



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

La falta de información es uno de los principales obstáculos de los consumidores para comprar AOVE de olivar tradicional
pág. 4

Antonio Luque afirma que se comete fraude en el sector. Asoliva y Anierac lo desmienten
pág. 5

El futuro de la producción de aceite de oliva y los precios centran el Foro del Olivar de Expo AgriTech
pág. 12

Informe de UPA: “La comercialización de aceite de oliva va al alza, mientras que la producción se ve afectada por una inestabilidad muy acusada”
pág. 13

Confirman la rentabilidad económica y ambiental de un método que obtiene antioxidantes de las hojas del olivo
pág.16

Nuevas soluciones biotecnológicas para una economía circular del alperujo
pág. 17

Un día para celebrar

Por Pandora Peñamil Peñafiel

“La investigación agrícola y la olivicultura necesitan más mujeres. Mujeres que sirvan de referente a otras mujeres para que esta condición no suponga ninguna limitación para ser ingeniera agrónoma, técnica de campo, maestra de almazara o investigadora”
Concepción Muñoz Díez, profesora titular del Departamento de Agronomía de la ETSIAM-UCO

“Ser mujer en el sector del aceite de oliva virgen extra significa encarnar y transmitir una visión innovadora y profunda, arraigada en la autenticidad y la pasión”
Lucia Di Molfetta, directora de Marketing y Ventas de Di Molfetta Frantoiani

“Como estudio de diseño formado por mujeres, abordamos estos proyectos desde una perspectiva que enfatiza la sensibilidad y la autenticidad”
Núria Arbonés y Eva Castro, propietarias de Debonatinta Graphic Studio

“Siento orgullo de cada una de las mujeres que pertenecen a este mundo, desde las que trabajamos en el sector agrario a aquellas que lo hacen en el industrial, y celebramos unidas el Día Mundial del Olivo, sabiendo que en nuestras manos está su futuro y donde nuestra visibilidad”
Blanca Torrent Cruz, consejera General de Aceitunas Torrent



“La mujer tiene un papel esencial en el olivar español, no sólo como trabajadora en el campo, sino también como impulsora del cambio hacia un modelo agrícola más moderno, sostenible e inclusivo”
Patricia González, directora de Ventas y Marketing de Kubota España

“Hemos de ser referentes y tirar de todas aquellas mujeres que no se atreven, por cualquier cuestión, a implicarse en la gestión de nuestras explotaciones”
Raquel Santiago Moya, representante de AMCAE-Andalucía, vocal por Jaén

“En un sector con fuerte presencia masculina, cabe destacar la labor de las mujeres que, con una visión renovadora, han asumido roles clave en la dirección de cooperativas, almazaras y asociaciones, impulsando la innovación, la sostenibilidad en la producción del AOVE”
Esther Alonso, directora de la DOP Aceite de Madrid

“El papel de la mujer en la gastronomía y en el cultivo de AOVE es fundamental”
María José San Román, chef del restaurante Monastrell y presidenta de Mujeres en Gastronomía (MEG)

Esta vez relevo mi voz y se la cedo a algunas de las mujeres del AOVE que han protagonizado nuestro Mercacei Especial Día Mundial del Olivo (pág. 11) sin las cuales este sector no existiría tal y como lo conocemos. Por vosotras, por las que vinieron y por las que vendrán.

 **PIERALISI**
CIRCULAR THINKING

NUEVAS BATIDORAS
ARN 8.000 / 12.000

*Perfecta combinación con SPI 56.2



▼ “Patrocina la Noticia de la Semana”

“Ya está aquí la 5ª edición de Mercacei Especial Día Mundial del Olivo”
pág.11

**Fundadora:**

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

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

Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín
Cristina Revenga Palacios
redaccion@mercacei.com

Edita:

Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y Publicidad:

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

Secretaría de Redacción y

Publicidad: Estrella de la Lama
Alcaide

Administración: Cristina Álvarez
Llorente

Departamento Comercial:

Natalia de las Heras

Corresponsal Italia (Milán):

Daniela Capogna

Corresponsal América del Sur:
Leonardo Moral

Suscripción:

MERCACEI Semanal

(46 nos al año)

con MERCACEI Magazine
(Trimestral)

Anual: 236 €

(Extranjero: 290 €)

MERCACEI FAX

(sólo para los suscriptores de MERCACEI)

Anual: 155 €

(Extranjero: 250 €)

Depósito Legal:

M 28733 - 1994

ISSN

1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



sumario

- 1 Editorial
- 2 Sumario
- 3 Análisis de Mercado
- 4 Actualidad
 - Olivar tradicional
 - Fraude
- 6-10 Mercado
 - Tiendas
- 11 Actualidad
 - Día Mundial del Olivo
 - Eventos
 - Comercialización
 - Sostenibilidad
 - Medioambiente
 - Promoción
- 20 Precios en el lineal
- 22 Anuncios Breves
- 23 Agenda

Nombramientos

La Eurocámara aprueba la nueva CE presidida por Ursula von der Leyen con Christophe Hansen como comisario de Agricultura

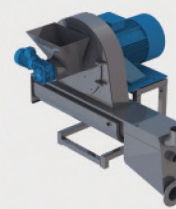
El Parlamento Europeo (PE) dio ayer luz verde al Colegio de Comisarios en su conjunto en una votación nominal, tras un debate en el pleno con la presidenta del Ejecutivo comunitario, Ursula von der Leyen. El luxemburgués Christophe Hansen ha sido designado como comisario de Agricultura y Alimentación. Para su confirmación, el equipo formado por Von der Leyen requería una mayoría de los votos emitidos, tal y como establece el Reglamento del PE. En concreto, 370 eurodiputados votaron a favor, 282 en contra y 36 se abstuvieron.

Este es el segundo mandato de la presidenta de la Comisión, que ya dirigió al equipo de comisarios entre 2019 y 2024, aprobado por la Eurocámara en noviembre de 2019.

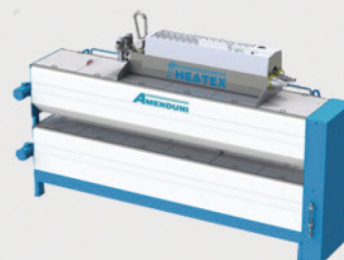
En la red social X, Hansen destacó que como Comisario de Agricultura y Alimentación “trabajaré duro para garantizar la competitividad y la sostenibilidad de nuestro sector alimentario y agrícola”. Además, resaltó que es un honor “servir a nuestros agricultores, productores de alimentos y consumidores como Comisario Europeo, potenciando sistemas alimentarios sostenibles a nivel económico, social y ambiental”.



EVO LINE
NUEVO DECANTER



NUEVOS MOLINOS
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR
DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED
NUEVO NUEVO MODELO



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

Precios estables y escasa operatividad en una semana muy similar a las anteriores

En el “famoso” almuerzo que mantuvieron la pasada semana los responsables de Dcoop con varios medios de comunicación, apuntaron a un escenario en el que los precios en origen del aceite de oliva continuarán a la baja, después de que en el último mes “éstos hayan descendido cerca de un 20%”. Así, aseguraron que el virgen extra, por ejemplo, “está a punto de bajar de los seis euros el kilo, algo inédito en el último año y medio”. “La gran bajada ya se ha producido”, aseguró Antonio Luque, que anticipó otra más antes de que acabe el año, sin descartar que se baje de la barrera de los cinco euros pronto.

Jaén

Misma tónica que la semana anterior, con una oferta cada vez mayor y una demanda que se dedica a picotear para cubrir necesidades puntuales, a la espera de que en las próximas semanas haya más volumen de aceite. En este sentido, el virgen repite a 4.800/4.900 €/t.; mientras que el AOVE se sitúa a 5.000/5.200 €/t.

Córdoba

La operatividad se limita a la compra de las cargas inmediatas por parte del envasador. La producción va avanzando, sobre todo la que se recoge con cosechadora, a la espera de que haya cada vez más volúmenes. Así, el lampante cotiza a 4.600/4.700 €/t.; el virgen, a 4.850 €/t.; el refinado, a 4.900/4.950 €/t.; y el AOVE, a 5.000/5.250 €/t.

Sevilla

Picoteo y cisterneo en una semana tranquila donde el comprador no se atreve a comprar en grandes cantidades, sino sólo para satisfacer necesidades puntuales. La campaña avanza a buen ritmo, aunque los rendimientos parecen ser cortos. En este contexto, el lampante se establece a 4.500/4.600 €/t.; el virgen, a 4.700/4.800 €/t.; y el AOVE, a 5.000/5.200 €/t.

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

Málaga

Se retira el aceite comprado a futuro en una semana muy similar a las anteriores, con una oferta y demanda tranquilas, ésta última operando sólo por estricta necesidad. Mientras tanto, tan solo muestra cotización el AOVE, a 5.000/5.200 €/t.

