



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANTAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Abordan el uso de herramientas digitales aplicadas al olivar tradicional
pág. 4

Jaén acoge el rodaje de "Olivia", una serie de ficción que se desarrolla entre olivos
pág. 11

Italia aplaza hasta 2026 la obligación de entregar las aceitunas a las almazaras en un plazo de seis horas
pág. 12

Andalucía respaldará la modernización de la agroindustria con ayudas por valor de 88 millones
pág. 13

Expertos y productores se reúnen para impulsar la variedad lecciana como referente en la olivicultura moderna
pág. 16

Grupo Editorial Mercacei recibe un reconocimiento de la DOP Aceite del Bajo Aragón
pág. 18

Amplio dispositivo de seguridad durante la campaña de recolección de aceituna
pág. 19

El olivo jiennense se convierte en serie

Por Pandora Peñamil Peñañiel



¿Os acordáis del poderío con el que se paseaban los miembros de la familia Channing por sus viñedos en la mítica *Falcon Crest*? Pues ahora tenemos nuestra propia serie olivícola. Sí, señores, han leído bien. La serie "Olivia", rodada en la provincia de Jaén y patrocinada por la Diputación, transforma el olivar en escenario y protagonista. Su trama, centrada en un olivo milenario y un AOVE de altísima calidad capaz de cambiar la vida de su protagonista, demuestra que estos árboles no son sólo recursos económicos, sino símbolos vivos de identidad y tradición. En *Olivia*, el olivar impulsa la historia, reflejando cómo la naturaleza y el trabajo de los productores pueden entrelazarse con emociones, sueños y retos personales. Aunque otras ficciones han mostrado olivares como telón de fondo, pocas los han situado en el centro de la narrativa. Películas como "Vacías" de Julio Medem emplean los olivares como paisaje cargado de simbolismo; series como "Entre olivos" exploran el vínculo emocional y económico entre familias y campo; y "El aceite de la vida" muestra cómo un cultivo puede condicionar, incluso, el destino. A nivel internacional, títulos como "Oro Verde" o "Mediterráneo" han destacado los olivares como símbolos de riqueza y paisaje mediterráneo; pero *Olivia* aporta un enfoque fresco: comedia familiar, entretenimiento y promoción del territorio, con un hilo conduc-



tor que resalta la excelencia del aceite de oliva y su relevancia económica.

Más allá del relato, esta producción audiovisual tiene un impacto directo en la percepción pública del sector. Llevar los olivares a pantallas nacionales e internacionales proyecta una imagen moderna y reconocible de Jaén, fortaleciendo el oleoturismo, la visibilidad de marcas locales y la creación de valor añadido. Al mostrar el paisaje y la cultura asociada al virgen extra, se genera un puente entre tradición y modernidad que puede atraer a consumidores, inversores y visitantes.

Además, iniciativas como *Olivia* evidencian que el cine y la televisión son aliados estratégicos para cualquier sector, ¡y cuál lo necesita más que el oleícola! Cada escena rodada entre olivos y cada historia contada alrededor de un AOVE de alta gama contribuyen a reforzar la identidad del territorio y el reconocimiento global del producto. La cultura audiovisual se convierte así en vehículo de promoción, y la narrativa del olivar se integra en la memoria colectiva, elevando el valor económico y simbólico de cada aceituna y de cada gota de aceite que llega al mercado. En definitiva, desde ahora Jaén no sólo produce aceite de oliva de calidad; produce historias que pretenden conectar con millones de espectadores, consolidando su olivar como un patrimonio vivo que inspira, emociona y genera oportunidades económicas y culturales para todo el sector.



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"

"Primera estimación del MAPA: la producción de aceite de oliva en España se situará en 1.371.938 t."

pág.5



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
	• Digitalización
	• Aforos
6-10	Mercado
	• Exportación
11	ACTUALIDAD
	• AOVE & Cultura
	• Internacional
	• Ayudas
	• Gastro
	• Agronomía
	• Premios
	• Campaña
	• Calidad
21	Precios en el lineal
22	Anuncios Breves
23	Agenda

Producción

La producción de aceite de oliva podría duplicarse en Cataluña hasta alcanzar 35.500 t. esta campaña

La Federación de Cooperativas Agrarias de Cataluña (FCAC) prevé que en la actual campaña se producirán alrededor de 35.500 toneladas de aceite de oliva, que duplicarían con creces las 15.350 toneladas de la temporada precedente.

La producción de este año podría asimilar a la obtenida en algunas campañas anteriores a la sequía de 2022 y sería casi 6.000 toneladas superior a la producción media histórica de aceite de oliva en Cataluña.

Antoni Galceran, responsable de aceite de oliva de la FCAC, ha explicado que "las lluvias de los últimos meses, que facilitaron la floración y el cuajado, favorecieron también una mejora de la producción, especialmente en los olivares de secano. Habrá que ver si también mejoran los rendimientos, después de un año malo en este sentido".

Pese a las tormentas y la granizada de finales de septiembre que provocaron daños importantes en zonas concretas, el mayor incremento sería en el Baix Ebre-Montsià, que son las principales comarcas productoras de aceite de Cataluña. También aumentarán las cosechas en el Camp de Tarragona y en los secanos de Lleida.

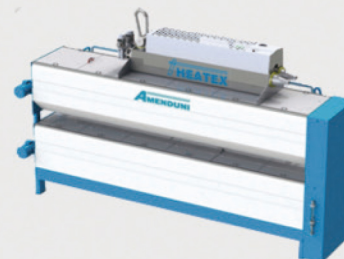
La FCAC ha precisado que hay que tener en cuenta que de las últimas cuatro campañas hay dos que se situarían en una normal en Cataluña (alrededor de las 30.000 t.), mientras que en las campañas 2022/23 y 2024/25 sólo llegó a producirse la mitad de una cosecha media (15.000 t.).



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

Tranquilidad absoluta y nula repercusión de los datos de los aforos

El mercado nacional del aceite de oliva atraviesa una semana marcada por la estabilidad, con una oferta firme que resiste sin ceder terreno y una demanda muy contenida, limitada a compras puntuales por estricta necesidad. Pese a la publicación de los datos de aforo por parte de la Junta de Andalucía y el MAPA, estos no han tenido un impacto relevante en la evolución de las cotizaciones. El sector se mantiene en una fase de transición, a la espera de que se generalice el inicio de la producción en las principales zonas olivareras y de que lleguen las ansiadas lluvias, fundamentales para el desarrollo de la campaña. En este contexto, los precios se muestran relativamente estables en las distintas categorías, mientras operadores y compradores actúan con cautela y expectación, pendientes tanto de la meteorología como del comportamiento de la próxima cosecha.

Jaén

Semana tranquila, con una oferta que se mantiene firme y una demanda que picotea por estricta necesidad. Los datos de los aforos de la Junta de Andalucía y el MAPA no han tenido incidencia en el mercado. En este contexto, el lampante se establece a 3.500/3.550 €/t.; el virgen, a 3.700 €/t.; el AOVE, a 4.100/4.300 €/t.; y el refinado, a 3.550/3.600 €/t.

Córdoba

Mercado relajado por ambas partes, a la espera de que se inicie la producción y en el que sólo se registran operaciones muy puntuales. Sin repercusión ninguna de los datos de los aforos y con la vista puesta en el cielo. Así, el lampante se oferta a 3.500 €/t.; el virgen, a 3.650/3.700 €/t.; el AOVE, a 4.100/4.300 €/t.; y el refinado, a 3.550 €/t.

Sevilla

Semana de transición, con temperaturas elevadas y a la espera de

que lleguen las necesarias lluvias. Apenas queda oferta en Sevilla y la demanda únicamente se dedica a picotear. En este sentido, el lampante se sitúa a 3.500 €/t.; el virgen, a 3.900/4.000 €/t.; el refinado, a 3.550/3.600 €/t.; y el AOVE, a 4.200/4.500 €/t.

Málaga

Mercado muy tranquilo y sin cotizaciones donde la oferta atiende una demanda lenta que cubre sus necesidades puntuales. El campo presenta un buen

aspecto, pero va necesitando agua. En este contexto, ninguna categoría muestra cotización.

Castilla-La Mancha

Tras analizar los aforos facilitados por el MAPA y la Junta, con producciones muy ajustadas para esta campaña, la oferta se mantiene firme, reforzada por la falta de precipitaciones, y la demanda se muestra muy corta. Así, el virgen se establece a 3.800/3.900 €/t.; y el AOVE, a 4.150/4.400 €/t.

Extremadura

Misma tendencia que en las semanas anteriores tanto por parte de la oferta como de la demanda, a la espera de que se generalice el inicio de la producción y lleguen las ansiadas lluvias. En este sentido, el lampante se oferta a 3.350/3.500 €/t.; el virgen, a 3.600/3.700 €/t.; y el AOVE, a 4.100/4.400 €/t.

Valencia

Escasa oferta que se mantiene firme para atender una demanda que compra lo mínimo para atender necesidades muy puntuales. La cosecha se presenta media-alta, mucho mejor que el año anterior. Así, el lampante se sitúa a 3.400 €/t.; el virgen, a 3.650 €/t.; el AOVE, a 4.200 €/t.; y el refinado, a 3.500 €/t.

