



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Deoleo y AEMO fallan el “II Concurso AEMO a la Mejor Gestión Ambiental de Olivar y Almazara en España”
pág. 5

Expoliva 2025 cuenta ya con el 70% del espacio expositivo ocupado
pág. 11

BioCultura destaca su apuesta por el AOVE ecológico en su 40º aniversario
pág. 13

Un seminario científico internacional aborda el aprovechamiento de subproductos y la minimización de residuos de olivar y almazara
pág. 16

Chile analiza los últimos avances en torno a la olivicultura
pág. 17

Un proyecto pretende convertir subproductos del olivar en material para el embalaje del aceite
pág. 19

Aceite de oliva para dummies

Por Pandora Peñamil Peñafiel

En la actualidad el avance tecnológico se ha desarrollado hasta tal punto que somos capaces de conseguir casi cualquier cosa que necesitemos a golpe de *click*, habiendo dejado un poco de lado las herramientas convencionales de aprendizaje, es decir, los libros. A pesar de ello, existe todavía una especie de *homo sapiens* en vías de extinción que prefiere hojear un libro antes de tener en sus manos un dispositivo móvil. Son los llamados *dummies*.

Para todos ellos nació en 1991 la colección de libros *Para Dummies*, apta para todos los públicos y que se caracteriza por permitir al lector un primer acercamiento a cualquier materia de un modo fácil y ameno. Además, gracias a la frescura y agilidad de sus textos, permite que éste se entretenga al tiempo que aprende, consiguiendo que el proceso de aprendizaje sea lo más fácil y agradable posible. Una vez sentadas las bases de la materia en estudio y descritos sus fundamentos básicos, los textos profundizan en ella para ofrecer al lector una visión amplia y completa, permitiéndole, con independencia de su nivel, aprovechar al máximo cada uno de los títulos que se le ofrecen.

Con más de 1.600 títulos publicados y 200 millones de ejemplares vendidos sólo en Estados Unidos, *Para Dummies (For Dummies)*, la colección sobre temas de interés general de mayor éxito mundial, acaba de incorporar a su repertorio *Olive*

Oil for Dummies, cuyos autores son el médico, investigador y escritor británico Simon Poole, y la chef y experta en gastronomía mediterránea Amy Riolo.

Esta publicación se presenta como un manual esencial para educar a los consumidores en torno al aceite de oliva virgen extra con el fin de enseñar al lector de forma clara, concisa y precisa todo lo que necesita saber sobre este *superalimento*.

Olive Oil For Dummies, que estará disponible en Amazon a partir de la primera semana de noviembre, está dirigido a amantes de la cocina y del AOVE, viajeros, chefs, profesionales médicos y cualquier persona que desee aprender sobre los beneficios saludables de este producto.

“Con el creciente interés que muestran los medios de comunicación y las RRSS por el aceite de oliva, nos pareció que era un momento idóneo para escribir *Olive Oil for Dummies*, ya que cubre todas las áreas que un lector general necesita conocer sobre este alimento, incluida la clasificación del producto, su producción y comercialización, y los mitos y la desinformación que circulan en torno a él”, ha precisado este médico británico, al tiempo que ha avanzado que la publicación también incluye consejos culinarios prácticos y 40 recetas diseñadas para incentivar el consumo de aceite de oliva virgen extra. ¿Se les ocurre un regalo mejor para estas Navidades? ¡Vayan pensando en los *dummies* que conocen!





CONTROL INDUSTRIAL

INTELIGENCIA ARTIFICIAL



INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0

www.imscontrolindustrial.com



PROYECTO ALMAZARA
DIGITALIZATION & MANAGEMENT 5.0
1º PREMIO 2024
CONSEJO DE INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

“*Olive Oil for Dummies*: la publicación más entretenida para convertirte en un experto en AOVE”

pág.4



Fundadora:

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

BADAJOS: Miguel Verdasco
CÓRDOBA: Juan Morales Navas
JAÉN: Hermanos Garrido Garrido
COM. VALENCIANA: Miguel Pérez
SEVILLA: José María Puerto Castro

Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín
Cristina Revenga Palacios
redaccion@mercacei.com

Edita:



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y

Publicidad:
Andrés Mellado, nº 72, bajo Izda.
28015 MADRID
Tfno.: 91 544 40 07
Fax: 91 543 20 49
admin@mercacei.com
suscripcion@mercacei.com
publicidad@mercacei.com
www.mercacei.com

Secretaría de Redacción y

Publicidad: Estrella de la Lama
Alcaide
Administración: Cristina Álvarez
Llorente
Departamento Comercial:
Natalia de las Heras
Corresponsal Italia (Milán):
Daniela Capogna
Corresponsal América del Sur:
Leonardo Moral

Suscripción:

MERCACEI Semanal
(46 nos al año)
con **MERCACEI Magazine**
(Trimestral)
Anual: 236 €
(Extranjero: 290 €)
MERCACEI FAX
(sólo para los suscriptores de MERCACEI)
Anual: 155 €
(Extranjero: 250 €)

Depósito Legal:

M 28733 - 1994
ISSN
1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

Prohibida la reproducción total o parcial de textos o fotografías, sin autorización escrita de la Editorial. MERCACEI no se responsabiliza de las opiniones y criterios de sus colaboradores, tanto a nivel de redacción como de los mensajes publicitarios.

Esta publicación es miembro del Club Abierto de Editores (CLABE).



sumario

- 1 Editorial
- 2 Sumario
- 3 Análisis de Mercado
- 4 Actualidad
 - AOVE & Cultura
 - Medio Ambiente
- 6-10 Mercado
 - EEUU
- 11 Actualidad
 - Ferias
 - Eco & Bio
 - Formación
 - Mercacei América
- 20 Comercio Exterior
- 23 Precios en el lineal
- 24 Anuncios Breves
- 25 Agenda

Nombramientos

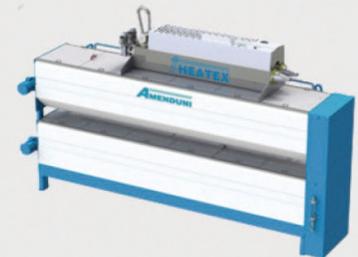
Christophe Hansen, propuesto como comisario de Agricultura y Alimentación

La presidenta de la Comisión Europea (CE), Ursula von der Leyen, se reunió recientemente con la Conferencia de Presidentes de los grupos políticos del Parlamento Europeo para presentar la estructura prevista del nuevo Colegio de Comisarios, en la que el luxemburgués Christophe Hansen ha sido propuesto como comisario de Agricultura y Alimentación. La misión de Hansen “será dar forma al informe y las recomendaciones del Diálogo Estratégico y, sobre la base de dicho Diálogo, elaborará una visión para la agricultura y la alimentación en los primeros 100 días de su mandato”, informó el Ejecutivo comunitario.

En la red social X, Hansen ha mostrado su agradecimiento por el nombramiento y, en caso de confirmarse, ha asegurado que trabajará “codo a codo con nuestros agricultores para lograr un sector agrícola próspero y sostenible, garantizando alimentos seguros y saludables para nuestros ciudadanos”.

Una vez que el Parlamento Europeo haya recibido la carta oficial del Consejo de acuerdo con la presidenta de la Comisión, tendrán lugar los procedimientos formales para

la designación del nuevo Colegio de Comisarios, de conformidad con su reglamento interno.



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

La vida sigue igual... a la espera de la nueva campaña

Los mercados siguen en calma a la espera de la nueva campaña. Las últimas lluvias han sido muy bien recibidas por el campo, pero siguen siendo insuficientes para el agua que demanda el olivar en ciertas regiones productoras.

Jaén

Tranquilidad en una semana con la misma dinámica de las anteriores, con la oferta que intenta mantenerse firme y vender el aceite que le queda; mientras que la demanda sólo compra lo imprescindible para satisfacer necesidades puntuales. Los agricultores tienen la vista puesta en el campo, que pide agua a gritos. En este sentido, el lampante y el refinado se establecen a 6.800 €/t.; el virgen, a 6.900/7.000 €/t.; y el virgen extra, a 7.100/7.300 €/t.

Córdoba

Semana muy tranquila esperando a la nueva campaña, con existencias cada vez más cortas y una demanda que sólo actúa por estricta necesidad. Aunque las temperaturas han descendido, el campo necesita agua. Así, el lampante se oferta a 6.750 €/t.; el virgen, a 6.900/7.000 €/t.; el virgen extra, a 7.100/7.200 €/t.; y el refinado, a 6.450 €/t.

Sevilla

Misma tendencia que en la semana anterior, con un mercado muy tranquilo en el que aparece algún comprador italiano para picotear. Queda poco aceite que se intenta colocar a los precios pretendidos, mientras que la demanda sólo compra por estricta necesidad. En este contexto, el virgen se sitúa a 6.900/7.000 €/t.; el refinado, a 6.500 €/t.; y el virgen extra, a 7.150/7.800 €/t, en función de la calidad. El lampante, por su parte, no muestra cotización.

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

Málaga

Precios meramente orientativos en un mercado tranquilo que apenas registra operatividad, con alguna cisterna puntual de AOVE bajo muestra -a 7.200/7.400 €/t.-, y sin demanda en el resto de calidades. Una semana más, el resto de categorías no muestran cotización.

Castilla-La Mancha

Aparente tranquilidad con una oferta que se muestra firme y una demanda muy prudente que aparece y desaparece, comprando sólo lo estrictamente necesario. A la espera de que aparezcan las lluvias con vistas a la próxima campaña, el descenso de temperaturas ha permitido que el fruto respire y siga con su proceso de maduración. En este contexto, el virgen se establece a 6.900 €/t.; y el virgen extra, a 7.100/7.400 €/t.

Extremadura

Reducida operatividad conforme avanzan las semanas, siendo únicamente de cobertura por nuevas ventas. Previsiblemente la tendencia será la misma en las próximas semanas, hasta que comience la nueva campaña. Así, el lampante repite a 6.500/6.700 €/t.; el virgen, a 6.800/6.900 €/t.; y el AOVE, a 7.000/7.500 €/t.