Castilla-La Mancha

Todo lo que se produce se vende rápidamente, por lo que la oferta se adapta a la demanda. En Castilla-La Mancha la campaña marcha con cierto retraso y aún no ha empezado. Se habla de rendimientos inferiores a la media, si bien se espera una buena campaña. Así, el virgen se establece a 4.700 €/t.; y el AOVE, a 4.950/5.300 €/t.

Tarragona y Lleida

Escasa cosecha -con bajos rendimientos- en Siurana y Garrigues. Poca actividad en el mercado; tan sólo se vende alguna cisterna suelta a 5.500 €/t. para los AOVes frutados y dulces.

Extremadura

Semana similar a la anterior, con precios estabilizados y aumento de la oferta, mientras que la demanda opera sin prisas y de forma puntual. En este contexto, el lampante cotiza a 4.300/4.500 €/t.; el virgen, a 4.600/4.800 €/t.; y el AOVE, a 5.000/5.400 €/t.

Valencia

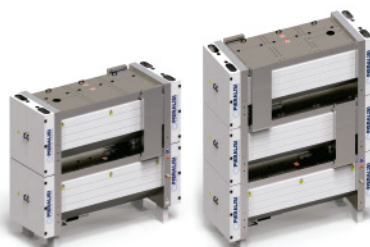
Mayor operatividad y cosecha prácticamente nula en Alicante y Valencia, con una demanda que compra por estricta necesidad a la espera de que descendan las cotizaciones. En este sentido, el lampante se oferta a 4.800 €/t.; el virgen, a 4.900 €/t.; el virgen extra, a 5.000 €/t.; y el refinado, a 5.100 €/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 falta de información es uno de los principales obstáculos de los consumidores para comprar AOVE de olivar tradicional

Los consumidores requieren información sobre el AOVE procedente de olivar tradicional, pero una mayoría de ellos no logra obtenerla. Esta es una de las conclusiones de un estudio de mercado elaborado por el Grupo Operativo AOVE Tradicional, coordinado por la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA), y en el que participan Migasa e Izertis como socios, y la Universidad de Jaén y LIDL, como colaboradores.

El 40% de los no compradores afirma que no adquiere el producto debido a que no lo encuentran en su tienda habitual, o bien desconocen las marcas que ofrecen este tipo de producto. Otros de los principales obstáculos de los no compradores del producto es el precio, ya que entra en conflicto con las promociones “atractivas” de otros productos sustitutivos, según ha informado UPA.

Además, al actual comprador del AOVE de olivar tradicional le gusta recibir información sobre el mismo, ya que antes de comprarlo se informa a la hora de elegirlo y se fija en su origen.

Esta información se ha obtenido de un estudio de mercado realizado por este Grupo Operativo a través de un muestreo aleatorio de 800 encuestas realizadas de modo *on line* y varios *focus groups*.

Representantes del Grupo Operativo dieron a conocer estas conclusiones la semana pasada a la secretaria de Estado de Agricultura y Alimentación, Begoña García Ber-

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

nal, a la que presentaron el estado de los trabajos de este proyecto innovador, que está cofinanciado por la Unión Europea al 100%, y que trata de dar herramientas a los agricultores de olivar tradicional a la hora de mejorar su rentabilidad.

El estudio de mercado ha dejado como conclusiones que se debe ofrecer información adecuada sobre el origen de las aceitunas, así como si la marca comercializadora realiza acciones de comercio justo. Al mismo tiempo, es fundamental estar presentes

en los lugares de compra habituales de los mismos, además de revisar la distribución del producto para aprovechar la oportunidad en las cadenas foco, resaltando la calidad distintiva que ofrece este producto mediante un sello o etiqueta visible.

Caracterizar el olivar tradicional

El Grupo Operativo considera olivar tradicional aquellas producciones con una densidad menor o igual a 180 árboles por hectárea, con un 20% o más de pendiente media, en secano o regadío y plantados antes del siglo XXI. Son olivares que producen un excelente aceite de oliva virgen extra diferenciado, de mayor precio, como consecuencia de sus mayores costes y de los bienes públicos que genera -mayor biodiversidad, empleo en zonas rurales, mitigación del cambio climático, etc., según han precisado sus impulsores.

En concreto, está desarrollando una herramienta *blockchain*, que lanzará en los próximos meses y que permitirá conocer la trazabilidad del producto desde su origen. Mediante un

código QR en la etiqueta, el consumidor podrá conocer toda la información desde la recolección por parte del agricultor hasta el envasado del aceite en las botellas, conociendo la fecha de la recolección, la cantidad, el campo, la localidad, la cantidad de olivos y la variedad de la aceituna.

Otra de las acciones del proyecto será una plataforma web de asesoramiento en la cual los agricultores accederán a formación para mejorar la gestión de sus explotaciones, con numerosos módulos y con especial atención a aspectos como la sostenibilidad.





Antonio Luque afirma que se comete fraude en el sector. Asoliva y Anierac lo desmienten

El presidente de Dcoop, Antonio Luque, participó ayer en Madrid en un encuentro con medios de comunicación en el que abordó los principales temas de actualidad del sector, aprovechando la ocasión para denunciar que “existe un fraude importante y nadie está haciendo nada”. A continuación recogemos de forma literal algunas de las afirmaciones que realizó sobre este asunto, que acaba de ser desmentido por las asociaciones Asoliva y Anierac.

- “Lo que me preocupa es que un aceite lampante valga 5 euros, por decir algo, y un aceite refinado cueste 4. Y eso ha estado sucediendo todo el año. ¿Y por qué? Porque ese aceite refinado probablemente lleve un porcentaje de aceite de girasol, un porcentaje más alto de aceite de orujo, un porcentaje pequeño de aceite de cártamo; en definitiva, ha habido un fraude. Existe un fraude importante y nadie está haciendo nada”

- “Para mí el pecado gordo es la mezcla con otros productos distintos al aceite de oliva. Eso es lo más grave”

- “En el tema del fraude no coincidimos con Anierac y Asoliva. Hay muchas cosas que nos gustaría hacer de forma muy distinta a como lo plantean Asoliva y Anierac”

- “Hay muchas botellas de aceite de oliva en los lineales españoles que estoy seguro de que llevan aceite de girasol. Y Anierac y Asoliva no luchan por esto ni suficiente ni insuficientemente”

- “Hemos basado todo en la cata y nos hemos olvidado de lo más importante”

- “No tenemos pruebas porque si no estaríamos en la Fiscalía”

- “O la Administración pública se toma en serio ese tema o cualquier día va a haber un escándalo”

- “La manera de controlarlo es con trazabilidad”

Por otro lado, y como respuesta a estas afirmaciones, la asociación Asoliva y Anierac han remitido el siguiente comunicado:

“Ante las falsas acusaciones de fraude vertidas contra el sector del aceite de oliva, así como de malas prácticas de algunas compañías en el tratamiento del producto,

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

desde la Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (ANIERAC) y la Asociación Española de la Industria y el Comercio Exportador del Aceite de Oliva (ASOLIVA), desmentimos enérgicamente estas afirmaciones.

Desde el sector y, en concreto las compañías asociadas a ASOLIVA y ANIERAC, siempre han cumplido con la legislación vigente y los mecanismos de control exigidos, contando además con procedimientos propios de autorregulación para garantizar la máxima calidad y seguridad en sus productos y procesos.

ASOLIVA y ANIERAC se ha mantenido siempre una estrecha colaboración con la Administración Pública para instaurar las mejores soluciones que permitan garantizar y mejorar constantemente los mecanismos de control y regulación del sector.

Desde el sector, se tomarán las medidas oportunas ante estas falsas acusaciones que pretenden descalificar el prestigio de aceite de oliva español frente al aceite de otros países y atentar contra un sector de enorme peso y tradición en España, que supone un pilar fundamental para la economía y la cultura de nuestro país”.

El MAPA también contesta

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimenta-

ción, Luis Planas, ha calificado de “desafortunadas e irresponsables” las declaraciones del presidente de Dcoop, Antonio Luque, “porque ponen en tela de juicio” la reputación del sector del aceite de oliva.

“Somos el primer productor mundial de aceite de oliva, tenemos una reputación ganada por la calidad del trabajo de nuestros olivicultores y también de nuestra industria y tenemos controles”, ha añadido el ministro, quien ha precisado que la norma de calidad del año 2021 asegura la calidad y la trazabilidad, así como la prohibición expresa de la mezcla de aceites.

Asimismo, Luis Planas ha subrayado que existen controles en el etiquetado y en las características organolépticas, además de en la industria agroalimentaria, en la comercialización y en el comercio exterior.

“Por tanto, si alguien tiene una denuncia que hacer por un hipotético fraude con nombre y apellidos que la haga y las administraciones públicas actuemos. Si no, que no perjudique al sector porque evidentemente nuestros olivareros y nuestra industria no se lo merecen”, ha lamentado.

El ministro ha recordado que este año se espera una cosecha de 1.250.000 toneladas y que en el último año España ha exportado 750.000 toneladas por un valor de 6.000 millones de euros. “Es una parte fundamental de una industria agroalimentaria que precisamente tiene en la calidad, en la seguridad y en la innovación sus señas de identidad”, ha remarcado.

