



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Los agricultores afectados por la DANA recibirán las ayudas directas sin necesidad de solicitud previa
pág. 5

La Interprofesional recuerda la obligación de presentar los aceites de oliva correctamente envasados en la restauración
pág. 11

Desarrollan un hidrogel basado en el extracto de hojas de olivo para el tratamiento de úlceras y heridas difíciles
pág. 12

HAGRO optimizará la aplicación de las aguas regeneradas al riego del olivar
pág. 16

Los primeros resultados de Soil O-Live muestran un estado del suelo del olivar mediterráneo “mejorable”
pág.17

Presentación en Madrid de “El Olivo: La vuelta al mundo”, un apasionante viaje de 15 años para descubrir los olivares más bellos del mundo
pág. 19

Una vuelta al mundo de olivo en olivo

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Emulando a Julio Verne, el fotógrafo y paisajista Eduardo Mencos, acompañado del historiador, escritor y periodista Charles Quest-Ritson, se propuso dar la vuelta al mundo con el olivo como protagonista. Un apasionante viaje de 15 años por 26 países que narra la historia de la humanidad a través del árbol milenario y sus frutos, incidiendo en sus múltiples conexiones con la historia, la mitología, la religión...

Con más de 200 espectaculares fotografías acompañadas de cuidados textos, *El olivo: La vuelta al mundo* explora las múltiples representaciones del olivo y sus diferentes peculiaridades: desde su origen y posterior domesticación, pasando por sus distintos significados a lo largo de la historia o su importancia en la Biblia, hasta los más innovadores métodos de cultivo y clonación; sin olvidar su destacado papel en la Dieta Mediterránea y sus diferentes usos. En definitiva, un largo y emocionante viaje cuyo objetivo es ofrecer una visión del olivo impregnada de belleza, poesía e infinita curiosidad.

La Fundación Carlos de Amberes en Madrid acogió la pasada semana la presentación de esta publicación, producida por Ediciones El Viso, en un acto conducido por Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, que contó con la presencia de los dos autores.



España, Italia, Grecia, Croacia, Francia o Albania en Europa. Marruecos, Túnez, Siria, Egipto, Argelia, Libia, Etiopía, Sudáfrica o Palestina en África y Oriente Próximo. China, Irán y Arabia Saudí en Asia. Perú, Chile y Argentina en el Cono Sur Americano. México y Estados Unidos en Norteamérica. Australia y Nueva Zelanda en Oceanía. Testigo silencioso del paso del tiempo, símbolo de longevidad y resiliencia, el olivo hunde sus raíces en numerosos lugares y culturas, tan distantes unos de otros. “Es un amigo virtuoso y fiel, de esos que siempre están a tu lado”, como lo define Eduardo Mencos en el preámbulo de la obra.

Y es que la eterna fascinación por el olivo alcanza los lugares más exóticos, los rincones más recónditos del planeta. En Etiopía, los ejemplares gigantescos de 20 metros de altura advierten de sus iglesias y los feligreses se cepillan los dientes con sus ramas. En el desierto de Atacama y Tacna, en Perú, los olivos crecen a pesar de que el agua de lluvia nunca cae desde el cielo. En China, donde el olivo sobrevive en condiciones extremas, se han dedicado ciudades al árbol milenario como Longnan, con almazaras futuristas que parecen naves espaciales y calles con farolas en forma de aceituna. Incluso en Australia se pueden contemplar canguros saltando por las plantaciones oliveras. Definitivamente, el olivo es un auténtico ciudadano del mundo y a él está dedicado este libro, un largo y emocionante viaje cuyo objetivo es ofrecer una visión impregnada de belleza, poesía e infinita curiosidad.



INTELIGENCIA ARTIFICIAL



INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0

www.imscontrolindustrial.com



PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

“La realidad de los costes del sector: incremento del 32% en los últimos tres años”

pág.4



Fundadora:

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

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

Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín
Cristina Revenga Palacios
redaccion@mercacei.com

Edita:



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y

Publicidad:

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

Secretaría de Redacción y

Publicidad:

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

Suscripción:

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

Dépósito 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
	• Costes de producción
	• DANA
6-10	Mercado
	• Stocks Italia
11	Actualidad
	• Gastro
	• Salud
	• Promoción
	• Sostenibilidad
	• Agronomía
	• Campaña
	• Cultura & AOVE
	• Novedades
21	Precios en el lineal
22	Anuncios Breves
23	Agenda

Jornadas

La UNIA acoge una jornada de cata de aceite de oliva virgen extra de nueva cosecha

La Sede Antonio Machado de Baeza (Jaén) de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) celebrará el próximo 27 de noviembre la "Jornada de Cata de aceite de oliva virgen extra. Aromas y sabores de la nueva cosecha 2024/25", dirigida por Soledad Román, gerente del Centro de Interpretación "Olivar y Aceite" de Úbeda (Jaén).

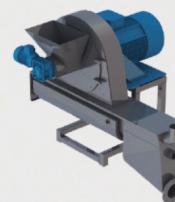
Esta actividad formativa se centra en difundir la cultura española del aceite de oliva virgen extra, pilar de la Dieta Mediterránea, y fomentar la demanda de los AOVEs Premium a través de la caracterización sensorial de los aceites de nueva cosecha y la recolección temprana.

Asimismo, se pretende mostrar la riqueza varietal de la geografía española y la amplia gama de AOVEs de alta calidad, así como su versatilidad; además de conocer variedades de olivar en seto, un sistema en crecimiento tanto en España como a nivel mundial. Se tratarán aspectos del proceso de elaboración y su influencia en las características químicas y sensoriales del aceite de oliva virgen extra. Además, se abordará otro tema importante como el de los MOSH-MOAH, motivo de preocupación para el sector.

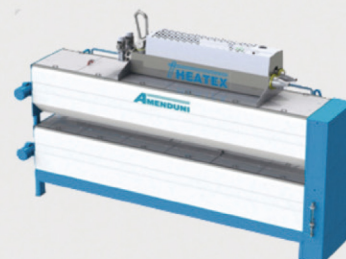
La jornada se incluye en la programación del Aula Oleícola Innova para la Innovación y la Divulgación en la Olivicultura y la Elaiotecnia, creada por la UNIA y el Grupo Oleícola Jaén.



EVO LINE
NUEVO DECANTER



NUEVOS MOLINOS
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED
NUEVO NUEVO MODELO



ACCIAIERIE VALBRUNA
High quality is our standard

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

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





Aceite de oliva

La falta de aceite nuevo provoca una pronunciada caída en las cotizaciones

La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) ha hecho públicos los datos provisionales del mercado del aceite de oliva en octubre, primer mes de la campaña 2024/25, de los que se desprende que la producción ha sido de 35.989 t., mientras que las salidas se sitúan en 83.809 t., sin incluir las importaciones. En cuanto a las existencias, se sitúan en 52.922 t. en almazaras; 85.345 t. en envasadoras; y 436 t. en el Patrimonio Comunal Olivarero.

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

Málaga

Mercado muy parado porque se están cumpliendo los contratos que se hicieron en meses anteriores. La oferta pretende empezar a producir en las próximas semanas -muchas zonas aún no han arrancado- tras los efectos de la DANA. La demanda, por su parte, se dedica a cubrir sus necesidades más inmediatas. Así, tan sólo muestra cotización el AOVE, que se sitúa a 5.000/5.500 €/t.

Castilla-La Mancha

Apenas queda aceite de la pasada campaña en un mercado algo más estable, con la oferta algo frenada y la demanda que se muestra prudente. El campo presenta un aspecto espectacular, sin previsión de lluvias en las dos próximas semanas. Posible efecto bajada en las cotizaciones una vez lleguen los aceites españoles de nueva campaña, que apenas han comenzado a producirse. Así, el virgen se establece a 4.700/4.900 €/t.; y el AOVE, a 5.000/5.500 €/t.

Jaén

Mercado inoperativo con precios meramente orientativos por la falta de actividad y de aceite, tanto nuevo como viejo. Las lluvias han retrasado la campaña, que podría reanudarse la próxima semana. Demanda tranquila que se dedica únicamente a picotear y oferta todavía corta ante la falta de disponibilidad. En este sentido, el virgen se establece a 4.800/4.900 €/t.; mientras que el AOVE se sitúa a 5.000/5.200 €/t.

Córdoba

Precios meramente orientativos y muy similares en todas las categorías -excepto el AOVE- ante la falta de aceite de la campaña anterior, dado que lo poco que está saliendo ahora es virgen extra. La demanda sólo compra por reposición, mientras que la oferta sigue sin volumen en una campaña que además se ha visto retrasada por las lluvias. Así, el virgen cotiza a 4.800 €/t.; y el AOVE, a 5.000/5.250 €/t.

Sevilla

Operatividad reducida en un mercado marcado por el cisteamo donde sólo se compra por estricta necesidad, con una distribución que tampoco adquiere demasiado aceite. Precios meramente orientativos en un mercado lento y apático. En este contexto, el lampante se establece a 4.500 €/t.; el virgen, a 4.700/4.800 €/t.; y el AOVE, a 5.000/5.500 €/t.

Extremadura

Continúa la tendencia descendiente en todas las cotizaciones. La previsión de lluvias definirá el avance de la campaña en las próximas semanas; en Portugal ya se encuentra aproximadamente al 50%. En este contexto, el lampante cotiza a 4.500/4.600 €/t.; el virgen, a 4.700/4.800 €/t.; y el AOVE, a 5.000/5.700 €/t.