Valencia

Precios meramente orientativos ante la falta de actividad por ausencia de demanda. Las previsiones de la nueva campaña son muy pesimistas, ya que podríamos hallarnos ante la peor campaña de la historia. En este sentido, el lampante se oferta a 6.700 €/t.; el virgen y el refinado, a 6.800 €/t.; y el AOVE, a 7.200 €/t.



**MANTENIMIENTOS
PREPARADOS,
LISTOS,
¡YA!**

**GARANTÍA
TRANQUILIDAD
PLANIFICACIÓN**

CONTACTA YA:
☎ 953 28 40 23 📠 +34 615 50 73 99
✉ info.spain@pialisi.com





"Olive Oil for Dummies": la publicación más entretenida para convertirte en un experto en AOVE

El médico, investigador y escritor británico Simon Poole, y la chef y experta en gastronomía mediterránea Amy Riolo, son los autores de "Olive Oil for Dummies", un manual esencial para educar a los consumidores en torno al aceite de oliva virgen extra. Con esta publicación, los autores pretenden enseñar al lector de forma clara, concisa y precisa todo lo que necesita saber sobre este superalimento.

Se trata de una guía para principiantes que permite descubrir la historia y los extraordinarios beneficios saludables del aceite de oliva y de sus polifenoles, comprender la calidad y el valor de este producto, aprender a maridar su sabor con los demás alimentos o comprobar si sabemos almacenarlo de la forma más adecuada.

"Olive Oil For Dummies", que estará disponible en Amazon a partir de la primera semana de noviembre, está dirigido a amantes de la cocina y del aceite de oliva virgen extra, viajeros, chefs, profesionales médicos y cualquier persona que desee aprender sobre los beneficios saludables de este producto.

Cabe destacar que "For Dummies" es una colección de libros de aprendizaje para todos los públicos que tiene como objetivo ofrecer una guía sencilla y entretenida sobre cualquier tema de interés general.

"Como médico y educador en nutrición en Cambridge (Reino Unido) he estado escribiendo y hablando sobre las propiedades saludables del aceite de oliva virgen extra, su elaboración y su sabor durante muchos años. La chef Amy Riolo es autora y experta culinaria en AOVE, por lo que alinear nuestro trabajo y colaborar en clases magistrales de educación y comunicación ha sido una decisión muy natural, así como escribir una serie de libros sobre diabetes para la marca Dummies,

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

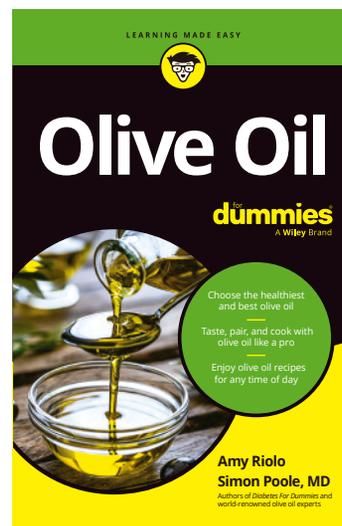
centrados en la dieta y el estilo de vida mediterráneos para un mejor manejo de la diabetes. Por ello, nuestra intención siempre había sido publicar el libro definitivo, popular y destacado sobre el aceite de oliva", ha relatado a Mercacei Simon Poole.

Poole ha subrayado que los libros "For Dummies" son muy conocidos y fiables como recurso para que el público general conozca rápidamente un tema en concreto. "Con el creciente interés por el aceite de oliva en los medios de comunicación y en las redes sociales, nos pareció que era un momento idóneo para escribir "Olive Oil for Dummies", ya que cubre todas las áreas que un lector general necesita conocer sobre este alimento, incluida la clasificación del producto, su pro-

ducción y comercialización, y los mitos y la desinformación en torno a él. También incluye una apreciación detallada de los últimos descubrimientos científicos y la importancia de sus polifenoles antiinflamatorios y antioxidantes", ha precisado este médico británico, al tiempo que ha avanzado que la publicación incluye, además, consejos culinarios prácticos y 40 recetas diseñadas para incentivar el consumo de aceite de oliva virgen extra.

"Este tipo de libros para principiantes cuentan con una reputación establecida como un recurso fiable y accesible, que garantiza una audiencia amplia y presenta un tema a nuevos lectores. Creemos que esta publicación puede apoyar la

comunicación e información sobre el trabajo de los profesionales del sector del aceite de oliva, así como la educación de los consumidores nuevos y existentes en torno al aceite de oliva virgen extra", ha resaltado Poole, que espera que se traduzca a otros idiomas como español, italiano, alemán, árabe e incluso chino.





Deoleo y AEMO fallan el “II Concurso AEMO a la Mejor Gestión Ambiental de Olivar y Almazara en España”

Deoleo y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) han fallado el “II Concurso AEMO a la Mejor Gestión Ambiental de Olivar y Almazara en España”, destinado a reconocer las mejores prácticas sostenibles en el sector olivarero. En concreto, se ha otorgado el primer premio *ex aequo* a los olivares más sostenibles a Cortijo Guadiana y El Valle del Conde, mientras que Oro del Desierto ha sido galardonada como la almazara más sostenible.

El concurso tiene como objetivo promover la sostenibilidad en la producción de aceite de oliva, evaluando diversos factores ambientales en el cultivo del olivo y el proceso de producción. Entre los criterios considerados para la valoración de los olivares se encuentran el manejo del suelo, las técnicas de abonado, el uso de fitosanitarios, la gestión del riego, la lucha contra la erosión, la conservación de la fauna y el destino final de la cosecha.

En el caso de las almazaras, se valoran aspectos como la eficiencia energética, la gestión de subproductos, la procedencia de la materia prima, las técnicas de elaboración, la conservación del aceite y las prácticas de envasado y distribución.

En concreto, en esta edición, el jurado ha decidido otorgar el primer premio *ex aequo* a los olivares más sostenibles, reconociendo tanto a Cortijo Guadiana como a El Valle del Conde por su destacado compromiso con la gestión ambiental.

La Finca Cortijo Guadiana, ubicada en Úbeda y perteneciente al Grupo Castillo de Canena, ha sido especialmente valorada por su avanzado manejo agronómico, utilizando tecnologías de vanguardia para monitorizar en tiempo real el suelo, los árboles y el clima, optimizando así el uso de recursos como agua, energía, fertilizantes y fitosanitarios. Esta finca demuestra que es posible combinar modernidad e innovación con prácticas sostenibles, reduciendo



LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

al máximo el impacto ambiental. Además, su política de puertas abiertas y colaboración con universidades y centros de investigación ha sido altamente apreciada, contribuyendo al desarrollo de proyectos pioneros para la mejora del olivar español.

Por su parte, la Finca Regenerativa Valle del Conde, situada en el corazón del Parque Natural de las Sierras Subbéticas, ha sido premiada por su enfoque en la agricultura regenerativa. En sus 227 hectáreas de olivar de montaña cultiva variedades de aceituna como picudo y picual en sistemas agroforestales que enriquecen la biodiversidad del entorno. El manejo de la cubierta vegetal se realiza mediante pastoreo controlado de 1.200 ovejas, lo que contribuye a minimizar la erosión del suelo incluso en pendientes pronunciadas. La finca también se distingue por la monitorización de plagas a través de 20 estaciones de vigilancia y por fomentar la biodiversidad, manteniendo un equilibrio natural con la fauna local, que incluye aves rapaces, reptiles, roedores, zorros y jabalíes.

Asimismo, la Almazara Oro del Desierto, ubicada en Almería, ha sido reconocida como la más sostenible por su eficiencia en el uso de recursos y su compromiso con la producción ecológica. La almazara ha implementado una política de energía renovable con la instalación de paneles solares y adopta un enfoque de “Kilómetro 0”, utilizando aceitunas de

una finca cercana de la misma propiedad y reduciendo así la huella de carbono. Su gestión integral de subproductos ha sido otro de los aspectos valorados, ya que cuenta con una planta de compostaje que convierte el 100% del alperujo generado en abono orgánico. Además, toda la aceituna procesada en la almazara está certificada como ecológica, reafirmando su compromiso con la sostenibilidad y la calidad.

Según sus organizadores, el fallo del concurso destaca el esfuerzo y la dedicación de estos productores por implementar prácticas que no sólo optimizan la producción, sino que también protegen y conservan el medio ambiente, sentando un ejemplo para el resto del sector olivarero en España.

Impulso a la sostenibilidad

Deoleo ha destacado que estos premios están en consonancia con la estrategia de sostenibilidad de la compañía, bajo su propósito “*Cuidamos lo que te cuida*”. A través de este enfoque, la compañía ha anunciado que desde 2018 un total de 82 almazaras han sido certificadas bajo su Protocolo de Sostenibilidad para la producción de aceite de oliva virgen extra, lo que supone un incremento del 15,5% respecto a 2022. De este modo, Deoleo ha alcanzado un área de influencia de 292.749 hectáreas de olivares y ha servido de apoyo a más de 52.000 agricultores de países como España, Italia, Portugal, Túnez, Grecia y Argentina, estos dos últimos certificados en 2023.

Precisamente por este motivo, la compañía presentó su Informe Integrado de Sostenibilidad, en el que refleja el intenso trabajo llevado a cabo en materia ESG, al tiempo que establece las claves hacia un futuro sostenible. Esta estrategia ha marcado su hoja de ruta para consolidarse “como líderes en calidad, sostenibilidad e innovación dentro del sector del aceite de oliva, sus tres pilares fundamentales, poniendo siempre al consumidor en el centro de todas sus decisiones estratégicas”.

