

Especial **WOOE** World Olive Oil Exhibition

INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

EVOOLEUM Awards sigue encabezando el ranking World's Best Olive Oil pág. 4

Un proyecto transformará residuos del sector del aceite de oliva en avances médicos revolucionarios pág. 5

Trump aplicará aranceles a las importaciones de productos agrícolas a partir del 2 de abril pág. 12

Un tractor autónomo recorre el olivar: así se ha optimizado su navegación entre hileras de árboles pág. 13

ESPECIAL WOOE

- Previa
 - Programa
 - Entrevista a Otilia Romero de Condés, CEO de Pomona Keepers, entidad organizadora de la WOOE
 - Expositores
- págs. 16-19

ESPECIAL Inversores

pág. 24

Deoleo alcanza unas ventas de 996 millones de euros y un EBITDA de 33 millones de euros en 2024 pág.26

La amenaza (del fantasma)

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Últimamente parece que no podemos relajarnos ni un momento, vivimos a golpe de sobresalto. No hace falta encender el televisor para que nos bombardeen -por desgracia, nunca mejor dicho- con informaciones -y desinformaciones- en forma de alerta de móvil o post de Instagram. Guerra comercial, nuevo orden mundial o aranceles son términos que se han vuelto nuestra peor pesadilla y el tema central de cualquier conversación.

Aunque casi todos estos conceptos giran en torno al mismo centro gravitatorio: Donald Trump. Este *bully* con nombre de pato de Disney no sólo se permite humillar a líderes internacionales en su Despacho Oval -quizás para compensar su propio bochorno ante el hijo de Elon Musk-, sino que se ha propuesto gobernar mediante amenazas. Para Trump, cualquier asunto se convierte en una batalla de patio del colegio, con los mismos insultos y torpezas que cometería el típico abusón de instituto. ¿Lo peor de todo? Que tiene la sartén por el mango y no hay ningún profesor ni director que le vaya a aguar la fiesta. Ya lo ha avisado: a partir del 2 de abril aplicará aranceles a las importaciones de productos agrícolas. No ha especificado ni países ni productos, eso lo deja para el imaginario colectivo, pero todos los medios de comunicación han puesto la diana sobre el aceite de oliva. Desde su propia red social -así es, Trump tiene su propia RRSS, *Truth Social*- ha arengado a los agricultores esta-

dounidenses a “empezar a producir una gran cantidad de productos agrícolas que se venderán dentro de EEUU”, finalizando su post con un ofensivo: ¡*Diviertanse!* Tratando, una vez más, a sus ciudadanos como si fuesen analfabetos, porque de llevarse a cabo esta amenaza, las consecuencias también las pagarían ellos en forma de desabastecimiento de algunos productos y aumento considerable de precios en otros tantos. Pero oye, ¡vamos a hacer *America great again!* Y razón no le falta, va a retroceder varias décadas

con sus políticas autárquicas y demenciales. Antonio Luque, presidente de Dcoop, advierte en este mismo número de que el peor escenario sería “que los aranceles se impusieran por países, como ya ocurrió la otra vez, es decir, a Italia no y a España sí”, y espera que “nuestras administraciones -europea y española- estén a la altura y sean capaces de gestionar este asunto cuando lleguen”. A su vez, el presidente no ejecutivo de Deoleo, Ignacio Silva, considera que la imposición de aranceles “no resultaría beneficiosa para nadie, especialmente en EEUU, donde el aumento del consumo de aceite de oliva, junto con los efectos positivos de la Dieta Mediterránea, ha sido ampliamente reconocido por su impacto favorable en la salud de los consumidores”. Lo malo es que hablamos de un *personaje* al que poco parecen importar las consecuencias de sus actos. ¿Hay una estrategia detrás de todo ello o realmente no hay nadie cuerdo al volante?





INTELIGENCIA ARTIFICIAL

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA → EXTRACCIÓN DE PRODUCTO → OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS → SOFTWARE INTEGRAL DE PROCESOS → ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO FINAL

INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0

www.imscontrolindustrial.com



PROYECTO ALMAZARA

DIGITALIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN S.S.

1º PREMIO

2024

CONSEJO REGULADOR DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE ACEITE DE OLIVA

PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

“Tiempos de crisis, tiempos de oportunidades: Los gigantes del aceite de oliva sobre cómo debe adaptarse el sector a tiempos tan convulsos como los actuales”

pág.20



Fundadora:
M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:
BADAJOZ: 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

Secretaria 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
	• Concursos
	• Salud
6-10	Mercado
	• In Memoriam
11	Actualidad
	• Premios
	• Campaña
	• Agronomía
16	ESPECIAL WOOE
	• Previa
	• Programa
	• Entrevista
	• Expositores
	• Empresas
	• Promoción
20	ESPECIAL MERCADO
24	ESPECIAL INVERSORES
29	Comercio Exterior
32	Precios en el lineal
34	Anuncios Breves
35	Agenda

DOPs e IGP

Correos presenta un sello dedicado al aceite de Madrid

Correos ha presentado una hoja bloque compuesta por dos sellos, dentro de la serie "Gastronomía", dedicados a las Denominaciones de Origen Protegidas e Indicación Geográfica Protegida con dos productos de la Comunidad de Madrid (Aceite de Madrid y Carne de la Sierra de Guadarrama) con el objetivo de contribuir a la difusión de los productos de España.

Correos ha precisado que la zona de producción de olivar se encuentra situada en un espacio único, dadas sus peculiaridades orográficas, climatológicas y edafológicas, el sureste de la Comunidad de Madrid, en un total de 38 municipios y una superficie de olivar de 23.600 hectáreas, donde elaboran 13 almazaras inscritas en la DOP.

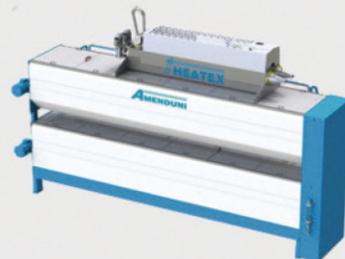
Los aceites de la DOP Aceite de Madrid se caracterizan por sus intensos aromas de aceituna, almendra, hierba, hoja, manzana, tomate y plátano, diferentes en función del porcentaje que lleven de cada variedad. Y en boca se reconoce por un gran equilibrio entre el amargo y el picante, atributos positivos del aceite.



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

Tranquilidad absoluta con la vista puesta en el cielo

La reserva hídrica española está al 58% de su capacidad total. Los embalses almacenan actualmente 32.510 hectómetros cúbicos (hm³) de agua, aumentando en la última semana en 50 hectómetros cúbicos (el 0,1% de la capacidad total actual de los embalses). Todo ello indica que las precipitaciones han sido abundantes en toda la Península, algo muy necesario para el campo en general, y para el olivar en particular, que lo ha agradecido enormemente.

Jaén

Semana muy tranquila con todos pendientes del cielo y las precipitaciones que puedan registrarse en los próximos días. Algo más de oferta y demanda parada en un mercado con reducida operatividad y ligera tendencia a la baja. En este contexto, el lampante cotiza a 3.400/3.500 €/t.; el virgen, a 3.650/3.750 €/t.; el refinado, a 3.500 €/t.; y el AOVE, a 3.900/4.100 €/t.

Córdoba

Tranquilidad tras el Día de Andalucía, con una oferta que muestra ganas de vender pero a otro nivel de precios; y una demanda que tan sólo picotea de forma muy puntual en busca de precios más económicos. Así, el lampante se establece a 3.400/3.450 €/t.; el virgen, a 3.650/3.700 €/t.; el refinado, a 3.450/3.500 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.400 €/t.

Sevilla

Misma tónica que en la semana anterior, con un mercado tranquilo tanto por parte de la oferta como de la demanda, y a la espera de que se confirmen las previsiones de lluvias. En este sentido, el lampante se sitúa a 3.400 €/t.; el virgen, a 3.800 €/t.; el refinado, a 3.500; y el AOVE, a 4.000/4.500 €/t.

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

Málaga

Mercado muy plomizo, con una demanda menor a la oferta que sólo atiende necesidades muy puntuales. Precios pretendidos tanto en el caso del lampante (3.500/3.550 €/t.) como del AOVE (4.050/4.250 €/t.), este último según muestra seleccionada por el posible comprador. Las óptimas precipitaciones de los últimos días han sido muy bien recibidas por el olivar.

Castilla-La Mancha

Por fin llegaron las anunciadas lluvias, que vienen muy bien con vistas a la próxima campaña, dado que la actual prácticamente se da por finalizada. Oferta firme y precios estables, con una demanda tranquila en un mercado que se caracteriza por el conformismo. En este sentido, el virgen repite a 3.600/3.800 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.300 €/t.

Extremadura

Semana marcada por las lluvias y los festivos locales, con un mercado que opera con normalidad tanto por parte de la oferta como de la demanda, aunque con ligera tendencia a la baja. En este contexto, el lampante se establece a 3.300/3.400 €/t.; el virgen, a 3.600/3.750 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.400 €/t.

Valencia

Tranquilidad absoluta y tendencia a la baja en un mercado donde la oferta intenta mantenerse firme pero se ve obligada a ceder algo en sus pretensiones ante el escaso interés de la demanda. Así, el lampante se sitúa a 3.300 €/t.; el virgen, a 3.600 €/t.; el AOVE, a 3.800 €/t.; y el refinado, a 3.500 €/t.

<p>PIERALISI CIRCULAR THINKING</p> <p>www.pieralisi.com</p>		<p>Hasta el 31 de Marzo de 2025</p> <p>20% DESCUENTO en taller y repuestos + 5% ADICIONAL en mano de obra</p> <p>SI SOLICITAS AHORA TU MANTENIMIENTO</p>	<p>Del 31 de Marzo al 31 de Mayo de 2025</p> <p>10% DESCUENTO en taller y repuestos</p>	
	<p>1. Zona Portugal JOSE MARÍA CABRERO +34 615 507 399</p>	<p>2. Zona Sur y Centro RAMÓN RODRÍGUEZ +34 615 507 421</p>	<p>3. Zona Norte y Este PABLO MUÑOZ +34 615 507 418</p>	



EVOOLEUM Awards sigue encabezando el ranking "World's Best Olive Oils"

El prestigioso ranking "World's Best Olive Oils" (WBOO) acaba de publicar la normativa y puntuación de los concursos incluidos en la edición 2024/25. A la cabeza de las competiciones que forman parte del Grupo 1, las que otorgan mayor puntuación -un total de 100 puntos para los ganadores absolutos-, sigue figurando EVOOLEUM Awards, que un año más se reafirma como el concurso privado más importante e influyente del mundo.

Creado en 2012 por el experto catador alemán Heiko Schmidt a partir de los resultados de las principales competiciones internacionales de aceite de oliva virgen extra en ambos hemisferios, y tomando como referencia el Premio Mario Solinas del Consejo Oleícola Internacional, el ranking "World's Best Olive Oils" (WBOO) -que reconoce a los vírgenes extra, almazaras y almazaras ecológicas más premiados del mundo- modificó íntegramente la forma de puntuación de los concursos individuales hace ya siete ediciones, endureciendo los criterios para garantizar el máximo rigor y autenticidad.

En este sentido, según explica el propio Schmidt, este año se ha producido una adaptación de las normas en aras de solucionar una cuestión a la que se enfrentó la organización de WBOO en la anterior edición. "Nos hemos visto obligados a adaptar las normas porque había productores que presentaron distintos lotes de aceite que obtuvieron premios y luego éste se comercializaba bajo la misma marca. Desde la organización de WBOO no podemos ni queremos sumar estas puntuaciones porque lo máximo que un aceite o marca puede obtener son 100 puntos, además de que este hecho atenta contra la igualdad de oportunidades. Por eso hemos concretado y detallado este punto en las normas".

Por otra parte, cabe recordar que, en la edición 2022/23 de WBOO, la normativa del ranking presentó dos importantes novedades. Por una parte, la organización decidió modificar el esquema de puntuación en lo que se refiere a las medallas de los concursos, elevando sustancialmente el número de puntos que otorgan los diferentes premios o medallas obtenidos en los mismos. Por otra, el ranking WBOO adaptó su normativa a los cambios producidos en los concursos Mario Solinas Award y Premio Ovibeja, que redefinieron los grupos/tipos de

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155



productores entre grandes y pequeños (menos y más de 20.000 kilos) y distinguieron a los productores de los envasadores indicando las respectivas cantidades producidas, considerando a estos últimos cuando envasan más de 25.000 kilos al año con lotes participantes de al menos 15.000 litros en un solo tanque.

EVOOLEUM Awards sigue en cabeza y desaparece SIAL Olive d'Or

EVOOLEUM Awards, el Concurso Internacional a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra creado por Grupo Editorial Mercacei y AEMO, sigue encabezando el Grupo 1, junto con el Mario Solinas Award del COI, el Premio Ovibeja y el concurso Expoliva, otorgando cada uno

de ellos a los ganadores absolutos un total de 100 puntos. A este primer grupo pertenecen aquellos concursos que obtienen la puntuación máxima al cumplir los requisitos mínimos del ranking (50 puntos), a los que se añaden otros 25 por satisfacer las exigencias adicionales relativas a la toma de muestras y a la documentación del proceso por parte de un notario o entidad equivalente, o bien por confirmar mediante notario la existencia del lote entregado a concurso y el proceso llevado a cabo tras la recepción de muestras; así como por presentar una muestra por productor o grupo empresarial en una sola categoría (otros 25 puntos).

En el Grupo 2 figuran Argoliva, Leone d'Oro y Sol d'Oro, ya que si la novedad el año pasado fue la definitiva incorporación del concurso Expoliva a esta categoría debido a su carácter anual, en la presente edición del ranking destaca la desaparición de SIAL Olive d'Or, que este año no se celebrará en Montreal. La organización de WBOO otorga 75 puntos a los ganadores de estos concursos, 50 por cumplir los requisitos mínimos del ranking y otros 25 por presentar una muestra por productor o grupo empresarial y por categoría.

www.wboo.org/downloads/WBOO-RULES-POINTS.pdf



WORLD'S BEST OLIVE OILS

WORLD'S LEADING OLIVE OIL COMPETITIONS 24/25

IN ALPHABETIC ORDER BY GROUP

GROUP 1

- EVOOLEUM AWARDS
- EXPOLIVA
- SIAL OLIVE D'OR
- OVI BEJA

GROUP 2

- ArgOliva
- LEONE D'ORO
- SOL D'ORO CONCORSO INTERNAZIONALE



Un proyecto transformará residuos del sector del aceite de oliva en avances médicos revolucionarios

El Centro Nacional de Energías Renovables (CENER) ha acogido recientemente en sus instalaciones del Centro de Biorrefinería y Bioenergía BIO2C la reunión inicial del proyecto de I+D+i BIOOLE-UP, una innovadora iniciativa que desarrollará un proceso de biorrefinería sostenible y eficiente a partir de residuos del aceite de oliva, y más en concreto, valorizando hojas de olivo.

Gracias a una tecnología pionera basada en la extracción selectiva en cascada, combinada con métodos de purificación de extractos y principios activos, el proyecto evaluará aplicaciones médicas en tratamientos avanzados en cánceres agresivos y enfermedades crónicas como por ejemplo las relacionadas con la diabetes y el hígado graso, según ha informado CENER.

Este proyecto ha sido financiado por la convocatoria de ayudas a los agentes del SINAL para realizar proyectos de I+D colaborativos 2024 del Departamento de Universidad, Innovación y Transformación Digital del Gobierno de Navarra.

El consorcio del proyecto liderado por CENER bajo la dirección de Irantzu Alegría, responsable del Laboratorio de Microbiología y Desarrollos Biotecnológicos del centro,

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

cuenta con la colaboración de socios como la Fundación Miguel Servet-Navarrabiomed a través de las Unidades de Oncoinmunología y Señalización en Cáncer, lideradas por David Escors e Imanol Arozarena, respectivamente; y del Centro de Investigación en Nutrición de la Universidad de Navarra, liderado por Fermín Milagro.

En el proyecto BIOOLE-UP, CENER se encargará de llevar a cabo el fraccionamiento en cascada de la hoja de olivo para generar las cuatro fracciones, que serán evaluadas por los otros dos socios.

Las fracciones a analizar son Xilo-oligosacárido (XOS), para su valoración funcional como tratamiento antiobesogénico; polifenoles y oleuropeína, para su evaluación como efectos antiadipogénicos y/o antiinflamatorios, así como para efectos de reprogramación celular y anticancerígenos; lípidos, para evaluar sus efectos antiadipogénicos y/o antiinflamatorios, así como por su impacto en las células cancerígenas; y lignina despolimerizada, para la valoración funcional en pruebas de efectos antiadipogénicos y/o antiinflamatorios, así como de reprogramación celular y efectos anticancerígenos.

CREES EN EL FUTURO?... ESTERYFIL SÍ.

Presentamos los nuevos filtros automáticos BM 4.0
*Los únicos filtros del mercado totalmente automáticos
con tecnología 4.0 integrada.*



DESCUBRE TODAS SUS VENTAJAS.

ECOLÓGICO

+ AHORRO ENERGÉTICO

TECNOLOGÍA 4.0

CONTROL DE CALIDAD



www.esteryfil.com

Fabricantes de maquinaria de envasado

¡Varios modelos
para monodosis!