Valencia

El hecho de que sólo haya virgen extra provoca que las cotizaciones de lampante, virgen y virgen extra sean prácticamente idénticas, una tendencia que previsiblemente que irá corrigiendo en las próximas semanas cuando llegue el aceite de la nueva campaña (de la anterior apenas queda nada). En este sentido, el lampante, el virgen y el virgen extra se ofertan a 5.000 €/t.; mientras que el refinado se establece a 5.200 €/t.



NUEVAS BATIDORAS

ARN 8.000 / 12.000

*Perfecta combinación con SPI 56.2



Acondicionamiento óptimo de la pasta



Diseñadas para facilitar la limpieza



Máxima fiabilidad con mantenimiento más económico





La realidad de los costes del sector: incremento del 32% en los últimos tres años

Con motivo de la primera reunión del nuevo Observatorio del Mercado del Aceite de Oliva y la Aceituna de Mesa de la Unión Europea, celebrada en Bruselas, el director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), José María Penco, ha expuesto el estudio de costes de producción realizado por la entidad y actualizado en 2023. Este informe arroja “la cruda realidad derivada de la intensa subida de costes unitarios de los últimos tres años”, con un incremento del 32% en todos los sistemas de cultivo.

AEMO ha sido invitada a Bruselas por Gabriel Vigil, jefe de la Unidad de Aceite de Oliva de la UE, donde ha dado a conocer su estudio de costes de producción de aceite de oliva al grupo de miembros de esta comisión de expertos pertenecientes a los países productores de aceite de oliva comunitarios, que han mostrado su interés por elaborar también un estudio de costes en sus respectivos países.

El estudio de costes de AEMO, desde su primera versión en 2010, ha considerado los costes de explotación para la obtención de un kilo de aceite de oliva en los distintos escenarios de cultivo (montaña, tradicional de baja pendiente, intensivo y seto). En concreto, para esta ocasión, la asociación ha querido determinar los costes totales, sumando a los costes de explotación también la renta de la tierra y los costes de amortización de la plantación, con el objetivo de “acercarnos más a la realidad y considerar así todos los costes involucrados”.

En este sentido, AEMO ha precisado en este encuentro que producir un kilo de aceite de oliva en España varía entre los 2,81 euros/kilo del olivar en seto de regadío y los 4,61 euros/kilo del olivar de montaña, pasando por los 3-4 euros en olivares tradicionales de baja pendiente según regadío o seco.

Para AEMO, “es muy importante comunicar en Bruselas -centro de decisión política- esta realidad porque los responsables comunitarios deben conocer que producir la grasa más sana y rica de todas las conocidas, el AOVE, tiene unos altos costes propios de un cultivo leñoso como es el olivar”.

A su juicio, “es oportuno ponerlos encima de la mesa, máxime en este momento en el que se está produciendo una bajada de

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón
Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

masiado acelerada de los precios del aceite de oliva en origen, que no debería desembocar en los precios finales que tuvimos hace pocas campañas y que se situaron por debajo de estos altos costes”.

Al respecto, el director de AEMO, José María Penco, ha apuntado a Mercacei que es

normal que haya un ajuste de precios, si bien ha considerado que “se están derrumbando rápidamente, lo que conlleva el riesgo de que no se cubran los costes de producción”.

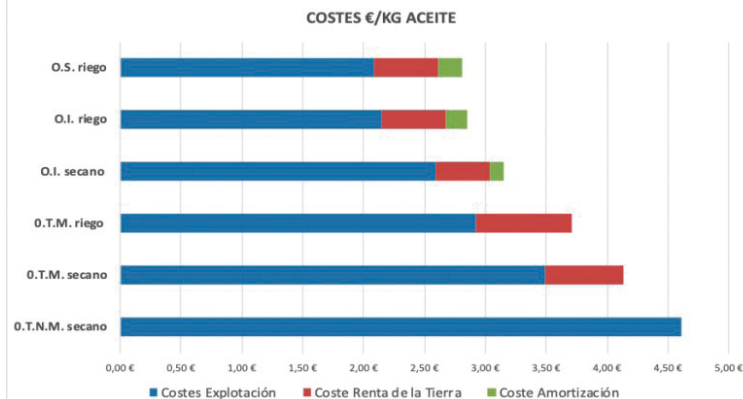
Por ello, Penco ha insistido en la necesidad de defender un precio digno y ha abogado por que el aterrizaje sea tranquilo y el agricultor y el consumidor se encuentren en una zona de confort.

Puede consultar el estudio en: <https://www.aemo.es/slides/slide/estudio-aemo-23-v5-283>



TOTAL COST, INTRODUCING THE LAND RENT AND AMORTIZATION COSTS (25 YEARS)

Sistema de Cultivo	Coste Exp. por Ha	Renta de la Tierra por ha	Coste Amort. Ha	Total Costes por ha	Producción media kg ac	Coste por Kg/aceituna	Coste molturación	Rdto Industrial	Coste kg aceite
O.T.N.M. seco	1.686,21 €	0,00 €	0,00 €	1.686,21 €	1.750	0,96 €	0,05 €	22%	4,61 €
O.T.M. seco	2.270,18 €	450,00 €	0,00 €	2.720,18 €	3.500	0,78 €	0,05 €	20%	4,14 €
O.T.M. riego	3.201,36 €	950,00 €	0,00 €	4.151,36 €	6.000	0,69 €	0,05 €	20%	3,71 €
O.I. seco	2.340,44 €	450,00 €	110,40 €	2.900,84 €	5.000	0,58 €	0,05 €	20%	3,15 €
O.I. riego	3.367,50 €	950,00 €	309,91 €	4.627,41 €	10.000	0,46 €	0,05 €	18%	2,85 €
O.S. riego	3.253,58 €	950,00 €	351,04 €	4.554,62 €	10.000	0,46 €	0,05 €	18%	2,81 €





Los agricultores afectados por la DANA recibirán las ayudas directas sin necesidad de solicitud previa

El subsecretario de Agricultura, Pesca y Alimentación, Ernesto Abati, ha comparecido en rueda de prensa en el Complejo de La Moncloa tras la reunión mantenida por el comité de crisis para el seguimiento de los efectos de la DANA, que ha presidido el presidente del Gobierno, Pedro Sánchez. Abati ha explicado que los objetivos de las medidas adoptadas para el sector primario son “la normalización económica y social de las zonas afectadas; evitar el abandono de las explotaciones agrarias y facilitar su relanzamiento; y apoyar la distribución de alimentos y el comercio alimentario de proximidad ante el deterioro de los canales logísticos de distribución”.

Asimismo, ha avanzado que los agricultores y ganaderos afectados por la DANA recibirán las ayudas directas aprobadas por el Gobierno en sus cuentas sin necesidad de tramitar ninguna solicitud y previa peritación de los daños. “El agricultor afectado no tiene que preocuparse de enviar ninguna solicitud ni de hacer nada para las ayudas directas, no le vamos a pedir ningún papel, sino que de oficio le concederemos la ayuda previsiblemente en un plazo aproximado de tres meses”, ha detallado.

Las explotaciones susceptibles de beneficiarse de estas ayudas se deben encontrar en alguno de los 112 municipios referenciados en los reales-decreto ley aprobados para apoyar a los damnificados por las riadas y las inundaciones de finales de octubre.

Estas ayudas directas contarán con un presupuesto de 200 millones de euros y se enmarcan en un paquete global de 444,5 millones de euros para ayudar a los agricultores y ganaderos afectados por la dana. Con estas ayudas, el Gobierno pretende que el sector agrario recupere la normalidad productiva cuanto antes, así como prestar apoyo económico y social a los agricultores y ganaderos.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y Agroseguro han fir-

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

mado un acuerdo para acelerar al máximo los plazos y peritar los daños con agilidad. Para ello, 140 peritos trabajarán sobre el terreno y con imágenes aéreas de las explotaciones, con el objetivo de que en el plazo de 6 semanas esté ya disponible un primer listado de beneficiarios de estas ayudas. El Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA), dependiente del ministerio, será la entidad encargada de la gestión de estas ayudas y de realizar el ingreso de las cuantías correspondientes.

Todas las explotaciones afectadas y que en la valoración de Agroseguro se estimen pérdidas productivas de al menos un 40% tendrán derecho a estas ayudas directas. Para ello, los peritos de la entidad aseguradora se pondrán en contacto con las personas titulares de las explotaciones afectadas para la peritación.

Reconstrucción del potencial productivo

Además de las ayudas directas, el Gobierno destinará 170 millones de euros a la reparación de daños en parcelas, caminos rurales, estructuras de producción y sistemas de riego. Los trabajos serán encargados a la empresa pública Tragsa. Estas labores empezarán en aproximadamente dos semanas, durante el mes de diciembre.

En la línea de apoyo a la reconstrucción del potencial productivo se incluye también una partida de 10 millones de euros para la reposición de maquinaria agrícola. La Orden Ministerial que regulará la concesión de esta ayuda, así como los requisitos se publicará en el mes de diciembre.

Además, el Gobierno destina un presupuesto de 60 millones de euros para una línea de apoyo para facilitar el acceso a la financiación a agricultores y ganaderos, a través de la medida DANA/ICO-MAPA-SAECA. Estas ayudas pueden llegar hasta 100.000 euros del capital principal y el 100% de los avales de los créditos. La convocatoria de esta línea se realizará en enero.

