

INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR **Mercacei** SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

El MAPA convoca el “Premio Alimentos de España a los Mejores AOVEs de la campaña 2024/25”
pág. 4

Las ventas de AOVE de las empresas de Anierac caen un 14,79% en la campaña 2023/24
pág. 5

Proyectos innovadores para mejorar la competitividad empresarial de las cooperativas oleícolas
pág. 12

El aceite de orujo de oliva emprende su gira anual por escuelas de hostelería de España
pág. 13

El riego deficitario controlado en olivos para aceituna de mesa permite ahorrar hasta un 50% de agua sin disminuir la producción
pág. 14

Olimole, el primer guacamole de aceitunas
pág.19

26N, su día

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Y a ha pasado un año, y parece que fue ayer cuando imaginamos cómo sería el sector oleícola en 2050

en *Mercacei Especial Día Mundial del Olivo 2023*. En esta ocasión hemos querido dedicarle los artículos, la publicación y, por qué no, el día completo, a las mujeres de nuestro sector. Con motivo de la celebración el próximo 26 de noviembre (26N) del Día Mundial del Olivo, nos encontramos ya trabajando en la revista temática que cumple en 2024 su quinta edición rindiendo homenaje a todos los productores de AOVE del mundo. Y, en esta ocasión, estoy muy feliz de anunciar que la publicación girará en torno al *claim* “MUJERES & AOVE: Una Visión Imprescindible”, donde vamos a poner en valor el papel vertebrador que juega la mujer en el sector oleícola a nivel mundial.

La publicación promocionará la labor de las mujeres del sector oleícola a través de más de 40 artículos de opinión de destacadas y brillantes profesionales de todos los rincones pro-

ductores y consumidores del planeta. Todas ellas pondrán sobre la mesa los retos y objetivos, las tendencias y la visión del presente y del futuro del olivar y del aceite de oliva.

La temática de este año obedece al apoyo que desde Grupo Editorial Mercacei siempre hemos brindado a las mujeres del sector oleícola, habiendo sido nuestro grupo pionero en la organización de diversas acciones referidas a las profesionales del sector: la publicación del primer artículo dedica-

do a “Mujeres & AOVE”

en febrero de 2017 -que actualizamos anualmente coincidiendo con el Día Internacional de las Mujeres Rurales-; la organización de varias mesas redondas con las mujeres de la industria -mo-

deradas por Pandora

Peñamil Peñafiel, directora de Mercacei, Olivatessen y la Guía EVOOLEUM y llevadas a cabo en la WOOE y Expoliva; o la creación del Premio EVOOLEUM a la Mejor Mujer Productora.

¡Feliz 26N!



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”

“Mercacei Especial Día Mundial del Olivo 2024 estará protagonizado por las mujeres del sector oleícola”

pág.11



Fundadora:
M. Dolores Peñafiel Fernández

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

Directora:
Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:
Alfredo Briega Martín
Cristina Revenga Palacios
redaccion@mercacei.com

Edita:



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:
Juan A. Peñamil Alba

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

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
	• Premios
	• Campaña
6-10	Mercado
	• Nombramientos
11	Actualidad
	• Día Mundial del Olivo
	• Innovación
	• Orujo
	• Riego
	• Internacional
	• Almazara
	• Gastro
20	Comercio Exterior
23	Precios en el lineal
24	Anuncios Breves
25	Agenda

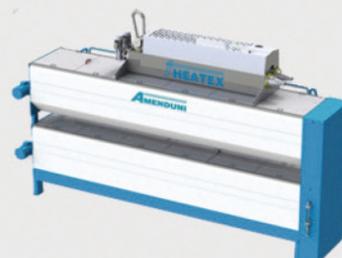
Eventos

Creta acogerá el 6º Simposio Internacional de Yale sobre Aceite de Oliva y Salud

Heraklion (Creta) acogerá del 1 al 5 de diciembre el 6º Simposio Internacional de Yale sobre Aceite de Oliva y Salud, cuyo programa reunirá a académicos, miembros de asociaciones y organizaciones profesionales, productores, comercializadores y representantes de la industria.

Este simposio profundizará en cuestiones actuales y emergentes, abarcando temas tales como el impacto del aceite de oliva y las aceitunas en la salud pública y planetaria (Dieta Mediterránea y resultados de salud, recomendaciones nutricionales y alimentarias y futuros sostenibles); la calidad, la autenticidad y la química del aceite de oliva; las estrategias de marketing; el reciclado de subproductos del olivar para alimentación animal; la bioeconomía (circularidad y sostenibilidad); y los desafíos y oportunidades que plantea el cambio climático.

El programa incluirá presentaciones, mesas redondas, catas y reuniones, y contará con un enfoque específico para estimular la participación activa y fomentar la colaboración entre los asistentes.



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

Sin operatividad en un mercado a la espera de los aceites frescos

No hay prácticamente operatividad en unas plazas que esperan, como agua de mayo, que lleguen los AOVes frescos. Aunque se van comprometiendo algunas partidas de aceites de esta campaña, el de la temporada anterior sigue en el mercado a la espera de que avance más una recolección que está sufriendo algún que otro retraso debido a las recientes precipitaciones.

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

Málaga

Poca operatividad en un mercado que se encuentra a la espera de que se generalice la producción de la nueva campaña, con alguna cisterna puntual de virgen extra comprometido para diciembre a 5.500 €/t. La favorable climatología ha acompañado la evolución del olivar, con una campaña que en Málaga está a punto de comenzar.

Jaén

Mínima operatividad y precios meramente orientativos en una semana muy tranquila que ha registrado algo más de demanda de lampante. Los compradores se encuentran a la espera del aceite fresco de nueva campaña, con una recolección que aún no se ha generalizado. Por todo lo anterior, el lampante se establece a 5.950/6.000 €/t.; el virgen, a 6.100/6.300 €/t.; el virgen extra viejo a 6.750/6.900 €/t.; y el refinado, a 6.000 €/t.

Córdoba

Sin cotización en todas las categorías puesto que el envasador se encuentra a la espera del aceite fresco de la nueva campaña a precios igualmente nuevos, y apenas queda aceite de la anterior campaña. Esta semana han abierto muchas almazaras para molturar AOVes Premium.

Sevilla

Tranquilidad absoluta en una semana en la que el vendedor intenta colocar como puede el poco aceite que queda, mientras que el comprador sólo actúa por estricta necesidad y se encuentra a la espera de que lleguen los aceites frescos, que cotizan a 7.000/7.300 €/t. El refinado, por su parte, se sitúa a 5.900/6.000 €/t.; mientras que el resto de categorías se mantiene en blanco.

Castilla-La Mancha

Escasa operatividad y demanda frenada, con un comprador que aguarda la llegada de los aceites frescos a nuevos precios; mientras que la oferta es cada vez más amplia a medida que van transcurriendo los días y aparecen en el mercado los aceites de la nueva campaña. En este contexto, el virgen se establece a 6.100/6.300 €/t.; el virgen extra de la temporada pasada, a 6.600 €/t., y el fresco a 6.800/7.500 €/t.

Extremadura

Inicio de la cosecha en bastantes fábricas con las cotizaciones a la baja en todas las categorías, una tendencia que previsiblemente se mantendrá en las próximas semanas. Así, el lampante se oferta a 5.800/5.900 €/t.; el virgen, a 6.100/6.200 €/t.; el AOVE de la campaña anterior, a 6.500/6.800 €/t.; y el fresco a 7.100/7.500 €/t.

Valencia

Sin variaciones en las cotizaciones en una semana de casi nula operatividad, sin apenas aceite de la anterior campaña y una demanda que no hace acto de presencia a la espera de que bajen los precios con los aceites de nueva campaña. En este sentido, el lampante y el refinado repiten 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

alejandro.cabrera@pieralisi.com
615 50 74 16

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



El MAPA convoca el "Premio Alimentos de España a los Mejores AOVes de la campaña 2024/25"

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) publicó el 24 de octubre en el Boletín Oficial del Estado (BOE) la convocatoria del "Premio Alimentos de España a los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra de la campaña 2024/25", cuyo objetivo es contribuir a promocionar los AOVes y estimular a los productores a obtener aceites de calidad.

Las modalidades en las que se puede participar son aceites de producción convencional, con los premios "Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Frutado Verde Amargo", "Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Frutado Verde Dulce" y "Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Frutado Maduro"; y aceites de producción ecológica, con el "Premio Alimentos de España Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico".

Entre todos los aceites presentados en



cualquiera de las categorías, el que haya obtenido la mejor puntuación en la fase de cata y en la valoración fisicoquímica contará, además, con el "Premio Especial Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra".

Podrán participar en el concurso quienes ostenten la titularidad de las almazaras autorizadas que tengan su sede social en España. Una misma almazara puede presentarse al concurso de aceite de oliva virgen extra de producción

convencional y de producción ecológica, pero un mismo lote sólo podrá optar a una de ellas.

Las muestras de aceite de oliva virgen extra deben proceder de un lote homogéneo, cuyo tamaño sea de, al menos, 10.000 kilogramos y sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva vírgenes extra a granel de la campaña 2024/25.

Las solicitudes de participación deberán dirigirse al MAPA y presentarse de forma electrónica, con un certificado digital válido y compatible con la sede electrónica del Departamento. En el caso de que los solicitantes sean personas físicas, también podrán presentar sus solicitudes de manera presencial.

El plazo de presentación finalizará el próximo 4 de diciembre. Una vez recibidas, el MAPA realizará la recogida de las muestras en las instalaciones de la entidad inscrita en el concurso y el precintado del depósito o depósitos correspondientes.

AEMO abre la convocatoria para participar en sus diferentes premios anuales

La Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) ha abierto una nueva convocatoria para participar en los diferentes concursos con los que cada año reconoce al mejor olivo monumental, la mejor almazara, la difusión de la cultura del olivo y la mejor gestión ambiental de olivar y almazara en España, según publica en su página web.

En cuanto al XXII Concurso AEMO a la Mejor Almazara de España, patrocinado por Caja Rural de Jaén, pueden concurrir todas las almazaras localizadas en municipios socios de la asociación.

Este concurso, cuya convocatoria estará abierta hasta el 14 de febrero de 2025, premia tanto la idoneidad de las instalaciones como el manejo de las mismas, además de la calidad de su producción. En concreto, establece el Premio a la Mejor Almazara,

un Accésit y un Reconocimiento al Mejor Maestro de Almazara, de forma personal, éste último dirigido al Jefe de Producción que a pie de industria realice el manejo más adecuado de las instalaciones, desde el patio a la bodega.

Por su parte, en el XXIII Premio AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo, cuya convocatoria estará abierta hasta el 31 de marzo de 2025, podrán participar todas aquellas personas individuales y entidades públicas o privadas que consideren haber realizado una labor relevante en cualquier aspecto relacionado con la promoción y difusión de la cultura del olivo.

Los temas preferentemente deben tratar sobre entorno natural, histórico y turístico del olivar, comunicación, educación, nuevas tecnologías, gastronomía y otros

de relevancia para la promoción de la cultura del olivar.