Pol. Ind. Can Carné, Calle Terra Alta, nº 71 - 73
08211 Castellar del Vallés • (Barcelona) ESPAÑA
Tel. (34) 93 714 49 45 • Fax: (34) 93 714 30 19

E-mail: olmos@olmosmaquinaria.com • Web: www.olmosmaquinaria.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 3/9 marzo '25 (Cierre día 27 febrero '25)	EUROS/T. SEMANA 10/16 marzo '25 (Cierre día 5 marzo '25)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	3.500	3.400/3.500
	Virgen	3.650/3.750	3.650/3.750
	Virgen extra	3.950/4.200	3.900/4.100
	Refinado	3.550	3.500
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	3.450/3.500	3.400/3.450
	Virgen	3.750	3.650/3.700
	Virgen extra	4.000/4.400	4.000/4.400
	Refinado	3.500	3.450/3.500
SEVILLA	Lampante, base 1º	3.400	3.400
	Virgen	3.800	3.800
	Virgen extra	4.000/4.500	4.000/4.500
	Refinado	3.500	3.500
GRANADA	Lampante, base 1º	3.500	3.400/3.500
	Virgen	3.650/3.750	3.650/3.750
	Virgen extra	3.950/4.200	3.900/4.100
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	3.500/3.550
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	4.000/4.400	4.050/4.250
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	3.600/3.800	3.600/3.800
	Virgen extra	4.000/4.300	4.000/4.300
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	3.400	3.300
	Virgen	3.700	3.600
	Virgen extra	3.900	3.800
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	3.300/3.400	3.300/3.400
	Virgen	3.700/3.800	3.600/3.750
	Virgen extra	4.000/4.400	4.000/4.400

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva








agroisa
maquinaria | servicios

trata^o y adecuación postcosecha del fruto y del agua

AGROISA.COM | info@agroisa.com



Aceites de orujo

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

EUROS/T. SEMANA
3/9 marzo '25
(Cierre día 27 febrero '25)

EUROS/T. SEMANA
10/16 marzo '25
(Cierre día 5 marzo '25)

SEVILLA

ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10°	1.400	1.400
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.400	2.400

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

Sin oper.

Sin oper.

Refinado

1.300

1.310

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

1.325

1.325

Refinado

1.375

1.375

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

300

1.310

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

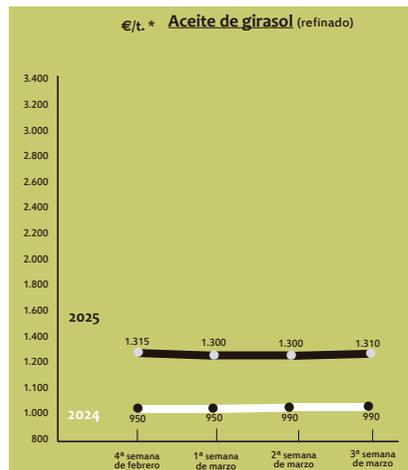
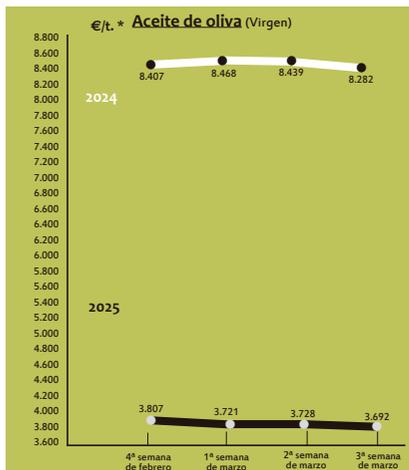
Sin oper.

Sin oper.

(de refinado 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
 BARCELONA

 EUROS/KG. SEMANA 3/9 marzo '25 (Cierre día 27 febrero '25)
 EUROS/KG. SEMANA 10/16 marzo '25 (Cierre día 5 marzo '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)	1.060	1.130
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.150	1.220
ACEITE DE COCO (refinado)	2.390	2.490
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.670	1.670
ACEITE DE PALMISTE	2.340	2.630
ACEITE DE MAÍZ	1.530	1.530
ACEITE DE COLZA	1.290	1.320
ACEITE DE RICINO	1.250	1.250
ACEITE DE PESCADO refinado	3.810	3.810

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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



GUILLEN

BROKER



MIGUEL GUILLÉN

INTERNATIONAL OLIVE OIL BROKER



Avda. Constitución, 27 - 1° B • 41004 Sevilla • Móvil: +34 673 654 426 / +34 687 650 487
 miguel@guillenbroker.com • execution@guillenbroker.com



Mercado internacional

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/KG. SEMANA 3/9 marzo '25 (Cierre día 27 febrero '25)	EUROS/KG. SEMANA 10/16 marzo '25 (Cierre día 5 marzo '25)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50	8,50
		ACEITE DE OLIVA refinado	3,70	3,65
		ACEITE DE OLIVA lampante	2,80	2,80
		ACEITE DE ORUJO refinado	2,45	2,45
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,28	1,33
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,22	1,22
		ACEITE DE SOJA refinado	1,35	1,35
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,15	2,10
	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00/9,10	9,00/9,10
		ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,60/3,70	3,90/4,00	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,25/6,50	6,25/6,50	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	3,80/3,85	3,80/3,85	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,55/4,60	4,60/4,70	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	4,45/4,60	4,50/4,60	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,00/4,30	4,00/4,30	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (5 de marzo de 2025) (Los tipos de mercado)

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

Euro

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



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

ceqitalia.com





In Memoriam

Adiós a Alegría García Seror, una de las grandes damas del sector oleícola

El 10 de febrero se nos fue una mujer excepcional. Para nosotros, su familia, la pérdida es inmensa, porque inmenso es el dolor que nos provoca su ausencia física. Pero también es una pérdida significativa para nuestro sector, el del aceite.

Junto a su marido, nuestro padre, construyeron un futuro para ellos y para nosotros. Partiendo de casi nada y en una ciudad nueva, Jaén. Se complementaron siempre realmente bien, uniendo a la gran experiencia y co-

nocimientos técnicos de él, la habilidad innata de ella para la comunicación, la facilidad para la actividad comercial y su alegría constante. Porque mi madre siempre hizo honor a su nombre.

Su legado más valioso -y necesario de mantener- es el de la seriedad y la ho-



nestidad con las que desde el principio entendieron que debían actuar al iniciarse en esta profesión. Y lo cumplieron toda su vida. Lo sabemos quienes tuvimos el privilegio de verlos a diario, durante mucho tiempo, a los dos. Y los últimos 14 años, a ella. Sus valores no cambiaron a pesar del entorno, cada vez más complejo y cambiante. El mundo del aceite es testigo de esa coherencia.

Gracias mamá por tu ejemplo, por tu fuerza y ánimo, sobre todo en momentos difíciles. Aunque has puesto el listón muy alto, intentaremos cada día ser dignos de pertenecer a esta orgullosa familia de aceiteros.

Alegría Crespí García

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*

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

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **997,75** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.024,50**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Harina de soja: **293,00** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **292,90**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Aceite de soja: Cerraba a **42,50** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **44,90**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Maíz: Terminó la semana a **440,25** centavos/bushel, habiendo comenzado a **479,00**.

◆ Precios: Futuros marzo.



Convocada la 4ª edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén a las mejores iniciativas de innovación y desarrollo del sector olivarero

La Fundación Juan Ramón Guillén, con la colaboración de la Caja Rural de Jaén, EIT Food y Coosur, ha convocado la cuarta edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén, creados con el objetivo de reconocer iniciativas innovadoras y trayectorias profesionales que contribuyen al desarrollo y mejora del sector olivarero, así como a su puesta en valor.

La convocatoria está dotada con 12.000 euros en premios repartidos en tres categorías de ámbito nacional y una europea. El plazo de presentación de propuestas permanecerá abierto hasta el próximo 8 de septiembre.

Los galardones, destinados a personas físicas y jurídicas que presenten iniciativas destacables en el sector del olivar, están formados por cuatro categorías. En el ámbito nacional, Premio al Joven Agricultor, otorgado por la Caja Rural de Jaén y dotado con 4.000 euros; Premio a la Innovación Rural Olivarera, otorgado por Coosur y dotado de otros 4.000 euros; y Premio a la Trayectoria Profesional, con una mención especial de la Fundación Juan Ramón Guillén. En el ámbito europeo, cuenta con el Premio *New Business Ideas Transforming the Olive Value Chain*, dirigido a *start-ups* y pymes que trabajan a lo largo de la cadena de valor del sector olivarero en el sur de Europa o en Israel.

El reconocimiento, otorgado por EIT Food, está valorado en 4.000 euros, divididos en una dotación económica de 2.000 euros y la

participación en un programa de mentorización por valor de otros 2.000 euros.

Las bases de participación pueden consultarse en la web del certamen y, una vez concluido el plazo, las propuestas recibidas serán analizadas y valoradas por el jurado, conformado por expertos y profesionales del sector oleícola, la innovación y el ámbito universitario. Tras seleccionar las propuestas ganadoras, la entrega de premios se celebrará el 15 de octubre en la Hacienda Guzmán (La Rinconada, Sevilla), sede de la fundación.

Jurado y deliberación

En concreto, el jurado está conformado por Juan Ramón Guillén, quien lo preside; Álvaro Barrera, presidente de Ecovalia; Nathalie Chavrier, responsable técnica del sector agroalimentario de la Corporación Tecnológica de Andalucía; José Juan Gaforio, director del Centro Estudios Avanzados en Olivar y Aceites de Oliva de la Universidad de Jaén; Jesús Rodríguez, director del Instituto de Nutrición y Tecnología de la Universidad de Granada "José Mataix Verdú"; Begoña

Pérez-Villarreal, directora de EIT Food para el Sur de Europa y Melchor Martínez, director de I+D+i de Acesur.

A la hora de valorar las propuestas, el jurado tendrá en cuenta criterios como la contribución de las iniciativas a dar continuidad a la actividad olivarera, la formación específica en el sector del olivar de los candidatos, la experiencia y logros profesionales, el compromiso y el liderazgo, así como la innovación, impacto socioeconómico y la generación de empleo o la sostenibilidad. Respecto a la categoría de ámbito europeo, los criterios de selección serán el enfoque social y transformador del producto o servicio, la sostenibilidad, la innovación y el impacto socioeconómico de la propuesta en los países del sur de Europa.

www.fundacionjrquillen.com/es/premios/



INDUSTRIAS DE LA ROSA

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

industriasdelarosa@industriasdelarosa.com

WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM

MOLINO TRITURADOR

TERMOBATIDORA

CONJUNTO BATIDORA CON MOLINO PARA MOLTURACIÓN POR LOTES

BOMBA PARA TRASIEGO

CALDERA DE BIOMASA



Trump aplicará aranceles a las importaciones de productos agrícolas a partir del 2 de abril

El presidente de EEUU, Donald Trump, aseguró el pasado 3 de marzo que aplicará aranceles a las importaciones de productos agrícolas a partir del 2 de abril. “A los grandes agricultores de EEUU: prepárense para empezar a producir una gran cantidad de productos agrícolas que se venderán dentro de EEUU. Los aranceles se aplicarán a los productos del exterior el 2 de abril. ¡Diviértanse!”, escribió Trump en su red social Truth Social, si bien no detalló qué productos se verán afectados por estas tarifas ni si habrá excepciones.

El sector agroalimentario español ocupa un papel central en las relaciones comerciales entre España y EEUU, siendo un motor clave de las exportaciones, según se desprende del informe “Trump II: riesgos y oportunidades para la economía europea y española”, publicado recientemente por la consultora LLYC.

Durante su primer mandato, la Administración Trump aplicó aranceles de hasta el 25% a productos agrícolas europeos, afectando seriamente la competitividad de exportadores clave. Aunque la OMC declaró estos aranceles ilegales en 2021, las tarifas adicionales del 31% aún vigentes han continuado lastrando la presencia de, por ejemplo, la aceituna española de mesa en el mercado estadounidense.

En el caso concreto del sector oleícola, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, subrayó recientemente que el país norteamericano es un mercado importante para las exportaciones oleícolas españolas, ya que es el segundo mayor destino con 1.037 millones de euros exportados en la pasada campaña, el 17% del total en valor.

Cooperativas Agro-alimentarias considera positiva la recuperación del mercado en el primer tercio de la campaña

Cooperativas Agro-alimentarias de España ha destacado que el mercado del aceite de oliva confirma su tendencia positiva tras los datos publicados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) en su informe mensual de los primeros cuatro meses de campaña. Además, la organización ha resaltado que “las cifras oficiales publicadas por la Secretaría de Estado de Comercio, a 31 de diciembre, reflejan una clara recuperación del sector, con un aumento significativo tanto en exportaciones como en consumo interno, reafirmando las optimistas previsiones de Cooperativas Agro-alimentarias de España”.

Según ha precisado, la molturación en las almazaras cooperativas ha sido de 783.229 toneladas, lo que supone el 63,15% del aceite producido en estos primeros cuatro meses de campaña, “consolidando su papel esencial en el mercado y el respaldo de los agricultores a este modelo”.

A su juicio, uno de los datos más relevantes es el volumen de salidas en enero, que alcanzó las 137.414 toneladas, “superando los registros de los últimos ocho años para este mes”. En el caso de salidas de almazaras, ha detallado que en enero se ha producido un valor récord de 182.790 t.

Además, el aceite comercializado desde el inicio de la campaña 2024/25 asciende a 462.359 t, 76.459 t. más que en el mismo periodo de la campaña anterior.

Cooperativas Agro-alimentarias de España ha indicado que el mercado nacional ha experimentado un crecimiento del 22,66% en los primeros cuatro meses de campaña respecto al año pasado, “una señal clara de dinamismo”. Asimismo, ha asegurado que las exportaciones han aumentado un 15,18%, “reforzando la presencia y competitividad del aceite de oliva español en los mercados internacionales”.

“Los datos de importaciones, con 69.847 toneladas registradas hasta el 31 de diciembre según Aduanas, confirman las estimaciones de disponibilidad de producto y el buen ritmo de comercialización, lo que contribuye a la recuperación del mercado”, ha afirmado la organización.

Cooperativas Agro-alimentarias de España ha valorado esta evolución del mercado, “que permite afrontar el resto de la campaña con optimismo y seguir trabajando para garantizar la estabilidad y rentabilidad del sector”.

La producción europea de aceite de oliva se sitúa en 1.866.559 t hasta enero

La producción de aceite de oliva en la Unión Europea (UE) se ha situado en 1.866.559 toneladas en los primeros meses de campaña, de las que 773 t. correspondieron al mes de septiembre, 124.715 t. a octubre, 514.564 t. a noviembre, 792.618 t. a diciembre y 433.889 t. a enero, según los últimos datos de la Comisión Europea (CE).

De esta cifra total, y en cuanto a los principales países productores, 184.500 t. corresponden a Grecia; 1.234.568 t. a España; 241.839 t. a Italia; y 195.000 t. a Portugal.

La CE prevé que la producción de aceite de

oliva en la UE se sitúe en 2.082.950 t. en la campaña 2024/25 frente a 1.531.700 t. de la temporada anterior. En el caso de España, Bruselas estima una producción de 1.380.000 t. (+61,5%) y sitúa la producción de Italia en 243.500 t. (-25,8%); la de Grecia, en 250.000 t. (+42,8%); y la de Portugal, en 195.000 t. (+21,1%).

Sobre el consumo comunitario de aceite de oliva, la Comisión prevé que se sitúe en 1.239.000 t. (1.242.900 t. en la campaña anterior), mientras que el stock final será de 363.009 t. (296.600 t. en la temporada 2023/24).



Un tractor autónomo recorre el olivar: así se ha optimizado su navegación entre hileras de árboles

Uno de los posibles significados del nombre *Sergius* es “aquel que sirve” y de ahí toma su nombre el tractor robótico que puede realizar tareas agrícolas en campos de cultivos leñosos de forma autónoma. Este vehículo, diseñado por la Universidad de Córdoba (UCO), se enmarca en un contexto de Agricultura 4.0 en el que se automatizan tareas agrícolas y es único en su especie.

En el mercado nacional podemos encontrar algunos vehículos autónomos pequeños que se pueden aplicar a agricultura, pero no había ninguno con la funcionalidad de un tractor”, ha explicado el investigador Rubén Sola, quien ha precisado que “este vehículo tiene las mismas funcionalidades que un tractor, pero con la novedad de que, además de ser autónomo, dispone de dos ejes independientes autonivelables con ruedas direccionables, lo que permite un control más polivalente”.

Así, *Sergius* dispone de múltiples modos de dirección: la dirección frontal (o trasera) en la que gira un único eje; la dirección frontal-trasera inversa en la que ambos ejes giran para tener un menor radio de giro; y una nueva dirección híbrida en la que el eje delantero gira y el trasero también lo hace, pero en menor medida, para avanzar en paralelo corrigiendo la trayectoria frontal y así obtener mejores resultados en línea recta cuando el tractor sigue los puntos preestablecidos (*waypoints*).

Para evaluar los diferentes modos se probó el tractor en un olivar intensivo, determinándose



que el modo invertido era el más adecuado para completar giros con precisión y el modo híbrido, el más adecuado para las rectas. El tractor es capaz de cambiar los diferentes modos de dirección según las necesidades de las maniobras.

Cuerpo y “mente” de *Sergius*

“La tecnología que hemos incorporado es la necesaria para navegación autónoma: dos sensores LiDAR, uno en la parte trasera y otro en la delantera, una unidad inercial que mide la aceleración e inclinación, una brújula digital para saber el rumbo del tractor y un sistema GPS de alta precisión”, ha resaltado el investigador Sergio Bayano. “Toda la programación se ha desarrollado usando el entorno ROS (*Robot Operating System*) que, al ser de código

abierto, permite implementar otros algoritmos y compartir código con otros equipos de investigación”, ha subrayado.