“La norma de calidad y trazabilidad, y los controles que efectuamos garantizan para todos los consumidores nacionales e internacionales la calidad de nuestro aceite de oliva”, ha insistido.

*Aceites de oliva*C
o
t
i
z
a
c
i
o
n
e
s

d
e

A
c
e
i
t
e
s

y

G
r
a
s
a
s

		EUROS/T. SEMANA 25 nov/1 diciembre '24 (Cierre día 21 nov. '24)	EUROS/T. SEMANA 2/8 diciembre '24 (Cierre día 28 nov. '24)
ANDALUCÍA		€/t.	€/t.
J A É N	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	4.800/4.900	4.800/4.900
	Virgen extra	5.000/5.200	5.000/5.200
	Refinado	Sin oper.	Sin oper.
C Ó R D O B A	Lampante, base 1º	4.700	4.600/4.700
	Virgen	4.850	4.850
	Virgen extra	5.000/5.250	5.000/5.250
	Refinado	5.000	4.900/4.950
S E V I L L A	Lampante, base 1º	4.500/4.600	4.500/4.600
	Virgen	4.700/4.800	4.700/4.800
	Virgen extra	5.000/5.300	5.000/5.300
	Refinado	Sin oper.	Sin oper.
G R A N A D A	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	4.800/4.900	4.800/4.900
	Virgen extra	5.000/5.200	5.000/5.200
M Á L A G A	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	5.000/5.500	5.000/5.500
CASTILLA-LA MANCHA			
T O L E D O	Virgen	4.700/4.900	4.700
	Virgen extra	5.000/5.400	4.950/5.300
L É R I D A Y T A R R A G O N A	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	5.500
COMUNIDAD VALENCIANA			
A L I C A N T E	Lampante, base 1º	5.000	4.800
	Virgen	5.000	4.900
	Virgen extra	5.000	5.000
	Refinado	5.200	5.100
EXTREMADURA			
B A D A J O Z	Lampante, base 1º	4.200/4.400	4.300/4.500
	Virgen	4.600/4.800	4.600/4.800
	Virgen extra	5.000/5.400	5.000/5.400

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



AGROISA.COM info@agroisa.com



PYME INNOVADORA

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva



tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



agroisa.com



Aceites de orujo

Cotizaciones de Aceites y Grasas

SEVILLA

ANDALUCÍA		EUROS/T. SEMANA 25 nov./1 diciembre '24 (Cierre día 21 nov. '24)	EUROS/T. SEMANA 2/8 diciembre '24 (Cierre día 28 nov. '24)
	€/t.		€/t.
Refinable, base 10º	1.500/1.600		1.600
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	Sin oper.		2.800

Aceites de semillas

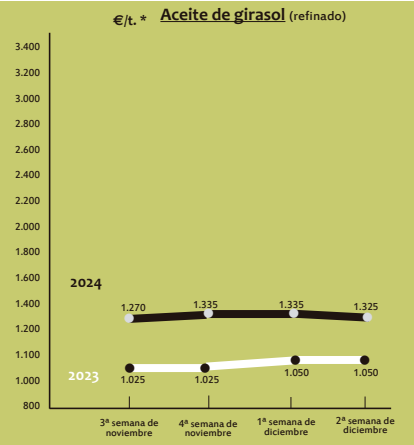
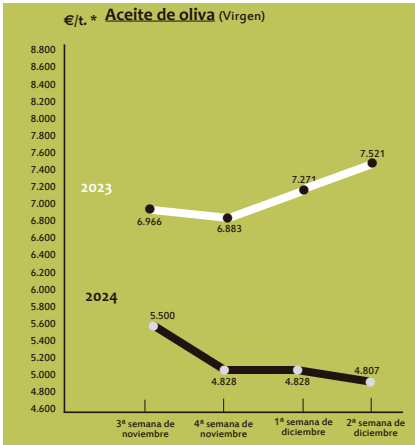
SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)		EUROS/T. SEMANA 25 nov./1 diciembre '24 (Cierre día 21 nov. '24)	EUROS/T. SEMANA 2/8 diciembre '24 (Cierre día 28 nov. '24)
Crudo	Sin oper.		Sin oper.
Refinado	1.330/1.340		1.320/1.330
ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)			
Crudo	1.200		1.180
Refinado	1.250		1.200
ACEITE DE SEMILLAS Refinado		1.330/1.340	1.320/1.330

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja	Sin oper.	Sin oper.
Oleínas de orujo	Sin oper.	Sin oper.
Ácidos grasos de oliva (de refinio físico)	Sin oper.	Sin oper.
(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).		

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 25 nov./1 diciembre '24 (Cierre día 21 nov. '24)	EUROS/KG. SEMANA 2/8 diciembre '24 (Cierre día 28 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)	1.100	1.100
ACEITE DE COCO (refinado)	2.150	2.150
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.700	1.700
ACEITE DE PALMISTE	2.380	2.380
ACEITE DE MAÍZ	1.600	1.600
ACEITE DE COLZA	1.350	1.350
ACEITE DE RICINO	1.297	1.297
ACEITE DE PESCADO refinado	4.700	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



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 25 nov./1 diciembre '24 (Cierre día 21 nov. '24)	EUROS/KG. SEMANA 2/8 diciembre '24 (Cierre día 28 nov. '24)
ITALIA		€/t.	€/t.
	SUR DE PUGLIA		
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50	7,80
	ACEITE DE OLIVA refinado	5,30	5,20
	ACEITE DE OLIVA lampante	3,65	3,65
	ACEITE DE ORUJO refinado	3,10	3,10
	ACEITE DE GIRASOL refinado	1,33	1,33
	ACEITE DE MAÍZ refinado	1,22	1,22
	ACEITE DE SOJA refinado	1,16	1,16
	ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,15	2,15
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,507,80	8,00/8,30
	ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,50/4,60	4,30/4,40
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50/9,00	8,50/9,00
	ACEITE DE OLIVA refinado	4,40/4,50	4,40/4,50
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	Sin oper.	Sin oper.
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	5,10/5,20	5,20/5,40
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	5,00/5,40	5,00/5,40
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	5,00/5,40	5,00/5,40
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	5,00/5,40	5,00/5,40
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	5,00/5,40	5,00/5,40
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	5,00/5,40	5,00/5,40
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	5,00/5,40	5,00/5,40

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (28 de noviembre 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!

ceqitalia.com





Tiendas

Más de 1.000 turistas internacionales visitan La Comunal durante 2024 para sumergirse en la cultura de los AOVEs



La Comunal, la oleoteca de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero (FPCO), continúa con sus actividades en materia de divulgación y conocimiento del AOVE. Así, durante 2024 más de un millar de turistas inter-

nacionales han conocido este escaparate y punto de venta de los mejores aceites de oliva vírgenes extra de nuestra geografía gracias al acuerdo de colaboración entre la entidad y la agencia Walk and Eat Spain.

Walk and Eat España es una empresa especializada en la organización de rutas gastronómicas por Madrid dirigidas al turista internacional, principalmente originario de EEUU, pero también de otros países como Canadá, Australia y Reino Unido. Mercados, bares de tapas, restaurantes y también locales comerciales y experienciales como La Comunal forman parte de su oferta turística.

Durante 2024 estos turistas internacionales han conocido la oleoteca de la FPCO, gracias a las catas que se organizan todas las semanas y que son dirigidas por el equipo de profesionales que forman parte de Walk and Eat España.

Desde la agencia han destacado que “se trata de una colaboración que está resultando de gran interés para nuestros clientes. Es todo un placer presentarles el importante mundo de los aceites de oliva de España”.

Por su parte, la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero ha considerado que “este tipo de sinergias son muy positivas y vamos a seguir impulsándolas. Madrid es uno de los principales destinos del turismo extranjero, y esto representa una gran oportunidad para dar a conocer y poner en valor un producto tan emblemático de nuestra gastronomía como el aceite de oliva entre los consumidores internacionales”.



J. Morales Navas
comercial aceitera s.l.u

Tlf. +34 957 676 009 / +34 957 676 044
Mob. +34 686 965 465
DOÑA MENCIA - CORDOBA

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

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **991,00** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **991,00**.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: **289,90** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **289,90**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Aceite de soja: Cerraba a **43,29** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **43,29**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Maíz: Terminó la semana a **430,25** centavos/ bushel, habiendo comenzado a **430,25**.

◆ Precios: Futuros diciembre.



Ya está aquí la 5ª edición de *Mercacei Especial Día Mundial del Olivo*

Con motivo de la celebración del Día Mundial del Olivo, Grupo Editorial Mercacei lanzó el pasado 26 de noviembre su *Mercacei Especial Día Mundial del Olivo 2024*, una revista temática *on line* que cumple su quinta edición rindiendo homenaje a todos los productores y productoras de AOVE del mundo. Bajo el claim “*MUJERES & AOVE: Una Visión Imprescindible*”, en esta ocasión la publicación -patrocinada por Grupo Dcoop y la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía- pone 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 repleta de interesantes

contenidos que es masivamente difundida a todo el sector oleícola y olivarero a nivel internacional.

