

¡FELICES
FIESTAS!



16/29 Diciembre 2024  nº 1.396



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

La UE y Mercosur alcanzan un acuerdo de libre comercio
pág. 4

La Mesa Sectorial del Aceite de Oliva constata la recuperación de la producción en la campaña 2024/25
pág. 5

Madrid celebra la excelencia del AOVE en la Gala EVOOLEUM
pág. 12

Ya está en marcha en EEUU el estudio para reforzar la confianza del consumidor de aceite de oliva
pág. 14

Estas son las previsiones de la CE para 2035 en el sector del aceite de oliva y la aceituna de mesa de la UE
pág.18

Inaugurado el curso "Oliventura, un viaje al centro del cultivo del olivar"
pág. 31

AOVE para consagrar Notre-Dame

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Las gárgolas de Notre-Dame despertaban de su letargo el pasado sábado 6 de diciembre a las siete y diez de la tarde al sonido de las campanas que volvían a sonar mientras que el arzobispo de París, monseñor Laurent Ulrich, cubierto con un colorido hábito especialmente diseñado para la ocasión, golpeaba con su báculo luminoso la puerta cerrada de la catedral.

La reapertura del monumento parisino marcaba un hito para la cristiandad en Europa: el templo gótico más famoso de Francia renació de sus cenizas tras el devastador incendio que la destruyó hace cinco años. Ulrich era el encargado de consagrar su nuevo altar y, al margen de los saños políticos -todos los ojos estaban puestos en Donald Trump y Volodímir Zelenski-, este acto nos dejó una imagen para la posteridad: un gran charco de AOVE para consagrar el momento. Y sí, resulta que este aceite de oliva virgen extra era de la marca española Antara, elaborado en la Selva del Camp, por la cooperativa Coselva. "Este sábado nuestro aceite Antara fue utilizado para la consagración del altar de la Catedral de Notre-Dame", agradecía Coselva, que añadía que durante el acto -y como pasa desde el año 2008- su AOVE "fue consagrado por el arzobispo de París para usarse para el sacramento de la unción de los enfermos".



¿Cómo no iba a haber AOVE español en un acontecimiento de estas características? Ya que no hubo representación oficial de nuestro país, por lo menos el virgen extra habló por nosotros.

Ahora que nos encontramos en unas fechas de reconciliación y amor, qué mejor que dejar que el AOVE nos represente. Sin ir más lejos, El Corte Inglés ha informado de que se encuentra preparando 310.000 lotes, cestas de Navidad y regalos temáticos durante toda esta campaña. Para este año,

la compañía propone más de 185 modelos de lotes y cestas diferentes con productos para todos los gustos y presupuestos, una amplia variedad para que el cliente elija lo que mejor le convenga, ya sea para regalar o para autoconsumo. Entre los productos más demandados, según esta empresa, destaca el AOVE. Es más, en el marco de la campaña "Para Navidad, regala Madrid", un total de 2.700 cestas de Navidad 100% madrileñas con productos como el AOVE ya están disponibles en las grandes superficies de los hipermercados Carrefour y Alcampo, así como en las tiendas de BM Supermercados.

No sé ustedes pero yo tengo claro que la Navidad es el momento perfecto para regalar virgen extra. Los que ya lo consumen se quedarán maravillados y si se lo regalas a alguien que lo descubre gracias a ti, habrás hecho tu contribución más especial al mundo del AOVE. ¡Felices fiestas a todos y que vivan muchos momentos virgen extra!



INTELIGENCIA ARTIFICIAL

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA | EXTRACCIÓN DE PRODUCTO | OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS | SOFTWARE INTEGRAL DE PROCESOS | ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO FINAL

INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0

www.imscontrolindustrial.com



PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

"El sector responde a las declaraciones sobre fraude de Antonio Luque"
pág.20

**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
	• Exportaciones
	• Campaña
6-10	Mercado
	• Sostenibilidad
11	Actualidad
	• Precios
	• EVOOLEUM Awards
	• Internacional
	• Aforos
	• Fraude
26	Comercio exterior
29	Precios en el lineal
30	Anuncios Breves
31	Agenda

*Nombramientos***Sergio Antón, nuevo director general de Aceitunas Guadalquivir**

Grupo AG Olives ha anunciado el nombramiento de Sergio Antón

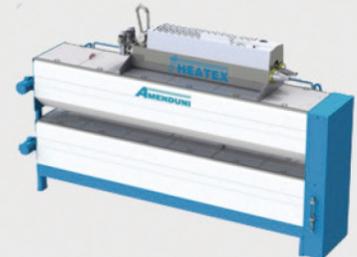
como nuevo director general de su división española, Aceitunas Guadalquivir.

Antón reportará directamente a Francisco J. Escalante, CEO global del Grupo, quien, además de seguir apoyando el desarrollo de Aceitunas

Guadalquivir, continuará enfocado en el crecimiento y la consolidación internacional de la compañía.

Con una facturación superior a los 340 millones de euros, más de 700 empleados y más de 1.000 agricultores asociados, Grupo AG Olives produce anualmente 80.000 toneladas de aceitunas que comercializa en más de 80 países.

La trayectoria de Sergio Antón, desarrollada principalmente en Acesur durante más de dos décadas, se ha caracterizado por la expansión internacional y la mejora continua de procesos. Como director de desarrollo corporativo y director general adjunto, lideró estrategias de crecimiento y optimización en áreas comerciales y operativas. “Esta sólida experiencia, plenamente alineada con los valores de Aceitunas Guadalquivir, será decisiva para consolidar el liderazgo de la empresa en España, así como para fomentar la innovación a lo largo de toda la cadena de valor”, ha resaltado la firma.

**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

El comprador pone el precio en un mercado sin operatividad

La AICA ha hecho públicos los datos provisionales del mercado del aceite de oliva en noviembre, segundo mes de la campaña 2024/25, de los que se desprende que la producción acumulada es de 292.020 t. Por su parte, las salidas se sitúan en 75.423 t., sin incluir las importaciones. En cuanto a las existencias, 227.750 t. se encuentran en almazaras; 92.550 t. en envasadoras; y 848 t. en el Patrimonio Comunal Olivarero.

Jaén

La vuelta del puente ha traído un desplome en las cotizaciones coincidiendo con la mayor entrada de aceituna en cooperativas y almazaras; y con el aumento de la oferta, que se encuentra con el desinterés por parte de la demanda, que sólo compra por estricta necesidad. En este contexto, el lampante cotiza a 3.700/3.800 €/t.; el virgen, a 3.850/3.950 €/t.; el refinado, a 3.900 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.200 €/t.

Córdoba

Aumento de la producción y, por ende, de la oferta, con una demanda muy tranquila que compra al día en vista a la bajada de las cotizaciones. Así, el lampante se establece a 3.900/3.950 €/t.; el virgen, a 4.000 €/t.; el refinado, a 4.050 €/t.; y el AOVE, a 4.250/4.300 €/t.

Sevilla

Escasísima operatividad y precios meramente orientativos ante la ausencia total de demanda, mientras la oferta permanece resignada a la espera de acontecimientos. En este sentido, el lampante se establece a 3.900/3.950 €/t.; el virgen, a 4.000 €/t.; y el AOVE, a 4.200/4.600 €/t.



Málaga

Mercado muy poco operativo donde se atienden los contratos realizados a futuro meses atrás. Salen únicamente cisternas puntuales de virgen extra (4.300 €/t.) para atender necesidades puntuales por temor a que se sigan desplomando los precios.

Castilla-La Mancha

Tendencia a la baja en todas las cotizaciones provocada por el aumento de la oferta y el desinterés de la demanda, que chocan frontalmente en sus intereses. Ahora mismo es el comprador quien pone el precio, con el virgen a 3.800 €/t.; y el AOVE, a 3.900/4.200 €/t.

Tarragona y Lleida

Cosecha finalizando en Tarragona, mientras que en Lérida todavía continúa pero sin alegría y los AOVEs frutados y dulces siguen a 5.500 €/t.

Extremadura

Fuerte bajada de precios en todas las categorías, con la producción iniciada en toda la Península, y concluida en algunas zonas de Portugal. La oferta supera ampliamente a la demanda, que únicamente compra por estricta necesidad. En este contexto, el lampante cotiza a 3.700/3.800 €/t.; el virgen, a 3.900/4.100 €/t.; y el AOVE, a 4.300/4.700 €/t.

Valencia

Imparable tendencia a la baja en todas las categorías, con una oferta ansiosa por vender y una demanda asustada ante el nuevo escenario. Mercado con muy poca operatividad en el que el lampante se oferta a 4.000 €/t.; el virgen y el refinado, a 4.200 €/t.; y el virgen extra, a 4.300 €/t.

Aviso a nuestros suscriptores

Como cada año, Mercacei Newsletter Semanal dejará de enviarse durante la semana que viene, volviendo a estar con ustedes el próximo lunes 30 de diciembre. ¡Felices fiestas a todos nuestros suscriptores!



PIERALISI
CIRCULAR THINKING

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 UE y Mercosur alcanzan un acuerdo de libre comercio

La presidenta de la Comisión Europea (CE), Ursula von der Leyen, y sus homólogos de cuatro países de Mercosur (Brasil, Argentina, Paraguay y Uruguay) han finalizado las negociaciones para un acuerdo de asociación pionero entre la UE y Mercosur. El ministro español de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha considerado que este acuerdo ofrece interesantes posibilidades a sectores como el del aceite de oliva, entre otros.

La presidenta de la Comisión Europea, Ursula von der Leyen, ha destacado que se trata de un acuerdo “en el que todos ganan y que traerá beneficios significativos a los consumidores y a las empresas de ambas partes. Estamos centrados en la equidad y el beneficio mutuo. Hemos escuchado las preocupaciones de nuestros agricultores y hemos actuado en consecuencia. Este acuerdo incluye sólidas salvaguardas para proteger sus medios de vida”.

Según Von der Leyen, “la UE-Mercosur es el mayor acuerdo de la historia en lo que respecta a la protección de los productos alimentarios y bebidas de la UE. Más de 350 productos de la UE están protegidos por una indicación geográfica. Además, nuestras normas europeas de salud y alimentación siguen siendo intocables. Los exportadores de Mercosur tendrán que cumplir estrictamente con estas normas para acceder al mercado de la UE. Esta es la realidad de un acuerdo que ahorrará a las empresas de la UE 4.000 millones de euros en derechos de exportación al año”.

Para el Ejecutivo comunitario, este acuerdo tiene en cuenta “los intereses de todos los europeos, incluido el sector agrícola de la UE. Ayudará a aumentar las exportaciones agroalimentarias comunitarias, al tiempo que protege a los sectores sensibles”.

Además, Bruselas cree que defiende las normas de la UE en materia de salud animal y seguridad alimentaria, “impidiendo que entren productos inseguros en nuestro mercado. Un impulso para la competitividad y la seguridad económica de la UE y Mercosur”.

Según sus datos, las exportaciones agroalimentarias de la UE a Mercosur ascendieron a 3.200 millones de euros en 2023. El acuerdo, a su juicio, ayudará a impulsar estas exportaciones eliminando los altos

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

aranceles sobre los intereses exportadores clave de la UE. En este sentido, el texto apunta que el acuerdo permitirá incrementar las exportaciones comunitarias hacia Mercosur de aceite de oliva (que en la actualidad cuenta con un arancel del 10%). “El acuerdo eliminará estos aranceles elevados y otras barreras comerciales, como normas y reglamentos poco claros o procedimientos engorrosos, por lo que será más fácil para los productores europeos exportar a Mercosur”, ha precisado.

La Comisión ha detallado que este acuerdo “permitirá asegurar y diversificar nuestras cadenas de suministro; crear nuevas oportunidades para todo tipo de empresas, eliminando aranceles a menudo prohibitivos sobre las exportaciones de la UE a Mercosur; así como ahorrar a las empresas de la UE 4.000 millones de euros en aranceles al año; o ayudar a las pequeñas y medianas empresas a exportar más reduciendo la burocracia”.