A su vez, el XIX Premio AEMO al Mejor Olivo Monumental de España tiene como objetivo valorizar y ensalzar la majestuosidad de los olivos más monumentales y ancestrales de la geografía española.

Los criterios que se fijan para la valoración del olivo que se presente a este premio -cuya convocatoria estará abierta hasta el 31 de marzo de 2025- son el tamaño, la edad, la producción estimada y su interés estético, histórico o cultural.

Finalmente, al III Concurso AEMO a la Mejor Gestión Ambiental de Olivar y de Almazara en España, que impulsa junto a Deoleo y cuyo plazo de inscripción finalizará el 31 de marzo de 2025, podrán optar todas aquellas explotaciones olivareras y almazaras localizadas en un municipio socio de la entidad.



Las ventas de AOVE de las empresas de Anierac caen un 14,79% en la campaña 2023/24

La Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac) ha publicado los datos correspondientes a septiembre, de los que se desprende que las ventas de la categoría virgen en la campaña 2023/24 sumaron un total de 26,67 millones de litros, lo que supone un descenso del 11,79% respecto a la temporada anterior; mientras que las de virgen extra cayeron un 14,79%, hasta 96,34 millones de litros.

Las ventas totales de aceites de oliva se situaron en 223,42 millones de litros, frente a los 268,53 millones que se vendieron en la temporada anterior, lo que supone un descenso del 16,79%.

En cuanto a las cifras de ventas de aceite de oliva suave se situaron en 72,81 millones de litros (-19,85%), mientras que las de intenso cayeron un 19,68%, hasta 27,60 millones de litros.

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

De aceite de orujo de oliva salieron en ese periodo un total de 27,91 millones de litros (+45,48%).

Según Anierac, el descenso de las salidas del aceite de oliva en su conjunto durante la campaña 2023/24 se ve compensado por el aumento de las ventas de aceite de orujo y de los aceites vegetales. Dentro de este grupo de aceites, el aceite de semillas ha disminuido un 37,12%, si

bien las ventas de aceite de girasol han aumentado un 30,40%.

Evolución de ventas 2024

Las ventas de aceite de oliva durante los tres primeros trimestres de 2024 ascienden a 168,18 millones de litros. En concreto, el aceite de oliva virgen extra, con 74,57 millones de litros, presenta un descenso de un 9,14% respecto a las salidas de este mismo periodo en 2023, que fueron de 82 millones; el aceite de oliva suave alcanza los 53,56 millones de litros (-16,25%); el aceite de oliva virgen los 20,11 millones de litros (-12,46%); y el aceite de oliva intenso los 19,92 millones de litros (-22,71%).

El acumulado anual del aceite de orujo de oliva durante este 2024 asciende a 21,63 millones de litros, lo que supone un incremento de un 47,54% frente al de 2023, que fue de 14,62 millones de litros.

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 esta Comunidad. La producción se situaría en unas 16.500 toneladas frente a las 32.674 toneladas de la campaña 2023/24 y sería bastante similar a las 15.084 toneladas 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 no-

table 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. Además, según ha detallado, posteriormente los árboles expulsaron parte del fruto por falta de agua.

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 toneladas 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 toneladas después de dos campañas bastante negativas, cuando la producción había descendido a 800 toneladas.

Producción por provincias

El bajón más importante sería en Tarragona, especialmente en el Baix Ebre y



*Aceites de oliva*

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

EUROS/T. SEMANA 28 oct./3 noviembre '24 (Cierre día 24 octubre '24)

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

	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	Sin oper.	5.950/6.000
	Virgen	Sin oper.	6.100/6.300
	Virgen extra	6.800/7.000	6.750/6.900 (2023/24)
	Refinado	Sin oper.	6.000
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	5.850/5.950	Sin oper.
	Virgen	6.300/6.450	Sin oper.
	Virgen extra	6.850/7.000	Sin oper.
	Refinado	5.950	Sin oper.
SEVILLA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	6.200/6.300	Sin oper.
	Virgen extra	7.300/7.400	7.300/7.400 (2024/25)
	Refinado	6.200	5.900/6.000
GRANADA	Lampante, base 1º	Sin oper.	5.950/6.000
	Virgen	Sin oper.	6.100/6.300
	Virgen extra	6.800/7.000	6.750/6.900 (2023/24)
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	6.100/6.300	6.100/6.300
	Virgen extra	6.500/6.800	6.500 (2023/24)
LÉRIDA Y TARRAGONA	LÉRIDA Y TARRAGONA		
	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	6.000	6.000
	Virgen	6.400	6.400
	Virgen extra	7.600	6.600
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	5.800/6.000	5.900
	Virgen	6.400/6.500	6.100/6.200
	Virgen extra	6.800/7.000	6.500/6.800 (2023/24)
		7.300/7.700	7.100/7.500 (2024/25)

* 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 21/27 octubre '24 (Cierre día 17 octubre '24)	EUROS/T. SEMANA 28 oct./3 noviembre '24 (Cierre día 24 octubre '24)
Refinable, base 10°	Sin oper.	Sin oper.
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	3.200/3.300	3.000/3.100

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

Sin oper.

Sin oper.

Refinado

1.250

1.250

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

1.025

1.060

Refinado

1.085

1.120

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

1.250

1.250

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja

Sin oper.

Sin oper.

Oleínas de orujo

Sin oper.

Sin oper.

Ácidos grasos de oliva

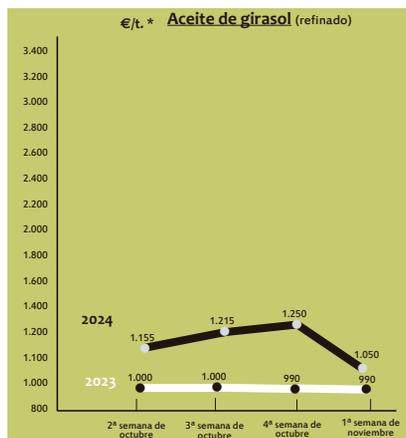
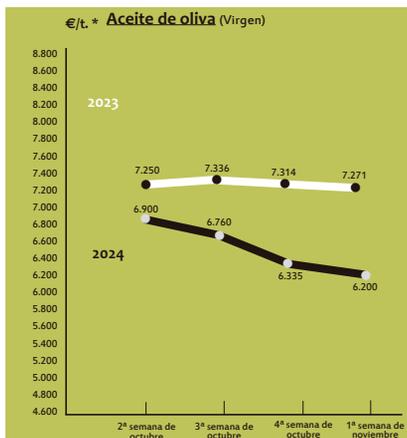
Sin oper.

Sin oper.

(de refino físico)

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONAEUROS/KG.
SEMANA
21/27 octubre '24
(Cierre día 17 octubre '24)EUROS/KG.
SEMANA
28 oct./3 noviembre '24
(Cierre día 24 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)	970	980
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.050	1.070
ACEITE DE COCO (refinado)	1.978	2.000
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.597	1.550
ACEITE DE PALMISTE	2.163	2.090
ACEITE DE MAÍZ	1.447	1.510
ACEITE DE COLZA	1.181	1.200
ACEITE DE RICINO	1.297	1.297
ACEITE DE PESCADO refinado	6.030	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 BIDEDESTILADA: 99,5% glicerol, color apha 10, sobre camión Barcelona.

JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

**AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES**Pedro Salinas, 7 - 1º B
41013 Sevilla
jmpuerto@telefonica.netTfnos.: 954 532 865
954 536 022
Fax: 954 532 474



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 21/27 octubre '24 (Cierre día 17 octubre '24)	EUROS/KG. SEMANA 28 oct./3 noviembre '24 (Cierre día 24 octubre '24)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,90	8,90
		ACEITE DE OLIVA refinado	6,10	6,00
		ACEITE DE OLIVA lampante	Sin oper.	Sin oper.
	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE ORUJO refinado	3,60	3,50
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,16	1,25
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,22	1,22
		ACEITE DE SOJA refinado	1,16	1,16
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,18	2,18
		ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00/9,10	9,10
		ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	Sin oper.	Sin oper.	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,50	7,50/8,50	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	5,30/5,40	4,90/5,00	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	6,90/7,10	6,70/6,80	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Oficina Magazine)	6,80/7,00	6,60/6,70	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/7,70	7,10/7,50	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (24 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
EXTRAVEGINE
DI QUALITÀ

ceqitalia.com





Nombramientos

Marcello Scoccia, nuevo presidente de la ONAOO

Marcello Scoccia ha sido nombrado presidente de la Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva (ONAOO), la escuela de cata de aceite de oliva más antigua del mundo. El cambio al frente de esta organización marca un nuevo rumbo



para esta histórica entidad fundada en Imperia en 1983.

El 7 de octubre tomó posesión oficialmente el nuevo consejo directivo de la entidad con el objetivo de consolidar, relanzar y ampliar cada vez más sus actividades de formación a nuevas zonas del mundo. Entre las novedades, destaca la implantación de cursos de cata también de aceituna de mesa.

“Comenzamos a trabajar para alcanzar objetivos comunes el mismo día que asumimos el cargo”, declaró Marcello Scoccia, quien resaltó que “hay tanta energía y ganas de empezar con la planificación de las nuevas actividades que ya ha surgido una nueva iniciativa, además de las llevadas a cabo por la ONAOO durante sus más de 40 años de funcionamiento”.

El anuncio de una serie de cursos de cata de aceitunas de mesa se encuentra entre los compromisos que se pondrán a disposición de quienes quieran aplicar los principios del análisis sensorial “a un producto que aún no ha sido explorado en su totalidad”.

Scoccia, histórico de la ONAOO, ha desempeñado a lo largo de los años diversos cargos en la entidad.

Asimismo, trabaja como catador profesional desde 1985 y como responsable de análisis sensorial para varias empresas líderes a nivel mundial en el sector. Forma parte de la ONAOO desde sus inicios, desempeñando el papel de jefe de panel, director de curso y vicepresidente de la histórica asociación de catadores. Ahora, como presidente de la organización, resaltó que llevará adelante “el nuevo rumbo de la organización sin perder nunca de vista los valores que inspiraron y movieron a los padres fundadores, hacia quienes permanece siempre vivo su recuerdo y agradecimiento”.

FINIBUS

COMERCIO DE
ACEITE DE OLIVA
Y DERIVADOS

MIGUEL S. VERDASCO
INTERMEDIARIO

móvil 0034 659 920 608
miguel@finibus.es

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

HARINAS

	PRECIOS
	€/t.
Harina de soja (s. fábrica).....	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

(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 **1.005,25** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **992,00**.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: **314,50** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **312,80**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Aceite de soja: Cerraba a **43,46** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **41,73**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Maíz: Terminó la semana a **419,00** centavos/bushel, habiendo comenzado a **404,50**.

◆ Precios: Futuros diciembre.



Mercacei Especial Día Mundial del Olivo 2024 estará protagonizado por las mujeres del sector oleícola

Con motivo de la celebración el próximo 26 de noviembre del Día Mundial del Olivo, Grupo Editorial Mercacei se encuentra trabajando en su Mercacei Especial Día Mundial del Olivo 2024, una revista temática que cumple su quinta edición rindiendo homenaje a todos los productores de AOVE del mundo. En esta ocasión, la publicación girará en torno al claim "MUJERES & AOVE: Una Visión Imprescindible", donde vamos a poner en valor el papel vertebrador que juega la mujer en el sector oleícola a nivel mundial.

