


 INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR
Mercacei
 SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Agroclim-Olive identifica cuatro variedades de olivo adaptadas al cambio climático
pág. 4

EVOOLEUM abre la convocatoria de sus Packaging Awards
pág. 11

Expoliva presenta las novedades de su edición de 2025
pág. 14

El aceite de oliva, el producto que más hurtos sufre en los supermercados españoles durante 2024
pág. 15

Brasil elimina aranceles de importación de productos como el aceite de oliva
pág. 18

El 37% de los consumidores italianos desearía una “carta de aceites” en el restaurante
pág. 19

La importancia de un manejo adecuado de los restos de poda de olivar
pág. 21

Questa è l'Italia

Por Pandora Peñamil Peñafiel

El 37% de los consumidores italianos desearía una “carta de aceites” en el restaurante. Sí, señores, porque en el país vecino se realizan este tipo de encuestas. Con un posicionamiento cada vez más anclado en la calidad, la salud y el territorio, el aceite de oliva virgen extra demuestra un creciente protagonismo en Italia, según la encuesta a consumidores realizada por el Observatorio SOL2EX-PO-Nomisma y presentada en la jornada inaugural de SOL2EXPO, celebrada hace unos días en Verona. Cuando salen a comer fuera, el 46% de los italianos presta siempre atención al aceite que hay en la mesa ¡olé! y 4 de cada 10 estarían interesados en aprender más sobre las características del AOVE participando en cursos de maridaje. ¿Puede ser el paraíso terrenal para los que nos dedicamos a promocionar este alimento? Sin embargo, no todo es perfección al otro lado del Mediterráneo. A pesar de ser un bien esencial para el 96% de los italianos -según el Observatorio SOL2EXPO-Nomisma-, los consumidores demuestran tener un amplio margen de mejora en términos de conocimiento. Sólo 2 de cada 10 italianos saben que la producción de aceite de oliva es un ejemplo de economía circular, lo que aumentaría la propensión a la compra en el 81% de los casos. Sólo el 37% de los italianos



conoce el valor de “superalimento natural” que incorpora el aceite de oliva virgen extra, gracias a su riqueza en antioxidantes, polifenoles, vitaminas y minerales; y aproximadamente 1 de cada 2 italianos -es decir, el 50%- declara estar interesado en conocer más.

Me gustaría poder extrapolar estas cifras a nuestro país y poder compararlas. ¿Qué porcentaje de nuestra población querría una carta de aceites en los restaurantes? ¿Si a día de hoy aún estamos luchando para desterrar de una vez por todas la aceitera irrellenable! Si un italiano viese en una *trattoria* una aceitera encima de la mesa le daría un ataque al corazón. ¿Se trata de algo cultural o es que en España nos creemos demasiado cool y preferimos saberlo todo acerca de la salsa de soja, los niguiris y el aceite de sésamo antes de mostrar inquietud hacia el producto que más nos representa y del que somos líderes absolutos en el mundo? ¿Se imaginan si Italia produjese 1,4 millones de toneladas de aceite de oliva? ¿O si 595 millones de personas en el mundo hablasen italiano? Ya habría una bandera roja, verde y blanca en Marte. Y, lo mejor de todo, habrían montado un *ristorante* de comida italiana en el que ofrecerían platos increíbles de pasta fresca aderezados con un chorrito de aceite de oliva virgen extra de olivos plantados en la luna. Porque, amigos, son italianos.


PIERALISI
 CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com

**CONOCEMOS TU NEGOCIO**
 SOMOS LÍDERES MUNDIALES
 EN MAQUINARIA Y PROCESOS
 DE EXTRACCIÓN DE
 ACEITES DE OLIVA

▼ “Patrocina la Noticia de la Semana”

“EVOOLEUM celebra en Córdoba el décimo aniversario de su cata para elegir los 100 Mejores AOVEs del Mundo”

pág.5

**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).



s u m a r i o

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• Cambio climático
	• Premios
6-10	Mercado
	• Formación
11	Actualidad
	• Packaging
	• Ferias
	• Estudios
	• Campaña
	• Exportaciones
	• Internacional
	• Promoción
	• Poda
	• Variedades
21	Precios en el lineal
22	Anuncios Breves
23	Agenda

Exportaciones

España, Italia, Túnez y Turquía, principales proveedores de aceite de oliva a EEUU

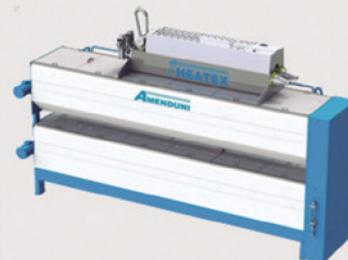
En los últimos seis años, España, Italia, Túnez y Turquía han sido los principales proveedores de aceite de oliva a EEUU, representando en conjunto el 86% de las importaciones totales. En la campaña 2023/24, las importaciones estadounidenses procedentes de España aumentaron un 9,8% (128.424 t.), de Italia un 3% (113.135 t.) y de Túnez un 50,3% (56.366 t.).

Según datos del Consejo Oleícola Internacional (COI), las importaciones de aceite de oliva de EEUU alcanzaron 362.618 toneladas en la campaña 2023/24, lo que representa un aumento del 1% en comparación con la temporada anterior.

La Unión Europea (UE) es el principal proveedor de aceite de oliva de EEUU, con una media de 252.000 toneladas exportadas por campaña, con un valor estimado de 1.228 millones de euros.

En la campaña 2022/23, las exportaciones de la UE al país norteamericano disminuyeron un 25,7% (212.258 t.), pero su valor se mantuvo prácticamente estable respecto a la campaña anterior. Según datos provisionales de este organismo, en la campaña 2023/24, el valor de las exportaciones aumentó un 64,6% respecto al año anterior (2.077 millones de euros) y el volumen fue de 228.423 t.

El COI también señala que el valor unitario de las exportaciones de la UE a EEUU alcanzó su máximo en julio de 2024 con 987,8 euros/100 kg., en comparación con los 517,9 euros/100 kg. de diciembre de 2022 y los 298,8 euros/100 kg. de septiembre de 2020.

EVO LINE
NUEVO DECANTERNUEVOS MOLINOS
PARA ACEITUNA VERDE O MADURAHEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIAREX LIMITED
NUEVO NUEVO MODELO**ACCIAIERIE VALBRUNA**

High quality is our standard

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

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





Aceite de oliva

Bajada en todas las cotizaciones y ausencia de operatividad

La producción de aceite de oliva en la Unión Europea (UE) se ha situado en 2.071.788 toneladas en los primeros meses de campaña, de las que 767 t. correspondieron al mes de septiembre, 121.455 t. a octubre, 517.002 t. a noviembre, 796.533 t. a diciembre, 436.562 t. a enero y 199.469 t. a febrero, según los últimos datos de la Comisión Europea (CE).

De esta cifra total, y en cuanto a los principales países productores, 229.500 t. corresponden a Grecia; 1.391.020 t. a España; 245.496 t. a Italia; y 195.000 t. a Portugal.

Jaén

Evidente tendencia a la baja en todas las cotizaciones, con precios meramente orientativos ante la ausencia de operatividad debido a las lluvias. Oferta aguantando el chaparrón -nunca mejor dicho- y demanda prácticamente desaparecida. En este contexto, el lampante cotiza a 2.900/3.000 €/t.; el refinado, a 3.050 €/t.; y el AOVE, a 3.800/3.900 €/t.; mientras que el virgen no muestra cotización.

Córdoba

Mercado muy parado con el envasador dando un paso más. La oferta se muestra más nerviosa por el agua caída y las previsiones de nuevas lluvias, mientras la demanda compra a cuentagotas y se dedica a agotar sus existencias. Así, el lampante se oferta a 2.900/3.000 €/t.; el refinado, a 3.250/3.300 €/t.; y el AOVE, a 3.600/3.900 €/t.; mientras que el virgen tampoco muestra cotización.

Sevilla

Descenso en todas las cotizaciones debido a las abundantes lluvias, con un oferta a la expectativa que en algunos casos empieza a mostrar signos de nerviosismo y una demanda que sólo opera por estricta necesidad. En este sentido, el lampante se sitúa a 3.000

€/t.; el virgen, a 3.500/3.700 €/t.; el refinado, a 3.150; y el AOVE, a 4.000/4.500 €/t.

Málaga

Mercado con muy escasa operatividad y precios pretendidos en el caso del AOVE (4.000/4.500 €/t.). La oferta se encuentra a la expectativa de la respuesta de la demanda, lenta y operando sólo por estricta necesidad. El campo presenta un aspecto muy saludable tras las precipitaciones.

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

Castilla-La Mancha

Semana marcada por las lluvias, que han caído muy bien en Castilla-La Mancha. Prosigue la tendencia a la baja en las cotizaciones, con una oferta más nerviosa y una demanda tranquila que sólo compra lo estrictamente necesario para cubrir sus necesidades. Augurios de una muy buena cosecha para el próximo año. Así, el virgen se establece a 3.200/3.400 €/t.; y el AOVE, a 3.700/4.200 €/t.

Extremadura

Bajada de precios en todas las cotizaciones debido a la ausencia de demanda y a las copiosas precipitaciones caídas en toda la Península, tanto en España como en Portugal. En este contexto, el lampante se establece a 2.700/2.800 €/t.; el virgen, a 3.300/3.500 €/t.; y el AOVE, a 3.700/4.100 €/t.

