGRI)-, centrado en diseñar una estrategia de manejo integrado para el control de esta plaga, según ha informado Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía.

Detrás de esta iniciativa habrá un consorcio que estará formado por Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, con especial participación de la oficina de Jaén; el Grupo Jaencoop; la Universidad de Granada, a través de varios departamentos; y el IFAPA, a través del Centro IFAPA de Málaga y el Centro IFAPA de La Mojonera (Almería).



El trabajo de este proyecto se centrará en la implementación de técnicas de cultivo para el manejo integrado del olivar con el fin de reducir la incidencia del algodoncillo y en la transferencia de sus resultados a técnicos y agricultores.

Según ha recordado Cooperativas Agro-Alimentarias de Extremadura, el algodoncillo del olivo (*Euphyllura olivina*) es un insecto que obtiene su alimento picando en el tejido vegetal y succionando la savia del mismo, lo que debilita a los árboles en situaciones de muy alta afectación. Los síntomas característicos de su presencia son la secreción por parte de las ninfas de una masa algodonosa de color blanco que cubre los brotes nuevos y las yemas, siendo algo más preocupante su presencia en las inflorescencias, pudiendo llegar a provocar disminución de la producción en función del nivel de afectación. Por otra parte, la melaza excretada atrae a hongos como la negrilla, lo que puede incrementar los daños que provoca.

Desde el año pasado se comenzó a observar una presencia de esta plaga en niveles superiores a los habituales en determinadas fincas oliveras de la comarca de la Loma Alta de la provincia de Jaén. En opinión de la organización, esto puede deberse a múltiples factores tales como las condiciones ambientales, en especial los inviernos con temperaturas más suaves, y la falta de depredadores naturales.

En concreto, actualmente se observa una incidencia de la plaga en niveles superiores a los habituales en unas 10.500 hectáreas, según estimaciones realizadas, de las que 2.000 hectáreas tienen un alto grado de afectación.

Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía ha insistido en que el desarrollo y proliferación del algodoncillo del olivo depende estrechamente del clima. Así, según ha asegurado, todo apunta a que las temperaturas suaves durante el invierno y la primavera húmeda acontecida este año han dificultado las labores de control de la misma en determinados casos.

INDUSTRIAS DE LA ROSA

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

indusriasdelarosa@industriasdelarosa.com

MOLINO TRITURADOR

TERMOBATIDORA

CONJUNTO BATIDORA CON MOLINO PARA MOLTURACIÓN POR LOTES

BOMBA PARA TRASIEGO

CALDERA DE BIOMASA

FABRICANTES MARCA ESPAÑA

WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM



El proyecto **OLIKE** logra ahorros del 70% en el consumo de agua en la industria de la aceituna de mesa

Tras dos años de intenso trabajo, el Grupo Operativo **OLIKE**, empeñado en la búsqueda de soluciones innovadoras para el control del consumo de agua y el manejo de efluentes en la fase industrial de aderezo de la aceituna de mesa, ha presentado sus resultados en el marco de MUNDOLIVAR, el III Congreso Mundial de Olivicultura y Elaiotecnica celebrado en Córdoba.

Este consorcio, compuesto por un equipo multidisciplinar formado por SAT Albarizas, CETEMET, Keyter y Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía, ha logrado resultados muy positivos, entre ellos, ahorros de hasta el 70% en el consumo total de agua en la industria de la aceituna de verdeo.

El proyecto **OLIKE** ha trabajado en distintas fases, pero con dos objetivos principales. Por un lado, controlar el agua empleada en el lavado del fruto, cocido, salmuera de fermentación, deshuesado, relleno y envasado, esto es, en cada parte del proceso industrial. Por otro lado, hacer una mejor gestión de las aguas residuales, para optimizar el uso de este recurso vital en cada etapa productiva.

En este sentido, se consumen unos 2,5 litros de agua por kilo de aceituna producida y el mayor gasto está en el proceso de cocido. Este proceso, además, genera grandes volúmenes de vertidos, que acaban en balsas. De hecho, el proceso de cocido y fermentación genera unos 2,2 litros de vertido por kilo procesado.

Con esta base de partida, el consorcio se propuso abordar el problema en varias etapas, desde la recuperación de agua para su reutilización, hasta la evaporación forzosa y secado de las aguas residuales por diversos procedimientos, empleando tecnologías innovadoras que ayudan a realizar prácticas que maximicen la eficiencia hídrica.

en el proceso del cocido de la aceituna y del 67% en el clasificado y deshuesado.

Con la solución **OLIKE**, el consumo total de agua en la industria de aderezo ha pasado de los 2,5 litros por kilo de aceituna producido a 0,70 litros por kilo producido, es decir, un ahorro del 70%.

Además, se ha logrado reducir los vertidos en un 95% aproximadamente durante todo el proceso, reutilizando las aguas dentro de la propia fábrica.

En cuanto a la gestión de los residuos, como el agua de balsas, se ha diseñado un equipo de deshumerización (DTS). Este equipo modifica el aire (creando un punto frío para condensar humedad y un punto caliente para secar el aire) para que actúe como una “esponja”, absorbiendo agua de las balsas. El objetivo es reducir la acumulación de aguas en las balsas de evaporación o, incluso con una buena dimensión del sistema, eliminarlas. De hecho, un equipo de 4 kW puede extraer unos 2,5 millones de litros al año operando 24 horas los siete días de la semana. Además, la máquina se alimenta de forma autónoma con energía fotovoltaica de la propia industria.

Divulgación

El proyecto está en pruebas en la cooperativa Albarizas, ubicada en el

municipio de Lucena (Córdoba), y dedicada al olivar de verdeo, con resultados muy positivos en sostenibilidad y ahorro hídrico y económico.

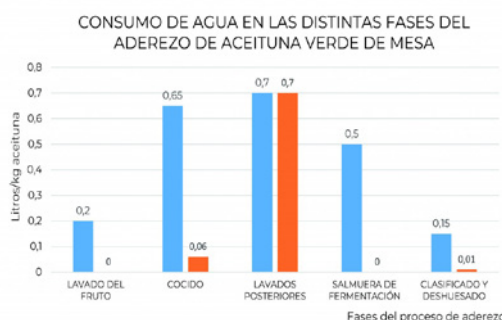
A su vez, durante su ejecución, los distintos avances se han presentado en distintos congresos como MUNDOLIVAR (Córdoba) y en ferias sectoriales como Expoliva (Jaén) o Expo AgriTech (Málaga), además de en la I Convención de Técnicos de Cooperativas de Andalucía (Antequera, Málaga), creando un gran interés entre profesionales y agentes del conocimiento que trabajan con el olivar de verdeo.

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



Resultados

Los resultados son muy prometedores, y entre las conclusiones del proyecto destacan el reciclado de toda el agua en el proceso de lavado del fruto y en el de salmuera de fermentación; o la reducción del 77% del consumo hídrico





Acercan la agricultura de precisión al olivar tradicional a través de un dron diseñado para mejorar su eficiencia y rentabilidad

La Fundación JAV, junto a DJI Agriculture Spain, ha acogido una demostración práctica del *DJI Agras T50*, “uno de los drones agrícolas más avanzados del mercado”, desarrollado por esta empresa de tecnología de drones. La jornada, en la que el piloto ha sido el propio CEO de DJI Agriculture Spain, ha servido para mostrar a agricultores, técnicos y profesionales del sector las posibilidades que ofrece la aplicación aérea de productos fitosanitarios y fertilizantes mediante drones.

Durante la demostración, el CEO de DJI Agriculture Spain, Joaquín Polo, ha puesto en valor las capacidades del Agras T50, un dron diseñado específicamente para mejorar la eficiencia y la rentabilidad en las explotaciones agrícolas. De esta forma, se ha puesto de manifiesto las ventajas del uso del dron frente a los métodos tradicionales.

La jornada, celebrada en la finca de prácticas de la Fundación JAV, en Chiclana de Segura, forma parte del compromiso de la entidad por acercar la innovación al sector agrícola. “La aplicación aérea con drones no es el futuro, es ya una realidad que permite a las explotaciones ser más eficientes y competitivas”, ha señalado Agustín Andreu, CEO de la Fundación JAV.

Por su parte Joaquín Polo ha destacado el papel clave que están jugando los drones en la transformación del sector agrícola a nivel mundial, aportando soluciones que mejoran la productividad y cuidan del medio ambiente.



La colaboración entre DJI y la Fundación JAV refuerza la apuesta común por impulsar la digitalización y la modernización del campo, acercando herramientas de alto valor añadido a agricultores del territorio.

Una herramienta clave para el futuro del olivar tradicional

Según ha informado la Fundación JAV, el DJI Agras T50 destaca por su robustez y capacidad operativa. Puede transportar hasta 40 litros de líquidos o 50 kilogramos de fertilizantes sólidos, lo que le permite cubrir grandes superficies en poco tiempo. A su vez, incorpora un sistema de pulverización centrífuga que garantiza una distribución homogénea del producto, minimizando el desperdicio y reduciendo significativamente el uso de agua y fitosanitarios.