Desde que la Conferencia General de la UNESCO aprobara en París a finales de 2019 la celebración del Día Mundial del Olivo, Grupo Editorial Mercacei viene lanzando en tan significativa efeméride una publicación digital plagada de interesantes contenidos que es masivamente difundida a todo el sector oleícola y olivarero a nivel internacional.

En esta ocasión, la publicación promocionará la labor

de las mujeres del sector oleícola a través de más de 40 artículos de opinión de destacadas y brillantes profesionales de todos los rincones productores y consumidores del planeta. Todas ellas pondrán sobre la mesa los retos y objetivos, las tendencias y la visión del presente y del futuro del olivar y del aceite de oliva.

La temática de este año obedece al apoyo que Grupo Editorial Mercacei siempre ha brindado a las mujeres del sector oleícola, habiendo sido nuestro grupo pionero en la organización de diversas acciones

referidas a las profesionales del sector: la publicación del primer artículo dedicado a "Mujeres & AOVE" en febrero de 2017 -que actualizamos anualmente coincidiendo con el Día Internacional de las Mujeres Rurales-; la organización de varias mesas redondas con las mujeres de la industria -moderadas por Pandora Peñamil Peñañiel, directora de Mercacei, Olivatessen y la Guía EVOOLEUM y llevadas a cabo en la WOOE y Expoliva-; o la creación del Premio EVOOLEUM a la Mejor Mujer Productora.

La quinta edición de esta publicación -que

llegará puntual a su cita el 26 de noviembre- comenzará, como siempre, con un artículo exclusivo del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas.

Agronomía, elaiotecnia, calidad, salud, promoción y comercialización, marketing y comunicación, I+D+i, formación, consultoría, cultura, sostenibilidad

y biodiversidad, packaging... todos los ámbitos tendrán cabida en una publicación que cuenta con el inestimable apoyo de la mayor parte del segmento productor, envasador, comercializador y proveedor de aceite de oliva. Cabe recordar que todos los artículos estarán disponibles en 10 idiomas -español, inglés, francés, italiano, portugués, griego, turco, japonés, chino y árabe- y la revista se mantendrá alojada en www.mercacei.com, la web líder indiscutible del sector oleícola y olivarero con más de 6.000.000 de páginas vistas al mes.



INDUSTRIAS DE LA ROSA

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

industriasdelarosa@industriasdelarosa.com

MOLINO TRITURADOR

TERMOBATIDORA

CONJUNTO BATIDORA CON MOLINO PARA MOLTURACIÓN POR LOTES

BOMBA PARA TRASIEGO

CALDERA DE BIOMASA

FABRICANTES MARCA ESPAÑA

WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM



Proyectos innovadores para mejorar la competitividad empresarial de las cooperativas oleícolas

Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén continúa impulsando la innovación empresarial como línea estratégica para lograr mejorar la competitividad de sus cooperativas. Así, la organización ha avanzado en materia de innovación con la participación en cuatro grupos operativos y el proyecto europeo “LivingSoiLL”, liderado por la Universidad de Jaén (UJA).

Hace más de una década, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía incorporó la I+D+i a sus líneas estratégicas ante la rápida evolución de la tecnología y la necesidad de adaptar los procesos productivos y la transformación de las diferentes producciones agrarias a las tendencias de consumo y a la evolución de los mercados.

La ejecución de estos proyectos permitirá a la organización trasladar a sus cooperativas -y, a la vez, a sus agricultores asociados-, importantes innovaciones que mejoran su competitividad.

“Estos proyectos son una muestra de que la I+D+i forma parte del ADN de las cooperativas jiennenses que, a través de la innovación, han dado respuesta a las cambiantes demandas de los mercados y se han convertido en referentes en la producción de aceite de alta calidad, así como en la adaptación tecnológica que los nuevos tiempos imponen”, ha indicado el gerente de Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén, Antonio Guzmán.

Grupos Operativos

En concreto, Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén promueve y participa en proyectos ligados a cuatro grupos operativos -E-BANCO, PLAHUD y MOUNTOLIVE I y SMARTPHOTOLIVE- que pretenden avanzar en la innovación tecnológica y en la calidad del aceite de oliva, cuya finalización está prevista en junio de 2025.

Los cuatro proyectos están financiados a través de los Fondos Europeos Agrícolas de Desarrollo Rural (FEADER) y cofinanciados por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en la convocatoria de 2022 para el Funcionamiento de Grupos Operativos Regionales de la Asociación Europea de

Innovación en Materia de Productividad y Sostenibilidad Agrícola (AEI-Agri) en el sector del olivar.

Así, el Grupo Operativo E-BANCO, “E-banco de patrones sensoriales de aceite de oliva virgen para el sector productor”, cuenta con la participación de la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar del Aceite de Oliva, la Universidad de Granada, Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén, el IFAPA y el Consejo Regulador de la DOP Sierra de Segura. Este proyecto tiene como objetivo definir una estrategia para la mejora de la calidad de los aceites de oliva vírgenes producidos en las almazaras de Andalucía, mediante la utilización de patrones de referencia que permitan la intercomparación y la discriminación correcta de los aceites durante el proceso de producción, alcanzando por tanto un mayor valor en el mercado.

El segundo Grupo Operativo denominado PLAHUD, “Plataforma de autentificación de aceites de oliva mediante huella digital”, y que está integrado por los mismos miembros que el anterior, tiene como objetivo fundamental convertirse en un centro de actividad donde se intercambien datos y huellas digitales de los aceites, que son tratados e interpretados por el sistema, permitiendo establecer la identidad de un determinado lote o volumen de aceite de oliva y verificar la autenticidad entre categorías de calidad o frente a otras grasas vegetales

El tercer Grupo Operativo MOUNTOLIVE I, “Diferenciación y valorización del aceite de olivar de montaña”, desde el aspecto cualitativo y saludable, determinando los compuestos diferenciadores respecto al cultivo del olivar que se desarrolla en altitudes más bajas y todo ello considerando el grado de acep-

tación por parte del consumidor final. Los miembros que componen este Grupo Operativo son Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén, el IFAPA, la Universidad de Jaén, la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar del Aceite de Oliva y la SCA San Isidro, de Villanueva del Arzobispo.

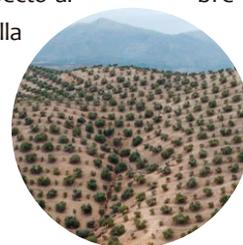
Asimismo, la Federación forma parte del Grupo Operativo SmartPhotOlive, “Aplicación de la Inteligencia Artificial en cooperativas oleícolas energéticas” para mejorar la gestión energética del sector oleícola, entendiendo como ente productor, gestor y distribuidor a las cooperativas energéticas que mediante modelos predictivos aseguren su viabilidad, técnica, económica, financiera y sostenible. Este grupo cuenta también con la participación de Intelec, la Universidad de Jaén y la SCA San Roque, de Arjonilla.

Proyecto europeo

Por último, Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén participa en el proyecto Living Lab Andaluz, “Suelos sanos en olivar”, enmarcado en el proyecto europeo “LivingSoiLL”, compuesto por 50 socios de España, Francia, Portugal, Italia y Polonia.

Coordinado por la Universidad de Jaén, cuenta con la participación de 15 entidades, entre las que se encuentra Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén, y tiene como objetivo afrontar los principales retos relacionados con la salud del suelo en el olivar y la puesta en marcha de soluciones sostenibles orientadas a su mejora de conservación.

Su finalización está prevista en diciembre de 2028 y se enmarca dentro de los proyectos colaborativos de la Comisión Europea, Horizonte Europa.





El aceite de orujo de oliva emprende su gira anual por escuelas de hostelería de España

El aceite de orujo de oliva arranca su gira anual para darse a conocer en las escuelas de hostelería del país. La sexta edición de “El Duelo” comienza en Valladolid para completar un recorrido por 20 escuelas de ocho Comunidades Autónomas. El programa está promovido por la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva (ORIVA) con el objetivo de mostrar las propiedades nutricionales y culinarias del producto a los estudiantes de hostelería.

Bajo el nombre de “El Duelo”, consta de una primera etapa formativa con una *masterclass* y una segunda etapa de competición para concursar por la mejor receta con aceite de orujo de oliva.

El curso 2024/2025 de “El Duelo” celebrará 23 jornadas formativas, visitando 20 centros en ocho Comunidades Autónomas. Valladolid es el punto de partida del recorrido que ha comenzado en el IES Diego de Praves con una sesión doble en horario de mañana y tarde.

En total, la sexta convocatoria prevé llegar a cerca de 1.000 estudiantes.

En las ediciones previas han participado un total de 4.300 estudiantes de 67 escuelas en 13 Comunidades Autónomas.

“Llevamos seis ediciones con este proyecto que permite a los estudiantes de hostelería aprender de manera divertida y con toda la emoción de una prueba culinaria al más alto nivel y la implicación de reconocidos chefs. Un reto que tiene muchos alicientes, como la posibilidad de ganar un curso en el Basque Culinary Center”, ha



valorado José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA.

Formación y competición

En su primera etapa, “El Duelo” hace un recorrido por cada escuela participante en la que la chef embajadora de ORIVA, María Jiménez Latorre, imparte una *masterclass* teórico-práctica sobre aceite de orujo de oliva. Entre otros contenidos, los estudiantes aprenden el proceso de obtención, la composición nutricional y los usos en cocina del producto.

Finalizada la formación, los alumnos participan en la segunda fase de “El Duelo”, consistente en una competición por la mejor receta con aceite de orujo de oliva. Los estudiantes de cada centro presentan sus propuestas a sus equipos docentes, quienes eligen a un ganador para representar a la escuela en la gran final. Los finalistas preparan su plato ante un jurado integrado, entre otros, por dos cocineros con estrella Michelin.

En esta edición, la final está prevista el 13 de marzo de 2025 en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid.

El premio para el ganador de la final es un curso de perfeccionamiento de técnicas culinarias de cinco semanas de dura-

ción en el Basque Culinary Center, institución académica y de investigación pionera a nivel mundial.

Aceite que más creció en ventas en 2023

Un mayor conocimiento unido a un escenario de alza de precios ha dinamizado el consumo interno de este producto en los dos últimos años. El Informe de Consumo Alimentario en España 2023 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) recoge un incremento del 105,9% en las ventas de aceite de orujo de oliva en volumen, situándose como el aceite que más creció en 2023. Esta tendencia ha continuado en 2024 con 15,25 millones de litros comercializados en los nueve primeros meses del año, un 82,19% más que en el mismo periodo de 2023, según la Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac).

Así, las excepcionales circunstancias del mercado dibujan un cierre de campaña atípico, elevando el consumo interno a un 30% frente al 15% de anteriores campañas, en detrimento de las exportaciones, que pasan de representar el 85% al 70%, según los datos provisionales de la campaña 2023/24 publicados por el MAPA.