Valencia

Muy escasa operatividad, con una oferta reticente a vender en estos precios pero empujada por las lluvias, y una demanda desaparecida. Sigue la tendencia a la baja en todas las cotizaciones. Así, el lampante repite a 3.100 €/t.; el virgen, a 3.500 €/t.; el AOVE, a 3.700 €/t.; y el refinado, a 3.300 €/t.



www.pieralisi.com



Hasta el 31 de Marzo de 2025

20% DESCUENTO en taller y repuestos
+ 5% ADICIONAL en mano de obra
SI SOLICITAS AHORA TU MANTENIMIENTO

Del 31 de Marzo al 31 de Mayo de 2025

10% DESCUENTO en taller y repuestos

1. Zona Portugal
JOSE MARÍA CABRERO
+34 615 507 399

2. Zona Sur y Centro
RAMÓN RODRÍGUEZ
+34 615 507 421

3. Zona Norte y Este
PABLO MUÑOZ
+34 615 507 418



Agroclim-Olive identifica cuatro variedades de olivo adaptadas al cambio climático

Tras dos años de investigación, el Grupo Operativo Agroclim-Olive, integrado por Citoliva, la Universidad de Córdoba (UCO), BALAM Agriculture y COAG-Jaén, entra en su recta final. Este consorcio ha centrado sus esfuerzos en identificar variedades de olivo adaptadas al cambio climático y desarrollar estrategias para afrontar desafíos agronómicos como la salinidad del suelo y enfermedades emergentes.

Según ha informado Citoliva, la UCO, a través de su Unidad de Identificación Varietal de Olivo y el Banco Mundial de Germoplasma del Olivo (BGMO-UCO), junto a COAG-Jaén y la empresa Biogeos, han recolectado y analizado genéticamente muestras de olivos no catalogados, muchos de ellos centenarios o procedentes de olivares abandonados.

Dos de estas variedades han sido localizadas en distintas zonas de cultivo, lo que sugiere que han sido propagadas tradicionalmente por agricultores. Estos genotipos se encuentran conservados y en proceso de caracterización en el BGMO-UCO, con vistas a su posible uso en nuevas plantaciones.

Agroclim-Olive también ha analizado la distribución y adaptación ambiental de más de 100 variedades tradicionales de olivo en Andalucía. Mediante herramientas de geoinformación, el estudio ha revelado la extraordinaria capacidad de adaptación del olivo cultivado a diferentes climas y tipos de suelo, capaz de desarrollarse en casi todo el territorio andaluz, excepto a altitudes superiores a los 2.750 metros.

Según ha precisado Citoliva, variedades como lechín de Granada destacan por su amplia adaptabilidad, creciendo desde el nivel del mar hasta zonas de alta montaña. En cambio, otras como caballo y torcio de Huelva se limitan a regiones de clima más frío.

Frente a este comportamiento, el acebuche (*Olea europaea var. sylvestris*) presenta una distribución más limitada, localizándose en zonas húmedas y evitando altitudes extremas. Esto confirma, a su juicio, que el cultivo del olivo ha ampliado su capacidad de adaptación más allá de las condiciones naturales del acebuche.

“Estos resultados ofrecen información

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

clave para ayudar a agricultores y técnicos a seleccionar las variedades más adecuadas frente al cambio climático”, ha señalado.

Nuevas estrategias frente a la antracnosis

En paralelo, el proyecto ha avanzado en la lucha contra la antracnosis. Investigadores de la Universidad de Córdoba, junto a la empresa BALAM Agriculture, han probado nuevos tratamientos basados en el uso de inductores de resistencia, como el ácido salicílico y el ácido dipicolínico, en las variedades arbequina y arbosana.

Los resultados, según Citoliva, son prometedores. Así, el ácido salicílico ha logrado reducir la incidencia de la enfermedad en el fruto, aunque con variaciones según la variedad; mientras que el ácido dipicolínico ha mostrado eficacia en laboratorio, pero en condiciones de campo ha generado síntomas de fitotoxicidad en hojas y frutos.

Además, se han identificado variedades

con resistencia natural moderada a la antracnosis, como arbequina, brunela y luna, y una resistencia elevada en sikitita-2.

Para Citoliva, estos resultados son clave para futuras estrategias de control sostenible, ofreciendo a los agricultores nuevas herramientas para mejorar la sanidad de sus cultivos.

Resiliencia frente a la salinidad

Por último, Agroclim-Olive ha llevado a cabo ensayos en una finca del Valle del Guadalquivir, en plantaciones de alta densidad, para evaluar la tolerancia de seis variedades de olivo -incluyendo genotipos tradicionales y nuevas selecciones adaptadas a sistemas superintensivos- frente a este problema.

Los resultados muestran diferencias significativas entre variedades, con algunas mostrando una mayor capacidad de adaptación a suelos salinos. Estos resultados, en su opinión, son fundamentales para identificar variedades más resilientes, favoreciendo la sostenibilidad y viabilidad del cultivo en suelos salinos, un problema cada vez más extendido por el cambio climático.

El proyecto ha sido financiado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) a través del Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014-2022 y la Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural.





EVOOLEUM celebra en Córdoba el décimo aniversario de su cata para elegir los 100 Mejores AOVEs del Mundo

Córdoba reunió los pasados 14 y 15 de marzo a los mejores catadores de AOVE del mundo para evaluar las muestras presentadas en la décima edición del Concurso Internacional EVOOLEUM Awards organizado por AEMO y Grupo Editorial Mercacei. Los medios de comunicación más influyentes de Andalucía, así como numerosas autoridades y representantes del sector, no quisieron perderse un evento -patrocinado en esta edición por la Diputación de Córdoba- que se ha convertido en cita obligatoria y punto de encuentro de la cultura del virgen extra a nivel mundial.

El Centro de Recepción de Visitantes de la ciudad de Córdoba -primera ciudad con cuatro declaraciones de Patrimonio de la Unesco- acogió las sesiones de cata de los EVOOLEUM Awards 2025. Su jurado, compuesto por los catadores más importantes del mundo, evaluó los zumos de 26 países -entre ellos España, Italia, Grecia, Argentina, Israel, Croacia, Portugal, Sudáfrica, Chile, Argentina, Brasil, Francia o Estados Unidos- presentados a esta décima edición del concurso.

Hasta allí se desplazaron Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba -patrocinadora de esta edición de la Cata EVOOLEUM-; Teresa Pérez Millán, gerente de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español; Marián Aguilar, tercera teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Córdoba; Lourdes Arce, vicerrectora de Innovación y Transferencia de la Universidad de Córdoba; y María del Carmen del Campillo, directora de la ETSIAM.

Andrés Lorite destacó la importancia que tiene para la Diputación de Córdoba patrocinar el acto “que ya se

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

conoce en todo el sector como los Óscar del AOVE”, al tiempo que recaló la calidad que tienen los zumos cordobeses que en las últimas ediciones de EVOOLEUM han tenido “un gran protagonismo”.

Asimismo, todos ellos mostraron su interés por conocer el protocolo y el proceso de selección de los 100 mejores AOVEs del mundo, así como el TOP20 de Producción

Limitada, y mostraron su apoyo a un concurso que en una década se ha convertido en la competición internacional privada más rigurosa del mundo, según el prestigioso ranking “*The World's Best Olive Oils*”.

Los medios de comunicación más importantes de Andalucía se acercaron también a cubrir el evento. Así, televisiones como Canal Sur retransmitieron imágenes de la cata, mientras que otros medios publicaron la noticia en sus portadas físicas y digitales.

Resultados

Los resultados de estas sesiones de cata se harán públicos una vez completado el proceso de comprobación de muestras ante notario y figurarán en la próxima edición de la Guía EVOOLEUM 2026, junto con una completa ficha informativa -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal-, acompañada de una imagen de su envase y de sus productores, así como su puntuación, ficha de cata y maridaje.



*Aceites de oliva*

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/T. SEMANA 17/23 marzo '25 (Cierre día 13 marzo '25)	EUROS/T. SEMANA 24/30 marzo '25 (Cierre día 20 marzo '25)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	3.250/3.300	2.900/3.000
	Virgen	3.500/3.600	Sin oper.
	Virgen extra	3.800/4.000	3.800/3.900
	Refinado	3.350	3.050
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	Sin oper.	2.900/3.000
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	3.600/3.900
	Refinado	Sin oper.	3.250/3.300
SEVILLA	Lampante, base 1º	3.200	3.000
	Virgen	3.750	3.500/3.700
	Virgen extra	4.000/4.500	4.000/4.500
	Refinado	3.400	3.150
GRANADA	Lampante, base 1º	3.250/3.300	2.900/3.000
	Virgen	3.500/3.600	Sin oper.
	Virgen extra	3.800/4.000	3.800/3.900
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	4.000/4.100	4.000/4.100
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	3.600	3.200/3.400
	Virgen extra	4.000/4.200	3.700/4.200
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	3.300	3.100
	Virgen	3.600	3.500
	Virgen extra	3.800	3.700
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	3.100/3.200	2.700/2.800
	Virgen	3.500/3.700	3.300/3.500
	Virgen extra	4.000/4.400	3.700/4.100

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva



agroisa
maquinaria|servicios

Grupo **AGROISA**

PYME INNOVADORA



AGROISA.COM | info@agroisa.com

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

EUROS/T. SEMANA 17/23 marzo '25 (Cierre día 13 marzo '25) EUROS/T. SEMANA 24/30 marzo '25 (Cierre día 20 marzo '25)

SEVILLA

ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	1.300	1.300
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.250/2.300	2.200

Aceites de semillas

SEVILLA

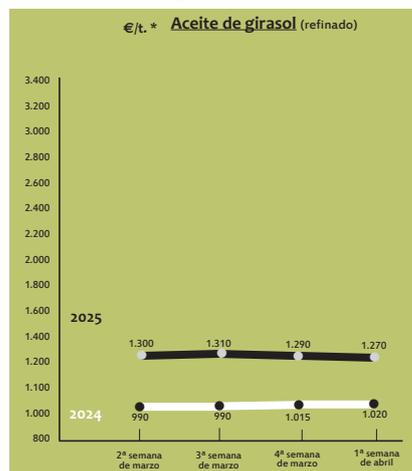
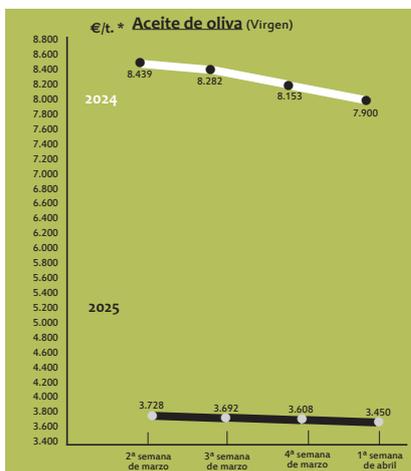
ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)		
Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.290	1.270
ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
Crudo	1.220	1.190
Refinado	1.320	1.250
ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.290	1.270

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 refinó físico)	Sin oper.	Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*MADRID
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 17/23 marzo '25 (Cierre día 13 marzo '25)	EUROS/KG. SEMANA 24/30 marzo '25 (Cierre día 20 marzo '25)
	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3°/5° (origen)	1.130	1.130
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.220	1.220
ACEITE DE COCO (refinado)	2.490	2.490
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.670	1.670
ACEITE DE PALMISTE	2.630	2.630
ACEITE DE MAÍZ	1.530	1.530
ACEITE DE COLZA	1.320	1.320
ACEITE DE RICINO	1.250	1.250
ACEITE DE PESCADO refinado	3.810	3.810

*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 BIDEDESTILADA: 99,5% glicerol, color apha 10, sobre camión Barcelona.

JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES

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

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



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 17/23 marzo '25 (Cierre día 13 marzo '25)	EUROS/KG. SEMANA 24/30 marzo '25 (Cierre día 20 marzo '25)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50	8,50	
	ACEITE DE OLIVA refinado	3,55	3,55	
	ACEITE DE OLIVA lampante	2,45	2,90	
	ACEITE DE ORUJO refinado	2,45	2,45	
	ACEITE DE GIRASOL refinado	1,33	1,28	
	ACEITE DE MAÍZ refinado	1,22	1,22	
	ACEITE DE SOJA refinado	1,35	1,40	
	ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,10	2,10	
	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00/9,10	9,00/9,10
		ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.
TÚNEZ MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,70/3,80	3,80/3,90	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,25/6,50	6,25/6,50	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	3,55/3,65	3,35/3,45	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,60/4,70	4,55/4,65	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso <small>(Precios facilitados por Olio Officina Magazine)</small>	4,50/4,60	4,45/4,55	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,00/4,30	3,80/4,20	
PORTUGAL				

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (20 de marzo de 2025) (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





Formación

El UC Davis Olive Center avanza su calendario de actividades para 2025

El UC Davis Olive Center (California, EEUU) ha avanzado en su página web su calendario de eventos para 2025 que

abordan, entre otros temas, los principios agronómicos del cultivo del olivo para la producción de aceite de oliva, así como el proceso de molturación de la aceituna.

En concreto, los días 1 y 2 de agosto llevará a cabo en sus instalaciones un curso dedicado a los principios agronómicos del cultivo del olivo para la producción de aceite de oliva. Este programa integral abarca todos los sistemas de cultivo, con especial atención a los campos de densidad media. Incluye conferencias impartidas por expertos, demostraciones prácticas en campo y visitas guiadas a explotaciones locales.

Posteriormente, los días 12 y 13 de septiembre, este organismo celebrará un curso intensivo sobre el proceso de



UC DAVIS
Olive Center

molturación de la aceituna. Los alumnos podrán adquirir conocimientos esenciales sobre los principios, equipos y proceso de molturación para producir aceite de oliva virgen extra de alta calidad. Diseñado para propietarios de almazaras, nuevos y actuales, así como a aspirantes a productores. El curso incluye conferencias y visitas guiadas a almazaras para un aprendizaje práctico.

El UC Davis Olive Center se estableció en 2008 en el Instituto Robert Mondavi de Ciencias del Vino y los Alimentos y es la única entidad de este tipo en América del Norte, que además está reconocida internacionalmente por su excelencia en la investigación y la formación sobre el olivar y la aceituna de mesa.

**MARÍA JOSÉ GÁLVEZ
MUÑOZ, S.L.U.**

Agente Comercial Colegiado
especializado en aceites

TEL.: 957 50 08 31
957 50 10 07

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

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

HARINAS		PRECIOS
		€/t.
Harina de soja (s. fábrica).....		385
Harina de girasol (integ.) (abril).....		280
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		PRECIOS
(Estos precios son en origen)		€/t.
Maíz		325
Trigo panificable		360
Trigo forrajero (puerto destino)		340
Cebada cervecera		270
Cebada dos carreras		270
Colza (puerto destino)		752
Guisantes		280
Centeno		220
Harina de girasol (pellets)		230
Harina de girasol (alto proteico)		290

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.008,50** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **987,50**.

◆ Precios: Futuros mayo.

Harina de soja: **298,40** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **300,30**.

◆ Precios: Futuros mayo.

Aceite de soja: Cerraba a **42,36** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **41,18**.

◆ Precios: Futuros mayo.

Maíz: Terminó la semana a **462,00** centavos/bushel, habiendo comenzado a **448,75**.

◆ Precios: Futuros mayo.



EVOOLEUM abre la convocatoria de sus Packaging Awards

Los EVOOLEUM Packaging Awards abren su convocatoria para elegir los AOVEs más bellos del mundo en las categorías de Mejor Diseño Premium, Mejor Diseño Innovador, Mejor Diseño Gama Retail y Mejor Diseño Sostenible -una novedad desde la edición anterior-. Si bien todos los vírgenes extra inscritos en los EVOOLEUM Awards ya participan automáticamente en este concurso de packaging, la presente convocatoria -cuyo plazo de inscripción finaliza el 31 de mayo- supone una oportunidad para todos aquellos productores que deseen inscribirse solamente en este apartado. Celebrities como Isabel Coixet o Paz Vega han sido miembros de un jurado que elige cada año los envases más espectaculares a nivel mundial.

Una vez celebrada la cata de los EVOOLEUM Awards, que reunió del 14 al 15 de marzo en Córdoba a los mejores catadores del mundo, la organización de este influyente concurso internacional ha abierto la convocatoria de los EVOOLEUM Packaging



Todos los AOVEs premiados en los EVOOLEUM Packaging Awards figurarán -en una sección propia y diferenciada- en la edición 2026 de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, editada en papel en castellano e inglés y que cuenta con su propia app para Android e iOS -cuya última edición rompió la barrera

Awards, que reconocen a los mejores diseños en las categorías de Mejor Diseño Premium, Mejor Diseño Innovador, Mejor Diseño Gama Retail y Mejor Diseño Sostenible -una novedad que suscitó gran interés en la pasada edición-. Este premio, pionero en el mundo y que ha servido de inspiración para muchos otros concursos, supone una oportunidad única para todos aquellos productores que deseen promocionar el diseño de su AOVE, ya que los ganadores de cada edición cuentan con una campaña de promoción en medios de comunicación nunca antes vista en el sector.

El espectacular jurado de estos premios está compuesto por el

chef y restaurador Javier Bonet, creador de espacios como Sala de Despiece; la directora de estilismo y responsable de comunicación Ana López de Letona; la periodista y blogger Teresa de la Cierva, miembro de la Real Academia de Gastronomía; la profesora del MOM Culinary Beatriz Garaizabal; el interiorista y decorador Pepe Leal; el interiorista y diseñador industrial José Piñero, creador de vajillas y piezas experimentales para chefs; el diseñador de moda Juan Duyos; y la pintora, artista textil y diseñadora Brianda Fitz James Stuart.

de las 100.000 descargas-. Esta guía se distribuye directamente a 2.000 restaurantes con estrella Michelin e incluidos en The World's 50 Best Restaurants, a todos los importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet. Asimismo, protagoniza una campaña de comunicación anual que en su última edición logró apariciones en más de 250 medios de comunicación -prensa escrita y on line, además de emisoras de radio- de ámbito nacional e internacional, con un valor o impacto publicitario que ronda los 800.000 euros, 670 millones de visualiza-

ciones y una audiencia superior a 20 millones de personas.

PINCHA AQUÍ PARA INSCRIBIRTE

INDUSTRIAS DE LA ROSA

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

FABRICANTES MARCA ESPAÑA

WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS



LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



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



SERIJEREZ

DECORACIÓN EN VIDRIO

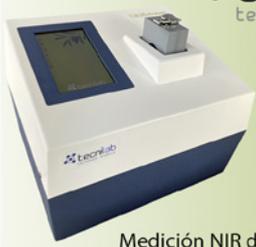
DECORACIÓN EN VIDRIO

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



tecnología analítica

La solución integral para su almazara



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

ENVASES/ENVASADO

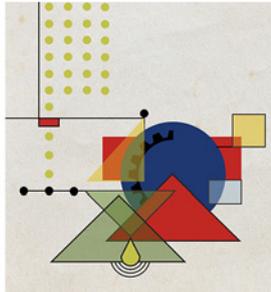


AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.



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

EXTRACCIÓN



centrifugación alemana

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



Palacín

Desde más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la separación. Con más de 15.000 instalaciones mundiales en todos los continentes, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de esta tecnología.

Los desafortunados Paper mill closures específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector oleícola, combinado con los requisitos más exigentes.

PALACÍN incorpora en sus líneas de extracción optimas sus gran mallas y se convierte en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.



González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962



ISO 9001

ENVASADORA MULTIFORMATO



Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños



LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr



Ausere

CAUDALÍMETROS DE ALTA PRECISIÓN
HIGH ACCURACY FLOWMETERS

EXPERIENCIA
EXPERIENCE

50 AÑOS
YEARS

40 PAÍSES
COUNTRIES



Tel: +34 978 50 43 40 - Fax: +34 978 50 47 31
auser@ausere.es
Oficina: C/Alfonso de Euzkadi, 74 - 50410 Cuarte de Huerva
Zaragoza ESPAÑA / SPAIN
www.ausere.es



TAOSA

FÁBRICA Y ALMACÉN
Avda Vicenta Perdomo nº 12
14830 BAEÑA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: taosa@taosa.com

DELEGACIÓN EN PORTUGAL
Rua A. - Freixo 03
Zona Ind. de Mirandela
5370-545 MIRANDELA
Telf: 00351 228 996 322



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

20 años

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
Tel. 954 57 12 21 • Fax 954 57 13 66
espejo@laboratorioespejo.com

OLIVARUM
Fundación
CAJA RURAL JAÉN

asesoramiento | análisis | 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 periodo vigerante.

