



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANTAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

La ONU designa el 16 de noviembre como Día Internacional de la Dieta Mediterránea
pág. 10

El AOVE, entre los principales productos ecológicos exportados por España
pág. 13

Principales recomendaciones para minimizar el impacto de la actividad residual de la mosca del olivo
pág. 16

Córdoba acogerá un congreso científico sobre Inteligencia Artificial en el sistema agroalimentario
pág. 17

El papel clave de las cubiertas vegetales en cultivos como el olivar
pág. 19

El Gobierno aprueba el 47º Plan de Seguros Agrarios Combinados
pág. 22

Nueva ruta oleoturística en la Comunidad de Madrid
pág. 23

Madrid descubre su cara oleícola

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Durante años, cuando se hablaba de aceite de oliva virgen extra, Madrid quedaba fuera del mapa mental del sector. Andalucía, Castilla-La Mancha, Extremadura o Cataluña acaparaban con justicia el protagonismo, mientras la Comunidad de Madrid parecía condenada a ser solo un gran mercado consumidor. Pero los tiempos cambian. Y con la puesta en marcha de la nueva Ruta Oleoturística de Las Vegas y la Alcarria madrileña, Madrid da un paso definitivo para reivindicarse también como territorio productor, cultural y turístico del AOVE. Porque sí: Madrid tiene olivos, tiene almazaras, tiene aceites con denominación de origen protegida y, ahora, tiene un relato. Y en el mundo del aceite, el relato importa tanto como la calidad del producto. La iniciativa presentada por la Comunidad de Madrid no es solo una suma de visitas y experiencias; es una declaración de intenciones: el AOVE madrileño quiere ser conocido, probado y vivido. La nueva ruta recorre doce municipios del sureste madrileño: de Chinchón a Villarejo de Salvanés, de Campo Real a Carabaña- y propone un viaje completo por la cultura del aceite. Desde el olivar y la aceituna, con variedades que sorprenden por sus matices, hasta la cata y compra directa al productor. Un enfoque que conecta perfectamente con las tendencias actuales del consumidor: proximidad, autenticidad y experiencia. El oleoturismo se ha consolidado como una de las



herramientas más eficaces para poner en valor el AOVE. No solo genera ingresos complementarios para las almazaras, sino que educa al consumidor, fideliza y crea embajadores de marca. En este sentido, Madrid llega quizá más tarde que otros territorios, pero lo hace con una ventaja competitiva evidente: su enorme capacidad de atracción turística y su cercanía a millones de potenciales visitantes.

A menos de una hora de la capital, el visitante puede descubrir museos del aceite, antiguas almazaras, aperos tradicionales y pueblos con una riqueza patrimonial notable. A ello se suma un proyecto especialmente interesante como Historias con vida, que incorpora la memoria de los mayores y los oficios tradicionales al relato turístico. Porque el aceite no es solo un producto; es historia, paisaje y personas.

El dato no es menor: 2,6 millones de viajeros ya se alojan fuera de la capital madrileña, con un crecimiento destacado del turismo internacional. Integrar el AOVE en esa oferta es una oportunidad estratégica para diversificar, desestacionalizar y fijar población en el medio rural. Justo lo que el sector lleva años reclamando.

Madrid, capital cultural, gastronómica y ahora también oleícola, suma un nuevo argumento para posicionarse como un destino completo. ¿Ya era lo único que le faltaba para ser uno de los lugares más cool del mundo? Y esta vez, además, con sabor a virgen extra.



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"

"Las 20 noticias más
leídas en 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
 - Repaso de 2025
- 6-10 Mercado
 - Dieta Mediterránea
- 12 ACTUALIDAD
 - Calidad
 - Olivar ecológico
 - Campaña
 - Digitalización
 - Salud
 - Agronomía
- 24 Precios en el lineal
- 26 Anuncios Breves
- 27 Agenda

Promoción

Financiación récord de la UE en 2026 para impulsar la promoción agroalimentaria

La Comisión Europea (CE) asignará 205 millones de euros en 2026 para cofinanciar actividades de promoción de productos agroalimentarios de la UE sostenibles y de alta calidad dentro del territorio comunitario y a escala mundial. Así se desprende del programa de trabajo de la política de promoción de 2026 adoptado esta semana, que marca la asignación “más alta jamás dedicada a mejorar la conciencia de los consumidores sobre los productos agrícolas europeos y los regímenes de calidad”, según Bruselas.

La CE ha informado de que se desembolsarán hasta 160 millones de euros en subvenciones para cofinanciar programas de agrupaciones de productores y otros organismos de comercio agroalimentario: 150 millones de euros se reparten entre la promoción en terceros países y el mercado interior de la UE, con asignaciones de 70,3 millones euros y 79,7 millones euros, respectivamente; mientras que 10 millones de euros se reservan para medidas de crisis.

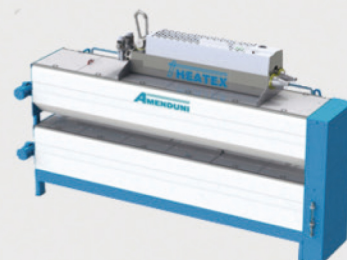
Una iniciativa clave de este año es una nueva campaña de promoción de la alimentación europea y las sociedades de agricultores “como parte clave de nuestra sociedad/tejido social que se pondrá en marcha en 2026”, tal como anunció la presidenta de la CE, Ursula Von der Leyen, en su discurso sobre el estado de la UE.



EVO LINE
NUEVO DECANTER



NUEVOS MOLINOS
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR
DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED
NUEVO NUEVO MODELO



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

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





Aceite de oliva

Arranque de año marcado por la calma, la prudencia y la escasa operatividad

La primera semana del año arranca con un mercado del aceite de oliva muy ralentizado, todavía condicionado por el parón propio de las fiestas navideñas y por un inicio de ejercicio marcado por la cautela. La actividad comercial es reducida, con una demanda que compra de forma muy puntual y una oferta que dosifica sus ventas, mientras el campo sigue acusando los efectos de las lluvias, que dificultan la continuidad de la recolección en varias zonas.

En este escenario de transición y escasa visibilidad, los operadores optan por la prudencia, manteniéndose los precios firmes y con escasos movimientos entre categorías y orígenes.

Jaén

Escasa operatividad en un mercado donde la oferta se dedica a producir y la demanda a picotear. La campaña acumula algo de retraso debido a las lluvias, que no dejan entrar al campo con continuidad. En este contexto, el lampante se establece a 3.700/3.750 €/t.; el virgen, a 3.800/3.900 €/t.; el AOVE, a 4.000/4.500 €/t.; y el refinado, a 3.750/3.800 €/t.

Córdoba

Mercado muy paralizado y tranquilidad por ambas partes, registrándose únicamente algo de picoteo. La recolección avanza de forma irregular y sin coger ritmo y la producción sigue pensando que hay menos aceituna de la que dicen los stocks. Así, el lampante se oferta a 3.650/3.700 €/t.; el virgen, a 3.800/3.850 €/t.; el AOVE, a 4.100/4.150 €/t.; y el refinado, a 3.650 €/t.

Sevilla

Mercado de vacaciones en muchas empresas, más dedicadas al cierre de ejercicio que a lanzar sus aceites. En es-

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

↓ **Iberia de Aceites S.L.**

te sentido, el lampante se establece a 3.650/3.700/t.; el virgen, a 3.800/3.900 €/t.; el refinado, a 3.700 €/t.; y el AOVE, a 4.200/4.700 €/t.

Málaga

Mercado parado y en la misma tónica que en semanas anteriores, con la oferta a disposición de una demanda muy puntual y según necesidades.

Castilla-La Mancha

Mercado complicado con una oferta a la expectativa y una demanda tranquila porque se encuentra cubierta, al menos aparentemente. La producción lanza sus nuevos aceites a cuentagotas, mientras el campo presenta un aspecto espectacular. Así, el virgen se establece a 3.900/4.000 €/t.; y el AOVE nuevo a 4.100/4.400 €/t.

Extremadura

Semana con poca operatividad por las festividades navideñas y la apatía tanto por parte de la oferta como de la demanda. En este sentido, el lampante se oferta a 3.600/3.650 €/t.; el virgen, a 3.800/3.900 €/t.; y el AOVE nuevo a 4.100/4.800 €/t.

Valencia

Oferta firme y demanda escasa en un mercado casi cerrado por vacaciones. Apenas quedan un par de semanas para que finalice la campaña, que se prevé mucho mayor que el año pasado (media-alta) y de buena calidad. Así, el lampante se sitúa a 3.450 €/t.; el virgen, a 3.700 €/t.; el AOVE fresco a 4.250 €/t.; y el refinado, a 3.500 €/t.