En esta ocasión, la publicación promociona la labor de las mujeres del sector oleícola a través de más de 60 artículos de opinión de destacadas y brillantes profesionales -productoras, brókers, exportadoras, investigadoras, ingenieras, cate dráticas, proveedoras, catadoras, expertas en marketing y RRSS, coaches...- de

todos los rincones productores y consumidores del planeta. Todas ellas abordan los retos y objetivos, las tendencias y la visión del presente y del futuro del olivar y del aceite de oliva en sus ámbitos de actuación: agronomía, elaiotecnía, calidad, salud, promoción, comercialización, marketing y comunicación, I+D+i, formación, análisis sensorial, consultoría, oleoturismo, cooperativismo, packaging...

La publicación comienza, como en ante-

riores ediciones, con un artículo exclusivo del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, y cuenta asimismo con una entrevista al consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Ramón Fernández-Pacheco.

La publicación cuenta con el apoyo de la mayor parte del segmento productor, envasador y comercializador 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 permanecerá 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.





El futuro de la producción de aceite de oliva y los precios centran el Foro del Olivar de Expo AgriTech

La Feria del Campo 4.0-Expo AgriTech 2024 reunió, los pasados 26, 27 y 28 de noviembre en Málaga, a más de 8.000 profesionales de toda la cadena de valor de la industria agroalimentaria y a 171 firmas expositoras. Coincidiendo con el Día Mundial del Olivo, uno de los grandes protagonistas de la primera jornada fue el aceite de oliva. El encuentro acogió en su congreso el Foro del Olivar, donde diferentes expertos pusieron sobre la mesa algunos temas relevantes como la evolución de los precios y el futuro de la producción.

En este foro, el director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), José María Penco, presentó un análisis exhaustivo sobre las tendencias, oportunidades y desafíos a los que se enfrenta el mercado del aceite de oliva donde variables como la superficie de olivar, los sistemas de cultivo y las condiciones climáticas están configurando un nuevo futuro para el sector.

Penco explicó que mientras que el cultivo tradicional ha perdido protagonismo, los sistemas intensivo y en seto han experimentado un crecimiento significativo debido a su mayor eficiencia y rendimiento.

El director de AEMO detalló que España, responsable del 40,6% de la producción mundial, podría alcanzar una producción potencial de hasta 2.354.368 toneladas en 2032, dependiendo de factores climáticos y de la adopción de técnicas más avanzadas. A nivel global se espera que el crecimiento en la producción de aceite se sitúe entre el 10% y el 30% para esa misma fecha.

En cuanto a los precios, Penco insistió en la importancia de que el agricultor pueda cubrir los costes, que de media se sitúan en torno a los 3,5 y 4 euros por kilo de aceite, y asegurar, de este modo, la sostenibilidad de toda la cadena de valor.

Respecto a la evolución del precio del aceite de oliva en el mercado global, todos los expertos coincidieron en la necesidad de abordar la volatilidad del sector y poner el foco en planes y estrategias a medio plazo. Carmelo Sánchez, CEO de Terranovus, resaltó que “la caída de precios ha sido más fuerte de lo que esperábamos, aunque la previsión es buena para este año estabilizando su valor”. Asimismo, Sánchez indicó que mercados como Túnez y Turquía están

aportando grandes cantidades de aceite, algo que podría influir en el precio.

Por su parte, Francisco de Mora, presidente de la Cooperativa de Lucena, consideró que “la transparencia en los precios beneficia a toda la cadena de valor” e hizo un llamamiento a atraer a jóvenes agricultores para renovar el sector, puesto que el envejecimiento de los profesionales también se presenta como un desafío.

A su vez, Juan Manuel Luque, director de Luque Ecológico, apuntó que “es fundamental aprender a gestionar la anomalía de los precios altos (8-9 euros)”;

mientras que Enrique Escudero, CEO de IFFCO Iberia, instó a reforzar la comunicación sobre las propiedades saludables del producto. “Falta educación sobre DOPs y la calidad es clave para consolidar mercados internacionales”, añadió.

Finalmente, José Antonio Torres, CEO de Citea Oleícola, concluyó que “el sector tiene un margen de crecimiento importante, pero debemos empezar a trabajar desde la eficiencia en todos los puntos de la cadena y aprovechar la tecnología para mantener la competitividad”.

El Aula Oleícola Innova celebra una jornada de cata de aceite de oliva virgen extra de nueva cosecha

La Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) y Grupo Oleícola Jaén, a través del Aula Oleícola Innova, celebró la pasada semana la “Jornada de cata de aceite de oliva virgen extra. Aromas y sabores de nueva cosecha 2024/25”, dirigida por Soledad Román, gerente del Centro de Interpretación “Olivar y Aceite” de Úbeda (Jaén).

En la presentación de la misma participaron el director de la sede Antonio Machado de Baeza (Jaén), José Manuel Castro; el director operativo de Grupo Oleícola Jaén, Remigio Morillo, y la directora de la jornada, Soledad Román.

El objetivo fundamental de esta jornada fue difundir la cultura del aceite de oliva virgen ex-

tra y el fomento de su demanda, a través de la caracterización sensorial de los aceites de nueva cosecha y recolección temprana.

Durante la misma se trataron asuntos como el proceso de elaboración y su influencia en las características químicas y sensoriales del aceite de oliva virgen extra o los MOSH-MOAH.

Además, se abordaron aspectos tales como la influencia de la maduración del fruto, factores agronómicos y proceso de elaboración en la calidad; la innovación, sostenibilidad y calidad como diferenciación y ventaja competitiva; las variedades de AOVEs Premium de diferentes zonas geográficas; o la excelencia

de un AOVE de alta calidad, virtudes, importancia de su uso y su alto valor gastronómico.

La jornada contó con las intervenciones como ponentes de M^a Paz Aguilera, técnico especialista del IFAPA Venta del Llano (Jaén); Antonio Carazo, responsable de Producto y Marketing de Pieralisi España & Portugal; Brígida Jiménez, directora del IFAPA de Cabra (Córdoba); Rafael Alonso, director comercial y exportación de Oro del Desierto (Almería); Tamara Tagua, de AOVEland de Grupo Oleícola Jaén (Baeza); Mercedes Uceda, directora del Departamento de Calidad de IADA Ingenieros; y Juan Antonio Tello, gerente de Laboratorio Tello.



Informe de UPA: “La comercialización de aceite de oliva va al alza, mientras que la producción se ve afectada por una inestabilidad muy acusada”

La Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) ha elaborado un informe relativo a las diez últimas campañas de aceite de oliva en el que constata que la comercialización de aceite de oliva va al alza, mientras que la producción se ve afectada, cada vez más, por una inestabilidad “muy acusada”.

La organización agraria ha explicado que los datos oficiales de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AI-CA) en estas diez campañas, desde la 2014/15 a la 2024/25, corroboran tendencias tanto entre los consumidores como entre los productores.

En este sentido, el responsable de la sectorial de Olivar y Aceite de Oliva de UPA y secretario general de UPA-Andalucía, Cristóbal Cano, ha detallado que “la producción media en estas diez últimas campañas ha sido de 1.212.070 toneladas, con grandes variaciones entre unas y otras, mientras que la media de comercialización, en este mismo periodo, ha ascendido a 1.420.330 toneladas, con una línea muy clara al alza, aunque evidentemente muy dependiente de las disponibilidades. Pero una cosa está clara, y es que el consumidor, tanto español como de otros países, está demostrando su apoyo por el producto, algo que se ha visto reforzado en las últimas campañas, donde el aumento de precio no ha llevado a un aumento de los stocks finales, sino que se ha vendido todo el aceite de oliva que estaba disponible”.

Otra de las conclusiones finales que Cano ha destacado es que España marca las condiciones del mercado. “Si los precios bajan se debe única y exclusivamente a las operaciones que se hacen aquí. El volumen de producción de otros países no es suficiente para modificar este efecto español. En la actual campaña, España va a producir el 40% de la producción mundial. El siguiente país en importancia estará en torno al 7%. Incluso, toda la Unión Europea producirá menos de la mitad que España. Por lo tanto, las condiciones actuales del mercado, en las que los precios del aceite de oliva en



origen tienen una injustificada tendencia a la baja, no se pueden explicar por el nivel de comercialización y precios de dos o tres países, que producen menos del 50% de la producción de España, sino por lo que hace nuestro sector”.

Por todo lo expuesto, el secretario general de UPA-Andalucía ha hecho un llamamiento a las cooperativas “para que tengan calma a la hora de vender y defiendan un precio razonable por encima de los costes de producción en el olivar tradicional que, el último informe elaborado por AEMO y presentado en la primera reunión del nuevo Observatorio de Mercado del Aceite de Oliva y Aceituna de Mesa de la Comisión Europea en Bruselas, cifra en más de 4,70 euros para elaborar un kilo de aceite en el olivar tradicional con mayores dificultades”.