El vehículo funciona con un sistema de propulsión diésel e hidráulica porque, como cuentan los investigadores, “sabemos que el futuro será eléctrico, pero la maquinaria agrícola tiene mucha demanda de potencia y arrastre y para ello los motores eléctricos tendrían que estar muy sobredimensionados y no habría baterías que aguantasen una jornada entera de trabajo”.

Para el control del robot, que se puede hacer desde ordenador, tablet o móvil, incorporan dos cuadros: uno que maneja el sistema hidráulico y los diferentes actuadores del robot (lo que sería el cuerpo); y otro que maneja la programación y toma de decisiones (la “mente”). “Podríamos simplificar diciendo que una parte decide la trayectoria y el modo de ejecutarla y la otra simplemente la ejecuta”, han aclarado.

Según la UCO, “con este trabajo se demuestra que el desarrollo científico está ya a punto, a la espera de su adopción y adaptación por parte de empresas del sector que puedan comercializarlo, con los investigadores dispuestos a colaborar con la industria para impulsar la tecnología y conocimientos generados”.



INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION



EXCLUSIVE
SPONSOR

OVIBEJA

WWW.AZEITE-OVIBEJA.PT

OVIBEJA



AWARD



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

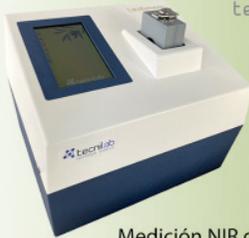
DECORACIÓN EN VIDRIO

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.

Telf: +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.

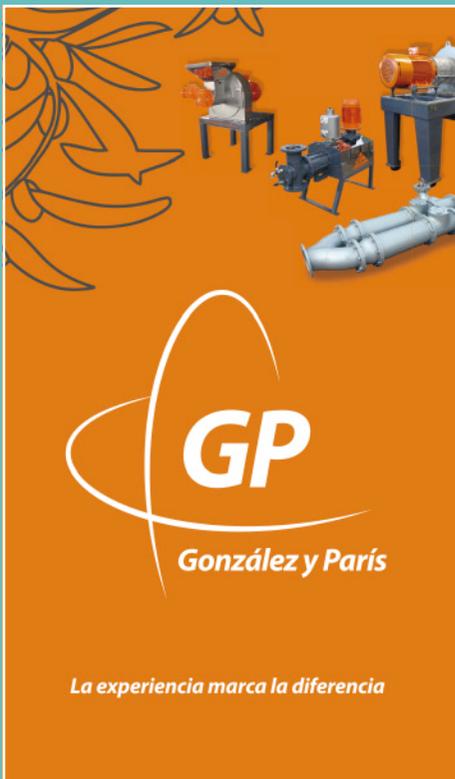
20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com



Palacín

Desde más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías innovadoras clave en el sector de la separación. Con más de 14500 instalaciones centrifugas instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es quien las fabrica mundiales en el suministro de centrifugación.
Las instalaciones de Polat están diseñadas específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector cárnico, cumpliendo con los requisitos más exigentes.
PALACÍN trabaja en su línea de producción continua para gran escala y se convierte en el distribuidor autorizado de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa

INDUSTRIA Y FARMACIA DE PRODUCTOS NATURALES, S.L.

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962



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 50 43 40 - Fax: +34 976 50 47 31
ausere@ausere.es
C/Comarcas, 26, 50410 Quinto 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



FABRICA Y ALMACEN
Ávula Vicente Piñero 12
14650 BAENA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: taos@taos.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão G3
Zona Ind. de Mirandela
5370-565 MIRANDELA
Telf: 00351 278 076 522

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

www.tamesur.com

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los
GRANDES ACEITES

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

Especializados en análisis de grasas y aceites

75 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan

P. L. La Negrilla - C/ Laminadora, Nº 3, Puerta 51 - 41016 Sevilla
Telf. 954 57 12 21 - Fax. 954 57 13 66
espejo@laboratorioespejo.com

treico
Industrial Machinery Solutions

www.treico.com

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

BALAM
AGRICULTURE

OLIVARUM
Fundación para la Investigación y el Asesoramiento

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

IMATED
AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE, ELECTRICIDAD, SOFTWARE

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

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

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 período vigente.

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

www.ansotec.com

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional, Superintensivo

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

PATIO

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

JAR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

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

Económicos y muy rentables

Infórmate

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



Vuelve la WOOE, un punto de encuentro indispensable para el negocio y la apertura de nuevos mercados

La World Olive Oil Exhibition (WOOE), feria dedicada a productores y compradores del sector olivarero, celebrará su 12ª edición los días 11 y 12 de marzo en el Pabellón 1 de IFEMA Madrid. Este evento -dirigido a almazaras, envasadoras, productores, compradores y comercializadoras- supone la oportunidad de conocer la mayor variedad de aceites de oliva de las principales regiones productoras del mundo.

La WOOE se convertirá en el punto de encuentro entre productores y consumidores de aceite de oliva de todo el mundo que buscan consolidar su negocio y abrir nuevos mercados. Según destaca a Mercacei Otilia Romero de Condés, CEO de Pomona Keepers -entidad organizadora de la WOOE- la 12ª edición de este encuentro se presenta con un doble objetivo: por un lado, recuperar la confianza del consumidor hacia un producto tan saludable como es el aceite de oliva tras dos años de cosechas muy cortas y precios elevados; y, por otro, apostar firmemente por la gastronomía y las actividades que elevan el AOVE a la categoría de oro líquido.

A su juicio, “la WOOE es el auténtico foro internacional del aceite de oliva en el que están presentes los principales actores del sector”. Participando en esta feria, las empresas pueden tener contacto directo y comercial con compradores de primer nivel; así como la oportunidad de darse a conocer “en un lugar donde ganarán prestigio y notoriedad”.

En concreto, en este encuentro se darán cita profesionales de las principales zonas productoras del mundo, las empresas más punteras, las DOPs e IGP, las instituciones más prestigiosas y los consultores, cocineros, restauradores y compradores más representativos del sector.

Asimismo, el visitante de este encuentro -cuya organización cuenta con la colaboración de la Junta de Castilla-La Mancha y Globalcaja- tendrá la oportunidad de saborear la cosecha 2024/25 en la zona de cata libre de la feria, el Olive Oil Bar, patrocinado por Alimentos de Extremadura, donde podrá catar de forma libre e informada más de 300 AOVes. En este área tendrá especial protagonismo el TOP10 de EVOOLEUM a través de una barra específica.



También destaca la zona de catas, donde se llevará a cabo una cata de EVOOLEUM Awards a cargo de José María Penco, director del concurso, lo que supone otra acción más para poner en valor a los productores de EVOOLEUM y fomentar la cultura del AOVE. A su vez, se han programado degustaciones de aceite de oliva virgen extra de lugares tan dispares como Jordania, Cataluña, Valencia o las Islas Canarias. En ellas se podrán catar una magnífica selección de los mejores AOVes producidos en la actualidad.

Conferencias y premios

Por su parte, las conferencias de la WOOE 2025 harán un recorrido por temáticas como el consumo, la economía, el aceite de oliva en la restauración y la gastronomía. Así, se abordará la situación actual del sector del aceite de oliva, las tendencias de consumo, las estrategias de diferenciación en el aceite de oliva, la formación de los precios o el liderazgo y desafíos de la mujer en la cadena de valor.

Asimismo, la gastronomía estará presente en una mesa redonda -moderada por Eva Millán, cocinera, finalista de *MasterChef* y embajadora de la WOOE- que contará con los cocineros Javier Jurado (Malak), Juan José Mesa (Radis), Ignacio

Montes (Pabú) y Juan Carlos García (Vandelvira).

Por su parte, la periodista de la Cadena SER Gema Molina presentará el acto oficial de inauguración y la entrega de premios de la WOOE, cuyo objetivo es poner en valor a aquellos profesionales, empresas, proyectos y productos que a través de sus acciones y propuestas contribuyen a mejorar el sector. Los premiados en esta edición son Carles Sumarroca, Joan Samsó y Joan Torrents, fundadores de Agromillora, por crear un cambio en la olivicultura y la elaiotecnía mundial que ha revolucionado el panorama en el planeta (Trayectoria Profesional); FOSS Iberia, por dotar al sector de elaboración de aceites de oliva de soluciones tecnológicas innovadoras y fiables con una importante mejora cualitativa (Innovación Tecnológica); la Escuela Superior del Aceite de Oliva (ESAO), por dotar al sector de una oportunidad formativa, así como de contenidos y herramientas de conocimiento completas, flexibles y adecuadas, contribuyendo con ello a la mejora de la formación profesional y cualificada en el sector (Soporte Formativo y Optimización Profesional del Sector); la DOP Aceite de Madrid, por diferenciar y singularizar más de 20.000 hectáreas de olivar en la Comunidad de Madrid (Singulari-



WOOE 12TH World Olive Oil Exhibition

2025 — Marzo 11 y 12
Ifema. Madrid, España
Pabellón 1

MARTES 11 MARZO

10:30	Inauguración WOOE 25 / Entrega de Premios WOOE a la Excelencia
11:00	"La esencia de las Illes Balears: la DOP Aceite de Mallorca"
11:30	Conferencia inaugural del COI: la situación actual del sector del aceite de oliva
12:00	Tendencias de consumo en aceite de oliva y otras grasas: hábitos, preferencias y evolución de mercado
12:00	Aceites Jaén Selección 2025: La sinfonía de los sentidos
12:00	Desafío WOOE - Junta de Andalucía
13:00	"Impacto de los viajes a través de Airbnb en los paisajes del olivar de España"
13:00	Toledo en verde y oro
14:00	Estrategias de diferenciación en el mercado del AOVE: de la tradición a la innovación
14:00	Secretos de volcán...AOVE de Canarias
15:00	Descubre el sabor de la Aceituna Sevillana: Una Cata con IGP
16:00	Las nuevas estrellas Michelin y el secreto del aceite
16:00	Entre Olivos y Encanto: Un paseo por las DOP de Aceites de Ciudad Real
17:00	Aceite de oliva y gastronomía: claves para potenciar su valor en la restauración
17:00	DOP Aceite de La Rioja, toma pan y moja

MIÉRCOLES 12 MARZO

10:30	Oleoturismo en Tierra de Volcanes: La historia del Molino de 1941
10:45	Proyecto Oleoturismo Lucena
11:00	Lleva el aceite español al mundo con Alibaba.com. Diálogo entre Italia y España sobre las oportunidades del e-commerce B2B
11:00	Cata de los mejores AOVES Mediterráneos. Campaña 24/25
11:00	Rutas Baena Oliva Virgen
11:15	Acesur presente sus proyectos de oleoturismo a medida con fines solidarios
11:30	Oleoturismo en el mayor Parque Natural de España
11:45	Presentación Centro del Olivar y del Aceite Virgen Extra de Sierra Mágina
12:00	La revolución del olivar: datos, consumo y tendencias globales
12:00	Desafío WOOE - Campo y Alma
12:00	La magia del AOVE, diez esencias de Andalucía: Denominaciones de Origen
12:00	Finca Varona la Vella-Olivos Milenarios del Maestrat (Castellón)
12:15	Oleoturismo entre ríos: Vive el proceso del AOVE entre el Guadalquivir y el Aguascebas
12:30	Creación, extensión y consolidación de la experiencia "Oleoturismo en España"
13:00	Mujer y aceite de oliva: liderazgo y desafíos en la cadena de valor
13:30	"La esencia de las Illes Balears: la IGP Aceite de Ibiza y la IGP Aceite de Menorca"
14:00	Presentación del libro 'Consideraciones sobre la búsqueda de ventajas competitivas en olivicultura'
15:00	Producción mundial y formación de precios: ¿hacia dónde va el mercado del aceite?
15:30	Vinagres de gran calidad



■ Sala conferencias ■ Desafío WOOE
■ Sala Catas ■ The Olive Tree Corner

zación Estratégica del Territorio y sus AOVES); y Oleo Pepillo, por ser una compañía que se ha adaptado estratégicamente al entorno, siendo capaz de crecer creando valor desde el origen (Innovación en el Modo de Desarrollo de Negocio). Finalmente, Eva Millán ha sido reconocida como Embajadora 2025 por su gran implicación en el uso culinario del aceite de oliva, promoviéndolo como integrante fundamental de la Dieta Mediterránea.

A su vez, se celebrarán los dos concursos de cocina "Desafíos WOOE" en los que los cocineros participantes tendrán que preparar en directo un plato con una serie de ingredientes concretos. Cada "Desafío WOOE" está dotado con un primer premio de 1.500 euros. Por un lado, en el concurso de ensaladas, patrocinado por la marca de garantía Campo y Alma del Gobierno de Castilla-La Mancha, y que se celebrará el 11 de marzo, serán protagonistas los AOVES de esa región; mientras que los zumos andaluces lo serán de las sopas frías que elaborarán los concursantes del 12 de marzo en el "Desafío WOOE" patrocinado por la Junta de Andalucía.

Una edición más, la WOOE contará con *The Olive Tree Corner*, un espacio de encuentro y *networking* centrado en el oleoturismo donde se podrán conocer algunas de las propuestas más interesantes de un sector en crecimiento.

Grupo Editorial Mercacei, como *media partner* de la feria, contará con un stand propio (C14) donde estarán presentes todas sus publicaciones.

ACEITES ANDALTREE

Colegio Oficial de Agentes Comerciales de Sevilla



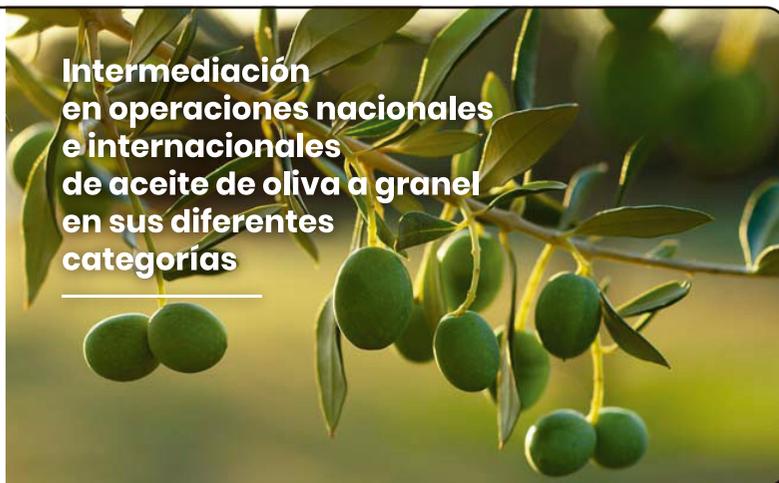
MIGUEL MUÑOZ

Agente Comercial Colegiado

(+34) 658 16 16 45

miguel.m@aceiteandaltree.com

Intermediación en operaciones nacionales e internacionales de aceite de oliva a granel en sus diferentes categorías





Entrevista a Otilia Romero de Condés,
CEO de Pomona Keepers, organizadora de la WOOE

“Chefs con estrella Michelin, oleoturismo, innovación, AOVes gourmet... la WOOE 2025 viene repleta de grandes ventajas para las almazaras participantes”



La World Olive Oil Exhibition (WOOE) se convertirá los días 11 y 12 de marzo de 2025 en el punto de encuentro entre productores y consumidores de aceite de oliva de todo el mundo que buscan consolidar su negocio y abrir nuevos mercados. Además, en este encuentro -que tendrá lugar en IFEMA Madrid- se organizarán numerosas actividades que permitirán conocer de primera mano todo lo que rodea al aceite de oliva. ¿Cuáles son las novedades y puntos fuertes de esta edición? ¿Por qué debe un productor participar en esta feria? Otilia Romero de Condés, CEO de Pomona Keepers -entidad organizadora de la WOOE-, nos lo desvela en primera persona.

[Texto: Cristina Revenga Palacios]

¿Cómo se presenta la próxima edición de la WOOE? La 12ª edición de la WOOE se presenta con un doble objetivo: por un lado, recuperar la confianza del consumidor hacia un producto tan saludable como es el aceite de oliva tras dos años de cosechas muy cortas y precios elevados; y, por otro, apostar firmemente por la gastronomía y las actividades que elevan el AOVE a la categoría de oro líquido.

¿Cuál será el plato fuerte de la WOOE?
¿Qué herramientas ofrece la feria para que sus participantes generen negocio?

Todos los años nos centramos en el negocio, especialmente con la asistencia -cada vez más numerosa- de compradores, principalmente europeos, dedicados al sector gourmet y a la restauración. Asimismo, ponemos en marcha numerosas actividades ligadas a la gastronomía, en las que el

“La WOOE es el auténtico foro internacional del aceite de oliva en el que están presentes los principales actores del sector”

aceite de oliva es el absoluto protagonista. Sobre los ejes de esta edición, podemos hablar de chefs con estrella Michelin, oleoturismo, innovación, productos gourmet... la WOOE 2025 viene repleta de grandes ventajas para las almazaras participantes.

¿Qué le dirías a una empresa que todavía no ha expuesto en la WOOE para que se anime a participar en esta edición?

La WOOE es el auténtico foro internacional del aceite de oliva en el que es-

tán presentes los principales actores del sector. Participando en esta feria, cumplirá un doble objetivo: contacto directo y comercial con compradores de primer nivel; y la oportunidad de darse a conocer en un lugar donde ganará prestigio y notoriedad.

¿Qué actores del sector tienen un espacio destacado en la feria?

Se podría decir que prácticamente todos. En la WOOE se dan cita profesionales de las principales zonas productoras del mundo, las empresas más punteras, las DOPs e IGP, las instituciones más prestigiosas y los consultores, cocineros, restauradores y compradores más representativos del sector.