“Son datos positivos, pero la realidad es que el consumo de aceite de orujo de oliva en nuestro país sigue siendo muy minoritario entre los aceites más consumidos. Por eso, la labor de ORIVA es seguir dando a conocer el producto”, ha afirmado el presidente de la organización.

ORIVA ha precisado que, según datos de la consultora GfK de 2023, sólo un 9% de la población española manifiesta conocer el aceite de orujo de oliva.





El riego deficitario controlado en olivos para aceituna de mesa permite ahorrar hasta un 50% de agua sin disminuir la producción

Un equipo de investigación del Departamento de Agronomía de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de la Universidad de Sevilla ha comprobado que el riego deficitario controlado en olivos para aceituna de mesa puede llegar a ahorrar hasta un 50% de agua sin disminuir la producción.

Según ha informado la Fundación Descubre, hasta ahora el estrés hídrico en los cultivos superintensivos estaba ligado a una pérdida de calidad del producto. No obstante, los expertos del grupo HridroSOS han demostrado que se pueden obtener aceitunas de la variedad manzanilla de Sevilla con características físicas similares a las cultivadas de forma tradicional, como su peso o el tamaño del hueso.

Con este conocimiento, los agricultores podrían llegar a reducir hasta la mitad el uso de los recursos hídricos, lo que supondría un ahorro de agua en este tipo de producciones.

Tal y como explican en el artículo “*Response of young super-high density table olive orchard (manzanilla de Sevilla) to different water stress levels considering an accurate determination of endocarp development*”, publicado en *Agricultural Water Management*, los investigadores han analizado cómo diferentes niveles de estrés hídrico afectan a estos olivos, evaluando tanto la producción como la calidad del fruto.

Para ello, los expertos han aplicado el riego deficitario controlado limitando la cantidad de agua en fases clave del desarrollo del árbol, como el endurecimiento del hueso de la aceituna, un momento crítico en el que el estrés hídrico puede reducirse sin comprometer la calidad final del producto.

El estudio se llevó a cabo entre 2020 y 2023 en un olivar superintensivo de mesa en Coria del Río (Sevilla). Se establecieron tres tratamientos de riego: un control (sin estrés hídrico), un riego deficitario controlado (aplicando estrés hídrico en las fases fenológicas más resistentes) y uno de secano (sin riego). Durante este tiempo, los investigadores realizaron mediciones semanales en campo,

registrando datos sobre el estado hídrico de las plantas, la cantidad y calidad del fruto, inflorescencias -es decir, las flores que se desarrollan en los brotes que crecieron durante la temporada anterior- y la resistencia del hueso de la aceituna mediante una técnica de medición de la presión de rotura del hueso, entre otros indicadores.

Para ello, los expertos han aplicado el riego deficitario controlado limitando la cantidad de agua en fases clave del desarrollo del árbol, como el endurecimiento del hueso de la aceituna, un momento crítico en el que el estrés hídrico puede reducirse sin comprometer la calidad final del producto.

El experimento se llevó a cabo entre 2020 y 2023 en un olivar superintensivo de mesa en Coria del Río (Sevilla). Se establecieron tres tratamientos de riego: un control (sin estrés hídrico), un riego deficitario controlado (aplicando estrés hídrico en las fases fenológicas más resistentes) y uno de secano (sin riego). Durante este tiempo, los investigadores realizaron mediciones semanales en campo, registrando datos sobre el estado hídrico de las plantas, la cantidad y calidad del fruto, inflorescencias -es decir, las flores que se desarrollan en los brotes que crecieron durante la temporada anterior, y la resistencia del hueso de la aceituna mediante una técnica de medición de la presión de rotura del hueso, entre otros indicadores.

Ajustar el riego

Los resultados del estudio revelaron que el tratamiento de riego deficitario logró un rendimiento similar al del control, reduciendo el agua utilizada en un 50%. En cambio, el tratamiento de secano no fue

eficaz. Los árboles sin riego mostraron una reducción significativa en el volumen de la copa y el tamaño de los frutos, lo que los hizo inadecuados para la producción comercial de aceitunas de mesa. “Incluso con intentos de rehidratación, los frutos no alcanzaron el tamaño ni la dureza requeridos”, ha detallado a la Fundación Descubre la investigadora del Departamento de Agronomía Marta Sánchez Piñero, una de las autoras del estudio.

Además de confirmar la viabilidad del riego deficitario controlado en el olivar para aceituna de mesa, este estudio introduce nuevas oportunidades para gestionar los recursos de manera más eficiente. “La capacidad de ajustar el riego durante fases críticas del desarrollo del fruto podría ayudar a los agricultores a enfrentar las condiciones de sequía sin sacrificar la producción. Además, los resultados destacan la importancia de una adecuada rehidratación del olivo tras los periodos de restricción de agua para asegurar un buen desarrollo en temporadas consecutivas”, ha señalado Marta Sánchez.

A partir de estos resultados, los investigadores del grupo HidroSOS planean expandir sus estudios sobre el riego controlado a otros cultivos hortícolas. Actualmente, trabajan en un proyecto piloto que busca combinar plantas fotovoltaicas con cultivos agrícolas, intentando cultivar diferentes especies bajo placas solares para maximizar el uso de los recursos y optimizar la producción agrícola.





España se afianza como primer proveedor de aceite de oliva a Paraguay

Las importaciones de aceite de oliva español de Paraguay se han mantenido relativamente estables durante el último lustro, alcanzando el primer puesto entre los principales proveedores, con una media anual del 32,8%. En 2023, el origen de estas importaciones se dividió entre cuatro proveedores: España, Argentina, Chile e Italia, que abarcaron el 99,4% del total importado por el país, según datos de ICEX España Exportación e Inversiones.

Entre 2022 y 2023 la proporción de la partida relativa a aceite de oliva virgen extra ha crecido un 20%, posiblemente incorporando parte de las importaciones de aceite de oliva. En consecuencia, según este organismo, se puede observar una creciente demanda de productos de mayor calidad como el aceite de oliva virgen (que ha aumentado un 2%) y virgen extra, en comparación con otros productos más genéricos.

El informe también detalla que el mercado importador de aceite de oliva en Paraguay se encuentra considerablemente concentrado entre 10 empresas paraguayas distribuidoras de alimentos que abarcan el

DAVID PÉREZ CASTAÑEDA
 INTERMEDIACIÓN DE ACEITES DE OLIVA A GRANEL
 Agente Comercial Colegiado nº 10180
 C/ Julio Romero de Torres, 59
 14800-Priego de Córdoba
 ☎ 675 93 55 27
 davidperezcastaneda@gmail.com
 www.davidperezcastañeda.com

88% de la cuota total importada. Se trata de London Import, Empresa Distribuidora Especializada, La Caoba, Ramírez Díaz, AC Importaciones, Borgaro, Alimentos Especiales, Brumado, El Imperio y Apolo Import.

Por su parte, la oferta de proveedores de aceite de oliva en Paraguay está considerablemente fragmentada, ya que casi el 70% se encuentra sin identificar; mientras que el 21% restante corresponde a nueve empresas exportadoras -Aimurai, Molinos Río de la Plata, Olitalia, Soho SPA, Aceites del Sur, Salov SPA, Acesur, Olio Dante SPA y RPB SA-

La partida de aceite de oliva más exportada por empresas españolas corresponde a aceite de oliva virgen extra, que supone el 61% de la cuota importada, el 20% del total del AOVE importado por Paraguay en 2023.

La importación de aceite de oliva virgen extra ha aumentado considerablemente en un año, lo que indica una mayor demanda de productos de alta calidad y precio de venta. Entre las oportunidades de negocio para este mercado, el informe apunta que se podría considerar la exportación de aceites Premium o aromatizados que aporten un valor adicional a los consumidores finales. La distribución de estos productos se llevaría a cabo en tiendas especializadas y restaurantes gourmet que atiendan a este público objetivo.

El canal de distribución en Paraguay es relativamente corto al ejercer un mismo intermediario, en muchos casos, de importador, mayorista y distribuidor, tanto al sector retail de comercios más pequeños como autoservicios, o al canal Horeca. Asimismo, el nivel de especialización es bajo al ser habitual que los distribuidores sean multisectoriales.

Bruselas aclara la metodología de muestreo para evaluar las características de los aceites de oliva

El Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE) publicó el 22 de octubre un reglamento que modifica otro anterior por el que se establecen las normas relativas a los controles de conformidad de las normas de comercialización del aceite de oliva y a los métodos de análisis de las características del aceite de oliva.

El reglamento detalla que la mediana del defecto organoléptico es uno de los parámetros que distinguen la categoría de aceite de oliva virgen extra de la de aceite de oliva virgen. Según añade, los defectos organo-

lépticos pueden surgir durante el proceso de elaboración del aceite de oliva, pero también pueden deberse a unas condiciones inadecuadas de transporte y almacenamiento. Por lo tanto, “es necesario especificar las formas de notificación entre los distintos Estados Miembros de los defectos organolépticos que se detecten en un aceite etiquetado como aceite de oliva virgen extra”.

El texto recoge que los métodos de análisis que deben usarse para evaluar las características de los aceites se actualizan periódicamente en función de la opinión de

expertos químicos y en consonancia con los trabajos efectuados en el Consejo Oleícola Internacional (COI).

“A fin de garantizar la correcta aplicación a escala de la Unión Europea de los métodos de análisis más recientes establecidos por el COI, procede incluir dichos métodos”, precisa.

Asimismo, el reglamento apunta que debe aclararse la metodología de muestreo, “dadas las diferentes interpretaciones que hacen las autoridades que realizan controles de conformidad”.



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFLOW
LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

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

ZEUTEC **Politec**

SpectraAnalyzer Sistema Politec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN

MANZANO Flottweg

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

WWW.CALDERERIAMANZANO.NET

SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO
SERIGRAFÍA VITRIFICABLE Y ORCÁNICA, 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 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 SEPARATOR se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la separación. Con más de 15.000 empleados en todo el mundo, el líder en su sector, ANDRITZ SEPARATOR es uno de los líderes mundiales en el suministro de este tipo de maquinaria.

Los clientes de Autelec pueden beneficiarse de la experiencia y el conocimiento de Autelec en el sector de la separación, suministrando los equipos más modernos. PALACÍN incorpora en su línea de extracción continua todo gran mazo y se convierte en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATOR para España y Portugal.

GP
González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa
INCUBADORA Y EMPACADORA DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS S.L.

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 ALMACEN
Avenida Vicente Pimentón nº 12
14850 BAENA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: taos@taosol.com

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

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

TAOSA



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

www.tamesur.com

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los
GRANDES ACEITES

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

P.L. La Negrilla - C/ Laminadora, N° 3, Puerta 51 - 41016 Sevilla
Telf: 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 CAJA RURAL JAÉN

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

IMATEC

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

PESAJE | ELECTRICIDAD | SOFTWARE

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

info@imatec31.es
www.imatec31.es
953 264 697

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

KUBOTA

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-nu.com

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

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

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

MAQUINARIA 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

www.prosur.es

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



Abre sus puertas la primera almazara de autor del mundo

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.

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.

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”.