El acuerdo propuesto entre la UE y Mercosur se compone de un pilar político y de cooperación, y un pilar comercial. El final de las negociaciones constituye, según Bruselas,

el primer paso en el proceso hacia la conclusión del acuerdo. Los documentos oficiales se publicarán *on line* en los próximos días.

Tras la depuración jurídica final por ambas partes, el texto se traducirá a todas las lenguas oficiales de la UE y luego se presentará al Consejo y al Parlamento.

Nuevas oportunidades

En el marco del Consejo de Ministros de Agricultura y Pesca celebrado en Bruselas, el ministro español de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha mantenido una reunión con dirigentes de Copa-Cogeca, entidad que agrupa a las organizaciones agrarias y cooperativas europeas, para abordar las repercusiones del acuerdo de libre comercio entre la UE y Mercosur.

Planas ha señalado “las ventajas de un tratado que abre nuevos mercados y nuevas oportunidades para el sector agroalimentario europeo”.

El ministro ha explicado que es un acuerdo “equilibrado” y que los contingentes adoptados en relación con productos sensibles “son de una dimensión que no alteran el mercado comunitario. En este sentido, ha mencionado, por ejemplo, que se protegen las más de 200 figuras de las Indicaciones Geográficas Protegidas de la Unión Europea, 59 de ellas españolas”.

En el caso de España, Planas ha indicado que ofrece interesantes posibilidades a sectores como el aceite de oliva, entre otros.





La Mesa Sectorial del Aceite de Oliva constata la recuperación de la producción en la campaña 2024/25

La directora general de Producciones y Mercados Agrarios, Elena Busutil, ha presidido la 53ª Mesa Sectorial de Aceite de Oliva y Aceituna de Mesa, en la que ha analizado con las organizaciones y entidades representativas del sector los principales resultados de la campaña 2023/24 y las previsiones para la actual temporada, una vez iniciada la recolección de aceituna de almazara en las principales zonas productoras.

En general, en esta próxima campaña se espera una recuperación del nivel productivo de aceite de oliva que permita un equilibrio de la oferta y la demanda, con unas cotizaciones que remuneren adecuadamente a todos los eslabones de la cadena de comercialización, según ha informado el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Las primeras estimaciones, realizadas del pasado mes de octubre, ya apuntaban a un aumento de la producción de alrededor del 50% respecto a la campaña 2023/24. Las estimaciones actuales apuntan a una cifra de 1,29 millones de toneladas, que “responden a las buenas condiciones del cultivo en gran parte de las zonas productoras, gracias a las lluvias caídas en las últimas semanas”.

En este contexto, según ha detallado el MAPA, se ha registrado una contención de los precios en origen, que se situaron en niveles

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92
 Brokerage Olive Oil

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

máximos en las dos últimas campañas. En general, se ha producido una bajada de los precios desde el inicio de la actual campaña de un 25,6%, para situar el precio medio conjunto de las distintas categorías, para la última semana de cotización, en 5,15 euros/kilo.

La alta valoración que tiene el consumidor del aceite de oliva hace prever mayores niveles de comercialización, en base al citado incremento productivo previsto que conlleva una mayor disponibilidad. Para el conjunto de la campaña, se estima un consumo interno de 480.000 toneladas y unas exportaciones 980.000 toneladas, que supondrían un incremento del 17% y del 32%, respectivamente, respecto a la campaña anterior.

En cuanto a la aceituna de mesa, los datos de

producción correspondiente a los dos primeros meses de campaña (septiembre y octubre) han superado las estimaciones iniciales, hasta alcanzar las 481.000 toneladas. Esto ha sido posible gracias a las lluvias de otoño, que han permitido un mayor nivel de verdeo en los secanos, con una muy buena calidad y calibre.

Para el conjunto de la campaña se estima una comercialización superior a la de la temporada anterior que, en el caso del mercado interior, se situará en 190.000 toneladas y, en relación con las exportaciones, en 275.000 toneladas. Estas cifras supondrían ascensos del 1% y del 3%, respectivamente, respecto a la campaña pasada.

Además, en el transcurso de la reunión se ha informado sobre el calendario previsto para la publicación del proyecto normativo que modifica el Real Decreto 861/2018 por el que se establece la normativa básica en materia de declaraciones obligatorias de los sectores del aceite de oliva y la aceituna de mesa. Tras el análisis de las observaciones recibidas durante el proceso de audiencia pública, finalizado el pasado 30 de octubre, y la continuación de los trámites preceptivos, está prevista su publicación durante el primer semestre de 2025 y su entrada en vigor en la campaña 2025/26.

Los stocks de aceite de oliva en Italia se sitúan en 158.845 toneladas

La cantidad de aceite de oliva almacenado en Italia a 30 de noviembre se sitúa en 158.845 toneladas, de ellas 138.263 t. a granel y 20.582 t. envasadas, lo que supone un 11,2% 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 72,4% del stock (115.052 toneladas, -10,2%), de las que 85.373 toneladas (-2,2%) son de origen italiano, mientras que 23.798 toneladas (-19,1%) proceden de la UE.

Alrededor de la mitad del aceite de oliva nacional (54,4%) se almacena en las regiones del sur de Italia, con la significativa contribución de las regiones de Puglia y Calabria, con el 34,1% y el 12,1%, respectivamente.

A nivel regional, según el informe, destacan Puglia (54.221 t.), Toscana (26.713 t.), Calabria (19.264 t.), Sicilia (14.133 t.), Umbria (10.826 t.) y Liguria (8.305 t.).

A pesar de la gran cantidad de DOPs e IGP presentes (50), de un total de 20,2 millones de litros de aceite de oliva bajo este distintivo de calidad en stock (17,8 millones de litros en

la misma fecha de 2023), Sicilia, Val di Mazara, Terra di Bari y Toscana representan el 74,7%.

En general, el aceite de oliva con DOP e IGP en stock representa el 11,7% del total de aceite de oliva almacenado en Italia y el 16,2% de las existencias de AOVE.

Asimismo, el stock total de aceite de oliva virgen y virgen extra procedente de la agricultura ecológica asciende a 21.484 toneladas (-21,6%), casi exclusivamente AOVE (el 97,4%). El virgen extra ecológico constituye el 18,2% del AOVE total almacenado en Italia.

*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 9/15 diciembre '24 (Cierre día 5 dic. '24)	EUROS/T. SEMANA 16/29 diciembre '24 (Cierre día 12 dic. '24)
		€/t.	€/t.
JAÉN	ANDALUCÍA		
	Lampante, base 1º	4.400/4.500	3.700/3.800
	Virgen	4.600/4.700	3.850/3.950
	Virgen extra	4.700/4.800	4.000/4.200
	Refinado	4.550	3.900
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	4.350/4.400	3.900/3.950
	Virgen	4.650/4.700	4.000
	Virgen extra	4.850/5.100	4.250/4.300
	Refinado	4.600	4.050
SEVILLA	Lampante, base 1º	4.300/4.350	3.900/3.950
	Virgen	4.500/4.600	4.000
	Virgen extra	4.850/5.200	4.200/4.600
	Refinado	Sin oper.	Sin oper.
GRANADA	Lampante, base 1º	4.400/4.500	3.700/3.800
	Virgen	4.600/4.700	3.850/3.950
	Virgen extra	4.700/4.800	4.000/4.200
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	4.300
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	4.400/4.500	3.800
	Virgen extra	4.600/4.800	3.900/4.200
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	5.500	5.500
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	4.500	4.000
	Virgen	4.700	4.200
	Virgen extra	4.800	4.300
	Refinado	4.700	4.200
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	4.000/4.150	3.700/3.800
	Virgen	4.400/4.600	3.900/4.100
	Virgen extra	4.800/5.200	4.300/4.700

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

AGROISA.COM info@agroisa.com

agroisa

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



Aceites de orujo

C
o
t
i
z
a
c
i
o
n
e
s
d
e
A
c
e
i
t
e
s
y
G
r
a
s
a
s

SEVILLA	ANDALUCÍA	EUROS/T. SEMANA 9/15 diciembre '24 (Cierre día 5 dic. '24)	EUROS/T. SEMANA 16/29 diciembre '24 (Cierre día 12 dic. '24)
		€/t.	€/t.
	Refinable, base 10º	1.500/1.600	1.500/1.600
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.700/2.800	2.600

Aceites de semillas

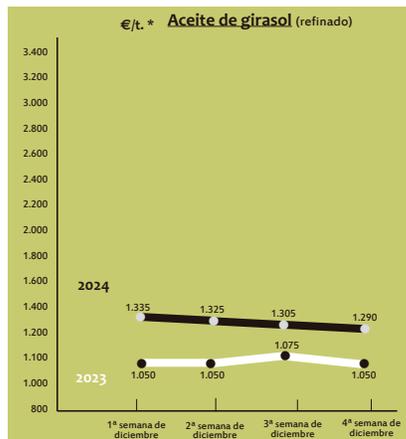
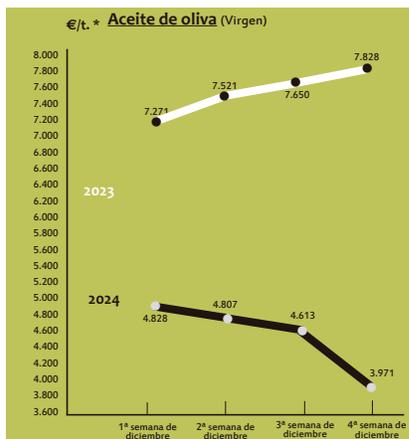
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)	EUROS/T. SEMANA 9/15 diciembre '24 (Cierre día 5 dic. '24)	EUROS/T. SEMANA 16/29 diciembre '24 (Cierre día 12 dic. '24)
		€/t.	€/t.
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.300/1.310	1.280/1.300
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	1.180	1.100
	Refinado	1.200	1.150
	ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.300/1.310	1.280/1.300

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 refino 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

	EUROS/KG. SEMANA 9/15 diciembre '24 (Cierre día 5 dic. '24)		EUROS/KG. SEMANA 16/29 diciembre '24 (Cierre día 12 dic. '24)	
	€/t.		€/t.	
MADRID				
BARCELONA				
	SEBO FUNDIDO	s/c	s/c	s/c
	SEBO FUNDIDO	s/c	s/c	s/c
	SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c	s/c
	SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c	s/c
	GRASA ANIMAL 3°/5° (origen)	1.000		1.025
	MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.100		1.100
	ACEITE DE COCO (refinado)	2.150		2.320
	ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c		s/c
	ACEITE DE PALMA	1.700		1.750
	ACEITE DE PALMISTE	2.380		2.570
	ACEITE DE MAÍZ	1.600		1.550
	ACEITE DE COLZA	1.350		1.319
	ACEITE DE RICINO	1.297		1.297
	ACEITE DE PESCADO refinado	4.700		3.700

*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 n°1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados
en aceites, grasas y derivados*

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

Mov.: 619 421 807 y 679 974 110
Avda. de Granada, 1 - 5°D - 23003 - JAÉN
garridohermanoscb@gmail.com



Mercado internacional

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/KG. SEMANA 9/15 diciembre '24 (Cierre día 5 dic. '24)	EUROS/KG. SEMANA 16/29 diciembre '24 (Cierre día 12 dic. '24)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50	8,50
		ACEITE DE OLIVA refinado	5,00	5,00
		ACEITE DE OLIVA lampante	4,05	4,05
	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE ORUJO refinado	2,95	2,95
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,30	1,30
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,22	1,22
		ACEITE DE SOJA refinado	1,16	1,16
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,15	2,15
		ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00/8,30	9,30/9,60
		ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,00/4,30	3,50/3,80	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50/9,00	8,00/8,50	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50/9,00	8,00/8,50	
	ACEITE DE OLIVA refinado	4,20/4,30	4,00/4,10	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	4,20/4,30	4,00/4,10	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	Sin oper.	Sin oper.	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	5,30/5,50	5,20/5,40	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,90/5,20	4,30/4,50	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,90/5,20	4,30/4,50	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (12 de diciembre 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





Sostenibilidad

La UCO elabora un informe sobre las potencialidades de la agrivoltaica

Un equipo de la Universidad de Córdoba (UCO) ha asesorado al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) sobre la situación, posibilidades y limitaciones de la tecnología agrivoltaica, un modelo que compatibiliza la producción agrícola con la fotovoltaica en terrenos de uso compartido.