En la pasada edición, la WOOE hizo especial hincapié en el desarrollo del oleoturismo. ¿Cuál será el tema de central de 2025?

El éxito que obtuvo el oleoturismo en

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



PROCISA
PROYECTOS, CONTROL E INVESTIGACIÓN

INGENIERÍA, AUTOMATIZACIÓN, CONTROL Y GESTIÓN DE PROCESOS PARA ALMAZARAS

45 AÑOS OFRECIENDO SOLUCIONES

▶ SISTEMA DE ENFRIAMIENTO DE LA ACEITUNA EN TOLVA

- ▶ Rentabilidad y Eficiencia
- ▶ Tendencia de Futuro
- ▶ Tecnología de Vanguardia
- ▶ Minimización de Incidencias
- ▶ Excelencia en Calidad y Productividad
- ▶ Especialistas Integradores de Sistemas

Solution
Partner

SIEMENS

Automation

vmware
PARTNER

PROFESSIONAL
SOLUTION PROVIDER

**Rockwell
Automation**

Recognized Systems Integrator

Sede en Europa

Parque Industrial y de Servicios del Aljarafe, Calle Brujula 62.
41927 - Mairena del Aljarafe
(Sevilla) España.
Tfno.: +34 954 18 66 80

Sede en América

6ª Avd. 0-60, Gran Centro Comercial, Zona 4 / Torre II.
8º Nivel. Oficina 801.
01004 Guatemala C.A. (Guatemala)
Tfno.: +(502) 2335-2320 / +(502) 2338-0022

www.procisa.es

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



Palacín

Sistemas de extracción continua

Lanzamiento nuevo decanter

Innovación | Rendimiento | Excelencia

+34 953 75 71 12
info@jpalacin.com

Polígono Industrial Los Cerros 2-3
23400 Úbeda (Jaén)
www.jpalacin.com

IMS
CONTROL INDUSTRIAL

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

953 75 49 81
www.imscontrolindustrial.com
info@imscontrolindustrial.com



**PLANTAS RECEPTORAS DE
FRUTOS SECOS**

TRANSPORTADORES / DESPALILLADORAS
LIMPIADORAS / DESCAPOTADORAS
DESCHINADORAS



ALMENDRAS - PISTACHOS - NUECES

DISTRIBUCIÓN OFICIAL:

**BANDAS
CORTES**
INGENIERÍA Y MONTAJE
Tlfn.: +34 661 539 791
bandascortes@bandascortes.com
www.bandascortes.com

BTS
www.bantrasur.com
Tlfn.: +34 633 512 063
bts@bantrasur.com
www.bantrasur.com

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



meditasoil

GLOBAL OLIVE OIL BROKER

Ramón Rosell

**Broker global
de aceite de oliva a granel**

*Más de 33 años vendiendo aceite de oliva
a granel por todo el mundo.*

C/ Lanjarón 27. 18210 Peligros, Granada.
Tel.:958525771 Tel.:691868797 Tel.:609540325

Profesionalidad

Tranquilidad

Experiencia

Seriedad

meditasoil
GLOBAL OLIVE OIL BROKER

Confianza

meditasoil.es

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



Bombas de aletas
de desplazamiento
positivo para
aceites vegetales

DESDE 1967



DISEÑO Y FABRICACIÓN DE BOMBAS



bombas
TRIEF
desde 1967



ventas@bombastrief.es
bombastrief.es



(+34) 944 416 238



Lutxana Asua Errepidea, 26
48950 Erandio, Bizkaia

**INDUSTRIAS
DE LA ROSA**

40 AÑOS A LA VANGUARDIA
DEL SECTOR OLEÍCOLA

MICROALMAZARA
BOMBA MECÁNICA
TERMOBATIDORA
MOLINO TRITURADOR
CALDERA DE BIOMASA
ALMAZARA MÓVIL

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

industriasdelarosa@industriasdelarosa.com



WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



© COPYRIGHT VETRERIA ETRUSCA S.p.A., 2024

AUREA Dop. Para los grandes aceites de oliva virgen extra



La proporción áurea, base de la colección **AUREA DOP**, es el alma de muchas de las formas más armoniosas de la naturaleza. Figor estilístico y esencia de las formas caracterizan a **AUREA DOP**, donde la búsqueda meticulosa de la proporción áurea desemboca en una botella de carácter y gran estilo. **AUREA DOP** está disponible en tres capacidades, con tapón irrellenable para proteger la inviolabilidad del contenido y en el característico color Verdetrusco®.

*The golden ratio, at the heart of the **AUREA DOP** collection, is the soul of many of nature's most harmonious forms. The calculated search for the golden ratio in the **AUREA DOP** leads to a stylistic rigor and simplicity of form which defines a bottle of character and great style. The **AUREA DOP** is available in three capacities, with a neck finish for a non-refillable cap to protect the inviolability of the contents, made in our characteristic Verdetrusco® colour.*



VETRERIA ETRUSCA S.p.A. Montelupo Fiorentino (Firenze - Italia) Tel. (+39) 0571 7551
www.vetriaetrusca.it info@vetriaetrusca.it



**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



Adhesivas Ibi
FABRICA DE ETIQUETAS

C/ Guadalajara 4, IBI - Alicante Pol. Ind. L'Alfaç III | Tlf. + 34 zzz96 555 26 57
info@adhibi.com

*Aceite puro, etiquetas sostenibles:
Cuidamos el planeta*



RECICLA
REHABILITA
RECUPERA
RENUEVA
REUTILIZA
RETIQUETA



Visítanos: [f](#) [i](#) [in](#) www.adhesivasibi.com



FINIBUS

COMERCIO DE ACEITE DE OLIVA
OLIVE OIL BROKERAGE

MIGUEL S. VERDASCO
miguel@finibus.es
0034 659 920 608

RECEPCIÓN Y PROCESADO

**ACEITUNAS
PISTACHOS
ALMENDRAS**

JAR

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

Fabricación de maquinaria

*¡Tu marca
de confianza!*



Contacta en:
(*34) 953 35 02 38
www.jarir.com



Síguenos en:



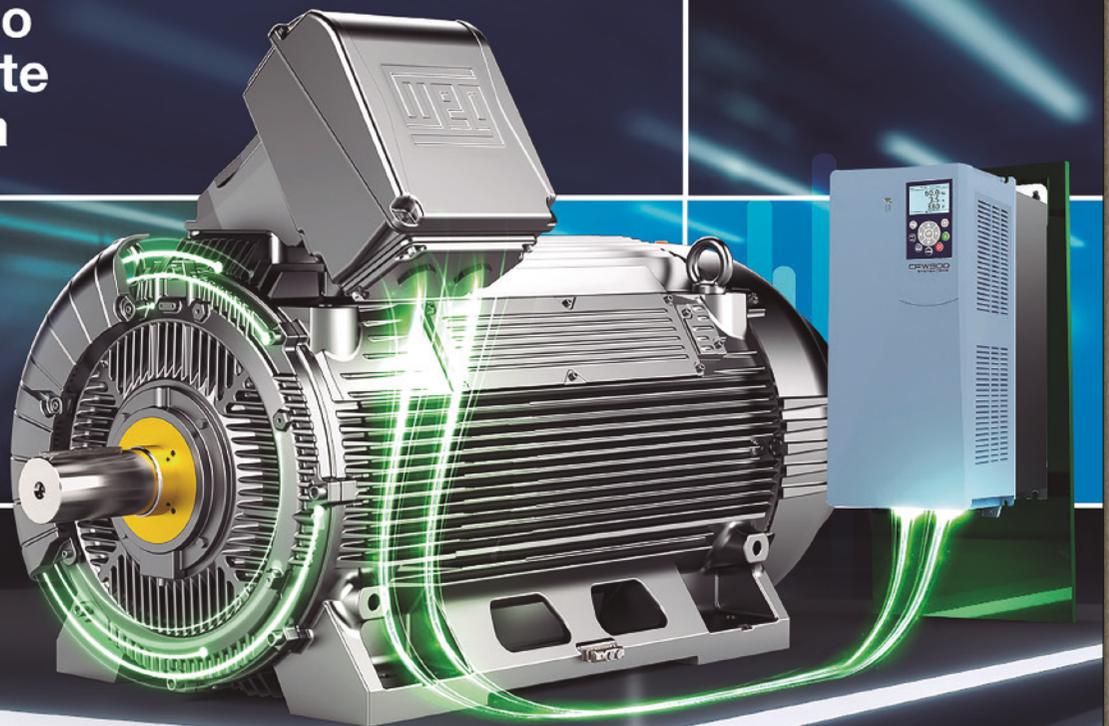
**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



W23 Sync+ Ultra

El medio
ambiente
importa



EVITA
EMISIONES DE
CARBONO



MÁXIMA
EFICIENCIA DEL
MERCADO



MENOR COSTE
TOTAL DE
PROPIEDAD



AMPLIO RANGO
DE OPERACIÓN
HASTA 1.250 KW

W23 Sync+Ultra, el
motor industrial más
eficiente del mundo.

La industria precisa continuar creciendo, y los próximos pasos son la **transición energética**, así como **evitar las emisiones de carbono**. Es así como cuidamos aún más del medio ambiente y dejamos nuestro legado a las futuras generaciones.

En WEG estamos siempre pensando en el futuro, y con tecnología punta llegamos más allá de los estándares y reglamentaciones globales, definiendo un nuevo nivel de eficiencia, alcanzando un 20% **menos de pérdidas que el IE5**. Y eso cambia todo.

www.weg.net

Driving efficiency and sustainability

weg



DOSIFICADOR DE NITRÓGENO LÍQUIDO



Con NITRODOSE



Sin NITRODOSE

PRESURIZACIÓN

Envases fuertes para
eliminar problemas de
panelaje y paletizado

APLICACIONES

Bebidas no carbonatadas, aceite
vegetal, jugos, aguas minerales,
cerveza y otros.



SIMPLICIDAD DE INSTALACIÓN, ARRANQUE
Y FACILIDAD DE OPERACIÓN PARA DIFERENTES
TIPOS DE ENVASE



INERTIZACIÓN

Botellas, latas de pared
delgada y otros tipos de
envases

APLICACIONES

Aceite vegetal, frutos secos,
jugos de fruta, productos
lácteos, vino y otros

Optimiza tu producción de aceite
con nuestros equipos de
extracción sencillos y eficientes

Ahorra tiempo y recursos con nuestras líneas de dos y
tres fases, las cuales se caracterizan por su fácil
mantenimiento y alto rendimiento.

Producciones entre 1.000 y 8.000 kg/h
en continuo o por partidas.



**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



exoos.it

◆ Tu respuesta de calidad
a las solicitudes de filtrado.

FÁCIL | RÁPIDA | SEGURA

Finalmente, la filtración.

**"La simplicidad
es la última sofisticación"**

Leonardo da Vinci

 **exoos**
OLIVE OIL PRO_SOLUTIONS

by ITALPROGETTI.it



LABORATORIO
TELLO

A Tentamus Company

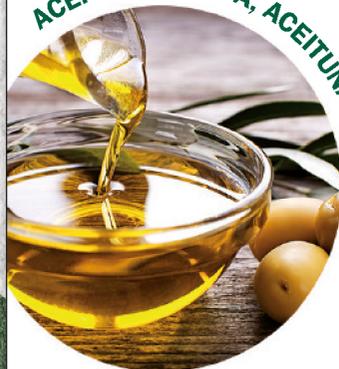


Reconocidos por el COI
Reconocidos como Laboratorio para
Análisis Físico-Químicos y
Contaminantes para el período actual.



Laboratorio Acreditado por ENAC
Acreditación Nº 749/LE 1295
Alcance Técnico completo en
www.enac.es

ACEITES DE OLIVA, ACEITUNAS Y ORJUS



En la actualidad ofrecemos
todas las determinaciones
incluidas en el Reglamento (UE)
2022/2104 (anterior Regl
2568/91) y todas sus
enmiendas, base para la
correcta clasificación de
nuestros AOs en sus
respectivas categorías, bajo
Acreditación ENAC, incluido
también en el Panel Test.

OTROS ACEITES VEGETALES



Para ver las determinaciones
acreditadas en otros aceites
vegetales, consultar nuestro
Alcance Técnico.

ANÁLISIS DE CONTAMINANTES



No dude en consultarnos otro contaminante o
materia activa que pudiera interesarle, así
como su acreditación, dado que este Grupo de
analitos, por su gran interés, está en continuo
crecimiento.

Dentro de este importante
grupo de determinaciones,
queremos destacar que,
desde Grupo Tentamus
España, en el que estamos
integrados, ofrecemos **bajo el
amparo de la Acreditación
de ENAC** muchos de ellos,
como por ejemplo,
**Plaguicidas por GC-MS/MS y
HPLC-MS/MS, Benzopirenos
(HAPS), Ácido Erúrico-
toxina, Metales Pesados** y
otros; también a través del
Grupo Tentamus
Internacional, **MOSH y
MOAH** (LC hasta 0.5 ppm) y
MCPDs, Acreditados por
**DAKKS (Alemania), y
Dioxinas y PCBs similares,**
por **ACCREDIA (Italia)**.

**NUEVA CENTRÍFUGA
VERTICAL SERIE V**

- POSIBILIDAD DE LIMPIEZA IN-SITU, SIN NECESIDAD DE DESMONTAJE, GRACIAS AL SISTEMA CLEAN IN PLACE (CIP)
- FACILIDAD DE USO
- MONITORIZACIÓN CONTINUA DE LAS OPERACIONES ATRAVÉS DE UNA PANTALLA PLC
- BAJO NIVEL DE RUIDO
- MENOR COSTE DE MANTENIMIENTO
- HASTA UN 15% DE AHORRO DE ENERGÍA

Para más información

#BECAUSEWE CARE

INTERMEDIACIÓN ODORICO S.L.



**Empresa de Intermediación
de aceite de oliva
y sus derivados,
con base en España y cobertura en
los países de la Cuenca Mediterránea**



+34 691 298 656



PARQUE TECNOLÓGICO DE CÓRDOBA

Calle Astrónoma Cecilia Payne
Edificio ALDEBARAN, M2.1
14014 Córdoba (España)



int.odorico@gmail.com

+34 953 281 116

laboratorio@laboratoriotello.com

www.laboratoriotello.com

P.I. Los Olivares. C/La Iruela, 8. (23009) Jaén - España

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



LECCIANA®

— LA VARIEDAD ITALIANA DE LOS —
GRANDES ACEITES

Lecciana es conocida por su rusticidad y resistencia, siendo la mejor opción para el cultivo en zonas secas y áridas, donde prospera incluso en condiciones difíciles.

Además, destaca por su sorprendente tolerancia al frío. Es una valiosa elección para los agricultores que buscan una variedad resistente y de alto rendimiento para la producción de aceite de oliva.

 **AGROSAN**



Desde nuestro propio vivero en Córdoba nos dedicamos a la producción de planta de almendros, olivos y pistachos principalmente, así como dar servicio técnico de asesoramiento referente a la elección de especie, variedad y portainjerto que mejor se adecue a las condiciones de su finca (edáficas, climatológicas, secano/regadío, etc.)

agrosan.com



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

Lecciana es una variedad propiedad de Universidad de Bari

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



Unidos por la tradición, alimentados por la pasión.



migasa.com

EL SECRETO DEL CAMBIO

NOCIONES SOBRE
EL OLIVO Y SU
ACEITE.

JOSÉ LUIS ROMERA VIZCAÍNO



EL SECRETO DEL CAMBIO

NOCIONES
SOBRE EL OLIVO
Y SU ACEITE.

JOSÉ LUIS ROMERA VIZCAÍNO

oliva Sabia
Asociación Cultural

editorial@asociacionolivasabia.com · www.asociacionolivasabia.com

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition




Dazeite

OLIVE OIL BUSINESS

RITA BRAZ FRADE
Broker

(+351) 916 526 501

broker@dazeite.pt www.dazeite.pt



Dbt

Debonatinta
graphic studio

**Diseñamos
AOVES con alma.**



www.debonatinta.com

Follow us  @debonatinta_



**AOVES
EXTRAORDINARIOS
DE OLIVARES
EXTRAORDINARIOS**

inete

www.olivaresvivos.com

COFINANCIADO
POR LA UNIÓN EUROPEA



SOCIOS:



COFINANCIADORES:



**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



MIRANDA OLIVE OIL
BROKERS

www.mirandaoliveoilbrokers.com

**Broker Internacional
de Aceite de Oliva
International
Olive Oil Broker**

Avda. Juan Sebastián Elcano 201
29017 Málaga, España
Tel. +34 690 279 733 / +34 722 140 806
compras@mirandaoliveoilbrokers.com



GESCA

AUTOMATIZACIÓN INDUSTRIAL
INDUSTRIAL AUTOMATION

 www.gesca.es



VIRGEN EXTRA. ASÍ SOMOS. HECHO EN ESPAÑA

La calidad es importante. Mejorando cada día. 40 AÑOS JUNTOS. 1983-2023. 40 YEARS TOGETHER. Quality is important. Improving every day

Dosificadores Volumétricos para talco y cualquier otro producto pulverulento.
La ayuda que necesitas para sacar todo lo bueno de tu tierra.
Nuestros clientes, los mejores fabricantes de aceite de oliva virgen extra del mundo.

 **DOSIFICADORES[®]**
garcía fernández

www.dosificadoresgf.com • clientes@dosificadoresgf.com • export@dosificadoresgf.com
T. (+00 34) 952 411 670 • Alhaurín de la Torre (MÁLAGA) • ESPAÑA

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



¿BUSCAS EL ENVASE PERFECTO PARA TU ACEITE?



¡PRÓXIMA APERTURA EN ANDALUCÍA!