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

Industrial Machinery Solutions

www.treico.com

PESAJE

IMATED

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

PESAJE
ELECTRICIDAD
SOFTWARE

PESO TRAZABILIDAD EFICIENCIA ENERGY

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

info@imatec31.es
www.imatec31.es
953 284 697

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

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

Infórmate

TODOLIVO

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



Expoliva presenta las novedades de su edición de 2025

La sede del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) en Madrid acogió el pasado 17 de marzo la presentación de la XXII Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, Expoliva 2025, un acto en el que participó el presidente de la Diputación Provincial de Jaén y presidente de Ferias Jaén, Francisco Reyes, quien avanzó que “la edición de 2025 de esta muestra será la más grande e internacional de todas las celebradas”.

En este acto -en el que también participó el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas- se expusieron los principales datos y novedades que ya se conocen sobre la próxima edición de este evento, que se celebrará entre el 14 y el 17 de mayo en el Palacio Provincial de Ferias y Congresos de Jaén (Ifeja), con la incorporación del Olivo Arena como espacio expositivo y la presencia del MAPA, que contará con un stand por primera vez.

Reyes subrayó que durante esos días de mayo la provincia de Jaén “volverá a convertirse en el centro neurálgico del sector oleícola acogiendo el mayor escaparate mundial del aceite de oliva”, un papel que también le corresponde por “ser el mayor productor de aceite de oliva de calidad del mundo, con sus más de 70 millones de olivos, que son capaces de producir el 20% del aceite de oliva mundial”.

Sobre esta feria, resaltó que “es todo lo que puede ser un evento de estas características porque, además, se ha trabajado desde la organización, desde Ferias Jaén y también de la mano del Gobierno andaluz a lo largo de estos más de 40 años, para que cada edición mejore, si es posible, a la anterior”.

El presidente de la Diputación detalló algunas de las principales novedades previstas para este año, como la incorporación del Palacio de Deportes Olivo Arena como pabellón expositivo junto al resto de espacios ya habituales del Recinto Provincial de Ferias y Congresos. De esta forma, en esta edición se ampliará el número de metros cuadrados disponibles, 37.500 en total, un espacio que “a dos meses de la celebración de la feria está ya ocupado en un 95%”, según precisó.

Las previsiones apuntan a que en esta edición participarán en la feria 271 expositores directos, entre ellos por primera vez el MAPA, y que “será la Expoliva más internacional, con la presencia de empresas de 13 países diferentes”, en concreto de Túnez,

China, Holanda, Francia, Alemania, Eslovenia, Italia, Marruecos, Portugal, Suecia, Turquía, Reino Unido y España.

Por su parte, Luis Planas incidió en que esta muestra es “clave para la comercialización del aceite de oliva a nivel mundial, pero también desde el punto de vista científico y de la innovación por la celebración del simposium”.

Respecto a la participación del MAPA en Expoliva, este Departamento contará con un stand de 132 m² en el que se realizarán 10 catas guiadas de los AOVEs galardonados con el premio Alimentos de España en su categoría. Además, se ofrecerá al público visitante todos los días degustaciones de tapas saladas y dulces.

Salón de los AOVEs y Simposium

Durante su intervención, Francisco Reyes se mostró “convencido de que Expoliva volverá a ser un éxito, tanto en la parte comercial como en el resto de actividades que se vienen realizando desde hace muchos años”, entre las que citó el Salón Internacional de los Aceites de Oliva Virgen Extra, SÍAOVE, “donde estarán en exposición más de 200 marcas de los mejores AOVEs de todo el mundo”.

Al respecto, la delegada territorial de Agricultura en Jaén y presidenta de la Fundación del Olivar, Soledad Aranda, puso en valor el incremento del número de aceites expuestos, que pasa de 170 a más de 200. SÍAOVE -ubicado en el Pabellón Gusto del Sur- contará, además, con catas y degustaciones de los aceites participantes.

Aranda también se refirió a los Premios Internacionales Expoliva a la Calidad de los Mejores AOVEs de la campaña 2024/25, que se entregarán también en el marco de la feria y que en esta edición han recibido 188 muestras de aceites de diversas variedades que “reflejan la riqueza y diversidad del sector oleícola mundial”.

Estos galardones, unidos a otros que se harán públicos en el marco de Expoliva, “vie-

nen a cerrar el círculo de esa promoción del aceite por la que trabaja la Consejería desde el punto de vista de la calidad que, como sabemos, es uno de los ejes fundamentales de la I Estrategia Andaluza del Olivar”, tal y como señaló la delegada territorial.

Finalmente, en el Simposium Científico-Técnico de Expoliva se presentarán alrededor de 200 trabajos en torno al olivar y al aceite de oliva enviados por organismos y centros de investigación tanto de ámbito nacional como internacional.

En esta nueva edición de la feria, el simposio se consolida como “una cita ineludible para el análisis, debate y reflexión sobre el presente y el futuro del sector oleícola y se ha convertido en el foro más importante para investigadores, técnicos, productores y profesionales del mundo del olivar y el aceite de oliva”, subrayó Aranda. Con la colaboración del Consejo Oleícola Internacional (COI) y el Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIHEAM), este encuentro también dedicará estas jornadas a los retos del sector oleícola, así como a la unión entre el AOVE, la salud y el deporte.

En concreto, se centrará en tres áreas fundamentales: “Sostenibilidad del olivar y gestión eficiente del agua”, un aspecto prioritario es la búsqueda de técnicas avanzadas para optimizar el uso del agua en el cultivo del olivar, garantizando la sostenibilidad ambiental y económica; “Aceite de oliva, salud y deporte”, donde se profundizará en el impacto positivo del aceite de oliva en la salud humana; y “Panorama global del sector oleícola”, que contará con la participación de expertos internacionales como Joseph R. Profaci, director ejecutivo de la North American Olive Oil Association (NAOOA) y Jeremías Lancaster, de Olibest, y donde se analizarán los retos y oportunidades del sector frente a la globalización y los cambios en los patrones de consumo.



El aceite de oliva, el producto que más hurtos sufre en los supermercados españoles durante 2024

El aceite de oliva -que apenas aparecía en el listado de 2023- le ha arrebatado al alcohol el primer puesto en la lista de los productos más hurtados en los supermercados españoles durante 2024, según el IV estudio sobre el hurto en los supermercados españoles lanzado por STC (The Source Tagging Company).

Este estudio pone de manifiesto que aceites, licores y vinos son las tres categorías de los productos que más robos sufren en los supermercados del país. Completan la lista los ibéricos, los productos de afeitado y, finalmente, las conservas de atún y bonito.

El ranking ha sido elaborado a partir de las estrategias de protección y los datos recogidos durante todo el año 2024 en las principales cadenas de alimentación nacionales y autonómicas, que engloban más de 10.500 supermercados.

Para Salvador Cañones, socio director de STC, “existe una relación directa entre el ascenso meteórico del hurto del aceite de oliva y el incremento de precios al que hemos asistido. Si bien los precios se han ido reduciendo en los últimos meses, los hurtadores profesionales han encontrado un filón”.

El estudio de STC también analiza los productos más hurtados en cada Comunidad Autónoma. Así, en Cataluña, Madrid, Baleares, Andalucía y hasta un total de 12 Comunidades Autónomas lo que más se roba es el aceite de oliva; mientras que en otras como La Rioja, el País Vasco o Canarias son los licores como el whisky, la ginebra o el vodka los que encabezan los hurtos.



PRODUCTOS MÁS ROBADOS
Por Comunidad Autónoma



ELABORADO POR
STC
The Source Tagging Company

“Cada año observamos que los productos más hurtados no son de primera necesidad -asegura Cañones-, sino que siempre se trata de productos de un precio elevado. No desaparece el arroz o la pasta, o ni siquiera el jamón barato, sino el ibérico. Con estos datos, podríamos afirmar que el denominado hurto famélico, aunque existe, no es relevante”.

Una tendencia que no se espera invertir en 2025: el 71% de las cadenas de supermercados consideran que los hurtos seguirán subiendo, un 24% opina que permanecerán igual y tan sólo el 5% cree que se

reducirán. Asimismo, STC destaca que, aunque el hurto profesional -aquel cometido por bandas organizadas que posteriormente revenden el producto- sigue siendo muy preocupante, se ha observado un aumento en el hurto cometido por individuos reincidentes.

CCAA	Top 1	Top 2	Top 3	Top 4	Top 5	Crecimiento /preocupación
Andalucía	Aceite	Licores	Atún-bonito	Productos de afeitado	Ibéricos	Chocolate
Aragón	Aceite	Vino	Atún-bonito	Licores	Ibéricos	Café
Asturias, Principado de	Aceite	Licores	Productos de afeitado	Vino	Chocolate	Chocolate
Canarias	Licores	Ibéricos	Aceite	Productos de afeitado	Atún-bonito	Crema solar
Cantabria	Aceite	Vino	Licores	Productos de afeitado	Atún-bonito	Chocolate
Castilla - La Mancha	Aceite	Ibéricos	Vino	Licores	Queso	Chocolate
Castilla y León	Vino	Aceite	Ibéricos	Licores	Cosmética	Chocolate
Cataluña	Aceite	Licores	Café	Atún-bonito	Chocolate	Café
Ceuta y Melilla	Aceite	Atún-bonito	Productos de afeitado	Vino	Ibéricos	Queso
Comunidad de Madrid	Aceite	Licores	Ibéricos	Café	Productos de afeitado	Café
Comunidad Foral de Navarra	Licores	Aceite	Vino	Ibéricos	Productos de afeitado	Chocolate
Comunidad Valenciana	Aceite	Licores	Productos de afeitado	Vino	Chocolate	Chocolate
Extremadura	Aceite	Ibéricos	Vino	Licores	Queso	Chocolate
Galicia	Licores	Aceite	Vino	Ibéricos	Chocolate	Ibéricos
Islas Baleares	Aceite	Licores	Vino	Café	Atún-bonito	Crema solar
La Rioja	Licores	Aceite	Vino	Ibéricos	Chocolate	Chocolate
País Vasco	Licores	Aceite	Atún-bonito	Productos de afeitado	Vino	Chocolate
Región de Murcia	Aceite	Licores	Ibéricos	Queso	Atún-bonito	Café
Total España 2024	Aceite	Licores	Vino	Ibéricos	Productos de afeitado	-
Total España 2023	Licores	Aceite	Ibéricos	Productos de afeitado	Vino	-

Estos datos han sido extraídos a partir de las solicitudes de protección anti-hurto realizadas por nuestros clientes nacionales, y los accidentes de seguridad a los efectos suministrados durante el periodo de Enero a Diciembre de 2024.



