

# INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

# Mercacei

## SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

# Editorial

Ya se conocen los ganadores del Premio Alimentos de España a los Mejores AOVES de la campaña 2024/25  
pág. 4

La III Jornada sobre Olivar y Aceite de Oliva promueve el conocimiento del AOVE como pilar de la Dieta Mediterránea  
pág. 5

Presentan una tecnología para verificar el origen geográfico del aceite de oliva virgen  
pág. 14

Cata-maridaje con AOVE en el Parlamento Europeo  
pág. 16

Descontaminación de aguas de almazara mediante electrocoagulación  
pág. 18

EEUU destinará 2 millones de dólares para un ambicioso estudio sobre el aceite de oliva producido en el país  
pág.19

Auténtica Premium Food regresará en septiembre bajo el lema “Sabor con origen mediterráneo”  
pág.20

## Aceitunas en el fondo del mar

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Un hallazgo arqueológico en las profundidades del mar frente a la costa de Turquía ha revolucionado a la comunidad científica internacional. Y es que un equipo de investigadores de la Universidad de Akdeniz ha descubierto los restos de un barco que se hundió hace aproximadamente 1.100 años mientras transportaba aceite de oliva por el Mediterráneo. Este descubrimiento no sólo arroja luz sobre las rutas comerciales de este mar en la antigüedad, sino que también ofrece una visión única de la vida y el comercio en esa época. El Dr. Hakan Öñiz, jefe del Departamento de Conservación y Restauración del Patrimonio Cultural de la Facultad de Bellas Artes de la Universidad de Akdeniz, ha explicado que sus estudios se centran en las ánforas de 1.100 años de antigüedad que datan de los siglos IX y X d. C. Así es como han identificado un barco cargado de aceite de oliva que había zarpado de la costa de Gaza, una región conocida antiguamente por su producción de aceitunas, hace más de un milenio. ¿Quién pudiese hablar hoy de la producción de aceite de oliva en Gaza en lugar de las tristes noticias que leemos a diario! Según el Dr. Hakan Öñiz, “el barco que estamos estudiando se vio afectado por una tormenta mientras transportaba aceite de oliva en ánforas



ras desde Gaza a un destino desconocido”, al tiempo que ha detallado que se hundió tras chocar con una pequeña roca o isla. “El naufragio fue bastante interesante debido a su profundidad y al cargamento que contenía, puesto que el aceite de oliva y el vino eran cargamentos comunes en la antigüedad; sin embargo, encontrar semillas de aceituna con 1.100 años de antigüedad es algo inaudito”, ha revelado.

Cabe destacar que los cargamentos más importantes transportados por barco en la antigüedad eran el aceite de oliva, el vino y las aceitunas. No obstante, el Dr. Öñiz recuerda que las aceitunas fueron un alimento esencial para los navegantes del Mediterráneo durante unos 5.000 años, desde la Edad del Bronce. “Los marineros necesitaban alimentos no perecederos para sus largos viajes y las aceitunas en ánforas pueden volverse comestibles en agua de mar en una semana e, incluso, durar meses sin estropearse, por lo tanto, son alimentos indispensables”, ha reflexionado. ¿Qué tiempos aquellos en los que los marineros peleaban a vida o muerte contra las mareas en barcos repletos de aceite de oliva, vino y aceitunas! Aquello sí era dibujar la historia con relatos dignos de los mejores textos de Homero. Hoy en día, cualquier batalla -mucho más triste y trágica- se resume con unos 140 caracteres en forma de post.



**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**

“Olivicultura 4.0: sensores y nuevas tecnologías al servicio del agricultor italiano”

pág.15



**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

**Secretaria 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
	• Promoción
	• Salud
6-10	Mercado
	• Precipitaciones
11	Actualidad
	• I+D+i
	• Digitalización
	• Eventos
	• Sostenibilidad
	• Internacional
	• Ferias
21	Comercio Exterior
24	Precios en el lineal
26	Anuncios Breves
27	Agenda

DOPs

**"De nada, corazón", la campaña de la DOP Aceite de La Rioja para fomentar el consumo de productos saludables**

La campaña "De nada, corazón" de la DOP Aceite de La Rioja, celebrada por quinto año consecutivo, tiene como objetivo potenciar el consumo de productos saludables y de proximidad que ayudan a prevenir los problemas cardiovasculares.