Lérida/Tarragona

Mercado parado con escasas operaciones en el que el AOVE con DOP se sitúa a 4.600 €/t. de media.



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@pieralisi.com

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



Las 20 noticias más leídas en 2025

Desde Mercacei damos la bienvenida a 2026 haciendo balance con las 20 noticias más leídas durante el pasado año. Los aforos, las previsiones, los balances de campaña y los precios han vuelto a ser temas protagonistas, si bien también destacan informaciones como los ganadores de los EVOOLEUM Awards, los MOSH-MOAH, la futura convivencia entre el olivar tradicional y el olivar de alta densidad o la aplicación de la Inteligencia Artificial en el sector, además de eventos como MUNDOLIVAR, que se ha consolidado como el mayor Congreso Mundial del Olivar y el Aceite de Oliva, y la creación de nuevas asociaciones y tiendas de AOVE. ¡Disfruta de la lectura y feliz 2026!

1. Perspectivas UE para 2025-2035: recuperación de la producción de aceite de oliva, descenso de consumo y exportaciones sólidas

El informe sobre perspectivas agrícolas de la Unión Europea 2025-2035 publicado por la Comisión Europea (CE) prevé que el sector del aceite de oliva europeo se recupere de los “mínimos” de producción observados en años anteriores. Por su parte, las tendencias de consumo muestran un descenso en los países productores tradicionales de la UE, aunque el interés está aumentando en otros lugares debido a la popularidad de la Dieta Mediterránea. En términos comerciales, se estima que las exportaciones de aceite de oliva comunitarias se mantengan sólidas.

2. Llegó el momento más esperado: estos son los 100 Mejores AOVEs del Mundo de la campaña 2024/25

Llegó uno de los momentos más esperados del año. Ya conocemos el nombre de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo -así como los mejores 20 de producción limitada- a juicio del prestigioso jurado de EVOOLEUM Awards, el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE más influyente y riguroso que existe en la actualidad. El EVOOLEUM ABSOLUTE BEST -o lo que es lo mismo, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25- es nuevamente el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio, que repite el éxito logrado en las ediciones de 2018 y 2022. En esta ocasión, el EVOOLEUM TOP10 está conformado por cinco vírgenes extra españoles, cuatro italianos y un sudafricano, De Rustica Estate Collection Coratina -ganador absoluto del concurso hace dos años-, en una edición con zumos de 10 países representados en el TOP100, entre ellos China.

3. La industria oleícola italiana advierte de las ventas de aceite de oliva por debajo de coste

La Asociación Italiana de la Industria Oleícola (ASITOL) ha advertido del riesgo del uso masivo de promociones, recomendando a toda la cadena de suministro que reconsidere el posicionamiento

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón
Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

to actual del aceite de oliva virgen extra, incluyendo a la gran distribución y a la restauración.

4. Molino y Cata abrirá una Boutique del Aceite de Oliva en Granada este septiembre

La tienda on line que nació hace apenas unos meses con el objetivo de que los consumidores encuentren vírgenes extra de alta gama, conozcan este producto en profundidad y lo valoren aún más inaugurará en septiembre un espacio físico que reunirá las marcas más prestigiosas de AOVE Premium y ofrecerá experiencias formativas y de compra privada.

5. Previsiones iniciales de la campaña oleícola 2025/26 en los principales países productores

Desde Mercacei recabamos en este artículo las previsiones iniciales de la campaña oleícola 2025/26 en los principales países productores -España, Italia, Grecia, Túnez, Marruecos, Turquía y Portugal- de la mano de consultores y expertos internacionales del sector del aceite de oliva.

6. MUNDOLIVAR vuelve a hacer historia con un Congreso multitudinario enfocado en la rentabilidad y el negocio

MUNDOLIVAR, el III Congreso Mundial de Olivicultura y Elaiotecnía organizado por Grupo Editorial Mercacei y Grupo Agromillora ha vuelto a hacer historia. La cita ha congregado en el Aula Magna del Campus de Rabanales de la Universidad de Córdoba (UCO), durante dos jornadas, a más de

1.500 asistentes y a los grandes referentes de la olivicultura internacional. Un Máster intensivo de 48 horas impartido por los más reputados expertos internacionales que han sentado las bases del futuro del sector oleícola y olivarero en materia de precios, IA, sostenibilidad, nuevas variedades, mecanización eficiente y extracción. Su espacio expositivo y de networking se ha convertido en la mejor plataforma de negocios. De hecho, en esta edición se han cerrado importantes operaciones comerciales y relevantes acuerdos de colaboración entre varias de las empresas expositoras.

7. Almazaras de la Subbética y Aceites Oro Bailén, grandes triunfadores en la edición 2024/25 del ranking World's Best Olive Oils

Rincón de la Subbética, el hojiblanco ecológico de Almazaras de la Subbética, vuelve a encabezar, por sexto año consecutivo, el prestigioso ranking World's Best Olive Oils (WBOO) que reconoce a los AOVEs más premiados del mundo en la edición 2024/25. La empresa cordobesa también lidera la clasificación de las Mejores Almazaras Ecológicas del planeta, pero en esta ocasión comparte su hegemonía con Aceites Oro Bailén, que triunfa en la categoría de Mejor Almazara del Mundo.

8. El bolso viral de la cantante Aitana, protagonista de la nueva campaña de Aceites de Oliva de España

Aceites de Oliva de España ha escogido a la cantante Aitana y a Palomo Spain para el inicio de su nueva campaña “El complemento perfecto”. Un guiño a la moda y a la gastronomía que la cantante ha paseado, en forma de bolso, por las calles de Madrid, desatando todo tipo de especulaciones, según ha informado la Interprofesional del Aceite de Oliva Español.

9. Aforo: Andalucía prevé que su producción de aceite de oliva se sitúe en 1.080.900 t. en la campaña 2025/26, un 5,5% menos

El consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desa-



rollo Rural, Ramón Fernández-Pacheco, ha presentado hoy en Jaén los datos oficiales de aforo para la campaña 2025/26, en la que se espera una producción de 1.080.900 toneladas aceite de oliva, lo que supone 5,5% menos respecto a la temporada anterior, pero un 19,8% más que la media de las cinco últimas.

10. MOSH-MOAH: aspectos de seguridad en la producción de aceite de oliva

Con el objetivo de debatir y aportar respuestas y soluciones acerca de los desafíos planteados en torno a los MOSH-MOAH, Peralisi junto con la Cátedra Peralisi/UJA- organizó el pasado año la “II Jornada Peralisi: Cómo afrontar los retos inminentes del sector” en el Parador Nacional Castillo de Santa Catalina en Jaén. A continuación recogemos los aspectos que se abordaron en la mesa redonda “MOSH-MOAH: aspectos de seguridad en la producción de aceite de oliva” celebrada en el marco de este encuentro, que generó un “vivo debate, positivo y esclarecedor”, según destacaron desde la organización.

11. Nace en Andalucía la Asociación de Olivar Tradicional

La Asociación de Olivar Tradicional, compuesta por unos 15.000 agricultores pertenecientes a alrededor de 30 cooperativas de las provincias de Jaén, Granada y Córdoba, se ha presentado hoy en sociedad con la firma del acta constituyente y con el objetivo de marcar un camino en aras de establecer estrategias para poner en valor el olivar tradicional -el mayoritario de Andalucía- a nivel social, medioambiental y económico.

12. Precios, productividad e ineficiencias en la cadena de valor de los aceites de oliva en España

Muchos olivares me preguntan estos días por qué el precio en origen del aceite de oliva virgen extra está en 9 euros/kg. en Italia y a menos de la mitad en España. Es una buena pregunta que trato de contestar con varias hipótesis.

13. El olivar en seto: un caso abierto

El cultivo del olivar en seto presenta indudables ventajas y ofrece grandes oportunidades, pero también existen múltiples incógnitas por despejar que requerirán de experimentación y una sólida red de ensayos de campo; así como de colaboración entre agricultores, empresas y

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

centros de I+D. Y, sobre todo, de tiempo: no se puede pretender adoptar estrategias de manejo y nuevas variedades de olivo sin una experimentación que dure un mínimo de 8-10 años.

