



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Una nueva investigación estudiará en detalle cómo se comportan en caliente el AOVE y el aceite de oliva
pág. 4

Demuestran el potencial del AOVE para frenar la creación de nuevos vasos sanguíneos, clave en enfermedades como el cáncer
pág. 5

Olivoltaica, un proyecto para crear recubrimientos sostenibles de paneles solares a partir de poda de olivar
pág. 12

El Gobierno abre a audiencia pública la modificación del Real Decreto sobre declaraciones obligatorias en el sector del aceite de oliva
pág. 14

El Teatro Real acoge la entrega de la XXXVI edición de los Premios Alimentos de España
pág. 18

Deoleo pone en valor la contribución de las mujeres al desarrollo de la industria oleícola en todas sus fases
pág. 20

LA Almazara de autor

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Situada en la Serranía de Ronda (Málaga), LA Almazara de LA Organic, diseñada por Philippe Starck, es un proyecto vanguardista y una obra de arte habitable donde cada detalle ha sido concebido para ser funcional e impactante. Se trata de un espacio que fusiona tradición oleícola e innovación arquitectónica y abrió sus puertas el viernes pasado. Nacida del sueño de Pedro Gómez de Baeza y de la mano del diseñador francés reconocido a nivel mundial por su creatividad visionaria, LA Almazara promete ser un referente global que celebra el arte y la tradición del aceite de oliva “reinventando el oleoturismo y convirtiéndose en la primera almazara de autor del mundo”, según han asegurado sus responsables. Para Philippe Starck, “LA Almazara es un lugar insólito, increíble y milagroso donde el visitante puede disfrutar de una experiencia poderosa y radical que desafía y transforma. Es un cúmulo de misterios donde el respeto cristalizado del aceite de oliva se mezcla con la emoción. El diseñador ha apostado por un diseño minimal y atemporal, sin detalles superfluos, sin revestimientos,

sólo lo esencial trabajado con rigor y claridad.

Un cubo rojo monolítico, con un inmenso cuerno de toro de acero y un ojo gigantesco fundido en hormigón y que echa humo negro. El ojo para ilustrar la vigilancia de los grandes artistas surrealistas andaluces, el humo como un pensamiento o una mirada. También dentro hay sorpresas y claros homenajes. Una media aceituna monumental está incrustada en la pared de acero oxidado.

Una tubería metálica penetra en el edificio sin salir nunca. Agua corriente. Una enorme figura sin cabeza ni identidad, pero con un avión hecho enteramente de trozos y, sin embargo, uno de los primeros en volar. Trocitos de madera. Un estoque gigante y un retrato igualmente enorme de su inventor-matador rondeño.

“En la frescura y la oscuridad, el aceite de oliva está por todas partes, y gente inteligente alrededor. Lo cual es de esperar, ya que el aceite de oliva hace más inteligente, es combustible para el cerebro”, ha resaltado Philippe Starck. ¿Se puede añadir algo más?



PREPARADOS,
LISTOS, ¡YA!

DESCUENTO EN
CONSUMIBLES
5%
con
ENVÍO
GRATIS

*Validez de la promoción:
Hasta 31 de
Octubre de 2024

PIERALISI
CIRCULAR THINKING
www.pieralisi.com

▼ “Patrocina la Noticia de la Semana”

“Hoy se abre el plazo para presentarse a la X edición de los EVOOLEUM Awards”

pág.11

**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
	• Salud
6-10	Mercado
	• Gastro
11	Actualidad
	• EVOOLEUM Awards
	• Sostenibilidad
	• I+D+i
	• Legislación
	• Jornadas
	• Premios
	• Mujeres&AOVE
	• Campaña
23	Precios en el lineal
24	Anuncios Breves
25	Agenda

Actualidad

El artista malagueño Curro Leyton pinta un *Guernica* ocho veces mayor que el original en la almazara Terraverne

La almazara malagueña Terraverne ha llevado a cabo un significativo reconocimiento a artistas e historiadores que transformaron la historia y la percepción del mundo. Entre ellos, según ha informado la firma, destaca la figura del genio del siglo XX Pablo Picasso, cuyo legado en el cubismo dejó una profunda huella en el arte moderno. A este homenaje se suma la evocación de la Batalla de Teba por la reconquista de la villa, representada a través de un monumental mural en una de las principales paredes de la almazara.

El mural, de 200 metros cuadrados, es unas ocho veces más grande que el *Guernica* original y honra dos eventos históricos -uno en Guernica y otro en Teba (Málaga)-, “siendo el mural más grande de la zona de Guadalteba”, ha resaltado la almazara.

La obra, creada por el artista malagueño Curro Leyton, se presenta como una fusión innovadora y una evolución contemporánea del arte. Esta singular creación incluye el emblemático Castillo de la Estrella y a Sir James Douglas, caballero escocés que falleció en los campos de Teba luchando por la reconquista del castillo frente a los musulmanes.

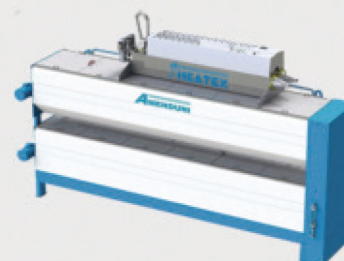


EVO LINE
NUEVO DECANTER



NUEVOS MOLINOS

PARA ACEITUNA VERDE DE MADURA



HEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR
DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED

NUEVO NUEVO MODELO



ACCIAIERIE VALBRUNA

High quality is our standard

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

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





Aceite de oliva

Acusada tendencia a la baja en todas las cotizaciones a la espera de los aceites de la nueva campaña

No termina de arrancar esta nueva campaña que se ha visto retrasada por las precipitaciones que se han registrado por todas las regiones productoras. Van saliendo tímidamente algunos AOVEs frescos pero no encuentran demanda, por lo que las cotizaciones han sufrido un pronunciado descenso en todas las plazas.

Jaén

Tranquilidad absoluta en una semana sin apenas operatividad a la espera de que se genere la recolección, que apenas ha comenzado, ralentizada además por las últimas lluvias, muy bien recibidas pero insuficientes. Por todo lo anterior, sólo muestra cotización el AOVE, que se establece a 6.800/7.000 €/t.

Córdoba

Precios meramente orientativos a la espera de los aceites de la nueva campaña y, sobre todo, de los nuevos precios. Las operaciones se realizan a cuentagotas y siempre para retirada inmediata. Lluvias notables y muy bien recibidas que han retrasado el inicio de la campaña, pero al mismo tiempo garantizan la buena calidad de la misma. Así, el lampante se oferta a 5.850/5.950 €/t.; el virgen, a 6.300/6.450 €/t.; el virgen extra, a 6.850/7.000 €/t.; y el refinado, a 5.950 €/t.

Sevilla

Operaciones a cuentagotas a la espera de que cesen las lluvias y se generalice el comienzo de la campaña. Los pocos AOVEs frescos que van saliendo se colocan rápidamente. En este contexto, el virgen se sitúa a 6.200/6.300 €/t.; el refinado, a 6.200 €/t.; el virgen extra de la anterior campaña, a 7.000 €/t.; y el AOVE de nueva campaña, a 7.300/7.400 €/t. El lampante, una semana más, no muestra cotización.



Málaga

Total tranquilidad a la espera de que llegue el aceite de la nueva campaña, apenas queda aceite de la anterior y la demanda brilla por su ausencia. Las abundantes precipitaciones, acompañadas del descenso de las temperaturas, han caído muy bien y el campo lo ha agradecido mucho. Una semana más, ninguna categoría muestra cotización.

Castilla-La Mancha

Descenso en todas las cotizaciones tras conocerse los datos de salidas -que no han tenido ninguna influencia- y la llegada de las lluvias, que en Castilla La-Mancha han sido considerables y muy bienvenidas, pues el fruto empezaba a acusar el estrés hídrico. En este contexto, el virgen se establece a 6.100/6.300 €/t.; el virgen extra de la temporada pasada, a 6.500/6.800 €/t., y el fresco a 7.200/7.500 €/t.

Extremadura

Continúa la tendencia a la baja en las cotizaciones debido a la llegada de las lluvias y a la falta de demanda, a la espera de que la producción reanude e incremente su actividad en los próximos días cuando cesen las precipitaciones. Así, el lampante se oferta a 5.800/6.000 €/t.; el virgen, a 6.400/6.500 €/t.; el AOVE de la campaña anterior, a 6.800/7.000 €/t.; y el fresco a 7.300/7.700 €/t.

Valencia

Acusada tendencia a la baja en todas las cotizaciones debido a las lluvias de los últimos días, con escasa oferta porque no queda apenas aceite y una demanda prácticamente nula, obsesionada con el presumible descenso de las cotizaciones. En este sentido, el lampante y el refinado se sitúan a 6.000 €/t.; el virgen, a 6.400 €/t.; y el AOVE, a 6.600 €/t.

PREPARADOS, LISTOS, ¡YA!

DESCUENTO EN CONSUMIBLES

5%

CON ENVÍO GRATIS

*Validez de la promoción: Hasta 31 de Octubre de 2024

PIERALISI
CIRCULAR THINKING
www.pieralisi.com

CONTACTOS:

cristobal.garrido@pieralisi.com
636 34 46 63

alejandra.cabrera@pieralisi.com
615 50 74 16

Oficina Jaén 953 28 40 23
Oficina Zaragoza 976 46 60 20



Una nueva investigación estudiará en detalle cómo se comportan en caliente el AOVE y el aceite de oliva

La Universidad de Barcelona (UB) lidera una nueva investigación que estudiará en detalle cómo se comportan en la cocina el aceite de oliva virgen extra y el aceite de oliva en caliente y, sobre todo, qué ocurre cuando se usan técnicas como la fritura en aire caliente (*airfryer*), el asado, el confitado, la fritura en abundante aceite, la fritura en sartén y la cocina a vacío.

“Una originalidad que posee este trabajo es que vamos a utilizar dos estudios de intervención en los que daremos aceite de oliva virgen extra y aceite de oliva. Extraeremos muestras de todo tipo para hallar una huella metabólica que permita diferenciar entre ambos”, ha destacado la catedrática e investigadora principal de la Unidad de Excelencia María de Maeztu del Instituto de Nutrición y Seguridad Alimentaria de la Universidad de Barcelona (INSA-UB) Rosa María Lamuela, cuyo equipo lidera esta investigación.