Gracias a sus sensores de radar y visión binocular, el dron detecta obstáculos en tiempo real y mantiene un vuelo seguro y preciso incluso en terrenos complejos, con pendientes o difícil acceso.

Además, esta entidad ha precisado que su tecnología de mapeo permite planificar rutas optimizadas que aumentan la eficiencia del tratamiento.

Finaliza el proyecto europeo *HANDYWATER* de riego para el olivar

El grupo de RiegosIVIA ha desempeñado un papel clave en el proyecto europeo *HANDYWATER*, coordinado por Juan G. Pérez-Pérez, que ha culminado con éxito tras más de tres años de investigación aplicada en cítricos y olivar. El proyecto, financiado por PRIMA, ha tenido como objetivo mejorar la sostenibilidad del riego en la región mediterránea mediante herramientas tecnológicas accesibles y validadas en condiciones reales.

El principal logro del IVIA ha sido el desarrollo conjunto, junto al instituto alemán UFZ, de una herramienta de ayuda a la decisión (DST) orientada a agricultores. Esta plataforma digital, disponible en versión móvil y PC, permite integrar datos procedentes de sensores de humedad del suelo, previsiones meteorológicas y otros indicadores agronómicos, ofreciendo recomendaciones de riego a través de un sistema de semáforo (verde, amarillo, rojo) fácil de interpretar.

El organismo valenciano ha señalado que ha contribuido al desarrollo de nuevos algoritmos que mejoran la integración de sensores y su interpretación práctica, validando su eficacia en fincas comerciales de cítricos y olivos en España.

En olivar, se han validado estrategias basadas en riego subterráneo combinado con riego deficitario controlado (RDC). Estas prácticas han demostrado ahorros de agua superiores al 35%, manteniendo rendimientos y mejorando la productividad del agua, especialmente en sistemas intensivos.

Los resultados del proyecto *HANDYWATER* han sido transferidos a agricultores mediante formaciones prácticas y herramientas digitales.





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFlow

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN

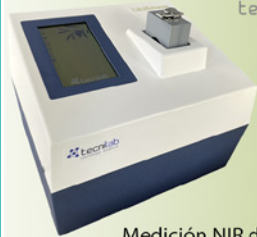


MANZANO
Flottweg

LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXIDABLE - SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG
WWW.CALDERERIAMANZANO.NET



tecnilab
tecnología analítica



La solución
integral para
su almazara

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

ENVASES/ENVASADO



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

EXTRACCIÓN



BOMBAS

bombas
TRIEF
desde 1967

Bombas de aletas
de desplazamiento
positivo para
aceites vegetales

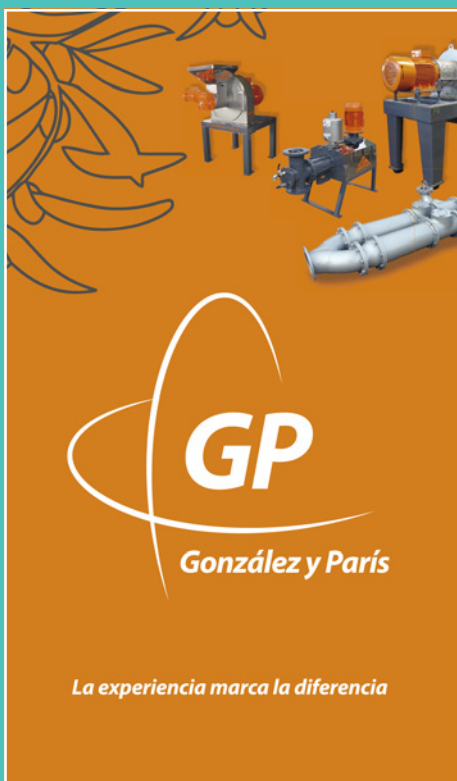


ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es



Codi - Pack
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

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





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

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

OLIVARUM
Fundación
asesoramiento | analítica | investigación | innovación | formación

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

Acreditados por ENAC según la norma ISO 17025 (Consultar Alcance Técnico en www.enac.es). Reconocidos por el C.O.I. como Laboratorio de Análisis Físico-Químico y Contaminantes para el período vigente.

PATIO

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

JAR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirr.com

TAMESUR, S.A.
MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

treico
Industrial Machinery Solutions

www.treico.com

PESAJE

IMATED
10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE
ELECTRICIDAD
SOFTWARE
TRABAJADORA (PRODUCIDA ENERGÍA)

Automatización de procesos

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

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

SOFTWARE

ANSOTEC
High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

ANÁLISIS CONECTADO 4.0

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los
GRANDES ACEITES

PREMIUM

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

BALAM
AGRICULTURE

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-es.com

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional
Superintensivo

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

Nuevos marcos de Olivar en Seto para fincas de Secano y Regadío
Económicos y muy rentables

Infórmate

TODOLIVO

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

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

PROSUR



El Gobierno aprueba cambios normativos para dotar de mayor transparencia el mercado oleícola

El Consejo de Ministros, a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), ha autorizado cambios normativos para ofrecer más información sobre los sectores del aceite de oliva y la aceituna de mesa, mejorar el seguimiento de los mismos y garantizar una mayor transparencia del mercado oleícola.

El Real Decreto aprobado modifica la normativa sobre declaraciones obligatorias en ambos sectores y actualiza el Sistema de Información de los Mercados Oleícolas (SIMO). Esta herramienta, gestionada por el MAPA y las Comunidades Autónomas, se refuerza para mejorar la calidad de la información y la trazabilidad del proceso productivo de aceite de oliva y aceituna de mesa, según ha informado el Ministerio.

Una de las novedades es que las almazaras deberán presentar anualmente, previa a la comercialización, una declaración de la producción de aceite de oliva de la campaña anterior, desglosada por categorías (virgen extra, virgen y lampante). Según el MAPA, “esta informa-

ción adicional será clave para el análisis de mercado, sobre todo, porque España es el primer productor mundial de aceite de oliva”.

Otra novedad es la sustitución de declaraciones mensuales de producciones ecológicas por anuales complementarias en el caso de almazaras e industrias de transformación de aceituna de mesa que operen con producciones eco. “Una forma de simplificar el procedimiento y garantizar la fiabilidad de la información”, ha añadido.

El nuevo Real Decreto incorpora también la evolución del sector hacia una mayor valorización de los subproductos. Así se cumple con la norma que reconoce como subproducto los orujos grasos procedentes de almazara destinados a la extracción de aceite de orujo de oliva crudo. Por este motivo, los secaderos de orujo pasan a estar obligados a presentar una declaración mensual de actividad, mientras que las almazaras y extractoras de orujo completarán las declaraciones sobre el destino de los subproductos sin

necesidad de crear registros adicionales que generen más carga administrativa.

Otro de los cambios relevantes es la eliminación de los modelos de formularios de datos, dado que la información requerida ya se encuentra disponible en los distintos sistemas y procedimientos utilizados por las autoridades competentes.

Asimismo, se actualizan las funciones de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) -conforme a lo establecido en las modificaciones de la Ley de la Cadena Alimentaria- y de las Comunidades Autónomas en relación con el censo de instalaciones y operadores oleícolas del SIMO.

El Real Decreto aprobado elimina las penalizaciones por la presentación fuera de plazo de la solicitud única de la Política Agraria Común (PAC) para 2025 en el periodo comprendido entre el 15 y el 31 de mayo, con efecto retroactivo, conforme a lo establecido ya en una resolución del Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA).

UPA cree que España debe regular la comercialización de aceite de oliva para evitar un “terremoto” en el sector

La Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) ha asegurado que, tras dos campañas con una producción de aceite de oliva “muy limitada”, la previsión de una campaña amplia, con un dato de producción de 1,4 millones de toneladas, ha provocado un “terremoto” en el mercado del aceite de oliva y, principalmente, en el olivar tradicional. Ante esta situación, según ha detallado la organización agraria, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha iniciado el trámite que establecerá los requisitos de aplicación del artículo 167 de la OCM única, que permite a los Estados Miembros crear normas de comercialización para regular la oferta.

UPA, en su respuesta a dicha consulta, ha manifestado la necesidad de poner en marcha dicho mecanismo coincidiendo con el inicio de

la nueva campaña de comercialización, el próximo mes de octubre. “Pensamos que la autorregulación voluntaria no sería un mecanismo eficaz, dada la falta de madurez de una parte de los operadores de España”, ha asegurado. En este sentido, ha puesto como ejemplo la actual campaña, en la que con una producción que va a ser inferior al nivel de comercialización total “se han hundido los precios en origen”.

“Nos encontramos ante un sector atomizado, pero donde tres o cuatro operadores imponen el nivel de precios en el que se mueven las cotizaciones en origen”, ha señalado.