14. Antonio Luque, presidente de Dcoop: “El fraude no se acaba tapándolo, es una bomba que hay que desactivar ya”

El presidente de Dcoop, Antonio Luque, participó a finales del pasado año en Madrid en un encuentro con medios de comunicación en el que abordó los principales temas de actualidad del sector, aprovechando la ocasión para denunciar que “existe un fraude importante y nadie está haciendo nada”. Estas declaraciones causaron un gran revuelo en el sector; sin embargo, para Luque sirvieron para abrir un debate que espera que contribuya a mejorar la imagen del aceite de oliva español, erradicando el fraude “de una vez por todas”. Así lo afirma en esta entrevista exclusiva para Mercacei Magazine 122, en la que ahondamos acerca del porqué de estas afirmaciones en relación a unas prácticas con las que, a su juicio, hay que acabar decididamente.

15. La futura convivencia entre el olivar tradicional y el olivar de alta densidad: en busca de la rentabilidad para todos los productores

Ante el nuevo escenario del cultivo del olivo que se está rediseñando de forma acelerada en el Mediterráneo, donde convivirán olivares de alta densidad (seto e intensivo) con olivares tradicionales (de alta y baja pendiente), y teniendo en cuenta los diferentes costes de producción, hemos querido preguntar a productores y expertos del sector qué habría que hacer para que todos encuentren la ansiada rentabilidad.

16. Primera estimación del MAPA: la producción de aceite de oliva en España se situará en 1.371.938 toneladas en la campaña 2025/26

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”.

17. Investigadores de la UGR trabajan en un proyecto que mejora el aprovechamiento del olivar para conseguir abono natural

La Universidad de Granada (UGR) trabaja en el proyecto AL-COMPOST, una iniciativa que busca optimizar el aprovechamiento del alperujo del olivar mediante compostaje, logrando así un abono natural a la vez que se reduce el tiempo de operación necesario y se mejora la viabilidad técnica y económica del proceso.

18. AgRimate, el proyecto que llevará la Inteligencia Artificial a la poda del olivar

El proyecto AgRimate, financiado por la Unión Europea (UE) y en el que participa la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA), tiene como objetivo transformar las tareas de poda en olivar y viñedo para los pequeños agricultores mediante el uso de tecnologías de realidad aumentada y robótica, enriquecidas con A.

19. Los mejores maridajes de AOVE y pescado

Dicen que todo lo que sabe bien rara vez es saludable. Obviamente, esto no es cierto en el caso de dos de los alimentos más sanos que existen, el pescado y el aceite de oliva virgen extra, que ocupan la cima de la pirámide de la Dieta Mediterránea en términos de jerarquía y, por lo tanto, ocupan un lugar importante en la mayoría de las recomendaciones de alimentos saludables y programas de dieta. ¿Te animas a probar estos deliciosos maridajes?

20. La Comunidad de Madrid avanza en un decreto para garantizar la trazabilidad de las aceitunas

La Comunidad de Madrid prepara un proyecto de decreto para garantizar la trazabilidad del aceite que se produce en la región, mediante un sistema obligatorio de seguimiento de los movimientos de las aceitunas durante su transporte, desde su recolección hasta la llegada al centro de transformación o almacenaje.

Aceites de oliva

A ce i t e s d e o l i v a		EUROS/T. SEMANA		EUROS/T. SEMANA	
		29 dic. '25/4 Ene. '26 (Cierre día 26 dic. '25)	5/11 Enero. '26 (Cierre día 30 dic. '25)	29 dic. '25/4 Ene. '26 (Cierre día 26 dic. '25)	5/11 Enero. '26 (Cierre día 30 dic. '25)
		ANDALUCÍA	€/t.	€/t.	€/t.
J A É N	Lampante, base 1º		3.700		3.700
	Virgen		3.800/3.900		3.800/3.900
	Virgen extra		4.000/4.600		4.000/4.500
	Refinado		3.800		3.750/3.800
C Ó R D O B A	Lampante, base 1º		3.650/3.790		3.650/3.700
	Virgen		3.800/3.850		3.800/3.850
	Virgen extra nuevo		4.100/4.500		4.100/4.500
	Refinado		3.650		3.650
S E V I L L A	Lampante, base 1º		3.500		3.600/3.700
	Virgen		3.700/3.800		3.700/3.800
	Virgen extra nuevo		4.500/5.000		4.200/4.700
	Refinado		3.500/3.600		3.700
G R A N A D A	Lampante, base 1º		3.700		3.700
	Virgen		3.800/3.900		3.800/3.900
	Virgen extra		4.000/4.600		4.000/4.500
M Á L A G A	Lampante, base 1º		Sin oper.		Sin oper.
	Virgen		Sin oper.		Sin oper.
	Virgen extra		Sin oper.		Sin oper.
T O L E D O	CASTILLA-LA MANCHA				
	Virgen		3.900/4.000		3.900/4.000
L É R I D A Y T A R R A G O N A	Virgen extra nuevo		4.100/4.400		4.100/4.400
	Virgen extra (DOP)		4.600		4.600
A L I C A N T E	COMUNIDAD VALENCIANA				
	Lampante, base 1º		3.450		3.450
	Virgen		3.700		3.700
	Virgen extra nuevo		4.250		4.250
B A D A J O Z	Refinado		3.500		3.500
	EXTREMADURA				
	Lampante, base 1º		3.600/3.650		3.600/3.650
	Virgen		3.800/3.900		3.800/3.900
	Virgen extra nuevo		4.100/4.800		4.100/4.800

Estos precios son orientativos.

mercacei no se responsabiliza del uso que los
 estanchos de los mismos

* 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

Grupo
AGROISA

INMECAL ITB IntecBio Agrotechbiomed

AGROISA.COM info@agroisa.com

CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

PYME INNOVADORA

agroisa

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

Cámara de Comercio, Industria y Turismo de Murcia

agroisa.com



Aceites de oruja

SEVILLA

ANDALUCÍA

€/t.

€/t.

Refinable, base 10º	1.400/1.450	1.400/1.450
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.100	2.100

EUROS/T. SEMANA
29 dic. '25/4 Ene. '26
(Cierre día 26 dic. '25)

EUROS/T. SEMANA
5/11 Enero, '26
(Cierre día 30 dic. '25)

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

1.180/1.200

1.180/1.200

Refinado

1.300

1.300

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

1.220

1.300

Refinado

1.370

1.350

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

1.300

1.300

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

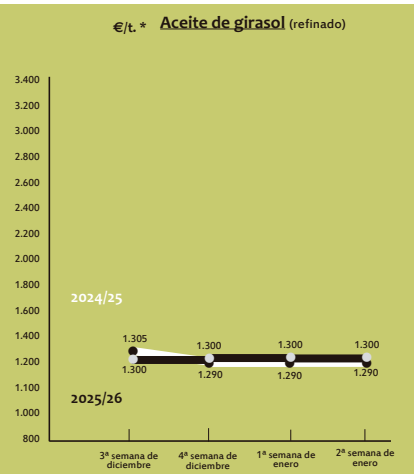
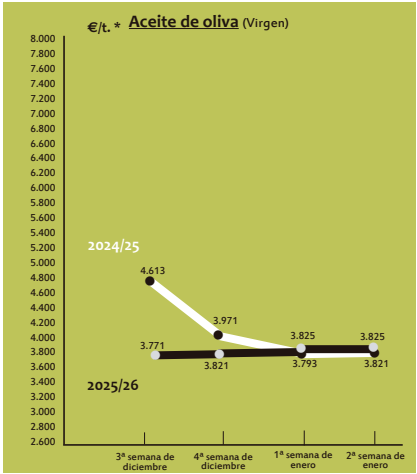
Sin oper.

Sin oper.

(de refinó físico)

(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
29 dic. '25/4 Ene. '26
(Cierre día 26 dic. '25)EUROS/KG.
SEMANA
5/11 Enero, '26
(Cierre día 30 dic. '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)	990	990
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.100	1.100
ACEITE DE COCO (refinado)	2.475	2.475
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.360	1.360
ACEITE DE PALMISTE	2.000	2.000
ACEITE DE MAÍZ	1.490	1.490
ACEITE DE COLZA	1.290	1.290
ACEITE DE RICINO	1.260	1.260
ACEITE DE PESCADO refinado	3.400	3.400

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

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

Mercado internacional		EUROS/KG. SEMANA 29 dic. '25/4 Ene. '26 (Cierre día 26 dic. '25)	EUROS/KG. SEMANA 5/11 Enero, '26 (Cierre día 30 dic. '25)
ITALIA		€/t.	€/t.
SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,90	6,90
	ACEITE DE OLIVA refinado	3,75	3,75
	ACEITE DE OLIVA lampante	3,20/3,40	3,20/3,40
	ACEITE DE ORUJO refinado	2,15	2,15
	ACEITE DE GIRASOL refinado	1,35	1,35
	ACEITE DE MAÍZ refinado	1,32	1,32
	ACEITE DE SOJA refinado	1,40	1,40
	ACEITE DE CACAHUETE refinado	1,75	1,75
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,50/6,70	6,50/6,70
	ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,20/3,50	3,20/3,50
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,50/5,00	4,50/5,00
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	3,60/3,70	3,60/3,70
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,80/5,10	4,80/5,10
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por 25 Olio Officina Magazine)	4,55/4,65	4,55/4,65
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra nuevo	4,20/4,60	4,20/4,60

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (30 de diciembre 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





Dieta Mediterránea

La ONU designa el 16 de noviembre como Día Internacional de la Dieta Mediterránea

La Asamblea General de las Naciones Unidas ha adoptado recientemente la resolución que establece el Día Internacional de la Dieta Mediterránea, que se celebrará anualmente el 16 de noviembre. La iniciativa fue impulsada por Italia junto con un grupo de países mediterráneos (Croacia, Chipre, España, Francia, Grecia, Líbano, Marruecos, Portugal, San Marino y Túnez).