Este proyecto de la Universidad de Barcelona cuenta con la financiación de la Agencia Estatal de Investigación del Ministerio de Ciencia e Innovación y Universidades y la colaboración de The Culinary Institute of America, la Universidad Davis de California, el IRTA y la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, que colabora en la selección de los aceites empleados en este proyecto a lo largo de los próximos tres años.

La gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Teresa Pérez, ha considerado que “fuera del Mediterráneo está muy extendida la falsa creencia de que no se puede cocinar con aceites de oliva. Esto lo vemos recurrentemente en muchos mercados. Se asocia el aceite de oliva virgen extra con el uso en crudo, el aliño de ensaladas o su consumo en tostadas. Desconocen que en los países tradicionales productores los aceites de oliva se usan para todo tipo de técnica que requiera un soporte graso. Son la base culinaria de nuestra gastronomía. Por lo tanto, es fundamental tener cada vez más información sobre cómo usarlos y las bondades que aportan los aceites de oliva en caliente”.

Y es que el equipo que lidera Lamuela lleva una década estudiando el uso del AOVE en caliente en salteados y sofritos. “Nosotros



pensábamos que era el mejor aceite para cocinar. Lo que hemos observado es que si el aceite de oliva virgen extra ya contiene muchos antioxidantes naturales, como los polifenoles, queda protegido frente al fenómeno de la oxidación. Se oxida, pero aún quedan muchos polifenoles remanentes”.

La investigadora recuerda que el cocinado tiene un efecto sobre los aceites, pero no todos reaccionan de la misma forma: “Cualquier proceso de cocina en que se utiliza calor es un proceso de oxidación, de hidrólisis, es decir, supone un exceso de degradación. Lo que hemos intentando conocer es cuál es el mejor aceite que atenúa esos procesos y por ahora lo que hemos observado, y así lo hemos publicado, es que se trata del aceite de oliva virgen extra”. Pero no sólo es el más estable, también han podido comprobar que interactúa con los alimentos durante el proceso de calentamiento. Al respecto, “hemos estudiado cuál era el efecto de cocinar diferentes hortalizas y verduras con aceite de oliva virgen extra. Inicialmente empezamos con el tomate y observamos que al cocinarlo con AOVE aumentamos su efecto antiinflamatorio, pudiéndolo comprobar en voluntarios humanos sanos”.

El siguiente paso fue evaluar el efecto del uso del aceite de oliva virgen extra en un sofrito. “Al añadir aceite de oliva en mayor



proporción se incrementaba también esta absorción de los componentes del tomate. Además, si en vez de 30 minutos, cocinábamos 60 minutos este sofrito, aumentábamos esta sinergia que observamos con los componentes del tomate”.

Taller de Periko Ortega

La presentación de la nueva investigación se ha realizado en primicia en el evento internacional *Tomorrow Tastes Mediterranean* que se ha celebrado esta semana en la sede de la Facultad de Medicina de la Universidad de Barcelona. Este encuentro se ha completado con una serie de talleres de cocina.

En concreto, el taller impartido por el cocinero jiennense Periko Ortega ha incidido precisamente en la versatilidad de los aceites de oliva y su papel fundamental en las elaboraciones en caliente: “Para nosotros es muy importante mostrar que el aceite de oliva virgen extra no sólo se puede emplear en frío, para terminación de platos, sino que se puede utilizar en caliente para elaborar sofritos y frituras”.





Demuestran el potencial del AOVE para frenar la creación de nuevos vasos sanguíneos, clave en enfermedades como el cáncer

Un equipo de investigación del Instituto de Investigación Biomédica de Málaga y Plataforma en Nanomedicina (IBIMA Plataforma BIONAND) y la Universidad de Málaga (UMA) ha publicado un estudio que revela el potencial antiangiogénico del aceite de oliva virgen extra.

Según ha informado IBIMA Plataforma BIONAND, el término antiangiogénico se refiere a algo que detiene o frena la formación de nuevos vasos sanguíneos. En este sentido, los tratamientos o sustancias antiangiogénicos impiden que se creen nuevas venas o arterias en el cuerpo, algo muy importante en enfermedades como el cáncer, donde los tumores necesitan formar nuevos vasos sanguíneos para crecer y expandirse. Al bloquear este proceso, se puede limitar el crecimiento de los tumores u otras afecciones que dependen de la creación de estos vasos.

El estudio, publicado en la revista *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, demuestra que un extracto de AOVE, en concreto de la variedad picual, puede inhibir la formación de nuevos vasos sanguíneos, lo que abre nuevas vías para su uso en el tratamiento de enfermedades relacionadas con la angiogénesis, como el cáncer y la degeneración macular.

Este organismo ha destacado que el AOVE es conocido por sus efectos beneficiosos sobre la salud, tales como propiedades antiinflamatorias y antioxidantes. Sin embargo, este estudio, llevado a cabo mediante técnicas de proteómica avanzada, va más allá al identificar cómo ciertos compuestos fenólicos del aceite de oliva virgen extra pueden influir en la actividad de las células endoteliales, responsables de la formación de nuevos vasos sanguíneos.



LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

Por su parte, Ana Dácil Marrero, una de las autoras principales del estudio y miembro del Grupo de Investigación "Bases Moleculares de los Sistemas Biológicos" (SIBIUMA) vinculado al Departamento de Biología Molecular y Bioquímica de la UMA, ha subrayado que "nuestro estudio demuestra que los compuestos fenólicos del aceite de oliva virgen extra no sólo son beneficiosos para la salud, sino que también tienen un efecto directo sobre la formación de vasos sanguíneos, lo que podría tener aplicaciones terapéuticas en enfermedades donde la angiogénesis tiene un papel trascendental en el curso de la enfermedad, como en el cáncer".

Además, el catedrático de este departamento en la UMA e investigador responsable del grupo de investigación del Instituto, Miguel Ángel Medina, ha resaltado el impacto de este estudio, ya que arroja resultados que evidencian que "el uso de extractos de AOVE para inhibir la angiogénesis es una herramienta prometedora que nos anima a seguir investigando en esta línea, con un enfoque que podría complementar los tratamientos actuales y ofrecer alternativas menos invasivas en diversas patologías en el futuro".

California publica las normas para la clasificación y etiquetado de los aceites de oliva en la campaña 2024/25

El Departamento de Alimentos y Agricultura de California ha establecido los estándares y normas para la clasificación y etiquetado de los aceites de oliva para la campaña de comercialización 2024/25, que estarán en vigor desde el 1 de octubre de 2024 hasta el 30 de junio de 2025.

Las normas se aplican obligatoriamente a todos los productores de 5.000 galones o más que venden sus aceites en los canales comerciales de comercio; mientras que los que producen menos de esa cifra no están sujetos obligatoriamente a estas normas, si bien pueden optar a participar en las mismas de forma voluntaria.

Según el documento del Departamento de Alimentos y Agricultura de California, estos estándares definen los tipos de aceites de oliva, especifican los parámetros de pureza y de calidad para cada uno de ellos, establece requisitos para el etiquetado y packaging y enumera los métodos de análisis aceptables.

El objetivo de estas normas es garantizar la calidad del aceite producido en California, mejorar el crecimiento continuo de la producción de aceite de oliva a través de una mayor confianza del consumidor y del comercio sobre la calidad de los aceites de oliva californianos y proporcionar a los productores, envasadores, compradores y consumidores información fiable sobre dicho producto.

En concreto, este documento incluye apartados sobre la descripción y definición de los tipos de aceite de oliva; los parámetros de calidad y pureza; aditivos alimentarios; contaminantes; métodos de análisis; higiene; packaging; y trazabilidad.



Aceites de oliva

EUROS/T. SEMANA 14/20 octubre '24 (Cierre día 10 octubre '24)
EUROS/T. SEMANA 21/27 octubre '24 (Cierre día 17 octubre '24)

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/T. SEMANA 14/20 octubre '24 (Cierre día 10 octubre '24)	EUROS/T. SEMANA 21/27 octubre '24 (Cierre día 17 octubre '24)
JAÉN	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	6.800/7.000
CÓRDOBA	Refinado	Sin oper.	Sin oper.
	Lampante, base 1º	Sin oper.	5.850/5.950
	Virgen	6.800	6.300/6.450
	Virgen extra	7.000	6.850/7.000
SEVILLA	Refinado	6.400	5.950
	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	6.600	6.200/6.300
	Virgen extra	7.000/7.200	7.000 (2023/24)
GRANADA	Refinado	7.500/7.800	7.300/7.400 (2024/25)
	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	6.800/7.000
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	6.500/6.800	6.100/6.300
	Virgen extra	6.900/7.200	6.500/6.800 (2023/24)
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra	7.500/7.800	7.200/7.500 (2024/25)
	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	6.600	6.000
	Virgen	6.800	6.400
	Virgen extra	7.100	6.600
BADAJOZ	Refinado	6.600	6.000
	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	6.400/6.500	5.800/6.000
	Virgen	6.500/6.600	6.400/6.500
	Virgen extra	6.800/7.000	6.800/7.000 (2023/24)
		7.400/7.000	7.300/7.700 (2024/25)

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

AGROISA.COM info@agroisa.com

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



Aceites de orujo

SEVILLA

ANDALUCÍA

€/t.

€/t.