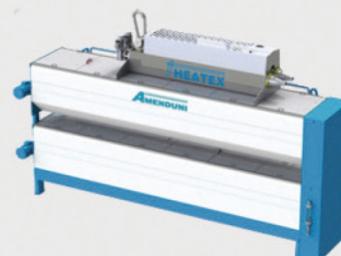
Esta iniciativa consistió en el reparto de 1.000 cajas de la salud durante el pasado 14 de marzo, Día Europeo para la Prevención del Riesgo Cardiovascular, en diferentes comercios riojanos. En Logroño se repartieron en Frutería Tutifrutí, La Luci Delicatessen, De Torre Gourmet, las tiendas Campomar y Catanatura.

En Calahorra se pudieron adquirir en Fuertes Gourmet y en El Mercado de Miguel; y en Arnedo, en la Frutería Perdicasas.

Estas cajas contenían una monodosis de Aceite de la Rioja, una nuez de Pedroso y una pera de Rincón de Soto. Tres productos de La Rioja con Denominación de Origen Protegida que poseen propiedades beneficiosas para el corazón. Y es que, según la Fundación Española del Corazón, es posible reducir los principales riesgos cardiovasculares gracias a una dieta saludable.



**NUEVOS MOLINOS**  
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



**HEATEX**  
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



**REX LIMITED**  
NUEVO NUEVO MODELO

**ACCIAIERIE VALBRUNA**  
High quality is our standard

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

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





## Aceite de oliva

# Oferta algo más nerviosa y demanda casi desaparecida en un mercado muy flojo

**C**OAG Andalucía ha realizado un repaso del impacto de las precipitaciones en el campo andaluz, señaló que -a pesar de las situaciones puntuales de daños en cultivos e infraestructuras rurales- han sido muy beneficiosas, dado que se partía de una situación de emergencia con acuíferos sobreexplotados y estas lluvias están permitiendo la recarga de agua para todo el sistema hídrico.

Por su parte, la Red de Alerta e Información Fitosanitaria de Andalucía (RAIF) ha recordado que las abundantes precipitaciones registradas en Andalucía han generado condiciones propicias para la proliferación de enfermedades fitosanitarias en diversos cultivos como el olivar. “Si bien han contribuido a mejorar los niveles de los embalses, también han causado estragos en el sector agrícola debido a la elevada humedad y el encharcamiento de los suelos”, han resaltado.

### Jaén

La absoluta falta de operatividad impide establecer cotizaciones reales, con la demanda desaparecida y la oferta algo nerviosa ante esta situación de tanta incertidumbre.

### Córdoba

Semana muy tranquila donde únicamente se registra algo de piqueo, con el vendedor asimilando los nuevos precios. Así, el lampante se oferta a 2.900 €/t.; el virgen y el refinado, a 3.150 €/t.; y el AOVE, a 3.450/3.700 €/t.

### Sevilla

Escasas ganas de comprar por parte de la demanda y parte de la oferta mostrándose más intranquila ante la parálisis del mercado. En este sentido, el lampante se sitúa a 2.800 €/t.; el virgen, a



3.400/3.500 €/t.; el refinado, a 3.000/3.100 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.300 €/t.

### Málaga

Misma tendencia que en las semanas anteriores, con apenas algo de cisterno. En el caso del virgen extra (3.800/3.850 €/t.), salen partidas muy concretas de determinadas calidades, y únicamente por estricta necesidad. En cuanto al lampante (2.900/2.950 €/t.), la variación en el precio también depende de la

partida. El campo presenta un aspecto muy saludable tras las precipitaciones.

### Castilla-La Mancha

Semana muy tranquila, con la oferta más activa que la demanda, que se encuentra totalmente desaparecida y a la espera de que caigan aún más los precios. Incertidumbre y nerviosismo por parte de la oferta, que aguarda la reactivación del mercado. Así, el virgen se establece a 3.200/3.400 €/t.; y el AOVE, a 3.700/4.100 €/t.