EXCLUSIVE SPONSOR



INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION

OVIBEJA

WWW.AZEITE-OVIBEJA.PT

OVIBEJA



AWARD



La provincia de Toledo obtiene la mayor cosecha de aceituna de las últimas seis campañas

La delegada provincial de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Elena Martín Bravo, ha destacado que la campaña de recogida de aceituna en la provincia de Toledo está a punto de finalizar y que hasta la fecha se han recogido 282 millones de kilos de aceituna, que suponen una producción de 54.000 toneladas de aceite.

En la localidad toledana de Santa Cruz de la Zarza, donde el pasado fin de semana se celebró el XXXIX Concurso de poda del olivo, la delegada provincial ha avanzado que la campaña de aceituna 2024/25 va a ser la de mayor producción de las últimas seis campañas en la provincia de Toledo. Así, Elena Martín Bravo ha asegurado que en estos momentos “llevamos recogidos 282 millones de kilos de aceituna en la provincia de Toledo, que van a suponer una producción de aceite de oliva de más de 54.000 t. sin tener aún cifras definitivas a nivel provincial”.

Unas cifras que situarán a la provincia de Toledo “ante la mayor cosecha de aceituna en cuanto a producción se refiere de los últimos seis años” y, además, “con unos aceites de calidad excepcional”. Martín Bravo ha resaltado que la campaña actual está a punto de terminar, ya que “las lluvias de los últimos días han hecho que agricultores y agricultoras de alguna localidad de la provincia aún no hayan podido finalizar la recogida de la aceituna”.

La delegada de Agricultura aprovechó la ocasión para poner en valor “el trabajo de miles de olivereros de la provincia que cuidan y miman sus olivares y que tienen en las labores de poda una de las prácticas más importantes, porque con ello garantizan la salud y productividad de los olivares, no sólo mejorando el rendimiento del cultivo, sino contribuyendo a la calidad del fruto y, con ello, a la calidad del AOVE del que la provincia de Toledo es un referente”.

España y Portugal refuerzan su colaboración en materia de sanidad vegetal

La secretaria general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria, Ana Rodríguez, abrió en Sevilla las sesiones del 58º encuentro hispano-luso de sanidad vegetal y animal, en el que técnicos del Gobierno de ambos países, así como de las Comunidades Autónomas y regiones fronterizas, realizan un repaso completo de todas las enfermedades y plagas de interés mutuo.

En el encuentro -que refuerza la colaboración entre España y Portugal en estas materias-, celebrado los pasados 19 y 20 de marzo, se analizó el estado de situación de las principales plagas y enfermedades vegetales y animales que afectan a ambos territorios, como la *Xylella fastidiosa*. Durante los dos días del encuentro se realizaron simulacros transfronterizos de determinadas plagas y enfermedades con el fin de afinar la coordinación de los protocolos y las actuaciones a seguir en cada caso.

En el encuentro se pusieron en común aspectos que preocupan a los servicios sanitarios de España y Portugal, entre ellos la posible modificación del Reglamento 1107/2009 de la Unión Europea que regula la venta, el uso y el control de los productos fitosanitarios para mejorar su funcionamiento.

Igualmente, se analizó el documento *Visión para la Agricultura y la Alimentación* presentado por la Comisión Europea y se estudiaron las medidas que deben acompañarla en su aplicación en el ámbito de la sanidad animal y vegetal.

Planas apuesta por afianzar el consumo y diversificar mercados en el actual contexto internacional

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, reconoció el pasado 17 de marzo durante la presentación de Expoliva 2025 en Madrid que, con la situación geopolítica actual, “debemos afianzar el consumo, conquistar nuevos consumidores y diversificar mercados”.

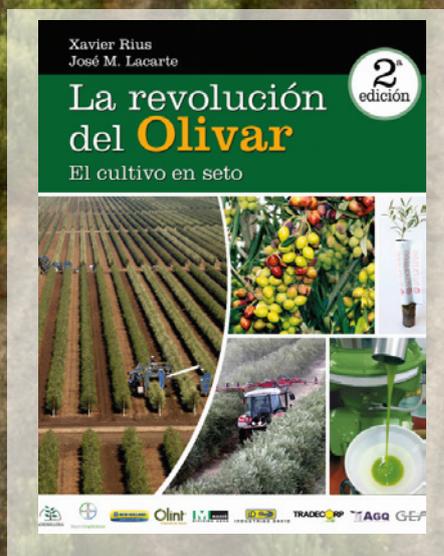
Al respecto, el ministro se refirió a los beneficios que el acuerdo con Mercosur supondrá para el aceite de oliva español, así como a la decisión adoptada por Brasil de eliminar aranceles de importación de productos como el aceite de oliva con el objetivo de reducir los precios de los alimentos al consumidor final.

En cuanto a la actual campaña oleícola, Planas destacó que se caracteriza “por la recuperación productiva, en la que hemos vuelto a niveles de comercialización del pasado” y apeló a la responsabilidad del sector “para mantener unos precios equilibrados y remuneradores para toda la cadena”.

Según sus datos, España ocupa la mayor superficie de olivar del mundo, con 2,8 millones de hectáreas, el 24% de la superficie global. A su vez, las estimaciones de la actual campaña sitúan la producción en 1,4 millones de toneladas, un 63% más que la anterior y un 25% más que la media de las últimas cuatro.

Asimismo, Planas puso de manifiesto que España no es únicamente líder mundial de producción, sino también de calidad, ya que el 75% del aceite de oliva que produce es virgen y un 41% del total es virgen extra. Además, en la pasada campaña, a pesar de una menor producción, las exportaciones de aceite de oliva alcanzaron un récord en valor, con 6.038 millones de euros.

La revolución del olivar: cultivo en seto



¡Quiero el libro!

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



Brasil elimina aranceles de importación de productos como el aceite de oliva

Tras diversas reuniones con empresarios, productores y agricultores, el Gobierno de Brasil anunció medidas para reducir los precios de los alimentos al consumidor final. Entre ellas, destaca eliminar los impuestos a la importación de productos considerados esenciales como el aceite de oliva.

En concreto, entre otros productos, se establecerán aranceles de importación cero al aceite de oliva virgen extra (antes del 9%) y al aceite de girasol (antes del 9%).

El Comité de Gestión Ejecutiva (Gecex) de la Cámara de Comercio Exterior (Camex), organismo del Ministerio de Desarrollo, Industria, Comercio y Servicios (MDIC) de Brasil, decidió el pasado 13 de marzo en una reunión extraordinaria reducir a cero las tarifas de impuestos de importación de un total de 11 alimentos.

La decisión forma parte de la medida anunciada el pasado 6 de marzo por el vicepresidente de Brasil y ministro del MDIC, Geraldo Alckmin, junto a los ministerios de Hacienda, Agricultura y Ganadería, Desarrollo Agrario y Agricultura Familiar y de la Casa Civil, que estableció la reducción a cero del arancel de alimentos con potencial impor-

tador, entre ellos, carnes, sardinas, café tostado, café en grano, aceite de oliva, azúcar, aceite de palma, aceite de girasol, maíz, pastas y galletas.

“Son medidas para reducir precios y beneficiar a los ciudadanos con el objetivo de que puedan mantener su poder adquisitivo y tengan su cesta básica a un mejor precio. Esto también estimula al sector productivo y al comercio. Todas son medidas, desde las regulatorias hasta las fiscales, en las que el Gobierno está dejando de recaudar ingresos, renunciando a impuestos para favorecer rebajas de precios”, destacó Alckmin.

La medida aprobada por Gecex entró en vigor el pasado 14 de marzo.

El presidente del país, Luiz Inácio Lula da Silva, instó al Gobierno brasileño a acometer iniciativas que puedan contribuir a incrementar la oferta de alimentos y reducir los precios del mercado, aunque el aumento se atribuya a factores climáticos y externos. “La decisión del presidente pretende proteger especialmente a las familias de bajos ingresos, que podrán destinar hasta el 40% de sus ingresos a alimentos”, explicó el MDIC en un comunicado.

En la evaluación del comité, la reducción arancelaria podría permitir, según resaltó este Departamento, la importación de productos seleccionados a menores costes, aumentando la disponibilidad de esos artículos en el mercado interno, facilitando la adquisición de productos esenciales en la cesta básica nacional, minimizando el riesgo de desabastecimiento y garantizando condiciones de vida dignas a la población.

Con la mayor oferta de productos seleccionados en Brasil con impuestos cero, la decisión también busca inhibir el aumento de precios, contribuyendo al cumplimiento de la meta de inflación (IPCA).

Además, el Comité evaluó que la flexibilidad arancelaria puede ser otro factor para contribuir a otros objetivos, como asegurar que los desequilibrios entre la oferta y la demanda debidos a razones climáticas, geopolíticas o fluctuaciones en los costes de producción sean mitigados por importaciones sin cobrar impuestos de importación; ampliar la oferta para los consumidores; aumentar el poder adquisitivo; y contribuir a la seguridad alimentaria.