“Aunque las disponibilidades hacen que el dato por campaña sea diferente, de media cada año se han comercializado 208.260 toneladas más que el aceite producido en España. Sólo en dos campañas el nivel de comercialización no ha sido capaz de compensar el nivel de producción, si bien en las ocho campañas restantes, la situación ha sido al revés, compensada por el aumento de las importaciones. En los primeros cinco

años del periodo analizado, las importaciones medias fueron de 135.420 toneladas, mientras que en el segundo quinquenio, de media, ascendieron a 218.180 toneladas. Por otro lado, se ha ido registrando un descenso paulatino de los stocks iniciales de campaña”, ha explicado Cristóbal Cano.

Con este informe, UPA ha concluido que “hay que prestar especial atención al potencial productivo de España a la vista de la evolución de estos diez años. Los efectos del cambio climático, la baja rentabilidad del cultivo y la elevada edad de los titulares de las explotaciones agrarias son un escollo importante para mejorar nuestras disponibilidades. Además, hay que tener en cuenta que la mayor parte del olivar en España se engloba en la categoría de olivar tradicional, con pendiente elevada de las parcelas, con muy difícil mecanización y elevados costes de producción que impiden realizar inversiones adecuadas y limitan los rendimientos”.

Por último, “la disponibilidad de agua, tanto de lluvia como de riego, ya es una realidad, no hay que esperar al futuro. Este es otro limitante importante para la producción, tanto en olivar tradicional como en sistemas más intensivos”, ha considerado el responsable de la sectorial de Olivar y Aceite de Oliva de UPA.





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AXFLOW

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

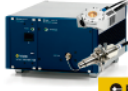
Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN

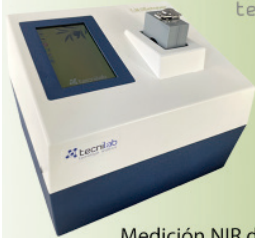


MANZANO Flottweg

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



tecnilab
tecnología analítica



La solución
integral para
su almazara

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

ENVASES/ENVASADO



AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.

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

EXTRACCIÓN



La extracción
convertida en arte.

BOMBAS

bombas
TRIEF
desde 1967

Bombas de aletas
de desplazamiento
positivo para
aceites vegetales



ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es



Codi - Pack
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com



Después de más de 100 años, ANDRITZ SEPARATION es la especialista en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la separación. Con más de 10.000 de instalaciones en 140 países en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugadoras.
Los desechos de la etapa de extracción de aceite de oliva se convierten en un producto de alto valor añadido y en energía para el sector eléctrico, cumpliendo con los requisitos más exigentes.
ANDRITZ responde en su línea de extracción con una gran gama y se concentra en el desarrollo de soluciones de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa
INDUSTRIA DE FABRICACIÓN DE MÁQUINAS S.L.

Únicos Fabricantes Especializados
en el Envasado de Aceites desde 1962



Ausere

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



POLAT

Logra Grandes
Cosas en Espacios Pequeños

LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr



FABRICA Y ALMACEN
Avda Vicente Peralpardo nº 12
14850 BAEÑA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: taosa@taosa.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Mirandela
5370-545 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 522

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

TAOSA

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



Confirman la rentabilidad económica y ambiental de un método que obtiene antioxidantes de las hojas del olivo

El grupo de investigación "Ingeniería Química y Ambiental" de la Universidad de Jaén (UJA) ha confirmado la rentabilidad económica y los beneficios medioambientales de un método químico para obtener antioxidantes y bioetanol de las hojas del olivo. Este estudio servirá a los gestores y empresarios de los sectores agrícola y energético como base para evaluar nuevas oportunidades de inversión sostenible, optimizando recursos y contribuyendo a la economía circular a partir de los residuos del olivar, según ha informado la Fundación Descubre.

En concreto, este grupo de investigación desarrolló un método de extracción mediante una técnica química que separa los antioxidantes de la biomasa en una parte líquida y otra sólida. De la sólida, entre otros compuestos, obtuvieron bioetanol y lignina, esta última aporta rigidez a las células vegetales y puede emplearse para elaborar resinas o bioplásticos. De la líquida, se extrajeron los antioxidantes, que poseen aplicaciones farmacológicas.

Los expertos han explicado que en estudios previos realizaron primero la parte experimental, cuyo objetivo era aprovechar los residuos de la almazara y de la industria de la aceituna de mesa. De este modo, identificaron la hoja como la parte del olivo de la que podían extraerse subproductos más interesantes, como los antioxidantes, para elaborar compuestos farmacéuticos, o la lignina. Con estos resultados, en su nuevo artículo titulado "*Olive leaves upgrading applying a novel two-stage organosolv pretreatment: Techno-economic and environmental assessment*" y publicado en *Biochemical Engineering Journal*, han demostrado su viabilidad económica y ambiental, aplicando las bases de la economía circular y sustituyendo estos materiales por otros derivados de fuentes fósiles.

Simulación informática

Para comprobar la viabilidad económica de este método, los expertos simulaban el funcionamiento de una biorrefinería durante una campaña de recogida de aceituna. Emularon el procesamiento de 30.000 toneladas de este residuo al año y realizaron un estudio económico. "Queríamos comprobar si podría ser una inversión rentable para los empresarios y gestores de estos recursos", ha explicado a la Fundación Descubre el investigador de la Universidad de Jaén Juan Miguel Romero.

Los expertos emplearon un sistema de simulación informático, donde introdujeron todas las reacciones químicas que se producían en la planta y que aportaron los reactivos y cantidades de energía necesaria para producir el biocombustible y los otros bioproductos. Luego, calcularon el coste económico de estos procesos.

Asimismo, indicaron qué equipo tecnológico se empleaba en la biorrefinería y su tamaño e indicaron costes como el valor de la electricidad, del gas natural, el interés del dinero y el coste de mano de obra.

Toda esta información la validaron en parámetros económicos y con ellos comprobaron la rentabilidad de la planta diseñada. Posteriormente, introdujeron todas esas cantidades calculadas con datos económicos y comprobaron cuestiones como los años de trabajo necesarios para obtener beneficios. "Por ejemplo, sabemos que si tenemos 30.000 toneladas de hoja al año, obtenemos 4.923 toneladas anuales de antioxidantes, 3.303 toneladas por año de lignina y 848,1 toneladas de bioetanol anuales. Todos estos compuestos son útiles en las industrias farmacéutica, alimentaria y energética", ha detallado el investigador.

De este modo, a escala comercial, estimaron que el método era rentable económicamente. Por ejemplo, si la inversión inicial es de 20 millones de euros, en cinco años el empresario recuperaría la inversión y, en 10 años, recuperaría 40 millones de euros. El equipo de expertos de la Universidad de Jaén estima que se adquiriría un beneficio del 20% anual.

Impacto medioambiental

Por otro lado, realizaron un análisis de sostenibilidad para comprobar cómo afectaba el proceso de producción y venta de este producto al entorno natural. Para ello, analizaron

indicadores como las emisiones de dióxido de carbono (CO₂), acidificación terrestre, toxicidad humana, ocupación e impacto sobre el suelo, entre otros. Así, calcularon mediante otro análisis informático que la mayoría de valores eran positivos, es decir, que el método produce muy bajas emisiones y, por tanto, ejerce poco impacto medioambiental.

El siguiente paso de los investigadores se enfoca en la producción de hidrógeno verde y en el desarrollo de enzimas comerciales, es decir, un producto que acelere las reacciones químicas necesarias y que sean rentables para la generación en grandes volúmenes de este recurso energético, reduciendo los costes totales de producción.

También están investigando métodos para extraer compuestos bioactivos como los carotenoides y los flavonoides presentes en alimentos, plantas o productos naturales, y que pueden generar efectos beneficiosos para la salud. Estas sustancias tienen aplicación farmacológica y poseen propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y antimicrobianas.

Este estudio se desarrolló dentro del proyecto "*Avances hacia una biorrefinería flexible en materias primas y productos en regiones con alta densidad de biomasa agroindustrial: caso del olivar*", financiado por la Consejería de Universidad, Investigación e Innovación de la Junta de Andalucía, la Agencia Estatal de Investigación del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional.





Nuevas soluciones biotecnológicas para una economía circular del alperujo

Recientemente se ha celebrado el primer webinar “GO SIMBIOLIVA: nuevas soluciones bio-tecnológicas para una economía circular del alperujo”, un evento dedicado a la presentación de este proyecto innovador que busca impulsar una estrategia de economía circular en el olivar enfocada en la gestión del alperujo.

Durante este primer webinar, que ha captado la atención de más de 70 profesionales del sector, los miembros de este Grupo Operativo han presentado los objetivos y actividades clave del proyecto, que se centrarán en desarrollar una solución innovadora y natural para la gestión del alperujo.