Visítanos en



@envasesybotellasyrtac

Diseño, seguridad y elegancia en cada botella

ENVASES
AYRTAC

envasesybotellasyrtac.com

Parque Empresarial El Águila Coors, Nave 14.
50180 Utebo. Zaragoza

976 784 475

**M5002 estándar:
el tractor que
mejor entiende
tu cultivo**



Kubota



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

For Earth, For Life
Kubota

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



INGENIA PROCESS

INGENIERÍA Y AUTOMATIZACIÓN

- Instalaciones Eléctricas
- Cuadros Eléctricos
- Automatización y Control
- Programación Industrial
- Desarrollo Software
- Energías Renovables
- Digitalización e Industria 4.0

EQUIPO
EXPERIMENTADO

INNOVACIÓN

SOSTENIBILIDAD



www.ingeniaprocess.com

ESPECIALISTAS
EN ALMAZARAS

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.

MARISAN

100 años
aniversario

PATENTADO

Creecemos con tus cultivos



**TURBOLI
DUPLEX TORNADO**
Dos turbinas de
rotación invertida y el
movimiento Tornado

VISITANOS EN
EXPOLIVA 14
14-17

Un deflector central móvil que dirige el aire generado por las turbinas, crea un efecto barrido que evita las pantallas de las hojas, consiguiendo una pulverización homogénea en el interior y el exterior del árbol sin desperdicios que chorreen en el suelo

El poder
del movimiento

**TURBOLI
TORNADO SIMPLE**
Una turbina de
hasta 1000 mm
de diámetro y el
movimiento Tornado



MARISAN
BALBASTRE Y SANJAIME SL
46840 - La Pobla del Duc (Valencia)

T: +34 96 225 00 54
marisaf@marisan.es
www.marisan.es

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



OliveJapan®

INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION
2025

For the 2025 edition of OLIVE JAPAN there will be a "Buy 4 & get 1 free" offer: Those who enter 5 olive oils will only pay for 4 entries, and those entering 10 samples will only pay for 8 entries



**ONLINE REGISTRATION period for EVOOs of the 2024/25 Campaign
opened until May 16, 2025**

<https://olivejapan.com/en/competition>

ONE of the most Recognized and Largest Olive Oil Competition
Organized by the Olive Oil Sommelier Association of JAPAN (OSAJ)

tha

TÉCNICAS DE
HIGIENE ALIMENTARIA

**TU EMPRESA DE
HIGIENE ALIMENTARIA
Y AMBIENTAL**

Comprometida con la calidad, la
satisfacción de nuestros clientes y
la protección del medio ambiente



ESPECIALISTAS EN HIGIENE DE ALMAZARAS

C/ Giralda, 25 - 2ªA · 23400 ÚBEDA Jaén
t. 953 965 776 / 660 230 385

info@thahigiene.es

www.thahigiene.es

**Raíces
tierra y
compromiso**



**CAJA RURAL
JAÉN**

**WO
OE**

World
Olive Oil
Exhibition



**Alma-Jaén: el AOVE que
transforma lo cotidiano
en extraordinario**



BUSCAMOS
DISTRIBUIDORES

www.aceiterajanera.es

info@aceiterajanera.es · Tlf. 610 201 335

Discover our treasures...
Certified extra virgin olive oils:
Demeter, organic and vegan of high quality
From our fields to your table... So Natural!

BODEGAS
**FRANCISCO
GÓMEZ**



Descubre nuestros tesoros...
Aceites de oliva vírgenes extra certificados:
Demeter, ecológicos y veganos de alta calidad
De nuestros campos a tu mesa... ¡Así de natural!

demeter



BODEGAS FRANCISCO GÓMEZ



Villena - Alicante - Spain
www.bodegasfranciscogomez.es
Tlf. (+34) 965 979 195
info@bodegasfranciscogomez.es

FERCAM 2025

Feria Nacional del Campo
25 al 29 de junio
MANZANARES

63
Edición

**X CONCURSO
NACIONAL DE AOVE**

Campaña Oleícola 2024/2025



Información y contacto:
e-mail: fercam@manzanares.es
Telf.: 678261132
Bases: <https://fercamvirtual.es/>



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



DIPUTACIÓN DE
CIUDAD REAL



RED DE ALMACENES



- Atarfe
- Baena
- Beas de Segura
- Espeluy
- Marchena
- Martos
- Montoro
- Mora
- Puente Genil
- Villafranca de los Barros



LIDERANDO EL ENVASE PARA ACEITE DE OLIVA.



En Auxiliar Conservera somos expertos en envases para Aceite de Oliva. Ahora, en nuestra tienda online, encontrarás envases anónimos en hojalata y, como novedad, también en vidrio. Más soluciones para tu producto, con la calidad de siempre.



TIENDA.AUXILIARCONSERVERA.ES

- Envases de hojalata. Rectangulares. Acabado en oro. Desde 250ml hasta 10L.
- Envases de vidrio. Cilíndrico o cuadrado. Desde 250ml hasta 750ml.



Centro especializado en envases para Aceite de Oliva: Mairena de Alcor (Sevilla), España. T. +34 955 943 594. sevilla@auxiliarconservera.es
Sede Central Auxiliar Conservera S.A. Ctra. Torrealta, 30500 Mairena de Segura (Murcia) España. www.auxiliarconservera.es

Maquinaria para Aceituna, Almendra y Pistacho

asigran.com

Innovación, Calidad y Servicio

+34 958 333 744
dptocomercial@asigran.com

Indea Technologies

SISTEMAS DE CONTROL ALMA/System®

OPTIMIZACIÓN COMPLETA DE SU ALMAZARA 4.0

- Control de Producción
- Control de la Humedad
- Control de Temperaturas
- Control de Grasa en Orujo
- Control del Talco
- Control de Acidez del Aceite
- Clasificación Automática de aceites
- Control de Caldera
- Control de Molienda
- Control de Maniobras de Maquinaria
- Control del Diferencial del Decanter
- Control de Bodega
- Control Remoto por Internet
- Envío SMS de Alarmas
- Control por Videocámaras
- Control Inteligente de su Patio
- Trazabilidad TOTAL

www.indeatech.com

Tel.: 913 980 071
indea@indeatech.com

VISÍTANOS EN
EXPOLIVA 14-17
MAYO
MAY 2025
PABELLÓN OLIVO ARENA



World
Olive Oil
Exhibition



OA
OLIVAR+ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
PIERALISI

CURSOS DE CATA

DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA BONIFICABLES

CULTURA Y SABOR - NIVEL 1
28 y 29 de Marzo

AVANZADO - NIVEL 2
23 y 24 Mayo

PERFECCIONAMIENTO - NIVEL 3
12 y 13 Septiembre

C.I. OLIVAR Y ACEITE
ÚBEDA - 953755889
INFO@CENTRODEOLIVARYACEITE.COM
WWW.CENTRODEOLIVARYACEITE.COM

ORGANIZA
OA
OLIVAR+ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

COLABORAN
Ubeda
AEMDA

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



BALAM.ES

BALAM

AGRICULTURE

XII Concurso Ibérico de Aceites de Oliva Virgen Extra Premios Mezquita

premiosaoive@premiosmezquita.com
www.premiosmezquita.com

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/Manzano Luján, 10-local
14001 CORDOBA (ESPAÑA)
Fijos + 34 957 439776 + 34 957 020270
Móvil + 34 615 689778
www.agrocuaderno.com



¿Tenéis previstas novedades en espacios como el Olive Oil Bar o The Olive Tree Corner?

Vamos a dedicar un gran esfuerzo para que el Olive Oil Bar se consolide como una representación clara de los diferentes territorios y marcas de prestigio en el sector del AOVE; mientras que The Olive Tree Corner servirá de punto de encuentro para la generación e intercambio de ideas con especial incidencia en el oleoturismo.

¿Qué otras actividades se mantendrán en la próxima edición?

Vamos a impulsar de nuevo los habituales concursos que celebramos en torno a la gastronomía y, por supuesto, las mesas redondas que tanta expectación generan y en las que el aceite de oliva, y su uso en la cocina, serán los auténticos protagonistas.

la pasada edición nos dejó claro que éste debe seguir siendo la piedra angular en ediciones próximas de la WOOE. Si bien el año pasado nos centramos en conocer si el sector está realmente preparado para afrontar este reto -que ya es una realidad palpable en otras ramas agroalimentarias como el vino- en esta próxima edición haremos hincapié -con ayuda de AEMO y de diferentes touroperadores especializados- en esta actividad desde un punto de vista económico y lúdico, poniendo el foco en el gran valor que puede aportar a las empresas que conforman el sector del aceite de oliva.

¿Qué nos puedes avanzar de las catas y de las conferencias y mesas redondas que tendrán lugar en el marco del encuentro?

Las catas, como siempre, estarán ligadas a los distintos territorios nacionales e internacionales, y en ellas se podrá degustar una magnífica selección de los mejores AOVes producidos en la actualidad. Por su parte, en las conferencias intentaremos conjugar el debate acerca de asuntos económicos con otros temas más desenfadados como el ocio, el disfrute y la gastronomía.

WOOE

12TH World Olive Oil Exhibition

Juntos hacemos oro.

COMPANY NAME NOMBRE	STAND STAND	COUNTRY PAÍS	COMPANY NAME NOMBRE	STAND STAND	COUNTRY PAÍS	COMPANY NAME NOMBRE	STAND STAND	COUNTRY PAÍS
ABC AGRICULTURAL - EGYPT	D07	EGYPT	AUXILIAR CONSERVERA	D12	SPAIN	DENOMINACION ORIGEN BAENA	B05	SPAIN
ACEITE CAMPO DE CALATRAVA	D09	SPAIN	AZZAYT GROUP	A07	SPAIN	DIPUTACION DE CIUDAD REAL	D09	SPAIN
ACESUR	C16	SPAIN	BORGES - BAEIO	B11	SPAIN	DIPUTACION DE JAÉN	D02	SPAIN
ACUSHLA S.A.	D10	PORTUGAL	BUENSALUD	D04	SPAIN	DIPUTACIÓN DE TOLEDO	C12	SPAIN
AGQ LABS	D17	SPAIN	CASTELLO RUTA DE SABOR	B12	SPAIN	DOP ACEITE DE LUCENA	A06	SPAIN
ALMAZARA Y BODEGA PALAREA	LTS01	SPAIN	CÓRDOBA VIRGENEXTRA	A04	SPAIN	DOP ACEITE DE MADRID	C08	SPAIN
ALMAZARAS D CÓRDOBA ACORA	A02	SPAIN	COVICAR	C02-E	SPAIN	DOP CAMPO DE MONTEL	D09	SPAIN
AOVE ZAIS-BIO.	E09	SPAIN	CR IOP ACEITE DE JAÉN	D06	SPAIN	DOP MONTES DE TOLEDO	D09	SPAIN
ARAL Y HOSTELERÍA	PRESS AREA	SPAIN	CRDOP PRIEGO DE CÓRDOBA	B02	SPAIN	DOP SIERRA MÁGIMA	B02	SPAIN
ASHAGARAN	LTS7	SPAIN	D.O.P. ESTEPA	B02	SPAIN	ELOGIO PREMIUM	E05	SPAIN
			D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA	B01	SPAIN	ENCOMIENDA DE CERVERA	LTS02	SPAIN
						ESAO	E13	SPAIN
						FINCA NAVALCUERNO	LTS03	SPAIN
						FINCA VARONA LA VELLA	B12-A	SPAIN
						FOSS	C10	SPAIN
						GARCIA DE LA CRUZ	A03	SPAIN
						GRUPO VIDABOL	C02-B	SPAIN
						GUARDIANES DEL CRIBAL	LTS09	SPAIN
						HERRIZA DE LA LOBILLA	A08	SPAIN
						IBO GLASS	D14	BELGIUM
						IFFCO IBERIA	D11	SPAIN
						IOP MANZANILLA Y GORDAL	A08	SPAIN
						INTEREMPRESAS	PRESS AREA	SPAIN
						JUNTA DE ANDALUCÍA	B02	SPAIN
						KRG SPAIN	LTS07-LTS05	SPAIN
						MANOS UNIDAS	E07	SPAIN
						MERCACEI GRUPO EDITORIAL	C14	SPAIN
						MOLI COLOMA	LTS04	SPAIN
						NEOFLEX	D15	TURKEY
						O.LIVE	E07	SPAIN
						OLEO	PRESS AREA	SPAIN
						ÓLEO OLIVIA	LTS08	SPAIN
						OLEO PEPILLO SL	C02-C	SPAIN
						OLIBROK SL	C02-A	SPAIN
						ORIVA	E04	SPAIN
						ORO DEL JABALÓN S.C.CLM	C02-D	SPAIN
						PILARES	A08	SPAIN
						POBILLECOLÓGICS	B12-B	SPAIN
						PROMENDOZA ARGENTINA	LTS06	SPAIN
						PUERTA DE LAS VILLAS	D08	SPAIN
						RETAIL ACTUAL	PRESS AREA	SPAIN
						SABORES PROVINCIA SEVILLA	A08	SPAIN
						SIERRA DE SEGURA	B02	SPAIN
						VALLEJO, ENCINAS DE MONTE-QUINTO	E03	SPAIN
						VINAVIN	A05	SPAIN
						WOMEN IN OLIVE OIL	E11	U.S.A.

CAFETERIA
 TOILETS
 BARGAINS

WOOE CHALLENGE DESAFÍO WOOE

OLIVE OIL BAR

EXHIBITION SERVICES

TASTING ROOM SALA DE CATAS

CONFERENCE ROOM SALA DE CONFERENCIAS

BUSINESS AREA

OLIVE TREE CORNER

ENTRY ENTRADA



“Tiempos de crisis, tiempos de oportunidades”

A pocos meses de la celebración de MUNDOLIVAR 2025, el III Congreso Mundial de Olivicultura y Elaiotecnía, rescatamos en exclusiva para la WOOE la visión -actualizada a día de hoy- de los gigantes del aceite de oliva sobre cómo debe adaptarse el sector a tiempos tan convulsos como los actuales. Además, por su gran interés para los visitantes de la WOOE, hemos hablado con los nuevos actores del sector y nos han desvelado el atractivo de invertir en olivicultura.



La mesa redonda titulada “*Tiempos convulsos en el sector oleícola: cómo adaptarse*” fue moderada por Juan A. Peñamil y en ella participaron Ignacio Silva, presidente no ejecutivo de Deoleo; Antonio Luque, presidente de Dcoop; Antonio Gallego, director general de Grupo Migasa; Gonzalo Guillén, CEO de Acezur; José Luis de Prado, presidente de Grupo De Prado; y Jorge de Melo, CEO de Sovena.

Tiempos de crisis

Todos ellos detallan cómo han afrontado sus empresas los desafíos de las dos campañas de menor producción (2022/23 y 2023/24) y las pronunciadas subidas de precios, “dos años que han supuesto todo un Máster”, apunta Gonzalo Guillén, al tiempo que Jorge de Melo se pregunta: “¿es que acaso no son todos los tiempos convulsos?”, si bien añade que en Sovena “hemos tenido capacidad de estar con los clientes, manejando la situación y cumpliendo los contratos y compromisos”. Eso sí, se muestra optimista: “El mercado volverá, hemos tenido un consumidor leal y fiel y lo vamos a conseguir”.

Los participantes coinciden en destacar

la eficiencia y la previsión frente a las crisis. “Porque las crisis son súper oportunidades”, en palabras de José Luis de Prado, quien apuesta por “eficiencia, eficiencia y eficiencia para que cuando lleguen los malos tiempos, estemos preparados”.

En el caso de Deoleo, Silva remarca que “somos una compañía de marcas” que sitúa al consumidor en el centro, satisfaciendo sus necesidades; y que en el contexto de incertidumbre del pasado año -marcado tanto por la falta de calidad como de cantidad con precios elevados- la empresa ha sido fiel a su estrategia, que tiene como palancas la calidad, la sostenibilidad y la innovación.

Por su parte, Antonio Luque afirma que Dcoop ha conseguido mantener la cartera

de clientes a nivel de volumen de envasado, aportando calidad -que ha sido complicado en estas dos campañas- y garantía de suministro. Luque considera que para mantener al olivarero tradicional hay que mejorar la eficiencia, siendo el agua -la cuestión más importante- un factor limitante. También aboga por mejorar la estructura de comercialización y estructurar la oferta en origen, “que cada vez está más atomizada”.

El director general de Grupo Migasa, Antonio Gallego, afirma que esta compañía, al estar abierta a numerosos países, no ha sufrido tanto como si estuviera enfocada sólo a España o a Italia, “que es donde más ha caído el consumo. Migasa está financieramente muy fuerte, por lo que, a pesar de



Antonio Luque

“Ha llovido mucho en algunas comarcas, pero en otras la sequía sigue impactando. De ambos factores -sobre todo el último- dependerá la evolución de los precios”



Antonio Gallego

“Hemos visto cómo se ha recuperado el consumo con la bajada de precios, pero ese aumento hay que conseguirlo por medio de la promoción y no por la disminución del precio al que vendemos el aceite”

los precios, hemos podido garantizar el suministro y pagar al agricultor a tiempo”, añade.

El CEO de Acesur, Gonzalo Guillén, asegura que han sido dos años “complicados”, si bien no se muestra preocupado por el futuro, ya que en 20 años el consumo mundial ha crecido un 75%. “Se trata de un producto saludable y todo es favorable, por lo que hay que ser optimistas”, asevera. Respecto a las fortalezas de la empresa, se refiere a aspectos como la integración vertical, la relación directa desde el agricultor hasta el cliente, la garantía de calidad, la transparencia, la trazabilidad y a la eficiencia en todos los procesos, así como la diversificación de mercados, clientes y suministro.