El paquete de medidas aprobado en el Consejo de Ministros del pasado lunes día 11 para el sector agroalimentario se completa con una partida de 4,5 millones de euros para la distribución de alimentos entre la población afectada por la dana y la normalización del suministro a través de los mercados, tanto mayoristas como minoristas y de proximidad. Esta labor ya se está realizando a través de la empresa pública Mercados Centrales de Abastecimientos (Mercasa).





MERCADO

Precios diarios en origen en *Club Mercacei*

www.mercacei.com

Aceites de oliva

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/T. SEMANA 11/17 noviembre '24 (Cierre día 7 nov. '24)	EUROS/T. SEMANA 18/24 noviembre '24 (Cierre día 14 nov. '24)
JAÉN	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	4.800/4.900
	Virgen extra	Sin oper.	5.000/5.200
CÓRDOBA	Refinado	Sin oper.	Sin oper.
	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	4.800
	Virgen extra	Sin oper.	5.000/5.250
SEVILLA	Refinado	Sin oper.	Sin oper.
	Lampante, base 1º	Sin oper.	4.500
	Virgen	Sin oper.	4.700/4.800
	Virgen extra	Sin oper.	5.000/5.500
GRANADA	Refinado	Sin oper.	Sin oper.
	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	4.800/4.900
	Virgen extra	Sin oper.	5.000/5.200
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	5.000/5.500
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	5.100/5.200	4.700/4.900
	Virgen extra	5.500	5.000/5.500
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	6.000	5.000
	Virgen	6.200	5.000
ALICANTE	Virgen extra	6.400	5.000
	Refinado	5.800	5.200
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	4.800/5.000	4.500/4.600
	Virgen	5.100/5.200	4.700/4.800
	Virgen extra	5.500/6.500	5.000/5.700

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



AGROISA.COM info@agroisa.com



Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva



tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



agroisa.com



Aceites de orujo

SEVILLA

ANDALUCÍA

	EUROS/T. SEMANA 11/17 noviembre '24 (Cierre día 7 nov. '24)	EUROS/T. SEMANA 18/24 noviembre '24 (Cierre día 14 nov. '24)
Refinable, base 10º	Sin oper.	1.600
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	Sin oper.	Sin oper.

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

Sin oper.

Sin oper.

Refinado

1.270

1.330/1.340

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

1.150

1.200

Refinado

1.200

1.250

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

1.270

1.330/1.340

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

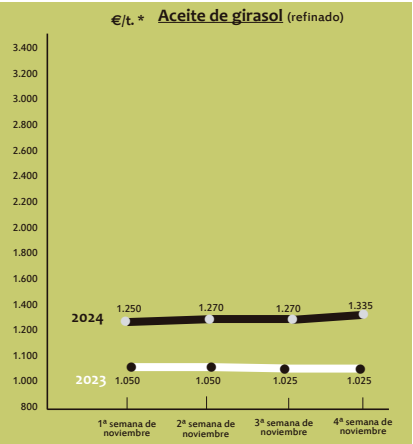
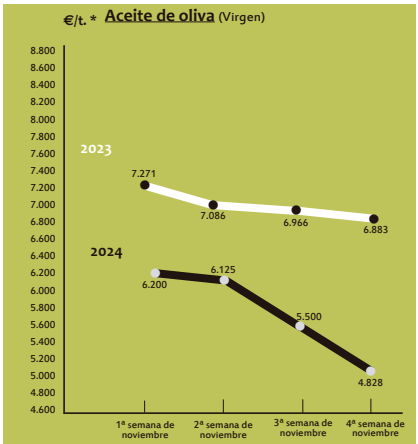
Sin oper.

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
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 11/17 noviembre '24 (Cierre día 7 nov. '24)	EUROS/KG. SEMANA 18/24 noviembre '24 (Cierre día 14 nov. '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)	1.000	1.000
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.090	1.100
ACEITE DE COCO (refinado)	2.050	2.150
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.550	1.700
ACEITE DE PALMISTE	2.180	2.380
ACEITE DE MAÍZ	1.580	1.600
ACEITE DE COLZA	1.290	1.350
ACEITE DE RICINO	1.297	1.297
ACEITE DE PESCADO refinado	6.030	4.700

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES

Pedro Salinas, 7 - 1º B
41013 Sevilla
jmpuerto@telefonica.net

Tfnos.: 954 532 865
954 536 022
Fax: 954 532 474



Cotizaciones de Aceites y Grasas

Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 11/17 noviembre '24 (Cierre día 7 nov. '24)	EUROS/KG. SEMANA 18/24 noviembre '24 (Cierre día 14 nov. '24)
ITALIA		€/t.	€/t.
SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00	7,50
	ACEITE DE OLIVA refinado	6,00	5,80
	ACEITE DE OLIVA lampante	Sin oper.	Sin oper.
	ACEITE DE ORUJO refinado	3,40	3,20
	ACEITE DE GIRASOL refinado	1,28	1,33
	ACEITE DE MAÍZ refinado	1,22	1,22
	ACEITE DE SOJA refinado	1,16	1,16
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,18	2,15
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,80/9,00	8,00/8,50
	ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	Sin oper.	4,70/4,90
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,00/8,50	8,00/8,50
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	4,70/4,80	4,35/4,45
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	Sin oper.	Sin oper.
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	6,20/6,30	5,10/5,20
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	5,50/6,50	5,00/5,40

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (14 de noviembre de 2024) (Los tipos de mercado)							Euro	
	1 semana	1 mes	2 meses	3 meses	6 meses	12 meses		
Euro (euribor)	-	-	-	-	-	3,73	Peseta	166,386
Dólar	-	4,57	-	4,97	5,26	5,68	Lira italiana.....	1.936,270
Yen Japonés	-	-	-	-	-	-	Escudo portugués	200,482
Libra Esterlina	-	4,03	-	4,32	4,71	-	Dracma griego.....	340,750
Franco Suizo	-	-	-	-	-	-	Florín.....	2,204
Dólar Canadiense	-	-	-	-	-	-	Dólar.....	1,095
							Dólar Canadá.....	1,498
							Yen japonés.	162,97
							Corona sueca	11,362
							Corona checa	25,348
							Libra esterlina	0,837
							Franco suizo	0,939



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



CEQ
CONSORZIO
EXTRAVERGINE
DI QUALITÀ
ceqitalia.com





Stocks Italia

Los stocks de aceite de oliva en Italia se sitúan en 104.740 toneladas

La cantidad de aceite de oliva almacenado en Italia a 31 de octubre se sitúa en 104.740 toneladas, de ellas 87.032 t. a granel y 17.708 t. envasadas, lo que supone un 26,3% menos respecto a la misma fecha del año



anterior, según un informe de la Inspección Italiana de Prevención del Fraude (ICQRF) publicado por el Ministerio de Agricultura del país transalpino.

Este informe detalla que el AOVE representa el 67,1% del stock (70.300 t., -26,9%), de las que 45.216 t. (+0,4%) son de origen italiano, mientras que 19.467 t. (-45,8%) proceden de la UE.

Alrededor de la mitad del aceite de oliva nacional (49,9%) se almacena en las regiones del sur de Italia, con la significativa contribución de las regiones de Puglia y Calabria, con el 24,7% y el 15,5%, respectivamente.

A nivel regional, según el informe,

destacan Puglia (25.831 t.), Toscana (19.150 t.), Calabria (16.282 t.), Umbria (9.666 t.), Sicilia (9.632 t.) y Liguria (5.571 t.).

A pesar de la gran cantidad de DOPs e IGP presentes (50), y de un total

de 8,46 millones de litros de aceite de oliva bajo este distintivo de calidad en stock (8,9 millones de litros en la misma fecha de 2023), Sicilia, Val di Mazara, Terra di Bari y Toscana representan el 68,3%.

En general, el aceite de oliva con DOP e IGP en stock representa el 7,4% del total de aceite de oliva almacenado en Italia y el 11,1% de las existencias de AOVE.

Asimismo, el stock total de aceite de oliva virgen y virgen extra procedente de la agricultura ecológica asciende a 12.949 t. (-36%), casi exclusivamente AOVE (el 96,8%). El virgen extra ecológico constituye el 17,8% del AOVE total almacenado en Italia.

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)	s/c
(Precios cif Rotterdam)	

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 **1.006,50** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.004,75**.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: **291,20** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **298,70**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Aceite de soja: Cerraba a **45,15** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **46,43**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Maíz: Terminó la semana a **426,00** centavos/ bushel, habiendo comenzado a **426,50**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

MARÍA JOSÉ GÁLVEZ MUÑOZ, S.L.U.

Agente Comercial Colegiado
especializado en aceites

TEL.: 957 50 08 31
957 50 10 07

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



La Interprofesional recuerda la obligación de presentar los aceites de oliva correctamente envasados en la restauración

Castilla y León ha acogido el XX Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y el VIII Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid, “una oportunidad fantástica para hacer llegar los mensajes de *Aceites de Oliva de España* a cocineros y restauradores”, según ha informado la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, patrocinadora de este certamen. En esta ocasión, la organización ha recuperado la campaña “*Peeerdona!!!*” con el objetivo de recordar nuevamente entre los establecimientos de hostelería y restauración la obligación de presentar en las salas los aceites de oliva correctamente envasados y etiquetados para garantizar la máxima calidad y autenticidad.

El numeroso público -con notable presencia de alumnos de hostelería- que se dio cita en la sede de ambos certámenes, así como el que pudo seguirlo *on line*, asistió a la campaña protagonizada por el chef Diego Guerrero, que recordaba que un buen establecimiento tiene que cuidar a sus clientes también con una correcta presentación de los aceites de oliva. Además, los cocineros de ambos certámenes han tenido a su disposición aceite de oliva virgen extra español para elaborar sus creaciones.