La resolución reconoce la Dieta Mediterránea como modelo alimentario equilibrado y saludable y como expresión de un patrimonio cultural vivo, basado en conocimientos tradicionales, prácticas locales y valores de compartir, ya inscrito por la UNESCO en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

El texto subraya además la contribución de la Dieta Mediterránea a la prevención de enfermedades no transmisibles, la protección de la biodiversidad y la promoción de sistemas alimentarios

sostenibles y resilientes, en consonancia con los mandatos de las Naciones Unidas y los objetivos de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) ha dado la bienvenida a esta iniciativa “para ayudar a fomentar la concienciación y la valoración de la importancia de las dietas saludables, la sostenibilidad y las tradiciones territoriales para lograr la seguridad alimentaria y una mejor nutrición”.

Para la FAO, este reconocimiento representa una oportunidad para destacar cómo las dietas territoriales -arraigadas en la historia, las economías locales y los recursos y límites climáticos y ambientales a largo plazo- pueden ofrecer beneficios para la salud humana y la sostenibilidad, así como oportunidades para abordar desafíos como la pérdida y el desperdicio excesivos de alimentos y el creciente problema de la obesidad.

MARÍA JOSÉ GÁLVEZ MUÑOZ, S.L.U.

Agente Comercial Colegiado
especializado en aceites

TEL.: 957 50 08 31
957 50 10 07

GENERAL ALAMINOS, 34 - BAJO
14900 - LUCENA (Córdoba)

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

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.081,75** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.083,00**.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: **289,00** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **291,75**.

◆ Precios: Futuros enero.

Aceite de soja: Cerraba a **51,89** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **52,36**.

◆ Precios: Futuros enero.

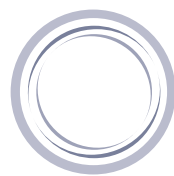
Maíz: Terminó la semana a **432,50** centavos/bushel, habiendo comenzado a **434,82**.

◆ Precios: Futuros enero.



¡YA ESTAMOS LISTOS!

Siempre a tu lado en la campaña



PIERALISI
CIRCULAR THINKING

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

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



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





Don Remigio, la nueva marca gourmet de Grupo Oleícola Jaén

Baeza acogió el pasado 23 de diciembre la presentación de Don Remigio, una nueva marca gourmet de Grupo Oleícola Jaén impulsada por la familia Morillo como reconocimiento al origen de su proyecto empresarial y a la figura de su abuelo. El acto, celebrado en AOVEland by Oleícola Jaén, reunió a la familia en un encuentro de “carácter íntimo y profundamente simbólico, donde memoria, territorio y producto fueron los verdaderos protagonistas”, según resaltó la firma.

La presentación de Don Remigio se planteó como un acto de memoria y coherencia con la historia del Grupo. “No se trata únicamente del lanzamiento de una nueva marca, sino de la materialización de un legado personal y familiar que ha marcado la forma de entender el trabajo, la empresa y la relación con el territorio desde los inicios de Oleícola Jaén”, aseguró la firma.

“Don Remigio, recaudador de impuestos de profesión y empresario por convicción, fue socio fundador de Oleícola Jaén en 1982, en una etapa de profunda transformación del olivar en la provincia de Jaén. Su figura representa a una generación marcada por el esfuerzo silencioso, la responsabilidad y una visión a largo plazo, en la que el progreso era consecuencia del trabajo bien hecho. Hombre de carácter sereno, principios firmes y profunda espiritualidad, transmitió a su familia valores como la honestidad, el respeto por la palabra dada, el cuidado del detalle y la importancia de hacer las cosas con rigor. Una manera de estar en el mundo que sigue

viva hoy en el ADN del grupo y en cada una de sus decisiones”, resaltó la empresa.

El Grupo precisó que la marca Don Remigio nace “con la voluntad de trasladar esa herencia intangible al producto. Se concibe como un relato de origen y una declaración de principios, en la que el lujo se interpreta desde la autenticidad, la artesanía y el tiempo, alejándose de lo efímero para apostar por lo que perdura”.

Durante el acto se dio a conocer la primera gama de productos Don Remigio, una colección gourmet Premium elaborada a partir de aceite de oliva virgen extra y desarrollada desde una óptica artesanal y cuidada. La línea incluye los AOVEs Royal y Hojiblanca, chocolates artesanos con AOVE y una gama de patatas fritas con aceite de oliva, así como una selección de condimentos a base de aceite de oliva aromatizados con guindilla picante, trufa y ajo.

El universo visual de Don Remigio ha sido creado por la diseñadora Isabel Cabello, al frente del estudio Cabello x Mure, “quien ha sabido traducir el legado familiar, la espiritualidad y la elegancia sobria que definen la marca en una identidad estética romántica y atemporal, en sintonía con el carácter premium y artesanal del proyecto”, según la firma.

“Cada referencia ha sido concebida como una pequeña joya gastronómica, cuidando tanto la formulación como la estética, y dirigida a un consumidor que valora la calidad, el origen y la coherencia entre producto y relato. Una propuesta que conecta gastronomía, territorio

y emoción, y que se posiciona en el segmento gourmet Premium”, añadió.



El Panel de Cata de la DOP Sierra de Segura obtiene la acreditación de ENAC

La Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) ha concedido la acreditación al panel de cata del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sierra de Segura. “Este reconocimiento sitúa al panel segureño en una escala superior, garantizando que sus valoraciones organolépticas cumplen con los más estrictos estándares de rigor, imparcialidad y competencia técnica a nivel internacional”, según ha destacado la entidad.

La DOP ha explicado que la acreditación ENAC “no es sólo un distintivo de prestigio, sino que es también una herramienta de seguridad jurídica y comercial. Para las almazaras inscritas supone la garantía de que la calidad de su AOVE está respaldada por un método de control auditado; mientras que para el consumidor representa la máxima confianza de que el producto que adquiere responde fielmente a los atributos sensoriales que definen a esta comarca”.

Desde la entidad han subrayado que con la acreditación del ENAC “se cierra un ciclo de mejora continua que refuerza la transparencia del panel y consolida la posición de los aceites segureños en los mercados más exigentes, donde la certificación técnica es un requisito indispensable para competir en la alta gama”.

“Estamos muy satisfechos de este reconocimiento, convirtiéndonos en la primera figura de calidad diferenciada andaluza de aceite de oliva virgen extra con un panel propio acreditado y la segunda a nivel nacional”, han remarcado.

Según la DOP, esta concesión ha sido posible gracias a la digitalización del panel, lograda mediante una aplicación “Intrapanel” desarrollada junto a la Fundación del Olivar.





El AOVE, entre los principales productos ecológicos exportados por España

Los principales productos ecológicos exportados por España en 2024 se mantuvieron en línea con 2023: hortalizas frescas (pepino, pimiento y tomate), frutos secos (almendras y pistachos), aceite de oliva virgen extra, vino y frutos rojos. Los principales destinos continúan siendo Alemania, Francia y Países Bajos, mientras que Estados Unidos, Corea del Sur, Reino Unido, Suiza y Japón refuerzan su papel como mercados extracomunitarios clave, según se desprende del Análisis de la Caracterización y Proyección de la Producción Ecológica publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Las exportaciones de productos ecológicos alcanzaron los 3.884 millones de euros en 2024, un 27,5% más que en 2023, según dicho informe, que apunta que el saldo positivo se ve favorecido además porque las importaciones se redujeron a la mitad, hasta 782 millones de euros, lo que permitió que la balanza comercial ecológica se elevara hasta 3.102 millones de euros, el máximo de la serie histórica.