EEUU

En relación a los posibles escenarios en el mercado de aceite de oliva de EEUU ante las injustas políticas arancelarias/comerciales de Donald Trump, Jorge de Melo cree que la razón se va a mantener, ya que en lo que se refiere al aceite de oliva, al ser un producto tan saludable, “es de interés del Gobierno de

EEUU no imponer tarifas arancelarias, porque además no dispone de producción propia en cantidad suficiente. Estamos atentos al tema, y nuestras operaciones industriales en EEUU buscarán las mejores alternativas para seguir creciendo en el mercado americano”, asevera.

“Nadie sabe qué puede pasar”, afirma el CEO de Acesur, quien añade que, en cualquier caso, la compañía “está preparada y es muy flexible para adaptar su logística priorizando unos orígenes u otros, y para envasar localmente en España o en nuestra planta de EEUU. Todo dependiendo de qué



Gonzalo Guillén

tipo de arancel se imponga, si llegase el caso, y a qué países”.

Antonio Luque destaca que, como todos los sectores, “estamos a la espera de ver cómo se concreta esto. Hay amenazas genéricas, pero tenemos que ver en qué queda”. A su juicio, el peor escenario sería “que los aranceles se impusieran por países, como ya ocurrió la otra vez, es decir, a Italia no y a España sí. Independientemente de ello, lo que esperamos todos es que nuestras administraciones (europea y española) estén a la altura y sean capaces de gestionar este asunto cuando llegue”, remarca.

A su vez, el presidente no ejecutivo de Deoleo considera que la imposición de aranceles “no resultaría beneficiosa para nadie, especialmente en EEUU, donde el aumento del consumo de aceite de oliva, junto con los efectos positivos de la Dieta Mediterránea, ha sido ampliamente reconocido por su impacto favorable en la salud de los consumidores”. Para Silva, dado que la producción local no es suficiente para cubrir la demanda, es fundamental proteger este alimento. En su opinión, “la situación

“Parece que hay cierta estabilidad de precios que podría mantenerse si la climatología es adversa para el olivar y las salidas permanecen altas como ocurrió en enero”

VARGACEITE
Agentes, S.L.

Empresa intermediaria en todo tipo de operaciones comerciales a granel de aceites de girasol, de oliva, orujos y otros. Experiencia en el sector de tres generaciones

vargaceite@vargaceite.com | www.vargaceite.com
C/ Historiador Juan Manzano, 2. 1º G · 41089 Montequinto
Sevilla | España
+34 954 12 90 37 / +34 607 56 44 43



actual genera incertidumbre; sin embargo, es innegable nuestra responsabilidad de proteger y visibilizar las implicaciones que esto tendría para un sector tan estratégico como el del aceite de oliva, así como su impacto en la salud de los consumidores estadounidenses”. Una vez quede más definida esta situación, “valoraremos las diferentes opciones, incluida la de producir nuestro aceite desde EEUU. Pero por el momento debemos ser prudentes”.

Antonio Gallego subraya que en Migasa “nos preparamos hace varios años para este tipo de contingencias invirtiendo en EEUU y haciendo acuerdos de copacking con empresas ya establecidas en este país”. Por ahora, según precisa, “nuestra intención es seguir sirviendo a EEUU desde España con todos nuestros productos; sin embargo, hay que estar preparados. Por ahora sólo podemos esperar acontecimientos”.

Precios

En cuanto a las previsiones de la evolución de los precios a corto plazo, el CEO de Sovena cree que las cifras de producción de la campaña 2024/25 son positivas y permiten aliviar el estrés de precios tan elevados que había en el mercado, “por lo que los precios actuales deberían mantenerse como reflejo de esas condiciones. Ahora va a ser la perspectiva para la próxima cosecha lo que el mercado va a seguir muy de cerca”, afirma.

Según Gonzalo Guillén, “parece que hay cierta estabilidad que podría mantenerse si la climatología es adversa para el olivar y las salidas permanecen altas como ocurrió en enero”. En su opinión, “el nivel actual es justo y válido para todos los eslabones de la cadena. Pero, lamentablemente, en caso de que el consumo no se esté despertando a la velocidad que nos gustaría, o que la climatología sea benévola y nos acompañen las lluvias durante la prima-

“Las crisis son súper oportunidades y debemos apostar por eficiencia, eficiencia y eficiencia para que cuando lleguen los malos tiempos, estemos preparados”

José Luis de Prado



vera favoreciendo buenas expectativas para la próxima cosecha, aparentemente podría haber alguna relajación en los mercados”, asegura, al tiempo que considera que existen muchas incógnitas que “no nos permiten hacer una proyección de la evolución de los precios que sea realista”.

Por su parte, el presidente de Dcoop destaca el buen dato de salidas en enero,

Y Silva resalta que “nos encontramos en un contexto favorable, tanto para la categoría como para el consumidor. Creemos que en esta campaña podríamos alcanzar los 1,4 millones de toneladas, una producción suficiente para distanciarnos de los precios de los últimos años, en los que había escasez de producto”. En ese sentido, asegura que lo lógico es que “volvamos a precios más similares a los de 2021 y 2022, aunque posiblemente se pueda ver en las próximas semanas cierta bajada en los precios en origen. Esta es una gran oportunidad para recuperar nuestra penetración en los mercados y para que nuestros consumidores vuelvan a apostar con firmeza por nuestras marcas, en las que la calidad, la innovación y la cercanía están tan presentes”, resalta.

El director general de Grupo Migasa asegura que “en un escenario incierto, en nuestra compañía pensamos que hay que luchar por conseguir los precios que hemos tenido los dos últimos años, y para eso debemos seguir invirtiendo en promoción. Hemos visto cómo se ha recuperado el consumo con la bajada de precios, pero ese aumento del consumo hay que conseguirlo por medio de la promoción y no por la disminución del precio al que vendemos el aceite”.

Consumo

Sobre el consumo, aseguran que hay que poner al consumidor en el centro y satisfacer sus necesidades. A su vez, apuestan por la calidad, la innovación y la promoción,



que “ojalá se mantenga sostenido en los próximos meses”. Por otro lado, apunta que ha llovido mucho en algunas comarcas, pero en otras la sequía sigue impactando, por lo que “tendremos que ver qué ocurre en primavera para ver la evolución del olivar con vistas a la próxima campaña. De ambos factores -sobre todo el último- dependerá la evolución de los precios”.



Ignacio Silva

debiendo incrementarse el presupuesto destinado a este fin con el objetivo de impulsar la imagen de que España es líder absoluto a nivel mundial. Además, Luque aboga por un trabajo conjunto por parte de todo el sector para que los “jóvenes conozcan y valoren cada vez más el aceite de oliva”. Para Silva, la transparencia, la trazabilidad, la sostenibilidad y la innovación son pilares fundamentales para atraer a este tipo de consumidor. Y Antonio Gallego defiende acercar el trabajo del agricultor al consumidor final y alargar el lineal con muchos más productos. Así, apuesta por que la estrategia de futuro sea la segmentación para llegar a cada uno con lo que quiere, ya que hay consumidores que están dispuestos a pagar más, por ejemplo, por un aceite procedente de un olivar tradicional. En este sentido, destaca el sello de Olivar Tradicional puesto en marcha por la empresa.

Para Guillén, en materia de consumo hay que tener en cuenta tres claves: promoción, innovación (packaging o nuevos usos) y calidad. En calidad, a su juicio, “faltan alegaciones nutricionales concisas, claras y cortas que quepan en una

“Creemos que en esta campaña podríamos alcanzar los 1,4 millones de toneladas, una producción suficiente para distanciarnos de los precios de los últimos años, en los que había escasez de producto”



etiqueta y que lo diferencien de otros aceites. No hemos sido capaces de convencer a la EFSA o a la FDA”.

En la misma línea que Guillén se manifiesta el presidente de Grupo De Prado, quien pone como ejemplo la labor de Almond Board of California, considerando que se trata del mejor organismo de promoción de un producto, ya que cuenta con un elevado presupuesto para este fin. Además, añade que si se diera la predicción expuesta en MUNDOLIVAR por Jordi Mateu, CEO de Grupo Agromillora, de llegar a los 7 millones

de toneladas de aceite en tres décadas, “tendríamos un problema y habría que hacer las tareas, por lo que la promoción no se podría llevar a cabo con el presupuesto de ahora, sería imposible”.

Para el CEO de Sovena, la calidad es básica en el tema de consumo y es necesario explicar a los consumidores qué es el aceite de oliva, destacando y difundiendo sus beneficios para la salud. También apuesta por deshacer mitos, ya que, por ejemplo, “en países como Brasil algunos consumidores aún creen que freír con este aceite es malo para la salud”, defendiendo, a su vez, que en las cocinas de estos países se experimente a nivel de sabor con este producto.

“Es de interés del Gobierno de EEUU no imponer tarifas arancelarias, porque además no dispone de producción propia en cantidad suficiente”



Jorge de Melo



DIEGO CONDE S.L.

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO

Aceites de oliva, orujo, girasol, grasas y derivados

Tlfn.: 95 590 79 69
Móvil: 609 71 71 81

Avda. del Genil. Urbanización Parque Genil, Portal 2 1º B - 41400 Écija (Sevilla)
e-mail: d.conde@cgac.es



“Nuevos actores en el sector oleícola”

Por su gran interés para los visitantes de la WOOE, hemos hablado con los nuevos actores del sector y nos han desvelado el atractivo de invertir en olivicultura.



La mesa redonda de MUNDOLIVAR “Nuevos actores en el sector: el atractivo de in-vertir en olivicultura”, fue moderada por Carmen González Moya, responsable de Agro en Andalucía de Banco Santander, y en ella intervinieron Pedro Foles, CEO de Bolschare Agriculture; Jorge Pena, CEO de Innoliva (Portugal); Gregorio Álvarez, presidente de Grupo Ibereólica Renovables; Augusto Lippi, fundador de ARTEO-LIO; y Javier Martínez, director general de AGBAR Agriculture.

Todos ellos coinciden en resaltar el atractivo del olivar por su gran capacidad de adaptación y flexibilidad ante los cambios de futuro, así como las posibilidades de aplicar tecnología, riego sostenible, energía solar o eólica. Una apuesta que, en su opinión, supone un impulso al mundo rural y a la generación de puestos de trabajo de calidad. También enumeran como retos la eficiencia en el uso del agua, atraer a las nuevas generaciones al sector agrícola y crear demanda del producto, ya que es la mejor defensa del sector. Así, apostaron por trabajar en la demanda del mercado, diferenciar y valorizar, y en ir “todos a una” para construir.

Así, Pedro Foles, CEO de Bolschare Agri-

culture, apuesta por ser más eficientes en el uso de agua y utilizar todas las herramientas para ofrecer los *inputs* necesarios a cada finca. Para los próximos años, aboga por continuar produciendo kilos de aceite de la forma más eficiente posible al menor coste y por la diferenciación de la calidad del aceite, además de comenzar a trabajar fincas con riegos deficitarios y de olivar de secano, “que cuentan con un potencial brutal porque las variedades y las técnicas se están adaptando bien”.

El presidente de Grupo Ibereólica Renovables, Gregorio Álvarez, se refiere al atractivo del olivar por su fortaleza y las posibilidades que ofrece para aplicar tecnología, riego sostenible o energía solar o eólica.

Álvarez, también presidente de Olivérica, la Asociación Ibérica de Olivar en Seto, defiende dar a conocer el aceite de oliva en nuevos mercados y a nuevos consumidores, así como vender mejor el producto y que sea un alimento imprescindible en los hogares.

El CEO de Innoliva, Jorge Pena, apunta que entre las ventajas del olivar, “un cultivo muy agradecido”, destaca que ofrece un producto “sumido en la megatendencia de la salud acelerada con el COVID”. También considera que se trata de un mercado de demanda, “por lo que hay que crearla, siendo la mejor defensa del sector. Si fomentamos la demanda, conseguiremos que los precios sean justos y que todos vivamos mejor”. Finalmente, asegura que los fondos de inversión han venido a es-



Pedro Foles



Jorge Pena



Javier Martínez



Augusto Lippi



Gregorio Álvarez

estructurar una oferta que es necesaria, “y toda esta ola de innovación empuja a que el sector sea más eficiente”. “Hay que ir todos a una para construir”, asevera.

Según precisa el director general de AGBAR Agriculture, Javier Martínez, el olivar cuenta con una gran capacidad de adaptación, así como una mayor flexibilidad ante los cambios de futuro. Asimismo, subraya la importancia de la eficiencia en el uso del agua, afirmando que hay que cuidar este recurso y conseguir otras nuevas fuentes como las aguas regeneradas, que son ya una realidad. Apunta como gran reto que el sector agrícola sea atractivo entre las nuevas generaciones.

**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

El fundador de ARTEOLIO, Augusto Lippi, afirma que el olivar superintensivo es el futuro y que “debemos apostar por ello”.

Según precisa, VERTEQ Capital, dueño de ARTEOLIO, ha creído en el proyecto “y hemos creado la compañía más grande de Italia con 700 hectáreas en Toscana. Italia es un país de aceite de oliva, pero estamos perdiendo la producción y hay muchos olivares abandonados, donde no es fácil llevar a cabo grandes cosas, pero tenemos que hacerlo. La dificultad ha sido encontrar inversores, comprar tierra porque es atomizada y convencer de que no vamos contra nadie. Hay que trabajar en la demanda del mercado, diferenciar, valorizar y luchar mucho más todos juntos porque es una guerra de la que podemos salir vencedores”.



~10ª edición~

ATHENA 2025

CONCURSO INTERNACIONAL DE ACEITE DE OLIVA

“Expanding excellence in olive oil”

Gana una medalla donde todo comenzó: ¡Un sueño hecho realidad para los productores de aceite de oliva de cualquier rincón del mundo!

8-9-10 DE MAYO | CANEA, CRETA, GRECIA

FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN: 7 DE ABRIL 2025

www.athenaoliveoil.gr



Deoleo alcanza unas ventas de 996 millones de euros y un EBITDA de 33 millones de euros en 2024

Deoleo cerró 2024 creciendo a doble dígito en EBITDA, alcanzando los 33,4 millones de euros, un 10,4% más que en el ejercicio anterior. Por su parte, la cifra de ventas aumentó un 19%, alcanzando una facturación de 996 millones de euros, según informó la compañía.

“Ante un 2024 retador marcado por la escasez de la materia prima y la alta volatilidad, el Grupo ha demostrado la resiliencia y solidez de su modelo de negocio. La defensa del margen bruto unitario junto a la fortaleza de sus icónicas marcas, una sólida gestión comercial, eficiencia operativa y disciplina financiera han sido clave en la gestión del negocio tras dos años de crisis sectorial”, ha informado la compañía.

Respecto al litigio de aduanas que afronta la filial italiana del grupo, Carapelli Firenze, S.p.A, sobre el que informó al mercado el pasado mes de noviembre, dada la incertidumbre generada por la sentencia desfavorable recibida por primera vez en segunda instancia y siguiendo un criterio de prudencia, Deoleo ha decidido provisionar íntegramente el importe finalmente reclamado en el correspondiente requerimiento de pago. El registro de dicha provisión -que ha supuesto un impacto neto de impuestos de -48,1 millones de euros- ha sido el principal factor que ha llevado a la compañía a declarar pérdidas durante el ejercicio.

Al igual que en 2023, el complejo contexto de altos precios vivido en 2024 tuvo también un impacto negativo en el consumo, que al cierre del ejercicio cayó en España, Italia y EEUU un 8,1%, un 2,2% y un 8,2%, respectivamente, según precisó la empresa.

A pesar de ello, las cuotas de mercado del Grupo registraron un buen comportamiento, constatando la buena ejecución comercial y la resiliencia de sus marcas, subiendo en España 0,6 puntos porcentuales al cierre de 2024, y manteniéndose invariable en EEUU en el 13,6%.

El consejero delegado de Deoleo, Cristóbal Valdés, subrayó que “la compañía ha afrontado un año desafiante, marcado por la escasez de materia prima y la volatilidad, en el que nuestro modelo de negocio ha demostrado su solidez. La defensa del margen bruto, la gestión comercial eficiente, la eficiencia operativa y el liderazgo de nuestras icónicas marcas han sido determinantes para alcanzar un crecimiento a doble dígito en

ventas y EBITDA. Comenzamos una nueva fase con optimismo, respaldados por unas previsiones favorables de cosecha para el ejercicio actual, y con plena estabilidad financiera, lo que nos permitirá como compañía enfocarnos en reforzar nuestra estrategia para lograr alcanzar objetivos más ambiciosos que impulsarán nuestra hoja de ruta”.

Sólidos indicadores financieros

El Grupo cerró 2024 con una ratio de deuda financiera neta/EBITDA de 3,5x frente a las 4,0x del ejercicio anterior. Esto ha sido posible, a su juicio, gracias a la generación positiva de caja derivada del EBITDA y a una eficiente gestión del capital circulante. Como resultado, la deuda financiera neta se redujo en un 4% y se alcanzó una sólida posición de tesorería de 53 millones de euros, un 72% más que el año anterior.

El pasado mes de enero la compañía anunció un acuerdo vinculante para refinanciar su deuda con vencimiento en junio de 2025. La negociación de la documentación de dicho acuerdo está “muy avanzada” y el Grupo confía en cerrar dicho proceso en las próximas semanas y, en todo caso, dentro del presente trimestre.