Los investigadores Marta Varo, Luis Manuel Fernández de Ahumada y Rafael López, del Grupo de Física para las Energías y Recursos Renovables, forman parte del equipo que ha redactado por encargo del MAPA el “Informe prospectivo sobre la situación de la energía Agrivoltaica”, que ya puede consultarse en su página web.

Tal y como explican los autores de la publicación, el informe trata de poner en perspectiva un modelo equilibrado que compatibilice la producción agrícola y fotovoltaica, presentando los sistemas agrivoltaicos desde un punto de vista agronómico y fotovoltaico pero también social y de rentabilidad. Se presentan, igualmente, sus limitaciones sociales, agronómicas, energéticas y normativas, estudiando el régimen jurídico de la tecnología y analizando experiencias e

iniciativas desarrolladas tanto en otros lugares de Europa como en los continentes asiático y americano.

El documento se completa con una serie de conclusiones y recomendaciones de corte normativo -como la importancia de contar una legislación propia o una entidad administrativa que dé soporte al establecimiento de esta tecnología-, así como otras relacionadas con las infraestructuras y la tecnología, los posibles incentivos a su implantación o la divulgación y formación necesaria para una mayor comprensión y aceptación por parte de la sociedad.

Según la UCO, este trabajo cumple una función fundamental al arrojar luz sobre una tecnología que se encuentra en el punto de mira en un contexto en el que los Estados deben adaptarse a los objetivos de neutralidad climática de la Unión Europea para 2050, un desafío paralelo al de la necesidad de alimentar a una población creciente mediante una actividad agrícola sostenible, segura y económicamente rentable, y con el telón de fondo de la discusión sobre los usos del suelo.

FINIBUS

COMERCIO DE
ACEITE DE OLIVA
Y DERIVADOS

MIGUEL S. VERDASCO
INTERMEDIARIO

móvil 0034 659 920 608
miguel@finibus.es

MATERIAS PRIMAS PARA

piensos compuestos

	PRECIOS
HARINAS	
	€/t.
Harina de soja (s. fábrica).....	470
Harina de girasol (integ.) (abril).....	290
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).....	1.550
	Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú	s/c
Harina de soja (Buenos Aires) (Precios cif Rotterdam)	s/c
CEREALES	
(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 **995,25** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **984,00**.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: **286,50** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **288,00**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Aceite de soja: Cerraba a **42,68** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **41,23**.

◆ Precios: Futuros enero.

Maíz: Terminó la semana a **431,75** centavos/bushel, habiendo comenzado a **422,25**.

◆ Precios: Futuros diciembre.



Olivérica aboga por un precio “justo y equilibrado” del aceite de oliva

Olivérica, la Asociación Ibérica de Olivar en Seto, ha detallado que tras una campaña anterior marcada por la escasez de producción y una actual que, aunque mejor, no resulta excepcional debido a los bajos rendimientos, el precio del aceite de oliva en origen ha comenzado a descender de manera inesperada. Ante esta realidad, desde la entidad han realizado un llamamiento “al sentido común y a la responsabilidad de todos los agentes del sector”.

En un comunicado, la asociación ha destacado que el olivar, independientemente de su modelo de cultivo, “constituye un pilar económico y social en la Península Ibérica. Se trata de una actividad que requiere esfuerzo, dedicación y una inversión constante para mantener los estándares de calidad que demandan los mercados nacionales e internacionales. Sin embargo, este esfuerzo sólo tiene sentido si se ve acompañado de una retribución justa que permita a los agricultores cubrir costes, planificar inversiones y, sobre todo, mantener el cultivo activo”.

Olivérica ha subrayado que el precio no sólo afecta a los productores, sino que un mercado “equilibrado y estable” beneficia a todos los eslabones de la cadena: agricultores, elaboradores, distribuidores y consumidores. “Mantener este equilibrio debería ser un objetivo común”, ha añadido.

Evitar distorsiones

A su juicio, “en ocasiones, las dinámicas del mercado pueden desconectarse de las realidades del sector productor. Es fundamental que

las fuerzas de la oferta y la demanda actúen de manera transparente y justa, evitando movimientos que distorsionen el precio en origen. Cuando esto no ocurre, los más afectados son los agricultores, que ven cómo su esfuerzo no se traduce en una compensación adecuada”.

También ha considerado que apostar por un precio justo “no significa fijar valores artificiales ni interferir en el libre mercado. Más bien, implica garantizar que los precios reflejen de manera adecuada la realidad del sector, respetando los costes de producción y asegurando que cada eslabón de la cadena obtenga un beneficio razonable”.

Compromiso colectivo

Desde Olivérica han remarcado que “el olivar no es sólo una fuente de riqueza, sino también un elemento clave para la sostenibilidad ambiental y el desarrollo rural. Defender un precio justo para el aceite de oliva no es únicamente proteger a los agricultores, sino también asegurar

el futuro de nuestras comunidades, nuestros paisajes y nuestra economía local”.

Por ello, la asociación ha hecho un llamamiento a todos los actores del sector -productores, industriales, distribuidores y administraciones públicas- para “trabajar juntos en favor de un mercado más justo y transparente. Un precio equilibrado no sólo es posible, sino necesario para que el aceite de oliva siga siendo un símbolo de calidad, tradición y sostenibilidad”.

“Porque el verdadero progreso se construye sobre el compromiso de todos. Desde Olivérica reafirmamos nuestra disposición a dialogar y colaborar en la búsqueda de soluciones que beneficien al conjunto del sector. El olivar, y quienes trabajan cada día por él, lo merecen”, han concluido desde la entidad.




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



Madrid celebra la excelencia del AOVE en la Gala EVOOLEUM

Espacio Rastro Madrid acogió el 10 de diciembre la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, consolidada como la "Gran Fiesta Mundial del AOVE". El glamoroso y exclusivo evento contó con la presencia de destacados productores nacionales e internacionales provenientes de países como Italia, Portugal, Grecia, Turquía, Israel, Croacia, Marruecos o Brasil. En esta edición, el Premio al Mejor AOVE del Mundo fue para el AOVE manchego *Dehesa el Molinillo Coratina*; mientras que los Premios Embajador del AOVE fueron otorgados al cómico Leo Harlem y al chef y empresario Javier Bonet (Sala de Despiece y Sala Cero).



El evento, patrocinado por CaixaBank, Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid, Peralisi, Kubota, Grupo Macho, Ayrta y Autelec Tecnología, fue conducido un año más por Cristina Villanueva, presentadora de "Noticias Fin de Semana de LaSexta", y congregó también a una amplia representación del sector oleícola y olivarero tanto nacional como internacional, así como a periodistas gastronómicos y chefs del panorama madrileño.

La inauguración corrió a cargo de Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, que felicitó a todos los galardonados y alabó el comportamiento de los consumidores "que han dicho Sí al aceite de oliva virgen extra, que es lo

mismo que decir Sí a la salud, a la calidad, a la gastronomía, a la cultura, a la tradición y a la innovación".

Por su parte, Cristina de Toro, directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, destacó que "casi el 40% de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra es andaluz, lo que supone una prueba irrefutable de la calidad de la producción de nuestra Comunidad".

Asimismo, José Miguel Herrero, director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, resaltó que "la altísima calidad de los AOVes españoles está reconocida en esta Guía" y subrayó que "donde hay olivar hay riqueza, hay vida, hay acti-

vidad económica en los pueblos y dinamismo exportador".

A la cita también acudieron Rafael García González, viceconsejero de Medio Ambiente, Agricultura y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid; Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; Marian Aguilar, tercera teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Córdoba; y Antonio José Arenas Casas, vicerrector de Formación Continua, Empleabilidad y Emprendimiento de la Universidad de Córdoba.

En esta Gala se entregaron los Premios EVOOLEUM al Mejor de Cada Categoría, así como los Premios del TOP20 AOVes de Producción Limitada (para pequeños productores), los





galardones a los mejores diseños de packaging (EVOOLEUM Packaging Awards); y el TOP10 de los AOVEs más saludables del mundo. Sin olvidar el Premio a la Mejor Mujer Productora, que recibió Consoli Molero, maestra de almazara, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarrera de Valdepeñas (COLIVAL); y el Premio al Mejor Maestro de Almazara de AEMODA que recogió Carlos García Caracuel, jefe de Bodega de Almazaras de la Subbética.



Durante su intervención, Bonet agradeció este reconocimiento y anunció que llevará la promoción del AOVE a Reino Unido, donde abrirá próximamente su nuevo restaurante, Sala de Despiece Londres.

A su vez, Leo Harlem agradeció de forma jocosa su galardón, asegurando que le parece “alucinante que nos estemos dando cuenta de lo importante que es el aceite de oliva en 2024”. Además, reincidió en la idea de crear, no sólo un Ministerio del Aceite de Oliva, sino embajadas por todo el mundo para “luchar contra la tristeza gastronómica del resto del mundo”.

Por su parte, los Premios Embajador del AOVE recayeron en Javier Bonet, artífice de Sr. Bonet, compuesto por la cantina Patrón Lunares en Palma de Mallorca y los restaurantes de tapeo y cocina vista Sala de Despiece y Sala Cero, auténticos espacios de referencia en Madrid; y Leo Harlem, cómico, actor y presentador que ha participado en exitosos programas de TV como “La noche D”, “La hora de José Mota” y “Se hace saber” de TVE; “El Club del Chiste” y “Me Resbala” de Antena 3; “Sé lo que hicisteis” y “Zapeando” de La Sexta; o “Leo Talks” de Movistar.

La Gala finalizó con un cóctel de Ménage à Tres marido con los 7 AOVEs españoles del TOP10 de EVOOLEUM: *Dehesa el Molinillo Coratina*, *Rincón de la Subbética*, *LOA 77*, *Oleum Hispania Nature Premium Pajarrera*, *Valdenvero Hojiblanco*, *O.Live Ecologic* y *Ma'Sarah Lecciana*.

La Gala finalizó con un cóctel de Ménage à Tres marido con los 7 AOVEs españoles del TOP10 de EVOOLEUM: *Dehesa el Molinillo Coratina*, *Rincón de la Subbética*, *LOA 77*, *Oleum Hispania Nature Premium Pajarrera*, *Valdenvero Hojiblanco*, *O.Live Ecologic* y *Ma'Sarah Lecciana*.





Ya está en marcha en EEUU el estudio para reforzar la confianza del consumidor de aceite de oliva

La North American Olive Oil Association (NAOOA) ha informado sobre los avances del estudio puesto en marcha en EEUU con el objetivo de fortalecer aún más la confianza de los consumidores en la autenticidad y la calidad del aceite de oliva.

En este momento, según la entidad, se han recogido cerca del 95% de las muestras (incluidas casi todas las seleccionadas al azar en puntos de venta minorista) y el 80% debería estar en manos de la empresa de servicios de laboratorio para realizar las pruebas a partir de esta semana. La NAOOA espera comenzar a recibir los primeros resultados en las próximas semanas.

La asociación ha precisado que entre los aspectos más destacados del estudio figuran: 250 muestras, más que cualquier estudio nacional realizado anteriormente; representación en toda la categoría, ya que incluye comercio minorista, marcas privadas y *foodservice*; un protocolo “meticuloso” diseñado por un bioestadístico de la Escuela de Salud Pública de Yale; preparación de muestras y pruebas independientes realizadas por entidades de terceros; y análisis de expertos llevado a cabo por laboratorios y paneles independientes certificados y reconocidos por el Consejo Oleícola Internacional (COI).