El valor de las exportaciones de Grupo Dcoop se incrementa un 43,89% en 2024

Grupo Dcoop vendió fuera de nuestras fronteras por valor de 914,7 millones de euros en 2024, lo que en términos de volumen se traduce en 253,3 millones de kilos/litros/unidades. Se trata de otro récord para la cooperativa, con un incremento del 43,89% en cuanto a facturación y un 8,72% más en cuanto a volumen exportado. La facturación de Dcoop en 2024 creció hasta alcanzar 1.554,95 millones de euros, la cifra más alta de su historia.

Según ha precisado el Grupo, el aceite de oliva, el vino y las aceitunas de mesa fueron los tres principales productos que Dcoop vendió a otros países. Las actividades aceite-

ras de Dcoop y su filial Mercaóleo supusieron más de 718 millones de euros.

El vino es otro de los productos que más exporta Dcoop. Fuera de nuestras fronteras vendió, entre granel y envasado, incluyendo la destilación, un total de 69 millones de euros. Destacan países como Japón en el envasado o Italia, a granel.

Asimismo, según el Grupo, las aceitunas de mesa suponen un activo principal para las ventas internacionales de Dcoop. Así, en 2024 se exportaron 36,44 millones de kilos por valor de 107,19 millones de euros. En este caso, destacan países como Francia, Alemania o Arabia Saudí, donde el consumo

de aceitunas de mesa está también muy extendido. Asimismo, ha resaltado que las aceitunas de Dcoop llegaron en 2024 también a México, China o la Polinesia Francesa.

Las producciones de Grupo Dcoop, tanto a granel como envasado, se vendieron a más de 80 países durante el año 2024, con incorporaciones como Benín, Gabón, Maldivas o Mozambique, países donde ya se pueden consumir los productos que producen las familias socias de Dcoop.

Con más de 10 millones de euros de exportaciones se sitúan EEUU, Italia, Francia, Alemania, Reino Unido, Países Bajos, Bélgica, Portugal, Japón y Polonia.



El 37% de los consumidores italianos desearía una “carta de aceites” en el restaurante

Con un posicionamiento cada vez más anclado en la calidad, la salud y el territorio, el aceite de oliva virgen extra demuestra un creciente protagonismo. Así se desprende de la encuesta a consumidores realizada por el Observatorio SOL2EXPO-Nomisma y presentada en la jornada inaugural de SOL2EXPO, celebrada la pasada semana en Verona, que también destaca que el 37% de los italianos desearía una “carta de aceites” en el restaurante.

Según esta encuesta, en la que participó una muestra representativa de 1.000 consumidores, los italianos consideran que el AOVE es superior a otro tipo de aceites en términos de calidad (89%), relación calidad-precio (85%), sabor (85%) y beneficios para la salud (79%).

“Prestamos gran atención a la calidad y a las propiedades organolépticas”, explicó Evita Gandini, responsable de análisis de mercado de Nomisma, quien precisó que, cuando salen a comer fuera, el 46% de los italianos presta siempre atención al aceite que hay en la mesa, al 37% le gustaría poder elegir el aceite en el menú y 4 de cada 10 estarían interesados en aprender más sobre las características del AOVE participando en cursos de maridaje. Este interés se refleja también en los canales de compra especializados, con un 31% de los consumidores ya acostumbrados a comprar en tiendas especializadas y un 16% que realiza compras *on line* en establecimientos también especializados.

El consumidor más asiduo (que compra al menos una vez al mes) es un adulto mayor de 45 años con hijos, vive en el sur y tiene un estilo de vida que combina la atención a la sostenibilidad, la búsqueda hedonista del placer y una dimensión urbana y de conexión con el territorio. De hecho, la elección del producto



está especialmente influenciada por el origen del aceite que, unido a la presencia de un sello DOP/IGP, representa el motor de compra para más de la mitad de los consumidores (54%). Así, casi 8 de cada 10 italianos han adquirido un aceite con Indicación Geográfica al menos una vez en el último año.

A pesar de ser un bien esencial para el 96% de los italianos, según el Observatorio SOL2EXPO-Nomisma, los consumidores demuestran tener un amplio margen de mejora en términos de conocimiento. Sólo 2 de cada 10 italianos saben que la producción de aceite de oliva es un ejemplo de economía circular, lo que aumentaría la propensión a la compra en el 81% de los casos. Sólo el 37% de los italianos conoce el valor de “superalimento natural” que incorpora el aceite de oliva virgen extra, gracias a su riqueza en antioxidantes, polifenoles, vitaminas y minerales; y aproximadamente 1 de cada 2 italianos declara estar interesado en conocer más.



Los stocks de aceite de oliva en Italia se sitúan en 216.840 toneladas, un 18,2% menos

El total de aceite de oliva almacenado en Italia a 28 de febrero se sitúa en 216.840 toneladas, de ellas 192.358 t. a granel y 24.482 t. envasadas, lo que supone un 18,2% 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 72,6% del stock (157.472 t., -20,6%), de las que 89.307 t. (-37,7%) son de origen italiano; mientras que 53.059 t. (+31,2%) proceden de la UE.

Alrededor de la mitad del aceite de oliva nacional (51%) se almacena en las regiones del sur de Italia, con la significativa contribución de las regiones de Puglia y Calabria, con el 32% y el 10,9%, respectivamente.

A nivel regional, según el informe, destacan Puglia (62.294 t.), Toscana (38.011 t.), Calabria (23.740 t.), Umbria (23.733 t.), Sicilia (13.651 t.) y Liguria (12.064 t.).

A pesar de la gran cantidad de DOP e IGP presentes (50), de un total de 19 millones de litros de aceite de oliva bajo este distintivo de calidad en stock (21,6 millones de litros en la misma fecha de 2024), Sicilia, Val di Mazara, Terra di Bari y Toscano representan el 74,4%.

En general, el aceite de oliva con DOP e IGP en stock representa el 8,1% del total de aceite de oliva almacenado en Italia y el 11,1% de las existencias de AOVE.

Asimismo, el stock total de aceite de oliva virgen y virgen extra procedente de la agricultura ecológica asciende a 27.872 t. (-33,3%), casi exclusivamente AOVE (el 99,6%). El virgen extra ecológico constituye el 17,6% del AOVE total almacenado en Italia.



La colección de olivos de ELGO-DIMITRA en Creta se integra en la red internacional de Bancos de Germoplasma

La colección del Instituto ELGO-DIMITRA de Olivo, Cultivos Subtropicales y Viticultura (IOSV) en La Canea (Creta) ha sido reconocida por el Consejo Oleícola Internacional (COI) y se integra en la red mundial de Bancos de Germoplasma.

Este reconocimiento marca un hito importante en la conservación e investigación genética del olivo, reforzando el papel de Grecia en la preservación de la biodiversidad oleícola mundial, según ha informado el COI en su página web.

Este organismo ha señalado que la red internacional de colecciones de germoplasma de olivo del COI, establecida en 1994, desempeña un papel fundamental en la conservación de la diversidad genética del olivo y en el apoyo a la investigación científica. Estas colecciones, a su juicio, sirven como valiosos repositorios de material genético, protegiendo las variedades de olivo del cambio climático, las enfermedades emergentes y la erosión genética.

El COI ha indicado que la preservación de los recursos genéticos del olivo es esencial para responder a desafíos importantes, como la *Xylella fastidiosa*, el *Verticillium dahliae* y las condiciones climáticas extremas. Al mantener un amplio acervo genético, estos bancos apoyan programas de mejora que pueden desarrollar variedades de olivo resilientes, garantizando así la sostenibilidad a largo plazo del cultivo del olivo en todo el mundo.

Con la incorporación del banco de germoplasma de La Canea (Creta), el COI cuenta ahora con ocho colecciones internacionales ubicadas en España, Italia, Marruecos, Turquía, Israel, Argentina, Irán y, ahora, Grecia. Estas instituciones forman una red interconectada dedicada a la conservación, el estudio y el uso sostenible de la diversidad genética del olivo.

La colección griega de germoplasma del olivo en La Canea

El recién reconocido banco internacional de germoplasma del olivo griego, ubicado en el IOSV, bajo la organización helénica de agricultura-DIMITRA (ELGO-DIMITRA), desempeña un papel fundamental en la investigación, la conservación y la innovación en el sector del olivo.

ELGO-DIMITRA es el principal centro de investigación agrícola de Grecia, dependiente del Ministerio de Desarrollo Rural y Alimentación, cuya misión es mejorar las prácticas agrícolas sostenibles, la conservación de la biodiversidad y la competitividad agrícola.

En su sede en La Canea (Creta), el IOSV realiza investigaciones sobre cultivos arbóreos, en particular olivos, cítricos y especies subtropicales. El instituto gestiona amplios campos experimentales y de recolección, incluyendo el banco nacional de germoplasma oleícola de Grecia, que conserva 115 variedades de aceituna, de las cuales 64 están registradas oficialmente en el catálogo nacional

griego. Estas colecciones proporcionan material genético para programas de mejoramiento, investigación de resistencia a enfermedades y estudios de adaptación.

Las instalaciones de La Canea también albergan uno de los tres laboratorios griegos reconocidos por el COI para el análisis de aceite de oliva.

Rute Galán gana la final del concurso "El Duelo" a la mejor receta con aceite de orujo de oliva

Rute Galán Lago, estudiante del CIPF Fraga Do Eume de Pontedeume en A Coruña, ha ganado la final del concurso de cocina "El Duelo" a la mejor receta con aceite de orujo de oliva, organizado por la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva (ORIVA). Así lo ha decidido el jurado formado por los cocineros con estrella Michelin Sara Peral y Julio Fernández; la chef embajadora de ORIVA, María Jiménez Latorre; y la chef del restaurante Bascook, Yaiza Martín Casas, ganadora de la primera edición de este certamen.

La ganadora de la sexta edición se ha impuesto en la final celebrada ayer en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Y lo ha hecho con la receta "Flor de Mar" entre un total de 16 finalistas. La originalidad, presentación y el uso del aceite de orujo de oliva en distintas técnicas y preparaciones son algunas de las razones que han motivado la elección del jurado.