Este certamen, desde su puesta en marcha hace ocho años, posee también una enorme proyección internacional, gracias al Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid.

Aceites de Oliva de España lleva desde su primera edición patrocinando el Primer Premio a la Mejor Tapa. El campeonato, celebrado en Valladolid tras el XX Concurso Nacional de Tapas, contó con 16 finalistas. Los países de origen de los 15 cocineros extranjeros que

han competido en Valladolid, junto con el representante español, fueron el destino del 60% de las exportaciones españolas a todo el mundo en 2023.

El jurado, presidido por Oriol Castro, del restaurante Disfrutar Barcelona, ha elegido “*Pucela Roll*”, del chef Teo Rodríguez, del restaurante Trasto de Valladolid, como la mejor tapa del Campeonato Mundial, una propuesta que se hizo con el “Premio Aceites de Oliva de España” y un cheque valorado en 10.000 euros. Esta tapa ha consistido en un hojaldre relleno de un guiso de lechazo, que ha representado a España un año más tarde de hacerse con el premio nacional.

La organización ha estado representada en la entrega de premios por el tesorero de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Juan Ignacio Senovilla, y la gerente de la organización, Teresa Pérez.

A la ganadora del campeonato mundial le han acompañado en el palmarés la tapa “*Edén*”, del cocinero francés Ludovic Cruz

Mangel, del restaurante galo Lenôtre; y “*Sincretismo*”, del chef español Alfonso Rodríguez, del restaurante Locavore NXT, de Indonesia.

Por su parte, el jurado del Concurso Nacional, presidido por el chef Toño Pérez, del restaurante Atrio, ha otorgado al chef Íñigo Tizón, del restaurante Gran Sol de Hondarribia (Guipúzcoa), con su tapa “*Los lunes al sol*”, el primer premio del XX Concurso Nacional de Pinchos y Tapas.

El “*Accésit Aceites de Oliva de España*” ha sido para Enrique Fernández Lacalle, del restaurante Meraki Gastrobar, en Nájera (La Rioja), por su tapa “*No me comas la Oreja*”.





herpasur sa
CALDERERÍA INOX

LA CALIDAD
NUESTRA RAZÓN
DE SER LÍDER

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

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



SECOVISA
Soluciones en Acero Inoxidable

 **TANKINOX**



Desarrollan un hidrogel basado en el extracto de hojas de olivo para el tratamiento de úlceras y heridas difíciles

El *Proyecto Macaon*, desarrollado por investigadores del Instituto Maimónides de Investigación Biomédica de Córdoba (IMIBIC), el Hospital Reina Sofía y la Universidad de Córdoba (UCO) en colaboración con la industria farmacéutica, ha alcanzado un importante hito en el tratamiento de úlceras y heridas de difícil cicatrización con el desarrollo del hidrogel EHO-85. Inspirado en Macaón, el sanador de la mitología griega, este proyecto tiene como objetivo abordar los desafíos de heridas complejas, particularmente úlceras de pierna, de presión y neuropáticas diabéticas.

Este proyecto comenzó hace años en un estudio de investigación de la empresa cordobesa Sanyres, actualmente emeis (“nosotros” en griego antiguo), y secuencialmente en un proyecto de excelencia de la Junta de Andalucía denominado “Extracción de compuestos de los residuos de la vid, olivo e industrias derivadas y evaluación de su efecto terapéutico, alimentario y cosmético” para analizar el potencial terapéutico de las hojas de olivo en la curación de heridas cutáneas, donde el exceso de estrés oxidativo puede obstaculizar la cicatrización.

El equipo investigador detectó que las hojas de olivo contenían fenoles, en particular oleuropeína, que tienen efectos antioxidantes. Este hallazgo impulsó la creación del EHO-85, un hidrogel capaz de actuar sobre toda clase de heridas desde cortes y abrasiones a las crónicas y difíciles de curar, protegiéndolas y estimulando su cicatrización.

Según ha destacado el IMIBIC, las heridas crónicas, como úlceras de presión, de pierna y de pie diabético, suponen un desafío para los sistemas de salud debido a su alta tasa de cronificación y recurrencia, lo que afecta la calidad de vida de los pacientes y conlleva un alto coste sanitario.

Este organismo ha detallado que la innovadora fórmula de EHO-85 busca atender este problema al promover la recuperación de heridas complejas que suelen resistir los tratamientos convencionales.

Desarrollo del hidrogel EHO-85

A través de 85 formulaciones galénicas, los investigadores desarrollaron el EHO-85, un hidrogel amorfo cuya textura aislante y protectora resulta en una aplicación sencilla y eficaz, superior a muchos otros hidrogeles amorfos.

Este hidrogel ha demostrado propiedades excepcionales al controlar los radicales libres, mantener la humedad adecuada y promover un ambiente ácido en el lecho de la herida, todos

factores que facilitan la regeneración de la piel.

El EHO-85 no sólo facilita el proceso de cicatrización, sino que también ayuda a proteger las heridas de infecciones secundarias al absorber exudados y bacterias, y promueve la vascularización necesaria para la regeneración de tejido en úlceras.

La oleuropeína y otros polifenoles en el hidrogel protegen las células implicadas en la reparación de la piel, como los fibroblastos y queratinocitos, permitiendo una cicatrización más efectiva.

Pruebas clínicas y resultados

Antes de aplicarse en pacientes, el EHO-85 fue evaluado en heridas en distintos tipos de ratones, donde demostró ser altamente eficaz en la curación, y en la reducción de inflamación y en promoviendo la calidad de cicatrización, resultados que resaltaron el valor de este hidrogel. A continuación, se diseñó un ensayo clínico de alta rigurosidad, aleatorizado y multicéntrico, para evaluar su efectividad en pacientes humanos con úlceras crónicas.

Este ensayo fue aprobado por el Comité de Ética de Córdoba y la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios (AEMPS), cumpliendo con las normas de Buenas Prácticas Clínicas y la Declaración de Helsinki. Se incluyeron 213 pacientes de 23 centros de salud, quienes fueron asignados al azar para recibir el EHO-85 o un hidrogel convencional, y la evaluación fue realizada por un investigador independiente. Los resultados fueron contundentes: el EHO-85 aceleró muy significativamente la cicatrización desde los primeros días de tratamiento en comparación con el hidrogel estándar.

El IMIBIC ha resaltado que su fácil aplicación por sus excelentes propiedades reológicas y alta capacidad de absorción del exudado reducen el trauma de aplicación en la zona afectada, factores que, en conjunto, mejoran el proceso de recuperación.

El estudio subraya la importancia de aportar evidencia sólida en el tratamiento de heridas cutáneas de cualquier tamaño y profundidad y avala al EHO-85 como una opción terapéutica superior para úlceras difíciles de curar. La facilidad de aplicación y la aceleración en la cicatrización convierten al EHO-85 en un recurso valioso para pacientes y cuidadores, contribuyendo a reducir las complicaciones de heridas crónicas y su impacto en la calidad de vida.

Dado que la cronificación de las heridas suele causar carga económica y emocional para los pacientes, cuidadores y sistemas de salud, el hidrogel EHO-85 representa, a su juicio, un avance importante.

La investigación confirma que, además de ser un producto innovador, el EHO-85 tiene el potencial de incorporarse en guías clínicas como tratamiento de primera línea, especialmente en casos de úlceras de difícil cicatrización, posibilitando una rápida curación en todo tipo de lesiones cutáneas.

Comercialización y disponibilidad en el mercado

Gracias a un acuerdo entre la Fundación Progreso y Salud de la Junta de Andalucía, emeis, la start-up Qesper R&D y el laboratorio Noventure, el EHO-85 ha comenzado a ser fabricado y comercializado bajo el nombre de Oleoabrax®. Actualmente, este hidrogel está disponible en farmacias de España y en otros países de Europa, brindando a los pacientes una opción accesible y efectiva para el tratamiento de heridas complejas.

Para el IMIBIC, el *Proyecto Macaon* ha logrado un avance notable en el tratamiento de todo tipo de heridas, transformando la investigación de laboratorio en una solución práctica para pacientes. El EHO-85 no solo representa un logro en términos de innovación, sino que también es una promesa para mejorar el cuidado de heridas crónicas y reducir la carga en el sistema de salud. Este hidrogel, fruto de una colaboración entre la investigación pública y privada, redefine el tratamiento de úlceras y constituye un hito en la medicina regenerativa y la atención de heridas.



El AOVE y la prevención de eventos cardiovasculares

Con motivo de la celebración del Día Mundial de la Dieta Mediterránea, la Sociedad Española de Arteriosclerosis (SEA) ha hecho un llamamiento para promover este patrón de alimentación como estrategia para la prevención cardiovascular. Este modelo de dieta tiene como principio fundamental la ingesta de productos de origen vegetal, con un consumo preferente de verduras, frutas, legumbres y frutos secos, y del aceite de oliva virgen extra como principal fuente de aporte de grasa.

Este patrón de dieta tradicional de los países de la Cuenca Mediterránea cuenta con el mayor número de evidencias científicas sobre su impacto en nuestra salud. Entre ellas, se asocia con reducción en la incidencia de enfermedades cardiovasculares, diabetes mellitus e incluso una menor mortalidad de causa cardiovascular, incidencia de cáncer y de enfermedades neurodegenerativas. Estudios realizados en nuestro país, como Predimed y CordioPrev, demuestran que la intervención con este modelo de dieta tiene un impacto positivo en las



patologías mencionadas, según ha destacado esta entidad en su página web.