El estudio encargado por la NAOOA se anunció a finales del año pasado “cuando la sequía en Europa y en otras partes del Mediterráneo provocó una reducción de las cosechas y de los suministros mundiales de aceite de oliva, lo que elevó los precios a máximos históricos. La asociación impulsó este estudio, el más completo y riguroso del país hasta la fecha, para fortalecer aún más la confianza de los consumidores en la autenticidad del aceite de oliva que compran”.

En opinión de la entidad, “es importante controlar la calidad del aceite de oliva directamente desde los lineales para garantizar que la cadena de suministro ofrezca una experiencia óptima a los consumidores. Dado que las pruebas se realizan más de un año después del comienzo de la última cosecha, los resultados indicarán cómo han evolucionado los aceites de oliva a lo largo de la cadena de suministro”. Asimismo, ha considerado que “los hallazgos pueden ser especialmente esclarecedores después de una cosecha en la que los olivos se

enfrentaron a condiciones climáticas difíciles, como sequía y altas temperaturas”.

Más allá del objetivo principal de evaluar la autenticidad del aceite de oliva, los resultados del programa de pruebas “deberían proporcionar al sector datos valiosos para evaluar si es necesario realizar mejoras en la gestión de la cadena de suministro y estimar las fechas de caducidad”, ha añadido.

“Hoy en día, los consumidores pueden tener una enorme confianza en la integridad del aceite de oliva gracias a los ambiciosos esfuerzos que nuestra industria ha realizado durante décadas para mejorar significativamente la calidad”, ha afirmado Joseph R. Profaci, director ejecutivo de la NAOOA, quien ha precisado que “esperamos que, a pesar de las condiciones de sequía y los precios más altos, el riesgo de adulteración del aceite de oliva en nuestro mercado siga siendo muy bajo, y este estudio seguirá asegurando a los consumidores que están obteniendo la calidad y autenticidad que merecen”.

La NAOOA cuenta con aproximadamente 60 miembros cuyas ventas representan en conjunto más de la mitad del aceite de oliva que se vende en EEUU. Después de que se anunciara el estudio de la NAOOA el año pasado, recibió también el apoyo de varios miembros no pertenecientes a la asociación.

Protocolo y plan de muestreo

El protocolo y el plan de muestreo para el estudio, cuyo objetivo es crear un nuevo punto de referencia para el análisis del aceite de oliva, fueron diseñados por Tassos Kyriakides, de la Facultad de Salud Pública de la Universidad de Yale. El protocolo se basa en el estándar ISO 5555 “Grasas y aceites animales y vegetales: muestreo”.

El estudio, que utiliza datos actuales sobre la cuota de mercado, incluye 250 muestras que se recogen en tres grupos: 175 muestras de marcas minoristas, 38 muestras de marcas privadas minoristas y 37 muestras de *foodservice*.

Las muestras serán representativas del mercado norteamericano, tanto en términos de participación de mercado como de distribución geográfica de las ventas. Se recogerán en cuatro áreas geográficas generales, incluidas de tres ciudades canadienses importantes. Las muestras de *foodservice* se seleccionarán al azar en función de los precios.

“Para evitar sesgos y conflictos de intereses, tanto la recogida de muestras de los minoristas como la preparación de las muestras ciegas que se enviarán a los laboratorios las llevan a cabo entidades profesionales independientes (una empresa de servicios de consultoría de alimentación y venta al por menor y una empresa de servicios de laboratorio independientes, respectivamente). La empresa de servicios de laboratorio independientes también seleccionará aleatoriamente laboratorios independientes y paneles de cata certificados y reconocidos por el COI”, ha explicado la asociación.

A su vez, ha precisado que los resultados de las pruebas que reciba serán anónimos en lo que respecta a las marcas comerciales. En el caso de los resultados de las pruebas que puedan justificar acciones de seguimiento (incluido el informe a las autoridades regulatorias), la NAOOA podrá recibir la identidad de la marca sólo después de que un asesor legal independiente la revise para garantizar la objetividad. Los informes sobre los resultados del estudio se emitirán en función de los datos añadidos.

“El aceite de oliva es uno de los alimentos más saludables y deliciosos para los consumidores, pero quienes no confían en él lamentablemente recurrirán a otros aceites menos saludables. Dados sus increíbles beneficios, es esencial que los consumidores confíen en la calidad y autenticidad del aceite de oliva que compran. Este estudio está diseñado para que los consumidores puedan seguir sintiéndose bien al comprar este alimento increíblemente saludable”, ha concluido Profaci.



VIRGEN EXTRA. ASÍ SOMOS. HECHO EN ESPAÑA

La calidad es importante. Mejorando cada día. 40 AÑOS JUNTOS. 1983-2023. 40 YEARS TOGETHER. Quality is important. Improving every day

Dosificadores Volumétricos para talco y cualquier otro producto pulverulento.
La ayuda que necesitas para sacar todo lo bueno de tu tierra.
Nuestros clientes, los mejores fabricantes de aceite de oliva virgen extra del mundo.



DOSIFICADORES[®]
garcía fernández

- FÁBRICA DE MAQUINARIA -
- MACHINERY FACTORY -

www.dosificadoresgf.com • clientes@dosificadoresgf.com • export@dosificadoresgf.com
T. (+00 34) 952 411 670 • Alhaurín de la Torre (MÁLAGA) • ESPAÑA



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AXFLOW

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEK



Sistema Polytex

Polytex

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



AMAZANO Flottweg

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



SERIJEREZ

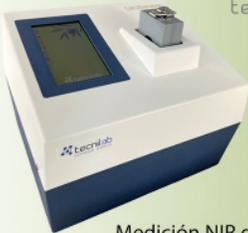
DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO

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



tecnología analítica



La solución integral para su almazara

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

ENVASES/ENVASADO

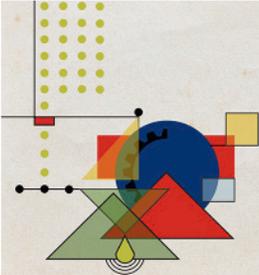


AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.



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

EXTRACCIÓN

La extracción convertida en arte.

BOMBAS



desde 1967



Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales

ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es



MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.



20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com



Desde más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnología y componentes claves en el sector de la separación. Con más de 10000 instalaciones centrifugas instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es quien las fabrica mundiales en el suministro de centrifugación.

Los fabricantes de Agua están buscando constantemente para la industria alimentaria y en especial para el sector cárnico, cumpliendo con los requisitos más exigentes. PALACÍN respalda en su línea de extracción continua con gran experiencia y se convierte en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.



González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa



UNICOS Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962



Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños



LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr



Auserre



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

FÁBRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Piarroquardo nº 12
14850 BAENA (Córdoba)
Telf: 0034 957 065 115
e-mail: facsal@facsal.com

DELEGACIÓN EN PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Mirandela
5270-555 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 522



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



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

PRECIOS
PLAZOS
RESULTADOS
RECOGIDA MUESTRAS
SATISFACCIÓN CLIENTE

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
Telf. 954 57 12 21 - Fax. 954 57 13 66
espejo@laboratorioespejo.com

OLIVARUM
Fundación para la Investigación y Formación

análisis | asesoría | investigación | innovación | formación

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

JAR 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 AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE
ELECTRICIDAD
SOFTWARE
PESO TRABAJADO EFICIENCIA ENERGÉTICA

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

info@imated31.es
www.imated31.es
952 284 037

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

REGISTRO DE DATOS
ALMAZARA CONECTADA

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

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

TODOLIVO Infórmate

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

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

AGROCUADERNO

PROSUR



Estas son las previsiones de la CE para 2035 en el sector del aceite de oliva y la aceituna de mesa de la UE

La Comisión Europea (CE) prevé que la producción de aceite de oliva en la UE crezca ligeramente de aquí a 2035, impulsada por el aumento de los rendimientos. Sin embargo, espera que continúe la tendencia a la baja en el consumo de este producto en los principales países productores, mientras que estima una subida del mismo en otros países comunitarios.

Así se desprende de su último informe sobre las perspectivas agrícolas de la UE, que presenta las proyecciones del mercado para la agricultura comunitaria hasta 2035.

La CE apunta que el sector oleícola se ha enfrentado a dos campañas consecutivas de baja producción en 2022/23 y 2023/24, afectando especialmente a los olivareros de la Península Ibérica. La rentabilidad futura del sector oleícola de la UE, a su juicio, depende de la transformación exitosa de los sistemas productivos, es decir, de plantaciones extensivas a plantaciones intensivas y altamente mecanizadas. “Desde hace algún tiempo, el sector se enfrenta a desafíos como las condiciones climáticas inusuales y la escasez de agua. Ya se están realizando inversiones en España y Portugal, incluida la plantación de olivares en zonas no tradicionales, sin embargo, se requiere algo de tiempo para alcanzar su máximo potencial”, detalla Bruselas en su informe.

En concreto, precisa que se esperan incrementos de producción media anual de alrededor del 1,2% y el 1% para España y Portugal, lo que refleja aumentos de rendimiento del 0,7% y el 1,4% anual, respectivamente.

Los impactos de enfermedades como la *Xylella fastidiosa*, así como la falta de mano de obra y los crecientes costes, son desafíos adicionales a los que los productores podrían enfrentarse en los próximos años.

Consumo

El informe recoge que se espera que continúe la tendencia a la baja observada en el consumo aparente de aceite de oliva en los últimos años, lo que refleja los nuevos patrones de consumo de las generaciones más jóvenes. Los altos precios y la posible sustitución por otros aceites vegetales, principalmente en países que carecen de una fuerte tradición en el consumo de aceite de oliva, aumentan la incertidumbre de la demanda. Más concretamente, se prevén descensos de alrededor del 2-3% anual en España, Italia y Grecia.

Tras el aumento de la disponibilidad, se espera que el consumo per cápita aumente en Portugal, hasta alcanzar los 5,6 kg. en 2035.

Partiendo de un nivel bajo, se espera que el consumo per cápita en el resto de la UE aumente anualmente un 3,7% durante el período de proyección.

Comercio

Por otro lado, el Ejecutivo comunitario prevé aumentos en las exportaciones netas en España, Portugal y Grecia, al comparar 2035 con el período 2020-2024. Este resultado refleja tanto los cambios en la evolución del consumo como de la producción. En concreto, durante el período 2024-2035, se espera que las exportaciones netas aumenten un 3,5%, un 1,8% y un 1,5% anual en España, Grecia y Portugal, respectivamente, mientras que en Italia se prevé que las importaciones netas disminuyan anualmente un 8,2%, lo que también refleja niveles de consumo per cápita más bajos. Por el contrario, en el resto de la UE se espera que las importaciones netas crezcan anualmente un 4%.

Además, se estima que la UE mantenga su posición exportadora, con exportaciones netas que alcanzarán casi 750.000 toneladas en 2035.

Por su parte, en los últimos años, Túnez ha aumentado las exportaciones a la UE, beneficiándose de los acuerdos comerciales existentes. “La diferenciación de productos podría ayudar a frenar el impacto de la creciente competencia de precios en el mercado global”, añade.

Aceituna de mesa

Respecto a la aceituna de mesa, el informe de la CE señala que las condiciones climáticas plantean un contexto complicado para los productores de la UE. En este sentido, se espera que la producción de aceitunas de mesa de la UE se enfrente a desafíos similares a los de la producción de aceite de oliva tales como las condiciones climáticas y la escasez de agua.

A su juicio, las inversiones para modernizar

los olivares son clave para garantizar la rentabilidad económica del sector en las próximas décadas. Además, “una gestión adecuada del agua apoyada por una política hídrica bien diseñada podría favorecer el aumento de la producción, siendo Portugal un buen ejemplo”, destaca.