Refinable, base 10º	Sin oper.	Sin oper.
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	3.400	3.200/3.300

EUROS/T. SEMANA 14/20 octubre '24 (Cierre día 10 octubre '24) EUROS/T. SEMANA 21/27 octubre '24 (Cierre día 17 octubre '24)

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL
(Sobre origen a granel)

Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.200/1.230	1.250

ACEITE DE SOJA
(Sobre origen cisternas)

Crudo	1.025	1.025
Refinado	1.085	1.085

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado	1.200/1.230	1.250
----------	-------------	-------

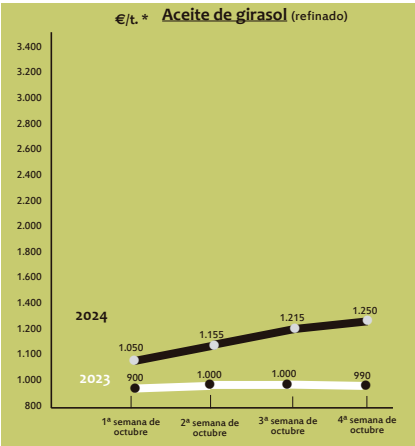
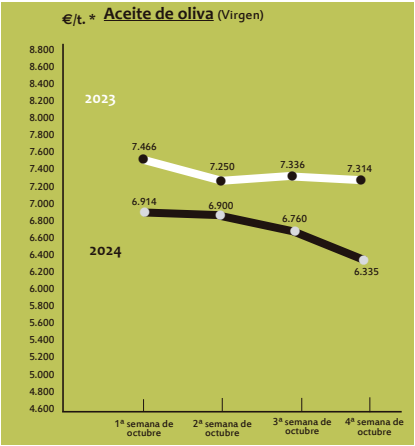
Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja
Oleínas de orujo
Ácidos grasos de oliva
(de refinio físico)

Sin oper.	Sin oper.
Sin oper.	Sin oper.
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
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 14/20 octubre '24 (Cierre día 10 octubre '24)	EUROS/KG. SEMANA 21/27 octubre '24 (Cierre día 17 octubre '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°/5° (origen)	895	970
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.110	1.050
ACEITE DE COCO (refinado)	1.717	1.978
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	s/c	1.597
ACEITE DE PALMISTE	s/c	2.163
ACEITE DE MAÍZ	s/c	1.447
ACEITE DE COLZA	s/c	1.181
ACEITE DE RICINO	1.339	1.297
ACEITE DE PESCADO refinado	6.980	6.030

*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 - 5ª D - 23003 - JAÉN
garridohermanoscb@gmail.com



Cotizaciones de Aceites y Grasas

Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 14/20 octubre '24 (Cierre día 10 octubre '24)	EUROS/KG. SEMANA 21/27 octubre '24 (Cierre día 17 octubre '24)
		€/t.	€/t.
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,90
		ACEITE DE OLIVA refinado	6,40
		ACEITE DE OLIVA lampante	4,90/5,10
	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE ORUJO refinado	3,70
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,15
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,22
		ACEITE DE SOJA refinado	1,18
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,00
		ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00/9,10
		ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.
TÚNEZ	MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	Sin oper.
		ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,50
		ACEITE DE OLIVA refinado	5,50/5,60
TURQUÍA	GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	7,00/7,20
		ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	6,90/7,10
PORTUGAL		ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,30/7,40

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (17 de octubre 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	1,095
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!



CEQ
CONSORZIO
EXTRAVERGINE
DI QUALITÀ
ceqitalia.com





Gastro

La DOP Priego de Córdoba reúne a 25 chefs en un exclusivo recetario gastronómico

El pasado 16 de octubre se presentó el recetario “25 chefs cocinando con el mejor aceite del mundo”, una obra culinaria colaborativa que exalta las bondades del AOVE con Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba. Esta publicación cuenta con la participación de 25 chefs de prestigio procedentes de diversas regiones de España, quienes han creado recetas únicas empleando este aceite de oliva virgen extra.

El objetivo de esta obra es dar a conocer la singularidad y excelencia de los aceites amparados bajo la DOP Priego de Córdoba a través de la creatividad de algunos de los cocineros más influyentes del panorama gastronómico español. En el recetario, los chefs comparten su visión y el papel imprescindible que juega el AOVE en sus cocinas.

El presidente del Consejo Regulador de la DOP Priego de Córdoba, Rafael Muela, resaltó durante la presentación que “este recetario no sólo exhibe la diversidad de la gastronomía española, sino que resalta la importancia del AOVE de este sello de calidad como un ingrediente indispensable en

la alta cocina internacional. El trabajo conjunto con estos chefs consolida nuestro aceite como referente mundial”.

Además, Muela aprovechó la ocasión para señalar la coincidencia del evento con el Día Internacional de la Mujer Rural, subrayando el papel fundamental que desempeñan las mujeres en el desarrollo de la comarca: “Ellas son el motor y alma de nuestra tierra, y su esfuerzo se refleja en cada gota de nuestro aceite”.

Por su parte, el presidente de la Asociación “Turismo y Aceite”, Juan Ramón Valdivia, se refirió a la importancia del aceite como ingrediente culinario y también como motor de desarrollo para la comarca. “La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba representa no sólo un producto de calidad excepcional, sino también el espíritu y el carácter de los pueblos de nuestra tierra”.



MARÍA JOSÉ GÁLVEZ MUÑOZ, S.L.U.

Agente Comercial Colegiado especializado en aceites

TEL.: 957 50 08 31
957 50 10 07

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

MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos

PRECIOS	
HARINAS	€/t.
Harina de soja (s. fábrica)	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	€/t.
(Estos precios son en origen)	
Maíz	325
Trigo panificable	360
Trigo forrajero (puerto destino)	340
Cebada cerverera	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 992,00 centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a 1.038,25.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: 312,80 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba 322,50.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Aceite de soja: Cerraba a 41,73 centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a 43,09.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Maíz: Terminó la semana a 404,50 centavos/bushel, habiendo comenzado a 421,25.

◆ Precios: Futuros diciembre.



Hoy se abre el plazo para presentarse a la X edición de los EVOOLEUM Awards

Ya puedes inscribirte en la décima edición del Concurso Internacional EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, el más influyente a nivel mundial, organizado por AEMO y Grupo Editorial Mercacei. EVOOLEUM reconocerá los 100 mejores AOVEs de esta campaña, así como el TOP20 de Producción Limitada, en una competición que revalida anualmente su título de concurso privado más prestigioso y riguroso del mundo en el ranking "World's Best Olive Oils (WBOO)". Los AOVEs ganadores de EVOOLEUM Awards llegarán un año más a la totalidad de importadores internacionales, chefs e *influencers* gastronómicos.

Productores y empresas elaboradoras de virgen extra de todo el mundo podrán inscribirse y enviar sus AOVEs de la campaña en curso para participar en el concurso a través de su web www.evooleum.com, que cuenta con versiones en español e inglés. En ella, los interesados podrán encontrar información detallada sobre la competición y las bases del concurso, así como la ficha de inscripción, la composición del Panel de Cata y el plazo de envío de muestras, que finalizará el 7 de marzo de 2025.

También se abre la convocatoria para participar en los EVOOLEUM TOP20 Limited Production EVOOs, una categoría para aquellos productores de AOVE que cuenten con una producción menor de 2.500 litros. De las muestras recibidas se elegirán los 20 Mejores AOVEs del Mundo de Producción Limitada y aparecerán también en la Guía EVOOLEUM con su propia ficha, en una sección separada del resto del TOP100 de EVOOLEUM, en la que se informe al consu-

midor de que estos AOVEs cuentan con una pequeña producción.

Conviene destacar también que todos los AOVEs inscritos en ambas categorías participarán en los EVOOLEUM Packaging Awards -una modalidad en la que EVOOLEUM fue pionera y que ha inspirado a numerosos concursos-, que premia a los mejores envases según su estética y aspecto formal en sus diferentes categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.

Finalmente, todos los ganadores de los EVOOLEUM Awards recibirán un certificado con los polifenoles totales de su AOVE, otorgado por la Universidad de Córdoba,

para apoyarles en su comercialización y exportación. De entre todos ellos, se seleccionará el TOP10 de los AOVEs más saludables del mundo.

Y es que EVOOLEUM es el único concurso internacional que publica una guía en castellano e inglés -en papel y *app*- que se distribuye a todos los importadores

y distribuidores del mundo, a más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los que forman parte de *The World's 50 Best Restaurants*, así como a resorts, establecimientos de oleoturismo y tiendas gourmet especializadas.

Además, ningún otro concurso ofrece la proyección internacional que otorga EVOOLEUM. Grupo Editorial Mercacei lanza cada año una campaña en medios de comunicación sin precedentes en el sector que logra que los AOVEs del TOP100 aparezcan anualmente en más de 250 medios de comunicación, llegando a una audiencia superior a 20 millones de personas y agotando prácticamente las existencias de los productores premiados.





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**



Olivoltaica, un proyecto para crear recubrimientos sostenibles de paneles solares a partir de poda de olivar

Andaltec Centro Tecnológico ha puesto en marcha el proyecto de I+D Olivoltaica, centrado en el desarrollo de recubrimientos de material composite basados en residuos de poda del olivar, a los que se les confiere propiedades ópticas para que sean aplicados sobre células solares fotovoltaicas.

Esta iniciativa está financiada íntegramente por la Diputación Provincial de Jaén, en el marco de la convocatoria del Plan de Empleo y Empresa para financiar proyectos de innovación de los centros tecnológicos ubicados en la provincia jiennense.

En la actualidad, otros sustratos basados en madera transparente para paneles solares basados en madera de abedul o haya están siendo estudiados, pero no con madera ni poda del olivo. Para obtener los sustratos de madera transparente, los investigadores de Andaltec están tratando la madera mediante la extracción de ciertos componentes de la misma, con el fin de conseguir una estructura de microfibras de celulosa. Posteriormente, es necesario infiltrar un polímero transparente en la madera tratada, de forma que el subs-

trato resultante consiga alta transmitancia óptica y poder de difusión de la luz.

Las ventajas principales de estos recubrimientos son la utilización de un recurso renovable y muy abundante como la biomasa de olivar, la sustitución de recubrimientos basados en materiales plásticos provenientes de recursos fósiles por un material de origen renovable y la mejora de la sostenibilidad y reciclabilidad de los módulos solares fotovoltaicos.

En el inicio del proyecto Olivoltaica, los investigadores de Andaltec han diseñado un método para el procesamiento de sustratos de madera de olivo para la extracción de los componentes innecesarios para esta aplicación. A continuación, han seleccionado las matrices poliméricas transparentes para su infiltración en los sustratos de madera de olivo tratada. Posteriormente, obtendrán los sustratos transparentes basados en composites de madera de olivo y se caracterizarán sus propiedades.