*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 16/22 septiembre '24 (Cierre día 12 sept. '24)	EUROS/T. SEMANA 23/29 septiembre '24 (Cierre día 19 sept. '24)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	6.700	6.800
	Virgen	6.800/6.900	6.900/7.000
	Virgen extra	7.100/7.300	7.100/7.300
	Refinado	Sin oper.	6.800
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	6.600	6.750
	Virgen	6.850/6.950	6.900/7.000
	Virgen extra	7.100/7.200	7.100/7.200
	Refinado	6.400	6.450
SEVILLA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	6.900/7.000	6.900/7.000
	Virgen extra	7.150/7.600	7.150/7.800
	Refinado	6.500	6.500
GRANADA	Lampante, base 1º	6.700	6.800
	Virgen	6.800/6.900	6.900/7.000
	Virgen extra	7.100/7.300	7.100/7.300
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	7.200/7.400
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	6.900	6.900
	Virgen extra	7.100/7.350	7.100/7.400
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	6.600	6.700
	Virgen	6.700	6.800
	Virgen extra	7.200	7.200
	Refinado	6.800	6.800
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	6.500/6.700	6.500/6.700
	Virgen	6.800/6.900	6.800/6.900
	Virgen extra	7.000/7.500	7.000/7.500

* 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

tratamiento 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

SEVILLA	ANDALUCÍA	EUROS/T. SEMANA	EUROS/T. SEMANA
		16/22 septiembre '24 (Cierre día 12 sept. '24)	23/29 septiembre '24 (Cierre día 19 sept. '24)
	Refinable, base 10°	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	3.550/3.600	3.550/3.600

Aceites de semillas

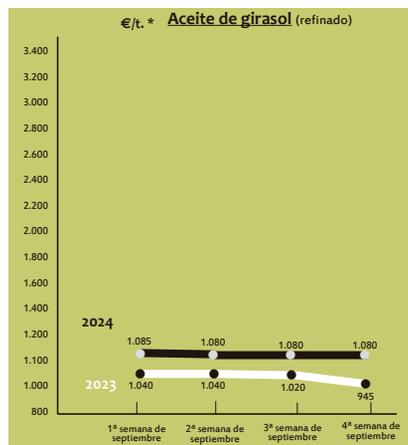
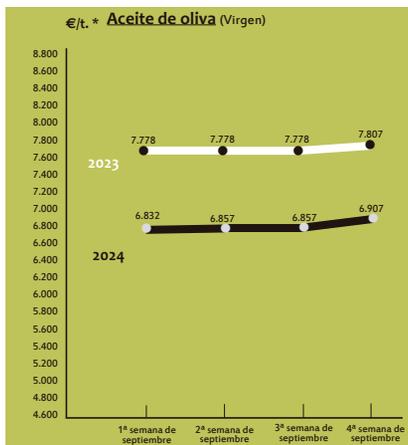
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)	EUROS/T. SEMANA	EUROS/T. SEMANA
		16/22 septiembre '24 (Cierre día 12 sept. '24)	23/29 septiembre '24 (Cierre día 19 sept. '24)
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.080	1.080
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	1.000	1.000
	Refinado	1.050	1.050
	ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.080	1.080

Oleínas y Ácidos grasos

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

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONAEUROS/KG.
SEMANA
16/22 septiembre '24
(Cierre día 12 sept. '24)EUROS/KG.
SEMANA
23/29 septiembre '24
(Cierre día 19 sept. '24)

	€/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° (origen)	880	880
GRASA ANIMAL 5° (origen)	895	895
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.110	1.110
ACEITE DE COCO (refinado)	1.717	1.717
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	4.320	4.320
ACEITE DE RICINO	1.339	1.339
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	6.980	6.980
GLICERINA BIDESTILADA	s/c	s/c
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	s/c	s/c

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados
en aceites, grasas y derivados*

Tel.: 953 254 316 y 953 222 190 - Fax: 953 220 816

Mov.: 619 421 807 y 679 974 110

Avda. de Granada, 1 - 5°D - 23003 - JAÉN

garridohermanoscb@gmail.com



Mercado internacional

EUROS/KG. SEMANA 16/22 septiembre '24 (Cierre día 12 sept. '24) EUROS/KG. SEMANA 23/29 septiembre '24 (Cierre día 19 sept. '24)

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/KG. SEMANA 16/22 septiembre '24 (Cierre día 12 sept. '24)	EUROS/KG. SEMANA 23/29 septiembre '24 (Cierre día 19 sept. '24)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,80	8,90
		ACEITE DE OLIVA refinado	6,50	6,50
		ACEITE DE OLIVA lampante	4,90/5,10	4,90/5,10
	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE ORUJO refinado	3,80	3,80
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,10	1,10
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,20	1,20
		ACEITE DE SOJA refinado	1,13	1,13
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,22	2,22
		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	7,25/7,30	7,30/7,50	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,50	7,50/8,50	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,50	7,50/8,50	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	5,70/5,80	5,60/5,70	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	7,40/7,50	7,20/7,30	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso <small>(Precios facilitados por Olio Officina Magazine)</small>	7,30/7,40	7,10/7,20	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,40/7,60	7,30/7,50	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (19 de septiembre de 2024)
(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	1,111
Dólar Canadá	1,498
Yen japonés	160,57
Corona sueca	11,335
Corona checa	25,053
Libra esterlina	0,841
Franco suizo	0,937



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



CEQ
CONSORZIO
EXTRAVERGINE
DI QUALITÀ

ceqitalia.com



Campaign financed with the help of the European Union and the Italian Government Reg. (EU) 1169/2011 and (EU) 1169/2011 as amended



EEUU

La producción de aceituna de mesa en California se incrementará un 5,4% en 2024

La previsión de producción de aceituna de mesa de California para 2024 es de 40.000 toneladas, un 5,4% más que la cosecha del año anterior, que fue de 37.841 toneladas, según una encuesta realizada por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

Los datos del USDA detallan que la superficie se estima en 12.200 acres, con un rendimiento de 3,28 toneladas por acre.

La previsión de producción de la variedad manzanilla es de 36.700 toneladas, mientras que la de la variedad sevillana es de 3.200 toneladas y se espera que otras variedades alcancen un total de 100 toneladas.

El USDA destaca que las tormentas de finales de invierno y durante la primavera aumentaron significativamente los embalses, lo que ha dado lugar a condiciones hídricas normales en California. Además, se ha registrado

un clima favorable durante el período de floración.

No obstante, los productores aumentaron el riego durante los meses de verano debido a las altas temperaturas estivales.

Respecto a los rendimientos, se ha informado de rendimientos variables de los cultivos tanto por variedad como por superficie, siendo ligeramente superiores los de la variedad sevillana frente a la manzanilla.

Según el USDA, la escasez de mano de obra, el incremento de los costes y los problemas de comercialización continúan siendo los mayores desafíos para los productores de aceituna de California encuestados (249).




J. Morales Navas
comercial aceitera s.l.u

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

MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos

HARINAS		PRECIOS
Harina de soja (s. fábrica).....		€/t. 470
Harina de girasol (integ.) (abril).....		290
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		PRECIOS
(Estos precios son en origen)		€/t.
Maíz		325
Trigo panificable		360
Trigo forrajero (puerto destino)		340
Cebada cervecera		270
Cebada dos carreras		270
Colza (puerto destino)		752
Guisantes		280
Centeno		220
Harina de girasol (pellets)		230
Harina de girasol (alto proteico)		290

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.030,25** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.030,25**.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: 319,30 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **319,30**.

◆ Precios: Futuros octubre.

Aceite de soja: Cerraba a **40,42** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **40,42**.

◆ Precios: Futuros octubre.

Maíz: Terminó la semana a **387,50** centavos/bushel, habiendo comenzado a **387,50**.

◆ Precios: Futuros septiembre.



Expoliva 2025 cuenta ya con el 70% del espacio expositivo ocupado

El resultado comercial de la próxima edición de Expoliva, XXII Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, que se desarrollará del 14 al 17 de mayo de 2025 en el Palacio de Ferias y Congresos de Jaén-IFEJA “va a buen ritmo hasta el momento”, según han informado sus organizadores. Así, África Colomo, vicepresidenta de Ferias Jaén, S.A.M.P. Unipersonal, ha precisado que “sin haber puesto a la venta la feria entre los nuevos clientes interesados, podemos afirmar que tenemos un 70% de espacio reservado en el total de los pabellones y un importante número de solicitudes pendientes de formalizar su participación si les interesa el espacio ofrecido”.



Desde la organización se abrió el pasado mes de mayo el plazo para que los expositores de la edición anterior reserven espacio en Expoliva 2025. En este sentido, el equipo comercial de IFEJA “lleva trabajando intensamente varios meses cerrando espacios con los expositores de la edición anterior y atendiendo las demandas de ampliación o cambios de espacios solicitados”, según ha destacado la entidad.

“Llevamos varios meses inmersos en la comercialización de la feria y este año pretendemos ampliar el número de expositores y países representados, habilitando nuevos espacios sobre los que estamos ya trabajando para convertir esta edición en la mejor de cuantas hemos realizado hasta el momento, debido en gran parte al interés mostrado estos meses por nuevas empresas interesadas en participar como expositores”, ha resaltado Colomo.

Según ha explicado, “una vez finalizado el plazo de reserva de expositores de la

edición anterior, se abrirá la convocatoria para que toda empresa del sector del aceite de oliva e industrias afines que quiera participar pueda formalizar su reserva de plaza a la mayor brevedad, ya que, como en cada edición, la adjudicación y reserva de nuevos espacios expositivos se asignará por riguroso orden de llegada de las solicitudes”.

A su juicio, “la calidad de las empresas expositoras es incontestable y en esta edición pretendemos crecer en espacios expositivos para que ninguna empresa del sector se quede sin participar en la feria. Para ello, pretendemos realizar una remodelación integral de la feria, que suponga un revulsivo importante y nos permita crecer tanto en espacio expositivo como en el número de expositores que participarán en Expoliva 2025”.

Entre las prioridades para la próxima edición, también destaca “reforzar la hegemonía indiscutible como la principal feria del sector oleícola en el ámbito internacional. Nuestro

objetivo es adaptarnos a las necesidades del cliente y ofrecer todas las opciones posibles para ser expositor en Expoliva 2025”.

Expoliva 2023

Cabe recordar que la pasada edición de Expoliva contó con la participación de 300 expositores directos, que representaron a 1.623 empresas nacionales e internacionales y a 5.432 marcas. El Simposium Científico-Técnico registró 191 comunicaciones y ponencias, y se realizaron 1.385 inscripciones; mientras que en el Salón Internacional Expoliva Virgen Extra “SíAove” participaron 209 vírgenes extra internacionales.

En total, los visitantes de Expoliva ascendieron a 48.326, de los cuales 2.311 fueron internacionales. También hubo representación de más de 70 países de los cinco continentes. Se generaron 545 empleos directos y 3.000 indirectos, y el impacto en la economía de la provincia ascendió a 37 millones de euros.