Situada en plena naturaleza a 2,5 km de Ronda, LA Almazara es un lugar diseñado para ofrecer una experiencia única e inmersiva que celebra la magia y la poesía del aceite de oliva virgen extra, con una prensa de aceite en funcionamiento, un museo y un restaurante, así como una zona de cata y de eventos.

En palabras de Philippe Starck, “LA Almazara no es arquitectura ni un lugar de cultura. Es un objeto que ha caído del espacio y simplemente ha tomado la dimensión y el nombre de respeto. Más allá del objeto en sí, LA Almazara tiene una función, la de proteger una de las cosas de nuestra civilización que presta servicios a nuestra especie animal. Está el agua, está la sal y está el aceite. Estos elementos son sagrados. Siempre han sido respetados y probablemente siempre lo serán. LA Almazara es un homenaje a este respeto por el aceite de oliva, nacido de todas las civilizaciones que nos han precedido”.

El diseñador ha apostado por un diseño minimalista y atemporal, sin detalles superfluos ni 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 encontramos 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 matorrondeño.

“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 te hace más inteligente, es combustible para el cerebro”, ha resaltado Philippe Starck.

En su interior, además de este museo dedicado al AOVE, los visitantes también podrán disfrutar de una oferta de restauración y una

zona de cata. La sombra interior se ve de pronto deslumbrada por un rectángulo de luz que se prolonga en una terraza suspendida por enormes cadenas metálicas. Esta apertura al exterior se convierte en marco para la imagen mítica de los paisajes de Ronda y Andalucía. Así, se invita a los visitantes a descubrir este entorno natural excepcional, del mismo modo que los objetos escultóricos creados por Philippe Starck, repartidos por los olivares, son juegos mentales que despiertan e intrigan.

“Siempre respetuosa y sagrada, casi religiosa pero no creencia, con el añadido de inteligencia y emoción, LA Almazara es una gran bofetada que despierta, sacude, aviva, conmueve y rinde homenaje a la aceituna y a su aceite”, ha añadido el diseñador.

Con el objetivo de poner en valor la cultura, la historia y la tradición de uno de los productos insignia de la gastronomía española, el AOVE, este proyecto vanguardista celebra el arte y la tradición del aceite, reinventa el concepto de oleoturismo y enriquece cultural y económicamente la región, posicionando a Ronda como un destino imprescindible en el panorama del diseño y el oleoturismo a nivel mundial.





Caprabo y Aceites Mestral celebran una jornada gastronómica de productos de proximidad

Caprabo y Aceites Mestral celebraron el pasado 17 de octubre la “I Jornada Gastronómica Caprabo de Productos de Proximidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Mestral DOP Siurana” en el espacio Chef Caprabo. La jornada contó con la presencia de la chef Carme Ruscaldeda, embajadora de Aceites Mestral, que presentó su libro de recetas originales “El valor del AOVE” y realizó un *showcooking* con las recetas de su obra. La chef también firmó ejemplares de su recetario en el supermercado Caprabo.

El acto contó con la asistencia de Pau Serra, presidente de la Cooperativa Agrícola de Cambrils; Vadim Koryagin, director del Patronato de Turismo de Cambrils; Cristina Carmona, representante del Patronato de Turismo de Cambrils; y Fernando Tercero, responsable de Proximidad de Caprabo.

Durante la jornada se presentaron, en exclusiva, las primeras muestras de AOVE Mestral de nueva campaña, también conocido como “Oli del Raig”. “Las aceitunas de estas muestras estaban ayer mismo en el olivo”, afirmó durante el acto Pau Serra, presidente de la Cooperativa Agrícola de Cambrils, quien puso en valor el producto de proximidad y temporada. Al final del acto, declaró que “es un honor para todos los agricultores de la región ver cómo el resultado de su esfuerzo y dedicación, cultivado desde generaciones, se abre camino en el mundo actual a través de empresas que apuestan por los productos naturales, saludables y de proximidad”.

Por su parte, Fernando Tercero explicó que “las jornadas gastronómicas de productos de proximidad de Caprabo representan lo mejor de nuestra marca y algunas de nuestras principales apuestas estratégicas, como es acercar a nuestros clientes el trabajo de los pequeños productores y cooperativas agrarias de Cataluña”.

Libro de recetas

La obra de Ruscaldeda cuenta con 10 recetas elaboradas con AOVE Mestral y recupe-

Asistencia técnica especializada para el mejor aceite de oliva

GEA

radas de la cocina tradicional catalana, con el objetivo de poner en valor los productos de proximidad y su rica cultura. Estos recetarios, de edición limitada, cuentan además con ilustraciones realizadas por la propia chef, “lo que los hace únicos y muy exclusivos”.

Durante la jornada, Ruscaldeda resaltó que “debemos tratar el aceite en casa con mucho respeto para no quemarlo y por ello debemos de comprar el mejor aceite de oliva virgen extra, como el de Cambrils. El aceite de nueva prensada es magnífico, es tan verde que parece una acuarela y tiene un sabor muy frutado”.

Cocinar el producto

El chef Sergi Palacín, finalista en el concurso Cocinero del Año 2024 y jefe de cocina del restaurante Hiu, preparó un menú degustación de platos del recetario de Ruscaldeda: macarrones cremosos con sepia, vinagreta de boletus y magdalenas de piñones.

Los aceites “Oli del Raig” de Mestral se producen en la zona de Cambrils, siendo parte de la DOP Siurana. Su valor diferencial es que, además de ser los primeros zumos de la nueva cosecha, son aceites sin filtrar, un producto fresco, aromático y apreciado por los consumidores que en el caso de Aceites Mestral es muy limitado. En este sentido, la firma estimó que saldrá a la venta desde el 22 de octubre hasta mediados de diciembre.

Olimole, el primer guacamole de aceitunas

La marca de aceitunas *La Española* ha lanzado *Olimole*, un guacamole elaborado con aceitunas que combina tradición e innovación al sustituir el principal ingrediente de este clásico mexicano, el aguacate, por otro tan arraigado a la gastronomía de nuestro país. Así, el nuevo producto, que da un toque mediterráneo al guacamole aunque manteniendo la esencia de su textura y sabor, constituye una apuesta por lo autóctono, según ha informado la firma.

Con esta novedad, que llegará a los lineales en las próximas semanas, *La Española* se suma a la tendencia creciente en el consumo de snacks cada vez más saludables para el aperitivo, al tiempo que aporta una visión diferente de una receta plenamente integrada en la sociedad española.

“El *Olimole* es el guacamole de aquí. El objetivo es ofrecer a los consumidores una alternativa al guacamole tradicional, añadiendo ese toque tan característico y mediterráneo de nuestra gastronomía: la aceituna. En su cuidadosa elaboración incluye ingredientes como ajo, cebolla, zumo de limón, sal y cilantro, que recuerdan al guacamole típico. El elemento diferencial radica en las aceitunas, producto local y marca de la casa”, ha explicado Sergio Alberola, director general de *La Española*.

La firma ha precisado que el 90% de los consumidores que ha probado la receta del *Olimole* lo percibe como “un producto único”, según una encuesta elaborada por la agencia de estudios de mercado Origin Insights para *La Española*. En este mismo estudio, un 75% de consumidores destacaba principalmente el sabor intenso a aceituna, así como su textura cremosa y suave.

Alberola ha asegurado que “la creciente preferencia por opciones saludables en el consumo de *snacks* es una tendencia clara en el mercado. En este sentido, las aceitunas son un aperitivo que ha persistido en el tiempo, no sólo por su sabor, sino por sus beneficios, al ser ricas en ácidos grasos saludables, antioxidantes y fibra”.





Exportaciones e importaciones entre España y la Unión Europea y resto de países (Agosto 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	1.575	10.264.423	A. de Oliva	Italia	2.735	17.548.636
V. LAMPANTE	Otros	81	577.950	LAMPANTE	Portugal	2.361	14.302.166
					Otros	9.678	73.414.483
	TOTAL	1.656	10.842.373		TOTAL	14.775	105.265.285
LOS DEMÁS	Portugal	4.007	25.174.034	LOS DEMÁS	Italia	10.130	73.034.830
A. DE OLIVA	Tunez	3.809	28.985.978	A. DE OLIVA	EEUU	7.154	63.801.665
	Turquía	1.902	10.648.786		Francia	4.907	36.842.263
	Egipto	1.111	7.226.696		Portugal	2.420	16.082.513
	Siria	672	2.638.103		Australia	1.371	13.278.522
	Italia	562	4.406.368		Alemania	1.228	9.280.320
	Otros	1.739	13.858.319		R. Unido	1.109	9.763.215
					China	1.081	9.345.054
					México	900	8.191.672
					Japón	710	6.608.212
					Bélgica	649	4.681.610
					Canada	546	4.961.100
					P. Bajos	526	3.870.291
					Otros	6.662	58.305.202
	TOTAL	13.805	92.938.283		TOTAL	39.392	318.046.469
TOTAL A. OLIVA		15.461	103.780.656	TOTAL A. OLIVA		54.167	423.311.754
A. ORUJO	Portugal	830	2.261.116	A. ORUJO	EEUU	1.673	6.925.805
	Otros	732	1.564.629		México	1.068	4.078.491
					Italia	1.053	4.047.234
					Otros	4.229	18.895.426
	TOTAL	1.563	3.232.460		TOTAL	8.037	33.949.521
ACEITUNA	Portugal	1.476	1.361.370	ACEITUNA	EEUU	659	1.120.504
DE MESA	Egipto	233	327.746	DE MESA	Bielorrusia	376	418.991
	Otros	101	122.861		Alemania	295	855.771
					Otros	567	1.304.691
	TOTAL	1.810	1.811.976		TOTAL	1.897	3.699.956
A. GIRASOL	Ucrania	56.684	53.252.411	A. GIRASOL	Portugal	6.679	8.282.236
	Francia	5.952	6.209.258		Francia	2.622	3.484.015
	Alemania	3.047	2.852.126		Otros	8.889	13.123.722
	Otros	5.199	6.607.264				
	TOTAL	70.881	68.921.059		TOTAL	18.191	24.889.973
A. COCO	P. Bajos	452	764.601	A. COCO	Italia	1.646	2.724.775
	Otros	113	297.947		Otros	1.352	2.442.569
	TOTAL	567	1.062.548		TOTAL	2.999	5.167.345
A. PALMISTE	Indonesia	2.036	2.733.889	A. PALMISTE	Italia	286	521.950
	Otros	3.703	5.087.523		Otros	432	1.085.909
	TOTAL	5.739	7.821.412		TOTAL	718	1.607.859
ACEITE PALMA	Indonesia	44.601	43.756.995	ACEITE PALMA	Francia	1.395	1.855.340
	Gabón	12.724	12.306.436		Italia	943	1.324.677
	Liberia	2.977	2.887.418		Otros	2.104	3.143.281
	Guatemala	2.850	2.602.040				
	Otros	4.975	6.422.461				
	TOTAL	68.134	67.975.350		TOTAL	4.443	6.323.297
ACEITE DE MAÍZ	Brasil	8.500	7.521.572	ACEITE DE MAÍZ	Francia	243	165.629
	Argentina	1.000	846.977		Otros	545	732.968
	Otros	391	350.218				
	TOTAL	9.891	8.718.945		TOTAL	788	898.596