También se pretende optimizar las propiedades ópticas de transmisión y difusión de la luz para su aplicación sobre células solares fotovoltaicas. Finalmente, se llevará

a cabo el Análisis de Ciclo de Vida preliminar para establecer el potencial de reducción en términos de impacto ambiental de esta innovadora solución.

“El uso de un recurso renovable, la madera de olivo, para una aplicación técnica presenta un enorme potencial para aumentar el valor económico de la explotación agrícola, aumentando el valor de los residuos de biomasa. Por otro lado, el desarrollo de aplicaciones para los residuos del olivar contribuye a generar nuevos modelos de negocio para el agricultor y reducir las posibilidades de que este residuo sea eliminado mediante la práctica de la quema controlada. Además, se contribuye al mismo tiempo a reducir el impacto ambiental de los productos”, ha explicado Francisco Javier Navas, responsable del proyecto en Andaltec.

Asimismo, los sustratos basados en madera transparente pueden servir para desarrollar productos nuevos con propiedades técnicas para su aplicación en otros sectores tales como mobiliario, construcción (ventanas difusoras de luz), o para dispositivos de iluminación de interior de un vehículo.

Un proyecto fomentará la producción de biometano a partir de orujo de aceituna como biocombustible para un transporte sostenible

El proyecto LIFE Chandelier inició su misión el pasado mes de septiembre para fomentar la producción sostenible de biometano vehicular en zonas rurales. Esta innovadora iniciativa, que cuenta con un presupuesto de 3,9 millones de euros distribuidos a lo largo de tres años, representa un avance significativo hacia la sostenibilidad en el sector del transporte y el desarrollo rural sostenible.

Según ha detalladoINDEREN, LIFE Chandelier ha identificado un alto potencial para aumentar la producción de biometano avanzado mientras mejora la gestión actual de los residuos agroalimentarios en zonas

rurales y tiene como objetivo demostrar la producción optimizada y trazable de biogás y biometano vehicular -haciendo uso de tecnología *blockchain*- y rentable en plantas de pequeña-mediana escala, a través del pre-tratamiento simultáneo por extrusión de residuos agroalimentarios lignocelulósicos complejos (en particular, orujo de aceituna, cáscara de almendra, sarmientos de vid y paja de cereales) y su co-digestión anaeróbica con otros residuos orgánicos agroalimentarios (purines y residuos de matadero).

En el marco del proyecto se optimizarán diferentes combinaciones de residuos agro-

alimentarios generados en zonas rurales, con el objetivo de maximizar la producción de biogás. La solución se complementa con un sistema innovador de *upgrading* del biogás, basado en tecnología de membranas hidrofóbicas, una alternativa más rentable y respetuosa con el medio ambiente.

En este sentido, la calidad del biometano se validará como Bio-CNG en un vehículo de alta capacidad (HDV) que recorrerá 120.000 km. durante la duración del proyecto.

Matarraña (Aragón, España) es el caso de estudio analizado en el marco del proyecto, donde se produce aceite de oliva, vino y almendras.



Aprovechamiento de subproductos del olivar en pequeños y grandes rumiantes

El municipio malagueño de Antequera acogió el pasado 11 de octubre unas jornadas dedicadas al aprovechamiento de subproductos del olivar en pequeños y grandes rumiantes para acercar los avances desplegados en los Grupos Operativos BIORUMIOLI y BOVINOLIVE.

El encuentro, celebrado en la sede social de Dcoop, arrancó con la bienvenida institucional a través del Departamento de I+D+i del Grupo y el responsable técnico de la División Caprina de la cooperativa, Javier Pleguezuelos.

La responsable del Departamento de I+D+i de Dcoop, Silvia López, introdujo los proyectos en unas jornadas donde se acercaron los resultados obtenidos en el caso del GO BIORUMIOLI *“Productos bioeconómicos derivados de pequeños rumiantes a través de la revalorización de subproductos del aceite de oliva”*; junto a objetivos y avances en el GO BOVINOLIVE *“Obtención sostenible de carne y leche de vacuno por aprovechamiento biocircular de subproductos del aceite de oliva”*.

Respecto al GO BIORUMIOLI, la técnico del Departamento de I+D+i de Dcoop, Reyes Montes, abordó la caracterización de pulpa de aceituna para su uso en alimentación de rumiantes; mientras que el investigador perteneciente al Grupo de Producción Sostenible de Rumiantes en la Estación Experimental del Zaidín (EEZ-CSIC), Ignacio Martín, habló sobre la situación en el sector caprino y los ensayos *in vitro* e *in vivo* en cabras de lactación.

Además, los investigadores adscritos al Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario (ceiA3) de la Universidad de Córdoba de los grupos de investigación Economía Agraria, del Agua y de los recursos naturales (EAARN) y *Water, Environmental and Agricultural Resources Economics* (WEARE) | SEJ-592, Melania Salazar-Ordoñez y Macario Rodríguez- Entrena, acercaron los análisis de productos bioeconómicos a través del impacto y la demanda.

Por su parte, el responsable del Departamento de I+D+i de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, César Díaz, impartió la se-



sión titulada *“La bioeconomía en la cooperativa y la información que le llega al consumidor”*.

Resultados del GO BIORUMIOLI

De los resultados extraídos en este proyecto se descubre que la pulpa de aceituna es rica en grasa de alta calidad y cuenta con compuestos antioxidantes como los polifenoles, y que al incluir hasta un 15% en la dieta del ganado este subproducto, no afecta negativamente a los nutrientes ni a la fermentación ruminal.

Además, los derivados lácteos producidos con la leche de los animales alimentados con pulpa, como queso fresco y yogurt, han demostrado un mejor rendimiento, convirtiéndose en productos potencialmente más saludables y con una textura mejorada. Por su parte, los consumidores perciben positivamente estos productos, especialmente cuando conocen su origen sostenible.

Por último, aunque la diferencia de precios entre el pienso control y el experimental no haya sido significativa durante el periodo de estudio, el uso de pulpa de aceituna destaca por su menor huella de carbono (11,2% menos), apoyando la sostenibilidad y la biocircularidad en la producción.

Esta iniciativa está formada por Dcoop Sociedad Cooperativa Andaluza, líder del consorcio, y el Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario ceiA3; junto con

investigadores de la Universidad de Córdoba de los grupos Economía Agraria, del Agua y de los recursos naturales (EAARN) y *Water, Environmental and Agricultural Resources Economics* (WEARE) | SEJ-592 y Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía.

El proyecto está financiado con Fondos Europeos Agrícolas de Desarrollo Rural (FEADER) y de la Junta de Andalucía en la convocatoria para el Funcionamiento de Grupos Operativos Regionales de la Asociación Europea de Innovación en Materia de Productividad y Sostenibilidad Agrícola (EIP AGRI) de 2020.

GO BOVINOLIVE

Respecto al GO BOVINOLIVE, los investigadores de la Universidad de Córdoba adscritos al ceiA3 de los grupos de investigación *“Ciencia Animal | AGR-195’* y *“Lactología y tecnología de la carne | AGR-120”*, Andrés Luis Martínez y Carmen Avilés, han explicado los objetivos y acciones desplegadas en esta iniciativa sobre la obtención sostenible de carne y leche de vacuno por aprovechamiento biocircular de subproductos del aceite de oliva.

En este sentido, se abordó la alimentación en vacuno de leche y monitorización de los animales mediante TICs a través de una ponencia ofrecida por el presidente de Alba Ganaderos S.C.A., Antonio Casas; mientras que la directora gerente del ceiA3, Lola de Toro, detalló las acciones de transferencia y divulgación desarrollados en sendos proyectos.

El GO BOVINOLIVE es una iniciativa enfocada a la producción de carne y leche de vacuno integrando principios de bioeconomía y economía circular al utilizar pulpa de aceituna (orujo graso seco) en la alimentación de terneros de cebo y vacas de leche para mejorar las características nutricionales de estos productos.



El Gobierno abre a audiencia pública la modificación del Real Decreto sobre declaraciones obligatorias en el sector del aceite de oliva

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha iniciado la audiencia pública del proyecto que modifica el Real Decreto 861/2018 por el que se establece la normativa básica en materia de declaraciones obligatorias de los sectores del aceite de oliva y las aceitunas de mesa, a efectos de recabar la opinión de ciudadanos, organizaciones o asociaciones afectadas. El plazo para el envío de las observaciones y comentarios finalizará el 30 de octubre.

Según detalla el Gobierno, el Real Decreto 861/2018 se aprobó con el fin de dotar al sector de una mayor transparencia y poder disponer de las mejores informaciones de sus mercados, así como dar cumplimiento a las obligaciones de información y notificación a la Comisión Europea previstas en la normativa comunitaria. A través de éste, se creó el Sistema de información de los mercados oleícolas (SIMO), con base informática que contiene el censo nacional de instalaciones y operadores oleícolas, así como la información de mercados resultante de las declaraciones mencionadas. Asimismo, se indicaba la información mínima que debían de incluir el censo y las declaraciones, sin perjuicio de que las autoridades competentes establecerían sus propios sistemas informáticos.

El sistema está adscrito al MAPA, el cual es responsable de su funcionamiento en colaboración con las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas. También se han desarrollado los correspondientes protocolos técnicos necesarios para el correcto funcionamiento del sistema y un plan de control a través de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) en coordinación con las Comunidades Autónomas. La puesta en marcha del SIMO ha permitido realizar, a su juicio, un apropiado seguimiento de la evolución del mercado y, a su vez, que los operadores del sector y las administraciones puedan adoptar sus decisiones con mayor conocimiento.

No obstante, el Gobierno apunta que se ha detectado la necesidad de realizar determinados ajustes y simplificaciones con el fin de mejorar las declaraciones, de forma que otorguen una mayor y mejor calidad de la

información y contribuyan a lograr una mayor trazabilidad del proceso.

Además, los cambios deben considerar la evolución experimentada en el sector hacia una mayor valorización de los subproductos del proceso productivo, y, en particular, dar cumplimiento a la Orden por la que se determina la consideración como subproducto de los orujos grasos procedentes de almazara cuando son destinados a la extracción de aceite de orujo de oliva crudo.