Rute Galán Lago disfrutará de un curso de perfeccionamiento de técnicas culinarias en el Basque Culinary Center, institución académica y de investigación, pionera a nivel mundial. "Muy merecedora de este premio porque no es fácil llegar a la final, ni conquistar a un jurado tan exigente. Para ORIVA es una gran satisfacción poder proporcionar esta experiencia a jóvenes talentos y comprobar cómo emplean el aceite de orujo de oliva en la cocina", ha valorado Alicia Vives, directora general de la organización.

El alto nivel de las propuestas presentadas ha motivado que, por primera vez en la trayectoria del concurso, el jurado haya concedido una Mención Especial. Este reconocimiento ha recaído en Beatriz Morilla Márquez, estudiante del IES Fray Bartolomé de las Casas de Morón de la Frontera en Sevilla, por su receta "En la playa".





La importancia de un manejo adecuado de los restos de poda de olivar

Una vez finalizada la recolección de la aceituna en la mayoría de las explotaciones, comienzan las labores de poda del cultivo. La Red Andaluza de Inspección y Alerta Fitosanitaria (RAIF) ha recordado la importancia de un manejo adecuado de los restos de material vegetal (ramas, hojas, etc.), que han sido eliminados del cultivo y permanecen esparcidos en el suelo de la parcela.

A su juicio, es fundamental manejar adecuadamente este material vegetal para evitar la proliferación de plagas como el barrenillo del olivo (*Phloeotribus scarabaeoides*), que busca principalmente ramas con un diámetro de entre 5 y 10 cm. para realizar sus puestas.

Este insecto pasa el invierno en estado adulto, resguardado en galerías excavadas en la unión de las hojas con las pequeñas ramas. Con la llegada de la estabilidad atmosférica al final del invierno, coincidiendo habitualmente con las labores de poda, los adultos emergen de sus refugios y buscan madera con un movimiento de savia reducido, como la procedente de la poda o de árboles decrepitos debilitados por patógenos que han afectado su vitalidad.

La RAIF ha detallado que, una vez en estas maderas, los adultos se aparean y excavan galerías, tanto el macho como la hembra, donde depositarán las puestas. Su ciclo biológico avanza y, hacia el mes de mayo, emergen los

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

nuevos adultos, que abandonan estos refugios para dirigirse a los olivos cercanos. Allí excavan galerías en la unión de hojas y frutos con pequeñas ramas, lo que provoca la caída de frutos y la rotura de los brotes terminales, reduciendo así la producción tanto en el presente como en la próxima campaña.

Cuando el barrenillo perfora orificios de en-

trada en árboles debilitados, ya sea por adversidades climáticas o por la incidencia de ciertos agentes, es necesario podar y destruir los órganos vegetativos afectados

Para evitar la incidencia de esta plaga en el cultivo, la RAIF considera que se debe actuar con rapidez y retirar o eliminar todas las ramas procedentes de la poda. Las maderas que vayan a ser aprovechadas para un uso posterior deben almacenarse en lugares herméticamente cerrados entre el 1 de mayo y el 31 de octubre, siguiendo las medidas reguladas por la Ley 43/2002, de 20 de noviembre, de Sanidad Vegetal, y desarrolladas en la Comunidad Autónoma de Andalucía mediante la Orden de 2 de noviembre de 1981: leñeras de obra civil, techadas al menos con un cielo raso, con puertas y ventanas tabicadas; zanjas o trincheras, con la leña cubierta por un espesor mínimo de 25 cm. de tierra; y albercas, donde la leña quede sumergida en agua.



~10ª edición~

ATHENA 2025

CONCURSO INTERNACIONAL DE ACEITE DE OLIVA

“Expanding excellence in olive oil”

Gana una medalla donde todo comenzó: ¡Un sueño hecho realidad para los productores de aceite de oliva de cualquier rincón del mundo!

8-9-10 DE MAYO | CANEA, CRETA, GRECIA

FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN: 7 DE ABRIL 2025

www.athenaoliveoil.gr



Tres variedades de olivo autóctonas de Galicia recuperadas por el CSIC podrán empezar a comercializarse y plantarse

El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), a través de la Vicepresidencia de Innovación y Transferencia, y amparándose en las investigaciones llevadas a cabo por el Grupo Viticultura, Olivo y Rosa (VIOR) de la Misión Biológica de Galicia (MBG), inició en 2019 los trámites para la inclusión hasta la fecha de 11 variedades de olivo autóctono gallego. El proceso acaba de finalizar para tres de ellas -carapucho, carmeliña y maruxiña- que ya figuran en el Registro de Variedades Comerciales, tal y como se aprobó recientemente.

Con este motivo se celebró el pasado 12 de marzo en el IES O Ribeiro (Ribadavia) la jornada “Grupo Operativo Oliveiras de Galicia: Avances en la producción de planta certificada de oliveiras autóctonas de Galicia”, cuyo objetivo principal fue dar a conocer al sector lo que supone esta aprobación y los avances en las investigaciones que se están llevando a cabo en el marco de este grupo. En concreto, se mostraron los resultados preliminares de micropropagación *in vitro* y de la multiplicación por estaquillado, así como de aquellas 11 variedades de olivos autóctonos que están respondiendo mejor a estas técnicas.

La jornada se desarrolló a través de la exposición de los resultados sobre distintas técnicas de multiplicación de planta de olivo autóctono que se están llevando a cabo y la explicación del proceso de inscripción de las nuevas variedades de olivo en el Registro de Variedades Comerciales, así como una cata de los AOVes producidos en 2024.

Según informó el CSIC, este reconocimiento de carapucho, carmeliña y maruxiña como nuevas variedades de olivo, únicas y diferentes, implica que a partir de ahora los viveros podrán iniciar la comercialización de planta de las tres variedades una vez les haya sido transferida y los olivares podrán realizar plantaciones con ellas. Los aceites elaborados a partir de estas variedades podrán comercializarse incluyendo el nombre de la misma en las etiquetas de los envases.

El proceso de registro, iniciado, desarrollado y financiado íntegramente por el CSIC a través de su Vicepresidencia de Innovación y Transferencia, ha durado cinco años y ha constado de varias fases.

Todo el proceso se apoya en las investi-

gaciones sobre el olivo autóctono de Galicia iniciadas en el año 2012 por el Grupo VIOR y que se han desarrollado en el marco, entre otros, de los contratos de financiación de proyectos de investigación, establecidos entre la Fundación Juana de Vega y el CSIC.

Este organismo recordó que para la inscripción de una variedad hay que presentar en primer lugar una solicitud dirigida al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). Dicha solicitud debe acompañarse, entre otros aspectos, de la descripción detallada de la variedad, de acuerdo con lo que disponga el correspondiente Reglamento Técnico de Inscripción de Variedades.

Desde el CSIC, a través de la Vicepresidencia Adjunta de Transferencia del Conocimiento, se han enviado hasta la fecha los datos descriptivos aportados por los investigadores del Grupo VIOR de 11 variedades, incluidas las tres que acaban de ser aprobadas.

Además, el procedimiento exigió el envío al Centro de Examen de Variedades de Olivo (CEVO) de al menos ocho ejemplares vivos de cada variedad, con su correspondiente pasaporte fitosanitario y un certificado demostrando que el material enviado estaba libre de las enfermedades bacterianas que establece la normativa vigente para olivo (*Verticillium dahliae*, *Pseudomonas savastanoi* pv. *savastanoi* y *Xylella fastidiosa*). En dicho centro se mantuvieron en ob-

servación, hasta obtener frutos durante un mínimo de dos años consecutivos y comprobar que sus características coincidían con las descritas por los investigadores del Grupo VIOR.

Las variedades que van superando los exámenes técnicos son propuestas para ser incluidas en el Registro de Variedades Comerciales y, por tanto, son idóneas para ser cultivadas, quedando reconocidas y siendo permitida su comercialización en toda la Unión Europea.

Investigaciones acerca del olivo autóctono de Galicia

Entre la producción científica a la que ha dado lugar la línea de investigación sobre olivos autóctonos del Norte y Noroeste de España desarrollada por el CSIC a través del Grupo VIOR figura el artículo “*Identification and Characterization of Relict Olive Varieties (Olea europaea L.) in the Northwest of the Iberian Peninsula*”, de reciente publicación en la revista *Horticulturae*, donde se describen, además de las tres variedades que acaban de ser inscritas en el Registro, otras que continúan el proceso, a punto de culminar para algunas de ellas este mismo año.





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 febrero de 2025.