En concreto, el proyecto persigue el desarrollo de soluciones biotecnológicas para impulsar una economía circular del olivar asociada al alperujo que permita proteger el suelo de la degradación e incrementar la resiliencia de los cultivos.

SIMBIOLIVA proveerá una solución que ayude a la gestión del alperujo (reduciendo los tiempos de tratamiento) pero incidiendo a la vez sobre un problema radical como es la degradación del suelo, al dar con una nueva solución para su va-



lorización edáfica. “Asegurar nuestra capacidad productiva pasa por sostener la fertilidad edáfica a través de una solución como la propuesta en SIMBIOLIVA que actúa, además generando sumideros de CO₂. De esta forma actuaremos en consonancia con propuestas clave de futuro como, la Estrategia Europea del Suelo y la Iniciativa 4 por 1000 para la descarbonización”, detalla.

El proyecto cristalizará en varios resultados (proceso de extracción de polifenoles, trata-

miento biológico, biofertilizante mejorado y la conformación del producto fruto de la unión del alperujo como enmienda más el fertilizante). “Resultados demandados por el sector, en el que el mercado de bioestimulantes se encuentra al alza y logrando un abaratamiento de la fertilización a través de soluciones que den lugar a una economía circular. Los impactos económicos potenciales podrían suponer una reducción de hasta un 44% del coste de la fertilización nitrogenada y de hasta un 12,5% en las emisiones de CO₂ del sector agrícola”, precisan sus impulsores.

Gracias al equipo que forma el Grupo Operativo los resultados se ensayarán en Andalucía y Castilla y León tomando una diversidad de especies de interés: agrícola, forestal y ornamental permitiendo evaluar los efectos del proyecto tanto en el medio rural, como en especies presentes en el medio urbano.

SIMBIOLIVA engloba a Dcoop, El Ejidillo, DMC Research, el CSIC, la Universidad San Pablo CEU, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía y BIOVEGEN.

¿Cómo afecta el cambio climático a los territorios de las cooperativas agroalimentarias?

En una encuesta realizada a los servicios agrónomos de las cooperativas asistentes a la VIII jornada SIGCEX sobre cuaderno de campo y cambio climático, el 88% de los técnicos de las cooperativas señalan haber percibido cambios relevantes en las condiciones climáticas de su territorio.

Al finalizar la VIII Jornada SIGCEX organizada por Cooperativas Agro-alimentarias de España, más de 100 técnicos de cooperativas han contestado a una encuesta sobre la afectación en su territorio del cambio climático. Previamente se les mostraron herramientas basadas en sistemas de información geográfica para analizar objetivamente la situación meteorológica actual y climatológica futura a nivel de comarca agraria.

En concreto, el 58% de los encuestados declara haber percibido cambios relevantes en las condiciones climáticas de su comarca en los últimos 10

años, a los que hay que sumar el 30% para los que este cambio se ha hecho palpable en los últimos tres años, según ha informado esta organización en su página web.

Según los técnicos de cooperativas encuestados, las afectaciones más habituales son una mayor temperatura durante el ciclo de los cultivos, sequías más prolongadas, y la falta de horas de frío necesarias para el correcto desarrollo de los cultivos, también son relevantes la extensión de plagas provenientes de otras zonas más cálidas y el exceso de calor en campo para agricultores y trabajadores.

Los profesionales de los servicios agrónomos y veterinarios de las cooperativas confían de forma muy mayoritaria por una serie de soluciones: la primera, apostar por la diversificación de cultivos y producciones a la explotación; la segunda, la incorporación de nuevas variedades y

razas más resistentes, y, la tercera, la protección del suelo para mejorar la resiliencia y la retención del agua. Otras medidas más específicas a determinadas regiones y cultivos apuestan por sistemas de captación y retención del agua de lluvia en la explotación, la transformación de secanos a regadíos de precisión e incluso el cambio del cultivo actual por otro más adaptado a las nuevas condiciones edafoclimáticas.

Respecto al papel que debe de tener la cooperativa en la adaptación al cambio climático, todos los encuestados coinciden en señalar la necesidad de que la cooperativa ayude a los agricultores a adaptarse a la nueva situación. Además, un 25% cree que en ese papel es necesario un diagnóstico actual y futuro para prever cambios potenciales y establecer planes de contingencia que reduzcan la afectación en los cultivos.



La SCA San Vicente de Mogón presenta en Madrid su AOVE temprano *Puerta de las Villas*

El presidente de la SCA San Vicente de Mogón, José Gilabert, junto al chef Rodrigo de la Calle, presentó ayer en el restaurante El Invernadero de Madrid (estrella Michelin y estrella Verde) el AOVE temprano *Puerta de las Villas* de la cosecha 2024/25, donde explicó todo el proceso sostenible de elaboración de este virgen extra, desde el campo hasta la mesa. El acto contó con un almuerzo con platos elaborados por el cocinero cuya base de elaboración fue este zumo de aceituna.

Desde mediados de octubre, cuando arrancó la campaña 2024/25, en la SCA San Vicente de Mogón ya se han molturado siete millones de kilos de aceitunas que han dado como resultado la producción de un millón de kilos de aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana. De ellos, un tercio es de producción ecológica, más de 300.000 kilos, mientras que el resto corresponde a producción integrada. Desde la apertura de la cooperativa, la actividad no cesa debido a la apuesta por el adelanto total de la campaña. “Nos tomamos muy en serio la calidad. De esta manera, producimos nuestro AOVE más selecto, el temprano, el de mayor excelencia y diferen-

ciación, y continuamos con el proceso para seguir elaborando el resto de aceites de alta gama”, explicó José Gilabert.

Gilabert subrayó que “gracias a nuestra apuesta decidida por la calidad, cada año aumentamos el número de socios nuevos que están convencidos del proyecto y aportan aceituna excelente. Ya son 1.300 los agricultores que nos traen su aceituna, una cantidad mayor incluso que la población de Mogón, que no supera los 800 habitantes. Y, por supuesto, el AOVE temprano se obtiene de parcelas seleccionadas y dentro de ellas, incluso, de zonas muy concretas, donde se recolecta la mejor aceituna y en su grado óptimo de recolección”.

El resultado, a su juicio, es un aceite con unos frutados muy altos, “más de los que nos habíamos esperado en un principio”, y de muy alta calidad que se obtiene en un proceso, desde el campo hasta la mesa, en el que la sostenibilidad juega un papel fundamental de acompañamiento y perfeccionamiento. Una sostenibilidad ambiental, social y económica, con la que se genera empleo de calidad en un entorno rural y se trabaja en economía circular, “valores externos que

aportamos al AOVE *Puerta de las Villas* y que los consumidores valoran”, destacó.

Por su parte, Rodrigo de la Calle aseguró que “soy uno más del equipo, digamos que el último eslabón, porque soy el encargado de finalizar todo el proceso con la apertura de la botella y la plasmación de su calidad en los platos. La cooperativa hace todo el trabajo desde el campo hasta la botella y yo desde la botella a la mesa”.

“Para mí es un lujo ser el embajador de *Puerta de las Villas* y tener en primera mano los mejores aceites del mundo con los que poder plasmar mis ideas gastronómicas. Para la mayoría de cocineros, el uso del aceite de oliva virgen extra es clave para conseguir los mejores platos en los que potenciar los sabores de todos los productos que utilizamos”, resaltó el chef.



"Merendando", un innovador maridaje del AOVE fresco de nueva campaña con helados y miel

La Denominación de Origen Protegida Estepa ha presentado una nueva experiencia sensorial bajo el título “*Merendando*”, un innovador taller de cata y maridaje diseñado para explorar el sabor más puro del aceite de oliva virgen extra fresco de la nueva campaña.

Esta actividad contará con el acompañamiento de dos productos locales de alta calidad: las mieles artesanales de El Pájaro de la Miel y los helados de Obrador Helados Estepa, que se combinarán con el aceite fresco en un maridaje diseñado para sorprender y deleitar a los asistentes.

El evento tendrá lugar el próximo jueves 5 de diciembre, a las 17:30 horas, en el salón

de actos de Oleoestepa, en la localidad de Estepa. Las entradas ya están disponibles únicamente de manera *on line*, con un coste simbólico de 6 euros, y el aforo será limitado para garantizar una experiencia exclusiva.

El secretario general de la Denominación de Origen Protegida Estepa, Moisés Caballero, ha explicado que “*Merendando*” no sólo busca ser “una experiencia gastronómica inolvidable, sino también una oportunidad educativa para profundizar en la riqueza del AOVE fresco, desde sus notas sensoriales hasta sus múltiples aplicaciones culinarias”.

“Los asistentes aprenderán a apreciar las características organolépticas de este ingre-

diente imprescindible, descubriendo cómo el maridaje con otros productos locales de altísima calidad y demostrando así que estamos antes un virgen extra muy versátil y con muchos usos”, ha añadido.