En comparación con 2020-2024 se estiman aumentos de producción anuales del 0,4% y el 1,1% en España y Portugal; mientras que en Italia y Grecia se prevé una disminución anual de alrededor del 0,3% en las áreas cultivadas, lo que implica en una perspectiva pesimista para la producción. En Italia, esta tendencia se ve reforzada por descensos de rendimiento anual de alrededor del 1,3%. En 2035, la producción podría alcanzar casi 200.000 t. y 56.000 t. en Grecia e Italia, respectivamente.

Respecto a 2020-2024, se espera que el consumo per cápita de aceitunas de mesa en la UE aumente ligeramente en la próxima década. En España se prevén aumentos anuales del consumo de alrededor del 0,5%, alcanzando niveles de consumo per cápita de alrededor de 4,1 kg. en 2035. También se estiman aumentos anuales más fuertes en Grecia, Italia y Portugal (en el rango de 1,2-2,2%), así como en el resto de la UE, aunque a un ritmo más lento (0,5% anual). Según Bruselas, las propiedades beneficiosas del consumo de aceitunas y las crecientes preocupaciones sanitarias con respecto a los hábitos alimentarios respaldan esta expansión.

En el período 2024-2035 se registrará una evolución positiva para las exportaciones netas, principalmente en España y Portugal, con tasas de crecimiento anual promedio de alrededor del 0,2-0,3%. También se prevé que Grecia siga siendo un exportador neto de aceitunas de mesa, aunque se proyecta un ligero descenso (-0,1% anual). En Italia, se espera que las importaciones de aceitunas de mesa aumenten, con importaciones netas de alrededor de 94.000 t. en 2035.

Participa con
tu AOVE!!

Bases concurso



V AOVE FORUM INTERNACIONAL FIRA DE TOTS SANTS

29, 30 Y 31 DE ENERO

COCENTAINA



#alimentosdespaña



ACTITUD
MEDITERRÁNEA



WWW.AOVEFORUM.COM



El sector responde a las declaraciones sobre fraude de Antonio Luque

Desde *Mercacei* hemos querido recabar la opinión de diversos representantes del sector del aceite de oliva sobre las declaraciones realizadas por el presidente de Dcoop, Antonio Luque, el pasado 27 de noviembre en un encuentro con periodistas donde denunció que “existe un fraude importante en el aceite de oliva y nadie está haciendo nada”. Algunos de los profesionales consultados han declinado contestar. Recogemos a continuación las valoraciones de quienes sí lo han hecho.

Rafael Alonso Barrau Director Comercial y de Exportación de Oro del Desierto

“Los intereses que haya detrás de estas palabras sólo él los sabe, pero desde luego van en contra de sus propias cooperativas”

Las declaraciones me parecen muy nocivas e incendiarias.

Desconozco el sector del refinado y envasador puesto que no formo parte de él, pero Dcoop es una cooperativa que moviliza el 15-20% de la producción de aceite de oliva virgen extra,

virgen y lampante (que se refina posteriormente). Creo que los intereses que haya detrás de estas palabras sólo él los sabe, pero desde luego van en contra de sus propias cooperativas.

También me parece inapropiado y fuera de lugar atacar el panel test siendo productor de virgen extra, sabiendo que es la última herramienta que nos queda.

Además, resulta lamentable afirmar que se va a vender a 5 euros el litro de virgen extra en breve, de nuevo en detrimento del interés cooperativo que debe ser conseguir el mejor precio por su mejor producto, no el más bajo.

Cristóbal Cano Responsable de Olivar de UPA

“Son declaraciones lamentables, absolutamente temerarias, sin ningún tipo de prueba, que definen a quien las promulgan”

Son declaraciones que sólo podemos calificarlas de lamentables. Unas declaraciones absolutamente temerarias y unas afirmaciones como las que se

han hecho sin ningún tipo de prueba que al final, incluso, nos atrevemos a decir que definen a quien las promulgan. Cuando lanzas la piedra y escondes la mano, la credibilidad de quien hace

una afirmación tan grave sin ningún tipo de prueba queda seriamente entredicho y definen a quien promulga ese tipo de declaraciones de una irresponsabilidad muy grande. Un presunto fraude en este caso ligado a la posible mezcla de aceite de oliva con otros tipos de aceite que al final lo que trasciende al consumidor es eso, que hay un fraude. Ya no se entra en que sea un fraude meramente económico, en la información, etc. Es un fraude y la gente lo percibe como algo malo y el aceite de oliva es todo menos malo.

Cuando hay que hacer una denuncia en un Estado como el nuestro, están los juzgados, la Fiscalía, las diferentes administraciones. Y esto lo hemos hecho nosotros, desde UPA, cuando hemos detectado algún incumplimiento, ya sea de la Ley de la Cadena Alimentaria con posibles ventas a pérdidas, lo hemos denunciado y la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) nos ha dado la razón. Cuando hemos detectado algún etiquetado que podría prestar a la confusión para el consumidor, también lo hemos denunciado y ha supuesto que se retire por parte de algún operador ese producto que podía influir y crear confusión al consumidor. Y eso lo hemos hecho desde la responsabilidad, no como este tipo de declaraciones que, al final, es lanzar un mensaje que no beneficia al sector porque no hay pruebas.



No sabemos qué tipo de interés puede haber detrás, pero estamos seguros de que ninguno positivo para el conjunto del sector, ni encontramos ninguna explicación coherente ni razonable para una cosa que genera un daño de dimensiones y de alcance que todavía está por ver, pero evidentemente grande.

Gonzalo Guillén Consejero Delegado y Director General de Acesur

“Los esfuerzos, inversiones, avances y compromisos cumplidos por parte del sector hacen que cualquier duda sobre los productos elaborados y comercializados carezca de credibilidad”

Podemos asegurar que el aceite de oliva español está en un nivel top mundial en calidad y en seguridad alimentaria.

Hoy en día las empresas españolas son referentes del sector por su compromiso total con el producto. En los últimos 30 años el nivel de inversión y de innovación nos ha llevado a liderar no sólo en producción sino también en control de calidad, trazabilidad y sostenibilidad.

Los esfuerzos, inversiones, avances y compromisos adquiridos y cumplidos durante décadas por parte del sector productor, industrial





y envasador en España hacen que cualquier duda sobre los productos elaborados y comercializados carezca de credibilidad.

Eduardo Valverde Gerente de Conde de Benalúa

“En general, en el sector ha generado rechazo, sorpresa y malestar, ni son las formas ni el contenido. Un error”

En mi opinión, las declaraciones realizadas por el presidente de Dcoop en relación con el supuesto fraude de calidad en el sector del aceite de oliva han sido des-
certadas, tanto en el fondo como en las formas. Las preocupaciones actuales del sector están en otros temas relacionados con el agua, el clima, la cosecha, los precios y los impuestos.

En cualquier caso, para los que quieran modificar los criterios de las categorías y los parámetros de calidad y pureza del aceite de oliva virgen extra, el camino a seguir va de la mano del sector y de las administraciones, no en el de la prensa para agitar la opinión pública, creando alarma y dudas sobre el aceite de oliva virgen extra de origen español.

La bajada de los precios o la caída de margen comercial en el sector no debe ser el motivo de dichas declaraciones. La motivación para dichas declaraciones únicamente las conoce quien las realizó, si es que tienen alguna lógica.

En general, en el sector ha generado rechazo, sorpresa y malestar, ni son las formas ni el contenido. Un error.

José Manuel Bajo Prados Secretario Ejecutivo de la Sectorial Nacional AOV con DO

“Las declaraciones son alarmantes e inconvenientes para la imagen de un producto emblemático, máxime cuando en España se están siguiendo exhaustivos planes de control”

Desde la Sectorial Nacional del AOV con Denominación de Origen consideramos que las declaraciones realizadas por Dcoop son alarmantes



e inconvenientes para la imagen de un producto emblemático como es el aceite de oliva español, máxime cuando en España se están siguiendo exhaustivos planes de control sobre toda nuestra producción agroalimentaria, incluidos los aceites de oliva, lo que ha servido para afianzar la imagen de calidad de la que gozan todas nuestras producciones.

Consideramos que hay que ser especialmente cuidadosos con los mensajes que se envían, ya que éstos pueden repercutir de forma muy negativa en la imagen del aceite de oliva español tanto en el mercado nacional como en los mercados internacionales.

Entendemos que es labor de todos los eslabones de la cadena -productores, elaboradores, comercializadores, administración y consumidores- vigilar el cumplimiento de la legalidad vigente así como, y en aras de la seguridad jurídica, únicamente hacer uso de los procedimientos previstos en nuestro ordenamiento jurídico para denunciar los hechos de incumplimiento conocidos.

Para finalizar, cabe recordar que los AOVes de las DOPs españolas están sometidos a rigurosísimos procesos de certificación que incluyen, entre otros, controles sobre su origen, materias primas, procesos y características, siendo éstos el máximo exponente de la calidad y la seguridad alimentaria en lo que al conjunto de los aceites de oliva se refiere.

José María Penco Director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)

“Supone una acusación muy contundente y generalizada que será negativa para el sec-

tor oleícola español en cuanto a imagen y a credibilidad”

Las declaraciones son sorprendentes por cuanto suponen una acusación muy contundente y generalizada que pensamos que será negativa para el sector oleícola español en cuanto a imagen y a credibilidad.

En nuestra opinión, y hasta lo que alcanzamos a saber, en el sector productor español de aceites de oliva, en general, las cosas se hacen bien y se cumple con la ley y la estricta normativa. Dicho esto siempre hay algún caso aislado de fraude que debe ser perseguido y que, de hecho, suele ser neutralizado. Se trata de delitos cometidos por desalmados que buscan el lucro ilícito, como en otros sectores. Confiamos en los controles de las distintas administraciones que nos consta que son exhaustivos y periódicos.

La razón de estas declaraciones en este momento no la conocemos, habría que preguntarle a los que las han hecho.

Las consecuencias serán siempre negativas, pero esperemos que sean limitadas por cuanto confiamos que los consumidores, tanto nacionales como internacionales, sigan creyendo en la calidad y la excelencia de los aceites de oliva españoles que en los últimos años lideran los mercados en cantidad y también en calidad.

Hay muchas organizaciones, instituciones y asociaciones en nuestro país luchando desde hace años por elevar el prestigio y las excelencias de los aceites de oliva españoles en el mundo, con el virgen extra de locomotora, y llamamos a la responsabilidad de todos para no desandar este camino de forma violenta e injustificada porque el daño puede ser irreparable y recaer como un yunque sobre los miles de olivereros de nuestro país.

Belén Luque Presidenta de Acora

“Hacer acusaciones genéricas uniendo la palabra fraude con aceite de oliva, y además español, en





medios generalistas es peligroso y negativo para todo el sector”

Me parecen unas declaraciones muy desafortunadas y no entiendo la razón que le ha llevado a hacerlas. Si tiene alguna sospecha con alguna firma concreta que acuda a Sanidad, Consumo o lo que estime oportuno. Hacer acusaciones genéricas uniendo la palabra fraude con aceite de oliva, y además español, en medios generalistas es peligroso y negativo para todo el sector.

Las declaraciones estaban referidas a los aceites refinados y la traducción en los medios ha sido que todo el aceite de oliva está afectado. Ha manchado el nombre de todos los aceites, incluido el virgen extra que tanto esfuerzo nos cuesta a todos producir. En cuanto a las consecuencias, ya se verá, pero estoy segura de que no hay nada positivo en todo este asunto.

**José Gilabert
Presidente de la SCA San Vicente de Mogón**

“Estas declaraciones añaden más leña al fuego y nos distraen de lo que de verdad tenemos que defender”

Las declaraciones de Antonio Luque me parecen totalmente fuera de lugar, ya que si hay fraude se denuncia ante el órgano

competente y se aportan pruebas. Es cierto que se sospecha desde hace mucho tiempo que en los refinados se pueden estar utilizando aceites que no corresponden, y que se tiene discriminada la categoría virgen, que es un gran aceite para el gran consumo y en el que es más difícil realizar esas malas prácticas.