Según la empresa, el acuerdo alcanzado garantiza la estabilidad financiera del grupo en los próximos cuatro años, cuenta además con el apoyo de los principales accionistas, quienes asegurarán cualquier desembolso derivado del litigio en Italia. La agencia de calificación Standard & Poor's lo ha valorado positivamente en su informe de enero de 2025, destacando además las buenas perspectivas de negocio de la compañía derivadas de la nueva cosecha y manteniendo la calificación de la deuda de la compañía.

Novedades sobre el litigio en Italia

Tras la comunicación al mercado realizada el pasado mes de noviembre relativa al litigio de aduanas con Carapelli Firenze, Deoleo ha recibido el requerimiento de pago formal cuyo importe asciende finalmente a 65 millones de

euros, frente a los 89 millones de euros inicialmente estimados por la compañía con un criterio de prudencia.

Conforme al asesoramiento legal obtenido por parte de sus abogados italianos, el Grupo cree firmemente que existen sólidos argumentos que respaldan que la resolución del recurso será favorable. Carapelli Firenze ya ha apelado el fallo ante la Corte Suprema Italiana y en los próximos días solicitará la suspensión del pago de la sanción.

2025: visión renovada y previsiones alentadoras

Tras el compromiso vinculante alcanzado para refinanciar íntegramente la deuda del Grupo, la compañía afronta una nueva etapa tras dos años de crisis sectorial y se enfrenta a 2025 con una visión renovada y el objetivo de reforzar su estrategia bajo la nueva dirección de Cristóbal Valdés, que fue nombrado como consejero delegado a finales del año pasado.

Además, según Deoleo, el cambio positivo que está experimentando el mercado del aceite de oliva, favorecerá la aceleración del crecimiento de la compañía. En España, la campaña 2023/24 fue muy escasa, por segundo año consecutivo, de tan solo 854.000 toneladas. En cambio, la nueva campaña en curso 2024/25 se estima que estará en torno a los 1,4 millones de toneladas, lo que supone un crecimiento del 64%.

A nivel global, la empresa precisó que los últimos datos que ofrece la UE sitúan la producción mundial para la campaña 2024/25 en 3,39 millones de toneladas, frente a 2,563 millones de toneladas obtenidas en la campaña anterior (+32%).

En cuanto a la evolución de los precios medios de aceite en España, Deoleo indicó que, según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), se observa un cambio de tendencia, registrando una caída del 52% en comparación con la campaña anterior y del 19,6% en relación con la media de las dos últimas campañas.

Soluciones con total precisión y seguridad



ENVASADO



ETIQUETADO



CIERRE



ENVASADORA MULTIFORMATO



LLENADORA POR PESO



ifamensa

INDUSTRIAS DE FABRICACIÓN DE MÁQUINAS ENVASADORAS, S.L.

¡Calidad de principio a fin!



Tel. +34 976 186 311 • Fax +34 976 185 846
ifamensa@ifamensa.com
Políg. Industrial San Miguel, Sector 4A
Galileo Galilei, 23
50830 VILLANUEVA DE GALLEGO
(ZARAGOZA) • ESPAÑA / SPAIN

www.ifamensa.com



La Interprofesional traslada a la Junta de Andalucía la necesidad de acabar con las aceiteras ilegales en la hostelería

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español lleva varios meses impulsando encuentros con las administraciones regionales, que ostentan las competencias del control autonómico, en los cuales está trasladando la inquietud del sector “por el alarmante número de establecimientos de todo el país que incumplen las normas que obligan, desde hace más de una década, a presentar los aceites de oliva en las salas de la restauración en envases con tapón irrellenable y debidamente etiquetados. Se trata de una iniciativa que se desarrolla en paralelo con la campaña de información “¿Peeerdona?”.

Esa es la petición que el presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Pedro Barato, trasladó al consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Ramón Fernández-Pacheco, en un desayuno informativo celebrado en Jaén.

“La Junta de Andalucía, junto con las demás Comunidades Autónomas, tiene que velar por el cumplimiento de una ley que ya tiene 10 años. Tenemos que estar a favor del consumidor”, señaló.

Por su parte, el consejero aseguró que “desde la Junta de Andalucía defendemos el cumplimiento estricto de esa norma. Es una manera de proteger a los productores de aceite de oliva, pero también a los consumidores. Por ello, apoyamos esta iniciativa de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español”.

Fernández-Pacheco precisó que “el año pasado realizamos más de 600 inspecciones y es verdad que la gente generalmente cumple. Aunque aquellos que todavía incumplen deben ser castigados convenientemente para, de esa manera, hacer que este producto, que es emblema de nuestra tierra, siga siendo ejemplo de calidad en el mundo entero”.

Pedro Barato también subrayó el compromiso de la organización con la Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar, recientemente presentada por el consejero. Y se refirió a dos áreas concretas donde la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, a su juicio, tiene mucho que decir: la promoción y el fomento de la I+D+i, “en las que somos especialistas”.

Desayunos con AOVE para conmemorar el Día de Andalucía

Unos 42.000 escolares conmemoraron la última semana de febrero el Día de Andalucía con desayunos a base de pan con aceite, gracias al convenio de Asaja con Dcoop por el que ambas entidades aúnan esfuerzos para difundir la cultura del aceite de oliva virgen extra.

Un año más, como ya es tradicional en torno al Día de Andalucía y con el fin de promover el hábito de un consumo saludable entre la población más joven, Asaja-Córdoba ofreció aceite de oliva en los más de 110 centros escolares de Córdoba y provincia que lo solicitaron para sus desayunos molineros. En ellos, los escolares

degustaron un desayuno a base de pan con aceite, ingredientes imprescindibles en la Dieta Mediterránea “que mejoran el desarrollo y rendimiento de los más pequeños en su día a día”.

Para hacerlo posible, Dcoop proporcionó el AOVE y Asaja-Córdoba se encargó de facilitarlo a los centros educativos.

En total, Dcoop ha colaborado en la celebración de 36.015 desayunos molineros aportando también aceite de la DOP Antequera.

Según ha detallado el Grupo, han sido 62 las peticiones recibidas este año, llegadas de las provincias de Málaga, Sevilla y Córdoba.

Italia presenta su nuevo Plan Nacional del Aceite de Oliva

El nuevo Plan Nacional del Sector del Aceite de Oliva de Italia fue presentado en el marco de Sol2Expo, la feria que se celebró del 2 al 4 de marzo en Veronafiere. Se trata de un paso decisivo para el sector oleícola del país transalpino, representado en la mesa redonda convocada por el subsecretario del Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Forestal (Masaf), Patrizio La Pietra, y que definirá las directrices con las que el Gobierno de Giorgia Meloni pretende relanzar una cadena de suministro estratégica para la agricultura italiana.

Según informó el Masaf, supone un plan amplio y estructurado, diseñado para garantizar no sólo recursos económicos, sino también herramientas estratégicas capaces de reforzar la producción nacional y relanzar una cadena productiva estratégica para la agricultura italiana.

“Hoy en día, el verdadero desafío para el sector del aceite de oliva italiano es volver a la producción y reafirmar el papel de Italia como nación líder en el sector, sin sacrificar nunca la calidad. Debemos reforzar el valor económico y cultural de nuestro aceite de oliva virgen extra, garantizando un precio justo a los productores y a la cadena de suministro. Nuestra fuerza reside en la calidad y es en este terreno que somos imbatibles”, declaró el subsecretario de Masaf, Patrizio La Pietra.

La Pietra resaltó que “el compromiso de Masaf y del Gobierno de Meloni para promover el relanzamiento del sector oleícola es de 360 grados, como lo que se ha hecho en general para la agricultura y va desde la lucha contra la *Xylella fastidiosa*, a través de los fondos puestos a disposición por el Gobierno, la innovación como en el caso del decreto para la modernización de las almazaras y la promoción del valor de la calidad del producto italiano”.

A su juicio, “reconocer el precio justo para un producto de calidad es una necesidad para apoyar adecuadamente a nuestros oliveros y a todos los componentes de la cadena de suministro”.



Exportaciones e importaciones entre España y la Unión Europea y resto de países (Diciembre 2024)

Fuente: Dirección General de Aduanas

I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
<i>Aceites y grasas</i>							
Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	Portugal	5.320	20.091.990	A. de Oliva	Italia	4.544	21.516.498
V. LAMPANTE	Otros	550	2.881.567	LAMPANTE	EEUU	2.141	15.243.507
					Otros	9.085	53.872.568
	TOTAL	5.870	22.973.557	TOTAL	15.770	90.632.573	
LOS DEMÁS	Portugal	16.856	72.247.551	LOS DEMÁS	Italia	23.953	125.361.224
A. DE OLIVA	Tunez	3.612	17.198.013	A. DE OLIVA	EEUU	5.592	44.506.508
	Italia	2.885	16.084.185		Francia	5.054	30.403.434
	Argentina	915	5.456.107		Portugal	3.406	18.184.142
	Turquía	822	3.606.812		R. Unido	1.642	11.236.044
	Siria	469	2.529.469		Bélgica	1.127	6.839.490
	Otros	256	1.647.796		Líbano	1.109	6.264.720
					Australia	932	7.526.899
					Alemania	799	5.176.502
					P. Bajos	687	4.765.008
					Brasil	646	4.654.711
					Japón	639	5.407.381
					Marruecos	594	3.085.361
					Otros	8.036	58.040.901
	TOTAL	25.815	118.769.933	TOTAL	55.286	340.168.704	
TOTAL A. OLIVA		31.685	141.743.490	TOTAL A. OLIVA		71.056	430.801.277
A. ORUJO	Marruecos	2.768	2.904.469	A. ORUJO	Italia	945	2.897.306
	Portugal	1.984	3.149.319		Portugal	845	2.386.453
	Italia	1.205	2.068.755		Otros	4.158	17.028.872
	Otros	741	1.218.151				
	TOTAL	6.699	9.340.693	TOTAL	5.948	22.312.631	
ACEITUNA	Portugal	405	344.002	ACEITUNA	Bielorrusa	307	513.024
DE MESA	Egipto	264	368.316	DE MESA	Portugal	202	264.128
	Otros	411	341.496		Otros	658	2.097.223
	TOTAL	1.094	1.053.814	TOTAL	1.167	2.874.375	
A. GIRASOL	Ucrania	58.849	68.356.411	A. GIRASOL	Portugal	5.486	9.160.667
	Bulgaria	5.701	6.671.223		EEUU	5.112	7.093.833
	Francia	4.205	4.563.483		Francia	3.128	4.380.171
	Otros	5.365	9.203.564		Otros	7.651	11.308.277
	TOTAL	74.120	88.794.681	TOTAL	21.377	31.942.948	
A. COCO	Filipinas	5.432	8.748.274	A. COCO	Italia	839	1.594.026
	Otros	416	1.048.442		Otros	613	1.279.900
	TOTAL	5.849	9.796.716	TOTAL	1.452	2.873.926	
A. PALMISTE	Malasia	2.950	4.460.190	A. PALMISTE	Italia	138	295.670
	Otros	5.953	11.157.870		Otros	268	820.959
	TOTAL	8.903	15.618.060	TOTAL	406	1.116.628	
ACEITE PALMA	Indonesia	10.699	11.215.510	ACEITE PALMA	Francia	2.393	3.334.409
	P.Bajos	10.224	12.436.400		Otros	2.522	4.552.572
	Guatemala	7.077	8.084.542				
	Papua	3.051	3.410.345				
	Otros	4.660	5.833.884				
	TOTAL	35.711	40.980.681	TOTAL	5.121	7.886.981	
ACEITE DE MAÍZ	Francia	225	297.979	ACEITE DE MAÍZ	Bélgica	289	317.461
	Otros	156	197.169		Otros	586	979.678
	TOTAL	381	495.148	TOTAL	876	1.297.139	
A. RICINO	India	422	719.852	A. RICINO	Alemania	29	65.373
	Otros	291	512.534		Otros	38	144.859
	TOTAL	714	1.232.385	TOTAL	67	211.585	



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
A. LINAZA	Bélgica	124	171.775	A. LINAZA	Bélgica	99	116.565
	Otros	5	23.015		Otros	99	192.910
	TOTAL	129	194.789		TOTAL	198	309.475
A. CACAHUETE	Bélgica	67	172.336	A. CACAHUETE	Italia	18	44.042
	Otros	12	47.670		Otros	23	100.704
	TOTAL	79	220.005		TOTAL	41	144.746
A. SOJA	Portugal	3.115	2.918.834	A. SOJA	Marruecos	22.800	22.236.492
	Otros	1.429	1.856.488		Alemania	8.834	9.943.657
	TOTAL	4.545	4.775.321		Otros	774	1.167.749
ACEITE COLZA	Francia	2.602	2.471.091	ACEITE COLZA	TOTAL	32.409	33.347.898
	Bélgica	1.703	1.889.817		Portugal	750	972.795
	Otros	848	1.078.749		Otros	1.256	1.714.285
TOTAL	5.153	5.439.657	TOTAL	2.006	2.746.261		
A. SÉSAMO	Francia	25	204.406	A. SÉSAMO	Otros	2	17.008
	Otros	72	408.480		TOTAL	2	17.008
	TOTAL	98	612.886		A. PESCADO	Francia	212
A. PESCADO	Francia	426	1.273.938	Otros		475	3.232.906
	Noruega	333	480.010	TOTAL		688	3.937.081
	Otros	2.112	5.919.793	A. CONCRETOS	EEUU	1.861	7.183.737
TOTAL	2.872	7.673.741	Italia		1.686	7.570.189	
A. CONCRETOS	Portugal	2.492	4.399.454		Portugal	1.099	2.837.062
	Italia	1.534	7.214.766	Otros	1.533	5.761.962	
	Francia	1.192	1.959.007	TOTAL	6.179	23.352.950	
Otros	1.134	5.738.747	GLICERINA BRUTA	India	1.587	521.709	
TOTAL	6.352	19.311.974		China	1.268	296.592	
GLICERINA BRUTA	Portugal	342		55.030	Otros	2.398	611.270
	Otros	224	146.022	TOTAL	5.253	1.429.571	
	TOTAL	566	201.053	GLICERINA DESTILADA	Grecia	301	72.859
GLICERINA DESTILADA	Indonesia	1.517	967.818		Otros	350	333.353
	Brasil	1.210	703.740		TOTAL	653	406.212
	Alemania	1.169	999.958	GRASA DE CERDO	Italia	329	1.531.735
Otros	1.599	1.309.953	Otros		693	520.562	
TOTAL	5.495	3.981.469	TOTAL		1.023	2.052.298	
GRASA DE CERDO	Francia	3.589	3.435.210	GRASA DE CERDO	Otros	0,10	395
	Italia	1.127	1.017.742		TOTAL	0,10	395
	Otros	849	730.676		SEBOS	Francia	536
TOTAL	5.565	5.183.628	TOTAL	536		8.844	
MANTECA DE CERDO	P. Bajos	3	29.458	O VEGETALES HIDROGENADAS		P. Bajos	1.327
	Otros	3	8.537		Francia	1.032	2.394.691
	TOTAL	6	37.995		Italia	376	1.507.997
SEBOS	Francia	3.501	2.904.526	Otros	1.551	5.364.648	
	Otros	295	265.487	TOTAL	4.286	9.589.590	
	TOTAL	3.796	3.170.013	MARGARINA	Francia	3.551	6.360.277
GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	P. Bajos	327	609.394		Portugal	3.077	4.585.858
	India	217	272.432		Italia	1.273	2.112.542
	Otros	722	2.368.347	Otros	5.125	11.372.871	
TOTAL	1.409	3.250.173	TOTAL	12.991	24.431.548		
MARGARINA	Bélgica	2.207	4.095.826	MARGARINA	Francia	2	2.327
	Portugal	1.483	2.413.985		Otros	0,10	1.710
	Otros	1.891	4.593.825		TOTAL	2	4.037
TOTAL	5.581	11.103.738	TALL-OIL	Francia	255	509.219	
TALL-OIL	Alemania	1		4.565	Francia	151	393.342
	Otros	3		10.177	Otros	687	2.689.923
	TOTAL	126	187.943	TOTAL	1.094	3.592.484	
LECITINA DE SOJA	China	612	1.166.212	LECITINA DE SOJA	Alemania	255	509.219
	P. Bajos	500	1.946.254		Francia	151	393.342
	India	148	263.273		Otros	687	2.689.923
Otros	813	2.066.342	TOTAL	1.094	3.592.484		
TOTAL	2.073	5.442.338					