La organización agraria ha expuesto al MAPA la necesidad de trabajar en una diferenciación del aceite de oliva procedente de olivar tradicional: “En estos momentos el sector produc-

tor sabe identificar un olivar tradicional, pero es imposible que el consumidor final lo pueda hacer”. Al respecto, ha propuesto avanzar en la identificación del aceite de oliva que procede de olivar tradicional, “evitando en lo posible que se convierta en una herramienta más de marketing sin respetar unos criterios homogéneos en todas las zonas de producción”.

La organización agraria ha señalado también la regulación del rendimiento de extracción de aceite, la fijación de un rendimiento máximo de aceituna por hectárea o la planificación de la producción mediante la cosecha temprana, como posibles medidas de regulación que posibiliten cumplir los objetivos perseguidos en la aplicación del artículo 167 bis y que pudieran llegar a ser desarrolladas en el futuro.



La Junta de Andalucía reúne a la mesa de Diálogo Social para tratar los aranceles de EEUU

El consejero de la Presidencia, Interior, Diálogo Social y Simplificación Administrativa, Antonio Sanz; la consejera de Economía, Hacienda y Fondos Europeos, Carolina España; el consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Ramón Fernández-Pacheco; y el consejero de Industria, Energía y Minas, Jorge Paradela, han mantenido una reunión en San Telmo con el presidente de la CEA, Javier González de Lara; el secretario general de UGT Andalucía, Óskar Martín; y la secretaria general de CCOO Andalucía, Nuria López, en la mesa de Diálogo Social para abordar los aranceles de EEUU.

Tras una reunión con diversos representantes institucionales, empresariales y sindicales, los participantes han transmitido un mensaje conjunto de “unidad, prudencia y templanza” ante el desafío que supone la posible imposición de nuevos aranceles por parte de Estados Unidos. La preocupación principal gira en torno al impacto que esto podría tener en sectores estratégicos para la economía andaluza, especialmente el agroalimentario, y se ha subrayado la necesidad de una estrategia colectiva y coordinada entre todos los niveles de gobierno y actores sociales.

El consejero de la Presidencia, Antonio Sanz, ha recordado el compromiso del Gobierno andaluz con el Diálogo Social, confiando en que la colaboración permitirá encontrar soluciones eficaces para mitigar los efectos negativos derivados de las decisiones del gobierno estadounidense. Ha insistido en que es momento de practicar la “política con mayúsculas”, basada en la cooperación entre el Gobierno central y las comunidades autónomas, y ha reafirmado que Andalucía mantendrá su “colaboración y lealtad” con el Gobierno de España, señalando que la unidad es la mejor herramienta para hacer frente a la situación.

Sanz también ha expresado el respaldo andaluz a una respuesta firme de la Unión Europea en defensa de los intereses comunes, pero ha advertido de la importancia de evitar una guerra comercial, que podría tener consecuencias más amplias no sólo para las empresas, sino también para el empleo, la inflación y el Producto Interior Bruto (PIB) andaluz.

Por su parte, la consejera de Economía, Hacienda y Fondos Europeos, Carolina España, ha hecho un balance del impacto de los aranceles en el primer cuatrimestre de 2025. El aceite de oliva se mantiene como el principal producto exportado a Estados Unidos, con un valor de



259,8 millones de euros (28% del total de exportaciones andaluzas a ese país), aunque con un descenso interanual del 12,1% en valor, debido a una caída de precios, mientras que el volumen ha crecido un 45,2%.

España ha valorado positivamente que, gracias a la planificación estratégica desde el inicio de la legislatura, las empresas andaluzas ya estaban trabajando en la diversificación de mercados dentro del marco de acción de Andalucía TRADE, que ha reforzado las acciones promocionales tanto en EE. UU. como en mercados alternativos, como India, donde se ha lanzado una campaña específica de aceituna de mesa. También ha aumentado notablemente la actividad del servicio de Inteligencia Comercial, que ha multiplicado por siete las solicitudes atendidas. Además, ha anunciado una nueva línea de incentivos a través de Andalucía TRADE para facilitar la participación en ferias internacionales y misiones comerciales.

El consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Ramón Fernández-Pacheco, ha expresado especial preocupación por el impacto de los aranceles en productos como el aceite de oliva (con exportaciones por valor de 860 millones de euros en 2024) y la aceituna de mesa (164 millones de euros), señalando que un aumento arancelario los haría prácticamen-

te insostenibles en el mercado estadounidense. Ha calificado estas medidas como “injustas” y ha reclamado su eliminación, a la vez que ha solicitado al Gobierno de España una actitud diplomática más proactiva y políticas específicas para apoyar al sector olivarero, como las ya impulsadas por la Junta.

Desde el ámbito empresarial, el presidente de la Confederación de Empresarios de Andalucía (CEA), Javier González de Lara, ha insistido en la necesidad de una acción conjunta para proteger el tejido empresarial andaluz. Ha instado a la Junta a reforzar su cooperación con Madrid y Bruselas, activando todos los recursos posibles en defensa de los intereses de la región. Asimismo, ha reclamado medidas de apoyo directo a las empresas exportadoras, centradas en la liquidez, la promoción internacional y la diversificación de mercados.

El secretario general de UGT Andalucía, Óskar Martín, ha planteado una serie de propuestas urgentes para proteger el empleo, como la creación de un fondo de contingencia comercial, una moratoria fiscal autonómica selectiva, la conformación de una mesa de seguimiento con participación sindical y un plan de diversificación hacia países como Canadá, Japón y Latinoamérica. También ha propuesto una campaña internacional de promoción del producto andaluz como símbolo de calidad y responsabilidad social.

A medio plazo, Martín ha apostado por una estrategia de reindustrialización sostenible, que incluya el impulso de la economía verde, energías renovables y la modernización de la agroindustria con mayor digitalización y valor añadido. Finalmente, ha insistido en que los trabajadores no deben asumir el coste de los aranceles y que es fundamental reforzar el diálogo social para garantizar una salida justa que priorice el interés general.



ACORA apuesta por la innovación para incrementar la rentabilidad de las almazaras industriales

La Asociación de Almazaras de Córdoba (ACORA) apuesta por la I+D con el objetivo de incrementar la rentabilidad del sector industrial fabricante de aceite de oliva. Así se puso de manifiesto en la asamblea general de la entidad donde los asociados tuvieron la oportunidad de conocer, de la mano de los grupos de investigación, los resultados obtenidos en los proyectos innovadores AUTHENOLEO y OLIVE4FUTURE.

Según ACORA, la convocatoria de ayudas a grupos operativos de la Asociación Europea de Innovación (AEI) en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía ha permitido que las pymes tengan la oportunidad de participar activamente en proyectos de investigación. “Desde el sector se ha trasladado al ente del conocimiento cuáles son los verdaderos problemas a los que se enfrentan las almazaras para buscar soluciones viables y que incrementen el valor añadido en sus producciones”, ha destacado.

Para conseguir estos objetivos, la asociación lidera dos grupos operativos que pretenden encontrar soluciones “viables y rentables” a dos situaciones de gran relevancia en el día a día de las almazaras.

En concreto, ACORA ha recordado que en diciembre de 2023 se puso en marcha el proyecto AUTHENOLEO en el que, además de la entidad, participa la Universidad de Córdoba (UCO), Citoliva y el Consejo Regulador de la DOP Baena. El objetivo del proyecto es el desarrollo de un método de análisis mediante tecnología NIRS, rápido, económico y fácil de usar, que le permita a la almazara, por un lado, tomar decisiones sobre el proceso productivo y la gestión de bodega; y por otro, la aportación de resultados que satisfagan las demandas del consumidor en cuanto a información del producto se refiere.

En este sentido, se han desarrollado modelos para el análisis de parámetros físicos químicos y organolépticos que permiten clasi-

ficar los aceites de oliva producidos, así como análisis de polifenoles, perfil de ácidos grasos y esteroides que incrementa el valor añadido de nuestras producciones al facilitar información que cada día demanda el consumidor. En opinión de la asociación, los resultados obtenidos son “muy buenos” y confirman la consecución de los objetivos iniciales.

Proyecto OLIVE4FUTURE

Por otro lado, en marzo de 2024 se inició el proyecto OLIVE4FUTURE -liderado por ACORA y en el que participan la Universidad de Córdoba y Covidesa- que plantea cuatro soluciones viables y de gran valor añadido a la gestión de los alpeorujos producidos en las almazaras. Por un lado, plantea el compostaje como alternativa de gestión de los alpeorujos, pero añade como elemento innovador el control de parámetros molestos como pueden ser los malos olores generados por la fermentación de las materias utilizadas o procesos de sensorización para el control de distintas variables que permita acelerar el proceso.

Una segunda solución sería, según ACORA, la puesta a punto de un proceso de co-digestión anaerobia del alpeorujo para la obtención de biogás que, junto con la solución anterior responden a una gestión viable desde el punto de vista cuantitativo. Una tercera alternativa que plantea el proyecto es la obtención de biochar mediante tratamiento térmico para su uso como enmienda orgánica. Finalmente, la última solución planteada consiste en la obtención de carbón activado a partir de alpeorujo para la fabricación de baterías recargables Litio- Azufre (Li-S).