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

PIERALISI

CIRCULAR THINKING

ASISTENCIA TÉCNICA MECÁNICA
Pablo Muñoz: 615 507 418 / Ramón Rodríguez: 615 507 421

ASISTENCIA TÉCNICA ELÉCTRICA
Raúl Risueño: 615 507 404 / Pablo García: 696 962 528

ALMACÉN REPUESTOS
Cristóbal Garrido: 636 344 663 / Alejandro Cabrera: 615 507 416

ASUNTOS GENERALES
Francisco Estrella: 615 507 422 / José Cabrero: 615 507 399

¡YA ESTAMOS LISTOS!
Siempre a tu lado en la campaña

Horario: 7:30 h a 22:30 h
Horario nocturno:
Email: josemaria.cabrero@pialisi.com

Pieralisi Jaén: 953 284 023
Pieralisi Zaragoza: 976 466 020



Abordan el uso de herramientas digitales aplicadas al olivar tradicional

La Oficina Comarcal Agraria (OCA) Campiña-Sierra Sur de Sevilla acogió el 8 de octubre una jornada de innovación y colaboración **#AgroConectaOVA** de la Oficina Virtual Agraria (OVA) de Andalucía centrada en la divulgación de herramientas digitales en el olivar tradicional con el proyecto *"DemoFarm Andalucía"*.

En el arranque de esta jornada tuvo lugar la presentación de la OVA, la plataforma digital impulsada por la Junta de Andalucía a través de AGAPA y financiada con fondos FEDER que pone a disposición de profesionales del campo andaluz un amplio abanico de servicios electrónicos: consultas, gestiones telemáticas, información actualizada sobre ayudas, normativa y recursos formativos.

Con el lema *"Tu ventana digital al campo"*, la OVA refuerza la modernización del sector primario "y acerca la Administración a los profesionales de manera ágil y eficaz, convirtiéndose en un aliado estratégico en el día a día de las explotaciones".

Digitalización del olivar tradicional

En esta jornada tuvo lugar la presentación de los resultados obtenidos en el marco del proyecto *"DemoFarm Andalucía. Uso de herramientas digitales en el sector olivarero tradicional"*.

El ponente invitado, Emilio Manuel Calvo, ingeniero agrónomo experto en transformación digital del sector agroalimentario, divulgó los datos extraídos del uso de herramientas digitales en la Finca San Sofía, explotación demostrativa ubicada en Castro del Río (Córdoba), dedicada al olivar tradicional: automatización del riego; trampa para mosca del olivo y *prays*; software de gestión; sensorización en suelo y cultivo; y monitorización por imágenes satelitales.

El ponente indicó que la aplicación de herramientas digitales conlleva, como cualquier solución innovadora, la formación de profesionales de la agricultura que la implementan en su explotación, así como el tiempo para poder analizar los datos que ofrecen estas herramientas digitales a tiempo real. De esta forma, "pueden sacar el máximo partido a estas soluciones tomando decisio-

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

nes para optimizar los recursos que emplean en sus parcelas y así ser más competitivos ahorrando insumos que destinan en ellas".

Entre otros puntos clave que se abordaron sobre las herramientas digitales y su aplicación fueron la gestión de datos, destacando la capacidad de realizar la consulta inmediata de datos diarios de las parcelas y la evaluación directa de la rentabilidad mediante el análisis de los datos recopilados.

En materia de sanidad vegetal y plagas, se presentó la herramienta de control diario de la plaga que permite a los profesionales realizar un seguimiento sin necesidad de desplazamientos. Adicionalmente, se correlacionan estos datos con información climática.

Además, se mostró el proceso para obtener el Cuaderno de Explotación (CUE) de forma inmediata y se analizaron factores como la relación entre el marco de plantación, el diámetro de copa y el tamaño del píxel para el análisis de imágenes.

Para la toma de imágenes, se señalaron problemas con la sombra y la necesidad de tener la copa del olivo despejada como inconvenientes a considerar.

El ponente también proporcionó datos históricos de cosecha para el olivar tradicional.

#AgroConectaOVA: jornadas presenciales y on line

El ciclo de jornadas de innovación y colaboración **#AgroConectaOVA** se enmarca entre las acciones de la Oficina Virtual Agraria de la Junta de Andalucía, una plataforma financiada por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) de la Unión Europea, que facilita la comunicación, gestión y soporte a profesionales de la agricultura y la ganadería. Abierta 24 horas y accesible desde cualquier dispositivo conectado a Internet, la OVA lleva al ámbito digital el servicio de las OCA, disponible también a través de Facebook, X y Youtube.

Con estos encuentros, la Administración busca conectar a profesionales de la agricultura y la ganadería con su sector y con sectores afines con los que generar sinergias. También con expertos de centros de estudios, grupos de investigación o universidades, y con el personal técnico especializado de las Oficinas Comarcales Agrarias (OCA), para que puedan brindarles soporte a las necesidades y prioridades de sus explotaciones.

El objetivo es presentar los servicios de la OVA y compartir buenas prácticas, favoreciendo espacios colaborativos y dinámicos para el aprendizaje, el diálogo y la transferencia de conocimiento en materia de innovación, eficiencia, sostenibilidad y, en última instancia, mejora de la rentabilidad de las explotaciones. Cada jornada presencial se desarrolla en torno a las distintas OCAs de Andalucía.





Primera estimación del MAPA: la producción de aceite de oliva en España se situará en 1.371.938 t.

El aforo publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) recoge una producción de 1.371.938 toneladas en la campaña 2025/26, lo que supone un descenso del 3% respecto a la temporada anterior, pero un 19% por encima de la media de las últimas seis campañas, “que estuvieron mermadas por la sequía, especialmente las de 2023/24 y 2022/23”.

Según el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, “de acuerdo con esta previsión, los datos se sitúan en nuestros niveles medios de producción por segundo año consecutivo y nos deben permitir un abastecimiento fluido del mercado nacional y de nuestras exportaciones a terceros países”.

El MAPA ha precisado que las intensas lluvias registradas en primavera permitieron una floración y cuajado del fruto excelente,

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

que hacía barajar una cosecha muy elevada, pero cuya estimación se ha contenido por las elevadas temperaturas estivales registradas en las principales zonas productoras, que han afectado a las aceitunas.

A su juicio, “las condiciones climatológicas de las próximas semanas serán determinan-

tes para garantizar la correcta evolución de la campaña y el rendimiento de aceite”.

El Ministerio ha detallado que los datos del aforo tienen carácter preliminar y serán ajustados en función del desarrollo de dicha evolución y de la recolección.

Por territorios, la estimación refleja un descenso del 5% en Andalucía, la Comunidad más productora, donde se pueden alcanzar 1.080.900 t., en torno al 79% del total nacional. También descenderá la producción en la segunda región productora, Castilla-La Mancha, donde se prevén 121.500 t., un 17% menos que en la campaña 2024/25.

Por el contrario, en Extremadura, tercera Comunidad productora, se espera un incremento en torno al 3%, para una producción estimada en 80.500 t.

El sector olivarero advierte: la climatología puede alterar el aforo y los precios del aceite

Las organizaciones agrarias Asaja y UPA han reaccionado a los datos oficiales de aforo para la campaña 2025/26 que presentó a principios de mes la Junta de Andalucía, alertando de que esta previsión está en el aire por factores como las lluvias, las altas temperaturas y el rendimiento graso del fruto.

Para el gerente y portavoz de Asaja-Jaén, Luis Carlos Valero, la previsión de la Junta puede oscilar en función de la pluviometría y del rendimiento graso final. “La aceituna todavía está haciendo aceite, la lipogénesis, desde el mes pasado y este de octubre, y si las temperaturas aguantan sin hacer frío la aceituna seguirá madurando y mejorando. Hay que tener en cuenta también que unos puntos arriba o abajo en el rendimiento sobre la media pueden oscilar de 50.000 a 80.000 toneladas en toda España y eso puede ser significativo en el aforo”, ha explicado.

En este punto, Valero ha recordado que eso fue lo que ocurrió la pasada campaña, cuando

a consecuencia de la climatología hubo una desviación en el aforo de aproximadamente un 25% en Jaén, al tiempo que ha puntualizado que se trata de una anomalía. “Aun así, ojalá ocurriera lo mismo, porque cuanto más aceite mejor, y estamos viendo que somos capaces de comercializarlo”, ha manifestado. El único hándicap, a su juicio, es que la ley de oferta y demanda sigue siendo inexorable en el mercado y en función de las disponibilidades que hay así se estipulan los precios: “Ese es el gran reto que siempre tenemos en la provincia de Jaén y, en general, en España”.

Por su parte, el secretario general de UPA-Andalucía, Jesús Cózar, ha considerado que la Junta ha presentado un aforo que “coincide con las previsiones que venimos haciendo en la organización. Una cosecha media que era la que anunciábamos como previsible y muy parecida a la de la campaña anterior. Pero hay que tener en cuenta que este año está marcado por la incertidumbre, porque hablamos de

una cosecha condicionada por la climatología. Tenemos momentos clave de aquí al inicio de la recolección, por lo que necesitamos esas ansiadas lluvias que hagan recuperar la cara que tiene actualmente el campo, sobre todo en el secano, donde podemos encontrar ya aceituna arrugada y cayéndose. Si no llueve se puede perder gran parte de la producción”.

“Hablamos de una cosecha media, aunque de aquí hasta el mes de diciembre que se inicie de manera contundente la recolección, tenemos un mes y medio en el que pueden suceder varios escenarios. Que no llueva nada o muy poco, o que vengan las necesarias precipitaciones que consoliden la cosecha, sin olvidar episodios anómalos de temperaturas. Serán las condiciones climáticas las que condicionarán la producción en la que nos podremos mover, y por tanto el acierto, o no, del aforo”, ha insistido, al tiempo que ha destacado que los precios deben seguir con su tendencia al alza.