La DOP Estepa refuerza con esta actividad su compromiso con la promoción del AOVE de calidad del territorio, poniendo en valor no sólo su producto estrella, sino también la riqueza gastronómica de la comarca a través de colaboraciones con empresas locales.



Agropréstamo BBVA

Para seguir haciendo las cosas bien

Hoy, **invertir en tecnología y digitalización** se ha convertido en una forma más de cuidar, como siempre, tu **productividad, eficiencia y rentabilidad**.

En BBVA disponemos de **soluciones especializadas de financiación** para tu explotación agrícola o ganadera.

- **Contrata ahora nuestro Agropréstamo.**
- Y si has domiciliado este año la PAC con nosotros, no tendrás comisión de apertura.

Pregunta a nuestros especialistas en oficina o consulta espacio Agro en bbva.es





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

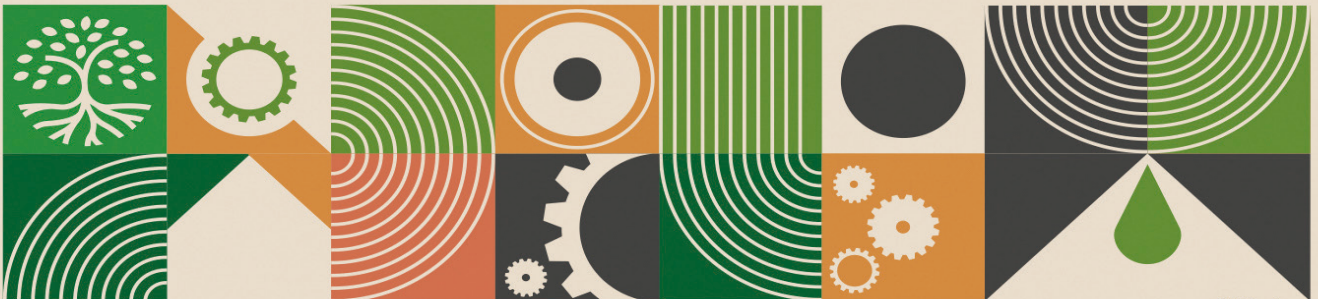
extra, ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas. Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)
Ultima revisión de precios: 28 de octubre de 2024.

Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
1881			14,50 (lata 2,5 l.)	6,30		11,90
5 Elementos Cornicabra				11,75		12,55
5 Elementos Picual						8,00
5 Elementos Selección Premium						10,00
Abasa	31,45				5,90	
Abasa Frutado					8,00	
Abbae de Queiles			50,00 (3 l.)			18,10
Abraham García						14,50
Albador			28,00 (lata 3 l.)	11,50	7,00	5,00
Albenzaide					5,50	5,00
Alfar La Maja					7,65	5,00
Alhema de Queiles			44,95 (lata 3 l.)	15,50 (lata)		11,90 (lata)
Alianto						17,25
Al-Manzar					7,00	12,30/12,95
Al-Manzar Olivares en Terrazas					15,85	
Almaoliva Arbequina						14,81
Almaoliva Gran Selección		28,60	11,75			
Almenara						5,99
Aneba					8,50	8,00
Aniguála						8,10
Anima Aurea						12,00
Antara			19,00 (lata 2,5 l.)	12,20	7,00	6,25
Artajo						14,60
Artajo Arbosana/Koroneiki						14,48
Arteoliva (tetra-brick)				4,50		
Arzuaga						11,00
AU		15,57		3,14	5,00	9,50 (lata)
Aubocassa						20,90
Baecula			15,00 (lata 2,5 l.)	7,50 (lata)	5,50	3,50
Basilippo						11,00
Basilippo Gourmet Primer Día						14,45
Basilippo Selección Arbequina						14,45
Belluga						14,45
Benja Gran Selección					5,00	4,25
Bertín Osborne Selección						10,95
Biocano						4,25
Borges		27,79	11,95	11,41/14,95	10,43	
Borges Arbequina					12,61	8,59
Borges Hojiblanca					12,61	8,59
Borges Picual					12,61	8,43
Cal Saboi						25,00
Camino de Aníbal						10,00
Camp Cerviá	31,00				8,00	
Campos de Uleila						10,50
Canoliva	32,90					5,00
Cañada del Marqués	23,15					
Capilla del Fraile			25,50 (lata 2,5 l.)			11,50
Capricho Andaluz	40,00 (ánfora)	39,19	2,98 (0,25 l.)	10,99	6,51	2,75 (lata)
Carabaña						19,65
Carbonell	53,93	40,99/57,12		12,99	8,28	7,90
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				13,25/14,88	11,31	5,65/6,25
Carbonell G. Selección (Almazara)	60,94	18,48	12,98 (3 l.)	13,25/14,88	11,31	7,76
Carbonell Hojiblanca				13,25/14,88	11,31	2,85
Carbonell Picual				13,25/14,88	11,31	2,75
Carbonell Regium					11,31	
Carmen High/Premium Selection					11,50	
Casa Alarcón Envés						13,00
Casa Benito				9,85 (lata)		
Casa de Alba						13,36
Casa del Agua						6,39
Casado Morales						12,00
Casas de Hualdo Cornicabra/Arbequina			20,00 (lata 3 l.)			10,92
Castelanotti					15,15	9,50
Castillo de Canena 1er Día de Cosecha						25,50
Castillo de Canena Arbequina						25,50
Castillo de Canena Picual						25,50
Castillo de Canena Reserva Familiar						16,83/18,60
Castillo de Canena Royal						28,50
Castillo de Tabernas	50,00	76,50				7,42
Castillo de Tabernas Esencia						17,00
Castillo de Tabernas Picual			27,00 (lata 2,5 l.)			8,45
Castillo de Tudején						12,90
Cazorla Picual/Royal	26,00/30,00		17,30 (2,5 l.)	6,50 (lata)	5,50	
Cladivm						10,00
Claramunt Arbequino / Frantoio						13,16/13,87
Columela				12,00 (lata)		8,90
Conde de Argillo					8,40	6,89
Conde de Argillo Serie Oro					10,70	
Conde de Benalúa		45,75	25,89			6,15
Cordoliva		14,95		3,90		



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
Coosur		53,96		11,99/13,25		
Coosur (monovarietales)				11,99/13,25	9,29	3,49
Cortijo de Suerte Alta			33,00 (lata 3 l.)	14,50 (lata)		12,95
Cortijo La Torre Premium						10,15
Cortijo Lantisco						16,00
Cortijo de Segura					5,50	
Cortijo Spiritu Santo						11,80
Cortijos de Montefrío						5,60
Cosecha					4,05	4,25 (lata)
Cuac						21,90
Cuarcos de Otto						9,00
Dcoop		57,43		14,55		
De Nuestra Tierra Jaén						4,59
De Ntra. Tierra Les Garrigues						8,15
De Ntra. Tierra Sierra Segura	52,36	34,10		9,09 (lata)		8,15
Deortegas						8,15
Dominus						17,05
Don Juan Manuel			38,00 (vidrio 3 l.)			
Duque de Baena			20,00 (lata 2,5 l.)			5,24
Echinac			27,90 (lata 2,5 l.)			3,00
Ecolibor			29,70 (lata 2,5 l.)			11,15
El Buen Olivo						12,69
El Lagar del Soto				14,35/14,75		13,29
El Molino de Bertín				2,89	3,55	
Enrique Ponce						18,90
Escornalbou			17,85 (3 l.)			7,70
Esencial					4,50	
Finca Alamillos del Prior					7,00	
Finca Els hostalets						11,00
Finca La Moncloa				31,10 (1,5 l.)		20,80
Finca La Moncloa Gran Selección					5,90/6,03	8,55
Fruto del Sur		47,58		9,53	8,73	
Fuenroble			42,90 (3 l.)	23,12 (lata)		13,50
Fuenroble Selección						18,00
Fuente la Madera						3,50
Fuenteroble Selección						18,00
Fuentebaena	34,50		19,00 (lata 2,5 l.)		8,50	
Full Moon						15,00
García de la Cruz Solitude						7,00
Germán Baena	35,56					5,01
Germanor		32,88	37,55		11,41/16,90	
Gourmed					4,90 (0,2 l.)	6,50
Gracurris			21,00 (lata 2,5 l.)			5,50
Guiradoli					4,50	
Hacienda Fuencubierta						6,25
Hacienda Guzmán						18,61
Hacienda La Laguna			22,15 (3 l.)	7,00	7,00	4,35 (lata)
Hacienda Meca						6,00
Hechizo Andaluz					6,00	7,15
Hejul						7,80
Herencia Mediterránea			4,90/5,49	4,50		
Hojiblanca	29,99	24,11/26,99	9,94 (3 l.)	4,88/5,34	5,88/5,89	3,95
Impelte Nuevo						7,00
IO (Black/White)						13,50
Iznaoliva		43,32		8,73		
Jacoliva		53,37				9,00
Jaencoop	57,98		21,27		13,76	
K Arguñano			12,72			11,83/12,45
Knolive				4,88/5,19	8,35	
Koipe				14,47		7,89/8,05
L'Alquería Alfarenca/Blanqueta						11,83/16,30
L'Estornell	50,00			11,00	21,36	12,75 (lata)
L'Estornell Centenario		41,00 (frasca)				
L'Unic Llumet						11,57
LA Organic			26,40			11,57
La Casería de Santa Julia		22,07		2,79		
La Catedral de Navarra						7,25 (0,37 l.)
La Chinata	22,00			5,00 (lata)	5,00	





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 VENDE

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 VENDE

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE VENDE

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

Teléfono: 680 714 391

SE VENDE

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

Más información: 958 463 046

SE VENDE

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

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

Convocatorias

La Diputación de Jaén incrementa hasta los 800.000 euros sus ayudas a agricultores e industria agroalimentaria

La Diputación Provincial de Jaén incrementará en 2025 sus dos líneas de ayudas en materia de agricultura, ganadería e industria agroalimentaria más de un 12%, con lo que esta partida alcanzará los 800.000 euros. Así lo ha subrayado el diputado de Agricultura y Ganadería, Javier Perales, que ha informado sobre estas convocatorias de subvenciones de esta área de la Administración provincial para el próximo ejercicio.