La SEA ha destacado que el AOVE constituye la principal fuente de aporte de grasa en el modelo de Dieta Mediterránea y se caracteriza por un alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados (AGMI), a diferencia de otros aceites, como los de coco y palma, ricos en ácidos grasos saturados (AGS) o los de aceites de maíz, girasol y soja, ricos en ácidos grasos poliinsaturados (AGPI).

A su juicio, el AOVE constituye la mejor

alternativa para el uso culinario diario y debe ser la primera opción. Además, resiste mejor los cambios de temperatura de los distintos métodos de cocinado.

El doctor Francisco Gómez Delgado, miembro del grupo de nutrición de la SEA, ha subrayado que “tanto en estudios epidemiológicos como en estudios clínicos de intervención nutricional el aceite de oliva virgen extra ha demostrado ser eficaz en la prevención de eventos cardiovasculares”.

Los expertos del grupo de nutrición de la SEA han incidido en la necesidad de adherirse al modelo de Dieta Mediterránea como medio para mantener una adecuada salud cardiovascular. “La recomendación es aún más insistente dada la pérdida de adherencia a este modelo en nuestro país en la última década”, han resaltado, al tiempo que han avanzado que “todos estos aspectos, y muchos más, se abordarán en el documento de actualización 2024 de las recomendaciones sobre dieta, estilo de vida y prevención cardiovascular de la SEA, de inminente publicación”.

La DOP Sierra Mágina presenta en Madrid los primeros AOVEs de la campaña 2024/25

La Comunal, la oleoteca del Patrimonio Comunal Olivarero en pleno centro de Madrid, acogió el pasado lunes la presentación de los AOVEs tempranos de la DOP Sierra Mágina correspondientes a la campaña 2024/25.

Tras las dos campañas anteriores, las más cortas en producción de su historia, la nueva campaña 2024/25 recupera una cierta normalidad, “aunque no llegamos a nuestra media habitual. Si el año pasado apenas rebasamos las 40.000 toneladas de aceituna, esta temporada confiamos en superar las 100.000 t. La campaña ha mejorado gracias a las lluvias, no tanto como hubiéramos querido en términos de producción, pero al menos volvemos a la tan

necesaria normalidad”, indicó el gerente del CRDOP Sierra Mágina, Jesús Sutil.

A nivel sensorial y organoléptico, los primeros AOVEs de la nueva campaña con DOP Sierra Mágina se han beneficiado de las lluvias y de unas temperaturas adecuadas en el momento de la elaboración. “Son AOVEs muy frutados e intensos, con notas evidentes a hierba fresca recién cortada, tomatera, hoja de olivo y matices más minoritarios de alcachofa, almendra verde y manzana verde. Sin duda, unos buenos candidatos para pelear por los premios a los mejores aceites”, precisó.

“Lo que nos hace diferentes es la garantía de que nuestros AOVEs proceden de un territorio de olivar de sierra en un

Parque Natural y cuentan con la garantía de la DOP Sierra Mágina, que evalúa el proceso de trazabilidad y somete el aceite al análisis de un panel de cata y un laboratorio. Es decir, generamos en el consumidor una confianza porque el producto no sólo es bueno por la marca, sino por la garantía que le aporta nuestro control”, concluyó Jesús Sutil.





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFlow

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



MANZANO Flottweg

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

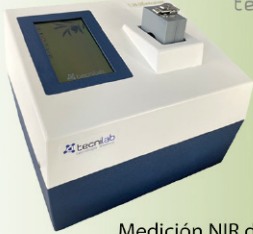


SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO

SERIGRAFÍA VITRIFICABLE Y ORGÁNICA, PINTADO TOTAL Y PARCIAL, HOT STAMPING

tecnilab
tecnología analítica



La solución
integral para
su almazara

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

ENVASES/ENVASADO



AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.

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

EXTRACCIÓN



centrifugación
alemana

La extracción
convertida en arte.

BOMBAS

bombas
TRIEF
desde 1967

Bombas de aletas
de desplazamiento
positivo para
aceites vegetales



ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es

Codi - Pack
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.



20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com



Palacín

Desde más de 150 años, ANORTZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo
de tecnologías y competencias avanzadas en el sector de la separación. Con más de 15.000
instalaciones certificadas en todo el mundo, ANORTZ SEPARATION es uno de
los líderes mundiales en el suministro de centrifugadoras.
Las centrifugadoras Palacín están diseñadas específicamente para la industria alimentaria y
son ideales para el medio agrícola, cumpliendo con las regulaciones más estrictas.
PALACÍN incorpora en su línea de extracción control total gran masa y se convierte en
el distribuidor exclusivo de ANORTZ SEPARATION para España y Portugal.



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa
Especialidad en el envasado de aceites vegetales

Únicos Fabricantes Especializados
en el Envasado de Aceites desde 1962



POLAT

Logra Grandes
Cosas en Espacios Pequeños

LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr



Ausere

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



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

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A - Póvoa do Ovar
Zona Ind. de Mirandela
5370-555 MIRANDELA
Telf: 00351 278 996 522

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

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

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

OLIVARUM
Fundación
CAJA RURAL JAÉN

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

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.

PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

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

JARR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirr.com

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

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

PESAJE

IMATED

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE

AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

ELECTRICIDAD

SOFTWARE

Polígono Industrial "Los Olivares" • C/ Huusa, 4, 23009 Jaén
info@imated31.es
www.imated31.es
953 264 697

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los
GRANDES ACEITES

PREMIUM

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

BALAM
| AGRICULTURE |

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

KUBOTA
5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-es.com

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional **Superintensivo**

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

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

Económicos y muy rentables

Infórmate

TODOOLIVO

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



El proyecto ReBiOl avanzará en la valorización de poda de olivar para desarrollar materiales compuestos

Andaltec Centro Tecnológico ha comenzado el proyecto de I+D ReBiOl, centrado en el estudio técnico y económico de las distintas opciones para la revalorización de materiales compuestos poliméricos reforzados con fibra natural proveniente de residuos de poda de olivo.

Esta iniciativa, que ha sido aprobada dentro de la convocatoria Torres Quevedo, se enfocará en comparar la reciclabilidad mediante procesos termo-mecánicos, para obtener plástico reciclado, y termo-químicos, para producir gas de síntesis, biocombustibles líquidos, hidrógeno y biochar, a partir de estos biocomposites. La investigación -dirigida por Sofía Jurado- analizará, desde un punto de vista técnico y económico, cuál es la opción más conveniente al final de la vida útil del producto fabricado con estos materiales, tras varios ciclos de reciclaje termo-mecánico.

Estos innovadores biocomposites son

demandados principalmente por sectores como la industria de la automoción, construcción, industria aeroespacial, packaging, muebles y deportes, gracias a sus ventajas como ligereza, resistencia y sostenibilidad. También son utilizados en la industria naval y electrónica para reemplazar plásticos y otros materiales convencionales, reduciendo la huella ambiental. Estos sectores los valoran por su capacidad de mejorar la eficiencia energética y disminuir el uso de materiales no biodegradables, promoviendo una economía más circular.

Andaltec, situado en la provincia de Jaén, pretende también reutilizar un residuo como la poda de olivar, que anteriormente se quemaba generando gases contaminantes. Además, este proyecto ayudará a crear una nueva fuente de ingresos para los agricultores de la principal zona de producción de aceite de oliva del mundo.

El centro tecnológico cuenta con experiencia en el uso de restos de poda de olivar para desarrollar biocomposites gracias a su participación en proyectos europeos como LIFE Compolive. Esta iniciativa, que finalizó hace unos meses con excelentes resultados, logró valorizar la poda del olivar para convertirla en una materia prima con potencial para ser introducida en las matrices poliméricas y mejorar sus propiedades, reduciendo además el impacto ambiental.

De esta forma, se crearon tres nuevos modelos de negocio utilizando el innovador biocomposite desarrollado para la fabricación de componentes de automoción, mobiliario urbano y muebles para el hogar. El proyecto aporta numerosos beneficios, ya que permite la sustitución de material de origen fósil por otros más sostenibles. También se evitan las emisiones provocadas por la quema de la poda del olivar.

HAGRO optimizará la aplicación de las aguas regeneradas al riego del olivar

El pasado mes de septiembre, y tras varios encuentros preparativos previos, se celebró la reunión de lanzamiento de HAGRO, un proyecto de innovación que promueve la optimización del uso de aguas regeneradas para el riego del cultivo del olivar y pretende profundizar en los logros y contribuciones de Reutivar 2.0 y Reutivar. Su objetivo concreto es crear una herramienta informática para la gestión de los riesgos de la aplicación de las aguas regeneradas al olivar.

Feragua, Cetaqua, Amaya, la Universidad de Córdoba y Agbar Agriculture son los socios principales de HAGRO, aunque también participan como socios colaboradores Aguas de Montilla, Hidralia, Regaber, C.R. Tintín, comunidad esta última donde será puesta a prueba la aplicación informática creada. En la reunión de puesta en marcha del proyecto participaron representantes de todos los socios principales.

Sus impulsores han remarcado que la reutilización del agua en forma de aguas regeneradas para el riego del olivar aporta ventajas tanto económicas como ambientales, ya que, además de reaprovechar los recursos hídricos, permite la recuperación de nutrientes presentes en el agua, como el nitrógeno y el fósforo. Con la creación de una herramienta digital de gestión de riesgos que facilite la correcta aplicación de los planes de seguridad (SSPs) y dé cumplimiento a la normativa europea, el proyecto HAGRO contribuirá a favorecer la economía circular, el mix hídrico y la garantía y disponibilidad de agua para el sector del olivar.