MERCADO

Precios diarios en origen en *Club Mercacei*
www.mercacei.com*Aceites de oliva*C
o
t
i
z
a
c
i
o
n
e
s

d
e

A
c
e
i
t
e
s

y

G
r
a
s
a
s

		EUROS/T. SEMANA 6/12 oct. '25 (Cierre día 2 octubre '25)	EUROS/T. SEMANA 13/19 oct. '25 (Cierre día 9 octubre '25)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
J A É N	Lampante, base 1º	3.500/3.550	3.500/3.550
	Virgen	3.700/3.800	3.700
	Virgen extra	4.150/4.300	4.100/4.300
	Refinado	3.600	3.550/3.600
C Ó R D O B A	Lampante, base 1º	3.500	3.500
	Virgen	3.650/3.700	3.650/3.700
	Virgen extra	4.100/4.300	4.100/4.300
	Refinado	3.550	3.550
S E V I L L A	Lampante, base 1º	3.500	3.500
	Virgen	3.900/4.000	3.900/4.000
	Virgen extra	4.200/4.500	4.200/4.500
	Refinado	3.550/3.600	3.550/3.600
G R A N A D A	Lampante, base 1º	3.500/3.550	3.500/3.550
	Virgen	3.700/3.800	3.700
	Virgen extra	4.150/4.300	4.100/4.300
M Á L A G A	Lampante, base 1º	3.400/3.500	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
T O L E D O	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	4.000/4.200	3.800/3.900
	Virgen extra	4.150/4.700	4.150/4.400
L É R I D A Y T A R R A G O N A	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
A L I C A N T E	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	3.400	3.400
	Virgen	3.700	3.650
	Virgen extra	4.250	4.200
B A D A J O Z	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	3.350/3.500	3.350/3.500
	Virgen	3.600/3.700	3.600/3.700
	Virgen extra	4.100/4.400	4.100/4.400

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva



tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



AGROISA.COM | info@agroisa.com



Aceites de orujo

EUROS/T. SEMANA 6/12 oct. '25 (Cierre día 2 octubre '25) EUROS/T. SEMANA 13/19 oct. '25 (Cierre día 9 octubre '25)

SEVILLA

ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	1.400	1.400
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.100	2.100

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)

Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.350	1.310/1.320

ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)

Crudo	1.050	1.050
Refinado	1.200	1.250

ACEITE DE SEMILLAS Refinado

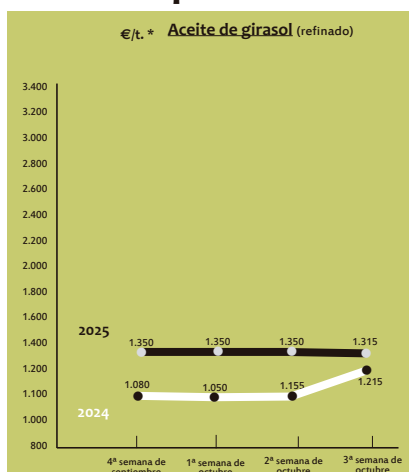
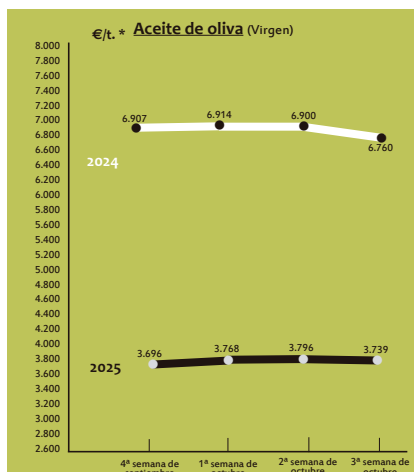
1.350	1.310/1.320
-------	-------------

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja
Oleínas de orujo
Ácidos grasos de oliva
(de refino físico)
(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Sin oper.	Sin oper.
Sin oper.	Sin oper.
Sin oper.	Sin oper.

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
6/12 oct. '25
(Cierre día 2 octubre '25)EUROS/KG.
SEMANA
13/19 oct. '25
(Cierre día 9 octubre '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)	1.100	1.100
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.200	1.200
ACEITE DE COCO (refinado)	2.720	2.770
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.400	1.425
ACEITE DE PALMISTE	2.250	2.225
ACEITE DE MAÍZ	1.450	1.460
ACEITE DE COLZA	1.350	1.300
ACEITE DE RICINO	1.260	1.260
ACEITE DE PESCADO refinado	4.280	4.290

*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 BIDEDESTILADA: 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

EUROS/KG.
SEMANA
6/12 oct. '25
(Cierre día 2 octubre '25)

EUROS/KG.
SEMANA
13/19 oct. '25
(Cierre día 9 octubre '25)

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

ITALIA

SUR DE
PUGLIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50	8,50
ACEITE DE OLIVA refinado	3,65	3,65
ACEITE DE OLIVA lampante	3,00	2,80/3,00

ACEITE DE ORUJO refinado	2,15	2,15
ACEITE DE GIRASOL refinado	Sin oper.	Sin oper.
ACEITE DE MAÍZ refinado	1,32	1,32
ACEITE DE SOJA refinado	1,40	1,40
ACEITE DE CACAHUETE refinado	1,80	1,80

NORTE DE
PUGLIA
& CALABRIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,30/9,40	9,30/9,40
ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.

TÚNEZ

MARRUECOS

TURQUÍA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,00/4,20	4,00/4,20
ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,20/5,50	4,20/5,50
ACEITE DE OLIVA refinado	3,70/3,80	3,70/3,80

GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,65/4,75	4,65/4,75
ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por 25 Olio Officina Magazine)	4,45/4,55	4,40/4,60

PORTUGAL

ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,00/4,25	4,00/4,25
------------------------------	-----------	-----------

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (9 de octubre 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





Exportación

El aceite de oliva peruano se abre camino en EEUU

Con su marca TIQSI, Agroindustrias González S.A.C., empresa tacneña que integra todo el proceso productivo desde el cultivo de la aceituna hasta la elaboración del aceite, “se ha convertido en la primera exportadora nacional en ingresar a Estados Unidos con marca propia, consolidando la presencia del Perú en el segmento gourmet”, según ha informado el Gobierno de Perú.

La Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ) destacó este logro alcanzado durante la feria Summer Fancy Food 2025. La participación de Agroindustrias González fue posible gracias al apoyo de este organismo, que impulsa la presencia de empresas peruanas en escenarios internacionales.

El primer resultado ya está en marcha: el envío de un palet de la variedad criolla llegó a Nueva York a mediados de septiem-

bre mediante una plataforma de aceites Premium, y se prevén nuevos envíos en los próximos meses de 2025.

Este avance se alcanzó gracias al Programa de Apoyo a la Internacionalización (PAI) del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), que permitió a la empresa definir una estrategia orientada a nichos de mayor valor, reforzando la competitividad del aceite de oliva peruano.

Según el Gobierno de Perú, Tacna se consolida como un clúster olivícola, gracias al trabajo articulado entre empresas e instituciones públicas y privadas. En ese marco, PROMPERÚ organiza anualmente en la región la Rueda de Negocios Especializada de Aceitunas, Aceite de Oliva y Condimentos, con compradores internacionales, fortaleciendo al sector y ampliando sus oportunidades de internacionalización.

“En 2020 la empresa ingresó con marca propia al mercado japonés y hoy, con este nuevo hito en Estados Unidos, reafirma su liderazgo como referente de la agroindustria peruana en mercados de valor”, ha concluido.



FINIBUS

COMERCIO DE
ACEITE DE OLIVA
Y DERIVADOS

MIGUEL S. VERDASCO
INTERMEDIARIO

móvil 0034 659 920 608
miguel@finibus.es

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

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

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.044,75** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.032,50**.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: 278,10 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **264,70**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Aceite de soja: Cerraba a **51,34** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **49,75**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Maíz: Terminó la semana a **422,00** centavos/bushel, habiendo comenzado a **418,25**.

◆ Precios: Futuros diciembre.



Jaén acoge el rodaje de "Olivia", una serie de ficción que se desarrolla entre olivos

La provincia de Jaén está siendo escenario de rodaje de la serie "Olivia", producida por Studio 60 y Womack. La Diputación de Jaén patrocina esta ficción "que nos ofrece una importante oportunidad para promocionar nuestro territorio, ya que no sólo hace falta contar con recursos, sino que es necesario quien los visibilice y los saque a la luz para dar la oportunidad de que la gente los descubra, algo que nos facilita Olivia", ha destacado el presidente de la Administración provincial, Francisco Reyes, durante la presentación de esta serie en Úbeda.

El Hospital de Santiago de esta ciudad Patrimonio de la Humanidad ha acogido este acto en el que también han intervenido la alcaldesa de esta localidad, Antonia Olivares; el director general adjunto de la Caja Rural de Jaén, Álvaro Martínez; así como Juanma Pachón, director de esta serie; el creador de la misma y productor, Enrique Domingo Pérez "Flipy"; el también productor Isaac Torras; y Pablo Chiapella, actor protagonista.