Cereales

Tortas

Harinas

Semillas oleaginosas

Jabones

I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
TRIGO	Francia	10.301	2.758.859	TRIGO	Francia	3.050	1.262.859
	Portugal	1.496	188.803		Portugal	2.638	1.878.969
	Otros	164	1.600.067		Otros	1.039	367.519
	TOTAL	11.961	4.547.728		TOTAL	6.727	3.509.347
MAÍZ	Ucrania	285.126	61.752.711	MAÍZ	Francia	2.177	744.373
	Francia	106.436	29.132.689		R. Unido	1.844	620.164
	EEUU	103.876	22.646.556		Otros	3.941	2.743.132
	Otros	59.298	20.189.456				
	TOTAL	554.737	133.721.414		TOTAL	7.962	4.107.669
TORTA SOJA	Argentina	148.689	54.594.312	TORTA SOJA	Francia	9.845	3.746.627
	Brasil	114.552	39.999.806		Bélgica	6.023	7.052.154
	Otros	64.708	25.137.894		Otros	6.176	2.259.785
	TOTAL	327.953	119.732.012	TOTAL	22.044	13.058.566	
TORTA LINO	Bélgica	24	14.606				
	TOTAL	24	14.606				
TORTA COPRA	Alemania	0,10	116				
	TOTAL	0,10	116				
	Malasia	11.751	2.034.689				
TORTA PALMA	Otros	10.112	1.702.016	TORTA PALMA	Portugal	552	99.275
	TOTAL	21.863	3.736.705		TOTAL	552	99.275
TORTA GIRASOL	Francia	223	135.820	TORTA GIRASOL	Francia	3.447	827.199
	Otros	0,11	89		Otros	1.883	456.839
	TOTAL	223	135.909		TOTAL	5.329	1.284.038
TORTA COLZA	Francia	15.210	4.488.862	TORTA COLZA	Francia	4.534	1.326.887
	Otros	19.273	5.642.249		Otros	33	17.514
	TOTAL	34.483	10.131.111		TOTAL	4.567	1.344.401
HARINA DE SOJA	Portugal	1.499	712.945	HARINA DE SOJA	Portugal	198	41.200
	Otros	456	326.482		Otros	225	156.656
	TOTAL	1.955	1.039.427		TOTAL	423	197.856
HARINA DE CARNE	Francia	1.861	566.733	HARINA DE CARNE	Vietnan	4.490	2.001.871
	Otros	1.748	1.270.953		Francia	4.019	2.670.749
					Tailandia	3.739	1.578.706
					Otros	10.147	6.799.762
	TOTAL	3.609	1.837.686		TOTAL	22.394	13.051.088
HARINA DE PESCADO	Marruecos	574	773.650	HARINA DE PESCADO	Italia	846	1.298.377
	Chile	514	898.108		Francia	677	1.145.349
	Otros	1.427	2.119.683		Otros	1.283	1.859.147
	TOTAL	2.515	3.791.441		TOTAL	2.806	4.302.874
CACAHUETES CRUDOS	Argentina	2.147	3.722.508	CACAHUETES CRUDOS	Italia	113	193.290
	China	1.713	2.876.447		Otros	192	391.906
	Otros	877	1.556.909		TOTAL	306	585.197
	TOTAL	4.737	8.155.864				
HABAS DE SOJA	EEUU	426.451	174.235.866	HABAS DE SOJA	Portugal	460	110.872
	Portugal	1.000	460.720		Otros	452	194.445
	Francia	653	427.516				
	Otros	1.036	800.028		TOTAL	913	305.317
	TOTAL	429.140	175.924.130				
SEM. GIRASOL	Francia	19.133	14.176.616	SEM. GIRASOL	Francia	522	290.664
	China	2.722	6.247.942		Otros	666	3.686.424
	Bulgaria	1.300	1.718.912				
	Otros	2.348	8.222.351		TOTAL	1.189	3.977.087
	TOTAL	25.503	30.365.820				
SEM. LINO	Polonia	659	547.536	SEM. LINO	Francia	111	129.087
	Otros	202	270.427		Otros	28	52.688
	TOTAL	861	817.963		TOTAL	140	181.775
SEM. SÉSAMO	India	252	542.625	SEM. SÉSAMO	Francia	34	86.480
	Brasil	158	272.198		Otros	59	171.633
	Otros	220	556.004		TOTAL	93	258.112
	TOTAL	631	1.370.828				
SEM. ALGODÓN	Grecia	11.871	4.354.763	SEM. ALGODÓN	Francia	455	1.008.124
	Otros	1	65.509		Otros	592	935.328
	TOTAL	11.871	4.420.272		TOTAL	1.047	1.943.452
SEM. COLZA	Francia	2.411	1.197.013	SEM. COLZA	Portugal	1.943	936.340
	Otros	73	73.717		Otros	80	84.418
	TOTAL	2.484	1.270.730		TOTAL	2.023	1.777.758
SEM. CÁRTAMO	P. Bajos	5	113.618	SEM. CÁRTAMO	P. Bajos	25	402.016
	Otros	0,11	447		Otros	11	42.532
	TOTAL	5	114.065		TOTAL	36	444.548
JABÓN DE TOCADOR	Alemania	563	1.184.165	JABÓN DE TOCADOR	R. Unido	1.221	1.893.612
	Francia	230	602.301		Portugal	817	1.570.988
	Otros	782	2.680.735		Otros	1.249	3.623.560
	TOTAL	1.768	4.467.201		TOTAL	3.292	7.088.160
JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Portugal	339	898.528	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Francia	1.169	922.558
	Italia	214	249.434		Otros	1.689	2.463.971
	Otros	437	828.150				
	TOTAL	1.050	2.380.058		TOTAL	2.858	3.386.529



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

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

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

Ultima revisión de precios: 28 de febrero de 2025.

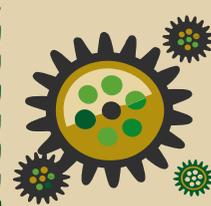
Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

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	59,44	35,99	32,02 (3 l.)	11,99	8,54	3,99
La Española Gran Selección					4,18	7,60 (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 Manzanera						6,00 (lata)
La Masía		42,79	7,99 (3 l.)	12,87	3,99	
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
Leoncío Gómez			13,50 (lata 2,5 l.)		8,00	5,00 (lata)
Lérida	57,00			15,00		8,14
Lérida 1ª Cosecha						13,30
LOA 77						35,14
Luque	40,00		39,27 (lata 3 l.)	5,60/5,95	12,19 (lata)	5,50
Maestros de Hojiblanca		43,99/59,57	26,47/33,65 (3 l.)	12,59	7,99	5,84/6,60
Maeva		12,99	18,99 (3 l.)	5,49		
Maimona	28,00 (lata)				4,69	3,00
Mar de Olivos		55,48		10,88		
Marqués de Griñón						14,23
Marqués de Valdeza						16,32
Martínez Garrica C. Temprana					16,15	
Mas Tarrés						14,12
Mas Isern						13,84
Masía El Altet High Quality / Premium						20,29
Masterchef Arbequina / Picual						13,10
Melgarejo Selección / Delicatessen						12,50
Melgarejo Frantoio						12,00
Merula	39,00		28,00 (lata 2,5 l.)			10,05/11,04 (lata)
Molino de Casilda						16,15
Molino de Segura		16,99			3,99	4,35
Molino de Segura Selec. Noviembre						4,35
Molino de Zafra						12,80
Montebrione					8,00	
Monteconsuegra						5,00
Montón Alto Cornicabra/Coupage						9,00
Mueloliva		25,56			6,00	
Muñoz	23,85 29,00					
Nobleza del Sur						12,70
O-Med						14,00
Odoliva					5,50	3,90
Odoliva 1er Día de Campaña					11,50	6,00
Old Fargus				15,00		
Oleaurum					11,64	8,16
Oleaurum Les Garrigues					12,49	
Oleaurum Verd					8,66	
Oleaverum					23,00	11,00
Oleícola Jaén		22,85	9,30			22,76
Oleo Mágina						3,29
Oleocazorla	54,49	56,47		10,87 (lata)		12,87 (jarra)
Oleoestepa	26,07	49,35	43,97 (2,5 l.)	10,69/12,55	14,84/15,16	5,45 (lata)
Oleoestepa (monovarietales)	34,30		20,00 (lata 2,5 l.)		13,21	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		47,88				
Olicatessen			25,50 (lata 2,5 l.)			12,50
Oliduero						7,35
Olivar de la Luna	35,00		23,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)		11,00
Olivar de Segura	51,51	44,75		9,45		7,91
Oliver Petit Gourmet						4,79 (0,25 l.)
Olivo de Cambil	54,49			11,99	8,99	7,79
Orobaena					7,48	
Oro Bailén Reserva Familiar			49,47 (lata 2,5 l.)			13,59/13,81
Oro Bailén Arbequina			49,47 (lata 2,5 l.)			13,59/13,81
Oro de Cánava				9,80	8,00	7,85
Oro de Génave Premium						5,00 (lata)
Oro de Genave					4,96/5,45	5,00 (lata)
Oro del Desierto	46,50			11,50 (lata)		8,50
Oro San Carlos						9,23
Oro Virgen		24,99			4,64/4,74	6,43
Padilla 1808	50,00			7,00 (lata)	13,00 (lata)	
Pago de Quiros			26,60 (lata 3 l.)			7,80 (lata)
Pagos Baldíos S. Carlos						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						8,35/8,77
Parqueoliva	56,02		18,10 (3 l.)			
Parqueoliva Serie ORO			42,71 (lata 3 l.)			15,30/18,25
Picalia		55,18	15,50 (lata 2,5 l.)			9,69
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						24,18
Señorío de Jaén						17,95
Señorío de Segura	25,00		17,30 (lata 3 l.)		9,89	4,00 (lata)
Señorío de Segura Premium						6,00
Señorío de Vizcántar	25,00		9,65 (2,5 l.)	13,86 (lata)		8,06
Señoríos de Relleu						18,95
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						13,10/18,67
Solivellas					7,25	14,50
Sombra						19,00
Sotaroni					7,00	
Supremo Pical/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 Tavara			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)	11,99	
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	51,59	49,52		10,88	8,99	6,43
Valdueña					6,00	
Vallejo					5,00	3,00
Venta del Barón						18,76/19,76
Verde Mágina Pical						2,89
Verde Salud				8,90 (lata)		
Verde Segura			18,81			
Vetonia						5,00
Vía Augusta						16,00
Viana	23,00	59,99 (vidrio)	11,40 (lata 2,5 l.)		7,00	
Ybarra		49,95		8,88	6,99/8,31	4,74
Ybarra Gran Selección					5,45	3,79
Ybarra Olivares Centenarios/Jóvenes/Tradicionales				4,07	3,63	
Yo, verde						13,00

PERFECCIÓN EN LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA



**centrifugación
alemana**

www.centrifugacionalemana.com



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

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

Funciones principales

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

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

Requisitos

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

¿Qué ofrecemos?

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

¿Te interesa? Envíanos tu CV actualizado a:
info@haciendatucan.es

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

SE BUSCA

Socio/comercial con amplia experiencia para la zona de Jaén/Granada para empresa en expansión dedicada a la integración de líneas completas de embotellado y envasado -así como de maquinaria de final de línea- para los sectores de alimentación, bebidas, química, farmacia y cosmética.

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

SE BUSCA

Almazara provincia Tarragona busca maestro de almazara para integrarse en el equipo de molino.

Trabajo para todo el año, incorporación inmediata. Maquinaria GEA-Westfalia Separator. Mínima experiencia 5 años en puesto similar.

Más información: 630 825 235

VENDEMOS

Decánters y centrifugas de varias marcas de segundo uso y en buen estado de funcionamiento.

Más información: 639 662 170

SE VENDEN

Depósitos usados de acero inoxidable para aceite de oliva, de 20.000 a 50.000 kg.

Teléfono: 625 683 192

SE BUSCA

Empresa productora de AOVE busca comerciales multiproductos que visite sector Horeca: restaurantes, bares, tiendas gourmet y supermercados. Se ofrece formación, muestrario y herramientas para la formalización de los pedidos.

Más información: info@sagazextra.com

SE VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE VENDE

Laboratorio completo compuesto de medidor de grasa AUTELEC modelo MG 707, y su homogeneizador de muestras con accesorios accesorios. En perfecto estado de funcionamiento.

Teléfono: 680 714 391

SE VENDE

Autelec MG 707 revisada por la casa con todos sus accesorios, un filtro ecológico de filtración directa de ZENITRAM FE-1500 prácticamente nuevo y un filtro de papel.

Más información: 958 463 046

SE VENDE

Mayor exposición de maquinaria usada de Andalucía para patios de recepción de aceitunas (cintas transportadoras, limpiadoras, lavadoras, pesadoras, etc.), de distintas marcas y tamaños.

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

SE BUSCA

Inversor para almazara-distribuidora en zona Extremadura

Empresa mediana de distribución con marcas muy posicionadas en el sector gourmet de aceites y vinagres premium y amplia cartera de clientes tanto mercado nacional como internacional busca inversor.

Trato directo. Contacto: María 689 005 765

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

El futuro del olivar y los MOSH-MOAH, a debate en la Feria del Olivar y el Aceite Ecológico de Almendral

El próximo 4 de abril arrancará la novena edición de la Feria del Olivar y del Aceite Ecológico en la localidad pacense de Almendral, un evento que incluye una feria de muestras, así como una jornada técnica sobre el cultivo del olivo. En esta edición, la jornada técnica abordará el riesgo de abandono de explotaciones olivareras y las novedades en torno a los MOSH-MOAH.

La jornada técnica comenzará con una conferencia de Andrés Porras, de la empresa Biogard, quien mostrará ensayos sobre la lucha ecológica contra la *prays* y la mosca del olivo. A continuación, se hablará sobre la recuperación de olivares abandonados y



FERIA DEL ACEITE Y EL OLIVAR DE ALMENDRAL

sobre olivicultura regenerativa, de la mano de Alberto Alfonso, co-fundador de Apadrinaunolivo.org, quien expondrá las labores que realizan para volver a hacer productivos y ecológicos los olivares abandonados.

Tras la ya habitual cata de presentación de los AOVes ganadores de la VIII edición de la Cata-Concurso de AOVE de la Provincia de Badajoz,

organizada por la Diputación pacense; Macarena Díaz, de Inldab, expondrá las últimas novedades acerca de la legislación sobre los MOSH-MOAH.

La jornada técnica se cerrará con una mesa redonda donde se debatirá sobre la intensificación del olivar y la necesidad de modernización y/o rentabilización de los olivares. En esta mesa participarán Alberto Hurtado, de Cooperativas Agro-alimentarias de Extremadura; Manuel López, director de AGR España; y Alberto Alfonso, de Apadrinaunolivo.org.

Para asistir a la jornada técnica los interesados deberán inscribirse en la página web de la feria www.feriadelaceitedelalmendral.es



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 Marzo

- ☞ Del 11 al 12 de marzo
WOOE
Madrid
press@oliveoil exhibition.com
www.oliveoil exhibition.com
- ☞ Del 11 al 14 de marzo
Foodex Japan
Tokio (Japón)
www.jma.or.jp/foodex/en
- ☞ Del 14 al 16 de marzo
Olio Capitale
Trieste (Italia)
www.oliocapitale.it/it

1 Abril

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

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

Está pasando...

Spain Gastronomy Conference: expertos internacionales debatirán sobre el futuro de la alimentación y la gastronomía

La Spain Gastronomy Conference 2025, organizada por la Real Academia de Gastronomía de España y el Instituto Universitario CEU "Alimentación y Sociedad", con el respaldo de la Academia Internacional de Gastronomía, convertirá a Madrid del 27 al 29 de marzo en el centro del debate sobre el futuro de la gastronomía. Durante tres días, académicos, profesionales, investigadores y chefs de renombre internacional explorarán los nuevos desafíos y oportunidades que afronta el sector.

Este evento nace con la misión de redefinir la gastronomía en un contexto global donde la alimentación ya no es sólo una cuestión de placer, sino un factor clave en la salud, la sostenibilidad, la cultura, y la economía. Según el profesor Gregorio Varela-Moreiras, catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad CEU San Pablo y presidente de la conferencia, "la gastronomía ya no puede concebirse únicamente como un acto recreativo. Su impacto en la salud, la sostenibilidad y la cultura la convierten en una disciplina transversal que debe abordarse desde una perspectiva científica, académica y profesional. Esta conferencia será un punto de encuentro clave para reflexionar sobre este nuevo paradigma".

La conferencia reunirá a 40 ponentes internacionales, entre ellos científicos, chefs y académicos de instituciones de prestigio como las universidades de Oxford, Helsinki y Estocolmo, o el Basque Culinary Center.

Entre los temas clave que se abordarán en esta edición destacan "La gastronomía del futuro: ¿Cómo la In-



teligencia Artificial y la tecnología están transformando la cocina y la industria alimentaria?"; "Sostenibilidad y desperdicio alimentario: Estrategias innovadoras para reducir el impacto ambiental de la gastronomía"; "Nutrición y salud: El papel de la Dieta Mediterránea y otras dietas territoriales, y los alimentos funcionales en la prevención de enfermedades"; "Multisensorialidad y experiencia gastronómica: Cómo la ciencia detrás de los sabores, aromas y texturas mejora la percepción y el placer de los alimentos"; y "Gastronomía y cultura: La evolución de la cocina a través de la historia y su impacto en la identidad de los pueblos".

Además de las conferencias, mesas redondas, y comunicaciones, el evento contará con talleres de cocina en vivo y demostraciones prácticas, donde algunos de los chefs más influyentes del panorama actual compartirán su visión sobre la gastronomía del siglo XXI.

También se fomentará el *networking* entre los asistentes, desde las diferentes academias del ámbito de la gastronomía que participarán, así como desde la investigación, promoviendo igualmente la colaboración entre distintos sectores de la industria alimentaria y científica.

La Spain Gastronomy Conference 2025 no sólo será un foro de debate, sino también un espacio de inspiración y aprendizaje para todos aquellos interesados en el futuro de la alimentación. Así, se extraerán conclusiones y se elaborará la Declaración de Madrid, que será presentada en la clausura del evento.

El plazo de inscripción finalizará el 21 de marzo.

Te acompañamos tramitando
y anticipando tus ayudas de la PAC

Infórmate
en CaixaBank.es

NRI: 7766-2024/09681

Tú y yo. Nosotros.

AgroBank



Globalcaja

PAC 2025

Nos ponemos

en tu lugar

Como cada año, te ayudamos con la solicitud de la PAC y te anticipamos el importe*

*Concesión sujeta a la aprobación de Globalcaja



Disponible en
 App Store

Disponible en
 Google Play



Descarga la App Globalcampo de Globalcaja y gestiona tu explotación con la experiencia y cercanía de siempre. Más de 10 años acercando la gestión digital al campo.