### Extremadura

Semana marcada por la aparente conclusión de las precipitaciones en la que habrá que esperar para disponer de una idea más aproximada del comportamiento de la oferta y la demanda. Sin cambios en las cotizaciones. En este contexto, el lampante repite a 2.700/2.800 €/t.; el virgen, a 3.300/3.500 €/t.; y el AOVE, a 3.700/4.100 €/t.

### Valencia

Tendencia a la baja en todas las cotizaciones debido al escaso interés por parte de la demanda y al nerviosismo que empieza a motivar la oferta, acrecentado por las últimas lluvias. Así, el lampante se oferta a 2.900 €/t.; el virgen, a 3.300 €/t.; el AOVE, a 3.500 €/t.; y el refinado, a 3.100 €/t.

**PIERALISI**  
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com

**20**

Hasta el 31 de Marzo de 2025

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

**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

Del 31 de Marzo  
al 31 de Mayo de 2025

**10% DESCUENTO**  
en taller y repuestos



## Ya se conocen los ganadores del Premio Alimentos de España a los Mejores AOVEs de la campaña 2024/25

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha concedido el Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra de la campaña 2024/25, tanto en la categoría de producción convencional -en sus modalidades de Frutado Verde Amargo, Frutado Verde Dulce y Frutado Maduro- como en la de producción ecológica. En esta edición, el AOVE que ha recibido la mayor puntuación organoléptica en la cata ciega y que, por tanto, ha conseguido el Premio Especial Alimentos de España -trifulador también en la modalidad Frutado Verde Amargo- ha sido el aceite presentado por la empresa Venchipa, de Ventas de Huelma (Granada).

En esta categoría los finalistas han sido los aceites presentados por la SCA del Campo El Alcázar, de Baeza (Jaén); y la SCA Nuestra Señora de los Remedios, de Jimena (Jaén).

El premio como mejor aceite en la modalidad de Frutado Verde Dulce, por su parte, ha recaído en el presentado por Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca SCA, de Bailén (Jaén).



Los finalistas en esta categoría han sido los aceites presentados por Marín Serrano El Lagar, de Carcabuey (Córdoba) y por Aceites Campoliva, de Pegalajar (Jaén).

En la modalidad de Frutado Maduro, el premio ha recaído en el aceite presentado por Agrícola Espluguense i Secció de Crèdit, de L'espluga Calba (Lleida).

Asimismo, los finalistas en esta modalidad han sido los aceites presentados por Agrícola Sant Isidre i Secció de Credit Juncosa de Les Garrigues,

de Juncosa (Lleida); y por Centre Oleícola del Penedés, de Llorenç del Penedès (Tarragona).

En la categoría de Producción Ecológica el premio ha sido para el aceite presentado por Finca la Torre, de Antequera (Málaga); mientras que los finalistas han sido los aceites presentados por Oro Bailén Galgón 99, de Villanueva de la Reina (Jaén); y Almazaras de la Subbética, de Carcabuey (Córdoba).

El MAPA ha precisado que el procedimiento de selección de los aceites ganadores, incluida la evaluación sensorial y los análisis físico-químicos, se ha desarrollado en el Laboratorio Agroalimentario del MAPA. Para la valoración sensorial se ha contado con la participación de los jefes de los diferentes paneles oficiales de catadores de las administraciones públicas, dirigidos y coordinados por el jefe del panel del Ministerio. Durante todo el proceso de selección, según este Departamento, se ha garantizado la trazabilidad y el anonimato de las 53 muestras que han participado en esta edición del concurso.

## Un proyecto fomenta la economía circular en Andalucía impulsando el aprovechamiento de las hojas de olivo

El Centro de Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional (CIDAF) continúa avanzando en el desarrollo de soluciones innovadoras en el ámbito de las proteínas alternativas con el proyecto PROSOST, que busca transformar el sector agroalimentario mediante la obtención de nuevos ingredientes proteicos de alto valor añadido. Además, esta iniciativa fomenta la economía circular en Andalucía al impulsar el aprovechamiento de materias primas y subproductos que hasta ahora tenían un bajo valor comercial o eran tratados como residuos, destacando entre ellos las hojas de olivo, según ha informado Cooperativas Agroalimentarias de Granada.