Esta ficción de seis capítulos, que tiene las localidades de Úbeda, Sabiote o Torreperogil entre sus localizaciones, "está diseñada casi a la carta para Jaén", ha remarcado Reyes. En concreto, la trama de esta comedia familiar -que junto a Pablo Chiapella cuenta también en su elenco artístico con actores y actrices como Nancho Novo, Lala Chus, Fernando Tejero, Kira Miró o María Barranco, entre otros- tiene como escenario principal una finca de olivar, que esconde un olivo milenario del que se extrae un aceite de oliva de grandes cualidades que puede reportar

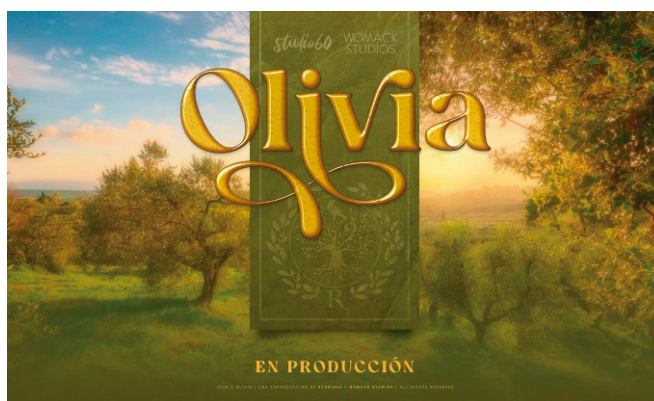
importantes beneficios económicos, además de que, para el protagonista, ganar un concurso de aceites, puede ser la única vía para conseguir dinero y encauzar su vida.

Esta serie "prácticamente se había escrito para rodarla en Jaén porque somos los principales productores de aceite de oliva del mundo y de aceite de oliva de calidad y quien cruza Despeñaperros por primera vez lo que se le queda grabado en su retina es ese inmenso mar de olivos que no se le olvida", ha señalado Reyes, quien ha agradecido la disposición del Ayuntamiento de Úbeda para acoger este rodaje y la colaboración de la Caja Rural de Jaén en el mismo.

Asimismo, el presidente de la Diputación ha remarcado que acoger en la provincia la realización de esta serie fortalece el estrecho vínculo que la Administración provincial mantiene con el cine español, a través de actividades como los Encuentros con el Cine Español, la Muestra de Cine Español Inédito en Jaén o el Campus de cine Miguel Pica-

zo, además de que el sector del cine y de la televisión "supone también una importante fuente de generación de riqueza y empleo".

Por su parte, la alcaldesa de Úbeda ha mostrado su satisfacción por que esta ciudad sea escenario del rodaje de "Olivia", ya que "refuerza la idea con la que venimos trabajando de que nuestro patrimonio y nuestro paisaje pueden ser un gran escenario de rodajes audiovisuales". Para Olivares, acoger esta ficción también contribuye a reforzar "la importante apuesta por la cultura que llevamos a cabo en esta ciudad, así como nuestra posición como referente cultural".





INDUSTRIAS DE LA ROSA

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

industriasdelarosa@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



Italia aplaza hasta 2026 la obligación de entregar las aceitunas a las almazaras en un plazo de seis horas

El Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Forestal (Masaf) ha informado de la firma de un Decreto que pospone hasta el 1 de julio de 2026 la entrada en vigor del reglamento que obliga a que las aceitunas se entreguen a las almazaras en un plazo de seis horas. La decisión se tomó tras una exhaustiva evaluación técnica y atendiendo a las solicitudes de las asociaciones agrícolas y las principales organizaciones de productores del sector nacional del aceite de oliva, según ha precisado el Departamento italiano.

El Ministerio italiano ha explicado que, si bien se confirman los principios en los que se basa la norma introducida por la Ley 206/2023, destinados a garantizar una mayor transparencia y proteger la calidad del producto, se ha puesto de manifiesto

que la aplicación inmediata de la disposición habría creado problemas críticos para el sistema logístico.

Por lo tanto, según el Masaf, la prórroga aborda las necesidades operativas del sector, permitiendo el tiempo necesario para una revisión más efectiva del reglamento, “que tenga en cuenta tanto la necesidad de transparencia en el registro de las operaciones de carga en el Sistema Nacional de Información Agraria (SIAN) como una definición más adecuada de los plazos de entrega, en consonancia con la dinámica real de comercialización del producto”.

“La promoción del producto, el control de calidad y el apoyo al sistema productivo siguen siendo objetivos prioritarios de la acción del Masaf, que seguirá persiguiendo en constante diálogo con los operadores

del sector, para garantizar la calidad en los mercados y proteger el aceite de oliva italiano, símbolo de calidad, cultura e identidad”, ha resaltado este Departamento.

Para Coldiretti y Unaprol, “la transparencia y la trazabilidad en la venta de aceitunas son esenciales para proteger a los agricultores y consumidores”. El reglamento, a su juicio, sigue plenamente vigente y será posible iniciar un debate técnico sobre el número de horas, “donde estamos dispuestos a encontrar rápidamente una solución compartida”. Sin embargo, ambas organizaciones han considerado que “no es negociable el fundamento de esta medida: combatir toda forma de *olio di carta* y evitar cualquier maniobra que pueda perjudicar la reputación y la calidad de los auténticos productos *Made in Italy*”.

Oportunidades del aceite de oliva español en Canadá: ferias comerciales y expansión de la hostelería y la restauración

Una de las principales puertas de entrada de productos españoles en Canadá es el sector de la restauración y la gastronomía. La presencia creciente de restaurantes españoles y bares de tapas en las principales ciudades canadienses está comenzando a afianzarse. Y es que el interés que despierta en el consumidor todo aquello relacionado con la alimentación saludable y la Dieta Mediterránea, ligado a los actos promocionales en las distintas ferias agroalimentarias del país, ofrecen oportunidades muy valiosas de dar a conocer el aceite español en Canadá, según un informe de la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Toronto publicado por ICEX España Exportación e Inversiones.

Este estudio destaca que varios productos españoles (tanto alimentos como vinos) se encuentran ya en los menús de numerosos establecimientos, lo que resalta el protagonismo creciente de la cocin

na española en la escena gastronómica canadiense. Este desarrollo favorece la visibilidad y el valor de los productos españoles, especialmente entre los gestores de tiendas especializadas y gourmet, que aprecian la calidad de productos como el aceite de oliva, el queso y los embutidos.

También apunta como oportunidades de negocio contar con las principales ferias comerciales del país, así como aprovechar el creciente interés de blogs y revistas en la alimentación saludable y la Dieta Mediterránea, y en las ventajas culinarias del aceite de oliva frente a otras alternativas.

Los principales países proveedores de aceite de oliva virgen son Italia, Túnez y España; si bien el país transalpino ha encabezado la venta de este producto a Canadá durante todos los años anteriores, en el último año Túnez ha pasado de disputarse la segunda plaza con España a liderar las exportaciones

de aceite de oliva virgen y/o virgen extra.

Aunque el aceite de oliva no es un producto fundamental en la dieta canadiense, su consumo ha ido en aumento en los últimos años debido a la creciente preocupación de los consumidores canadienses por su salud, y por los múltiples beneficios que el aceite de oliva aporta al bienestar. Sin embargo, es utilizado mayormente como aderezo para ensaladas, siendo relativamente pocos los que lo emplean para cocinar.

Por otro lado, según detalla el informe, el consumo de aceite de oliva varía significativamente entre las distintas provincias. Quebec destaca por ser la región en la que más han aumentado las importaciones de este producto debido a que posee costumbres más europeas, lo que ha favorecido una mayor aceptación y consumo de aceite de oliva entre su población.



Andalucía respaldará la modernización de la agroindustria con ayudas por valor de 88 millones

El Consejo de Gobierno ha tomado conocimiento de los detalles de las nuevas ayudas para agroindustrias que tiene previsto convocar la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural tras la publicación de las bases reguladoras en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía (BOJA) el pasado 30 de septiembre. Esta línea de subvenciones estará dirigida tanto a pymes como a grandes empresas dedicadas a la transformación, comercialización y/o desarrollo de productos agrícolas y alimentarios que desarrollan su actividad en Andalucía.

Las ayudas contarán con un presupuesto de 88 millones de euros, procedentes tanto de las administraciones regional y nacional como de la Unión Europea (Feader), ya que se enmarcan en el Plan Estratégico de la Política Agraria Común (Pepac) de España 2023-2027. De este montante, 22 millones de euros (el 25%) se reservarán para entidades del sector hortofrutícola.

Entre los objetivos que persigue el Gobierno andaluz con estos incentivos se encuentra potenciar la competitividad y sostenibilidad de las empresas agroalimentarias a través del incremento de sus consumidores potenciales y la conquista de nuevos mercados. Así, la Junta de Andalucía busca también apoyar al sector en la mejora de la gestión de los procesos y la reducción de costes de producción; así como en el aumento de la seguridad y del valor añadido de los alimentos y bebidas que se elaboran en Andalucía.

Para lograrlo, se subvencionan inversiones de diversa índole como, por ejemplo,



la construcción, adquisición y mejora de bienes inmuebles de carácter productivo; la compra e instalación de nueva maquinaria y equipos; o la adquisición y desarrollo de programas informáticos, patentes, licencias y marcas registradas. Además, estos incentivos también cubren costes generales de los proyectos de mejora relativos a honorarios de arquitectos, ingenieros y consultores; y la contratación de servicios de consultores externos y de certificación relacionados con la implantación de sistemas de gestión de la calidad.

De esta forma, las pymes y grandes empresas agroalimentarias andaluzas tendrán mayor facilidad para avanzar en la orientación de su producción a la tendencias del mercado actual; para mejorar tecnológicamente los procesos de manipulación y transformación de los alimentos; y para optimizar la presentación de los productos.

Asimismo, la Junta de Andalucía espera que estas ayudas respalden a las agroindustrias en otras cuestiones como su apuesta por la fusión o la integración en cooperativas para ganar posición de mercado; por invertir en el desarrollo de nuevos productos y en la diversificación de la oferta; o por mejorar su eficiencia energética y reducir el impacto ambiental de los procesos productivos.