“Estas dos últimas propuestas suponen un claro impacto positivo en el valor añadido de los coproductos obtenidos en almazara que, sin duda, contribuirían a la mayor sostenibilidad de las almazaras y, por tanto, garantiza su labor como agente vertebrador del territorio”, ha concluido.

La hoja de olivo se convierte en aliada de la alimentación saludable y la sostenibilidad

Tras dos años de investigación y trabajo colaborativo, el proyecto BIOREVALEAF ha concluido con éxito, demostrando el enorme potencial de la hoja de olivo como fuente de ingredientes funcionales para la industria alimentaria. Esta iniciativa pionera ha logrado transformar un residuo de difícil gestión en un recurso de alto valor añadido, impulsando la bioeconomía circular en el sector oleícola andaluz, según han subrayado sus impulsores.

El Grupo Operativo BIOREVALEAF, formado por CIDAF, la Universidad de Granada, la empresa oleícola Torres Morente y Cooperativas Agro-alimentarias de Granada, ha finalizado sus trabajos con resultados altamente satisfactorios.

Gracias al uso combinado de técnicas de fermentación y métodos de extracción sostenibles, se han desarrollado ingredientes ricos en fibra, proteínas y compuestos fenólicos como hidroxitirosol, tirosol, oleuropeína aglicona, oleaceína y oleocanthal.

Estos compuestos, reconocidos por sus propiedades beneficiosas para la salud, han sido incorporados con éxito en prototipos de aceites de oliva funcionales y en ingredientes con potencial para su uso en alimentos saludables, según han detallado sus impulsores.

BIOREVALEAF ha demostrado no sólo la viabilidad técnica del proceso, sino también su rentabilidad económica y su potencial de escalado industrial.

Además del avance científico y tecnológico, el proyecto ha fortalecido la colaboración entre el tejido productivo oleícola y los centros de investigación, abriendo nuevas vías de diversificación para el sector agroalimentario. Su impacto ambiental también ha sido destacado, al contribuir a la reducción de residuos y al aprovechamiento integral del olivar.



Hurtos de verano: los aceites, en el TOP3 de productos que más se roban en España

La época veraniega concentra el 26% del total de los hurtos anuales, una cifra que preocupa tanto a pequeños comerciantes como a grandes superficies. La afluencia masiva de turistas y veraneantes dispara la actividad en tiendas, supermercados y negocios de hostelería, generando un entorno propicio para los ladrones, que aprovechan la saturación y el caos estacional para actuar con mayor facilidad. Según el Market Analytics Department de Checkpoint Systems Spain, los productos más cotizados son las cremas solares, seguidos por las bebidas alcohólicas y los aceites.

Checkpoint Systems en España ha precisado que los productos más codiciados por los delincuentes varían según la ubicación geográfica y la temporada. En las zonas costeras, por ejemplo, los artículos sustraídos suelen diferir de los que se hurtan en el interior del país. Así, mientras el litoral se convierte en el epicentro del turismo, también se transforma en un terreno fértil para quienes ven en la temporada estival una oportunidad para delinquir. A su juicio, el aumento del tránsito y la sobrecarga de los negocios abren la puerta a una oleada de pequeños hurtos que, aunque individuales, suponen grandes pérdidas para el sector comercial.

Los artículos más hurtados en verano varían mucho en función de la región. En el norte de España destacan en el TOP3 las bebidas alcohólicas, mariscos y los embutidos por este orden; en el interior de España los antimosquitos, los aceites y las bebidas alcohólicas; en el sur español las cremas y bronceadores solares, las bebidas alcohólicas y los aceites; y en el levante y las islas destacan las gafas de sol, los preservativos y las cremas solares.

“Las grandes aglomeraciones permiten a muchos delincuentes actuar con el anonimato que desean y las organizaciones criminales lo saben, por lo que aprovechan esta época del año para aumentar su actividad. Cerca del 55% de los hurtos son protagonizados por estas bandas organizadas, que detectan las oportunidades de hacer negocio y hurtan en diferentes establecimientos productos de alto valor para posteriormente revenderlos en mercados paralelos”, ha explicado Carlos Cruz, director de Ventas de Checkpoint Systems en España.

Según el Barómetro del Hurto en la Dis-

DAVID PÉREZ CASTAÑEDA
 INTERMEDIACIÓN DE
 ACEITES DE OLIVA A GRANEL
 Agente Comercial Colegiado nº 10180
 C/ Julio Romero de Torres, 59
 14800-Priego de Córdoba
 ☎ 675 93 55 27
 davidperezcastaneda@gmail.com
 www.davidperezcastañeda.com

tribución Comercial realizado por la firma de referencia en soluciones antihurto y RFID para el comercio minorista, Checkpoint Systems, junto a AECOC y NIQ, la pérdida desconocida supone el 0,74% del total de la facturación de las empresas de distribución en España, lo que supone un impacto aproximado de 482,5 millones de euros en el sector comercial tan solo en verano. “Un problema grave para muchos negocios que, según los datos, está al alza en los últimos años” ha resaltado.

Las estadísticas del Ministerio de Interior confirman que los hurtos veraniegos en España suponen un 26,2% del total anual y, en 2024, superaron la cifra de los 170.000 casos. Sin embargo, en comparativa con los datos del anterior verano, los hurtos mostraron un ligero descenso del 3,5%; lo que supone una tendencia

hacia una estabilidad tras años de subidas en este tipo de delincuencia.

“La tendencia al alza del hurto en los últimos años con la llegada del verano revela que es vital fortalecer las medidas de seguridad para reducir las pérdidas. Desde hace años, en Checkpoint Systems hemos desarrollado soluciones innovadoras con tecnología de vanguardia que ayudan a los retailers a combatir la pérdida desconocida en sus establecimientos, así como a minimizar el daño provocado por las bandas organizadas”, ha señalado Cruz.

Checkpoint Systems ha asegurado que destina gran parte de sus esfuerzos a mantenerse en la vanguardia tecnológica para ofrecer los mejores servicios a los retailers. En función del producto y del establecimiento, la prevención del hurto pasa por incorporar la última tecnología antihurto o RFID para controlar la mercancía en toda la cadena de suministro y garantizar que los productos lleguen a las tiendas en todo momento.

TOP 5 de los productos más hurtados a nivel nacional

Fuente: Market Analytics Department
Checkpoint Systems Spain



Checkpoint



Presentadas las conclusiones del proyecto Grupo Operativo: "Aplicación de la inteligencia artificial en cooperativas oleícolas energéticas -Smartphotolive-"

La crisis energética es uno de los principales problemas al que se enfrenta la humanidad hoy en día, al existir cada vez una mayor demanda energética debido al crecimiento demográfico y económico del planeta, lo que está provocando un ritmo de consumo excesivo de los recursos naturales de nuestro planeta.

En cuanto a las fuentes actuales de energía, la mayoría tienen recursos limitados, y su uso supone repercusiones ambientales negativas. Además, debido a la situación tan incierta que se está viviendo en los últimos años, se está produciendo un incremento de los costes de producción en la cadena de valor. En esta línea, se está fomentando cada vez más el uso de las energías renovables.

Actualmente el coste energético supone uno de los gastos más importantes dentro de cualquier sector, por lo que es fundamental tener un control del mismo para ajustar los costes de producción y conseguir un producto que sea competitivo en precio.

Dentro de las tecnologías renovables, la fotovoltaica es una de las mejores opciones para reducir los costes energéticos, así como para reducir las emisiones de CO₂.

Para dar solución a esta situación, el grupo operativo SmartPhotOlive ha aplicado la Inteligencia Artificial para la gestión energética del sector oleícola, entendiendo como ente productor, gestor y distribuidor de energía a las cooperativas energéticas que mediante modelos predictivos aseguran su viabilidad técnica, económica, financiera y sostenible.

Tras la ejecución del proyecto y a modo de conclusiones del mismo, tenemos que:

- La tecnología fotovoltaica constituye actualmente la solución de generación eléctrica de origen renovable que mejor se adapta a esquemas de generación distribuida. En el caso de la provincia de Jaén, la implementación de sistemas fotovoltaicos de potencia media (entre 0,1 y 10 MW), emplazados en las proximidades de los núcleos de población, se perfila como una estrategia eficiente para impulsar el desarrollo económico local y la creación de valor añadido.
- Las cooperativas oleícolas, presentan una distribución territorial homogénea y disponen de

superficies con condiciones idóneas para la integración de instalaciones fotovoltaicas. Este tipo de aprovechamiento permite asignar un doble uso funcional al espacio: la actividad productiva agroindustrial y la generación energética renovable acoplando perfectamente el perfil de generación fotovoltaica, al perfil de consumo de la cooperativa y los socios de la misma.

- En línea con los objetivos estratégicos de la Unión Europea se fomenta la creación de comunidades energéticas locales bajo modelos cooperativos, donde los propios consumidores participan en la generación, gestión y uso compartido de la energía, todo ello potenciado por la base organizativa ya consolidada de la propia cooperativa.