Modificaciones

Con estos fines, en el Real Decreto se clarifican las figuras de algunos operadores incluidos en la cadena de producción, se establece la diferenciación de las producciones para las categorías de aceite de oliva al final de campaña y se recogen los destinos de los subproductos producidos, tanto en las almazaras como en las extractoras de orujo. Las declaraciones de las producciones ecológicas, con el objeto de simplificar y garantizar una mayor robustez de la información suministrada, se realizarán con carácter anual, a través de una declaración complementaria en el caso de las almazaras y las industrias de transformación de

aceituna de mesa que operen con producciones ecológicas.

A su vez, se actualizan los fines de la AICA, conforme a lo establecido en la Ley de la Cadena Alimentaria, y de las Comunidades Autónomas responsables del mantenimiento y actualización del censo de instalaciones y operadores oleícolas incluido en el SIMO.

Finalmente, se incorporan los preceptos de la Ley Orgánica 3/2018 de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, en relación con la información contenida en las declaraciones y el acceso a la información del sistema, así como el marco sancionar recogido en la Ley 30/2022, por la que se regulan el sistema de gestión de la pac y otras materias conexas, que tipifica las infracciones de las declaraciones obligatorias del sistema, dotándole de una mayor seguridad jurídica al determinar las conductas infractoras y las sanciones correspondientes con la mayor precisión posible. Además, permitirá una aplicación armonizada en el conjunto del territorio nacional, sin perjuicio de la correspondiente normativa existente en las Comunidades Autónomas.





Calidad, consumo, agua y rentabilidad protagonizan las Jornadas Técnicas de Aceite de Oliva 2024

Cooperativas Agro-alimentarias de España, en colaboración con Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, organizó los pasados 9 y 10 de octubre las Jornadas Técnicas de Aceite de Oliva 2024 en la cooperativa Ntra. Sra. del Pilar (Villacarrillo, Jaén), donde se dieron cita un centenar de representantes de cooperativas. En este encuentro, según informó la organización en su página web, se analizaron las cuestiones y temas de actualidad que preocupan al sector, así como los diferentes retos a los que se enfrenta, tales como el agua, la mecanización, el relevo generacional y la adaptación al cambio.

Tal y como señaló el presidente del Consejo Sectorial de Aceite de Oliva de Cooperativas Agro-alimentarias de España, Rafael Sánchez de Puerta, “el olivar está viviendo una imparable transformación debido a la mecanización, pero debe encontrar soluciones para que nadie se quede atrás”. Además, afirmó que el cultivo tradicional debe ser capaz de adaptarse y modernizarse, destacando como prioritario garantizar el acceso al agua y su uso eficiente, “algo que ocurre en el olivar, donde se gestiona y se controla cada gota de agua”.

En la inauguración participaron también Cristóbal Gallego, presidente de la cooperativa Ntra. Sra. del Pilar, anfitriona de la jornada; José Manuel Espejo, presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén; José Antonio Lara, del Banco Santander y José Miguel Herrero, director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Tras la inauguración, Jaime Lillo, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI), quien expuso que el sector tiene tres grandes retos: producir de forma más sostenible, adaptándose al cambio climático; la globalización de los mercados, que conlleva una armonización de normas; y unir la salud al consumo de aceite de oliva.

Posteriormente, tuvo lugar una mesa redonda sobre la determinación de la calidad de los aceites de oliva en la que participaron José Miguel Herrero, director general de Alimentación, Cristina de Toro, directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentarias de la Junta de Andalucía; y Rafael Pico, de Asoliva, y que estuvo moderada por Rafael Sánchez de Puerta. Los ponentes coincidieron en que el aceite de oliva es el único alimento que está sometido

a un control triple: etiquetado, análisis físico-químico y organoléptico; e insistieron en la necesidad de colaboración del sector para investigar prácticas no transparentes y llegar a un compromiso para trabajar con parámetros más exigentes que la norma y con una certificación independiente que verifique su cumplimiento.

Por su parte, Mariana Vieira, *Insights Manager* de Kantar, resaltó que los hogares han gastado un 33% más en adquirir aceite de oliva, pero han comprado un 15% menos de litros. Según apuntó, el incremento de precios, además, ha desviado el consumo hacia otros aceites de semilla y hacia opciones donde el volumen por acto de consumo es menor.

Tras la exposición de los datos se desarrolló un bloque en el que se expusieron las estrategias de internacionalización y diversas acciones para el fomento del consumo. En primer lugar, María Naranjo, directora de la Industria Alimentaria de IEX, animó a las cooperativas presentes a salir a los mercados internacionales por el margen comercial que supone a las empresas y expuso las acciones que lleva a cabo este organismo para que las empresas españolas puedan internacionalizarse. A continuación, Teresa Pérez, gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, señaló que la promoción funciona y desgranó las diferentes acciones de promoción que viene desarrollando la organización en España y en diferentes países como EEUU, China, Alemania, o México, entre otros. A su vez, Gabriel Trenzado, director general de Cooperativas Agro-alimentarias de España, presentó ante los representantes de las cooperativas productoras de aceite de oliva Producto Cooperativo, una marca que pretende trasladar al consumidor los valores cooperativos que

diferencian a estas entidades de otros operadores mercantiles como son el origen, la garantía de calidad o el sabor.

Por otro lado, Javier Hidalgo, investigador del IFAPA, habló sobre las consecuencias del cambio climático y la importancia del agua para la rentabilidad de las explotaciones a través de diferentes investigaciones en las que se ha comparado el comportamiento del cultivo ante diferentes situaciones de gestión del riego y estrés hídrico.

Por último, representantes de cuatro grandes grupos cooperativos de aceite de oliva -Rafael Sánchez de Puerta (Dcoop), Cristóbal Gallego (Jaéncoop), Nuria Yáñez (Almazaras de la Subbética) y Álvaro Olavarria (Oleoestepa)- expusieron su visión sobre la modernización y la rentabilidad futura de las explotaciones. El relevo generacional, la rentabilidad, el uso de la tierra, el compromiso del socio con la cooperativa o la importancia de la disponibilidad de agua fueron algunos de los temas sobre los que debatieron en la mesa redonda.

En la clausura de la jornada participaron Rafael Sánchez de Puerta; José Manuel Espejo, presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén; Francisca Hidalgo, teniente alcalde del Ayuntamiento de Villacarrillo; y Soledad Aranda, delegada territorial de Agricultura de la Junta de Andalucía, quienes resaltaron la importancia del sector en la zona y la necesidad de continuar concentrando la oferta para ser más fuertes en los mercados.

Los asistentes a las jornadas tuvieron la oportunidad de realizar una visita técnica a las instalaciones de la cooperativa Ntra. Sra. del Pilar, así como a la extractora de aceite de orujo San Miguel Arcángel, en la localidad de Villanueva del Arzobispo.



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFlow
LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "Offline" **ZEUTEC** **SpectraMysen**
PROCESO "On-line" **Polysic** **Sistema Polysic**

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN

MANZANO Flottweg

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

SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO
SERIÓGRAFÍA VITRIFICABLE Y DECÓRICA, PINTADO TOTAL Y PARCIAL, HOT STAMPING

tecnilab
tecnología analítica

La solución integral para su almazara

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

ENVASES/ENVASADO

AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.

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

EXTRACCIÓN

centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

BOMBAS

bombas **TRIEF** desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales

ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es

Codi - Pack
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com

Palacín

Construcción de 150 años, 20.000 m² de superficie en el momento de su fundación y construcción desde el primer año de su fundación. Con más de 15.000 m² de superficie construida, ubicada en el centro de la ciudad de Palencia, en la zona de la plaza de España, en la zona de la plaza de España, en la zona de la plaza de España.

GP
González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

POLAT
Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños

LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr

Ausere

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

FABRICA Y ALMACÉN
Avda. Vicente Perdomo nº 12
14850 BAEÑA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
E-mail: taca@taosa.com

DELEGACIÓN EN PORTUGAL
Rua A. - Funchal 03
Zona Ind. de Mirandela
2370-503 MIRANDELA
Telf: 00351 278 996 505

TAOSA

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



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS



agrama
ciencia y vida

RECIBIDOS PLAZOS RESULTADOS DECISIONES MUESTRAS SATISFACCIÓN CLIENTE

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com



TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE



VIVEROS/CAMPO



Lecciana,
la variedad italiana de los
GRANDES ACEITES



LABORATORIO DE ANÁLISIS

Fundado en 1944

Especializados en análisis
de grasas y aceites

*75 años de experiencia en el
sector oleícola nos avalan*

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

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
OLIVARUM 2008

asesoramiento | análisis | investigación | innovación | desarrollo

LABORATORIO
CENTRO DE ASESORAMIENTO
TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CASA REAL JAÉN

PESAJE



IMATED

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL
AVANCE TECNOLÓGICO
DEL SECTOR OLEÍCOLA

AUTOMATIZACIÓN
DE PROCESOS

PESAJE

ELECTRICIDAD

SOFTWARE

Polígono Industrial "Los Olivos"
C/ Hueso, 4, 23002 Jaén

Integración de 20 años
www.imated.es
953 384 497

Tractores estrechos
de Kubota,
más potentes,
confortables
y seguros



www.kubota-es.com

5 AÑOS DE GARANTÍA

LABORATORIO

TELLO

A Tentamus Company

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

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



SOFTWARE

ANSOTEC

High Technology
Great Performance

No podemos
controlar
el clima,
pero sí los
procesos.



ANSOTEC 3.0



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.jarir.com



UTILIZANDO
AGROCUADERNO,
SUPERAR CUALQUIER
RETO ESTARÁ
EN SU MANO

DESARROLLADO
POR PROSUR

PROSUR

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

Económicos y muy rentables



Infórmate

Tel: (0034) 957 42 17 40
www.todolivo.com



El Teatro Real acoge la entrega de la XXXVI edición de los Premios Alimentos de España

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, presidió el 14 de octubre en el Teatro Real de Madrid el acto de entrega de la XXXVI edición de los Premios Alimentos de España, unos galardones que se convocan desde 1987 con el objetivo de reconocer la labor de empresas y profesionales que producen, ofrecen y divulgan los alimentos de calidad españoles.

“Queremos dar valor a los alimentos y a quienes los producen”, aseguró Planas, quien presentó a los galardonados como casos de éxito e inspiración que refuerzan a España como una gran potencia agroalimentaria.