La Junta destina casi 7,2 millones de euros en ayudas para los titulares afectados por sequía extrema

La Junta de Andalucía ha destinado casi 7,2 millones de euros en ayudas para los titulares de explotaciones agrarias ubicadas en comarcas andaluzas especialmente afectadas por la escasez de lluvias y dedicadas a determinados sectores especificados en la normativa que regula las subvenciones.

Así lo ha anunciado el consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Ramón Fernández-Pacheco, quien ha señalado que la resolución provisional de la convocatoria de subvenciones de carácter temporal y excepcional dirigida a paliar los efectos causados por la sequía en 2024 ya está publicada en la web de su Departamento.

Las precipitaciones registradas el año pasado en Andalucía han estado muy por debajo de la media, circunstancia que ha afectado gravemente a los cultivos y al ganado de la Comunidad Autónoma y que ha llevado a situaciones límite a un gran número de productores que ya venían soportando las consecuencias de la sequía durante las dos últimas campañas, según la Junta.

Estas ayudas, que se enmarcan dentro de la “Medida 23” del Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Andalucía 2014-2022, tienen el objetivo de ayudar a los productores a afrontar problemas de liquidez que ponen en peligro la continuidad de la actividad agrícola, ganadera y forestal.

Esta convocatoria ya se ha publicado en la página web de la Consejería de Agricultura el listado provisional de beneficiarios (<https://lajunta.es/5y7u7>) con los 6.935 beneficiarios que actualmente cumplen los requisitos establecidos en las bases reguladoras. En total, la resolución inicial contempla la concesión de casi 7,2 millones de euros en ayudas.





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

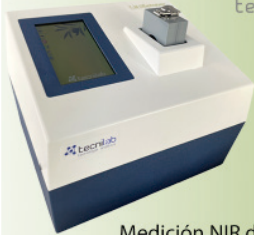
LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXIDABLE - SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG
WWW.CALDERERIAAMAZANO.NET



SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

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

tecnilab
tecnología analítica



La solución
integral para
su almazara

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

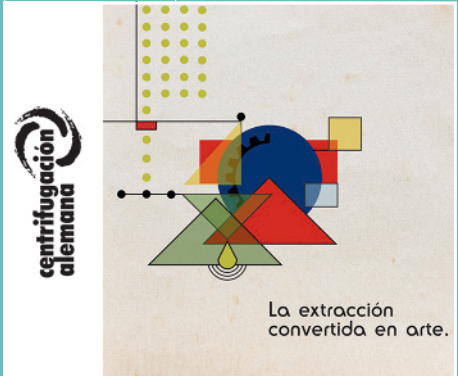
ENVASES/ENVASADO



AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.

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

EXTRACCIÓN



La extracción
convertida en arte.

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



Desde más de 100 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y soluciones innovadoras en el sector de la separación. Con más de 10000 toneladas de capacidad instalada en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es la líder en las nuevas tecnologías de separación de sólidos y líquidos.
Los dispositivos de separación de sólidos y líquidos son el resultado de la experiencia y el conocimiento de ANDRITZ SEPARATION en el sector de la separación.
PALACÍN participa en su línea de extracción continua para gran masa y se convierte en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.



GP
González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa
INDUSTRIA DE FARMACIA Y ALIMENTOS, S.L.

Únicos Fabricantes Especializados
en el Envasado de Aceites desde 1962



Llenadora semi-automática
Semi-automatic fillers

CAUDALÍMETROS DE
ALTA PRECISIÓN
HIGH ACCURACY
FLOWMETERS

EXPERIENCIA
EXPERIENCE

50
AÑOS
YEARS

40
PAÍSES
COUNTRIES

Ausere

Tel: +34 976 96 42 40 - Fax: +34 976 58 47 31
info@ausere.es
O'Donoghue, 26 - 50410 Cuervo de Huerva
Zaragoza ESPAÑA / SPAIN
www.ausere.es



POLAT

Logra Grandes
Cosas en Espacios Pequeños



LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr



FÁBRICA Y ALMACEN
Avda Vicente Pienzo nº 12
14850 BAEÑA (Córdoba)
Tel: 0034 937 665 115
e-mail: taosa@taosa.com

DELEGACIÓN EN PORTUGAL
Rua A - Póvoa do Ovar
Zona Ind. de Mirandela
5370-565 MIRANDELA
Tel: 00351 278 096 522



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

TAOSA



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los
GRANDES ACEITES

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

P. I. La Negrilla - C/ Laminadora, Nº 3, Puerta 51 - 41016 Sevilla
Telf. 954 37 12 21 - Fax 954 37 13 66
espejo@laboratorioespejo.com

treico
Industrial Machinery Solutions

www.treico.com

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

BALAM
| AGRICULTURE |

OLIVARUM
Fundación CAJA RURAL JAÉN

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

PESAJE

IMATED

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE, AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS, ELECTRICIDAD, SOFTWARE

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

Info@imated31.es, www.imated31.es, 953 264 697

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-eu.com

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

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

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

ALMAZARA CONECTADA

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

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

JAR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarir.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

PROSUR

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

Económicos y muy rentables

TODOLIVO Infórmate

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



Expertos y productores se reúnen para impulsar la variedad lecciana como referente en la olivicultura moderna

Hacienda Iber fue el escenario elegido el pasado 8 de octubre para una jornada organizada por el Club Lecciana, la plataforma que impulsa la producción y el consumo de esta variedad de aceituna. Reconocida por su alto contenido en polifenoles, lecciana permite elaborar un AOVE único, con personalidad y calidad Premium, según informó Agromillora.

El Club Lecciana nació con la misión de unir a productores y elaboradores para dar valor a esta variedad y posicionarla como un elemento diferenciador y competitivo en el mercado.

Durante el encuentro, expertos y profesionales coincidieron en la necesidad de sumar esfuerzos para promover la variedad, optimizar su manejo en campo y almazara, estrechar la colaboración entre investigación y sector productivo, y acercar la lecciana al consumidor final para consolidar su reconocimiento.

Brígido Chambrá afirmó que “en seco, no existe variedad que supere la lecciana”, subrayando su potencial productivo y calidad. Chambrá compartió datos relevantes: “He llegado a sacar 18 toneladas con 920 m³ de agua”, destacando la importancia de controlar volúmenes desde el primer verde y aplicar podas adecuadas para evitar excesos de vigor.

Por su parte, el productor Pedro Hermida señaló que “el Club Lecciana me ha ayudado a promocionar un aceite de calidad,

diferenciarme y apoyarme en expertos como Miguel Abad, oleólogo, catador y embajador del Club”. Además, insistió en la necesidad de dar a conocer la variedad en el canal Horeca, restaurantes y el mundo gastronómico.

En la mesa redonda de expertos, que contó con la participación de Carlos Urzaiz, Brígido Chambrá y Josep María Roca, todos coincidieron en la importancia de considerar las características de cada región y que la clave para el éxito con la lecciana es “podar desde el inicio y estrechar el seto”.

En concreto, Carlos Urzaiz destacó que la lecciana en aceite “nos aporta un equilibrio y una diferenciación que gusta a todos los públicos”; mientras que Josep María Roca añadió que se trata de un aceite de calidad “que aporta un diferencial en el mercado”. Chambrá concluyó que “la calidad tiene que venir del campo; esta variedad tiene atributos diferenciales frente a otras”.

Como visión de futuro, se habló de mecanización, ampliación de ciclos en variedades para optimizar la recolección y la idea de que “la variedad perfecta es el buen agricultor”.

La jornada incluyó una *masterclass* de Miguel Abad sobre los factores agronómicos y tecnológicos que influyen en la obtención de un AOVE de alta gama con la variedad lecciana, remarcando que

“resulta de gran importancia conocer las distintas variables que influyen en el proceso productivo, con el fin de adaptar las características cualitativas del AOVE al gusto de los consumidores”.

El chef Ferrán Polls gana el XXII Premio de Cocina con AOVE “Jaén, paraíso interior”

El chef Ferrán Polls, del restaurante El Candelero, en Almería, ha sido el ganador del XXII Premio de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra “Jaén, paraíso interior”, que organiza la Diputación Provincial de Jaén y cuya final se ha desarrollado en el Palacio Kursaal en el marco de San Sebastian Gastronomika. La vicepresidenta tercera y diputada de Economía, Hacienda, Asistencia a Municipios y Recursos Humanos, Pilar Parra, ha hecho entrega a Polls de este galardón, dotado con 8.000 euros y un trofeo realizado de forma artesanal por la empresa More & More.

Este cocinero ha obtenido este premio culinario por la receta titulada “El olivo, el pino, la berenjena”, que ha elaborado durante la final de este certamen, en la que también han participado otros siete chefs: Sara Marín, de Taller Arzuaga (Quintanilla de Onésimo, Valladolid); Luis Rojo, del restaurante Caleña (Ávila); Raúl Lopera, del restaurante Fontané de los hermanos Roca (Sant Julià de Ramis, Girona); Rocío Fernández, de La Cocinita (Úbeda); Andoni Sánchez, de Villa Frómista (Frómista, Palencia); Salvador Melgar, de Tabefe (Gran Canaria); y Alejandro Villa, del restaurante El Pandora (Avilés).

Durante la final del Premio Internacional de Cocina con AOVE, cada uno de los ocho chefs ha contado con un tiempo de 75 minutos para preparar su plato; un proceso en el que han dispuesto de 45 minutos para su elaboración y una segunda fase -en presencia del jurado- en la que han contado con 30 minutos para finalizar y emplatar sus recetas.