Según la organización, esto no sólo contribuye a la sostenibilidad del sector agroalimentario, sino que también abre nuevas líneas

de negocio y mercados nacionales e internacionales, fortaleciendo el posicionamiento de las empresas andaluzas en el ámbito de la alimentación funcional.

En concreto, este proyecto se centra en la investigación y desarrollo de prototipos de ingredientes proteicos innovadores a partir de fuentes alternativas a la proteína animal. Gracias a la experiencia acumulada en los últimos años, CIDAF ha conseguido consolidar su capacidad tecnológica en el ámbito de las proteínas alternativas, dotándose de equipos de laboratorio y planta piloto que permiten llevar a cabo todo el proceso productivo, adaptándolo a las características y finalidad de cada ingrediente.

Cooperativas Agroalimentarias de Granada ha precisado que, actualmente, el proyecto se

encuentra en una fase clave en la que se están optimizando los procesos de extracción de proteínas a partir de las materias primas seleccionadas. Este avance, a su juicio, supone un paso fundamental para mejorar la eficiencia y calidad de los ingredientes desarrollados, con el objetivo de facilitar su futura aplicación en productos alimentarios innovadores.

Más allá del impacto científico y tecnológico, la organización ha resaltado que PROSOST representa una oportunidad estratégica para la industria agroalimentaria andaluza. A través de este proyecto, CIDAF está reforzando su red de colaboración con empresas del sector, identificando potenciales beneficiarios de estas nuevas tecnologías y facilitando la transferencia de conocimiento y desarrollo de nuevos productos patentables.



## La III Jornada sobre Olivar y Aceite de Oliva promueve el conocimiento del AOVE como pilar de la Dieta Mediterránea

El Consejo Social de la Universidad de Jaén, junto con la Real Academia de Medicina y Cirugía de Andalucía Oriental, Ceuta y Melilla (Aula Dieta Mediterránea y Dieta Saludable), organizaron el pasado 24 de marzo la tercera edición de la Jornada sobre Olivar y Aceite de Oliva en el centro docente jiennense, cuyo objetivo ha sido promover el conocimiento sobre el cultivo del olivar y la producción de aceite de oliva, destacando su papel como pilar fundamental de la Dieta Mediterránea.

El acto inaugural contó con las intervenciones del rector de la UJA, Nicolás Ruiz; el presidente del Consejo Social, Luis Jesús García-Lomas Pousibet; el presidente de la Real Academia de Medicina y Cirugía de Andalucía Oriental, Armando Zuluaga Gómez; y el presidente del Ilustre Colegio Oficial de Médicos de Jaén, Gerardo Pérez Chica.

Nicolás Ruiz destacó en su intervención la dimensión y el diseño de esta acción formativa, tanto por la temática, centrada en la olivicultura, “pilar fundamental de nuestra economía y, sobre todo, nuestra principal seña de identidad”, como por el enfoque, “claramente vinculado a los efectos beneficiosos sobre la salud que tiene el oro líquido”.

En este sentido, el rector de la UJA resaltó el impacto “muy beneficioso” del AOVE para la salud de las personas y cómo la investigación es “imprescindible” para avalar dicha afirmación. “Esto es, precisamente, lo que siempre hemos aportado desde la UJA, y lo vamos a seguir haciendo. Debemos redoblar los esfuerzos en

**LEONARDO D'ERRICO**  
**610 78 51 92**  
 Brokerage Olive Oil

---

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

ese camino, desde el estudio, la investigación, la formación y la colaboración con el sector, incidiendo, de forma cada vez más decisiva, en la profesionalización y la modernización de nuestra agroindustria, un sector que debe ser estratégico para la provincia de Jaén”, resaltó.