En 2024, el número de operadores dedicados al comercio exterior de productos ecológicos volvió a aumentar, “confirmando la expansión y consolidación del sector en los mercados internacionales”. Los exportadores alcanzaron las 716 empresas, frente a 529 importadores, lo que mantiene la tendencia iniciada el año anterior en la que España cuenta con más empresas que venden al exterior que las que compran, según el informe.

En conjunto, la evolución de 2024 muestra un sector más equilibrado y orientado a la exportación, con operadores que tienden a especializarse y aumentar el valor medio de sus operaciones, al tiempo que las importaciones pierden peso relativo en el comercio ecológico español.

El informe detalla que la mayor parte del comercio se dirige a un reducido número de países. Según señala, “nuestros vecinos europeos, beneficiarios naturales de la producción ecológica española, encabezan la lista: Alemania, Francia, Países Bajos y otros países de la UE conforman los destinos principales. Esta primacía europea se explica por



factores históricos y logísticos (proximidad geográfica, pertenencia al mercado único y equivalencia de normativas), pero también implica que los flujos exportadores están muy concentrados regionalmente”.

Fuera del entorno comunitario, asegura que España ha logrado posicionar algunos productos ecológicos emblemáticos en mercados de alto poder adquisitivo. Estados Unidos, por ejemplo, se había convertido en el destino extracomunitario más importante para nuestros alimentos ecológicos, con un volumen cercano a 50 millones de euros anuales en ventas, principalmente de aceite de oliva, vino y almendra ecológica. Otros países como Canadá, Japón o el propio Reino Unido (ahora extracomunitario tras el Brexit) también figuran entre los clientes habituales de nuestras exportaciones ecológicas.

En cuanto a mercados emergentes en consumo ecológico y su potencial interés para España, el informe destaca que, en el caso del aceite de oliva ecológico, se encuentran Chi-

na, donde el aceite de oliva ecológico es muy valorado por sus propiedades saludables; Corea del Sur, donde el perfil del consumidor ecológico es principalmente joven y de clase media urbana que percibe los productos orgánicos -incluidos los AOVEs- como algo moderno, saludable e incluso aspiracional; e India, donde el consumo doméstico de productos ecológicos crece cada año sobre todo en grandes urbes como Delhi, Bombay o Bangalore, apareciendo una clientela dispuesta a pagar más por alimentos de calidad certificada. En ese país, según este estudio, sectores como el del aceite de oliva -para un consumidor que busca grasas más saludables- podrían encontrar espacio con las adecuadas estrategias comerciales y acuerdos de reconocimiento mutuo en certificación.

Asimismo, añade que, para España, posicionar aceite de oliva orgánico Premium en mercados como Singapur o Bangkok (Tailandia) puede servir de escaparate en la región y abrir la puerta a una diversificación adicional hacia esos destinos emergentes.

Otra zona geográfica que ofrece nuevas oportunidades para la exportación ecológica española es Oriente Medio, en particular los países del Golfo. Economías como Arabia Saudí, Emiratos Árabes Unidos, Kuwait o Qatar cuentan con altos niveles de renta per cápita y un patrón de consumo muy orientado a productos importados. En los países del Golfo, en concreto, se observa una rápida proliferación de supermercados y tiendas gourmet que dedican secciones específicas a alimentos naturales y orgánicos, muchos de ellos importados de Europa. Los consumidores de estas naciones valoran especialmente la calidad, la seguridad alimentaria y las certificaciones internacionales que avalan los productos. Al respecto, el informe apunta que el AOVE ecológico cuenta con nichos de mercado identificados en Dubái, Abu Dabi o Riad.





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFlow
LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

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

SpectraAnalyzer ZEUTEC Sistema Polytec Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN

MANZANO Flottweg

LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXIDABLE - SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG

WWW.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.

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

EXTRACCIÓN

centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

BOMBAS

bombas 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

Palacín

Desde más de 100 años, ANDRITZ SEPARATION es la especialista en el desarrollo de tecnologías y soluciones clave en el sector de la separación. Con más de 15.000 instalaciones en 100 países y unidades en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es la líder mundial en el desarrollo y suministro de tecnología de separación.

Los dispositivos Pappa están diseñados específicamente para la industria cementera y en especial para el sector caldero, suministrados con las mejores tecnologías.

ANDRITZ separa en su línea de extracción continua para gran minería y es también el distribuidor autorizado de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.

GP
González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa
INDUSTRIAL FABRICACIÓN DE ACEITES

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

POLAT
Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños

LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr

Llenadora semi-automática Semi-automatic filler

CAUDALIMETROS DE ALTA PRECISIÓN HIGH ACCURACY FLOWMETERS

EXPERIENCIA EXPERIENCE

50 AÑOS YEARS 40 PAÍSES COUNTRIES

Ausere

Tel: +34 976 95 42 42 - Fax: +34 976 58 07 31
ausere@ausere.es
C/Constitución, 26 - 50610 Cuarte de Huerva
Zaragoza ESPAÑA / SPAIN

www.ausere.es

FÁBRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Pineda nº 12
14850 BAENA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: tacos@tacosol.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Mirandela
3710-545 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 522

TAO SA

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



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

TAMESUR, S.A.
MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los
GRANDES ACEITES

PREMIUM

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

ESPEJO

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
AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE
ELECTRICIDAD
SOFTWARE

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

info@imated31.es
www.imated31.es
953 284 697

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

KUBOTA
5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-es.com

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

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

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.jarirr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

PROSUR

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

Económicos y muy rentables

TODOLIVO
Infórmate

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



Principales recomendaciones para minimizar el impacto de la actividad residual de la mosca del olivo

Durante el mes de diciembre y principios de enero la campaña de recolección en el olivar andaluz puede estar ya muy avanzada en muchas comarcas. En este momento, la presencia de la mosca del olivo suele reducirse respecto a los meses otoñales, debido al descenso térmico y al reposo progresivo del cultivo. Sin embargo, la plaga no desaparece completamente y su actividad residual puede tener consecuencias significativas para la calidad del aceite, especialmente en aquellas fincas donde la recolección se prolonga más allá de la primera quincena o donde queda fruto en el árbol durante varios días, según ha informado la Red de Alerta e Información Fitosanitaria de Andalucía (RAIF).

La RAIF ha explicado que la biología de la mosca está fuertemente condicionada por la temperatura. Con el avance del invierno, el vuelo y la oviposición se ven limitados, y el desarrollo larvario se ralentiza. Aun así, en caso de condiciones ambientales con temperaturas suaves, como ocurre en algunos inviernos templados o en zonas abrigadas del litoral y valles interiores, pueden darse periodos en los que los adultos todavía vuelan, se alimentan y realizan puestas tardías. A su juicio, estas oviposiciones son menos abundantes que en otoño, pero pueden llegar a completar su ciclo si los episodios de suavidad térmica se repiten durante varios días. Esto significa que, incluso en diciembre, pueden coexistir en el campo frutos con larvas en diferentes estadios, así como pupas en fruto caído o suelo.

“El impacto más relevante de esta actividad residual recae sobre la calidad del aceite. Aunque la incidencia no sea elevada en número de frutos afectados, el ataque provoca procesos de degradación interna que incrementan la acidez, reducen la estabilidad y favorecen la aparición de defectos organolépticos en el aceite resultante. Además, el fruto picado madura y se ablanda más rápidamente, aumentando el riesgo de caída al suelo en episodios de lluvia o viento”, ha añadido.

En este contexto, la RAIF ha apuntado que la Gestión Integrada de Plagas orienta todas las actuaciones hacia medidas culturales, ya que el uso de fitosanitarios no es adecuado en plena recolección y, además, no sería eficaz ante un ciclo larvario ya instalado en fruto.

Las principales recomendaciones para minimizar el impacto de la actividad residual de la mosca en diciembre son priorizar la recolección de las parcelas con mayor porcentaje de picada, evitando que las larvas completen su desarrollo y reduzcan la calidad del aceite; evitar dejar zonas sin recoger, especialmente bordes, linderos y áreas de difícil acceso, que suelen actuar como refugio invernal; retirar el fruto del suelo lo antes posible, ya que puede contener larvas y pupas que mantendrán la población hasta la primavera siguiente; realizar un manejo adecuado del suelo tras la recolección, mediante labores superficiales que faciliten la exposición de las pupas a depredadores y a las condiciones climáticas adversas del invierno; reducir al máximo el tiempo entre la recolección y la molturación, ya que el fruto picado evoluciona rápidamente hacia estados que comprometen la calidad del aceite; limpiar el fruto antes de su molturación, eliminando aceitunas con daños severos o signos de deterioro; controlar la humedad y ventilación de las aceitunas almacenadas temporalmente, evitando fermentaciones indeseadas; y revisar regularmente el nivel de infestación en parcelas tardías, para ordenar la recolección siguiendo criterios de riesgo y no solo de madurez.