Estas líneas de ayudas, que se acaban de abrir y podrán solicitarse hasta finales de diciembre, son “toda una garantía para los beneficiarios, pues en el mes de junio ya conocerán el respaldo económico que van a tener para realizar su actividad o inversión, todo un aval que hace posible una reducción considerable de las renuncias a las ayudas que se producían en anteriores convocatorias, dado que los solicitantes no conocían hasta finales de año si iban a ser beneficiarios, lo que des-

aminaba muchas veces la inversión prevista al no poder realizarla si no contaban con este tipo de apoyo”, ha explicado.

Esta “lluvia permanente de inversión ha calado en estos últimos años”, ha insistido el responsable de Agricultura y Ganadería en la Diputación, que ha ofrecido varios datos en esta dirección. Así, en el último mandato corporativo se han concedido 1.430 ayudas a través de estas convocatorias por un importe de más de 3,6 millones de euros, que generaron una inversión de 11,5 millones de euros en la provincia jiennense. “Se ha triplicado la inversión de las ayudas concedidas, generando productividad, empleo y fijación de población en el medio rural”, ha resaltado Perales.

Dados sus buenos resultados, este año se ha decidido, según ha anunciado Perales, “incrementar las partidas de las dos convocatorias previstas: la de Fomento y Apoyo al

Sector Agrícola, que pasa de 560.000 euros a 600.000 euros, con un crecimiento del 7,2%; y la de Apoyo a Empresas Agroalimentarias, que crece un 33,3%, pasando de 150.000 euros en 2024 a 200.000 euros para la convocatoria de 2025 en las dos líneas de inversión de explotaciones agrarias y ganaderas”.

En definitiva, y para finalizar, con las dos convocatorias que se han presentado se está posibilitando, según ha recalcado, que “se fije la población en los núcleos rurales de la provincia de Jaén gracias a las miles de ayudas que hemos dado en los últimos años a agricultores y ganaderos, muchas de ellas a jóvenes y mujeres”. En este sentido, ha puesto el foco en un dato concreto, ya que “las ayudas diseñadas para la diversificación del olivar y la dinamización del sector agropecuario de Jaén se han extendido por más del 80% de la provincia, con presencia en 79 de los 97 municipios”.



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 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
- Del 22 al 26 de enero
Fitur
Madrid
fitur@ifema.es
www.ifema.es/fitur
- Del 27 al 29 de enero
Madrid Fusión
Madrid
madridfusion@madridfusion.net
www.madridfusion.net
- Del 29 de enero al 2 de febrero
Agroexpo
Don Benito (Badajoz)
comercial@feval.com
www.feval.com/agroexpo
- Del 30 de enero al 1 de febrero
Evolio Expo
Bari (Italia)
www.evolioexpo.com/en

1 Febrero

- Del 8 al 10 de febrero
Pitti Taste
Florencia (Italia)
www.taste.pittimagine.com/en

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

Está pasando...

TASTE 2025

La Fortezza da Basso de Florencia (Italia) acogerá del 8 al 10 de febrero TASTE 2025, la feria de Pitti Immagine dirigida a los profesionales del sector de la alimentación que celebrará su 18ª edición. Más de 700 empresas se reunirán en este escenario, y de ellas alrededor de 100 expondrán por primera vez en este salón. Entre otras muchas actividades, se desarrollarán clases magistrales y catas de aceite de oliva virgen extra.

Según informaron sus organizadores, TASTE 2025 supondrá “un viaje estelar, brillante, catalizador e iluminador para cartografiar el universo enogastro-nómico”. En concreto, contará con nuevas áreas de exposición para centrar la atención en temas inéditos (vinos heroicos), así como en tendencias y momentos de consumo (desayuno). “El camino dentro de La Fortezza da Basso trazará constelaciones alimentarias impredecibles y gracias a un Horóscopo del Gusto especial descubriremos nuevos signos del zodiaco gourmet”, precisaron.

La jornada del lunes estará íntegramente dedicada al público profesional, mientras que el Pabellón delle Ghiaie, completamente renovado, se preparará para acoger algunas de las veladas del calendario de Fuoriditaste, la programación fuera de horario que reúne a los mejores locales de Florencia con degustaciones y presentaciones temáticas.

“TASTE, al igual que las constelaciones, crea conexiones y nuevas combinaciones. Está en constante contacto con el mundo de la gastronomía contemporánea, percibe sus cambios, capta sus necesidades, siendo siempre proactivo, ofreciendo ideas, descubriendo nuevas empresas o destacando las realidades más tradicionales”, afirmó Agostino Poletto, director general de Pitti Immagine.

Poletto subrayó que “las propuestas específicas de esta edición van en esta dirección, dirigidas a un público profesional que queremos internacio-

nalizar cada vez más, para ampliar la visibilidad y las oportunidades de negocio de las empresas en las que creemos”.

En este sentido, el Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación Internacional y la Agencia ICE promoverán en este salón la estrategia de internacionalización y promoción de la industria italiana, a través de un programa B2B con empresas extranjeras y compradores internacionales.

A su vez, la ruta por TASTE incluirá, entre otros espacios, el TASTE TOUR, un viaje de descubrimiento y degustación de productos de alta calidad para los momentos especiales y donde conviven lo dulce y lo salado; el TASTE TOOLS, que presentará una selección de complementos de mesa y cocina combinando artesanía y tecnología; y el área en el Padiglione delle Ghiaie, un punto de encuentro para el público del evento donde se llevarán a cabo presentaciones, eventos y masterclasses.

Desde la organización de TASTE destacaron que Coldiretti Toscana, Consorzio dell'olio Toscano IGP y Unaprol volverán a colaborar en el salón, alojándose en un espacio especial y aún más grande que en la última edición: la Sala y el Corredor del Arco de la Zona Monumental. Aquí, el Consorzio dell'olio Toscano IGP, que reúne a más de 8.000 olivereros, ofrecerá clases magistrales dedicadas al aceite de oliva virgen extra. Se trata de una formación experiencial durante la cual los participantes, guiados por catadores profesionales en un análisis sensorial de diferentes tipos de aceites, aprenderán a reconocer las características que diferencian al AOVE.

Y por segundo año consecutivo, el 8 de febrero, Unaprol -con el apoyo científico de la Fundación Evooschool- traerá a TASTE la sesión final del curso de profesionalización para la obtención del “Certificado de idoneidad fisiológica para la cata de aceites de oliva vírgenes”.





UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

Ahorre tiempo y costes gestionando diariamente la actividad de sus parcelas, pudiendo visualizarlas geográficamente, y genere documentos oficiales adaptados al Registro Electrónico de Transacciones y Operaciones de Productos Fitosanitarios (RETO)



APLICACIONES INFORMÁTICAS PROSUR, S.L.
C/Hermano Luján, 10-local
14007 CORDOBA (ESPAÑA)
Fijos +34 957 435976 + 34 957 020270
Móvil + 34 615 689778
www.agrecuaderno.com



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia

Pol. Ind. Santa Ana, s/n - 41590 La Roda de Andalucía, Sevilla (España)
Tel: +34 954 016 132 / Fax: +34 954 015 352 / Mov: +34 606 992 244
email: gonzalezyparis@gmail.com - web: www.tallergonzalezyparis.com

TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS, S.L.

Serie M6001 Utility: Agilidad y versatilidad van de la mano



Kubota

M6001 Utility: El más inteligente de los tractores profesionales

Con su potente motor de última generación, su gran maniobrabilidad y alta capacidad de elevación, el M6001 Utility convence en las condiciones más duras, gracias a su enorme eficiencia económica.



kes.kubota-eu.com / [@kubotaspain](https://twitter.com/kubotaspain) / [#kubota](https://www.instagram.com/kubota)

For Earth, For Life
Kubota