En el evento -conducido por el humorista Carlos Latre-, el ministro valoró la excelencia y el esfuerzo de “hombres y mujeres, empujados -todos los días- en hacer bien las cosas. Muchas de ellas son empresas familiares que, gracias a su trabajo, han llevado los alimentos de España a lo más alto”.

Para Planas, este es un país privilegiado “porque nuestra cadena alimentaria nos

aporta alimentos seguros, de calidad, nutritivos y saludables que generan confianza y garantizan la seguridad alimentaria”.

El ministro también subrayó la continua modernización de las empresas galardonadas, su adaptación al cambio climático, la aplicación de las nuevas tecnologías, la digitalización, la sostenibilidad ambiental o la economía social como valores y claves del éxito de su trabajo.

En total, este año se han entregado 23 galardones con premiados de Andalucía, Aragón, Cataluña, Castilla y León, Comunidad Valenciana, Galicia, Murcia y Navarra. Entre ellos, figuran Luque Ecológico, de

Castro del Río (Córdoba), con el Premio a la Producción Ecológica; y Agro Sevilla Aceitunas SCA (Sevilla), con el Premio a la Industria Alimentaria.

Asimismo, en este acto se concedió el Premio Alimentos de España a los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra de la campaña 2023/24. En concreto, en esta edición Almazaras de la Subbética recibió el Premio Especial y el Premio Producción Ecológica; Almazara de Muela fue reconocida con el Premio Frutado Verde Amargo; la S.C.A. Olivarrera La Purísima obtuvo el Premio Frutado Verde Dulce; y el Centre Oleícola del Penedès se alzó con el Premio Frutado Maduro.



La oleoteca de AOVELand gana el Luxury Craftsmanship Interior Design en los Luxury Lifestyle Awards

AOVELand, la almazara visitable de Grupo Oleícola Jaén, ha informado de que su oleoteca ha sido galardonada con el prestigioso premio Luxury Craftsmanship Interior Design en los Luxury Lifestyle Awards. Este reconocimiento celebra la excelencia en el diseño interior y la artesanía de lujo, destacando el esfuerzo de AOVELand por ofrecer una experiencia única y sofisticada en el mundo del AOVE.

El diseño de la oleoteca y tienda gourmet, un espacio que forma parte de la experiencia inmersiva en AOVELand, ha sido llevado a cabo por More&More, una empresa destacada en el ámbito del diseño de interiores de lujo. Su enfoque innovador fusiona la tradi-

ción oleícola con una visión contemporánea, creando un ambiente que invita a los visitantes a explorar los aromas, sabores y la riqueza cultural de Jaén a través de sus vírgenes extra.

El premio subraya la calidad y el detalle en el diseño del espacio, que refleja el compromiso de AOVELand con la excelencia y la innovación, según ha detallado el Grupo.

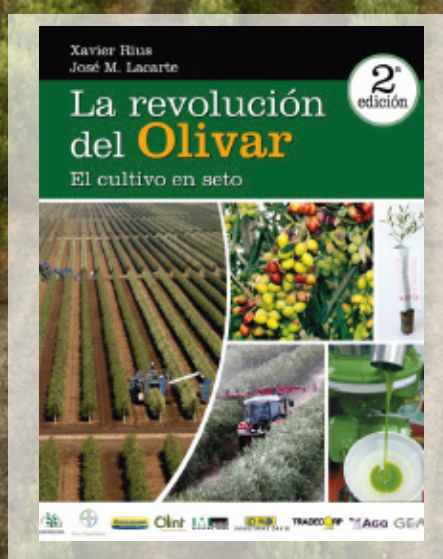
More&More es conocida por su expertise en el diseño de espacios exclusivos y de alto nivel, donde la artesanía contemporánea, la calidad y la creatividad son elementos esenciales. Para Grupo Oleícola Jaén, su enfoque multidisciplinar en el diseño interior ha sido fundamental para la creación de una oleoteca y tienda gourmet que no sólo destaca por su estética, sino

que también ofrece una experiencia sensorial envolvente para los visitantes.

“Este premio es un reflejo del trabajo incansable que hemos invertido en crear un espacio donde la calidad del AOVE y el diseño de lujo se encuentran”, ha resaltado Carmen Morillo, directora económico-financiera de Grupo Oleícola Jaén, quien ha afirmado que “la oleoteca y tienda gourmet no sólo es un lugar donde se ofrece AOVE de las mejores cosechas, sino también un espacio donde los visitantes pueden vivir una experiencia sensorial única en un entorno de lujo y naturaleza”.



La revolución del olivar: cultivo en seto



¡Quiero el libro!

Manual práctico de uso diario dirigido a los olivicultores, técnicos de explotaciones, estudiantes, profesionales del sector y al público general interesado en la olivicultura.



Deoleo pone en valor la contribución de las mujeres al desarrollo de la industria oleícola en todas sus fases

Deoleo celebró en Córdoba el congreso “*Creciendo Juntas: El rol de la mujer en el futuro del sector oleícola*”, en el que las ponentes pusieron en valor la contribución de las mujeres al desarrollo de la industria en todas sus fases, desde el cultivo, la recolección y la gestión en almazaras y cooperativas hasta el proceso industrial, de investigación y de internacionalización del aceite hacia el resto del mundo.

Además, esta cita es la primera de una serie de iniciativas impulsadas por Deoleo que, en línea con sus valores y objetivos de sostenibilidad, están destinadas a dar visibilidad al potencial femenino dentro de la industria.

En el discurso de bienvenida del congreso, Víctor Roig, director general de Deoleo en España, reconoció el esfuerzo y la dedicación de todas las mujeres que forman parte del mundo del aceite. “Ellas son el alma de nuestro sector, quienes mantienen vivas las tradiciones, gestionan las tierras, lideran cooperativas y aseguran la sostenibilidad de nuestros recursos; garantizando un producto de calidad y contribuyendo a la fijación de la población en las zonas rurales. Por ello, no podemos hablar de un futuro sostenible y equitativo sin poner a la mujer en el centro de la conversación. Es responsabilidad de todos los agentes implicados en el sector apoyar, promover y visibilizar su trabajo y compromiso”.

Por su parte, el alcalde de Córdoba, José María Bellido, inauguró el encuentro, agradeciendo su celebración en la ciudad, ya que “no se entiende Córdoba sin hablar del aceite de oliva y el impacto de las mujeres en toda la cadena de valor”. Además, puso énfasis en la importancia de iniciativas como “Creciendo Juntas”, sobre todo en el entorno rural, ya que sirven “para fortalecer la visibilidad de ese papel que existe pero que muchas veces todavía es desconocido”.

Hablan las voces femeninas de la almazara

El congreso puso de manifiesto el importante papel de la mujer en toda la cadena de valor del aceite y, en este sentido, la primera mesa de redonda, titulada “*El rol de la mujer en el cultivo del olivo*”, se centró en su contribu-



ción en las primeras etapas de producción y, concretamente, en cómo, a través de su férreo compromiso con el campo, consiguen conservar la población en entornos rurales, favoreciendo además la continuidad del relevo generacional en la industria.

Con Nuria Yáñez, directora de la Fundación Almazaras de la Subbética, como moderadora, esta primera mesa de debate contó con la participación de Fernanda Merino, agricultora de la cooperativa Nuestra Señora del Rosario en Nueva Carteya; Manuela Aguilera, agricultora y propietaria en olivar en Priego de Córdoba; María José Campos, agricultora y secretaria de la Cooperativa de Nuestra Señora de la Consolación en Doña Mencía; y Rafael Pérez de Toro, director Global de Calidad de Deoleo.

Durante la mesa se destacó la importancia del impacto sostenible y el relevo generacional en el campo, que está perdiendo peso en el sector. La agricultora Manuela Aguilera animó a las mujeres jóvenes a “apostar por el campo, ya que es una dedicación gratificante y conectada con el medio ambiente”.

Por su parte, Rafael Pérez de Toro, director global de calidad de Deoleo, puso de manifiesto que “la agricultura es la solución de muchos problemas medioambientales. El olivar está demostrado que no solamente tiene

poco impacto en el medioambiente, sino que tiene un impacto positivo y descarbonizante en la naturaleza”.

Por último, Nuria Yáñez, que ejerce como representante del Protocolo de Sostenibilidad e Igualdad de Deoleo, realizó un balance sobre la evolución de la mujer en el sector, destacando “el rol crucial que desempeña en la actualidad, ya que es una evidencia más de los esfuerzos y cambios que es preciso llevar a cabo para salvaguardar el trabajo de la mujer en la industria y alcanzar una igualdad real”.

Liderazgo femenino e innovación

En la segunda mesa “*Innovación y liderazgo de la mujer en la industria oleícola*”, moderada por José Antonio Bonache, director de comunicación de Deoleo, intervinieron Brígida Jiménez, doctora en farmacia, especialización en grasas por el CSIC y directora del Centro IFAPA de Cabra; Rosa Gallardo, directora de la Cátedra Internacional de Inteligencia Artificial y Agricultura de la Universidad de Córdoba; Consoli Molero, maestra de almazara, gerente, responsable de producción de la Cooperativa Olivarrera de Valdepeñas (COLIVAL) y Premio a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards 2024; y María del





Mar García Caparrós, directora de la fábrica de Deoleo en Alcolea (Córdoba).

Entre las cuestiones abordadas, se resaltó la implementación de nuevas tecnologías en toda la cadena de valor del aceite con el objetivo de ganar agilidad y eficiencia en los procesos y reducir el impacto ambiental en cada una de las etapas industriales; la disrupción de la Inteligencia Artificial y su integración y aplicabilidad en la industria; la firme apuesta en investigación y formación para garantizar las máximas de calidad y sostenibilidad; y la atracción y promoción de talento femenino en puestos de innovación y desarrollo.

Brígida Jiménez afirmó que “si no hay rentabilidad, los jóvenes no están” y subrayó que “si queremos que el olivar sea rentable, el agua es uno de los factores principales”. Además, habló sobre la importancia de la formación y remarcó el impulso de la Unión Europea a la mujer en el mundo rural, señalando que desde el organismo se están promoviendo iniciativas de formación a través de las universidades que proporcionan herramientas innovadoras a las mujeres, lo que es fundamental para promover el relevo generacional en el campo.