Asimismo, el rector se refirió al Consejo Social, organizador de la jornada, como un órgano “fundamental” para la necesaria interacción de la UJA con la sociedad; y al sector oleícola, afirmando que “cuanto mejor le vaya al sector del aceite de oliva, más posibilidades tendremos de que Jaén se

transforme y progrese, generando prosperidad y oportunidades, sobre todo para los más jóvenes, porque lo necesitamos”.

La jornada contó con la conferencia ofrecida por el catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Jaén, Miguel Delgado, titulada “*Dieta mediterránea y salud. El estudio Predimed Plus*”. Posteriormente, se desarrolló una mesa redonda, moderada por el catedrático de Inmunología de la UJA José Juan Gaforio, sobre “*¿Cómo integrar investigación, medicina y cocina para ofrecer dietas saludables?*”, en la que participaron Francisco Gómez Delgado, jefe de Servicio de Medicina Interna y Cuidados Paliativos del Hospital Universitario de Jaén; Gabriel Beltrán, investigador del IFAPA; y el chef Pedro Sánchez, del restaurante Bagá.

La jornada finalizó con una degustación de AOVEs *Melgarejo*, pipirrana y otras viandas típicas jiennenses elaboradas por la Cofradía Gastronómica “El Dornillo”, ambas entidades colaboradoras en esta tercera edición.

  
**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**

*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 24/30 marzo '25 (Cierre día 20 marzo '25)	EUROS/T. SEMANA 31 mar./6 abril '25 (Cierre día 27 marzo '25)
	<b>ANDALUCÍA</b>	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	2.900/3.000	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	3.800/3.900	Sin oper.
	Refinado	3.050	Sin oper.
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	2.900/3.000	2.900
	Virgen	Sin oper.	3.150
	Virgen extra	3.600/3.900	3.450/3.700
	Refinado	3.250/3.300	3.150
SEVILLA	Lampante, base 1º	3.000	2.800
	Virgen	3.500/3.700	3.400/3.500
	Virgen extra	4.000/4.500	4.000/4.300
	Refinado	3.150	3.000/3.100
GRANADA	Lampante, base 1º	2.900/3.000	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	3.800/3.900	Sin oper.
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	2.900/2.950
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	4.000/4.100	3.800/3.850
TOLEDO	<b>CASTILLA-LA MANCHA</b>		
	Virgen	3.200/3.400	3.200/3.400
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra	3.700/4.200	3.700/4.100
	<b>Virgen extra (DOP)</b>		Sin oper.
ALICANTE	<b>COMUNIDAD VALENCIANA</b>		
	Lampante, base 1º	3.100	2.900
	Virgen	3.500	3.300
	Virgen extra	3.700	3.500
BADAJOZ	<b>EXTREMADURA</b>		
	Lampante, base 1º	3.300	3.100
	Virgen	3.300/3.500	3.300/3.500
	Virgen extra	3.700/4.100	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.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	
		24/30 marzo '25 (Cierre día 20 marzo '25)	31 mar./6 abril '25 (Cierre día 27 marzo '25)
	Refinable, base 10°	€/t. 1.300	€/t. 1.250
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.200	2.150/2.200

## Aceites de semillas

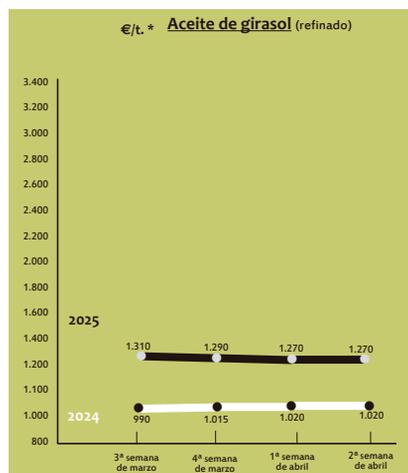
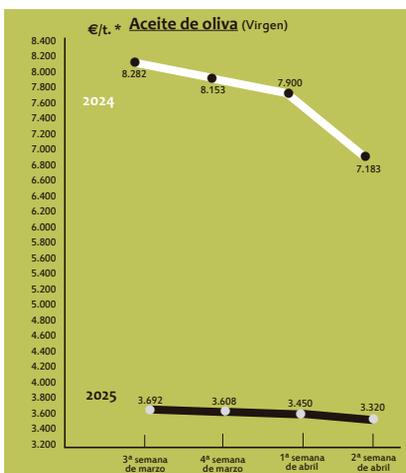
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)	EUROS/T. SEMANA	
		24/30 marzo '25 (Cierre día 20 marzo '25)	31 mar./6 abril '25 (Cierre día 27 marzo '25)
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.270	1.270
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	1.190	1.210
	Refinado	1.250	1.260
	ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.270	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 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](mailto:redaccion@mercacei.com)**