HERPASUR SA
CALDERERÍA INOX

**LA CALIDAD
NUESTRA RAZÓN
DE SER LÍDER**

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

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



SECOVISA
Soluciones en Acero Inoxidable



TANKINOX



Auténtica Premium Food Festival 2024 reúne a 8.404 directivos de la gran distribución y la hostelería

Auténtica cerró el pasado 17 de septiembre sus puertas posicionándose “como la feria de referencia de la industria agroalimentaria del sur de España”, según destacaron sus organizadores. Durante dos días, 8.404 directivos de la gran distribución y el retail, chefs y empresarios de hostelería acudieron a FIBES (Sevilla) para descubrir las últimas novedades en alimentos y bebidas Premium, generando un impacto económico de 12 millones de euros en la ciudad hispalense.

La feria acogió una nueva edición de Auténtica Congress, que reunió a 233 expertos para dar a conocer distintas iniciativas y proyectos, cocinar en directo y debatir sobre los retos y oportunidades que se alzan entorno al sector. En el ámbito de la gastronomía y la alta cocina, renombrados chefs como Paco Morales, Benito Gómez, Javier Olleros, Maca de Castro, Juan Carlos García y Hideki Matsuhisa se citaron en el espacio *Culinary Fest by Gusto del Sur*, poniendo en valor la excelencia agroalimentaria con los productos de calidad *Gusto del Sur*. Todos ellos conversaron sobre los conceptos que inspiran las cartas de sus restaurantes y el peso de la calidad del producto en la variedad de sus platos. Además, realizaron demostraciones en directo y pudieron compartir espacio con otros reconocidos profesionales de diferentes áreas como el arte, el deporte o la escritura.

Respecto a la exaltación del producto mediterráneo que abandera Auténtica, Paco Morales, chef del Restaurante Noor, destacó que “es imprescindible conocer el legado histórico para saber de dónde venimos y a dónde vamos. Siempre se nos relaciona con la piel de toro, los cítricos, el aceite de oliva o el jamón, pero nuestros productos son una forma de vida. Tenemos que sentirnos orgullosos de todas estas tradiciones y presentamos

este año una carta inspirada en recetas y sabores de distintas épocas históricas”.

Por su parte, Benito Gómez, chef del Restaurante Bardal, apuntó que “para mí la cocina es la pericia de aliñar. A veces los cocineros sentimos que nos quedamos cortos, pero no es necesario añadir emulsiones o nubes en todas las recetas. De hecho, nuestra cocina brilla por sus pocos artificios, porque no son necesarios cuando el producto es bueno. Lo que nos define es nuestra forma de potenciar el sabor”.

Precisamente, y acerca de la importancia de cuidar bien el producto y emplear alimentos de proximidad, Maca de Castro, chef del restaurante del mismo nombre, explicó que “ahora contamos con cuatro huertas que cosechamos cada día. Hacemos cosecha ecológica, no transgénica, y esto es importante. Aunque parezca raro, debemos consumir verduras feas, esas son las más naturales, saludables y las que saben mejor”. Al respecto, Hideki Matsuhisa, chef del restaurante Koy Shunka, resaltó que “es fundamental tener un buen producto y los materiales para tratarlo. Nosotros empezamos a cocinar desde que llega el producto al restaurante, esto es en lo que se traduce el respeto al producto y a todo el proceso”.

Un universo de posibilidades en torno al producto Premium

La segunda edición de Auténtica fue el escaparate de las últimas innovaciones en alimentos y bebidas Premium. Sándwiches helados calientes, caviar cítrico, helado de aceitunas o carne vegetal hecha con proteína de guisantes... En total, 251 firmas expositoras presentaron sus últimas novedades en los dos pabellones de FIBES, demostrando así la calidad de los productos agroalimentarios de nuestro país. Además de descubrir las novedades del sector, los profesionales asistentes a Auténtica 2024 también pudieron inspirarse, trazar sinergias, degustar productos de alta calidad y acceder a exclusivos shows de cocina en directo.

Auténtica Premium Food Fest es un evento en colaboración con la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, a través de la cofinanciación con fondos europeos FEDER, y cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Sevilla, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), Landaluz y Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, así como de las principales patronales del sector.





BioCultura destaca su apuesta por el AOVE ecológico en su 40º aniversario

Desde los inicios de BioCultura, hace ahora 40 años, el aceite de oliva virgen extra ecológico ha estado siempre muy presente en la feria. De hecho, ha sido y es uno de los productos más exitosos del certamen, que se celebrará en 2024 del 21 al 24 de noviembre en IFEMA Madrid. Desde la Asociación Vida Sana, entidad organizadora de la muestra, subrayan que “España es líder mundial en producción de aceite ecológico y nuestros aceites reciben premios en los principales concursos internacionales”. A su juicio, “el aceite *bio* es salud, paisaje, descontaminación, ecosistemas sanos y pueblos vivos. En definitiva, auténtico oro líquido”.

La Asociación Vida Sana asegura que “los aceites de oliva ecológicos son productos certificados y totalmente seguros, muy beneficiosos para la salud a la par que sostenibles y respetuosos con el medio ambiente. Elegir un aceite de oliva ecológico significa proteger la salud del consumidor, de los agricultores y de los ecosistemas. Y también la salud de la economía, ya que un notable número de almazaras ecológicas son pequeñas y/o medianas empresas arraigadas al territorio, por lo que consumir aceite ecológico supone insuflar vida a los entornos rurales y proteger su futuro”.

La entidad resalta que en el olivar ecológico se combaten las plagas, se fertiliza la tierra y se ayuda al olivo de una forma totalmente orgánica. Además, son ecosistemas adeshados, totalmente limpios, donde vive más fauna silvestre.



Ángeles Parra, al frente de BioCultura Madrid desde hace 40 años, remarca que “el aceite de oliva es uno de los grandes pilares de la Dieta Mediterránea. Es salud, sabor y solera, raíces, cultura y tierra. Si además es ecológico, estamos hablando de oro líquido sin ninguna duda”.

Desde los primeros años de la feria, “el aceite ecológico siempre ha estado muy presente. Antes, cuando no existían las compras *on line*, muchos visitantes acudían a BioCultura a aprovisionarse de aceite ecológico para todo el año. En la feria se creaba, y se sigue creando, una relación directa de cariño y confianza entre el productor y el consumidor. El amante del producto orgánico quiere saber de dónde procede el alimento que consume y quién está detrás de él”.

La Asociación Vida Sana precisa que una gran parte del consumo del aceite ecológico español se produce dentro de nues-

tras fronteras, si bien otra gran parte se destina a la exportación. Así, detalla que, según el informe “*Diagnóstico y análisis estratégico del sector agroalimentario español*”, los mercados de radio corto se están consolidando de la mano de las mejoras de las almazaras y del incremento de su capacidad de envasado, dando incluso lugar a la puesta en marcha de sistemas de venta a distancia (Internet, catálogo, etc.). A su vez, señala que el aceite ecológico español triunfa en los canales cortos y, al mismo tiempo, en Alemania, Dinamarca, Suiza, EEUU, etc. Según datos de 2022, los hogares alemanes multiplicaron por seis la compra de aceite de oliva ecológico.

Según Montse Escutia, ingeniera agrónoma de Vida Sana, “desde los comienzos del movimiento *bio* en España el aceite ha sido uno de los productos estrella de la oferta española. Además, en el sector ecológico hay mucha gente joven, mujeres, personas con buenas ideas, tanto en el cultivo como en la creación de nuevos circuitos. Sin duda, en este sentido las redes sociales han ayudado mucho”.

A su vez, Escutia afirma que “los y las agricultoras de los olivares ecológicos son muy innovadores y crean dehesas humanizadas de una gran riqueza ecológica. Por ejemplo, los olivares de miel, con las aromáticas, atraen a abejas, otros insectos y turistas. Y son bellísimos. También tenemos los olivares que utilizan rebaños de ovejas que fertilizan los campos y mantienen las hierbas adventicias a raya. Por otro lado, cada vez existen más almazaras ecológicas que crean otros productos de calidad a partir del aceite orgánico de sus fincas: productos cosméticos, medicinales... El olivar ecológico le planta cara al cambio climático, enfría el clima, crea biodiversidad, aporta vida a los pueblos y reparte la riqueza con justicia. Y nos libera de los pesticidas”.





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFlow

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytex

Polytex

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



AMAZANO Flottweg

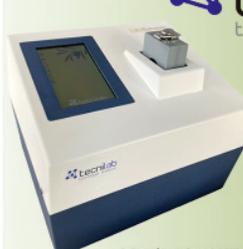
LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXIDABLE - SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG
WWW.CALDERERIAAMAZANO.NET



EXTRACCIÓN



tecnilab
tecnología analítica



La solución integral para su almazara

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

AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.



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

BOMBAS

bombas desde 1967

TRIEF



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 tecnología y componentes clave en el sector de la separación. Con más de 15.000 empleados en todo el mundo en sus plantas, ANDRITZ SEPARATION es una de las líderes mundiales en el suministro de centrifugadoras.

Los dispositivos Palacín están diseñados específicamente para la extracción de aceite y su separación de la pulpa, cumpliendo con los requisitos de calidad y seguridad. PALACÍN respalda en su línea de extracción comercial, tanto para mano de obra como en el desarrollo de sistemas de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.