Según la RAIF, aunque la actividad de la mosca del olivo en diciembre es residual, puede intensificarse en caso de condiciones ambientales con temperaturas suaves y conllevar pérdidas cualitativas relevantes. “La aplicación rigurosa de medidas culturales durante la recolección y las semanas siguientes es fundamental para minimizar el impacto de esta plaga en la calidad del aceite al final de campaña”, ha concluido.

Impulsan la formación en seguridad alimentaria del personal de las almazaras

Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén ha desarrollado en los últimos meses una intensa labor formativa dirigida al personal de las almazaras cooperativas de la provincia, mediante la organización de distintos Cursos de Formación de Manipulador de Alimentos, previos al inicio de la campaña de recolección de la aceituna.

Las acciones formativas se han llevado a cabo en diferentes puntos de la provincia de Jaén, con el objetivo de facilitar la asistencia del personal y reducir al mínimo los desplazamientos, según ha informado la organización.

En total, se han realizado 17 cursos, de los cuales 12 han sido presenciales y cinco en modalidad *on line*, contando con la participación de alrededor de 300 alumnos, pertenecientes a 42 cooperativas agroalimentarias de la provincia.

Esta formación se enmarca en lo establecido por el Reglamento (CE) 853/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, que atribuye a los responsables de las empresas alimentarias la obligación de garantizar que los manipuladores de alimentos cuenten con una formación adecuada a su puesto de trabajo, debidamente acreditada de forma documental.

En este sentido, los trabajadores que ya hayan realizado el Curso de Manipulador de Alimentos deben renovar dicha formación cada cuatro años, mediante un curso similar al realizado anteriormente, mientras que aquellos que no lo hayan cursado están obligados a hacerlo.

Los cursos han sido dirigidos e impartidos por José Manuel Pacheco, responsable del Departamento de Seguridad Alimentaria de Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén, garantizando así una formación especializada y adaptada a las necesidades reales del sector oleícola cooperativo.



Córdoba acogerá un congreso científico sobre Inteligencia Artificial en el sistema agroalimentario

La ciudad de Córdoba se convertirá los días 19 y 20 de marzo de 2026 en un punto de encuentro internacional para la comunidad científica, tecnológica y profesional del sector agroalimentario con la celebración de *"AI-AGRIFOOD 2026: International Scientific Congress on AI in the Agri-Food System"*, un congreso dedicado al papel transformador de la Inteligencia Artificial en la agricultura y los sistemas alimentarios.

El congreso tendrá lugar en el Campus Córdoba (antiguo edificio ETSIAM) y está organizado por la Universidad de Córdoba (UCO), a través de su Cátedra Internacional en Inteligencia Artificial y Agricultura (CIIAA), junto con el IFAPA y el Instituto de Agricultura Sostenible (IAS-CSIC).

Bajo el lema *"Bridging Data, Science and Sustainability from Farm to Fork"*, AI-AGRIFOOD 2026 tiene como objetivo impulsar el diálogo científico y la transferencia de conocimiento en torno al uso de la IA para avanzar hacia sistemas agroalimentarios más eficientes, sostenibles, resilientes y basados en datos. El congreso reunirá a investigadores, responsables políticos, profesionales del sector, empresas tecnológicas y agentes de innovación de ámbito internacional.

El programa se estructura en cinco sesiones plenarias que abordarán los principales retos y oportunidades de la digitalización y la Inteligencia Artificial en la cadena agroalimentaria, desde la captación de datos hasta la toma de decisiones, la sostenibilidad, la economía y la gobernanza.

Entre los ponentes invitados destacan expertos de reconocido prestigio internacio-

nal como Spyros Fountas (Agricultural University of Athens), Ignacio Antonio Ciampitti (Purdue University) o Raffaele Giaffreda (Bruno Kessler Foundation, Trento).

El congreso combinará ponencias magistrales, comunicaciones orales, sesiones de póster y debates abiertos, culminando con una sesión estratégica de síntesis orientada a definir la agenda futura de la transformación digital del sector agroalimentario.

En cuanto a las fechas clave del evento, el envío de resúmenes permanecerá abierto hasta el próximo 15 de febrero y el 1 de marzo la organización realizará la comunicación de aceptación. Por su parte, la inscripción estará abierta hasta el 10 de marzo. El congreso contempla inscripciones tanto con presentación de trabajo como sin presentación y otorgará premios a las mejores comunicaciones orales y pósteres.

"AI-AGRIFOOD 2026 se presenta como una cita imprescindible para quienes trabajan en la intersección entre datos, ciencia, tecnología y sostenibilidad, con el objetivo común de transformar el sistema agroalimentario desde el campo hasta la mesa mediante la Inteligencia Artificial", ha destacado la UCO.

La Cátedra Internacional ENIA de Inteligencia Artificial y Agricultura es una iniciativa de la Universidad de Córdoba que busca impulsar la investigación, la formación y la transferencia de conocimiento sobre la aplicación de la IA en el sector agroalimentario y forestal. Esta cátedra pretende integrar tecnologías como espacios de datos, gemelos digitales, sistemas predictivos y asistentes virtuales en distintos cultivos y ecosistemas, como los mediterráneos, extensivos, leñosos o invernaderos, con el objetivo de mejorar la eficiencia, sostenibilidad y resiliencia del sector.

Se trata de una alianza público-privada con una financiación superior a los 2 millones de euros, promovida por el Ministerio de Transformación Digital y Función Pública junto a empresas como Hispatec, Fertinagro, XFarm Technologies y Deuser. Con un plan de trabajo para el periodo 2023-2027 que incluye más de 40 actividades, la cátedra cuenta con la participación de 72 investigadores de instituciones como la Universidad de Córdoba, el IAS-CSIC y la Universidad de Melbourne.



HERPASUR SA
CALDERERÍA INOX

LA CALIDAD
NUESTRA RAZÓN
DE SER LÍDER

FÁBRICA Y OFICINA
Polígono Industrial El Portal
C. Sudáfrica, Parcela 83
11408 Jerez de la Frontera (Cádiz)

Tlf: + 34 956 14 32 71
Fax: + 34 956 14 36 27
Email: info@herpasur.com
www.herpasur.com



SECOVISA
Soluciones en Acero Inoxidable



TANKINOX



La Dieta Mediterránea, aliada fundamental para la salud cardiovascular y el bienestar de las personas que se enfrentan al cáncer

Hacer más ejercicio, llevar una dieta equilibrada, dejar de fumar y controlar el peso y la presión arterial son hábitos que protegen el corazón y son cruciales incluso después de un diagnóstico de cáncer. Así se desprende de un estudio realizado en el marco del Proyecto UMBERTO, dirigido por la Plataforma Conjunta de la Fundación Umberto Veronesi ETS-Unidad de Investigación en Epidemiología y Prevención del IRCCS Neuromed en Pozzilli (Isla de Sicilia), en colaboración con la Universidad LUM "Giuseppe Degennaro" de Casamassima (Basilica).

Publicada en el prestigioso European Heart Journal, órgano oficial de la Sociedad Europea de Cardiología, la investigación se basa en datos del Estudio Moli-sani, uno de los mayores estudios poblacionales a nivel internacional, coordinado por la Unidad de Epidemiología y Prevención del IRCCS Neuromed en Pozzilli.

Los investigadores siguieron durante 15 años a 779 adultos italianos, hombres y mujeres, que ya habían sido diagnosticados con cáncer en el momento de ingresar al estudio Moli-sani, evaluando su estado de salud a través de la puntuación Life's Simple 7 (LS7).

Se trata de un índice desarrollado por la Asociación Americana del Corazón que mide siete factores clásicos relacionados con el estilo de vida y el riesgo cardiovascular: tabaquismo, actividad física, dieta, peso corporal, presión arterial, colesterol y glucemia. Con esta herramienta, los investigadores pudieron evaluar el grado de adherencia a hábitos saludables entre participantes con cáncer y analizar su impacto en el riesgo total de mortalidad.

Los resultados indicaron que quienes mantuvieron hábitos más saludables presentaron un 38% menos de riesgo de mortalidad en comparación con los participantes que siguieron un estilo de vida poco saludable. Además, cada mejora de un punto en la puntuación LS7 se asoció con una reducción del 10% en la mortalidad por cáncer.