En este sentido, María del Mar García Caparrós, directora de la fábrica de Alcolea de Deoleo, insistió en que la colaboración público-privada y la coordinación entre científicos, productores, distribuidores y comercializadores son esenciales para el sector. “De esta forma, no sólo se fomenta la innovación y el avance tecnológico, sino que también se crea un espacio donde el conocimiento se comparte y se expande, beneficiando a toda la industria oleícola”, apuntó, al tiempo que consideró que “el futuro del sector oleícola, impulsado por la ciencia y la investigación, tiene un gran potencial y esperamos que la mujer pueda desempeñar un papel central en este proceso de transformación y crecimiento”.

Durante las conclusiones de la mesa, Rosa Gallardo, directora de la Cátedra Internacional de Inteligencia Artificial y Agricultura de la Uni-

Asistencia técnica especializada para el mejor aceite de oliva



versidad de Córdoba, señaló que tecnologías como la Inteligencia Artificial son herramientas, no fines en sí mismas. “La IA puede ser un medio muy útil para poder seguir avanzando en un sector que es tan esencial para toda la sociedad. La tecnología es importante, pero surge si ponemos primero al sector en el centro del debate”.

Un sector con la mirada puesta en un futuro sostenible e igualitario

El director general de Deoleo en España, Víctor Roig, fue el encargado de dirigir la tercera y última mesa, titulada “*De la almazara a la mesa: el impacto de la mujer en el futuro del sector oleícola*”, que giró en torno a las oportunidades y desafíos que debe hacer frente la industria, sobre todo, en lo referente a la distribución, comercialización e internacionalización del aceite de oliva. Sobre ello debatieron Blanca Torrent, primera teniente alcalde, delegada de Hacienda, Economía y Empleo del Ayuntamiento de Córdoba; Lucía Matas, directora comercial de Almazaras de la Subbética; Rosa Vañó, directora Comercial y de Marketing de Castillo de Canena y académica de la Real Academia de Gastronomía; y Mariu Luchetti, directora de Marketing, Innovación y Sostenibilidad de Deoleo.

En su intervención, Lucía Matas distinguió entre dos escenarios de consumidor existentes: el que por desconocimiento sobre el producto toma su elección basándose en el

precio y en las ofertas del supermercado, o el que cada vez más valora y se interesa por la calidad del producto, buscando la opción más saludable: “El problema es el conocimiento de las propiedades y bondades del aceite. Lo que no se conoce no se compra. Aún así yo soy optimista, y creo que estamos en un momento muy exitoso. Hay muchos países que están creciendo gracias a nuestra Dieta Mediterránea”. Al respecto, las ponentes coincidieron en que hay un auge en el consumo y el interés creciente generado por el AOVE y no sólo en EEUU, sino también en Asia y Europa.

Por su parte, Rosa Vañó subrayó los beneficios del aceite de oliva para la salud y su poder curativo en algunas enfermedades. También aseguró que “en el sector del aceite, España y Europa necesitan toda la información para tomar las mejores decisiones, y esto se puede hacer a través de la etiqueta en los envases del producto”. En cuanto al papel de la mujer, remarcó que “la mujer está en todo y además se va a quedar”, además de defender el relevo generacional en el mundo rural.

Blanca Torrent consideró que “necesitamos en política personas que entiendan este sector. Hay que trabajar en la educación y formar en nuestro producto, que no se conoce. Es vital que en política haya gente especializada en cada uno de los sectores”.

Asimismo, se reflexionó sobre la evolución del perfil del consumidor que, concienciado con la igualdad y el medio ambiente, es cada vez más exigente con la transparencia y sostenibilidad de las empresas y se muestra crítico con la procedencia y el impacto de los productos que adquiere.

En este contexto, Mariu Luchetti, que forma parte del comité ejecutivo de Deoleo, apuntó que “el consumidor tiene cada vez más información en torno al origen y al proceso de producción, demandando cada vez más transparencia”. A su vez, se refirió a la conveniencia del producto y a las nuevas modalidades que existen de uso y suministro del aceite, como los sprays, “que añaden valor al sector y plantean un futuro prometedor”.





La producción de aceite de oliva en Cataluña caerá un 50% esta campaña

La Federación de Cooperativas Agrarias de Cataluña (FCAC) prevé que esta campaña se produzca un descenso de casi el 50% de la producción de aceite de oliva en Cataluña. La producción se situaría en unas 16.500 toneladas frente a las 32.674 t. de la campaña 2023/24 y sería bastante similar a las 15.084 t. de 2022/23.

Antoni Galceran, portavoz de aceite de oliva de la FCAC, ha alertado de que “en dos de las tres últimas cosechas de aceite de oliva, la producción final es casi la mitad de una campaña media. Esta caída tiene una afectación muy importante y supone un notable incremento de los gastos de las cooperativas que, en algunos casos, podrían llegar a no abrir las almazaras si la escasa producción no pudiera cubrir los costes de la actividad”.

La organización ha considerado que las lluvias y las condiciones meteorológicas de las próximas semanas podrían incrementar ligeramente la producción de aceite, pero no sería un aumento relevante porque, después de la floración y el cuajado, ya se observaba que el olivo no estaba suficientemente cargado.

El bajón más importante sería en Tarragona, especialmente en el Baix Ebre y Montsià, que es precisamente donde se concentra la mayor producción en Cataluña en una cosecha normal. También en Camp de Tarragona la cosecha sería inferior a la campaña anterior. En el conjunto de la provincia, la cosecha pasaría de 23.125 t. a tan sólo 8.000 t.

En las comarcas productoras de aceite de oliva de Lleida, la producción caería un 20% respecto al año pasado, pasando de 8.813 t. a 7.000 t. En ese caso, el riego de apoyo conseguiría salvar la cosecha en algunas zonas, mientras que sería muy escasa en el secano.

Por último, se espera una ligera mejora de la cosecha en Girona y Barcelona llegando a 1.500 t. después de dos campañas bastante negativas, cuando la producción había descendido a 800 t.

La DOP Estepa inicia la nueva campaña desafiando a la sequía

La Denominación de Origen Protegida Estepa ha anunciado el inicio de la nueva campaña con una previsión estimada de producción de 21 millones de kilos de aceite de oliva virgen extra, un 55% de lo que supondría un año oleícola normal en un territorio “ya consolidado como uno de los grandes referentes mundiales de la calidad”, según ha destacado la entidad en un comunicado.

La prolongada sequía y los efectos -ya notables- del cambio climático vuelven a afectar a la producción del territorio amparado por la DOP, que cuenta ya con 14 localidades, más de 50.000 hectáreas y ocho millones de olivos de las variedades hojiblanca, arbequina, manzanilla, picual y lechín.

A pesar de repetirse un escenario “pesimista” a nivel de producción, la entidad se ha mostrado convencida de volver a conseguir estándares de calidad muy elevados como los que, por ejemplo, le llevaron la pasada campaña a recibir galardones en concursos nacionales e internacionales.

El inicio de la campaña oleícola en el territorio amparado por la Denominación de Origen Protegida Estepa se traduce en un impulso económico de sus 14 localidades, gracias a un sector clave que genera más de 250.000 jornales sólo de actividad en el campo y más de 225 millones de euros anualmente.

La entidad, que desde hace años trabaja por ser también un referente en materia de sostenibilidad, multiplica esta campaña los esfuerzos en investigación con su apuesta por proyectos como Indibio Olivar, Fenoliva o C-Oliver, que persiguen mejorar la biodiversidad, reducir la erosión de los suelos de los olivares o estudiar los componentes fenólicos de los aceites de oliva vírgenes extra.

La Denominación de Origen Protegida Estepa ha subrayado que el 100% del aceite elaborado en este territorio se hace bajo técnicas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente, como son los métodos de producción ecológica e integrada; y que más del 90% de la producción total, campaña tras campaña, es clasificada como aceite de oliva virgen extra.

“Arrancamos una campaña en la que esperamos que, a pesar de la sequía y la merma en la producción, se vuelvan a producir AOVEs de altísima calidad, porque no podemos olvidar que estamos en el territorio donde más millones de kilos de aceite se certifican como virgen extra”, ha aseverado Moisés Caballero, secretario de la entidad.

Caballero se ha referido a la importancia de métodos consolidados en la comarca, como la recolección temprana y la elaboración en frío, que seguirán siendo claves para lograr el reconocimiento internacional de sus aceites.

La IGP Aceite de Menorca inicia su primera campaña de producción y elaboración

En las últimas semanas ha comenzado la primera campaña de producción y elaboración de AOVE con Indicación Geográfica Protegida Aceite de Menorca. En total, se han inscrito 11 productores de toda la isla que cultivan alrededor de 75 hectáreas y 16.600 olivos.

Algunas de las variedades cultivadas son la arbequina, la koroneiki o la empeltre. Además, la IGP Aceite de Menorca cuenta con tres almazaras inscritas en el censo de elaboradores y

como envasadores del aceite protegido.

El Aceite de Menorca es un aceite de oliva virgen extra ecológico o en conversión obtenido del fruto del olivo exclusivamente por procedimientos mecánicos.

Se trata de un frutado verde de intensidad media o alta que en boca presenta sabores amargos y sensaciones picantes, entre ligeros y medios. Estas características permiten clasificarlo como un aceite equilibrado.