GP
González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

FABRICA Y ALMACEN
Avenida Vicente Piñero nº 12
14650 BAENA (Córdoba)
Telf: 0034 937 665 115
e-mail: tacsal@tacsal.com

DELEGACIÓN EN PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Mirandela
6370-365 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 522



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

TACSAL

Ausere



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

agrama
ciencia y vida



RECIBO PLAZOS RESULTADOS RECOGIDA MUESTRAS SATISFACCIÓN CLIENTE

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com



ESCAPARATE DE PROVEEDORES




LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

Especializados en análisis de grasas y aceites

75 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan

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

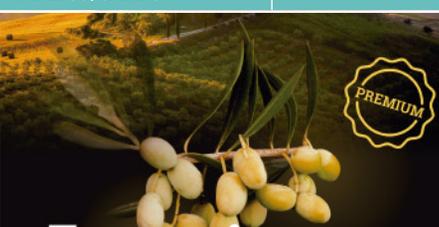


TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE



VIVEROS/CAMPO



Lecciana,
— la variedad italiana de los —
GRANDES ACEITES

PREMIUM



HUMANES & COSTA
LABORATORIO AGROALIMENTARIO

Especializado en olivar y aceite de oliva

Servicios analíticos para el campo y la industria agroalimentaria



PH: +351 964 288 994 **Vidigueira, Portugal**

TREICO



INNOVAMOS PARA TI

Con más de 65 años de experiencia, la Organización TREICO se reinventa cada día ofreciendo productos novedosos de alta calidad para cubrir las necesidades de nuestros clientes con el mejor servicio.

www.treico.com

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

BALAM
| AGRICULTURE |



OLIVARUM
Fundación CAJA RURAL JAÉN

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es CAJA RURAL JAÉN

PESAJE

IMATEC AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE ELECTRICIDAD SOFTWARE

RSO TRAZABILIDAD EFICIENCIA ENERGÉTICA

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

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

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros



Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-es.com

LABORATORIO TELLO

A Tentamus Company

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

Acreditados por ENAC según la norma ISO 17.025 (Consultar Alcance Técnico en www.enac.es). Reconocidos por el C.O.I. como Laboratorio de Análisis Físico-Químico y Contaminantes para el periodo vigente.



SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.



INVESTIR SOLUCIÓN ALMAZARÁ CONECTADA 4.0

MORESIL
Especialistas en Recolección



Olivar tradicional Superintensivo

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

PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

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

JAR
METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO



DESARROLLADO POR PROSUR

ALFA CUADERNO PROSUR

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

Económicos y muy rentables

TODOLIVO Infórmate

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



Un seminario científico internacional aborda el aprovechamiento de subproductos y la minimización de residuos de olivar y almazara

La Universidad de Jaén (UJA) acogió la pasada semana el seminario científico “Aprovechamiento de subproductos y minimización de residuos de olivar y almazara”, organizado por el Instituto de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva de la UJA, con el apoyo del Consejo Oleícola Internacional (COI). Esta actividad contó con casi 70 alumnos -30 de forma presencial- procedentes de una treintena de países.

El rector de la UJA, Nicolás Ruiz, inauguró este encuentro internacional, acompañado por el director ejecutivo adjunto del COI, Abderraouf Laajimi, y el director del curso, el catedrático Sebastián Sánchez Villasclaras.

En su intervención, Nicolás Ruiz explicó que para la UJA la organización de este seminario supone “un fuerte impacto y una notable proyección nacional e internacional”, ya que cuenta con casi 70 alumnos (30 de forma presencial), procedentes de casi una treintena de países. “Esto nos da una idea del interés despertado por este seminario, que trata un asunto de gran importancia y actualidad, como es lograr que la agricultura sea más sostenible desde el punto de vista económico, pero, sobre todo, desde el punto de vista medioambiental”, precisó.

En este sentido, explicó que la celebración de este seminario se enmarca en la estrategia propia de la UJA de potenciar e impulsar todo lo que tiene que ver con la formación y la investigación en olivar y aceites de oliva de calidad. “Este seminario es tremendamente útil para profesionalizar y dinamizar el sector oleícola y, por lo tanto, para contribuir a que el tejido productivo del mismo sea más competitivo. El cultivo del olivar genera un importante valor económico, pero además resulta fundamental para la sostenibilidad medioambiental, a través del aprovechamiento de los subproductos generados durante el proceso

de producción de aceites de oliva. Por delante, tenemos el reto de seguir reduciendo la contaminación. Por otra parte, la agricultura juega un papel crucial en la protección del medio ambiente contra la erosión y la desertificación. Por todo ello, resulta necesario difundir y aplicar nuevos enfoques, tecnologías y métodos para la gestión de los subproductos en el sector oleícola”, declaró.

Por último, el rector agradeció al COI su esfuerzo y compromiso con la Universidad de Jaén por colaborar en diferentes acciones formativas, entre las que se encuentra este seminario, y de otro ámbito que se desarrollan en el centro docente.

Por su parte, el director ejecutivo adjunto del COI aseguró que esta formación supone “una oportunidad muy importante para intercambiar conocimientos y reforzar las capacidades de los participantes de los países miembros en la valorización de los subproductos del olivar en general, y en temas relacionados con la sostenibilidad, en particular en la cuenca mediterránea, donde estamos viendo más impactos del cambio climático”.

Por último, el director del curso remarcó que el objetivo de la actividad es formar a técnicos de los países miembros del COI para que adquieran un conocimiento más profundo de los problemas relacionados con estos subproductos y de las técnicas más innovadoras y ecológicas disponibles.

Al respecto, en este seminario sus participantes pudieron revisar la legislación, analizar la cadena de producción y estudiar las tecnologías para tratamiento de residuos, así como reutilizar estos residuos con fines energéticos (caso de la biomasa) o de otra índole (producción de fertilizantes de bajo coste, de compuestos bioactivos de los alimentos o de compostaje), así como conocer los incrementos económicos resultantes.

La UPM y Agroseguro crean el “Aula Universidad Empresa Seguros Agrarios”

Dotar a los profesionales de los seguros agrarios de una formación de calidad que les permita estar al tanto de las últimas innovaciones científicas, tecnológicas y digitales aplicables al sector es el objetivo de “Aula Universidad Empresa Seguros Agrarios”, que han puesto en marcha la Universidad Politécnica de Madrid (UPM) y Agroseguro.

Para el rector de la UPM, Guillermo Cisneros, la creación de esta aula supone la “materialización de una extensa colaboración entre el CEIGRAM (Centro de Estudios e Investigación para la Gestión de Riesgos Agrarios y Medioambientales) de la UPM y Agroseguro, que se ha mantenido en el tiempo y a través de la que la universidad puede poner al servicio del sector de los seguros agrarios todo el potencial que le ofrece la transversalidad de los estudios que se imparten en esta universidad”. Además, “lo hace en un momento en el que los seguros cobran especial importancia ante los retos del cambio climático”, ha añadido.

Precisamente, este aspecto es el que ha destacado también el director general de Agroseguro, Sergio de Andrés Osorio, quien ha asegurado que “la nueva realidad que ha impuesto el cambio climático en la agricultura ha hecho que los seguros sean cada vez más importantes. Desde hace 45 años ofrecemos al sector primario un respaldo que le permite desarrollar su labor frente a los riesgos meteorológicos que sufren de un modo cada vez más violento y recurrente”.

Se trata de una labor, según ha afirmado el presidente de Agroseguro, que se lleva a cabo con un modelo que es referencia a nivel mundial. “Nuestro modelo se basa en una colaboración público-privada que muchos países están intentando imitar. Vienen a formarse a España para ver cómo funciona nuestro sistema”, ha precisado.



Chile analiza los últimos avances en torno a la olivicultura

Más de 100 profesionales asistieron los días 4 y 5 de septiembre a las XI Jornadas Olivícolas 2024 desarrolladas en Freirina (Chile), un espacio de encuentro donde los asistentes pudieron conocer los últimos avances en el sector olivícola, así como alternativas para dar valor a los subproductos de la agroindustria, visitar la Almazara Albiña y aprender recetas con el chef Mikel Zulueta.

Esta actividad fue organizada por el Centro Regional Intihuasi del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), en el marco del proyecto *“Transferencia valorización de la olivicultura para la comuna de Freirina”*, ejecutado por este organismo.

Para los asistentes -procedentes de las regiones de Arica y Parinacota, Antofagasta, Atacama y Coquimbo-, este encuentro supuso una gran experiencia, según confirmó Roberto González, productor de La Higuera en la Región de Coquimbo, quien resaltó el aprendizaje en temas como el riego tecnificado y el control biológico.

Ana Alaniz, representante legal de la Cooperativa Olivícola El Hueso de Taltal de la Región de Antofagasta, indicó que fue una experiencia enriquecedora, ya que pudo *“aprender muchos temas y conocer a otros agricultores de la zona de Huasco que trabajan con olivos milenarios y también con nuevos cultivos”*.

Las jornadas comenzaron el miércoles 4 de septiembre en el edificio Los Portales en Freirina donde se realizaron charlas sobre cambio climático, composición y aplicaciones químicas del aceite de oliva y valorización de residuos obtenidos de la industria olivícola. También se abordaron temáticas como la aceituna de mesa, la biodiversidad funcional y el manejo de riego con información satelital, concluyendo con un debate sobre la *“Experiencia productiva de nuevas generaciones en la producción olivícola”*.

La segunda jornada del jueves 5 de septiembre se centró en el sello de origen y la puesta en valor de los subproductos de la

industria olivícola, comenzando con la charla *“Sello de origen y su impacto en la comercialización del aceite de oliva”*. Además, se llevó a cabo la ceremonia de certificación de la temporada 2024 del sello de calidad Denominación de Origen Huasco, donde se certificó a las almazaras Azzait, Albiña, Alma del Huasco y Payantume.

Posteriormente, se realizó una cata de aceite de oliva con Denominación de Origen Huasco y la charla *“Agregación de valor a subproductos de la industria olivícola: caso de éxito Freirina”*, para concluir con la demostración culinaria a cargo del chef Mikel Zulueta.

Las jornadas finalizaron con la visita a la almazara Albiña donde se mostró a los asistentes las instalaciones, procesamiento de aceite de oliva, aceitunas de mesa y pasta.

Para el alcalde de Freirina, César Orellana, *“este encuentro ha supuesto un importante momento donde nuestros olivicultores han conocido experiencias, incluso de otros países”*.

CIERRES QUE MARCAN LA DIFERENCIA



fourfam.

www.fourfam.com



El CIHEAM Zaragoza y la Fundación del Olivar impulsarán el desarrollo sostenible del sector del olivar y el aceite de oliva

El CIHEAM Zaragoza y la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva han firmado un acuerdo marco de colaboración con el objetivo de promover las relaciones entre ambas instituciones y fomentar una cooperación activa en áreas técnicas, científicas, académicas y profesionales.