El proyecto HAGRO se pone en marcha en un contexto de clara apuesta de las administraciones por el fomento de la regeneración de las aguas regeneradas y por potenciar el mix hídrico en las cuencas andaluzas, espe-

cialmente las litorales, con el fin de mejorar la garantía y disponibilidad de agua para riego. A nivel regional, según la planificación hidrológica vigente, las aguas regeneradas triplicarán su peso de aquí a 2027. En concreto, en el conjunto de las cuencas andaluzas, el volumen de aguas regeneradas se prevé aumente de 63,68 a 174,21 hm³/año hasta 2027.

“Este contexto, sumado a las condiciones hídricas de Andalucía, sometida a un déficit estructural, y a la relevancia estratégica que tiene el olivar en nuestra Comunidad desde una dimensión social y económica, especialmente en el medio rural, hacen de especial valor este proyecto, que trata de aprovechar el entorno regulatorio favorable a las aguas regeneradas para propiciar un desarrollo sostenible del olivar andaluz basado en el mejor uso posible de estas aguas”, han destacado sus promotores.



Los primeros resultados de Soil O-Live muestran un estado del suelo del olivar mediterráneo “mejorable”

El proyecto europeo Soil O-Live ha completado su primera fase, en la que se ha realizado un diagnóstico del suelo del olivar mediterráneo tras el análisis de más de 500 muestras de 52 fincas de España, Grecia, Portugal, Italia y Marruecos. Los primeros resultados muestran “una fotografía del suelo mejorable” en indicadores clave para la salud del suelo, sobre todo en lo que se refiere a su compactación, la acumulación de cobre, tasas de erosión, cantidad de materia orgánica, fertilidad y respiración del suelo, que representa la biodiversidad que contiene ese suelo.

Esta evaluación se ha presentado en las 14 formaciones sobre sostenibilidad que se han celebrado en los últimos meses en Andalucía, Extremadura y Portugal.

La Universidad de Jaén y Deoleo Global, miembros del consorcio Soil O-Live, han trasladado a más de 300 agricultores y agricultoras la responsabilidad de implementar prácticas sostenibles en sus olivares para el cuidado del suelo y el mantenimiento de su función. En concreto, estos actos formativo-divulgativos han llegado a las localidades jiennenses de Peñolite, Beas de Segura, Villanueva del Arzobispo, Úbeda, Canena, Villagordo y Bedmar; cordobesas de Yeguas, Pozoblanco, San Sebastián de los Ballesteros, Bujalance, Nueva Carteya y Castro del Río, además de Ventoso de Badajoz y Ferreira do Alentejo de Portugal.

Cada una de las jornadas, que este año han llegado como novedad a Portugal, han contado con una primera parte en la que se han explicado los objetivos del proyecto Soil O-Live, la investigación que se ha realizado y sus primeros resulta-



dos. Asimismo, se ha hecho hincapié en que, en la segunda parte del proyecto, se tratará de dar soluciones para mejorar la situación del suelo del olivar, avanzando la utilización del biocarbón, el compost o la inoculación de microorganismos como los hongos formadores de micorrizas arbusculares. En la primera parte de las jornadas, Deoleo ha explicado su protocolo de sostenibilidad, destacando la importancia de la concienciación para la producción sostenible del aceite de oliva.

El profesor de Ecología de la Universidad de Jaén Antonio Manzaneda y coordinador del proyecto ha manifestado su “satisfacción” por la positiva acogida por parte de los agricultores y del sector del olivar de estas jornadas “donde se exponen de primera mano los avances del proyecto y las soluciones que se proponen para mejorar la salud de los suelos del olivar”. Los participantes, a su vez, han tenido una participación proactiva conocer la situación del suelo, mostrándose comprometidos a llevar a cabo medidas que reviertan su estado.

Además de las jornadas, se han realizado otras colaboraciones, como la participación en una plantación/reforestación en Villanueva del Arzobispo, en colaboración con Jaencoop, en la que participó alumnado del municipio; o la presentación del proyecto de sostenibilidad y proyecto Soil O-Live en el CTAEX de Extremadura.

En definitiva, han sido 14 ocasiones para involucrar a los agricultores en el cuidado del suelo de sus olivares.

La Universidad de Jaén y Deoleo han presentado los resultados de diagnóstico de

la salud del suelo del proyecto Soil O-Live y el impacto de las actividades formativas para la sostenibilidad del cultivo del olivar realizadas en el marco de la Soil Mission Week, que se ha llevado a cabo del 12 al 15 de noviembre en Bruselas.





Dispositivo de seguridad para la campaña de recolección de aceituna

El subdelegado del Gobierno de España en Jaén, Manuel Fernández, presidió el pasado 7 de noviembre la reunión para la coordinación de los dispositivos de seguridad y control laboral durante la campaña de recogida de la aceituna en la provincia. En este encuentro participaron los máximos responsables de la Guardia Civil, del Cuerpo Nacional de Policía, de la Dependencia del Área de Trabajo de Inmigración y de la Inspección de Trabajo.

Así, Fernández indicó que “la coordinación, comunicación y colaboración entre todos los agentes involucrados, por parte de la Administración del Estado, es clave para garantizar la seguridad en la campaña de aceituna y favorecer un desarrollo tranquilo en la labor de recolección”. En este sentido, el representante del Ejecutivo puso de manifiesto la importancia de esta reunión para mejorar la colaboración entre las fuerzas de seguridad, con el fin de optimizar los niveles de seguridad en el medio rural.

Asimismo, el subdelegado anunció un incremento de la presencia policial en las zonas rurales y reafirmó el compromiso de trabajar conjuntamente con todos los actores involucrados en la campaña agrícola. “El sector agrario es un pilar fundamental para el desarrollo socioeconómico de la provincia, por ello es de vital importancia brindar unas condiciones de trabajo seguras para los agricultores”, subrayó.

Igualmente, Manuel Fernández hizo un llamamiento a la colaboración ciudadana para prevenir los robos en el campo. Así, recordó la importancia de denunciar cualquier actividad sospechosa a través de los canales habituales y remarcó que la prevención comienza con medidas básicas como no dejar maquinaria o producto sin vigilancia. Con respecto a la alerta a la Guardia Civil, se puede realizar a través del 062 o de otros canales alternativos, como la aplicación ALERTCOPS, que permite enviar de forma inmediata la ubicación, imágenes o videos, a la Central Operativa de Servicios de la Guardia Civil.

Asimismo, el subdelegado informó de que “la Comandancia de la Guardia Civil en Jaén ha implementado un dispositivo de seguridad especial, en el que intervendrán todos los efectivos disponibles, para prevenir y perseguir los delitos cometidos en el

ámbito rural durante la campaña oleícola”.

Este dispositivo de seguridad de la Guardia Civil realizará labores de prevención, con un mayor incremento de la vigilancia en los tajos y en los lugares de compra, y también de investigación, a través de las unidades de Policía Judicial, del Seprona y de los seis equipos específicos ROCA, ubicados en Baeza, Martos, Jaén, La Carolina, Andújar y Beas de Segura, que trabajan en la provincia y que están diseñados para combatir específicamente esta actividad delictiva. Del mismo modo, están previstos refuerzos del Grupo de Reserva y Seguridad (GRS), del Escuadrón de Caballería y del servicio aéreo en caso de ser necesario. Además, la Guardia Civil ha dotado a su dispositivo de seguridad aérea con un helicóptero y drones equipados con tecnología de visión nocturna y cámaras térmicas, lo que permitirá una vigilancia más efectiva de las zonas rurales.

Paralelamente, la Policía Nacional ha diseñado un operativo específico para las ciudades en las que tiene competencias (Jaén, Úbeda, Linares y Andújar) con el objetivo de garantizar la seguridad en los puntos de recepción y transporte de la aceituna. En este caso, los agentes de policía realizarán visitas directas a los tajos, vigilancias en los accesos a los puntos de recepción del fruto, controles en los transportes y despliegues específicos en materia de extranjería en toda la provincia, a lo largo de las próximas semanas durante su jornada laboral.

La Inspección de Trabajo ejecutará el plan anual de inspecciones en las explotaciones agrícolas, con el propósito de verificar el cumplimiento de la legislación laboral, de la Seguridad Social y de las normas en materia de seguridad y salud en el trabajo. A través de estas acciones se pretende prevenir la contratación irregular y promover el respeto a los derechos

de los trabajadores del sector agrario. El equipo de inspección llevará a cabo un control exhaustivo del cumplimiento de la normativa laboral en el sector agrario, realizando visitas a fincas, almazaras y cooperativas. Entre los aspectos a verificar se encuentran la prevención de riesgos laborales, las condiciones de trabajo, la regularidad en la contratación y el uso seguro de la maquinaria.

Guardería rurales

También se ha dado cuenta, a propuesta de la Comandancia de la Guardia Civil de Jaén, del protocolo de prestación de servicios de Guardería Rural de complemento a la acción policial en caminos de uso público. Para ello, la Guardia Civil se pondrá en contacto con los servicios de guardería rural para conocer los lugares para los que han sido contratados, realizará un estudio de la demarcación e indicará en un plano aquellos caminos de uso público en los que pueden ejercer funciones de control. De esta manera, los servicios de la guardería rural podrán solicitar la documentación a las personas que transiten por los caminos de uso público y solicitar el DAT de la aceituna transportada por esos caminos para comprobar que proviene de las fincas de vigilancia y que están autorizados a su recogida.