En todo caso estamos asistiendo desde principio de verano a una serie de maniobras para bajar el precio del aceite a unos niveles que no se justifican analizando objetivamente los datos. Ya a principios de verano se hicieron contratos a futuros a 6 euros en noviembre, 5 euros en diciembre y 4 euros en enero. Ese escenario incluso se ha agravado y acelerado

aún más, y estamos viendo cómo en el mes de diciembre se quiere llegar ya a los 4 euros. Se conoce que grandes grupos han hecho este tipo de contratos, entre 4-4,5 euros/kg. para diciembre, colaborando en esa estrategia de bajada de precios y arrastrando al resto del sector a una espiral bajista en la que han entrado el resto de cooperativas y particulares, por miedo a una bajada mayor. En los últimos meses hemos asistido a la “locura” de un mercado sin aceite y con exceso de oferta.

No sería justo asignar toda la responsabilidad de lo que pasa en el sector a los grandes grupos, pero es cierto que ellos tienen mayor cuota. También tenemos el gran problema de que, cada vez más, está aumentando la venta individual (que cada agricultor venda cuando quiera), no sólo en los privados, sino también en cooperativas, con lo cual tenemos cada vez más desorden en la oferta.

En resumen, el sector productor es parte fundamental del mercado, y dentro de él, los grandes grupos deben de marcar unas estrategias para hacer que le lleguen al agricultor unos precios justos. Lo que está pasando no es anticiparse al mercado, es ser cómplices de unas maniobras en las que unos pocos ganan mucho dinero, mientras la gran mayoría de agricultores pierden la oportunidad de obtener unos ingresos dignos después de dos campañas nefastas. Estas declaraciones, en este momento, añaden más leña al fuego y nos distraen de lo que de verdad tenemos que defender.

**Consoli Molero
Gerente de la Cooperativa
Olivarera de Valdepeñas (Colival)**

“Las declaraciones han sido un movimiento estratégico para sacudir el sector del aceite de oliva”

Las declaraciones de Antonio Luque, presidente de Dcoop, han sido un movimiento estratégico para sacudir el sector del aceite de oliva. Al denunciar un presunto fraude basado en la mezcla de aceites más baratos con aceite de oliva, busca exponer lo que considera prác-

ticas desleales que minan la calidad del producto y la competitividad del aceite español en el mercado internacional.

La falta de pruebas concretas, reconocida por Luque, sugiere que el objetivo principal es presionar a las autoridades para reforzar los controles de calidad y trazabilidad en un momento crítico: con precios récord y un panorama de recuperación de la producción. Esto no es sólo una acusación aislada, sino una llamada a replantear las normativas del sector para evitar que el producto pierda prestigio frente a los consumidores.

Sin embargo, estas afirmaciones han sido calificadas de “irresponsables” por el Ministerio de Agricultura y principales patronales, que consideran que dañan la imagen del sector sin fundamento sólido. Si bien podrían impulsar mejoras regulatorias, el riesgo inmediato es una pérdida de confianza en el aceite de oliva español, tanto en el mercado local como en el internacional, afectando su competitividad y ventas.

**Juan Luis Ávila
Responsable de Olivar de COAG**

“Lo que no se puede hacer es levantar acusaciones y dejarlas en el aire porque afectan a la totalidad del sector”

En un sector con una importancia económica como éste, no se pueden generar especulaciones que realmente no se terminen de rematar. El fondo de la cuestión es que necesitamos claridad en el sector y una vez que se ha puesto sobre la mesa este planteamiento hay que llegar hasta el final. Si Dcoop tiene sospechas de que esto se está produciendo en el sector se debe abordar al máximo nivel y se tiene que buscar una solución para que o bien esas sospechas desaparezcan o bien si hay gente que está cometiendo prácticas ilegales se ponga sobre la mesa.

Como organización agraria llevamos años peleando sobre el control





OLEOmaq

9 Salón Internacional de Maquinaria y Equipos para Almazaras y Envasado

9 International Olive Oil Mill Machinery, Equipment & Packing Show



oleotec

oleotec.es

Oleotec

9 Salón Internacional de Técnicas y Equipos para la Olivicultura

9 International Olive-Growing Techniques and Equipment Show



11-13 FEB 2025



de la calidad en la cadena del aceite de oliva y ha sido una de nuestras líneas de trabajo. Lo que que venimos defendiendo desde siempre es que hace falta un mayor control del esfuerzo que realiza el agricultor en el campo. Si está duramente trabajando con trazabilidad de todo tipo para generar un producto de calidad hasta salir de la cooperativa, necesitamos que el resto de la cadena actúe igual que nosotros. Porque si no actúa igual está yendo en contra del consumidor y contra el trabajo de los productores. Pedimos claridad y limpieza en un sector tan importante como este. Si hay la más mínima duda, existen órganos dentro del sector que deben convocarse y poner en marcha los mecanismos y las herramientas necesarias, caiga quien caiga, si es que hay alguien que tiene que caer. Lo que no se puede hacer es levantar acusaciones y dejarlas en el aire porque afectan a la totalidad del sector. Una consecuencia muy poco deseada es generar incertidumbre en el sector y lo que tenemos que hacer es crear certidumbre. Tiene que quedar clarísimo que la parte de los agricultores está al 100% bien hecha y a partir de ahí lo que necesitamos es que en el resto de la cadena las cosas vayan por su sitio y generar certidumbre.

Herminia Millán
Gerente de QvExtra!



“Sólo sirven para hacer un daño irreparable a la marca Española, donde estamos todos”

No hay razón justificada para hacer acusaciones de este tipo sobre nuestro sector sin prueba alguna, ya que sólo sirven para hacer un daño irreparable a la marca España, donde estamos todos.

Joaquín Selma
Vicepresidente Ejecutivo de la Asociación de Defensa del Aceite de Oliva Virgen Extra (ADAOVE)



“Estas declaraciones no pue-

den quedarse en un limbo y hay que investigar la situación hasta el fondo para saber qué está ocurriendo”

Desde la Asociación de Defensa del Aceite de Oliva Virgen Extra (ADAOVE), defendemos el aceite de oliva virgen extra, que es el aceite de oliva de máxima calidad y nos preocupa mucho que pueda llevar mezclado, aunque sea en un mínimo porcentaje, cualquier otro tipo de aceites, por lo que es muy importante mantener una trazabilidad bien clara del producto, debiendo ser las administraciones públicas muy celosas en estos controles. Creemos que es muy importante que se persiga cualquier atisbo de fraude que pudiera existir para que el consumidor que adquiera un AOVE sepa a ciencia cierta que lo que hay en esa botella es un aceite de oliva virgen extra.

Desde hace mucho tiempo se vienen haciendo este tipo de denuncias por buena parte del sector olivarero y es algo que se debe investigar a conciencia para detectar el más mínimo fraude que se pudiera cometer mezclando aceite de oliva con cualquier otro tipo de aceites que, aunque no son perjudiciales para la salud, sí ocasionan un gran quebranto económico, creando una competencia desleal, perjudicando al resto del sector que hace las cosas tal y como tienen que ser. En este sentido, estarían jugando con ventaja aquellos que pudieran hacer estos fraudes con respecto al resto del sector que comercializa el aceite tal y como marca la norma de aplicación.

Estas declaraciones del presidente de Dcoop no pueden quedarse en un limbo y hay que investigar la situación hasta el fondo para saber qué está ocurriendo por varios motivos: por la competencia desleal que esto produce; y porque mezclar aceite de oliva con otros tipos de aceites acarrea de manera inmediata una caída de precios en origen que no tendría justificación alguna. Por ello, se debe intensificar la trazabilidad y los controles para que nadie tenga que denunciar públicamente este tipo de prácticas.

José Felguera Ochoa
Secretario de Asolite-Asociación del Olivar Tradicional Español

“El mensaje de denuncia es bienvenido, ya que se une a nuestra voz”

Desde Asolite llevamos señalando y denunciando esta lamentable práctica de las mezclas fraudulentas durante toda nuestra existencia como asociación, especialmente nosotros que luchamos por defender los intereses de los agricultores tradicionales ante las instituciones públicas, ya sean regionales, nacionales o europeas.

Nuestro celo en salvaguardar el sector del olivar español va en consonancia indisoluble con la defensa del aceite de oliva virgen en su máxima calidad y expresión, tal y como debe llegar a los consumidores. Entendemos así que las mezclas o cualquier otra práctica fraudulenta les convierte en víctimas por tanto de una estafa al margen de un riesgo para su salud. En ese sentido, el mensaje de denuncia es bienvenido ya que se une a nuestra voz. Sin duda.

Otra cuestión es el momento y circunstancias en el que se publicita todo esto, con un mercado tensionado por la escasez de aceite de nueva producción y una inexplicable súbita bajada de los precios. Es con ello un aspecto que no podemos valorar, pero que nos hace pensar que no tiene nada de casual esta coincidencia.

Por experiencia, creemos que mensajes así se diluirán con el tiempo, que el fraude podrá continuar, pero no nuestra apuesta por contrarrestarlo desde nuestra unión y defensa del olivar tradicional y su producto diferenciado elaborado por todos nuestros socios.

Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva (ORIVA)

“La normativa y los controles derivados son muy exigentes para garantizar la máxima calidad y seguridad”

Lamentamos la polémica generada. La normativa comunitaria y nacional y los controles derivados son muy exigentes para garantizar la máxima calidad y seguridad en todos los aceites del olivar.



**oliva
tessen**
BY MERCACEI

*Reserva ya tu
espacio publicitario
en OLIVATESSEN #11
EDICIÓN 2025*

Pincha aquí

I LOVE AOVE

**VALERIA MAZZA
ENTREVISTADA EN EXCLUSIVA
HABLANDO DE AOVE EN OLIVATESSEN #11**



Exportaciones e importaciones entre España y la Unión Europea y resto de países (Septiembre 2024)