Las dos instituciones han destacado que la colaboración entre los actores del sector del aceite de oliva a nivel internacional es imprescindible para aumentar el conocimiento y permitir el diseño de mejores políticas y estrategias empresariales. “El desarrollo sostenible en este sector sólo es posible con la participación de entidades comprometidas con la formación, la investigación, la diseminación y la innovación”, han resaltado.

Entre las áreas clave de esta colaboración se encuentran el desarrollo, colaboración y difusión de proyectos de investigación científica y tecnológica, así como la organización conjunta de actividades como cursos, conferencias, congresos y simposios. Este acuerdo también contempla el intercambio de estudiantes y personal en formación, brindando la oportunidad de realizar estancias de investigación y prácticas en cualquiera de las dos entidades o la participación en comisiones técnicas y grupos de trabajo que sean necesarios para impulsar actividades de interés común.

El director del CIHEAM Zaragoza, Raúl Compés, ha afirmado que “el olivo y el aceite de oliva ocupan un papel central en nuestras actividades de formación, inves-

tigación y transferencia de conocimiento, y este acuerdo refuerza nuestras alianzas para impulsar actividades que contribuyan a mejorar las condiciones de producción y los intereses de los consumidores en todos los países mediterráneos”.

Por su parte, la presidenta ejecutiva de la Fundación del Olivar y Delegada Territorial de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía, Soledad Aranda, ha señalado que “este acuerdo representa una gran oportunidad para avanzar en la formación de los profesionales del sector y en la investigación de nuevas técnicas más sostenibles. Nuestro objetivo es que el olivar continúe siendo un referente de calidad y tradición, pero también de innovación y respeto al medio ambiente”.

Fundación JAV y Genia Bioenergy presentan un proyecto para generar biometano a partir de residuos orgánicos como el alperujo

La empresa Genia Bioenergy, sociedad participada por Repsol, y la Fundación JAV han mostrado en la subdelegación del Gobierno de la Junta de Andalucía en Jaén, su interés por desarrollar proyectos de biometano a partir de residuos orgánicos como el alperujo o los purines porcinos en la provincia.

A la reunión han asistido el delegado del Gobierno de la Junta de Andalucía en Jaén, Jesús Estrella; el delegado territorial de Economía, Hacienda y Fondos Europeos y de Política Industrial y Energía, Javier Calvente; la delegada territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Soledad Aranda; el CEO de la Fundación JAV, Agustín Andreu; así como Felipe Sánchez, Jose Manuel Iranzo, Íñigo Palacio e Ivan Torrijos, representantes de Genia Bioenergy.

La compañía ha manifestado que pretende

presentar públicamente su primer proyecto antes de acabar el mes en curso a todos los grupos de interés relacionados con el mismo como son granjas, cooperativas ganaderas, almazaras, Administración pública, etc.

El objetivo de estos proyectos es la producción de biometano mediante un proceso biológico de digestión anaerobia a partir de residuos orgánicos como purines y alperujo que será inyectado directamente por el gaseoducto subterráneo de Enagás que atraviesa la provincia.

La empresa ha alcanzado un acuerdo con asociaciones de productores de granjas de porcino y con una serie de almazaras y cooperativas de la provincia, lo que permitirá a estas industrias valorizar subproductos de difícil gestión y que pueden llegar a ser tóxicos como los purines y el alperujo, resolviendo al mismo tiempo un problema medioambiental y produ-

ciendo energía verde y sostenible con ellos. El biometano es un gas renovable de alta calidad que no tiene origen fósil y contribuye a la descarbonización de la economía y la lucha contra el cambio climático reduciendo los gases con efecto invernadero y fomentando la economía circular y reutilización de estos residuos.

Además de biometano, en estas instalaciones se producen fertilizantes orgánicos y compost que pueden volver a los campos cerrando un ciclo de economía circular.

Una planta de biometano tiene una capacidad de procesar entre 85.000 y 125.000 toneladas al año de residuos y producir entre 80 y 90 GWh/ año de biometano renovable. Además, con el desarrollo de cada proyecto, está previsto la creación de más de 60 empleos entre directos e indirectos en las áreas rurales donde se ubiquen.



Lanzan un asistente fitosanitario con Inteligencia Artificial a través de WhatsApp

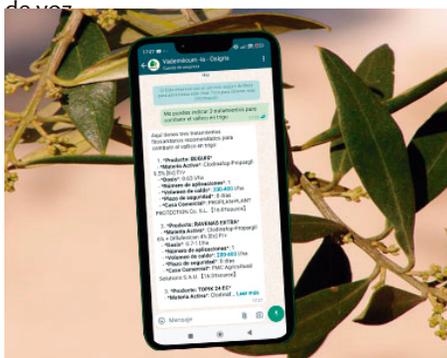
Desarrollado por la empresa oSIGris, la herramienta ayuda tanto a agricultores como a técnicos agrícolas a encontrar los tratamientos fitosanitarios más adecuados para su cultivo. El sistema está diseñado para comprender las preguntas y ofrecer respuestas con soluciones fitosanitarias en función de los diversos criterios de búsqueda, centrándose en cultivos, plagas y otras informaciones técnicas de uso.

Su finalidad es facilitar la toma de decisiones en el día a día y encontrar el fitosanitario que más se adapte a sus necesidades en pocos segundos, según han informado sus impulsores.

Al integrarse con *WhatsApp*, GaIA se convierte en una herramienta accesible para miles de agricultores que ya utilizan esta plataforma como su principal medio de comunicación.

Esta innovadora herramienta, que ya se puede utilizar, tiene una versión gratuita para agricultores.

La empresa oSIGris se encuentra desarrollando la extensión de la misma para otros países y está trabajando en futuras versiones donde incluirán los fertilizantes, bioestimulantes y tratamientos ecológicos, además de poder mandar mensajes de voz.



Un proyecto pretende convertir subproductos del olivar en material para el embalaje del aceite

Asistencia técnica especializada para el mejor aceite de oliva

GEA

La sede de Andaltec, Centro Tecnológico del Plástico, acogió el pasado viernes 13 de septiembre la presentación del proyecto “Olicomp3d”, que pretende convertir subproductos del olivar en material para el embalaje del aceite a través de la impresión 3D.

Andaltec, la Universidad de Jaén (UJA), la Universidad de Cádiz (UCA), Matersia, S.L. y la Denominación de Origen Protegida Sierra Mágina son las entidades que integran este Grupo Operativo que desarrollará este innovador proyecto. Representantes de cada una de ellas participaron en la puesta de largo del proyecto que es beneficiario de las ayudas a las actividades de I+D+i de grupos operativos convocadas por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía. Asimismo, estuvieron presentes el alcalde de Martos, Emilio Torres, y el gerente de la entidad anfitriona, José María Navarro.

El objetivo del proyecto es el aprovechamiento y la revalorización de los residuos agroalimentarios del sector del olivar, concretamente la madera de la poda de olivo y el hueso de aceituna, a través del desarrollo de materiales compuestos multifuncionales de base polimérica para fabricación aditiva de gran formato. El material que se cree formará parte, de manera experimental, de los embalajes que servirán para la promoción y comercialización de los aceites de la DOP Sierra Mágina.

“Olicomp3d” está orientado a alcanzar el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030, ya que apuesta por procesos de fabricación novedosos utilizando residuos que actualmente generan gases de efecto invernadero, reduciendo el uso de plásticos fósiles para obtener productos sostenibles y generar nuevos modelos de negocio en zonas rurales. En concreto, según sus impulsores, se alinea con los siguientes ODS: trabajo decente y crecimiento económico; industria, innovación e infraestructura; ciudades y comunidades sostenibles; producción y consumo responsables y acción por el clima.

La fabricación de este nuevo material tiene antecedentes en el proyecto europeo LIFE Compolive, desarrollado por la Universidad de Jaén y Andaltec, que aplicaron los residuos del olivar como refuerzo natural en polímeros siendo una alternativa muy interesante a los refuerzos sintéticos puesto que tienen menor densidad y costo y son más fáciles de desechar ya que son intrínsecamente biodegradables.

Este proyecto, que se orientó a los sectores de la automoción y el mobiliario, ha demostrado la viabilidad técnica de estos desarrollos novedosos. Con “Olicomp3d” se persigue aplicar estos biocomposites poliméricos resultantes de los residuos del olivar en el sector del embalaje utilizando para su transformación otros procesos de fabricación más novedosos como la fabricación aditiva (FA) de gran formato (FGF). Precisamente este sistema de fabricación lo han utilizado otros dos socios del Grupo Operativo, la Universidad de Cádiz (UCA) y la empresa de base tecnológica Matersia S.L., que han fabricado piezas de plástico con este sistema a partir de residuos de corcho.

El objetivo ahora es hacerlo con residuos del olivar, lo que permitiría a la empresa Matersia, S.L. ampliar su catálogo de materiales comerciales con soluciones innovadoras, más sostenibles, con menor impacto ambiental y totalmente en línea con los principios de la economía circular.