- Para una operativa eficiente de este tipo de comunidades energéticas ha sido indispensable la implementación de sistemas de monitorización avanzados que integran los subsistemas de generación, almacenamiento y consumo, conforme a las especificaciones técnicas actuales además de soluciones de hardware específicas para asegurar la independencia tecnológica frente a las plataformas comerciales dominantes.

- El diseño, desarrollo y validación de un prototipo electrónico de instrumentación original, basado en componentes de disponibilidad comercial y arquitectura hardware abierta, constituye un hito clave para la ejecución de las actividades contempladas en la fase experimental del grupo operativo, y resulta esencial para la consecución de los objetivos globales del proyecto

- Se han desarrollado modelos inteligentes tanto para la predicción de la producción del sistema fotovoltaico, como para la predicción del consumo energético de los miembros pertenecientes a la comunidad energética. En ambos casos, estos modelos, especializados en la predicción de series temporales, pertenecen a distintos campos del aprendizaje automático, incluyéndose modelos

pertenecientes al área del aprendizaje profundo (Deep Learning). Estos modelos tienen como entradas la predicción meteorológica y la producción eléctrica que ha tenido lugar en días pasados.

- Por último, y para emitir las recomendaciones de gestión energética se ha hecho uso de algoritmos genéticos de optimización. En estos algoritmos cada individuo representa una recomendación energética para cada una de las 24 horas del día siguiente. Así pues, el objetivo de estos algoritmos es encontrar el mejor individuo/recomendación en un espacio de búsqueda muy grande, definido por todas las combinaciones de recomendaciones que se pueden dar a lo largo de las 24 horas de un día.

- Como resultado final el sistema obtiene una recomendación por hora del día siguiente dónde se indica de dónde consumir la energía eléctrica necesitada (placas fotovoltaicas, batería o red) minimizando los costes del consumo energético de la almazara.

Los miembros del grupo operativo son: Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, S. Coop. And. San Roque, de Arjonilla, Universidad de Jaén y Desarrollos tecnológicos INTELECT S.L.

Este proyecto, cuyo período de ejecución es de abril 2024 a junio 2025, está financiado a través de los Fondos Europeos Agrícolas de Desarrollo Rural (FEADER) y cofinanciados por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en la convocatoria de 2022 para el Funcionamiento de Grupos Operativos Regionales de la Asociación Europea de Innovación en Materia de Productividad y Sostenibilidad Agrícola (AEI-Agri) en el sector del olivar.





Exportaciones e importaciones entre España y la Unión Europea y resto de países (Abril 2025)

Fuente: Dirección General de Aduanas

IMPORTACIÓN

EXPORTACIÓN

Aceites y grasas

Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva V. LAMPANTE	Portugal	3.245	10.840.933	A. de Oliva LAMPANTE	EEUU	4.620	19.875.914
	Otros	69	286.597		Italia	3.505	11.952.907
					Otros	14.209	53.555.680
	TOTAL	3.315	11.127.530		TOTAL	22.380	87.201.268
LOS DEMÁS A. DE OLIVA	Portugal	5.931	21.710.220	LOS DEMÁS A. DE OLIVA	Italia	23.473	92.416.219
	Túnez	5.717	25.870.551		EEUU	9.434	50.042.445
	Italia	1.211	6.774.686		Francia	5.240	25.313.271
	Argentina	352	2.107.228		Portugal	4.945	20.866.184
	Otros	316	1.828.379		Gabón	2.207	11.093.574
					Australia	2.122	11.632.614
			China		2.044	9.422.785	
			Alemania		1.420	6.189.543	
			Japón		1.250	7.074.903	
			México		1.117	6.363.550	
			Brasil		1.018	5.905.148	
			Bélgica		708	2.622.485	
			P. Bajos		677	3.019.430	
			Israel		572	2.986.195	
			Otros		9.556	53.080.901	
	TOTAL	13.527	58.291.064		TOTAL	65.839	308.052.043
TOTAL A. OLIVA		16.842	69.418.594	TOTAL A. OLIVA		88.219	395.253.311
A. ORUJO	Portugal	2.457	2.996.381	A. ORUJO	EEUU	1.252	3.341.531
	Túnez	648	710.084		Portugal	1.102	2.483.590
	Grecia	568	824.788		Italia	1.078	2.478.910
	Otros	449	518.878		Otros	6.340	19.585.116
	TOTAL	4.122	5.050.131		TOTAL	9.773	27.889.146
ACEITUNA DE MESA	Portugal	745	717.041	ACEITUNA DE MESA	Bielorruisa	448	764.288
	Otros	153	225.635		Alemania	399	1.822.661
					Otros	462	1.391.005
	TOTAL	898	942.676	TOTAL	1.309	3.977.954	
A. GIRASOL	Ucrania	53.194	62.399.305	A. GIRASOL	Francia	3.340	4.924.423
	Bulgaria	6.615	8.136.883		Portugal	6.013	13.206.546
	Francia	3.792	5.364.999		Otros	7.984	13.006.954
	Otros	4.008	8.631.502				
	TOTAL	67.609	84.532.689		TOTAL	17.337	31.304.940
A. COCO	Filipinas	3.597	6.863.068	A. COCO	Italia	1.505	3.309.141
	Otros	486	1.301.067		Otros	1.203	2.933.514
	TOTAL	4.084	8.164.136		TOTAL	2.708	6.242.656
A. PALMISTE	Costa Marfil	1.485	2.822.302	A. PALMISTE	Bélgica	133	491.447
	Otros	2.285	3.873.951		Otros	388	970.411
	TOTAL	3.770	6.696.253		TOTAL	521	1.557.269
ACEITE PALMA	Indonesia	18.213	21.510.146	ACEITE PALMA	Portugal	5.474	7.057.303
	Colombia	6.205	7.273.558		Francia	2.490	3.818.368
	Gabón	4.038	5.163.018		Otros	1.572	2.766.886
	Perú	3.405	3.991.446				
	Otros	5.555	8.588.964				
	TOTAL	37.416	46.527.131		TOTAL	9.537	13.642.557
ACEITE DE MAÍZ	Brasil	4.924	4.596.825	ACEITE DE MAÍZ	A. Saudí	205	240.463
	Argentina	2.147	1.971.240		Otros	320	440.447
	Otros	59	62.265				
	TOTAL	7.131	6.630.330		TOTAL	521	680.910
A. RICINO	Francia	390	671.595	A. RICINO	Francia	26	63.689
	Otros	371	874.711		Otros	55	320.392
	TOTAL	761	1.546.306		TOTAL	82	384.081



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
A. LINAZA	Bélgica	92	139.800	A. LINAZA	Bélgica	170	209.574
	Otros	124	240.991		Otros	15	97.464
	TOTAL	217	380.791		TOTAL	186	307.308
A. CACAHUETE	Bélgica	44	112.072	A. CACAHUETE	Alemania	24	77.442
	Otros	2	9.305		Otros	5	26.010
	TOTAL	46	121.377		TOTAL	29	103.451
A. SOJA	Francia	5.442	5.276.946	A. SOJA	Marruecos	21.578	20.213.378
	P. Bajos	2.828	2.961.696		Italia	16.800	18.578.651
	Portugal	2.687	2.674.908		Otros	990	1.513.287
	TOTAL	13.792	13.957.213		TOTAL	39.382	40.305.316
ACEITE COLZA	Francia	4.361	4.537.612	ACEITE COLZA	Portugal	1.116	1.220.810
	P. Bajos	3.231	3.732.597		Otros	1.168	1.931.455
	Otros	3.200	3.631.476		TOTAL	2.353	3.152.266
	TOTAL	10.792	11.901.685				
A. SÉSAMO	P. Bajos	33	200.791	A. SÉSAMO	EEUU	8	32.014
	Otros	46	224.918		Otros	8	54.124
	TOTAL	80	425.709		TOTAL	16	86.139
A. PESCADO	Perú	529	2.434.610	A. PESCADO	Chile	516	798.127
	Noruega	405	668.683		Francia	468	1.168.285
	Otros	1.668	3.141.727		Otros	759	2.910.468
	TOTAL	2.602	6.245.020		TOTAL	1.744	4.876.881
A. CONCRETOS	Portugal	2.094	3.505.791	A. CONCRETOS	EEUU	3.163	12.230.745
	Francia	859	1.184.279		Portugal	726	1.071.373
	Otros	879	4.980.213		Otros	3.094	11.378.369
	TOTAL	3.843	9.670.414		TOTAL	6.986	24.680.486
GLICERINA BRUTA	Francia	250	135.138	GLICERINA BRUTA	China	4.710	1.355.276
	Otros	168	163.401		India	1.435	646.385
	TOTAL	419	298.539		Otros	1.238	480.713
GLICERINA DESTILADA	Alemania	835	955.330	GLICERINA DESTILADA	TOTAL	7.384	2.483.720
	P. Bajos	716	586.917		Chipre	401	128.422
	Otros	1.434	1.500.894		Francia	245	234.982
	TOTAL	2.986	3.043.141		Otros	696	535.411
GRASA DE CERDO	Francia	3.546	3.759.107	GRASA DE CERDO	TOTAL	1.344	898.816
	Italia	1.581	1.638.407		Francia	129	333.912
	Alemania	267	261.844		Otros	479	655.625
	Otros	600	646.375		TOTAL	610	989.537
	TOTAL	5.993	6.305.734				
MANTECA DE CERDO	Otros	0,11	789	MANTECA DE CERDO	Gabón	3	5.791
	TOTAL	0,11	789		Otros	0,12	81
					TOTAL	3	5.872
SEBOS	Uruguay	4.961	5.981.553	SEBOS	Francia	700	11.558
	Otros	3.610	3.655.366		TOTAL	700	11.558
	TOTAL	8.571	9.636.919				
GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	Italia	835	1.060.149	O VEGETALES HIDROGENADAS	Francia	1.165	2.853.827
	Otros	1.010	3.437.973		Italia	583	1.417.422
	TOTAL	1.845	4.498.122		Portugal	441	791.7118
MARGARINA	Bélgica	1.561	3.943.964		Otros	934	4.061.415
	Portugal	1.390	2.360.581		TOTAL	3.125	8.914.869
	P. Bajos	1.149	2.303.679		Francia	3.998	7.527.293
	Otros	895	2.765.081		Portugal	3.072	4.755.430
	TOTAL	5.001	11.373.306		Italia	1.521	3.182.062
TALL-OIL	P. Bajos	122	157.722	TALL-OIL	EEUU	1.340	2.077.471
	Otros	42	39.503		Otros	5.141	11.624.144
	TOTAL	165	197.225		TOTAL	15.284	29.166.400
LECITINA DE SOJA	P. Bajos	673	1.968.198	LECITINA DE SOJA	Portugal	3	18.821
	China	256	792.691		Otros	0,12	34.827
	Francia	252	573.329		TOTAL	3	53.648
	Otros	1.047	2.234.604		Alemania	382	674.053
	TOTAL	2.229	5.610.411		Francia	329	746.712
					Otros	846	3.092.034
					TOTAL	1.557	4.512.798