Finalmente, el subdelegado del Gobierno instó a las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado, a las administraciones públicas competentes y al sector agrario a mantener una estrecha colaboración con el objetivo de garantizar el desarrollo de la campaña oleícola en un marco de seguridad y normalidad. También apeló a la ciudadanía en general, y al sector agrícola en particular, a colaborar activamente con las autoridades, denunciando cualquier hecho que pueda poner en peligro la seguridad y la tranquilidad de la campaña.



Presentación en Madrid de *"El Olivo: La vuelta al mundo"*, un apasionante viaje de 15 años para descubrir los olivares más bellos del mundo

La Fundación Carlos de Amberes en Madrid acogió el pasado 13 de noviembre la presentación de *"El Olivo: La vuelta al mundo"* (Ediciones El Viso), el relato de un apasionante viaje de 15 años en el que su autor, Eduardo Mencos, fotografió algunos de los olivos y olivares más bellos y espectaculares del mundo. Una obra imprescindible para los enamorados de este árbol milenario, apasionados del AOVE y aficionados a la fotografía.

El acto de presentación, conducido por Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, contó con los dos autores del libro, Eduardo Mencos Valdés -agricultor, paisajista y fotógrafo- y Charles Quest-Ritson -historiador, escritor, periodista, editor y traductor-, quienes hace 15 años empezaron a fraguar la ambiciosa idea de dar la vuelta al mundo, igual que Julio Verne, pero con el olivo como protagonista.

El resultado de su aventura por 26 países es este bello libro que narra la historia de la humanidad a través del árbol milenario y sus frutos, al tiempo que explora sus diferentes representaciones incidiendo en sus múltiples conexiones con la historia, la mitología o la religión. Con más de 200 espectaculares fotografías acompañadas de cuidadosos textos, la obra abarca las múltiples representaciones del olivo y sus diferentes peculiaridades: desde su origen y posterior

domesticación, pasando por sus distintos significados a lo largo de la historia o su importancia en la Biblia y en la época romana, hasta los más innovadores métodos de cultivo y clonación; sin olvidar su destacado papel como pilar fundamental de la Dieta Mediterránea, sus distintos usos y aplicaciones o los estilos de vida a los que está vinculado.

España, Italia, Grecia, Croacia, Francia o Albania en Europa. Marruecos, Túnez, Siria, Egipto, Argelia, Libia, Etiopía, Sudáfrica o Palestina en África y Oriente Próximo. China, Irán y Arabia Saudí en Asia. Perú, Chile y Argentina en el Cono Sur Americano. México y Estados Unidos en Norteamérica. Australia y Nueva Zelanda en Oceanía. Testigo silencioso del paso del tiempo, símbolo de

longevidad y resiliencia, el olivo hunde sus raíces en numerosos lugares y culturas, tan distantes unos de otros. "Es un amigo virtuoso y fiel, de esos que siempre están a tu lado", como lo define Eduardo Mencos en el preámbulo de la obra.





AGR by De Prado muestra las últimas novedades en maquinaria para olivar en seto de secano y ecológico

Más de cien agricultores de Andalucía, Extremadura y Portugal han participado en unas jornadas técnicas organizadas por AGR by De Prado en la finca Malavista, en Utrera (Sevilla), donde se dieron a conocer las últimas novedades en maquinaria para olivar en seto de secano y ecológico para cosechar aceitunas en menos tiempo, evitar los herbicidas para eliminar las malas hierbas y podar el olivar con la menor dependencia de mano de obra posible.

El director de AGR en España, Manuel López, ha explicado que “el olivar en seto en régimen de secano es una realidad en la península desde finales de los años 90, sin embargo, últimamente está cobrando gran

protagonismo como consecuencia de la baja rentabilidad de cultivos extensivos, como cereales y oleaginosas, y su cambio a olivar”.

Por tanto, a su juicio, se trata de un modelo de cultivo “muy optimizado con un nivel de mecanización muy elevado y en fincas con las condiciones edafoclimáticas adecuadas se obtiene un beneficio muy notable”.

De este modo, esta demostración puso de relieve la facilidad de manejo de las últimas innovaciones en maquinarias “siempre y cuando se cuente con la experiencia del cuándo y el cómo”. Es el caso de máquinas de recolección cabalgante, que llegan a cosechar una hectárea en sólo dos

horas con sólo una persona, podadoras de formación de corte a tres caras para olivos, intercepas que eliminan las malas hierbas sin herbicidas, drones que tratan foliarmente una hectárea en minutos y atomizadores que minimizan la deriva o desviación del producto al máximo.



France Olive lanza la segunda temporada de *Gloup*, su podcast en torno a los aceites de oliva

France Olive ha lanzado la segunda temporada de *Gloup*, un podcast creado en torno al olivo y sus productos en el que la organización comparte con el público información, reflexiones y anécdotas sobre el sector “con alegría y buen humor”.

Según ha precisado France Olive, la segunda temporada del podcast -que se puede escuchar en diferentes plataformas- ha comenzado con el primer episodio dedicado a descubrir los secretos de los aceites de oliva: monovarietales, blends, DOPs, agricultura ecológica...

La primera temporada del podcast estuvo compuesta por seis episodios. En el primero de ellos, “¿Qué es el aceite de oliva y cómo se elabora?”, se explica qué es el aceite de oliva, cuáles son sus beneficios, cómo se produce...; en el segundo, “¿Cómo elegir tu aceite de oliva?”, se ofrecen todos los consejos para elegir el aceite de oliva adecuado: los diferentes criterios a tener en cuenta, los lugares de suministro, las menciones “virgen y virgen extra”, la etiqueta a

tener en cuenta, etc.; y en el tercero, “¿Por qué y cómo degustar el aceite de oliva?”, se aborda la cata de aceite de oliva.

Asimismo, en el episodio cuatro, “Aceite de oliva, buenas alianzas culinarias”, se da la bienvenida a un chef apasionado del aceite de oliva que ofrecerá sus consejos para realzar los platos con este producto; en el episodio cinco, “Viaje a la tierra del aceite de oliva”, el oyente se puede embarcar en un viaje a soleadas regiones olivareras, descubriendo paisajes y costumbres en torno al aceite de oliva; y finalmente en el episodio seis, “El aceite de oliva a través del tiempo”, realiza un recorrido sobre el aceite de oliva en la historia de la humanidad, ya que este producto se conoce desde la antigüedad.

Cabe recordar que en 2019, la Interprofesional Francesa del Aceite de Oliva (Afidol) cambió de identidad y logotipo y pa-

só a llamarse France Olive. El objetivo de la asociación desde su creación ha sido estructurar el sector y todos sus actores en torno a dos objetivos comunes: la identificación y la calidad de los productos.

Esta interprofesional se creó en 1999 para servir al sector del aceite de oliva y de la aceituna y es la sección especializada en olivar de la Organización Nacional Interprofesional de Semillas y Oleaginosas (TerresUnivia). Reconocida por el Estado, se trata de una organización privada que reúne a todos los operadores del sector olivícola francés (productores, cooperativas, almazaras, envasadores de aceite de oliva, productores de aceituna de mesa y productores de viveros). Como foro de consulta y lugar para la toma de decisiones, la entidad está al servicio del sector con el objetivo de contribuir al desarrollo de la olivicultura francesa y la puesta en valor de sus productos.





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

extra, ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas. Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)
Ultima revisión de precios: 31 de octubre de 2024.

Aceites de oliva virgen extra ecológico (Precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
Alhema de Queiles		33,00 (3 l.)			8,92 (lata)
Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña					10,00
Belvis de las Navas					28,05
Borges		3,50			8,98
Calandina Ecológico			5,99		
Campomar Nature Bio		31,99 (2,5 l.)	5,99		
Carbonell Eco			6,67		
Carrefour Eco			9,95	12,19	5,95
Castillo de Canena Picual Biodinámico					7,70
Castillo de Tabernas	50,00	76,50 (cristal 5 l.)		13,25 (Coupage)	23,40
Coosur Ecológico			15,57		
Dcoop Ecológico			16,17		
El Corte Inglés Ecológico				4,56	8,72
El Lagar del Soto	55,71				7,28 (lata)
Eolea Ecológico				8,75	
Finca La Torre		36,00 (lata 2,5 l.)			20,86
Flor de Olivo Ecológico					2,99
Hacienda Guzmán Ecológico					19,48
LA Organic				16,50 (lata)	17,97
L'Estornell Eco			13,00	14,79	17,34
La Española Ecológico				3,99	6,48
Luque	31,50	27,95 (lata 3 l.)			
Maestros de Hojiblanca Eco.			8,87	11,88	
Núñez de Prado	39,00				12,57
N Organic				14,50	
Olivar de Segura	27,99		16,35	14,95	11,00
Oro Bailén Eco.					18,92
Oro del Desierto Ecológico				5,48	
Oro de Génave			5,65	12,80/12,92	11,72
Padilla Oliva Bio	50,00		13,00	7,95 (lata)	
Pago de Quirós				12,50	13,53 (lata)
Pago Piedrabuena				7,50	
Rincón de la Subbética					25,90
Románico Ecológico					13,24
Señorío de Vizcántar Ecológico			6,50		
Sierra de Génave				4,50	
Soler Romero					8,50
Veá (Lérida)	54,00	7,90 (0.370 l.)	15,00	5,80 (frasca 0,25 l.)	10,29/10,72
Verde Mágina Ecológico	27,55				8,25
Vieiru		20,50 (lata 3 l.)			2,99
					13,50