Exportaciones e importaciones entre España y la Unión Europea y resto de países (Junio 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

Aceites y grasas

Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	Portugal	1.956	12.521.844	A. de Oliva	EEUU	3.775	30.872.135
V. LAMPANTE	Otros	125	1.116.484	LAMPANTE	Italia	2.897	21.106.019
	TOTAL	2.081	13.638.328		Otros	10.830	85.677.073
LOS DEMÁS	TOTAL	2.081	13.638.328	LOS DEMÁS	TOTAL	17.504	137.655.227
A. DE OLIVA	Tunez	5.755	39.621.929	A. DE OLIVA	Italia	12.785	101.430.659
	Portugal	4.989	35.641.665		EEUU	7.599	72.121.366
	Siria	979	4.780.046		Francia	7.029	56.534.161
	Italia	870	6.865.315		Portugal	3.044	22.157.304
	Turquía	622	3.293.288		R. Unido	1.631	14.720.281
	Otros	1.159	7.633.346		Japón	1.596	15.037.018
	TOTAL	14.374	97.835.588		Alemania	1.295	10.796.551
TOTAL A. OLIVA	TOTAL	16.455	111.473.916	TOTAL A. OLIVA	TOTAL	48.011	409.715.496
A. ORUJO	Tunez	3.935	9.738.078	A. ORUJO	Italia	1.967	8.209.962
	Grecia	2.783	8.382.920		EEUU	989	4.235.041
	Portugal	1.107	2.914.025		México	533	2.349.763
	Otros	910	2.872.273		Otros	4.129	19.671.131
	TOTAL	8.735	23.907.296		TOTAL	7.645	34.465.897
ACEITUNA DE MESA	Portugal	2.663	2.584.073	ACEITUNA DE MESA	Alemania	395	1.692.838
	Egipto	982	1.130.045		Portugal	174	321.283
	Otros	90	105.544		Otros	698	2.276.616
	TOTAL	3.735	3.819.662		TOTAL	1.267	4.290.736
A. GIRASOL	Ucrania	75.914	66.422.763	A. GIRASOL	Portugal	5.030	6.412.998
	Francia	8.636	8.616.298		Francia	2.559	3.527.488
	Bulgaria	3.600	3.196.716		Otros	9.818	14.464.690
	Otros	2.351	3.711.891		TOTAL	17.408	24.405.176
	TOTAL	90.503	81.947.667				
A. COCO	Filipinas	500	542.930	A. COCO	Italia	1.819	2.864.570
	Otros	338	647.563		Otros	1.789	2.957.118
	TOTAL	839	1.190.493		TOTAL	3.609	5.821.688
A. PALMISTE	Indonesia	3.000	3.731.483	A. PALMISTE	Italia	588	1.027.113
	Otros	4.142	4.944.213		Otros	624	1.315.839
	TOTAL	7.142	8.675.696		TOTAL	1.212	2.342.952
ACEITE PALMA	Indonesia	17.531	16.592.369	ACEITE PALMA	Francia	2.216	2.930.177
	Gabón	9.410	9.229.627		Portugal	1.269	1.792.665
	P. Bajos	3.819	4.545.837		Otros	3.007	4.599.193
	Liberia	1.271	1.130.337		TOTAL	6.492	9.358.562
	Otros	3.158	3.850.285				
	TOTAL	35.189	35.348.455				
ACEITE DE MAÍZ	Brasil	6.825	5.913.110	ACEITE DE MAÍZ	Francia	293	199.301
	Otros	358	370.974		Otros	436	701.027
	TOTAL	7.184	6.284.084		TOTAL	729	900.328
A. RICINO	India	506	795.305	A. RICINO	Francia	26	56.930
	Otros	304	593.665		Otros	10	30.710
	TOTAL	811	1.388.970		TOTAL	36	87.640



Cereales

I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
TRIGO	Francia	19.174	5.345.034	TRIGO	Italia	24.539	7.818.864
	Otros	640	356.191		Mauritania	10.042	3.274.323
					P. Bajos	5.207	1.583.713
					Otros	1.457	1.960.337
	TOTAL	19.815	5.701.225	TOTAL	41.245	14.637.237	
MAÍZ	Ucrania	670.201	134.727.132	MAÍZ	P. Bajos	4.014	902.232
	Francia	105.069	22.510.888		R. Unido	2.284	742.505
	EEUU	56.767	11.333.552		Bélgica	1.766	575.426
	Otros	135.385	32.494.764		Otros	5.917	7.189.638
	TOTAL	967.423	201.066.336		TOTAL	13.981	9.192.259

Tortas

TORTA SOJA	Brasil	86.165	33.989.875	TORTA SOJA	Francia	8.306	3.508.094
	Argentina	60.365	26.099.875		Portugal	4.529	1.703.304
	Otros	2.173	1.377.281		Otros	2.225	1.135.522
	TOTAL	148.704	61.467.031		TOTAL	15.060	6.346.921
TORTA LINO	Bélgica	104	68.785	TORTA PALMA	Portugal	701	145.143
	TOTAL	104	68.785		TOTAL	701	145.143
TORTA PALMA	Indonesia	4.933	899.672	TORTA GIRASOL	Francia	3.418	901.560
	Otros	0,15	92		Otros	796	181.047
	TOTAL	4.933	899.764		TOTAL	4.215	1.082.607
TORTA GIRASOL	Rumanía	7.028	1.883.768	TORTA COLZA	Francia	2.741	882.048
	Otros	9.519	2.514.164		Otros	35	10.358
	TOTAL	16.547	4.397.931		TOTAL	2.776	892.406

Harinas

HARINA DE SOJA	Portugal	1.147	537.201	HARINA DE SOJA	Portugal	299	58.603
	Otros	331	275.247		Otros	93	106.141
	TOTAL	1.478	812.449		TOTAL	392	164.745
HARINA DE CARNE	Portugal	1.529	900.989	HARINA DE CARNE	Francia	4.280	3.041.957
	Francia	1.298	358.196		Italia	2.591	1.296.343
	Otros	1.731	1.346.986		Portugal	2.278	787.910
	TOTAL	4.558	2.606.172		Tailandia	2.222	1.004.716
HARINA DE PESCADO	Sudáfrica	1.490	2.096.801	HARINA DE PESCADO	Otros	6.791	5.485.116
	Marruecos	1.213	1.698.247		Francia	1.340	2.300.817
	Perú	1.197	1.546.127		Italia	996	1.547.403
	Otros	2.233	3.675.606		Otros	1.507	2.449.063
	TOTAL	6.133	9.016.781		TOTAL	3.844	6.297.283

Semillas oleaginosas

CACAHUETES CRUDOS	China	3.248	5.224.179	CACAHUETES CRUDOS	Italia	80	141.386	
	Argentina	1.099	1.903.691		Otros	170	318.514	
	Otros	1.574	2.806.437		TOTAL	251	459.900	
	TOTAL	5.922	9.934.306		HABAS DE SOJA	Portugal	241	80.402
HABAS DE SOJA	Brasil	265.204	111.339.365	Otros		21	76.804	
	Portugal	1.007	496.931	TOTAL		262	157.206	
	Otros	1.745	1.295.666	SEM. GIRASOL		Portugal	2.175	1.049.954
	TOTAL	267.955	113.131.962		Otros	852	2.993.716	
SEM. GIRASOL	Francia	21.582	9.554.171		TOTAL	3.030	4.043.670	
	China	3.210	6.438.015		SEM. LINO	Francia	21	22.185
	Bulgaria	1.111	2.152.613	Otros		18	36.893	
	Otros	386	1.141.213	TOTAL		39	59.078	
	TOTAL	26.411	19.286.087	SEM. SÉSAMO		Otros	52	153.046
SEM. LINO	Polonia	509	427.044			TOTAL	52	153.046
	Otros	232	813.651		SEM. ALGODÓN	P. Bajos	1	15.298
	TOTAL	741	1.240.695	Otros		0,15	50.937	
SEM. SÉSAMO	P. Bajos	106	263.695	TOTAL		1	66.235	
	Otros	396	1.009.782	SEM. COLZA		Bulgaria	8.927	2.634.719
	TOTAL	502	1.273.477			Francia	2.582	1.344.059
	SEM. ALGODÓN	Otros	1		15.298	Otros	105	212.976
P. Bajos		0,15	50.937		TOTAL	11.614	4.191.753	
TOTAL		1	66.235		SEM. CÁRTAMO	Rusia	44	21.418
SEM. COLZA		Rusia	44	21.418		TOTAL	44	21.418
	Portugal	1.420	734.702	SEM. CÁRTAMO		Portugal	4	13.573
	Alemania	510	1.348.270			TOTAL	4	13.573
	Otros	675	5.628.325		JABÓN DE TOCADOR	R. Unido	1.083	1.819.254
TOTAL	2.605	7.711.298	Portugal			1.031	1.842.607	
SEM. CÁRTAMO	Alemania	854	1.695.120	Alemania		854	1.695.120	
	Otros	235	435.248	Otros		235	435.248	
	TOTAL	843	3.121.373	TOTAL	843	3.121.373		
	SEM. CÁRTAMO	Rusia	44	21.418	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Francia	862	848.531
TOTAL		44	21.418	Alemania		551	903.527	
JABÓN DE TOCADOR		Turquía	238	394.323		Otros	1.882	2.635.337
		Alemania	216	482.151		TOTAL	3.295	4.387.395
	Otros	1.197	3.730.785	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Francia	862	848.531	
	TOTAL	1.651	4.607.259		Alemania	551	903.527	
JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Italia	206	294.880		Otros	1.882	2.635.337	
	Otros	604	1.958.562		TOTAL	3.295	4.387.395	
	TOTAL	810	2.253.442					

Jabones



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: 31 de agosto de 2024.

Aceites de oliva virgen extra ecológico (Precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
Alhema de Queiles		33,00 (3 l.)			8,75 (lata)
Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña					10,00
Belvis de las Navas					22,81
Borges			3,50		8,81
Calandina Ecológico			5,99		
Campomar Nature Bio	31,99 (2,5 l.)		5,99		
Carbonell Eco			6,67	10,85/12,19	5,95
Carrefour Eco			9,95		7,69
Castillo de Canena Picual Biodinámico					23,40
Castillo de Tabernas	50,00	76,50 (cristal 5 l.)		13,25 (Coupage)	
Coosur Ecológico			13,93		
Dcoop Ecológico			15,79		
El Corte Inglés Ecológico				4,56	8,14
El Lagar del Soto	55,71				7,14 (lata)
Eolea Ecológico				8,75	
Finca La Torre		36,00 (lata 2,5 l.)			20,86
Flor de Olivo Ecológico					2,99
Hacienda Guzmán Ecológico					19,10
LA Organic				16,50 (lata)	17,62
L'Estornell Eco			13,00	14,50	17,05
La Española Ecológico				3,99	6,48
Luque	31,50	27,95 (lata 3 l.)			
Maestros de Hojiblanca Eco.			8,87	7,99/11,65	
Nuñez de Prado	39,00				12,33/12,59
N Organic				14,50	
Olivar de Segura	27,99			14,95	11,00
Oro Bailén Eco.					18,55
Oro del Desierto Ecológico				5,48	
Oro de Génave			5,65	12,55/12,67	11,72
Padilla Oliva Bio	50,00		13,00	7,95 (lata)	
Pago de Quirós				12,50	13,27 (lata)
Pago Piedrabuena				7,50	
Rincón de la Subbética					25,90
Románico Ecológico					12,99
Señorío de Vizcántar Ecológico			6,50		
Sierra de Génave				4,50	
Soler Romero					8,50
Yeá (Lérida)	54,00	7,90 (0.370 l.)	15,00	5,80 (frasca 0,25 l.)	8,25
Verde Mágina Ecológico	27,55			10,29/10,72	2,99
Vieiru		20,50 (lata 3 l.)			13,50