	I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
Cereales	TRIGO	Francia	24.333	6.972.277	TRIGO	Mauritania	15.725	4.953.236
		Canada	20.487	6.719.802		Francia	1.013	446.510
		Otros	60.516	18.635.244		Otros	1.095	740.708
		TOTAL	425.718	108.091.343		TOTAL	17.833	6.140.455
	MAÍZ	Francia	206.767	54.028.491	MAÍZ	Gabón	2.546	810.546
		Ucrania	86.987	12.293.841		Portugal	2.392	3.171.553
EEUU		71.448	16.133.766	Otros		5.641	5.022.371	
Otros		60.516	18.635.244	TOTAL		10.580	9.004.469	
	TOTAL	425.718	108.091.343		TOTAL	10.580	9.004.469	
Tortas	TORTA SOJA	Brasil	184.768	61.545.032	TORTA SOJA	Francia	8.483	3.119.401
		Argentina	69.655	23.606.052		Portugal	2.497	777.618
		Otros	66.194	22.386.377		Otros	95	82.089
		TOTAL	320.618	107.537.460		TOTAL	11.075	3.979.107
	TORTA LINO	Alemania	0,11	343	TORTA COPRA	Otros	0,10	304
		TOTAL	0,11	343		TOTAL	0,10	304
TORTA COPRA	Sri Lanka	3	4.391	TORTA PALMA	Portugal	625	177.062	
	Otros	0,11	469		TOTAL	625	177.062	
	TOTAL	3	4.860		TOTAL	625	177.062	
TORTA PALMA	Indonesia	12.563	2.144.020	TORTA GIRASOL	Francia	5.713	1.427.145	
	Otros	29	8.711		Otros	1.121	259.589	
	TOTAL	12.592	2.152.731		TOTAL	6.834	1.686.734	
TORTA GIRASOL	Argentina	15.813	2.692.328	TORTA COLZA	Francia	8.207	2.462.595	
	Otros	16.564	4.098.853		Otros	200	50.000	
	TOTAL	32.381	6.791.181		TOTAL	8.407	2.512.595	
Harinas	HARINA DE SOJA	Bulgaria	27.500	6.851.625	HARINA DE SOJA	Francia	8.207	2.462.595
		Otros	21.246	6.040.871		Otros	200	50.000
		TOTAL	48.746	12.892.496			TOTAL	8.407
	HARINA DE CARNE	Portugal	1.190	498.892	HARINA DE CARNE	Portugal	455	82.968
		Otros	340	254.596		Otros	134	96.907
		TOTAL	1.531	755.215			TOTAL	590
HARINA DE PESCADO	Francia	2.473	800.744	HARINA DE PESCADO	Francia	5.304	3.112.434	
	Portugal	1.333	811.990		Vietnan	5.206	2.096.923	
	Otros	1.127	776.038		Chile	2.386	1.453.627	
	TOTAL	4.933	2.388.772		Portugal	2.312	802.026	
					Otros	8.638	6.258.732	
					TOTAL	23.845	13.723.741	
Semillas oleaginosas	CACAHUETES CRUDOS	Chile	1.267	2.113.204	HARINA DE PESCADO	Francia	1.328	2.201.610
		Mauritania	1.154	1.478.997		Italia	1.250	1.839.226
		Perú	1.115	1.460.337		Grecia	1.151	1.628.173
	Otros	2.651	3.947.820	Otros	1.043	1.569.286		
		TOTAL	6.186	9.000.358		TOTAL	4.772	7.238.295
	HABAS DE SOJA	Argentina	1.930	3.266.494	CACAHUETES CRUDOS	Italia	130	198.735
		China	1.920	3.047.823		Otros	199	350.052
		Otros	2.043	3.248.671			TOTAL	329
		TOTAL	5.894	9.562.988				
	SEM. GIRASOL	Brasil	249.956	96.022.581	HABAS DE SOJA	Portugal	36	44.282
Portugal		1.365	633.020	Otros		26	81.692	
Canada		861	502.562			TOTAL	62	125.973
Otros	1.055	916.050						
	TOTAL	253.237	98.074.727					
SEM. LINO	Francia	18.260	11.700.400	SEM. GIRASOL	Francia	937	1.026.894	
	China	2.327	5.038.000		Otros	481	3.748.590	
	Bulgaria	968	1.295.622			TOTAL	1.418	4.775.484
Otros	540	1.085.381						
	TOTAL	22.095	19.119.403					
SEM. SÉSAMO	Polonia	328	343.799	SEM. LINO	Francia	114	121.967	
	Otros	243	346.903		Otros	62	86.836	
	TOTAL	572	690.702			TOTAL	177	208.803
SEM. ALGODÓN	India	251	461.677	SEM. SÉSAMO	Francia	36	95.781	
	Otros	256	639.554		Otros	47	134.420	
	TOTAL	507	1.101.230			TOTAL	83	230.202
SEM. COLZA	P. Bajos	3	11.902	SEM. ALGODÓN	Grecia	4	24.280	
	Otros	0,1	57.382		Otros	0,11	700	
	TOTAL	3	69.283			TOTAL	4	24.980
SEM. CÁRTAMO	Francia	2.484	1.851.658	SEM. COLZA	Kazajistán	10	98.626	
	Otros	185	84.343		Otros	6	34.653	
	TOTAL	2.669	1.936.002			TOTAL	17	133.279
SEM. CÁRTAMO	Portugal	26	10.700	SEM. CÁRTAMO	P. Bajos	99	825.509	
	Otros	1	244.680		Otros	2	8.330	
	TOTAL	27	255.380			TOTAL	101	833.839
Jabones	JABÓN DE TOCADOR	Alemania	598	1.194.834	JABÓN DE TOCADOR	Gabón	1.106	1.631.741
		Turquía	387	890.338		Portugal	590	1.255.956
		Otros	1.054	3.067.903		Rumanía	538	918.028
		TOTAL	2.040	5.154.035		Otros	1.231	3.528.672
JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Portugal	213	695.675	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Francia	1.471	1.131.855	
	Otros	419	1.044.928		A.Saudi	355	317.170	
	TOTAL	658	1.740.603		Otros	2.006	3.169.687	
					TOTAL	3.833	4.618.712	



PRECIOS DETALL

El control de precios se establece a través de un seguimiento continuo de las variaciones que se vayan produciendo en las grandes superficies, supermercados y pequeños comercios de Madrid. Los precios rotan semanalmente, de modo que, a lo largo de cada mes, les ofrecemos virgen

extra, ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas.

Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)

Ultima revisión de precios: 27 de junio de 2025.