Aceite de girasol refinado (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	Alto Oleico	15,99		2,29
Coosol		12,95		2,74
Coosol Premium	Alto Oleico			3,29
Donsol		10,34		1,99
Fuensol				3,50
Koipesol		9,35		2,71
Masiasol				1,69

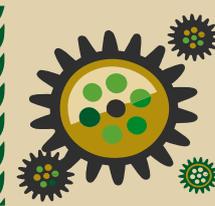
Otros aceites de semillas (euros)

MARCA	TIPO	ENV. 5 L.	BOTELLA
Asúa	Maíz		2,82/3,35
Soy Plus Omega 3	Girasol+Soja		2,43
Coosol	Maíz		3,29
La Masía	Semillas	14,60	2,85

Marcas blancas (distribución) (precio euros)

MARCA	DISTRIB.	TIPO ACEITE	GRADOS	LATA. 5 L.	ENVASE 5 L	ENV. 2 L	BOTELLA 1 L	3/4 L
El Corte Inglés	El C. Inglés	Virgen extra	0,4°		29,92		6,45	7,09
	El C. Inglés	Oliva	0,4° y 1°	17,85	24,92		5,15	4,89
	El C. Inglés	Girasol	0,2°		8,69		1,78	
Aliada	El C. Inglés	Girasol			7,20			
	El C. Inglés	Oliva Suave			46,00		9,25	
	El C. Inglés	Oliva Sabor Intenso			46,00		9,25	
El C. Inglés	Virgen extra			46,00		4,50		
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Arbequina						19,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Cornicabra						19,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Hojiblanca						19,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picual						19,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picuda						19,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Ocal						19,90 (1/2 l.)
Hipercor	Hipercor	Virgen extra	0,4°		23,75		4,79	3,99
	Hipercor	Oliva Sabor Suave	0,4°	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Oliva Sabor Intenso	1°	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Girasol	0,2°		7,85		1,60	
Carrefour	Carrefour	Virgen extra S. Intenso	0,7°	18,30	43,26	5,57/5,92	6,34	7,49
	Carrefour	Virgen extra S. Suave	0,3°	18,30	43,26	3,25	6,34	7,49
	Carrefour	Oliva Sabor S./Intenso	0,4°/1°	29,95	23,94		5,14	
	Carrefour	Girasol	0,2°		8,49		1,75	2,40
Carrefour	Girasol Ecológico					2,40 (0,5 l.)		
Carrefour	Semillas			7,50		1,55		
Auchán	Alcampo	Virgen extra	0,5°		29,90	7,77 (3 l.)	6,34	5,99
	Alcampo	Virgen extra ecológico				7,18 (0,5 l.)		
	Alcampo	Oliva Intenso	1°		23,94	10,86 (3 l.)	5,14	
	Alcampo	Oliva Suave	0,4°		23,94	10,86 (3 l.)	5,14	
	Alcampo	Girasol	0,2°		8,49		1,75	
Alcampo	Arbequina/Hojiblanca					2,15 (0,5 l.)		
Hacendado	Mercadona	Virgen extra	0,5°	29,55 (3 l.)	13,95		6,35	7,60
	Mercadona	Oliva	0,4°/1°		23,95	25,95 (3 l.)	5,15	
	Mercadona	Girasol	0,2°		8,70		1,79	
	Mercadona	Semillas	0,2°	6,90	7,15		1,53	
Mercadona	Maíz	0,2°				1,67		

PERFECCIÓN EN LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA



**centrifugación
alemana**

www.centrifugacionalemana.com



OFERTA DE EMPLEO: Comercial Exportación, Canal HORECA y tiendas Gourmet

¿Te apasiona el mundo del aceite y tienes experiencia en ventas internacionales?
¿Quieres formar parte de una empresa en crecimiento y referente en el sector oleícola?

Funciones principales

- Gestionar y ampliar la cartera de clientes en mercados internacionales.
- Desarrollar y consolidar relaciones comerciales con distribuidores y clientes del canal HORECA y tiendas Gourmet.
- Identificar nuevas oportunidades de negocio y analizar tendencias del mercado.

- Negociar acuerdos comerciales y establecer planes de acción para alcanzar objetivos de ventas.
- Representar a la empresa en ferias y eventos internacionales.

Requisitos

- Experiencia previa en exportación y/o ventas en el canal HORECA, preferiblemente en el sector alimentario (No indispensable).
- Nivel avanzado de inglés.
- Motivación y habilidad para trabajar por objetivos y adaptarse a diferentes mercados.
- Excelentes habilidades de comunicación y negociación.

¿Qué ofrecemos?

- Contrato estable y salario competitivo, con incentivos por objetivos.
- Formación continua y oportunidades de desarrollo profesional.

¿Te interesa? Envíanos tu CV actualizado a:
info@haciendatucan.es

¡Únete a nuestro equipo y lleva nuestra pasión por el AOVE PREMIUM al mundo!

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

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

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

Últimos días para inscribirse a los Premios AEMO a la cultura del olivo, gestión ambiental y olivo monumental

El próximo 31 de marzo finaliza el plazo de inscripción para los concursos con los que cada año la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) reconoce al mejor olivo monumental, la difusión de la cultura del olivo y la mejor gestión ambiental de olivar y almazara en España.

En cuanto al XXIII Premio AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo podrán participar todas aquellas personas individuales y entidades públicas o privadas que consideren haber realizado una labor relevante en cualquier aspecto relacio-

nado con la promoción y difusión de la cultura del olivo.

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

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

En el caso del olivar más sostenible de España, el jurado valorará tanto la disposición de la explotación olivarera como su manejo agronómico en todo lo referente a las técnicas de cultivo empleadas, y se hará desde la óptica del impacto ambiental que generen dichas prácticas.

Respecto a la almazara más sostenible de España, se valorarán las instalaciones de la fábrica, la disposición y eficiencia del proceso productivo y el manejo en las distintas etapas de extracción, conservación, envasado y distribución de aceite de oliva.

www.aemo.es/page/premios



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 Abril

- ☞ Del 7 al 10 de abril
Salón de Gourmets
Madrid
infosalon@gourmets.net
www.gourmets.net/salon-gourmets
- ☞ Del 8 al 10 de abril
World Food Poland
Varsovia (Polonia)
www.worldfood.pl/en
- ☞ Del 10 al 11 de abril
Luxe Pack Shanghai
Shanghai (China)
www.luxepackshanghai.com
- ☞ Del 21 al 27 de abril
SIAM
Meknès (Marruecos)
www.salon-agriculture.ma
- ☞ Del 29 de abril al 1 de mayo
SIAL Canadá
Toronto (Canadá)
www.sialcanada.com/en
- ☞ Del 30 de abril al 4 de mayo
Ovibeja
Beja (Portugal)
ovibeja@acos.pt
www.owibeja.pt

1 Mayo

- ☞ Del 5 al 8 de mayo
TuttoFood
Milán (Italia)
www.tuttofood.it
- ☞ Del 7 al 8 de mayo
Luxe Pack Nueva York
Nueva York (EEUU)
www.luxepacknewyork.com
- ☞ Del 14 al 17 de mayo
Expoliva
Jaén
info@expoliva.info
www.expoliva.com

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

Está pasando...

El plazo de inscripción para la XVI edición del Máster en Olivicultura y Elaiotecnia finaliza el 15 de abril

El próximo mes de septiembre comenzará en Córdoba la XVI edición del Máster en Olivicultura y Elaiotecnia, que pretende formar a profesionales cuyo perfil responda a la creciente demanda de técnicos especialistas al más alto nivel en olivicultura y elaiotecnia. El plazo de inscripción finalizará el próximo 15 de abril.

La actividad formativa destaca en su página web que, desde 1995, el Máster en Olivicultura y Elaiotecnia de la Universidad de Córdoba (UCO) es un referente para la economía mediterránea en la formación de especialistas en el sector del olivar.

Con carácter oficial desde su VII edición, este Máster tiene además el reconocimiento internacional del CIHEAM y su programa formativo ofrece separadamente los títulos de Experto Universitario en Olivicultura y en Elaiotecnia por la Universidad de Córdoba, permitiendo al alumnado especializarse en diferentes ámbitos del sector del olivar o de actualizar sus conocimientos a través de los distintos módulos que componen el programa de esta actividad.

A lo largo de sus 30 años de trayectoria, uno de los datos que permiten medir la relevancia de este Máster es el impacto significativo que tiene en el mercado laboral. Según las encuestas realizadas a los egresados, el 53,8% ha continuado su trayectoria profesional en universidades e instituciones públicas, mien-



tras que el 46,2% restante se ha incorporado a empresas privadas.

El Máster en Olivicultura y Elaiotecnia está organizado por la UCO, la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, el IFAPA, el CSIC, el Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos a través del Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza (CIHEAM-Zaragoza), el Consejo Oleícola Internacional (COI) y la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero (FPCO).

Su profesorado, compuesto por más de 100 expertos del sector, garantiza una formación de excelencia en las áreas de producción, industrialización y economía del olivar, según resaltan sus impulsores.

En referencia al alumnado, en estos 30 años de trayectoria se han recibido más de 1.500 solicitudes de admisión, entre las que se ha seleccionado a 310 estudiantes provenientes de 24 países. El 87% de los estudiantes tenía formación en disciplinas agronómicas, el 5% en industrias alimentarias y tecnología de los alimentos y el 8% restante en otras disciplinas, como química o biología.

www.masterolivicultura.org

AUTELEC

ENVASADORAS POR PESO MULTIFORMATO
FILLING MACHINES

TAPONADORA
CAPPER



DM-120



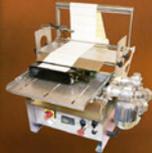
NUEVA DL-295
Con Funcion ECO



MOLINO
MILL



ETIQUETADORA
LABELER



MEDIDOR DE GRASA
FAT METER



+34 963 751 471
comercial@autelec.es

+34 628 632 992
www.autelec.es

Intacta on-Line

La nueva era de la medición industrial

Medición en Continuo

Aceituna Entera sobre Cinta Transportadora

GRASA, HUMEDAD Y ACIDEZ

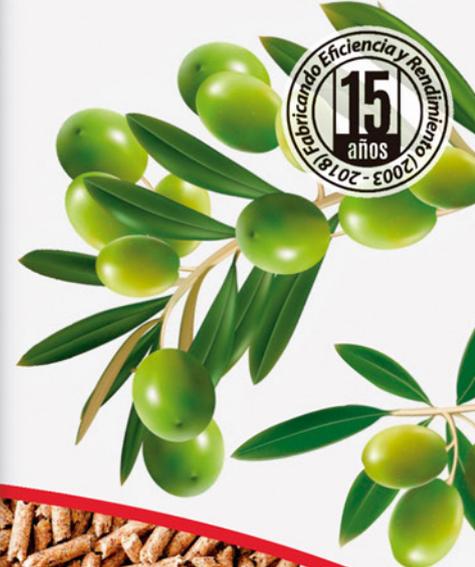
- **Análisis completamente automático**
- **Sin necesidad de tomar muestras**
- **Sin necesidad de molturación**
- **Sin atención humana**
- **Analiza la descarga completa**

www.tecnilab.es



FABRICACIÓN
E INSTALACIÓN
DE CALDERAS
DE BIOMASA

INMECAL
Innovaciones Metacalóricas, s.l.



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

ITB IntecBIO s.L.

mira lo que hacemos en:



www.calderasinmecal.com