En la elección del plato ganador, el jurado ha valorado especialmente el sabor, la textura, la temperatura y el aspecto visual del plato, así como la habilidad de los finalistas durante la ejecución del mismo, para el que han tenido que utilizar los AOVES “Jaén Selección 2025”.





Un ecosistema de datos soberano para transformar la gestión del suelo

La Universidad de Jaén (UJA) ha acogido la presentación del proyecto nacional *"Soil Data Space"* (Espacio de Datos Federado de Suelos), una iniciativa de gran relevancia coordinada por la institución universitaria. El proyecto, que empieza a dar sus primeros pasos, cuenta con un presupuesto de más de un millón de euros financiado por la Secretaría de Estado de Digitalización e Inteligencia Artificial del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico. El foco de esta iniciativa está puesto en la salud de los suelos agrícolas en general, en su capacidad para la fijación de carbono en el suelo tanto en escenarios agrícolas como forestales o en el estudio de procesos hidrológicos erosivos para la gestión de cuencas hidrográficas.

El Grupo de trabajo de Espacio de Datos Federado de Suelos, encabezado por su coordinador, el profesor de la UJA Juan Manuel Jurado, está formado por alrededor de 20 investigadores, mayoritariamente jóvenes, que desde diferentes áreas desarrollarán un espacio federado de datos, modelos y servicios relacionados con el suelo para poder utilizarlos posteriormente en soluciones transformadoras.

En el acto de presentación, Juan Manuel Jurado ha estado acompañado por la vicerrectora de Investigación y Transferencia del Conocimiento de la UJA, M^a Victoria López, y el director del Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva (INUO), Juan Bautista Barroso.

La vicerrectora de Investigación y Transferencia del Conocimiento de la UJA se ha interesado por los objetivos que se persiguen en este proyecto y ha felicitado a su coordinador por contar para su desarrollo con personas jóvenes, la mayoría egresadas de la propia Universidad, con una gran proyección. Asimismo, M^a Victoria López ha incidido en que la Universidad de Jaén está

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

a la vanguardia en la investigación en suelos, liderando proyectos europeos de gran envergadura como Soil O-Live o el Living Lab Andaluz-Living Soil, a los que ahora se suma este Espacio de Datos, que realizará una gran aportación a los estudios relacionados con el suelo.

Juan Manuel Jurado, por su parte, ha hecho hincapié en el objetivo del proyecto, que es crear un ecosistema de datos soberano que transforme la gestión del suelo en Andalucía

y Castilla y León, impulsando la agricultura sostenible, la adaptación al cambio climático y la gestión hídrica. Asimismo, ha indicado que *"Soil Data Space"* mantendrá una colaboración estrecha con entidades públicas y privadas entre las que cabe destacar el IFAPA, Itacyl y otro tipo de entidades con las que se va a potenciar este proyecto.

Además, ha hecho un llamamiento tanto a instituciones públicas como empresas privadas para que participen en este espacio de datos y para ello pueden mostrar su interés accediendo a la página web soildataspace.es.

Por último, el director del INUO ha asegurado que este proyecto constituye una iniciativa de "alto valor estratégico" para la investigación y gestión agroambiental en España, además de "ofrecer una oportunidad singular para nuestro INUO, ya que se ve reforzada su capacidad de investigación, transferencia y liderazgo internacional en el ámbito del olivar y el aceite de oliva".

"Este proyecto no es sólo una infraestructura digital al servicio de la investigación, sino un catalizador de sinergias entre instituciones", ha subrayado Juan Bautista Barroso.

En Andalucía y a nivel nacional existen otros ambiciosos programas en la línea de *"Soil Data Space"* como Citridata, que ha reunido un importante banco de información sobre la cadena de valor de los cítricos en Andalucía. En definitiva, este proyecto conectará y digitalizará los datos de suelos para un futuro más sostenible.





Grupo Editorial Mercacei recibe un reconocimiento de la DOP Aceite del Bajo Aragón

Grupo Editorial Mercacei recibió el pasado 3 de octubre en el Hotel Ciudad de Alcañiz (Teruel) uno de los reconocimientos que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Aceite del Bajo Aragón entregó en el marco del acto conmemorativo de su 25º aniversario.

El evento sirvió para conmemorar la trayectoria de un cuarto de siglo de la DOP y reconocer a personas y entidades destacadas que han contribuido al prestigio y la excelencia de su aceite.

En el acto no faltaron los aplausos hacia las empresas y cooperativas inscritas en la entidad, que recibieron un reconocimiento por su labor durante todos estos años, augurando un gran futuro para todas ellas. La distinción consistió en un olivo en miniatura con las ramas blanquecinas y brillantes, junto a una placa identificativa.

Asimismo, el CEO de Grupo Editorial Mercacei, Juan A. Peñamil, fue el encargado de recoger un premio como agradecimiento a su apoyo a la DOP Aceite del Bajo Aragón.

La entidad también entregó sendos reconocimientos a Caja Rural de Teruel y Pieralisi España.

Durante el acto, el alcalde de Alcañiz, Miguel Ángel Estevan, manifestó su orgullo por el trabajo de los agricultores y felicitó “a todas las

almazaras, productores y agricultores de esta DOP por elaborar el mejor aceite del mundo”.

El presidente de la DOP Aceite del Bajo Aragón, Alfredo Caldú, resaltó que los objetivos de la entidad siguen siendo los mismos que cuando comenzaron. “Nos falta mucho recorrido. Nosotros seguiremos trabajando en la misma línea, haciendo las cosas bien y demostrando ese buen hacer”, aseguró.

A su vez, el Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Aragón resaltó la relevancia del aceite como símbolo de cultura, tradición y excelencia, subrayando que esta DOP no sólo representa la calidad de un producto agroalimentario, sino también el trabajo de generaciones de agricultores de los 77 municipios y 28 empresas que abarcan su producción y cuidan miles de hectáreas de olivos en toda la zona. Además, hizo hincapié en la innovación y sostenibilidad del sector del aceite, insistiendo en la necesidad de crear procesos más eficientes y estrategias de comercialización que sitúen al aceite del Bajo Aragón a la vanguardia del mercado 4.0.

La directora general de Innovación y Promoción Agroalimentaria del Gobierno de Aragón, Amparo Cuéllar, indicó que “esta efemé-



ride nos permite mirar hacia atrás con orgullo y hacia el futuro con ilusión, consolidando al aceite del Bajo Aragón como un referente de excelencia, tradición y apoyo a los agricultores, con un reconocimiento tanto nacional como internacional”.

La gala conmemorativa sirvió también para dar a conocer el convenio de colaboración firmado entre el Gobierno de Aragón y el Consejo Regulador de la DOP Aceite del Bajo Aragón, destinado a “mantener y apoyar el Panel de Cata de Aceite de Oliva Virgen de Aragón”. Este panel se presenta como “clave para garantizar la calidad de los aceites, asegurar la certificación ENAC y reforzar la promoción del aceite bajoaragonés”.

El convenio financiará actividades como la selección y organización de catadores, preparación de sesiones de cata, codificación y gestión de muestras, análisis estadístico, informes de calidad y pruebas comparativas.

Fallados los Premios Fundación Juan Ramón Guillén

Una vez concluido el plazo de presentación de propuestas, recientemente se ha celebrado la reunión del jurado de la cuarta edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén, creados por la entidad con el patrocinio de Caja Rural de Jaén y la colaboración de Coosur y EIT Food. Los ganadores han sido José María García, en la categoría de Joven Agricultor; el proyecto Bioliza, en Innovación Rural Oliverera; la empresa Sidoo, en la categoría europea New Business Ideas Transforming the Olive Value Chain; y el catedrático de Producción Vegetal y

profesor emérito del Departamento de Agroonomía de la Universidad de Córdoba Luis Rallo, por su trayectoria profesional.

Además, debido a la calidad de las candidaturas recibidas, el jurado ha acordado conceder dos accésits. Por un lado, ha recibido una mención especial la iniciativa *Botellas con Alma*, de Almazaras de la Subbética, en la categoría de Innovación Rural Oliverera; y por otro, MM Paper Bottle, de MM Packaging Solutions Ibérica, en la categoría New Business Ideas Transforming the Olive Value Chain.

Los galardones reconocen iniciativas innovadoras y trayectorias profesionales que contribuyen al desarrollo y mejora del sector olivarero, así como a su puesta en valor. De esta manera, la Fundación Juan Ramón Guillén premia y concede visibilidad a los profesionales vinculados al sector del olivar, estratégico en la economía andaluza y española.

La entrega de galardones se celebrará el 15 de octubre en la sede de la Fundación Juan Ramón Guillén, la Hacienda Guzmán (La Rinconada, Sevilla).



Amplio dispositivo de seguridad durante la campaña de recolección de aceituna

El subdelegado del Gobierno de España en Jaén, Manuel Fernández, ha presidido, junto con el alcalde de Pozo Alcón, Iván Cruz, la Junta Local de Seguridad del municipio con el objetivo de analizar la situación durante la campaña de recolección de la aceituna. Durante la reunión, en la que también han participado mandos de la Guardia Civil en la comarca y de la Policía Local, Fernández ha puesto en valor “la importancia de este amplio dispositivo de seguridad para garantizar el normal desarrollo de la campaña de recolección y proteger los intereses de todo el sector”.

Igualmente, el representante del Ejecutivo ha indicado que “la Guardia Civil intensificará su labor en las zonas rurales, aumentando la presencia de agentes para prevenir y combatir delitos, y fortaleciendo la colaboración con todos los actores involucrados en la campaña agrícola, garantizando así un desarrollo seguro y tranquilo de las labores”. En este sentido, Fernández ha detallado que la Benemérita “continuará prestando labores de apoyo a la Policía Local, como realiza de forma habitual, durante la campaña de aceituna”.