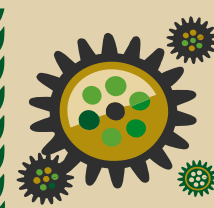
Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
La Cultivada (Hojiblanca)					8,75 (0,25 l.)	16,83 (lata)
La Española	39,99	20,95	19,95 (3 l.)	7,49	6,75	3,99
La Española Gran Selección					4,18	6,41 (Gourmet)
La Gramanosa						12,00
La Guijarrera						8,95
La Guijarrera Coupage			18,75 (lata 3 l.)			6,00
La Laguna de Fuente de Piedra		14,95 (2, 5 l.)	4,48	12,36	5,95	6,50 (lata)
La Maja					8,00	20,40
La Manzareña						6,00 (lata)
La Masía		26,79		5,99		
La Niña de Mis Ojos					9,75	
La Solana2						13,85 (lata)
Las 7 Encinas Arbequina/Picual						8,50
Ladrón de Guevara						9,50
Lectus	41,75				10,00	9,69
Leoncio Gómez			13,50 (lata 2,5 l.)		8,00	5,00 (lata)
Lérida	57,00			15,00		8,14
Lérida 1ª Cosecha						13,30
LOA 77						35,14
Luque	40,00		39,27 (lata 3 l.)	5,60/5,95	13,50 (lata)	5,50
Maestros de Hojiblanca		29,70	17,26/19,99 (3 l.)	7,99	7,95	4,70
Maeva		12,99	18,99 (3 l.)	5,49		
Maimona	28,00 (lata)				4,69	3,00
Mar de Olivos		25,65		5,19		
Marqués de Griñón						10,61/11,85
Marqués de Valdeuza						16,30
Martínez Garrica C. Temprana					16,15	
Mas Tarrés						13,85
Mas lsern						19,50
Masía El Altet High Quality / Premium						19,50/20,30
Masterchef Arbequina / Picual						13,10
Melgarejo Selección / Delicatessen						12,50
Melgarejo Frantoio						12,00
Merula	39,00		28,00 (lata 2,5 l.)			10,05 (lata)
Molino de Casilda						16,15
Molino de Segura		16,99			3,99	4,35
Molino de Segura Selec. Noviembre						4,35
Molino de Zafrá						12,80
Montebrione					8,00	
Monteconsuegra						5,00
Montón Alto Cornicabra/Coupage						9,00
Mueloliva	23,85	25,56			6,00	
Muñoz	29,00					
Nobleza del Sur						12,70
O-Med						14,00
Odoliva					5,50	3,90
Odoliva 1er Día de Campaña					11,50	6,00
Old Fargus				15,00		
Oleaurum					12,30/12,95	8,16
Oleaurum Les Garrigues					11,50	
Oleaurum Verd					8,66	
Oleaverum					23,00	11,00
Oleícola Jaén		22,85	9,30			22,76
Oleo Mágina						3,29
Oleocazorla	35,90/37,90	56,47		9,50 (lata)		10,49 (jarra)
Oleoestepa	26,07	36,05/37,95	27,99 (2,5 l.)	8,50/9,65	13,65/14,85	5,45 (lata)
Oleoestepa (monovarietales)	34,30		28,55 (lata 2,5 l.)		11,60	8,06/13,21
Oleoquiros						7,00
Oleum Viride Devota & Lomba					12,00	
Oleura						8,70
Oli Mas D'en Gil						9,00
Oli Priorat					6,50 (0,25 l.)	10,00
Olibeas		36,95				
Olicatessen			25,50 (lata 2,5 l.)			12,50
Oliduero						7,35
Olivar de la Luna	35,00		23,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)		11,00
Olivar de Segura	33,90	41,49		8,85		7,49
Oliver Petit Gourmet						4,79 (0,25 l.)
Olivo de Cambil	56,32			12,09	9,58	7,51
Orobaena					7,48	
Oro Bailén Reserva Familiar			49,47 (lata 2,5 l.)			13,81
Oro Bailén Arbequina			49,47 (lata 2,5 l.)			13,15/13,81
Oro de Cánava				9,80	8,00	7,85
Oro de Génave Premium						5,00 (lata)
Oro de Genave					4,96/5,45	5,00 (lata)
Oro del Desierto	46,50			11,50 (lata)		8,50
Oro San Carlos						9,40
Oro Virgen		24,99			4,64/4,74	4,35
Padilla 1808	50,00			7,00 (lata)	13,00 (lata)	
Pago de Quiros			26,60 (lata 3 l.)			8,10 (lata)
Pagos Baldíos S. Carlos						11,45/12,85



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Palacio de los Olivos						10,05
Parqueoliva	48,35		18,10 (3 l.)			
Parqueoliva Serie ORO			42,71 (lata 3 l.)			15,60
Picualia		35,95	15,50 (lata 2,5 l.)			9,95
Puesolé						12,95
Quien es el Jefe						3,45
R. Lencina					6,00	
Reales Almazaras	44,14				11,51	5,00
Rihuelo						8,50
Románico	40,00/43,09		24,20 (lata 3 l.)			11,44
Románico Esencia						4,95
Sahita						10,00
San Francisco						4,69
Selma						24,50
Señorío de Jaén						17,95
Señorío de Segura	25,00		17,30 (lata 3 l.)		5,59	4,00 (lata)
Señorío de Segura Premium						6,00
Señorío de Vizcántar	25,00		9,65 (2,5 l.)	10,05 (lata)		8,05
Señoríos de Relieu						19,90
Sierra de Cazorla	34,00				6,00	10,99
Sierra de Gata					5,80	6,15
Sierra de Nambroca				11,00		5,55 (lata)
Sierra Las Villas					5,00	
Soleae Manzanilla cacereña / Ocal						13,10
Solivellas					7,25	14,50
Sombra						19,00
Sotaroni					7,00	
Supremo Picual/Arbosana						16,42
Tagornar						9,00
Thuelma	21,50		13,60 (lata 3 l.)		5,00	3,50
Tierra y Alma						11,00
Tierras Andaluzas					8,00	
Tierras de Jaén						6,99
Tierras de Távora			18,00 (lata 2,5 l.)	7,00 (lata)		5,50 (lata)
Toletum			37,00 (cristal 3 l.)			5,00
Torre Luna						8,00
Torre Real Arbequina						7,70
Torres Eterno						24,00
Torres Silencio			21,50 (lata 2,5 l.)			8,30
Trespuestas Viejo					5,40	
Tuccioliva						7,50
Tuccioliva Gran Selección					11,72 (0,70 l.)	5,95
Unió	29,89	29,89	20,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)	9,90	
Unioliva	29,89		21,50 (lata 3 l.)	8,00 (lata)	5,30 (lata)	4,40 (DOP)
Valderrama Arbequina				11,22		9,36
Valderrama Grand Cru					15,60	
Valderrama Hojiblanca				10,20		8,32
Valderrama Ocal				10,40		12,06
Valderrama Picudo				13,52		12,84 (lata)
Valdezarza	37,79	28,90		5,99	7,49	5,49
Valdueña					6,00	
Vallejo					5,00	3,00
Venta del Barón						13,99/19,76
Verde Mágina Picual						2,89
Verde Salud				8,90 (lata)		
Verde Segura			13,49			
Vetonia						5,00
Via Augusta						16,00
Viana	23,00	59,99 (vidrio)	11,40 (lata 2,5 l.)		7,00	
Ybarra		26,79		5,65/6,29	5,95/6,60	3,74
Ybarra Gran Selección					5,45	3,79
Ybarra Olivares Centenarios/Jóvenes/Tradicionales				4,07	3,63	
Yo, verde						13,00

PERFECCIÓN EN LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA



**centrifugación
alemana**

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

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

SE BUSCA Técnico comercial - Sector oleícola (Jaén y Córdoba)

¿Tienes experiencia en ventas en el sector oleícola?

¿Te apasiona la tecnología y el trato con clientes? ¡Esta es tu oportunidad!

Zona: Jaén y Córdoba

Experiencia: Mínimo 5 años en ventas a almazaras

Funciones principales:

- Gestión comercial de clientes en el sector oleícola, especialmente almazaras.
- Promoción y venta de equipamiento y suministros técnicos de alta tecnología.
- Colaboración con el equipo técnico para soluciones personalizadas.
- Prospección de nuevas oportunidades comerciales en la zona asignada.

Requisitos:

- Experiencia mínima de 5 años en venta de equipos o suministros para almazaras.
- Conocimiento del tejido industrial oleícola de Jaén y Córdoba.
- Habilidades comerciales, proactividad y autonomía.
- Valorable formación técnica (mecánica, eléctrica, automatización o similar).
- Carnet de conducir y disponibilidad para desplazamientos.

Ofrecemos:

- Contrato estable con incorporación inmediata.
- Atractivo sistema de incentivos por objetivos.
- Formación continua en productos y soluciones tecnológicas.
- Altas oportunidades de desarrollo profesional y crecimiento dentro de la empresa.

Si cumples el perfil y buscas un nuevo reto en una empresa innovadora y en crecimiento, envíanos tu CV a indea@indeatech.com. ¡Queremos conocerte!