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
A. RICINO	India	467	687.289	A. RICINO	Alemania	74	136.831
	Otros	198	481.477		Otros	48	117.530
	TOTAL	664	1.168.766		TOTAL	122	254.361
A. LINAZA	Bélgica	38	57.986	A. LINAZA	Francia	33	61.864
	Otros	40	64.131		Otros	14	131.085
	TOTAL	79	122.116		TOTAL	47	192.949
A. CACAHUETE	Bélgica	60	150.780	A. CACAHUETE	Otros	30	146.331
	Otros	4	11.571		TOTAL	30	146.331
	TOTAL	64	162.351		A. SOJA	Marruecos	9.000
P. Bajos	15.801	5.648.790	Italia	6.423		6.174.857	
Portugal	2.512	2.146.824	Otros	1.254		1.690.626	
A. SOJA	Otros	1.025	1.043.152	TOTAL	16.678	15.992.492	
	TOTAL	19.338	8.838.766	ACEITE COLZA	Portugal	832	815.581
	ACEITE COLZA	Francia	3.723		3.543.718	Otros	999
Otros		1.823	2.070.102		TOTAL	1.791	2.137.960
TOTAL		5.546	5.613.988	A. SÉSAMO	EEUU	11	44.677
A. SÉSAMO	México	37	214.007		Otros	2	24.149
	Otros	89	551.888		TOTAL	13	68.826
	TOTAL	125	765.895	A. PESCADO	Italia	372	1.017.843
A. PESCADO	Senegal	378	1.122.793		Grecia	353	1.217.183
	Letonia	322	619.454		Otros	623	3.068.583
	Otros	1.809	5.294.945	TOTAL	1.347	5.303.720	
TOTAL	2.510	7.037.192	A. CONCRETOS	EEUU	1.870	7.075.131	
A. CONCRETOS	Kenia	1.139		5.239.445	Otros	2.467	8.901.523
	Portugal	1.096		1.474.660	TOTAL	4.349	15.976.654
	Otros	1.679	6.251.377	GLICERINA BRUTA	China	5.783	1.163.626
TOTAL	3.936	12.965.481	P. Bajos		3.118	652.992	
GLICERINA BRUTA	Portugal	543	64.208		Otros	4.964	1.010.961
	Otros	444	228.037	TOTAL	13.866	2.827.578	
	TOTAL	987	292.245	GLICERINA DESTILADA	Chipre	302	40.762
GLICERINA DESTILADA	Indonesia	994	546.205		Bélgica	196	115.877
	P. Bajos	777	567.337		Otros	363	322.524
	Alemania	497	434.416	TOTAL	863	479.162	
Otros	1.253	833.990	GRASA DE CERDO	Italia	169	1.231.833	
TOTAL	3.520	2.381.949		P. Bajos	149	125.593	
GRASA DE CERDO	Francia	2.145		1.903.797	Otros	306	335.078
	Italia	788	671.085	TOTAL	624	1.692.503	
	Portugal	252	227.568	MANTECA DE CERDO	Otros	0,11	1.491
Otros	157	166.854	TOTAL		0,11	1.491	
TOTAL	3.343	2.969.305	SEBOS		Francia	775	12.900
MANTECA DE CERDO	Otros	0,11		1.491	Otros	0,12	273
	TOTAL	0,11		1.491	TOTAL	775	13.173
	SEBOS	Francia	2.451	2.107.869	O VEGETALES HIDROGENADAS	Francia	1.149
Otros		29	44.191	Italia		574	1.042.462
TOTAL		2.480	2.152.061	Portugal		280	440.184
GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	P. Bajos	319	579.902	Otros	1.129	3.111.504	
	Portugal	190	231.250	TOTAL	3.135	6.745.103	
	Otros	903	2.006.643	MARGARINA	Francia	3.936	6.944.406
TOTAL	1.413	3.060.083	Portugal		2.534	3.616.697	
MARGARINA	Portugal	1.648	2.666.458		Italia	2.035	3.268.631
	Bélgica	892	1.848.798	Otros	5.907	11.609.209	
	Italia	656	1.089.476	TOTAL	14.397	25.438.943	
Otros	901	2.454.319	TALL-OIL	Otros	0,11	9.571	
TOTAL	4.316	8.059.052		TOTAL	0,11	9.571	
TALL-OIL	Finlandia	20		48.048	LECITINA DE SOJA	Alemania	292
	Otros	1	4.280	Francia		266	561.884
	TOTAL	21	52.328	Otros		522	1.658.061
LECITINA DE SOJA	EEUU	2.700	186.744	TOTAL	1.081	2.787.659	
	Argentina	2.197	1.339.225	TALL-OIL	Otros	0,11	9.571
	P. Bajos	633	1.356.571		TOTAL	0,11	9.571
Otros	1.337	3.206.526	LECITINA DE SOJA		Alemania	292	567.714
TOTAL	6.868	6.089.065		Francia	266	561.884	
TALL-OIL	Finlandia	20		48.048	Otros	522	1.658.061
	Otros	1	4.280	TOTAL	1.081	2.787.659	
	TOTAL	21	52.328	LECITINA DE SOJA	Alemania	292	567.714
LECITINA DE SOJA	EEUU	2.700	186.744		Francia	266	561.884
	Argentina	2.197	1.339.225		Otros	522	1.658.061
	P. Bajos	633	1.356.571	TOTAL	1.081	2.787.659	
Otros	1.337	3.206.526	TALL-OIL	Otros	0,11	9.571	
TOTAL	6.868	6.089.065		TOTAL	0,11	9.571	
TALL-OIL	Finlandia	20		48.048	LECITINA DE SOJA	Alemania	292
	Otros	1	4.280	Francia		266	561.884
	TOTAL	21	52.328	Otros		522	1.658.061
LECITINA DE SOJA	EEUU	2.700	186.744	TOTAL	1.081	2.787.659	
	Argentina	2.197	1.339.225	TALL-OIL	Otros	0,11	9.571
	P. Bajos	633	1.356.571		TOTAL	0,11	9.571
Otros	1.337	3.206.526	LECITINA DE SOJA		Alemania	292	567.714
TOTAL	6.868	6.089.065		Francia	266	561.884	
TALL-OIL	Finlandia	20		48.048	Otros	522	1.658.061
	Otros	1	4.280	TOTAL	1.081	2.787.659	
	TOTAL	21	52.328	LECITINA DE SOJA	Alemania	292	567.714
LECITINA DE SOJA	EEUU	2.700	186.744		Francia	266	561.884
	Argentina	2.197	1.339.225		Otros	522	1.658.061
	P. Bajos	633	1.356.571	TOTAL	1.081	2.787.659	
Otros	1.337	3.206.526	TALL-OIL	Otros	0,11	9.571	
TOTAL	6.868	6.089.065		TOTAL	0,11	9.571	
TALL-OIL	Finlandia	20		48.048	LECITINA DE SOJA	Alemania	292
	Otros	1	4.280	Francia		266	561.884
	TOTAL	21	52.328	Otros		522	1.658.061
LECITINA DE SOJA	EEUU	2.700	186.744	TOTAL	1.081	2.787.659	
	Argentina	2.197	1.339.225	TALL-OIL	Otros	0,11	9.571
	P. Bajos	633	1.356.571		TOTAL	0,11	9.571
Otros	1.337	3.206.526	LECITINA DE SOJA		Alemania	292	567.714
TOTAL	6.868	6.089.065		Francia	266	561.884	
TALL-OIL	Finlandia	20		48.048	Otros	522	1.658.061
	Otros	1	4.280	TOTAL	1.081	2.787.659	
	TOTAL	21	52.328	LECITINA DE SOJA	Alemania	292	567.714
LECITINA DE SOJA	EEUU	2.700	186.744		Francia	266	561.884
	Argentina	2.197	1.339.225		Otros	522	1.658.061
	P. Bajos	633	1.356.571	TOTAL	1.081	2.787.659	
Otros	1.337	3.206.526	TALL-OIL	Otros	0,11	9.571	
TOTAL	6.868	6.089.065		TOTAL	0,11	9.571	
TALL-OIL	Finlandia	20		48.048	LECITINA DE SOJA	Alemania	292
	Otros	1	4.280	Francia		266	561.884
	TOTAL	21	52.328	Otros		522	1.658.061
LECITINA DE SOJA	EEUU	2.700	186.744	TOTAL	1.081	2.787.659	
	Argentina	2.197	1.339.225	TALL-OIL	Otros	0,11	9.571
	P. Bajos	633	1.356.571		TOTAL	0,11	9.571
Otros	1.337	3.206.526	LECITINA DE SOJA		Alemania	292	567.714
TOTAL	6.868	6.089.065		Francia	266	561.884	
TALL-OIL	Finlandia	20		48.048	Otros	522	1.658.061
	Otros	1	4.280	TOTAL	1.081	2.787.659	
	TOTAL	21	52.328	LECITINA DE SOJA	Alemania	292	567.714
LECITINA DE SOJA	EEUU	2.700	186.744		Francia	266	561.884
	Argentina	2.197	1.339.225		Otros	522	1.658.061
	P. Bajos	633	1.356.571	TOTAL	1.081	2.787.659	
Otros	1.337	3.206.526	TALL-OIL	Otros	0,11	9.571	
TOTAL	6.868	6.089.065		TOTAL	0,11	9.571	
TALL-OIL	Finlandia	20		48.048	LECITINA DE SOJA	Alemania	292
	Otros	1	4.280	Francia		266	561.884
	TOTAL	21	52.328	Otros		522	1.658.061
LECITINA DE SOJA	EEUU	2.700	186.744	TOTAL	1.081	2.787.659	
	Argentina	2.197	1.339.225	TALL-OIL	Otros	0,11	9.571
	P. Bajos	633	1.356.571		TOTAL	0,11	9.571
Otros	1.337	3.206.526	LECITINA DE SOJA		Alemania	292	567.714
TOTAL	6.868	6.089.065		Francia	266	561.884	
TALL-OIL	Finlandia	20		48.048	Otros	522	1.658.061
	Otros	1	4.280	TOTAL	1.081	2.787.659	
	TOTAL	21	52.328	LECITINA DE SOJA	Alemania	292	567.714
LECITINA DE SOJA	EEUU	2.700	186.744		Francia	266	561.884
	Argentina	2.197	1.339.225		Otros	522	1.658.061
	P. Bajos	633	1.356.571	TOTAL	1.081	2.787.659	
Otros	1.337	3.206.526	TALL-OIL	Otros	0,11	9.571	
TOTAL	6.868	6.089.065		TOTAL	0,11	9.571	
TALL-OIL	Finlandia	20		48.048	LECITINA DE SOJA	Alemania	292
	Otros	1	4.280	Francia		266	561.884
	TOTAL	21	52.328	Otros		522	1.658.061
LECITINA DE SOJA	EEUU	2.700	186.744	TOTAL	1.081	2.787.659	
	Argentina	2.197	1.339.225	TALL-OIL	Otros	0,11	9.571
	P. Bajos	633	1.356.571		TOTAL	0,11	9.571
Otros	1.337	3.206.526	LECITINA DE SOJA		Alemania	292	567.714
TOTAL	6.868	6.089.065		Francia	266	561.884	
TALL-OIL	Finlandia	20		48.048	Otros	522	1.658.061
	Otros	1	4.280	TOTAL	1.081	2.787.659	
	TOTAL	21	52.328	LECITINA DE SOJA	Alemania	292	567.714
LECITINA DE SOJA	EEUU	2.700	186.744		Francia	266	561.884
	Argentina	2.197	1.339.225		Otros	522	1.658.061