Fernández ha recordado que en la anterior campaña 2024/25, la Guardia Civil logró recuperar más del 62% de la aceituna sustraída, lo que supuso que de los 377.132 kg. sustraídos se recuperara un total de 235.064 kg. Además, en cuanto a delitos producidos, los agentes alcanzaron una tasa de esclarecimiento del 49,76%, junto a un resultado de 213 delitos de sustracción de aceituna registrados, con un total de 145 personas investigadas y 10 personas detenidas.

El dispositivo de seguridad de la Guardia Civil llevó a cabo un total de 560 ins-



pecciones en olivares, almazaras y cooperativas, trabajando meticulosamente en la prevención.

En este sentido, Manuel Fernández ha indicado que sin la colaboración ciudadana “es imposible que los agentes de la Guardia Civil puedan fortalecer la seguridad en las zonas rurales”. Por ello, ha hecho un llamamiento a la colaboración ciudadana, especialmente del sector agrario, subrayando que “cualquier información que pueda ser útil para prevenir delitos debe comunicarse a las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado, a través de los

canales oficiales, como el 062, o mediante la aplicación ALERTCOPS, que permite enviar de manera inmediata imágenes, videos y ubicación a la Central Operativa de Servicios de la Guardia Civil”.

Equipos ROCA y refuerzo especial

El representante del Ejecutivo en la provincia ha resaltado la importancia de las labores preventivas de la Guardia Civil, que incluyen un aumento de la vigilancia en los tajos y puntos de comercialización, así como una intensa actividad de investigación, a través de las unidades de Policía Judicial, del Seprona y de los seis equipos específicos ROCA, ubicados en Baeza, Martos, Jaén, La Carolina, Andújar y Beas de Segura, que trabajan en la provincia y que están diseñados para combatir específicamente esta actividad delictiva.

También, con el objetivo de garantizar una mayor seguridad, está previsto el refuerzo del dispositivo con el Grupo de Reserva y Seguridad (GRS), el Escuadrón de Caballería y el servicio aéreo. Además, se empleará un helicóptero equipado con tecnología de visión nocturna y cámara térmica, así como drones con capacidad de vuelo silencioso y programación autónoma, lo que permitirá realizar reconocimientos aéreos de manera eficiente.

Por otro lado, el representante del Ejecutivo en la provincia ha subrayado la importancia del papel que desempeña la Policía Nacional en el dispositivo de seguridad, realizando visitas directas a las zonas de cultivo y controles en los puntos de recepción y transporte de la aceituna; así como desplegando operativos específicos en materia de extranjería a lo largo de toda la provincia.





José Gilabert, nuevo presidente de la IGP Aceite de Jaén

La Indicación Geográfica Protegida Aceite de Jaén ha informado de la toma de posesión de los nuevos vocales de su Consejo Regulador y la elección de su nuevo equipo de gobierno, incluyendo al presidente de la entidad, José Gilabert, y al vicepresidente de la misma, Juan Antonio Parrilla, para el próximo mandato. Asimismo, se ha ratificado a Miguel Soto como secretario general de la IGP.

El sello de calidad ha precisado que este proceso de renovación de órganos se realiza conforme al procedimiento reglamentado y marca el inicio del segundo ciclo institucional de la entidad, “tras la exitosa etapa 2021-2025 que ha llevado a la IGP a una fase de consolidación y madurez”.

Las prioridades estratégicas para el nuevo ciclo de la entidad se centrarán en reforzar la certificación activa entre los operadores inscritos, un desafío clave; ampliar el número de inscritos a la IGP por los beneficios que supone este sello para los AOVes que lo consiguen; expandir la dimensión internacional de la marca; y aprovechar la transformación digital en los procesos internos y externos.

La nueva etapa que se inicia sucede al mandato de Manuel Parras, “cuya gestión

ha sido clave para establecer una estructura de trabajo eficaz y solvente con una estrategia promocional ambiciosa. El proceso de renovación es fundamental para asegurar la continuidad y el crecimiento de la entidad en los próximos años”, ha resaltado la IGP.

Parras se ha despedido de la IGP haciendo un balance y un recorrido por su trayectoria desde que se gestó la IGP Aceite de Jaén. En sus cinco años de mandato se ha ocupado de crear la IGP con su estructura, funcionamiento y operatividad actuales.

Asimismo, ha mostrado su agradecimiento a todas las personas y entidades que han apoyado a la IGP, fundamentalmente a la Diputación de Jaén y Caja Rural de Jaén, destacando “el apoyo incondicional y más importante de la Junta de Andalucía desde 2010 a 2017, interviniendo para gestar la IGP a nivel político y técnico”.

Parras se ha despedido dando la enhorabuena a los vocales y al nuevo presidente, resaltando que “estoy a vuestra disposición para el trabajo futuro”.

Por su parte, José Gilabert ha agradecido a Manuel Parras “su labor impagable durante estos años en la

creación y consolidación de la IGP, así como a los anteriores miembros del Consejo”, de los que la mitad continúa y la otra mitad cesa en su cargo.

Entre los principales objetivos de su mandato, Gilabert apostará por “crecer y hacer más grande la IGP, un mayor compromiso por parte de los inscritos con la certificación de aceites, la entrada de nuevas almazaras y cooperativas para tener más aceites certificados en el mercado y el aumento de la demanda”; al tiempo que remarcó la necesidad de una mayor labor de promoción. “La IGP es una herramienta potentísima para la puesta en valor del olivar tradicional y de nuestras variedades autóctonas y tradicionales de la provincia de Jaén. Hay un gran futuro por delante en el que la marca Aceite de Jaén se tiene que posicionar como la más importante del mundo en el sector del aceite de oliva”, ha resaltado.



Formación en AOVes para el sector de la hostelería y el turismo

La Asociación “Olivar y Aceite” presentó recientemente el proyecto “Formación en AOVes para el sector de la hostelería y el turismo”, una iniciativa apoyada por la Diputación de Jaén con el objetivo de elevar la profesionalización y capacitación del sector hostelero y turístico en el servicio de sala y la comunicación del aceite de oliva virgen extra. El acto ha contado con la presencia del diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano; de Formación y Empleo, Luis Miguel Carmona; y la gerente del

Centro de Interpretación “Olivar y Aceite”, Soledad Román.

Lozano ha resaltado que “en oleoturismo y en la especialización de aceite de oliva virgen extra existe una gran oportunidad de empleabilidad”.

Por su parte, Luis Miguel Carmona ha apostado por “ampliar los conocimientos y ese currículum y por supuesto en sectores muy demandados como puede ser la formación en aceite de oliva”.

Asimismo, Soledad Román ha detallado la

estructura de las jornadas formativas, cuyo objetivo principal es “formar y mejorar la profesionalización y capacitación del sector de la hostelería y el turismo para que los profesionales sean los mejores embajadores del AOVE”.

El proyecto contempla un total de 13 acciones formativas que se desarrollarán en nueve municipios de la provincia. Esta formación se alinea con uno de los pilares de la asociación: la formación como herramienta clave para la promoción y difusión de la cultura del olivar y el AOVE.



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: 26 de septiembre de 2025.

Aceites de oliva virgen extra ecológico (Precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
Alhema de Queiles		33,00 (3 l.)			9,09/11,82 (lata)
Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña					10,00
Belvis de las Navas					28,50
Borges		3,50			9,15
Calandina Ecológico			5,99		
Campomar Nature Bio	31,99 (2,5 l.)	5,99	6,67		
Carbonell Eco			7,99/9,38	645/8,15	5,95
Carrefour Eco					6,39/7,95
Castillo de Canena Picual Biodinámico					23,40
Castillo de Tabernas	50,00	76,50 (cristal 5 l.)		13,25 (Coupage)	
Coosur Ecológico			8,35		
Dcoop Ecológico			16,17		
El Corte Inglés Ecológico				4,56	6,39
El Lagar del Soto	57,96				7,42 (lata)
Eolea Ecológico				8,75	
Finca La Torre		36,00 (lata 2,5 l.)			21,90
Flor de Olivo Ecológico					2,99
Hacienda Guzmán Ecológico					19,90
LA Organic				16,50 (lata)	18,30
L'Estornell Eco			13,00	14,79	17,34
La Española Ecológico				3,99	6,48
Luque	31,50	27,95 (lata 3 l.)			
Maestros de Hojiblanca Eco.			7,99	8,65	
Nuñez de Prado	39,00				12,59
N Organic				14,50	
Olivar de Segura	27,99		10,49	14,95	11,00
Oro Bailén Eco.					18,99/19,29
Oro del Desierto Ecológico				5,48	
Oro de Génave			5,65	10,95	9,25
Padilla Oliva Bio	50,00		13,00	7,95 (lata)	
Pago de Quirós				12,50	13,79 (lata)
Pago Piedrabuena				7,50	
Rincón de la Subbética					25,90
Románico Ecológico					13,24
Señorio de Vizcántar Ecológico			6,50		
Sierra de Génave				4,50	
Soler Romero					8,50
Veá (Lérida)	54,00	7,90 (0.370 l.)	15,00	5,80 (frasca 0,25 l.)	8,25
Verde Mágina Ecológico	27,55			10,29/10,72	2,99
Vieiru		20,50 (lata 3 l.)			13,50