Fuente: Dirección General de Aduanas

I M P O R T A C I Ó N

E X P O R T A C I Ó N

Aceites y grasas

Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	Portugal	1.999	10.865.915	A. de Oliva	Portugal	3.036	18.082.265
V. LAMPANTE	Otros	637	3.382.164	LAMPANTE	Italia	2.827	17.846.279
					Otros	12.949	94.767.334
	TOTAL	2.637	14.271.384	TOTAL	18.817	130.695.878	
LOS DEMÁS	Portugal	4.226	27.867.188	LOS DEMÁS	Italia	13.681	99.750.052
A. DE OLIVA	Turquía	3.104	19.700.129	A. DE OLIVA	EEUU	6.435	58.643.187
	Tunez	2.538	16.455.514		Francia	5.964	42.177.619
	Argentina	1.293	8.872.644		Portugal	4.565	31.756.233
	Italia	498	3.823.440		Australia	1.922	19.349.028
	Otros	994	6.989.074		R. Unido	1.879	15.504.234
					China	1.611	13.798.668
					México	1.505	13.540.334
					Alemania	1.410	10.434.244
					Bélgica	743	5.407.516
					P. Bajos	709	5.579.540
					Japón	638	5.763.448
					Colombia	628	5.538.972
					Otros	7.345	61.505.769
	TOTAL	12.655	83.707.989	TOTAL	49.038	388.748.844	
TOTAL A. OLIVA		15.292	97.979.373	TOTAL A. OLIVA		67.855	519.444.722
A. ORUJO	Portugal	1.034	2.237.372	A. ORUJO	Italia	1.702	5.917.215
	Marruecos	490	789.289		México	1.238	4.521.889
	otros	682	1.777.065		EEUU	855	3.225.144
					Otros	4.235	19.648.813
	TOTAL	2.207	4.803.725	TOTAL	8.047	33.313.061	
ACEITUNA	Portugal	1.718	1.647.157	ACEITUNA	Portugal	184	335.775
DE MESA	Otros	352	505.582	DE MESA	Otros	709	2.058.432
	TOTAL	2.070	2.152.739	TOTAL	893	2.394.207	
A. GIRASOL	Ucrania	33.812	31.834.854	A. GIRASOL	Portugal	7.616	9.863.495
	Francia	9.125	9.036.815		Francia	2.456	3.308.598
	Bulgaria	7.417	7.566.777		Otros	12.248	18.038.895
	Otros	5.845	7.808.829		TOTAL	22.322	31.210.988
	TOTAL	56.200	56.247.275				
A. COCO	Filipinas	11.226	15.377.055	A. COCO	Italia	1.258	2.209.011
	Otros	580	1.247.294		Otros	1.009	1.852.024
	TOTAL	11.808	16.624.350	TOTAL	2.268	4.061.035	
A. PALMISTE	Malasia	4.006	5.889.450	A. PALMISTE	Italia	423	840.092
	Otros	4.200	5.915.399		Otros	408	1.543.226
	TOTAL	8.206	11.804.849	TOTAL	1.034	2.383.318	
ACEITE PALMA	Indonesia	17.365	16.741.039	ACEITE PALMA	Francia	2.134	2.832.481
	Papua	11.987	11.368.110		Italia	1.131	1.619.718
	Ghana	4.493	4.492.151		Portugal	1.080	1.482.248
	Otros	13.700	14.658.758		Otros	1.601	2.472.322
	TOTAL	47.545	47.260.058	TOTAL	5.947	8.406.769	
ACEITE DE MAÍZ	Argentina	1.201	1.112.451	ACEITE DE MAÍZ	Italia	216	192.238
	Otros	646	445.887		Otros	208	404.785
	TOTAL	1.847	1.558.337	TOTAL	424	597.022	
A. RICINO	Italia	3.899	1.950.054	A. RICINO	Italia	51	82.909
	Otros	911	1.611.166		Otros	2	13.562
	TOTAL	4.810	3.561.221	TOTAL	54	96.471	



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N				
A. LINAZA	Bélgica	192	298.651	A. LINAZA	R. Unido	25	242.695	
	Otros	73	274.613		Otros	36	98.812	
	TOTAL	265	573.264		TOTAL	61	341.702	
A. CACAHUETE	Bélgica	48	122.778	A. CACAHUETE	Alemania	24	72.163	
	Otros	2	7.314		Otros	5	31.571	
	TOTAL	50	130.092		TOTAL	29	103.734	
A. SOJA	Argentina	17.378	16.556.900	A. SOJA	Marruecos	27.850	23.845.268	
	P. Bajos	5.646	6.557.279		Francia	819	1.016.135	
	Otros	4.934	4.589.492		Otros	695	889.645	
	TOTAL	27.958	27.703.670		TOTAL	29.365	25.751.048	
ACEITE COLZA	Ucrania	6.989	6.553.731	ACEITE COLZA	Portugal	1.036	1.012.581	
	Francia	3.694	2.436.871		Otros	1.588	2.326.201	
	Otros	4.046	4.330.748		TOTAL	2.624	3.077.218	
	TOTAL	14.729	13.321.349		TOTAL	5	46.986	
A. SÉSAMO	P. Bajos	37	220.045	A. SÉSAMO	Otros	5	46.986	
	Otros	44	256.172		TOTAL	5	46.986	
	TOTAL	81	476.217		A. PESCADO	Italia	377	1.203.220
A. PESCADO	Noruega	2.068	4.146.814	Grecia		376	1.274.497	
	Senegal	834	2.304.398	Otros		657	2.997.507	
	TOTAL	5.279	12.146.045	TOTAL		1.411	5.475.224	
A. CONCRETOS	Portugal	1.391	1.911.339	A. CONCRETOS	EEUU	2.508	9.799.982	
	Francia	1.234	2.410.668		Portugal	371	428.331	
	Otros	1.738	8.725.083		TOTAL	2.420	8.995.150	
	TOTAL	4.366	13.055.467		GLICERINA BRUTA	China	5.185	1.154.191
GLICERINA BRUTA	Portugal	448	63.526	Francia		1.820	233.583	
	Francia	296	94.478	Turquía		1.002	250.268	
	Otros	106	154.878	Otros		1.412	339.387	
TOTAL	850	312.882	TOTAL	9.419	1.977.429			
GLICERINA DESTILADA	Alemania	900	701.484	GLICERINA DESTILADA	Chipre	200	34.424	
	P. Bajos	736	503.807		Otros	573	418.180	
	Otros	1.619	1.294.491		TOTAL	774	455.456	
GRASA DE CERDO	Francia	3.783	3.411.545	GRASA DE CERDO	P. Bajos	630	483.663	
	Italia	1.047	896.756		Otros	605	1.208.540	
	Portugal	347	305.511		TOTAL	1.235	1.692.203	
	Otros	347	305.511		MANTECA DE CERDO SEBOS	Otros	0,12	161
	TOTAL	5.176	4.613.812			TOTAL	0,12	161
MANTECA DE CERDO SEBOS	Otros	0,11	1.310	Francia		529	8.732	
	Francia	3.782	3.272.827	Otros	24	27.490		
	Otros	33	59.679	TOTAL	553	36.222		
TOTAL	3.815	3.332.506	GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	Francia	946	1.721.257		
GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	P. Bajos	413		709.737	Italia	371	667.607	
	Otros	1.207		3.076.965	Otros	1.905	5.856.100	
	TOTAL	1.626		3.786.701	TOTAL	3.225	8.245.015	
MARGARINA	Portugal	1.365	2.250.052	MARGARINA	Francia	2.436	4.814.631	
	Bélgica	797	1.371.992		Portugal	2.892	4.132.521	
	Otros	3.130	6.963.673		EEUU	1.270	1.760.724	
	TOTAL	5.292	10.585.717		Italia	753	1.344.638	
TALL-OIL	Finlandia	249	335.671	TALL-OIL	Otros	5.812	12.207.869	
	Otros	0,05	464		TOTAL	13.164	24.260.383	
	TOTAL	249	336.135		Otros	2	3.386	
LECITINA DE SOJA	China	1.020	1.476.329	LECITINA DE SOJA	P. Bajos	273	320.253	
	P. Bajos	458	848.765		Alemania	240	477.093	
	Otros	1.853	5.200.098		Otros	1.040	3.475.107	
	TOTAL	3.331	7.525.192		TOTAL	1.553	4.272.453	



Cereales

I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
TRIGO	Francia	16.758	4.719.462	TRIGO	Italia	35.382	13.968.071
	Canada	8.812	3.204.354		Mauritania	10.042	3.273.783
	Otros	1.376	643.852		Portugal	2.553	561.137
	TOTAL	26.947	8.567.668	Otros	2.604	2.330.455	
				TOTAL	50.581	20.133.446	
MAÍZ	EEUU	341.105	63.643.583	MAÍZ	Portugal	12.880	2.864.329
	Brasil	325.677	61.856.456		R. Unido	2.273	776.598
	Francia	76.973	18.443.005		Otros	5.491	3.848.811
	Otros	7.632	3.763.935				
	TOTAL	751.388	147.706.979		TOTAL	20.645	7.489.738

Tortas

TORTA SOJA	Brasil	129.260	47.722.322	TORTA SOJA	Francia	7.578	3.067.891
	Argentina	28.918	11.072.971		Portugal	4.588	1.499.658
	Otros	12.471	5.088.445		Otros	2.230	1.004.597
	TOTAL	170.650	63.883.739		TOTAL	14.396	5.572.147
TORTA LINO	Bélgica	60	36.280	TORTA LINO	TOTAL	0,10	558
	TOTAL	60	36.280				
TORTA COPRA	Otros	0,12	266	TORTA COPRA	Otros	0,10	115
	TOTAL	0,12	266		TOTAL	0,10	115
TORTA PALMA	Indonesia	12.785	2.357.553	TORTA PALMA	Otros	0,12	84.294
	Otros	172	35.778		TOTAL	0,12	82.294
	TOTAL	12.957	2.393.330				
TORTA GIRASOL	Ucrania	3.288	907.500	TORTA GIRASOL	Portugal	3.684	692.982
	Otros	462	313.253		Otros	3.148	768.342
	TOTAL	3.750	1.220.753		TOTAL	6.833	1.461.323
TORTA COLZA	Ucrania	28.376	7.563.648	TORTA COLZA	Francia	1.900	570.982
	Otros	50.889	15.230.354		Otros	52	15.376
	TOTAL	79.265	22.794.002		TOTAL	1.952	586.359

Harinas

HARINA DE SOJA	Portugal	1.131	504.135	HARINA DE SOJA	Portugal	252	56.321
	Otros	102	78.326		Otros	80	106.465
	TOTAL	1.233	582.462		TOTAL	332	162.787
HARINA DE CARNE	Portugal	1.408	955.981	HARINA DE CARNE	Francia	5.193	3.408.234
	Francia	1.105	571.722		Italia	2.792	1.454.025
	Otros	767	820.400		Alemania	2.262	1.767.418
	TOTAL	3.279	2.348.104		Tailandia	2.234	1.080.600
HARINA DE PESCADO	Marruecos	2.245	2.990.982	HARINA DE PESCADO	Otros	8.879	5.568.824
	Mauritania	875	1.306.566		TOTAL	21.361	13.279.100
	Otros	4.262	6.397.279		Italia	1.451	2.277.837
	TOTAL	7.382	10.694.827		Francia	865	1.538.568
				Otros	1.510	2.399.586	
				TOTAL	3.826	6.215.992	

Semillas oleaginosas

CACAHUETES CRUDOS	Argentina	2.616	4.364.827	CACAHUETES CRUDOS	Italia	205	321.092
	China	1.848	3.092.974		Otros	460	720.707
	Otros	1.243	2.173.673		TOTAL	665	1.041.799
	TOTAL	5.708	9.631.475				
HABAS DE SOJA	Brasil	238.218	94.208.561	HABAS DE SOJA	Portugal	264	80.208
	Portugal	557	281.110		Otros	179	150.297
	Otros	832	841.906		TOTAL	443	230.505
	TOTAL	239.607	95.331.577				
SEM. GIRASOL	Francia	7.021	3.007.281	SEM. GIRASOL	Bélgica	3.074	1.753.197
	China	3.819	7.609.530		Otros	1.373	1.827.599
	Otros	1.685	1.923.080		TOTAL	4.448	3.580.796
	TOTAL	12.525	12.539.953				
SEM. LINO	Polonia	220	184.434	SEM. LINO	Portugal	76	92.183
	Otros	260	367.247		Otros	63	79.158
	TOTAL	481	551.681		TOTAL	139	171.341
SEM. SÉSAMO	India	175	375.324	SEM. SÉSAMO	Otros	62	164.509
	Otros	402	1.031.017		TOTAL	62	164.509
	TOTAL	577	1.406.341				
SEM. ALGODÓN	P. Bajos	4	32.918	SEM. ALGODÓN	Francia	1	946
	Otros	3	59.636		TOTAL	1	946
	TOTAL	7	92.554				
SEM. COLZA	P. Bajos	2.579	778.599	SEM. COLZA	Portugal	7.281	3.532.328
	Francia	2.292	1.904.343		Otros	159	765.035
	Otros	60	164.245		TOTAL	7.441	4.297.364
	TOTAL	4.931	2.847.187				
SEM. CÁRTAMO	P. Bajos	55	456.244	SEM. CÁRTAMO	P. Bajos	49	797.552
	Otros	1	8.824		Otros	10	48.316
	TOTAL	56	465.068		TOTAL	59	845.866

Jabones

JABÓN DE TOCADOR	Francia	227	417.136	JABÓN DE TOCADOR	R. Unido	940	1.419.442
	Otros	1.310	3.236.494		Portugal	825	1.503.717
	TOTAL	1.537	3.653.630		Rumanía	403	613.208
JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Italia	380	401.398	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Otros	1.325	4.040.260
	Portugal	205	516.896		TOTAL	3.493	7.576.627
	Otros	372	1.203.642		Francia	880	777.200
	TOTAL	957	2.121.936		Otros	1.982	3.000.933
				TOTAL	2.862	3.778.133	



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.