SE VENDE

Se vende en un sólo lote maquinaria de pequeña almazara. El lote está compuesto de: Caldera, limpiadora, lavadora, pesadora, cintas correspondientes, tolvas de recepción, molino de martillos, 2 batidoras, 2 centrifugas horizontales, 2 tamices, centrifuga vertical, 2 decantadores, deshuesadora, bodega de inoxidable apta para inertización, 2 filtros de aceite, bombas correspondientes, 2 bombas de trasiego, pequeña envasadora por aire

Precio: 65.000 € (no incluye desmontado)

Teléfono de contacto: +34 639 72 54 11

SE BUSCA EXPERTO EXTERNO EN ENAC

¿Quieres colaborar con la Entidad Nacional de Acreditación como experto externo? ENAC busca profesionales con experiencia en el sector agroalimentario en áreas como los ensayos físico-químicos de aceites y certificación del vino.

Podrás compaginarlo con tu actividad profesional

<https://www.enac.es/quienes-somos/unete-a-nosotros/colaboradores-externos/ofertas-disponibles/sensorial-aceite>

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

Convocatorias

El MAPA convocará al sector después del verano para concretar los contenidos de la Ley de Agricultura Familiar

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha destacado que el Gobierno “va a acelerar todo lo que sea posible” la elaboración y aprobación de la Ley de Agricultura Familiar, que tiene como objetivo priorizar y proteger este modelo, “clave para la cohesión social, la sostenibilidad y el mantenimiento del medio rural”.

Durante la clausura del acto de presentación del Anuario de la Agricultura Familiar de la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA), Planas ha anunciado que después de verano el Ministerio convocará a todos los interlocutores del

sector y a las Comunidades Autónomas para avanzar en los contenidos del proyecto de ley, que es uno de los objetivos prioritarios de la legislatura. “Estamos absolutamente comprometidos con esta tarea”, ha reiterado.

En el proceso de consulta pública previa lanzada por el MAPA en marzo se han recibido 67 aportaciones de entidades y organizaciones del sector y sociedad civil. La futura norma tiene ante sí el reto de actualizar la Ley de Modernización de Explotaciones de 1995 y abordar aspectos relevantes como la fiscalidad, el relevo generacional y la igualdad de género.

El ministro ha destacado que el modelo de agricultura familiar español está muy vinculado al territorio y se caracteriza por la convivencia entre productores a tiempo total, que tienen su renta exclusivamente dependiente de la agricultura y la ganadería, y otros a tiempo parcial o como actividad complementaria. “Unos y otros dan vida a nuestros pueblos, al medio rural y eso no está retribuido”, ha resaltado.

Por ello, ha explicado que uno de los objetivos de la ley y de la futura Política Agraria Común (PAC) será definir las entidades prioritarias hacia las que se tienen que volcar más las ayudas.



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 Julio

Del 22 al 25 de julio
FOOD & HOSPITALITY INDONESIA
Jakarta (Indonesia)
press@specialtyfood.com
www.foodhospitalityindonesia.com/

1 Agosto

Del 27 al 29 de agosto
**CURSO SOBRE EL FUTURO DEL
OLIVAR TRADICIONAL**
Baeza (Jaén)
www.unia.es

1 Septiembre

Del 1 al 3 de septiembre
**CURSO DE VERANO DE LA UNIA
SOBRE "AOVE. SALUD, MARKETING
Y MARIDAJE"**
Baeza (Jaén)
www.unia.es

Del 2 al 5 de septiembre
WORLD FOOD ISTANBUL
Estambul (Turquía)
www.worldfood-istanbul.com/home

Del 8 al 11 de septiembre
FINE FOOD AUSTRALIA
Sidney (Australia)
www.finefoodaustralia.com.au

Del 9 al 10 de septiembre
SPECIALITY AND FINE FOOD FAIR
Londres (Reino Unido)
www.specialityandfinefoodfairs.co.uk

Del 10 al 13 de septiembre
**43ª FERIA DE MAQUINARIA AGRÍCOLA
DE ÚBEDA**
Úbeda (JAÉN)
feriamaquinariaubeda@gmail.com
www.feriamaquinariaagricolaubeda.com

Del 15 al 16 de septiembre
AUTÉNTICA PREMIUM FOOD FEST
Sevilla
www.autenticafoodfest.com

Del 16 al 19 de septiembre
WORLD FOOD MOSCOW
Moscú (Rusia)
www.expoworldfood.com

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

Está pasando

Concluye la II edición del Curso de Mantenimiento de Almazara organizado por la Asociación Olivar y Aceite y Peralisi España

La Asociación Olivar y Aceite Provincia de Jaén -Centro de Interpretación "Olivar y Aceite" de Úbeda-, en colaboración con Peralisi España- han concluido con un "rotundo éxito" la segunda edición de su Curso de Mantenimiento de Almazaras, una formación especializada dirigida a profesionales del sector. Ambas entidades apuestan por la formación continua como clave para la innovación y la excelencia en las almazaras y el sector oleícola.

Esta iniciativa formativa ha recorrido cuatro puntos clave de la geografía española, capacitando a profesionales para un buen mantenimiento de la almazara que redunde en la optimización de la producción de aceites de oliva, en agotamientos y en la calidad de los aceites obtenidos.

La actividad se desarrolló en Mota del Cuervo (Cuenca), del 22 al 24 de abril; Maials (Lérida), del 20 al 22 de mayo; Loja (Granada), del 10 al 12 de junio; y Estepa (Sevilla), del 24 al 26 de junio. Todas las sedes han colgado "el cartel de completo" y han recibido formación un centenar de alumnos y alumnas procedentes de 16 provincias de la geografía española (Cuenca, Toledo, Ciudad Real, Lérida, Gerona, Tarragona, Teruel, Huesca, Zaragoza, Madrid, Sevilla, Granada, Córdoba, Jaén, Málaga y Cádiz).

Rocío Treviño, técnico Agrícola de la Cooperativa Virgen de las Viñas Bodega Almazara de Tomelloso, ha valorado "muy positivamente" la formación, indicando que este curso le ha permitido desarrollarse en nuevos conocimientos y dar un paso más en su sector laboral.

El curso, en formato intensivo de tres jornadas, ha ofrecido una formación especializada de 24 horas teórico-práctica "sin precedentes", cubriendo todas las fases del proceso de producción del aceite de oliva. Los contenidos abarcaron desde la recepción de la aceituna hasta el almacenamiento y envasado del producto final, incluyendo aspectos cruciales como

el mantenimiento de los cuadros eléctricos, la prevención de contaminaciones por MOSH-MOAH, el análisis de datos para la optimización del proceso de extracción del aceite y el mantenimiento preventivo y correctivo de molinos, batidoras, decanters, centrífugas horizontales y elementos periféricos.

El director general de Peralisi para España y Portugal, Rodrigo Jaén, ha destacado que "como fabricantes de maquinaria con 135 años de experiencia y líderes mundiales en tecnología e innovación, nuestra máxima es continuar trabajando por crear un sistema de profesionales altamente cualificados". Por ello, "la apuesta de Peralisi es la transmisión del conocimiento y la formación a través de nuestros técnicos", ha añadido, al tiempo que ha precisado que "las clases fueron impartidas por profesionales de primer nivel como Raúl Risueño y Pablo Muñoz, técnicos de Peralisi y otros expertos de las empresas participantes".

"El éxito de esta segunda edición, con la gran acogida en cada una de las sedes, reafirma la necesidad de esta especialización en el sector", ha apostillado.

Por su parte, el presidente de la Asociación Olivar y Aceite Provincia de Jaén, Javier Gámez, ha considerado "fundamental que maestros de almazara y el resto de los trabajadores tengan conocimientos actualizados sobre tecnología, mantenimiento y eficiencia en el proceso de extracción del aceite para la mejora continua del proceso de producción".

Según Gámez, la realización de estos cursos ha sido posible gracias al apoyo de Peralisi y de todos los patrocinadores (IMS Control Industrial y FOSS Iberia) y colaboradores (AEMODA, Farmaove, Calero Group, Maquivi, Grupo Interóleo, Asigran, Aborrell, Treico, Oleoestepa, Agrovín, Quivaltec, Cooperativa San Isidro Loja, Cooperativa de Maials, Cooperativa de Manjavacas y Cooperativa Sor Angela de Estepa), que se han unido a este proyecto".

Contigo en cada paso
AgroBank, más de 1.100 oficinas
y 3.000 especialistas en tu negocio

Si tienes a alguien
acompañándote,
todo es posible

Tu y yo. Nosotros.

AgroBank

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

TEDAES



EXPOLIVA - 2025
Feria Internacional del Aceite de Oliva
e Industrias Afines
1º PREMIO
INNOVACIONES TÉCNICAS



Departamento Técnico
Departamento Comercial

646 90 70 37
686 08 99 14

serviciotecnico@imscontrolindustrial.com
comercial@imscontrolindustrial.com

www.imscontrolindustrial.com



FABRICACIÓN
E INSTALACIÓN
DE CALDERAS
DE BIOMASA

INMECAL
Innovaciones Metacalóricas, s.l.



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

ITB IntecBIO S.L.

mira lo que hacemos en:



www.calderasinmecal.com