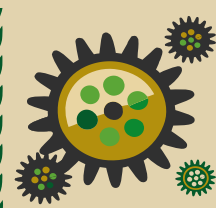
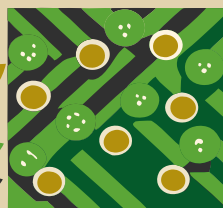
Aceite de orujo de oliva (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1L.
Capicúa	0,4	21,99		3,78
La Masía Lindoliva		14,85		2,99

Aceite de oliva (Precio euros)

MARCA	GRADOS	LATA 5 L.	ENVASE 5 L.	ENVASE 3 L.	BOTELLA 1L.
Abril		42,85	31,61		3,85
Borges			45,75		6,99
Carbonell	0,4°	22,95/23,63	17,25/18,94		3,85
Coosur Sabor			29,95		3,59/5,19
Coosur Suave			29,95		3,59/5,19
La Española Sabor Suave	0,4°	24,45	27,60	14,55	3,85
La Española Sabor Intenso	1°	24,45	27,60	14,55	3,85
La Masía Suave	0,4°		20,81	12,54	3,69/4,19
La Masía Sumum			20,81	12,54	3,69/5,19
Ybarra Suave		22,19	22,98	16,74	3,59/4,19
Ybarra Más Sabor		22,19	22,98	16,74	3,59/4,19

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 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, centrífuga 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

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

Publicadas las bases de la Cata-Concurso de AOVes "Jaén Selección 2026"

La Diputación de Jaén ha aprobado las bases de la Cata-Concurso de Aceites de Oliva Vírgenes Extra "Jaén Selección 2026", que tiene como objetivo fomentar la promoción, comercialización y consumo de los AOVes de calidad superior de la provincia en el mercado alimentario y la restauración.

Así, a través de este concurso, la Administración provincial reconocerá las cualidades de los aceites de oliva vírgenes extra elaborados con el "máximo esmero" en esta provincia y seleccionará los mejores zumos que destaquen por sus características sensoriales, como manifestación de sus elevados atributos.

Cabe destacar que sólo se admitirán a concur-

so los aceites de oliva vírgenes extra producidos en la provincia de Jaén en la campaña 2025/26.

Los aceites presentados deberán presentarse filtrados y tendrán que responder a marcas que se comercialicen, debiendo ajustarse a la normativa vigente para el sector, indicando el stock al que representa cada muestra.

La Diputación aportará los envases para la recogida de los aceites presentados. Aquellas empresas que presenten las muestras en otro tipo de envase no serán admitidas a concurso.

Las muestras procederán de un lote homogéneo y podrán optar al concurso los AOVes de las siguientes categorías: aceites de oliva vírgenes extra de producción conven-

cional o integrada; y aceites de oliva vírgenes extra de producción ecológica.

Cada participante sólo podrá presentar un aceite por cada una de las categorías, pudiendo recibir un único premio por participante.

Los AOVes que se presenten a la cata-concurso en la modalidad de producción convencional o integrada deberán proceder de un lote homogéneo de al menos 8.000 litros.

En el caso de los de producción ecológica, igualmente deberán proceder de un lote homogéneo y la cantidad mínima necesaria será de 5.000 litros.

El plazo para la presentación de las solicitudes finalizará el próximo 20 de noviembre.



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 Octubre

- ☞ Del 15 al 16 de octubre
EMPAC, LOGISTICS & AUTOMATION
Madrid
www.empackmadrid.com/es
- ☞ Del 15 al 16 de octubre
ANDALUCÍA TRADE GLOBAL
Sevilla
www.eventos.andaluciatradeglobal.es
- ☞ Del 22 al 23 de octubre
CORTEVA SYMPOSIA SERIES
Córdoba
<https://sites.google.com/view/prfhcordoba2025/program>
- ☞ Del 26 al 28 de octubre
GASTRÓNOMA
Valencia
www.gastronoma.es
- ☞ Del 28 al 30 de octubre
HOSPITALITY QATAR
Doha (Qatar)
www.hospitalityqatar.com
- ☞ Del 28 al 30 de octubre
CONFERENCIA Y EXPOSICIÓN
NACIONAL DE LA INDUSTRIA OLIVARERA
Adelaide (Australia)
www.australianolives.com.au
- ☞ Del 28 al 29 de octubre
CUMBRE ANUAL DE MARCAS DE
DISTRIBUIDOR DE LA PLMA
Copenhague (Dinamarca)
www.plmainternational.com
- ☞ Del 28 al 30 de octubre
EXPO AGRITECH
Málaga
info@expoagritech.com
www.expoagritech.com

1 Noviembre

- ☞ Del 3 al 5 de noviembre
GASTRONOMIC FORUM BARCELONA
Barcelona
info@expoagritech.com
www.gastronomicforumbarcelona.com
- ☞ Del 5 al 7 de noviembre
WORLDS OF FLAVOUR
Napa Valley (California)
www.worldsofflavor.com

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

Está pasando

Curso Técnico Oficial para Catadores Profesionales de AOVs

Unaprol y la Fundación Evooschool, con sede en Roma, han organizado una nueva edición del curso en inglés para catadores profesionales de aceite de oliva virgen. Impartido en un formato híbrido, con módulos *on line*, sesiones presenciales en Roma y Livorno, y un evento de clausura en TASTE (Florencia), el curso también incluye un amplio programa de experiencias relacionadas con el virgen extra.

Dirigido a profesionales del sector y operadores del mercado internacional, el curso -que comenzará el próximo 13 de enero y se extenderá hasta el 7 de febrero de 2026- representa una excelente oportunidad para obtener el Certificado oficial de idoneidad para catadores en un entorno internacional, además de interactuar con expertos del sector.

Con un total de 35,5 horas de formación, la primera fase está encaminada a la obtención del Certificado oficial de idoneidad, mientras que la asistencia a 20 catas certificadas -supervisadas por un experto del panel- es necesaria para obtener el certificado para la inscripción en el Registro Nacional de Técnicos y Expertos en Aceites de Oliva Vírgenes y Vírgenes Extra.

Este programa inmersivo ofrece un recorrido completo por el mundo del aceite de oliva y toda su cadena de suministro, y combina módulos de aprendizaje *on line* con catas prácticas que deben realizarse presencialmente en el Departamento del comité certificado de Unaprol. El modelo de formación prioriza la implicación presencial, las actividades de equipo, el desarrollo de relaciones y la interacción directa con el profesorado y los demás participantes.

El curso incluye tres módulos *on line* (13, 20 y 27 de enero, 5 horas en total), tres días en Roma en la sede de la Fundación Evooschool (2, 3 y 4 de febrero, 23 horas) y un día en Livorno, en la sede de F.J. Tytherleigh Italia (5 de febrero, 7,5 horas). Al finalizar el curso, los participantes disfrutarán de la jornada

"Experiencia con AOVE" (6 de febrero), que incluye una visita guiada a una almazara en la Toscana y una cata sorpresa en Florencia. La experiencia concluirá con una jornada completa en TASTE Florencia (7 de febrero), una de las muestras más prestigiosas de la excelencia gastronómica italiana, que tendrá lugar del 7 al 9 de febrero de 2026.

La temática del curso comprende, además del contexto histórico y el marco regulatorio, sesiones sobre prácticas agrícolas y métodos de procesamiento; análisis organoléptico; aceituna de mesa; la química del AOVE; etiquetado, trazabilidad y certificación; AOVE en casa y en restaurantes; AOVE y salud; evaluación organoléptica de cuatro propiedades comunes en los aceites de oliva vírgenes (acidez, avinado, rancio y amargo); y eventos presenciales tales como catas de AOVE y encuentros con productores de aceite de oliva. Otras experiencias incluidas en el curso son un desayuno en el Oil Bar de Livorno y un maridaje con AOVE en una cena en un restaurante de la misma ciudad, ambos el 5 de febrero.

En los últimos tres años, Unaprol y la Fundación Evooschool han impartido 29 ediciones del Curso Técnico Oficial para Catadores de Aceite de Oliva Virgen (primer nivel) con más de 590 participantes y 124 sesiones de cata certificadas (segundo nivel) con aproximadamente 240 participantes; además de organizar *masterclasses* de AOVE con más de 700 participantes.

La fecha límite de inscripción es el próximo 30 de noviembre (10% de descuento para aquellas realizadas hasta el 31 de octubre) y su coste es de 2.000 euros, aunque se ofrece un 20% de descuento a quienes se inscriban a través de la red de oficinas ITA (Italian Trade Agency).

Para más información: info@evooschool.it

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



UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

Ahorre tiempo y costes gestionando diariamente la actividad de sus parcelas, pudiendo visualizarlas geográficamente, y genere documentos oficiales adaptados al Registro Electrónico de Transacciones y Operaciones de Productos Fitosanitarios (RETO)



APLICACIONES INFORMÁTICAS PROSUR, S.L.
C/Hermano Luján, 10-local
14007 CORDOBA (ESPAÑA)
Fijos +34 957 435976 + 34 957 020270
Móvil + 34 615 689778
www.agrocuaderno.com



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia

Pol. Ind. Santa Ana, s/n - 41590 La Roda de Andalucía, Sevilla (España)
Tel.: +34 954 016 132 / Fax: +34 954 015 352 / Mov: +34 606 992 244
email: gonzalezyparis@gmail.com - web: www.talleresgonzalezyparis.com

TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS, S.L.

Serie M6001 Utility: Agilidad y versatilidad van de la mano



M6001 Utility: El más inteligente de los tractores profesionales

Con su potente motor de última generación, su gran maniobrabilidad y alta capacidad de elevación, el M6001 Utility convence en las condiciones más duras, gracias a su enorme eficiencia económica.



kes.kubota-eu.com / @kubotaspain / #kubota

For Earth, For Life
Kubota