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	10.074	2.722.534	TRIGO	Italia	5.123	1.552.260
	Portugal	633	213.131		Portugal	2.250	496.786
	Otros	197	591.510		Otros	345	245.670
	TOTAL	10.904	3.527.176		TOTAL	7.718	2.295.420
	Ucrania	128.513	26.046.297		MAÍZ	Portugal	2.035
MAÍZ	Brasil	125.323	25.228.034	Francia	1.804	2.532.239	
	EEUU	118.466	24.402.054	Bélgica	1.631	533.403	
	Otros	191.159	44.981.627	Otros	2.902	1.936.715	
	TOTAL	563.461	120.658.013	TOTAL	8.373	5.810.277	

Tortas

TORTA SOJA	Brasil	128.557	50.810.635	TORTA SOJA	Francia	7.181	2.998.615
	Argentina	115.179	46.243.018		Portugal	6.787	2.416.943
	Otros	39.925	16.614.449		Otros	16	12.843
	TOTAL	283.661	113.668.103		TOTAL	13.985	5.428.401
TORTA LINO	Bélgica	72	43.583	TORTA COPRA	Otros	0,10	516
	Otros	0,10	143		TOTAL	0,10	516
	TOTAL	72	43.726		TORTA PALMA	Portugal	197
TORTA COPRA	Bélgica	4	15.053	TOTAL		197	39.807
	Otros	0,11	469	TORTA GIRASOL		R. Unido	6.592
TOTAL	4	15.522	Otros		4.620	1.023.708	
TOTAL	925	365.038	TOTAL		11.212	2.375.999	
TORTA PALMA	Indonesia	10.999	1.924.779	TORTA COLZA	Francia	2.078	631.559
	TOTAL	10.999	1.924.779		Otros	17	4.676
	TOTAL	10.999	1.924.779		TOTAL	2.095	636.235
TORTA GIRASOL	Francia	837	327.210	TORTA COLZA	Francia	2.078	631.559
	Otros	88	37.827		Otros	17	4.676
	TOTAL	925	365.038		TOTAL	2.095	636.235
TORTA COLZA	P. Bajos	39.861	11.499.347	TORTA COLZA	Francia	2.078	631.559
	Otros	65.325	19.850.315		Otros	17	4.676
	TOTAL	105.186	31.349.662		TOTAL	2.095	636.235

Harinas

HARINA DE SOJA	Portugal	1.639	703.049	HARINA DE SOJA	Portugal	268	51.648	
	Otros	980	669.515		Otros	95	69.898	
	TOTAL	2.619	1.372.565		TOTAL	363	121.546	
HARINA DE CARNE	Portugal	1.804	1.354.706	HARINA DE CARNE	Tailandia	3.297	1.478.789	
	Francia	1.291	693.060		Francia	3.266	2.453.659	
	Otros	946	1.260.041		Vietnán	2.332	1.051.111	
	TOTAL	4.266	3.307.807		Chile	2.279	1.410.221	
HARINA DE PESCADO	Marruecos	1.944	2.680.527	HARINA DE PESCADO	Otros	7.968	5.403.937	
	Sudáfrica	1.654	2.359.511		TOTAL	19.142	11.797.717	
	Perú	799	1.045.156		HARINA DE PESCADO	Italia	1.544	2.348.142
	Otros	2.137	3.579.851			Francia	1.167	1.971.867
	TOTAL	6.534	9.665.046			Otros	2.149	3.435.995
TOTAL	4.860	7.756.004	TOTAL	4.860	7.756.004			

Semillas oleaginosas

CACAHUETES CRUDOS	Argentina	2.746	4.707.365	CACAHUETES CRUDOS	Grecia	226	364.308
	China	1.763	3.043.628		Otros	251	449.636
	Otros	1.249	2.243.224		TOTAL	477	813.944
	TOTAL	5.759	9.994.218		HABAS DE SOJA	Portugal	294
HABAS DE SOJA	Brasil	162.035	68.040.718	Otros		64	93.873
	Paraguay	5.430	2.248.000	TOTAL		357	196.635
	Portugal	864	435.727	SEM. GIRASOL		Portugal	478
	Otros	1.603	1.427.850		Francia	346	959.684
TOTAL	169.931	72.152.295	Otros		192	389.866	
TOTAL	6.723	8.584.123	TOTAL		1.015	1.528.578	
SEM. LINO	Polonia	223	179.686	SEM. LINO	Francia	49	89.024
	Otros	271	317.628		Otros	53	71.214
	TOTAL	495	497.314		TOTAL	103	160.238
SEM. SÉSAMO	India	386	859.776	SEM. SÉSAMO	Francia	23	55.157
	Otros	238	650.593		Otros	18	58.076
	TOTAL	625	1.510.369		TOTAL	41	113.233
SEM. ALGODÓN	P. Bajos	1	3.240	SEM. ALGODÓN	Portugal	16	7.612
	Otros	0,10	38.917		TOTAL	16	7.612
	TOTAL	1	42.157		SEM. COLZA	Portugal	4.206
SEM. COLZA	Francia	4.623	3.373.790	Otros		1.198	3.688.853
	P. Bajos	2.799	899.828	TOTAL		5.404	5.759.966
	Otros	76	656.658	SEM. CÁRTAMO	Portugal	78	39.353
TOTAL	7.498	4.930.276	TOTAL		78	39.353	
SEM. CÁRTAMO	P. Bajos	5	41.668		SEM. CÁRTAMO	Portugal	78
	Otros	4	12.324	TOTAL		78	39.353
	TOTAL	9	53.992				

Jabones

JABÓN DE TOCADOR	Alemania	782	1.506.853	JABÓN DE TOCADOR	R. Unido	1.601	2.438.276
	Francia	213	480.609		Portugal	925	1.561.128
	Otros	1.046	3.496.662		Alemania	508	1.009.759
	TOTAL	2.043	5.484.124		Otros	1.526	4.263.867
JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Polonia	265	339.384	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Francia	699	756.903
	Otros	571	1.866.974		Marruecos	260	345.676
	TOTAL	836	2.208.358		Otros	1.544	2.280.310
	TOTAL	836	2.208.358		TOTAL	2.503	3.382.889



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.)
 Última revisión de precios: 27 de septiembre de 2024.

Aceite de girasol refinado (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	Alto Oleico	21,40		2,99
Coosol		11,99		1,85/2,39
Coosol Premium	Alto Oleico			2,84
Donsol		9,99		1,99
Fuensol				3,50
Koipesol		7,94		1,79
Masiasol				2,19

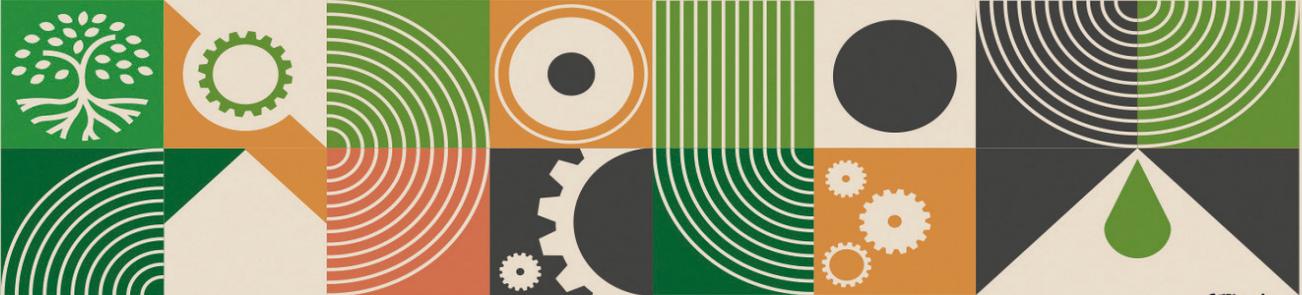
Otros aceites de semillas (euros)

MARCA	TIPO	ENV. 5 L.	BOTELLA
Asúa	Maíz		3,19
Soy Plus Omega 3	Girasol+Soja		3,79
Vita	Maíz		s/c
La Masía	Semillas	12,89	1,79

Marcas blancas (distribución) (precio euros)

MARCA	DISTRIB.	TIPO ACEITE	GRADOS	LATA. 5 L.	ENVASE 5 L	ENV. 2 L	BOTELLA 1 L	3/4 L
El Corte Inglés	El C. Inglés	Virgen extra	0,4°		44,50		8,95	7,60
	El C. Inglés	Oliva	0,4° y 1°	17,85	33,10		6,95	4,89
	El C. Inglés	Girasol	0,2°		6,75		1,45	
Aliada	El C. Inglés	Girasol			7,20			
	El C. Inglés	Oliva Suave			46,00		9,25	
	El C. Inglés	Oliva Sabor Intenso			46,00		9,25	
	El C. Inglés	Virgen extra			46,00		4,50	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Arbequina						15,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Cornicabra						15,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Hojiblanca						15,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picual						15,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picuda						15,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Ocal						15,90 (1/2 l.)
Hipercor	Hipercor	Virgen extra	0,4°		23,75		4,79	3,99
	Hipercor	Oliva Sabor Suave	0,4°	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Oliva Sabor Intenso	1°	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Girasol	0,2°		7,85		1,60	
Carrefour	Carrefour	Virgen extra S. Intenso	0,7°	18,30	39,00	5,57/5,92	8,93	7,59/8,93
	Carrefour	Virgen extra S. Suave	0,3°	18,30	39,00	3,25	8,93	7,59/8,93
	Carrefour	Oliva Sabor S./Intenso	0,4°/1°	40,20	32,45		6,95	
	Carrefour	Girasol	0,2°		10,55		1,45	2,40
	Carrefour	Girasol Ecológico					2,40 (0,5 l.)	
Auchán	Carrefour	Semillas			7,50		1,55	
	Alcampo	Virgen extra	0,5°		44,40	7,77 (3 l.)	8,93	7,59
	Alcampo	Virgen extra ecológico				7,18 (0,5 l.)		
	Alcampo	Oliva Intenso	1°		33,08	10,86 (3 l.)	6,95	
	Alcampo	Oliva Suave	0,4°		33,08	10,86 (3 l.)	6,95	
	Alcampo	Girasol	0,2°		6,75		1,45	
	Alcampo	Arbequina/Hojiblanca					2,15 (0,5 l.)	
Hacendado	Mercadona	Virgen extra	0,5°	29,55 (3 l.)	13,95		8,95	7,60
	Mercadona	Oliva	0,4°/1°		46,00	26,70 (3 l.)	6,95	
	Mercadona	Girasol	0,2°		6,75		1,45	
	Mercadona	Semillas	0,2°	6,90	7,15		1,53	
	Mercadona	Maíz	0,2°				1,67	

www.centrifugacionalemana.com





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

Canuacatorias

Andalucía inicia el pago de los 734 millones de euros del anticipo de la PAC para 195.000 agricultores

El Consejo de Gobierno ha tomado conocimiento del inicio del pago, por parte de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, del anticipo de las ayudas de la Política Agraria Común (PAC) de 2024, que asciende a 734 millones de euros. Estos fondos se reparten entre algo más de 195.000 agricultores y ganaderos de la Comunidad, de los que alrededor de 74.250 (38%) son mujeres; y se corresponden con el 70% del montante total de las subvenciones que cumplen actualmente con los requisitos marcados por Europa, según ha precisado la Junta.