"Nuestro estudio muestra que una puntuación basada en los factores de riesgo cardiovascular tradicionales, ya validada en la población general, puede mejorar la supervivencia incluso en personas con antecedentes de cáncer. Adoptar hábitos saludables, como

una dieta saludable, la actividad física y mantener un peso corporal saludable, representa, en última instancia, un apoyo concreto para quienes han afrontado o están afrontando esta enfermedad", ha afirmado Marialaura Bonaccio, primera autora y coinvestigadora principal de la Plataforma Conjunta Fundación Umberto Veronesi ETS-IRCCS Neuromed en la Unidad de Epidemiología y Prevención.

Cuando el componente "dieta" de la puntuación LS7 del proyecto UMBERTO, que en la versión estadounidense se basa en criterios genéricos de alimentación saludable, se sustituyó por la adherencia específica a la Dieta Mediterránea, la relación entre hábitos saludables y supervivencia se hizo aún más evidente, incluyendo la mortalidad por enfermedades cardiovasculares. El patrón dietético típico de los países del sur de Europa (rico en frutas, verduras, cereales integrales, legumbres, pescado y aceite de oliva virgen extra) confirmó así su papel como aliado fundamental no solo para la salud cardiovascular, sino también para el bienestar de las personas que se enfrentan al cáncer.

Según el estudio, gran parte de la relación positiva entre estilos de vida saludables y reducción de la mortalidad se explica por tres factores biológicos comunes a las enfermedades cardiovasculares y al cáncer: la inflamación subclínica, la frecuencia cardíaca y los niveles sanguíneos de vitamina D. Estos datos confirman la existencia de un vínculo común entre ambas patologías.

"Este estudio confirma una hipótesis científicamente muy interesante", ha señalado Maria Benedetta Donati, investigadora principal de la Plataforma Conjunta, quien

ha explicado que "enfermedades crónicas aparentemente diferentes, como el cáncer y las enfermedades cardiovasculares, pueden compartir bases biológicas y mecanismos de desarrollo y progresión comunes. En la literatura, esta hipótesis se conoce como suelo común, un terreno compartido de mecanismos moleculares y factores de riesgo o protección a partir del cual se desarrollan diferentes condiciones clínicas".

Por su parte, Licia Iacoviello, jefa de la Unidad de Epidemiología y Prevención de Neuromed y profesora de Higiene de la Universidad LUM de Casamassima, ha asegurado que los resultados "refuerzan la idea de que los estilos de vida saludables y la prevención primaria no solo reducen el riesgo de desarrollar enfermedades crónicas en personas sanas, sino que también mejoran el pronóstico y la calidad de vida de quienes ya se han enfrentado al cáncer. Es un mensaje de salud pública que une dos campos aparentemente distintos: cardiovascular y oncológico".

Para Chiara Tonelli, presidenta del Comité Científico de la Fundación Umberto Veronesi ETS, profesora emérita de Genética de la Universidad de Milán y presidenta de la Federación Italiana de Ciencias de la Vida (FISV): "Este estudio confirma la importancia del Proyecto UMBERTO, que siempre ha adoptado un enfoque integrado, colocando al individuo en el centro de un estilo de vida integral. El proyecto enfatiza la interconexión entre la dieta, la actividad física y otros hábitos saludables, que son esenciales para abordar los mecanismos comunes a las enfermedades cardiovasculares y oncológicas".



El papel clave de las cubiertas vegetales en cultivos como el olivar

En cultivos leñosos como el olivar, el almendro, el viñedo o los cítricos, las cubiertas vegetales constituyen una de las herramientas más eficaces para potenciar la biodiversidad de enemigos naturales. Su implantación aporta múltiples beneficios, según ha informado la Red de Alerta e Información Fitosanitaria de Andalucía (RAIF).

La RAIF ha precisado que las cubiertas ofrecen refugio y lugares de reproducción para depredadores como arañas, sírfidos, crisopas y carábidos, manteniendo poblaciones estables durante todo el año.

Asimismo, señala que las plantas espontáneas o sembradas promueven la presencia de insectos auxiliares al proporcionar recursos tróficos en momentos en que el cultivo leñoso no los ofrecen; y actúan como corredores ecológicos dentro de la parcela, facilitando el movimiento de enemigos naturales hacia el dosel del cultivo donde se encuentran las plagas.

A su juicio, un suelo vivo mantiene condi-



ciones más favorables para la actividad de artrópodos benéficos, además de mejorar la infiltración de agua, estructura y contenido de materia orgánica.

También apunta que las cubiertas reducen la presión de determinadas plagas gracias a que favorecen una mayor presencia de depredadores generalistas y parasitoides.

Para la RAIF, el manejo debe ser compatible con la fauna auxiliar, evitando desbroces

totales en momentos críticos y manteniendo especies clave para su desarrollo.

Fomentar la biodiversidad de enemigos naturales

La RAIF destaca que es muy importante fomentar esta biodiversidad de enemigos naturales y para ello se puede actuar desde muchos y variados puntos.

Los distintos enfoques de actuación son diversificación del paisaje agrícola, con márgenes florales, islas de biodiversidad y setos con especies mellíferas; cubiertas vegetales: espontáneas o sembradas, adaptadas a la zona del cultivo, a la disponibilidad hídrica y a las labores del cultivo; uso responsable de fitosanitarios: priorizar materias activas selectivas y aplicaciones estratégicas para minimizar el daño a la fauna auxiliar, aspecto fundamental en la GIP; e infraestructuras ecológicas: favorecer refugios, zonas sin laboreo, muros, árboles aislados y elementos que favorezcan el hábitat de depredadores y parasitoides.

Una estación agrometeorológica para reforzar la gestión eficiente del riego

El Servicio de Tecnología del Riego (STR) del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA) ha instalado una nueva estación agrometeorológica en la Universidad Politécnica de Valencia (UPV). La información, rigurosa y de calidad, contribuye a una mejor planificación, gestión, manejo y control de las explotaciones de regadío, según ha informado este organismo.

La actuación se ha llevado a cabo en colaboración con la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (ETSIAMN), el Laboratorio de Hidráulica y Riegos (LHIR), el Centro Valenciano de Estudios del Riego (CVER) y el Vicerrectorado de Infraestructuras, todos de la UPV. Esta estación se suma a las 56 existentes en las zonas de regadío de la Comunidad Valenciana.

El STR es el responsable del Centro Zonal del

Sistema de Información Agroclimática para el Regadío (Red SiAR) que gestiona conjuntamente con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

La Red SiAR es una infraestructura que captura, registra y divulga los datos agroclimáticos necesarios para el cálculo de la demanda hídrica de las zonas de riego. La información, rigurosa y de calidad, es muy útil ya que contribuye a una mejor planificación, gestión, manejo y control de las explotaciones de regadío. A nivel estatal, la Red SiAR cuenta con más de 500 estaciones, 12 centros zonales y un centro nacional.

Cada estación meteorológica de la Red SiAR está diseñada para recoger los valores necesarios para el cálculo de la evapotranspiración de referencia (ET₀), según el método de Penman-Monteith. Para ello, dispone de los elemen-

tos necesarios para medir y registrar de modo automático los siguientes parámetros: temperatura y humedad del aire, velocidad y dirección del viento, radiación solar y precipitación. Estos datos, especialmente la ET₀ y la precipitación, se emplean para el cálculo de necesidades de riego, según ha informado el IVIA en su página web.

El portal de Riegos IVIA (<http://riegos.ivia.es/>) pone a disposición de los regantes esta información, proporcionando recomendaciones de riego personalizadas para sistemas por goteo y aspersión, tanto de cultivos hortícolas como leñosos de la Comunidad Valenciana. Actualmente, el STR trabaja en el lanzamiento de una nueva plataforma para la eficiencia de riego que incluirá nuevos módulos que ampliarán la versatilidad de los datos registrados por las estaciones.



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: 26 de diciembre de 2025.