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
Calándina Ecológico			5,99		
Campomar Nature Bio	31,99 (2,5 l.)	5,99	6,67		
Carbonell Eco			9,95	12,19	5,95
Carrefour Eco					7,70
Castillo de Canena Picual Biodinámico					23,40
Castillo de Tabernas	50,00	76,50 (cristal 5 l.)		13,25 (Coupage)	
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	
Nuñez 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
Señorio de Vizcántar Ecológico			6,50		
Sierra de Génave				4,50	
Soler Romero					8,50
Veá (Lérida)	54,00	7,90 (0.370 l.)	15,00	5,80 (frasca 0,25 l.)	10,29/10,72
Verde Mágina Ecológico	27,55				8,25
Veiru		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



LA EXTRACCIÓN EN PERFECTA SINCRONÍA



www.centrifugacionalemana.com



SE BUSCA

Inversor para almazara-distribuidora en zona Extremadura

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

Trato directo. Contacto: María 689 005 765

SE BUSCA

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

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

SE BUSCA

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

Trabajo para todo el año, incorporación inmediata. Maquinaria GEA-Westfalia Separator.

Mínima experiencia 5 años en puesto similar.

Más información: 630 825 235

VENDEMOS

Decánters y centrifugas de varias marcas de segundo uso y en buen estado de funcionamiento.

Más información: 639 662 170

SE VENDEN

Depósitos usados de acero inoxidable para aceite de oliva, de 20.000 a 50.000 kg.

Teléfono: 625 683 192

SE BUSCA

Empresa productora de AOVE busca comerciales multiproductos que visite sector Horeca: restaurantes, bares, tiendas gourmet y supermercados. Se ofrece formación, muestrario y herramientas para la formalización de los pedidos.

Más información: info@sagazextra.com

SE VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE VENDE

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

Teléfono: 680 714 391

SE VENDE

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

Más información: 958 463 046

SE VENDE

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

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

C o n u o c a t o r i a s

Alimentaria & Hostelco encara la edición de su 50º aniversario

La próxima edición de Alimentaria & Hostelco, que tendrá lugar del 23 al 26 de marzo de 2026 en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona, vuelve con una propuesta única y reforzada para la restauración y la hostelería, además de ofrecer la máxima representatividad para el resto de sectores que componen la industria alimentaria y su cadena de valor, según han informado sus organizadores. Una plataforma ferial que seguirá potenciando la internacionalización y la innovación de la industria y que encara la edición de su 50º aniversario con nuevas direcciones al frente de ambos salones.

Alimentaria & Hostelco ya prepara su próxima edición generando sinergias que volverán a situar a la plataforma ferial como uno de los mayores puntos de encuentro internacionales para el retail y todos los segmentos que componen la hostelería y la restauración. Y lo hace

ofreciendo la oferta más completa y transversal para incrementar la competitividad, la internacionalización y la innovación tanto de la distribución en todas sus categorías, como de los segmentos que componen el universo horeca y hospitality.

Para J. Antonio Valls, director general de Alimentaria Exhibitions, la sociedad de Fira de Barcelona que organiza Alimentaria & Hostelco, “la suma de oferta entre ambos salones confiere a la convocatoria una magnitud y un posicionamiento sin igual en todo el ámbito ferial europeo. Sin duda, ofrecemos la mayor oferta internacional para dar respuesta a todas las necesidades del sector y generar nuevas y mejores oportunidades de negocio y de expansión internacional”.

Además, Alimentaria & Hostelco seguirá potenciando la máxima especialización de la ofer-

ta por sectores productivos, junto a la puesta en valor de las grandes tendencias transversales que afectan tanto a la industria como a los consumidores. Para ello, abarcará siete pabellones, la práctica totalidad de los 100.000 metros cuadrados netos del recinto Gran Vía de Fira de Barcelona, vertebrando su oferta positiva en 13 sectores: Intercam (carne y derivados), Interlact (lácteos), Expoconser (conservas), Restaurama (food service), Snacks, Biscuits & Confectionery (aperitivos y dulces), Fine Foods (productos gourmet), Organic Foods (productos ecológicos), Coffee, Bakery & Pastry (cafetería, panadería y pastelería), Alimentaria Trends, International Pavilions (oferta internacional a través de participaciones agrupadas), Lands of Spain (con representación de distintos territorios de España) y Grocery Foods (productos alimentarios diversos).



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

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

Calendario de Ferias y Eventos en 2025

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
- ☞ Del 10 al 12 de febrero
Lisbon Food Affair
Lisboa (Portugal)
lisbonfoodaffair@ccl.fil.pt
www.lisbonfoodaffair.fil.pt
- ☞ Del 11 al 14 de febrero
Biofach
Nüremberg (Alemania)
www.biofach.de

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

Está pasando...

Inaugurado el curso "Oliventura, un viaje al centro del cultivo del olivar"

El IFAPA, el Instituto de Agricultura Sostenible (IAS-CSIC), la Sociedad Española de Ciencias Hortícolas (SECH) y AGR by De Prado inauguraron el pasado 5 de diciembre el curso "Oliventura, un viaje al centro del cultivo del olivar", una iniciativa formativa en torno al olivar que pretende profundizar en temas de interés desde el punto de vista práctico y a través de la cual los alumnos, agricultores y profesionales del sector podrán visitar diferentes fincas y almazaras, conocer los trabajos de especialistas con un elevado nivel de experiencia y trabajar en un entorno que propiciará el debate.

Oliventura se desarrollará a lo largo de 12 jornadas, una por cada mes, desde el 5 de diciembre de 2024 hasta el 4 de diciembre de 2025. Cada una de ellas se centrará en la etapa fenológica del olivar, cerrando el círculo desde la transformación de fincas hasta la recolección.

"El aprendizaje será inmersivo y combinará teoría y práctica a través de las visitas a fincas y almazaras, brindando a los participantes la oportunidad de conocer, de primera mano, todos los procesos productivos", apuntó el delegado de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Francisco Acosta.

Oliventura contará con la "participación de profesionales y con destacados investigadores y profesionales del sector que compartirán sus conocimientos y experiencia de una forma muy divulgativa, enfocada al diálogo y a la creación de experiencias", detalló Acosta.

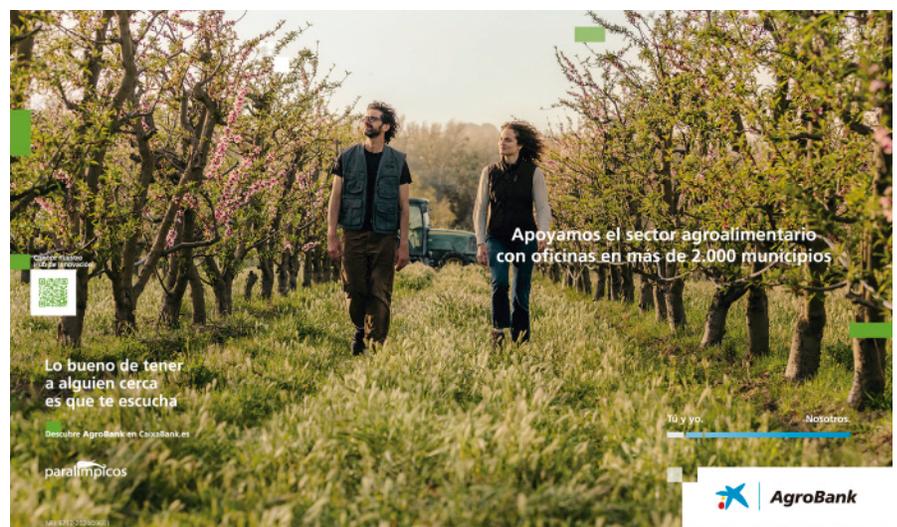
Esta formación está dirigida a agricultores y técnicos agrícolas, así como a estudiantes de agronomía y ciencias relacionadas y a empresas del sector oleícola, consultores, asesores, y, en definitiva, a todos los interesados en sector del olivar y de la producción de AOVE.



Gracias a las jornadas programadas, los participantes adquirirán conocimientos actualizados sobre las últimas técnicas y tendencias en olivicultura y podrán establecer contactos con otros profesionales del sector, con la finalidad de mejorar la calidad y eficiencia de sus explotaciones, según sus impulsores.

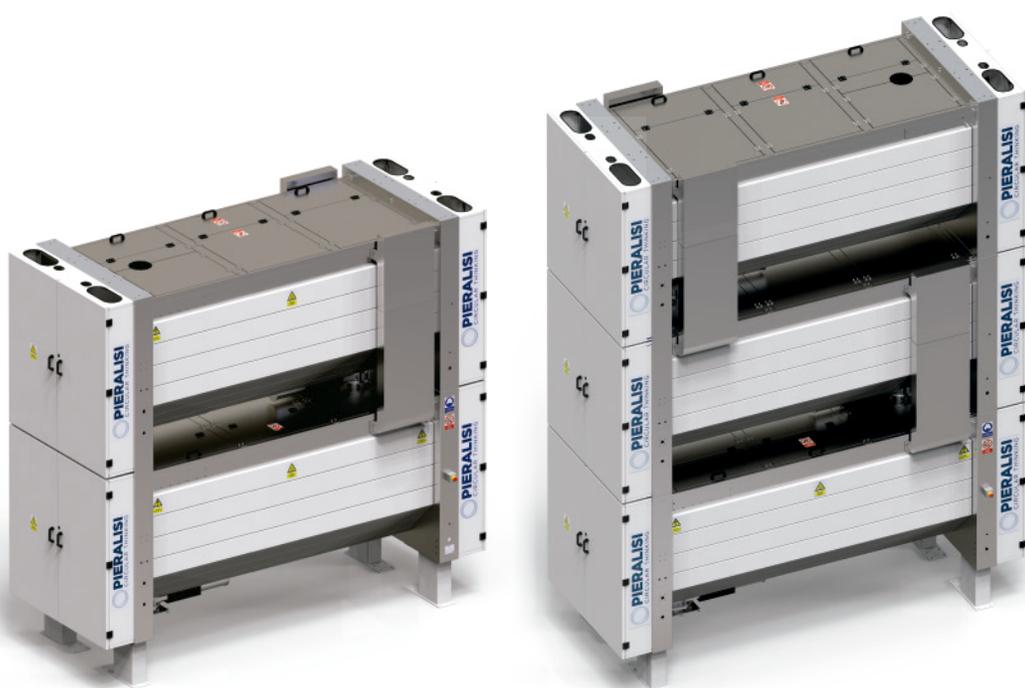
Por su parte, Manuel López, director de AGR by De Prado en España, indicó que esta iniciativa surge con la finalidad de hacer algo distinto. Serán 12 jornadas una cada mes, en la que se verá cómo evoluciona el cultivo del olivar a lo largo del año. Hoy comienza con la recolección en la finca El Blanquillo, en Écija (Sevilla) y continuará por la elaiotecnia, conociendo cómo se extrae el AOVE, su comercialización y la poda. "También hablaremos de nutrición y para todo ello iremos visitando empresas y diferentes fincas, con la finalidad de conocer las variedades y el trabajo de cada una de ellas con los olivos y el aceite", detalló.

Las localizaciones para las jornadas serán el IFAPA de Córdoba y el de Mengíbar, además de las almazaras Canoliva, Oleícola El tejár, Luque Ecológico, Fonte de Frades y Vendinha; y las fincas San Ricardo, Cerro Gorbo, Las 40, Hazuelas, El Blanquillo, Huéscar, Malavista, La Mata, El Caldeirito y Montemolín.



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