Aceite de orujo de oliva (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1L.
Capicúa	0,4	21,40		2,99
La Masía Lindoliva		25,70		5,06

Aceite de oliva (Precio euros)

MARCA	GRADOS	LATA 5 L.	ENVASE 5 L.	ENVASE 3 L.	BOTELLA 1L.
Abril		44,87	38,20		7,65
Borges			55,81		11,67
Carbonell	0,4°	55,90	50,20		14,29
Coosur Sabor			39,95		11,31
Coosur Suave			39,95		11,31
La Española Sabor Suave	0,4°	52,37	47,50	26,50	9,99/11,86
La Española Sabor Intenso	1°	52,37	47,50	26,50	9,99/11,86
La Masía Suave	0,4°		34,25/52,30	20,37	8,74/9,29
La Masía Sumum			34,25/52,30	20,37	8,74/9,29
Ybarra Suave		54,27	52,37	30,00	9,84/10,35
Ybarra Más Sabor		54,27	52,37	30,00	9,84/10,35

www.centrifugacionalemana.com

**centrifugación
alemana**

LA EXTRACCIÓN
EN PERFECTA SINCRONÍA



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

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

Convocatorias

La Comunidad Valenciana lanza un plan de ayudas directas para paliar la sequía en el olivar

El presidente de la Generalitat Valenciana, Carlos Mazón, ha anunciado que iniciará un plan extraordinario de ayudas directas dotado con 17 millones de euros para paliar de manera extraordinaria y urgente la sequía que afecta a sectores como el del olivar.

El jefe del Consell ha explicado que se trata “de la mayor medida *express* y de choque puesta marcha en la Generalitat para paliar la sequía que afecta a la Comunidad Valenciana” y ha detallado que beneficiará hasta 30.000 agricultores y ganaderos de este territorio.

Asimismo, ha manifestado que se trata de “ayudas directas sin trámites burocráticos, ni solicitudes, para engrosar por razones de justicia, necesidad y prioridad las maltrechas cuentas de nuestros agricultores y ganaderos”. Del mismo modo, ha solicitado la colaboración de las asociacio-

nes del sector primario para que las ayudas “lleguen a todos los agricultores y ganaderos” y ha reclamado al Gobierno de España “la convocatoria de la Mesa de la Sequía y la adopción de medidas urgentes”.

Esta orden está dirigida a la ganadería extensiva y semiextensiva de vacuno, ovino y caprino de la Comunidad Valenciana, así como a explotaciones agrarias de cultivo en secano.

En concreto, de los 17 millones de euros, dos van destinados a la ganadería y 15 millones a la agricultura de secano, que podrán llegar a 500 ganaderos, 29.500 agricultores y beneficiar a 175.000 hectáreas de cultivo. Por provincias, el número de beneficiarios alcanzaría los 5.973 en Alicante, 7.972 en Castellón y 16.168 en Valencia.

Así, de media, los agricultores de secano podrán recibir ayudas desde 200 euros has-

ta 4.500 euros. Se cubrirán las plantaciones de olivos, uva de secano, almendra, cereal, granada, cereza y algarrobo; así como toda la ganadería extensiva vacuna, ovina y caprina.

Por su parte, LA UNIÓN -que ha calificado estas ayudas directas como un “balón de oxígeno importante y necesario para el sector”- prevé esta campaña una producción de aceitunas en la Comunidad Valenciana de alrededor de 35.500 t., más baja aún que la anterior que ya registró una cosecha reducida y muy alejada de la media de los últimos 20 años, que se sitúa en las 113.000 t.

“Estas cifras que dejan los efectos de la sequía prolongada representan un descenso del 68% sobre la media y conllevarán una pérdida de ingresos para los productores valencianos estimada en 49,2 millones de euros”, ha precisado esta organización.



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

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

Calendario de Ferias y Eventos en 2024

1 Septiembre

- ☞ 23 de septiembre
I FORO OLEOTOURJAÉN
Jaén
www.jaenparaisointerior.es
- ☞ 24 de septiembre
II JORNADA DE ETIQUETADO
NUTRICIONAL Y SALUDABLE DE LOS
AOVS EN LA UE
Córdoba
qvextra@qvextra.es
www.qvextra.es
- ☞ Del 24 al 27 de septiembre
VI ENCUENTRO DE OLIVICULTORES
Baeza (Jaén)
www.grupooleicolaen.com
- ☞ 26 de septiembre
JORNADAS "VIRGEN EXTRA,
PATRIMONIO SALUDABLE"
Úbeda (Jaén)
www.centrodeolivaryaceite.com/es
- ☞ Del 30 de septiembre al 2 de octubre
LUXE PACK MÓNACO
Mónaco
www.luxepackmonaco.com

1 Octubre

- ☞ Del 7 al 9 de octubre
SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA
San Sebastián
www.sansebastiangastronomika.com
- ☞ Del 8 al 10 de octubre
FRUIT ATTRACTION
Madrid
www.ifema.es/fruit-attraction
- ☞ Del 9 al 10 de octubre
NORDIC ORGANIC FOOD FAIR
Estocolmo (Suecia)
www.nordicorganicexpo.com

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

Está pasando...

Actividades formativas sobre olivicultura y cata de AOVE en la Comunidad de Madrid

La Comunidad de Madrid ha publicado la oferta de cursos y actividades de formación en 2024, que persiguen modernizar el sector agrario a través del conocimiento, la innovación y la digitalización en las zonas rurales. En el caso del sector del olivar y del aceite de oliva, el Gobierno regional organiza un curso sobre olivicultura y otro sobre elaboración y cata de AOVE.

Estas actividades formativas siguen la orientación del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común (PEPAC) de España 2023-2027, y están financiadas por el IMIDRA. Posteriormente a su realización, los costes elegibles como parte del PEPAC serán cofinanciados por la Unión Europea (a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural, FEADER), la Administración General del Estado (a través del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación) y la Comunidad de Madrid (a través del IMIDRA).

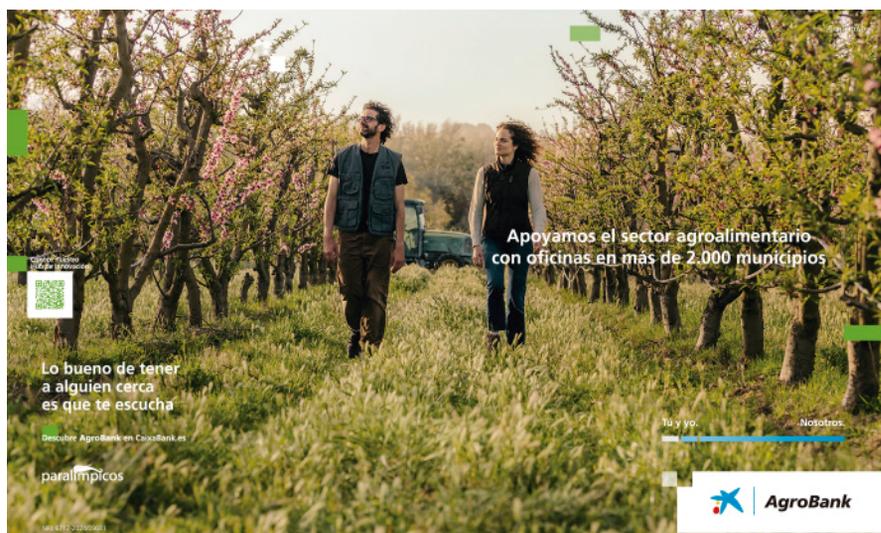
En concreto, el curso "*Olivicultura en la Comunidad de Madrid*", de carácter presencial y una duración de 26 horas, se realizará en Torremocha de Jarama y Finca La Chimenea entre el 21 y el 25 de octubre, así como los días 28 y 29 de ese mes de 16:00 a 20:00 horas, excepto los dos días de prácticas, que serán de 15:30 a 18:30 horas.

El programa de la actividad -cuyo plazo de inscripción finaliza el 14 de octubre- incluirá una introducción al cultivo de olivo, los suelos y la nutrición en el olivar, la olivicultura ecológica, y la mecanización y la poda. Además, se llevará a cabo una visita a un olivar, donde se

analizarán las variedades y sistemas de cultivo, así como una práctica de poda.

Por su parte, el curso sobre "*Elaboración y cata de AOVE*" también será presencial y tendrá una duración de 24 horas. Esta actividad se impartirá del 11 al 19 de noviembre de 16:00 a 20:00 horas en la Finca El Encín del IMIDRA, en Alcalá de Henares, y en la almazara de Fanum Olive Oil, en Torremocha de Jarama.

El programa de esta formación -cuya inscripción finalizará el 4 de noviembre- incluye el olivar en la Comunidad de Madrid; las variedades de aceituna, retos y estrategias; los parámetros de calidad y las calidades comerciales; I+D del IMIDRA para mejorar la calidad; el análisis sensorial, la metodología de cata y los atributos positivos y negativos; análisis económico y comercialización; prácticas de cata: aceites procedentes de distintas variedades de aceituna y coupage; aspectos prácticos en la elaboración del aceite de oliva virgen extra; y práctica de elaboración del AOVE en almazara.





**MANTENIMIENTOS
PREPARADOS,
LISTOS,
¡YA!**

**GARANTÍA
TRANQUILIDAD
PLANIFICACIÓN**

Consigue un **importante ahorro y el máximo rendimiento** de tu planta con la garantía del servicio oficial Pieralisi. Con Pieralisi **terminar la campaña sin paros inesperados** es ya una realidad gracias al soporte remoto de nuestros supervisores especializados.

CONTACTA YA:

☎ 953 28 40 23 📱 +34 615 50 73 99
✉ info.spain@pieralisi.com