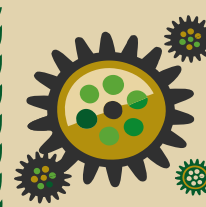
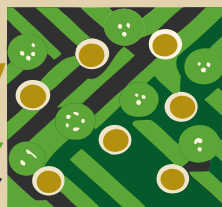
Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

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	41,75	32,95	21,95 (3 l.)	5,29/7,45	6,64/6,99	3,99
La Española Gran Selección					4,18	6,75 (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		22,95		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						36,50
Luque	40,00		39,27 (lata 3 l.)	5,60/5,95	13,50 (lata)	5,50
Maestros de Hojiblanca		26,95/35,40	19,99 (3 l.)	7,12/8,79	7,95	4,74
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						12,15
Marqués de Valdeusa						16,30/22,50
Martínez Garrica C. Temprana					16,15	
Mas Tarrés						13,10
Mas Isern						19,50
Masía El Altet High Quality / Premium						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.)			10,05/12,95 (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			6,25	
Muñoz	29,00					
Nobleza del Sur						17,50
O-Med						14,00
Odoliva					5,50	3,90
Odoliva 1er Día de Campaña					11,50	6,00
Old Fargus				15,00		
Oleaurum					10,55/12,95	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	37,90	35,90		9,50 (lata)		10,49 (jarra)
Oleoestepa	26,07	33,44/37,95	36,95 (2,5 l.)	7,28/9,65	12,90/14,24	5,45 (lata)
Oleoestepa (monovarietales)	34,30		26,95 (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		34,50				
Olicatessen			25,50 (lata 2,5 l.)			12,50
Oliduro						29,50
Olivar de la Luna	35,00		23,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)		11,00
Olivar de Segura	33,90	36,70		8,50/8,85		8,09
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.)			14,05
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	4,39/6,29
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						8,50/9,99
Parqueoliva	48,35		18,10 (3 l.)			
Parqueoliva Serie ORO			42,71 (lata 3 l.)			15,60/19,99
Picualia Premium Picual						12,95
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
Señorios 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		6,40	7,49	5,49
Valdueña					6,00	
Vallejo					5,00	3,00
Venta del Barón						18,87/19,95
Verde Mágina Picual						2,89
Verde Salud				8,90 (lata)		
Verde Segura			13,15			
Vetonia						5,00
Via Augusta						16,00
Viana	28,70	59,99 (vidrio)	11,40 (lata 2,5 l.)		7,00	
Ybarra		23,95		6,69	5,84/6,75	3,83
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



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 VENDE

Se vende preciosa finca de olivar intensivo de riego en los alrededores de Jerez de la Frontera y cuya superficie es de 150 hectáreas

Para más información:

expl.agricolasmanuelcaballero@gmail.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 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 Gobierno aprueba el 47º Plan de Seguros Agrarios Combinados

El Consejo de Ministros aprobó el pasado 23 de diciembre, a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), el 47º Plan de Seguros Agrarios Combinados que mantendrá en 2026 el presupuesto de 315 millones de euros para ayudas a la contratación de pólizas, con lo que consolida el incremento del 10,7% aplicado en el plan actual.

El nuevo plan mantiene el sistema de subvenciones diferenciado para agricultores profesionales, jóvenes y titulares de explotaciones prioritarias, lo que facilita que estos asegurados alcancen o se sitúen próximos a los porcentajes máximos de ayuda permitidos por la normativa comunitaria, según el MAPA.

Los módulos 2 y 3 continúan reforzados para los colectivos prioritarios (jóvenes, pro-

fesionales y explotaciones prioritarias), con subvenciones mínimas que cubren, respectivamente, el 50% y 45% del coste de las pólizas por parte del Ministerio. Estos apoyos pueden elevarse hasta el 70% con las subvenciones de las Comunidades Autónomas.

El plan contempla todas las líneas de seguro cuyo periodo de contratación se inicie a lo largo del año 2026, junto con las diferentes subvenciones aplicadas y los porcentajes establecidos para cada una de ellas. El sistema cuenta con 45 líneas de seguro diferentes y cubren la mayoría de los riesgos y la práctica totalidad de las producciones de interés agronómico del país.

“El plan de seguros agrarios de 2026 consolida las medidas de carácter económico introducidas en el plan anterior, lo que proporciona

continuidad y estabilidad al sistema, en vigor desde 1978”, señaló el MAPA.

Además, fruto de la revisión y adecuación continua a las necesidades de los agricultores y ganaderos, el plan incluye nuevas coberturas en enfermedades animales, e incorpora, además, actuaciones para el perfeccionamiento técnico de las líneas de seguro.

Según el Ministerio, el sistema de seguros agrarios ha permitido un año más dar respuesta a las necesidades del sector para hacer frente a riesgos, fundamentalmente de origen climático, que afectan a la agricultura y ganadería. Prueba de ello es el aumento en 2025 del capital asegurado en más de 1.000 millones de euros, con el que se ha alcanzado un nuevo máximo histórico para situarse por encima de los 19.000 millones de euros.



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

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

Calendario de Ferias y Eventos en 2026

1 Enero

- ☞ Del 16 al 18 de enero
FIRA DE L'OLI DE QUALITAT
VERGE EXTRA
Les Borges Blanques (Lleida)
www.firaoli.cat
- ☞ Del 21 al 23 de enero
ENOTÉCNICA & OLITÉCNICA 2026
Oporto (Portugal)
enotecnica@exponor.pt
www.exponor.pt/enotecnica-olitecnica
- ☞ Del 21 al 25 de enero
FITUR
Madrid
fitur@ifema.es
www.ifema.es/fitur
- ☞ Del 22 al 24 de enero
OLIO OFFICINA FESTIVAL
Milán (Italia)
www.olioofficina.it/olio-officina-festival
- ☞ Del 26 al 28 de enero
MADRID FUSIÓN
Madrid
www.madridfusion.net
- ☞ Del 26 al 30 de enero
GULFOOD
Dubai (Emiratos Árabes Unidos)
www.gulfood.com
- ☞ Del 28 al 31 de enero
AGROEXPO
Don Benito (Badajoz)
www.feval.com/agroexpo
- ☞ Del 28 al 31 de enero
FIERAGRICOLA
Verona (Italia)
www.fieragricola.it
- ☞ Del 29 al 31 de enero
EVOLIO EXPO
Bari (Italia)
www.evolioexpo.com/en

1 Febrero

- ☞ Del 7 al 9 de febrero
PITTI TASTE
Florenia (Italia)
www.taste.pittimagine.com/en
- ☞ Del 9 al 12 de febrero
PRODEXPO
Moscú (Rusia)
www.prod-expo.ru/en

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

Está pasando

Nueva ruta oleoturística en la Comunidad de Madrid

La Comunidad de Madrid estrena una nueva ruta oleoturística en la comarca de Las Vegas y Alcarria, tal y como anunció la presidenta, Isabel Díaz Ayuso, a mediados de diciembre cuando dio comienzo la temporada del aceite de oliva. El recorrido incluye diferentes experiencias y actividades en torno al mundo del aceite y la aceituna en 12 municipios.

"El turismo es una de las principales fuentes de riqueza y de fijación de la población en los municipios rurales", ha señalado el consejero de Cultura, Turismo y Deporte, Mariano de Paco Serrano, que ha agradecido al Grupo de Acción Local del Sureste de la Comunidad de Madrid (ARACOVE) su labor "en favor del posicionamiento de Las Vegas y Alcarria de Madrid como destino turístico a través de acciones como esta", en la que colabora el Ejecutivo regional.

El recorrido, que se puede descargar en <https://www.visitmadrid.es>, incluye diferentes experiencias y actividades en torno al mundo del aceite y la aceituna en 12 municipios. Así, Brea de Tajo, Campo Real, Carabaña, Chinchón, Colmenar de Oreja, Loeches, Tielmes, Titulcia, Perales de Tajuña, Valdilecha, Villacañeros y Villarejo de Salvanés ofrecerán durante todo el año propuestas para saborear, comprender y vivir la cultura del aceite.

Se trata de dar a conocer las diferentes fases en su elaboración, desde el campo donde se encuentran los olivos y sus aceitunas con sabor a manzanilla hasta la degustación y cata de los AOVs de la DOP Aceite de Madrid, que se pueden adquirir directamente del productor.

El viaje por esta comarca madrileña se puede completar visitando los museos del

aceite donde se conservan los aperos y maquinaria tradicionales del oficio. Ejemplo de ello son La Almazara en Brea de Tajo, La Posada de Chinchón, o La Casa de la Tercia en Villarejo de Salvanés.

Además, en Las Vegas y Alcarria Madrileña se está desarrollando la experiencia piloto de Historias con vida, iniciativa pionera que consiste en el impulso de las visitas a municipios rurales a través de la memoria de los vecinos más mayores, de forma que permita al visitante acercarse no solo al rico patrimonio de estas localidades, sino también a los oficios, historias y costumbres que se están perdiendo. El resultado final del proyecto será la creación de diferentes piezas documentales y una guía, complementada con la realización de cuatro visitas guiadas.

El Gobierno regional ha destacado que, gracias a iniciativas de este tipo, el turismo fuera de la capital está experimentando un notable crecimiento. En lo que va de año, 2,6 millones de personas se han alojado fuera de la capital, con más de 6 millones de pernотaciones (1 de cada 4 en la región). De hecho, las pernотaciones de turistas internacionales fuera de Madrid han experimentado crecimientos por encima de la capital.



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

Tú y yo. Nosotros.



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



Kubota

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