Destacan especialmente los recursos destinados a abonar la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad, que superan los 436,5 millones de euros. En el caso de la ayuda redistributiva, los fondos sobrepasan los 86,6 millones de euros; y la ayuda complementaria a la renta para jóvenes agricultores supera los 6,7 millones de euros.

El anticipo contempla también pagos relativos a medidas a favor del clima, el medio ambiente y el bienestar animal, incluidas en los llamados eco-regímenes. Destacan especialmente las subvenciones concedidas a los agricultores por la práctica de cubiertas vegetales en explotaciones de cultivos leñosos (87,2 millones de euros) y de rotación de cultivos con especies mejorantes (más de 33 millones de euros).

Además, el adelanto de la PAC incluye también ayudas para el olivar con dificultades específicas (9,6 millones de euros) o para productores de frutos secos en áreas con riesgo de desertificación (3,5 millones). En el ámbito ganadero, contempla subvenciones para profesionales de extensivo dedicados tanto al ovino y caprino de carne (11,4 millones) como al vacuno de carne (casi 10,4 millones).

Este es el segundo año de la campaña de aplicación del actual Plan Estratégico de la PAC (Pepac),

en cuya redacción no se tuvieron en cuenta las solicitudes trasladadas por el campo andaluz al Gobierno central. El próximo 1 de noviembre la Junta de Andalucía volverá a presentar al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) las peticiones que volverán a ser fruto del consenso con los representantes del campo andaluz.

El objetivo de las modificaciones que viene proponiendo Andalucía al Ejecutivo nacional es intentar que el Pepac contemple las peculiaridades de un territorio eminentemente agrario, donde las ayudas europeas son de gran importancia para un elevado número de habitantes. "Al no adaptarse al sector agrario andaluz, el Pepac conlleva pérdidas de fondos para los agricultores y ganaderos de Andalucía en comparación con marcos financieros anteriores. Se calcula que el recorte de las ayudas supera los 100 millones de euros al año", ha detallado la Junta.



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 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.claio2024.com/index.html
- ☞ Del 12 al 14 de noviembre
FHC CHINA
Shanghai (China)
www.fhcchina.com/en
- ☞ 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

1 Diciembre

- ☞ Del 1 al 5 de diciembre
**6º SIMPOSIO INTERNACIONAL DE
YALE SOBRE ACEITE DE OLIVA Y SALUD**
Creta (Grecia)
tassos.kyriakides@yale.edu
www.cccc.gr/gr/egkatastaseis

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

Está pasando...

Convocados los reconocimientos de OLEOMAQ y OLEOTEC

En apenas tres meses, Feria de Zaragoza se convertirá una vez más en el escaparate de referencia internacional del sector de la olivicultura con la celebración de OLEOMAQ, el Salón internacional de Maquinaria y Equipos para Almazaras y Envasado; y OLEOTEC, el Salón Internacional de Técnicas y Equipos para la Olivicultura. Desde su lanzamiento, el interés por parte de las empresas y asociaciones no ha parado de crecer. Por el momento, los salones suman ya 130 marcas expositoras provenientes de 13 países y un nivel de contratación superior al de la pasada edición, por lo que la organización afronta con buenas perspectivas la de 2025, que tendrá lugar del 11 al 13 de febrero.

Además de exponer las últimas innovaciones y mejoras técnicas del sector, OLEOMAQ y OLEOTEC contará con numerosas actividades tales como jornadas técnicas y catas organizadas por entidades como Grupo Editorial Mercacei, entre otras, que enriquecerán el conocimiento del visitante y potenciarán las relaciones y sinergias profesionales. Además, el salón será el escenario perfecto para conocer las propuestas más innovadoras y sobresalientes de las almazaras. Prueba de ello son los premios y concursos convocados.

Así, el Premio Excelencia OLEOMAQ 2025 reconocerá e incentiva a las almazaras que, con su buen hacer y excelencia, patentan elementos innovadores, originales y prácticos que ayudan a que el modelo de negocio evolucione y mejore. Podrán optar a este galardón todas aquellas almazaras que consideren que han realizado alguna innovación en sus instalaciones y en las técnicas empleadas en la producción, así como en el modelo de gestión.

Cada almazara participante obtendrá una valoración global por parte de un jurado independiente conformado por destacados profesionales del sector que tendrá en cuenta los siguientes criterios: las instalaciones, los sistemas productivos y las técnicas utilizadas, el modelo

de gestión, la trazabilidad, la sostenibilidad, la gestión medioambiental, la gestión en calidad y la defensa y la promoción de la oleicultura.

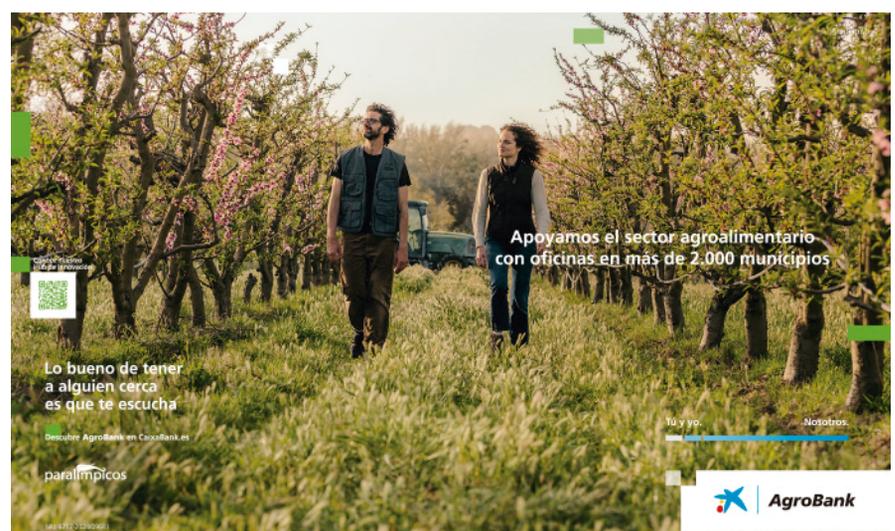
Las almazaras interesadas pueden presentar su candidatura hasta el 10 de diciembre de 2024 y consultar las bases completas del concurso en la página web oficial del certamen.

Por otra parte, el Premio Maestro de Almazara reconoce a los profesionales cuya aportación contribuye a generar un modelo de calidad y ejemplaridad para el sector oleícola. A su única categoría, Trayectoria Profesional, pueden presentarse todos aquellos candidatos que desempeñen o hayan desempeñado el cargo de maestro de almazara. La fecha límite para la presentación de su candidatura es el 10 de diciembre de 2024, y pueden hacerlo a través de la página web oficial de los premios. Para fallar el premio, el jurado considerará la trayectoria, experiencia y logros obtenidos por los candidatos a lo largo de su vida profesional.

Ambos premios se fallarán el 17 de diciembre de 2024, haciéndose públicos los resultados el 9 de enero de 2025.

En el apartado de concursos, tanto los expositores de OLEOMAQ como de OLEOTEC podrán presentarse al Concurso de Mejoras e Innovaciones Tecnológicas, cuyo objetivo es reconocer los productos desarrollados por empresas que invierten en I+D+i, seleccionando aquellos que destacan por su aportación tecnológica, innovación y resultado.

La 24ª edición de OLEOMAQ y OLEOTEC tendrá lugar en Feria de Zaragoza del 11 al 13 de febrero, compartiendo fechas y ubicación con ENOMAQ, Salón Internacional de Maquinaria, Técnicas y Equipos para Bodegas y del Embotellado y para la Viticultura; TECNOVID, Salón Internacional de Técnicas y Equipos para Viticultura; y E-BEER, Salón Internacional de Maquinaria y Equipos para la Industria Cervecera.



AUTELEC®

ENVASADORAS POR PESO MULTIFORMATO
FILLING MACHINES

TAPONADORA
CAPPER



NUEVA DL-295
Con Funcion ECO



DM-120

MEDIDOR DE GRASA
FAT METER

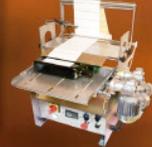


+34 963 751 471
comercial@autelec.es

+34 628 632 992
www.autelec.es



ETIQUETADORA
LABELER



MOLINO
MILL



Fotos de instalaciones reales.

Soluciones Integrales de Laboratorio, S.L. TECNILAB
C/ Cereal 34-36 Nave 1 - 19170 El Casar (Guadalajara)
Para mas información y contacto: 949 335 460

tecnilab
tecnología avanzada

pionero en el concepto de medición
en línea en el punto de recepción
presenta su nuevo sistema mejorado

Intacta OnLine

La nueva era de la medición industrial

Analiza:
Grasa, Humedad y Acidez
directamente sobre la cinta
transportadora sin necesidad de
atención por parte del usuario.

Analiza toda la carga en línea
sin contacto y sin molturación.

Intacta-Online es compatible
con cualquier software de pesada,
no es invasivo y es fácil de instalar.

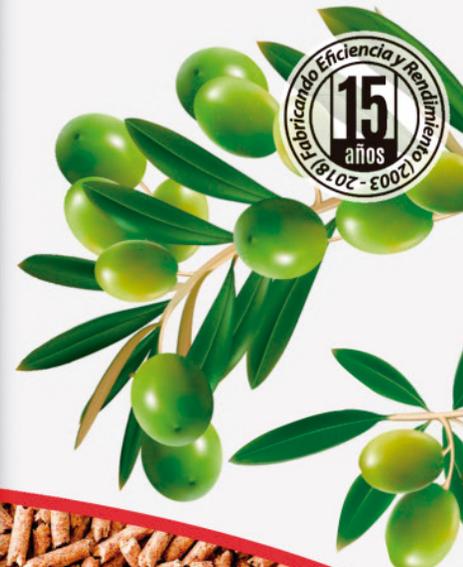
El único sistema instalado
y funcionando de forma definitiva
en almazaras con resultados reales.

AOTF-NIR



**FABRICACIÓN
E INSTALACIÓN
DE CALDERAS
DE BIOMASA**

INMECAL
Innovaciones Metacalóricas, s.l.



Grupo AGROISA
ingeniería para la olivicultura
y para el desarrollo de procesos industriales

ITB IntecBIO S.L.

mira lo que hacemos en:



www.calderasinmecal.com