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

extra, ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas. Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)
Ultima revisión de precios: 27 de septiembre 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 Quelles		33,00 (3 l.)			8,75 (lata)
Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña					10,00
Belvis de las Navas					27,52
Borges			3,50		8,81
Calándina Ecológico			5,99		
Campomar Nature Bio		31,99 (2,5 l.)	5,99		
Carbonell Eco			6,67		
Carrefour Eco			9,95	9,85/12,19	5,95
Castillo de Canena Picual Biodinámico					7,69
Castillo de Tabernas	50,00	76,50 (cristal 5 l.)		13,25 (Coupaje)	23,40
Coosur Ecológico			13,99/15,09		
Dcoop Ecológico			15,79		
El Corte Inglés Ecológico				4,56	8,55
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	11,65	
Núñez de Prado	39,00				12,33
N Organic				14,50	
Olivar de Segura	27,99		16,35	14,95	11,00
Oro Bailén Eco.					18,55
Oro del Desierto Ecológico				5,48	
Oro de Génave			5,65	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
Señorio de Vizcántar Ecológico			6,50		
Sierra de Génave				4,50	
Soler Romero					8,50
Veá (Lérida)	54,00	7,90 (0.370 l.)	15,00	5,80 (frasca 0,25 l.)	8,25
Verde Mágina Ecológico	27,55			10,29/10,72	2,99
Vieiru		20,50 (lata 3 l.)			13,50

Aceite de orujo de oliva (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1L.
Capicúa	0,4	21,40		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			47,38		11,86
Coosur Sabor	0,4º	55,90/56,52	39,95		10,99
Coosur Suave			39,95		10,99
La Española Sabor Suave	0,4º	52,37	35,95	26,50	7,49
La Española Sabor Intenso	1º	52,37	35,95	26,50	7,49
La Masía Suave	0,4º		34,25/52,30	26,75	6,99
La Masía Sumum			34,25/52,30	26,75	6,99
Ybarra Suave		54,27	52,37	30,00	7,64
Ybarra Más Sabor		54,27	52,37	30,00	7,64

www.centrifugacionalemana.com

LA EXTRACCIÓN
EN PERFECTA SINCRONÍA

centrifugación
alemana



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

Andalucía suma 7 millones de euros más en ayudas para las explotaciones afectadas por sequía extrema

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía suma otros siete millones de euros en ayudas para aliviar la difícil situación en la que se encuentran explotaciones agrícolas y ganaderas de la provincia de Almería y Granada situadas en zonas afectadas por sequía extrema.

Así lo ha avanzado la viceconsejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Consolación Vera, junto al secretario general de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Manuel Gómez, durante el encuentro que han mantenido con las organizaciones agrarias y cooperativas en la Mesa de Interlocución Agraria de Andalucía.

Según han explicado desde la Consejería, “se trata de dar ayudas a aquellas zonas más gravemente afectadas por una sequía más elevada, en concreto, las que hayan tenido dos cosechas consecutivas con sequía por

debajo de la media”. Para ello, desde este Departamento han realizado un estudio exhaustivo y pormenorizado en el que se ha utilizado información de la Red de Información Ambiental de Andalucía para ver aquellos lugares con menos densidad de pluviometría y más altas temperaturas.

En concreto, estas ayudas repercutirán en más de 2.000 beneficiarios y se destinarán a las comarcas de Los Vélez, Valle del Almanzora y Los Filabres-Tabernas, de la provincia de Almería; así como Baza y Huéscar, de la provincia de Granada. Estas zonas abarcan 50.000 hectáreas de herbáceo secano; así como 212.000 cabañas ganaderas de ovino, bovino y caprino. “Las ayudas que convocamos ahora se suman al incremento de hasta 25 millones de euros adicionales de ayudas agroambientales”, han sostenido desde la Consejería.

100 millones de euros para modernizar maquinaria

Según han explicado, se trata de la misma forma de proceder que se realizó con la convocatoria de ayudas de 100 millones de euros para modernizar la maquinaria y el equipamiento agrario en las explotaciones de Andalucía, para la que se podían presentar las solicitudes hasta el 18 de octubre.

Estas subvenciones, que se enmarcan en el Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Andalucía 2014-2020, buscan mejorar el rendimiento global y la sostenibilidad de las fincas agrarias con el incremento de la eficiencia en el uso de la energía y de los recursos naturales.

De estos 100 millones de euros, un total de 50 millones se destinarán al sector olivarero como apoyo específico del Gobierno andaluz para dar respuesta a los graves efectos que está sufriendo la sequía en estas explotaciones.



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 Octubre

- Del 21 al 23 de octubre
SIAL PARÍS
París (Francia)
visit@sialparis.com
www.sialparis.com
- Del 23 al 25 de octubre
SIMPOSIO NACIONAL DE OLIVICULTURA
Braganza (Portugal)
olivicultura@aphorticultura.pt
www.aphorticultura.pt

1 Noviembre

- Del 4 al 6 de noviembre
GASTRONOMIC FORUM BARCELONA
Barcelona
www.gastronomicforumbarcelona.com
- Del 8 al 9 de noviembre
2º CONGRESO LATINOAMERICANO
DE ACEITE DE OLIVA
Montevideo (Uruguay)
www.clao2024.com/index.html
- Del 12 al 15 de noviembre
SIMEI
Milán (Italia)
www.simei.it
- Del 13 al 14 de noviembre
FORO DATAGRI
San Fernando de Henares (Madrid)
evento@datagri.org
www.datagri.org
- Del 21 al 24 de noviembre
BIOCULTURA MADRID
Madrid
comunicacion@vidasana.org
www.biocultura.org/madrid
- Del 27 al 28 de noviembre
EMPACK, LOGISTICS & AUTOMATION
Madrid
iberia@easyfairs.com
www.empackmadrid.com/es

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

Está pasando...

Expo AgriTech contará con un foro exclusivo dedicado a la olivicultura

La Feria del Campo 4.0-Expo AgriTech 2024, que tendrá lugar del 26 al 28 de noviembre en Málaga, acogerá el congreso Agritech 4.0, que contará con un foro exclusivo dedicado al olivar donde se conocerán de primera mano las últimas soluciones, productos y tecnologías para impulsar la competitividad de este cultivo. Organizado por Olivérica, la Asociación Ibérica de Olivar en Seto, el encuentro mostrará las últimas tecnologías aplicadas al olivar en seto y evaluará las oportunidades y desafíos del mercado del aceite de oliva.

Uno de los temas principales que abordará el foro serán los beneficios de la aplicación de las soluciones digitales para el cultivo del olivo en seto y cómo ha potenciado aún más sus ventajas en términos de productividad y sostenibilidad.

En concreto, Raúl de la Rosa, investigador científico del CSIC, ahondará en los criterios de selección de variedades de olivo para el cultivo en seto. Así, y a partir de ensayos comparativos de variedades evaluados durante años, presentará una visión de las características agronómicas más importantes que influyen en la adaptación de las variedades a la formación en seto y a la recolección con máquinas cabalgadoras.

Por su parte, Javier Hidalgo, investigador del IFAPA, ofrecerá un análisis de marcos de plantación y tecnologías avanzadas para maximizar la eficiencia y rentabilidad del cultivo del olivo en seto.

El director del congreso Agritech 4.0, Agustín Font, ha destacado que "esta cumbre supone una oportunidad única de conocer los avances que la innovación está propiciando en las explotaciones agrarias y una experiencia inigualable para escuchar de mano de sus protagonistas los cambios que están transformando el campo. Nosotros no sólo vamos a

explicar lo que pasa, sino que vamos a demostrar la revolución que vive el sector".

Además, la zona expositiva de Expo Agritech albergará un pequeño olivar en el que se mostrarán iniciativas de perfeccionamiento de las cosechas gracias a las tecnologías y dispositivos diseñados para esta actividad.

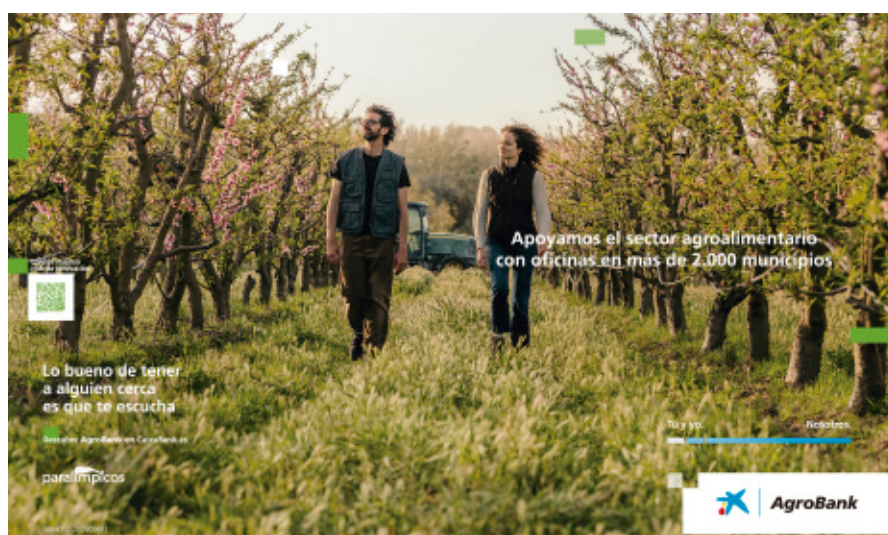
Una agricultura más respetuosa y sostenible

Los asistentes al congreso también podrán conocer las oportunidades que ofrece la tecnología para el cultivo del olivo ecológico, abordando asuntos tales como la salud del suelo, la biodiversidad y la creación de un modelo más respetuoso con el medio ambiente.

Asimismo, Expo AgriTech profundizará en el uso de modelos predictivos basados en la Inteligencia Artificial o el *Big Data*, que están ayudando a evitar el uso excesivo de recursos hídricos y a predecir cuándo y cuánto fertilizar con materias orgánicas; al tiempo que estudiará las posibilidades de la robotización de tareas, como el control de malezas o la siembra de cultivos de cobertura.

En el foro se realizará también un recorrido por las propuestas tecnológicas que maximizan la producción, mejoran la calidad del producto y aumentan la eficiencia operativa de las almazaras, entre ellas el uso de sensores y sistemas automatizados o la integración del *blockchain* para garantizar la trazabilidad y la transparencia.

Finalmente, en Expo AgriTech se abordarán los motivos de la fluctuación de los precios de los aceites de oliva y se presentará un estudio sobre los factores que inciden en la evolución de las cotizaciones.





PREPARADOS,
LISTOS,
¡YA!

5%

**DESCUENTO EN
CONSUMIBLES**

con **ENVÍO
GRATIS**



CONTACTOS:

cristobal.garrido@pieralisi.com / 636 34 46 63

alejandro.cabrera@pieralisi.com / 615 50 74 16

Oficina Jaén 953 28 40 23
Oficina Zaragoza 976 46 60 20

*Validez de la promoción:
Hasta 31 de Octubre de 2024