Aceite de orujo de oliva (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1L.
Capicúa	0,4	21,40		2,99
La Masía Lindoliva		26,21		5,16

Aceite de oliva (Precio euros)

MARCA	GRADOS	LATA 5 L.	ENVASE 5 L.	ENVASE 3 L.	BOTELLA 1L.
Abril		44,87	38,12		7,65
Borges			55,81		11,67
Carbonell	0,4°	44,71	32,99		12,09
Coosur Sabor			39,95		11,54
Coosur Suave			39,95		11,54
La Española Sabor Suave	0,4°	55,78	35,95/39,95	26,50	10,29
La Española Sabor Intenso	1°	55,78	35,95/39,95	26,50	10,29
La Masía Suave	0,4°		34,25/52,30	24,41	8,46
La Masía Sumum			34,25/52,30	24,41	9,48
Ybarra Suave		55,36	53,42	30,00	8,15
Ybarra Más Sabor		55,36	53,42	30,00	8,15

www.centrifugacionalemana.com

LA EXTRACCIÓN EN PERFECTA SINCRONÍA

centrifugación alemana



SE BUSCA

Inversor para almazara-distribuidora en zona Extremadura

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

Trato directo. Contacto: María 689 005 765

SE BUSCA

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

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

SE BUSCA

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

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

Más información: 630 825 235

VENDEMOS

Decánters y centrífugas 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

Legislación

Unión de Uniones reclama a la UE firmeza ante la "amenaza arancelaria" de Donald Trump

Tras los resultados electorales en EEUU, Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos ha mostrado su preocupación ante las promesas realizadas por Donald Trump en campaña electoral sobre los aranceles y ha reclamado firmeza a la UE en las negociaciones con el país norteamericano.

Después de haber realizado un estudio sobre la balanza comercial agroalimentaria con EEUU, esta organización quiere llamar la atención sobre la importancia de los productos estratégicos a nivel nacional y que son los que más se exportan al país norteamericano y, por ende, "los que pagarían los platos rotos de un aumento arancelario".

Unión de Uniones ha recordado que "una de las promesas electorales de Trump en su campaña de proteccionis-

mo es la imposición de un arancel del 10% a todos los productos provenientes de la UE, sin importar el origen, con el objetivo de fomentar la fabricación propia".

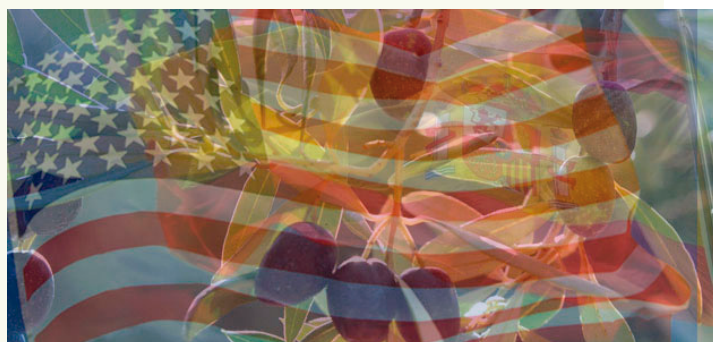
Por ello, Unión de Uniones ha instado a la Comisión Europea a negociar y agotar todas las vías, reclamando "contundencia y agilidad en los trámites para evitar que el impacto sea el mínimo posible, evitando procesos largos como en el caso de la aceituna de mesa ante la

Organización Mundial de Comercio (OMC), a la que aún se siguen aplicando aranceles punitivos del 31%".

Asimismo, la organización ha propuesto buscar mercados alternativos y aliarse, llega-

do el caso, con países terceros que puedan encontrarse en la misma situación.

En este sentido, la organización cree que la UE debería recordar a la Administración Trump que "emprender una guerra comercial tendría negativas consecuencias para ambas partes, pero que la UE puede también adoptar medidas parecidas a productos que también tienen un valor estratégico para EEUU como las almendras".





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

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

Calendario de Ferias y Eventos en 2024 y 2025

1 Noviembre

- Del 21 al 24 de noviembre
BIOCULTURA MADRID
Madrid
comunicacion@vidasana.org
www.biocultura.org/madrid
- Del 24 al 27 de noviembre
SIMA
París (Francia)
promosalons@promosalons.es
www.en.simaonline.com
- Del 26 al 28 de noviembre
EXPO AGRITECH
Málaga
info@expoagritech.com
www.expoagritech.com
- 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

1 Enero

- Del 17 al 19 de enero
Fira de l'Oli de Qualitat Verge Extra
Les Borges Blanques (Lleida)
patronat@firaoli.cat
www.firaoli.cat
- Del 19 al 21 de enero
Winter Fancy Food Show
Las Vegas (EEUU)
press@specialtyfood.com
www.specialtyfood.com

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

Está pasando...

El IFAPA organiza en Córdoba la IX Jornada de Cata de AOVEs del Banco Mundial de Variedades de Olivo

El centro Alameda del Obispo (Córdoba) del IFAPA acogerá el próximo 22 de noviembre la IX Jornada de Cata de AOVEs del Banco Mundial de Variedades de Olivo, una actividad en la que los participantes podrán conocer de cerca la gran diversidad varietal que se mantiene en esta colección y el trabajo del este organismo para su conservación, identificación, evaluación y puesta en valor.

El evento, que comenzará a las 9:30 horas, contará con una visita a las instalaciones y una explicación de la colección de variedades. Además, se desarrollará también un maridaje con cuatro variedades de tomate de la colección de hortalizas del IFAPA del centro de La Mojenera (Almería).

En la colección mundial de variedades de olivo del IFAPA se mantienen más de 1.250 accesiones que incluyen alrededor de 750 variedades procedentes de 29 países. En la actualidad, se trata de la colección nacional e internacional de referencia, además de formar parte de la red nacional (INIA-CSIC) e internacional de bancos de germoplasma del Consejo Oleícola Internacional (COI).

Cada una de las variedades de la colección



posee unas determinadas características, entre las que se encuentra una gran gama de perfiles organolépticos que pueden brindar nuevas posibilidades para los AOVEs de calidad. A su vez, las variedades tradicionales podrían ser una fuente de diversidad muy útil ante cambios climáticos, nuevas plagas o enfermedades, además de para la obtención de nuevas variedades de olivo adaptadas a las técnicas del cultivo.

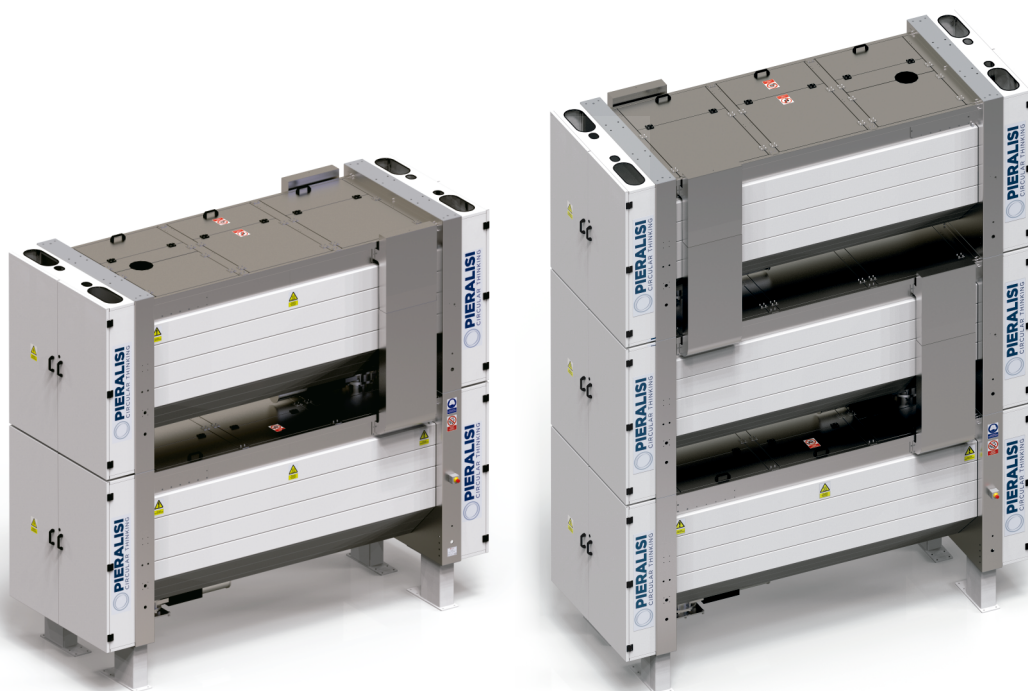
Esta jornada pretende ser un homenaje y un nuevo acercamiento a este valioso legado de biodiversidad heredado de las generaciones anteriores de agricultores. Para ello, desde el IFAPA se está trabajando en la caracterización de los aceites de las variedades de la colección. En concreto, durante la campaña 2022 se han extraído aceites de alrededor de 25 variedades provenientes de 11 países, algunas de ellas recientemente introducidas en la colección.

Los interesados en participar en esta actividad pueden inscribirse a través del Portal de Actividades de Formación y Transferencia del IFAPA o pinchando en: www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/cursosyjornadas/es/curso/2024-c-v-i-455-1



NUEVAS BATIDORAS ARN 8.000 / 12.000

**Perfecta combinación con SPI 56.2*



Acondicionamiento
óptimo de la pasta



Diseñadas para
facilitar la limpieza



Máxima fiabilidad
con mantenimiento
más económico