(\* Media ponderada a nivel nacional).



## Aceites y Grasas industriales

	EUROS/KG. SEMANA 24/30 marzo '25 (Cierre día 20 marzo '25)		EUROS/KG. SEMANA 31 mar./6 abril '25 (Cierre día 27 marzo '25)	
	€/t.		€/t.	
MADRID				
BARCELONA				
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3º/5º (origen)	1.130	1.130	1.130	1.130
MANTECA DE CERDO 0,5º (origen)	1.220	1.220	1.220	1.220
ACEITE DE COCO (refinado)	2.490	2.630	2.630	2.630
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.670	1.600	1.600	1.600
ACEITE DE PALMISTE	2.630	2.450	2.450	2.450
ACEITE DE MAÍZ	1.530	1.500	1.500	1.500
ACEITE DE COLZA	1.320	1.390	1.390	1.390
ACEITE DE RICINO	1.250	1.250	1.250	1.250
ACEITE DE PESCADO refinado	3.810	3.810	3.810	3.810

\*Precios orientativos.

### Características de los aceites y las grasas industriales

- SEBOS FUNDIDOS nacionales son: Título 42/43º C, 3% acidez, a granel (sobre Madrid y Cataluña).
- SEBOS FUNDIDOS de importación USA: Fancy y Extra-fancy, a granel, sobre Barcelona.
- GRASA ANIMAL: 10/12º de acidez, color FAC 34/36 título 39º 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: 0,5º de acidez. Color Gardner 2. 4 max. Índice de yodo 182 mínimo.
- ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.
- ACEITE DE RICINO: calidad nº1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.
- ACEITE DE PATA DE BUEY: punto de enturbamiento 2/3ºC, 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 - 5ºD - 23003 - JAÉN  
garridohermanoscb@gmail.com



## Mercado internacional

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/KG. SEMANA 24/30 marzo '25 (Cierre día 20 marzo '25)	EUROS/KG. SEMANA 31 mar./6 abril '25 (Cierre día 27 marzo '25)		
		€/t.	€/t.		
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50	8,50	
		ACEITE DE OLIVA refinado	3,55	3,40	
		ACEITE DE OLIVA lampante	2,90	2,90	
		ACEITE DE ORUJO refinado	2,45	2,40	
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,28	1,28	
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,22	1,22	
		ACEITE DE SOJA refinado	1,40	1,35	
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,10	2,10	
		NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00/9,10	9,20/9,30
			ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,80/3,90	3,60/3,90		
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,25/6,50	6,25/6,50		
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,25/6,50	6,25/6,50		
	ACEITE DE OLIVA refinado	3,35/3,45	3,10/3,20		
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,55/4,65	4,30/4,50		
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	4,45/4,55	4,20/4,35		
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,80/4,20	3,80/4,20		
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,80/4,20	3,80/4,20		
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,80/4,20	3,80/4,20		

### TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (27 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





## Precipitaciones

# Primer balance del temporal en el campo: COAG elabora un mapa interactivo de impactos por CCAA

La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) ha realizado un primer balance del impacto en el campo de las lluvias continuadas registradas durante todo el mes de marzo en España, con efectos contrastados según la región y el tipo de cultivo. La organización agraria ha elaborado un mapa interactivo para conocer la realidad concreta por Comunidades Autónomas y provincias más afectadas.

En cada icono se puede encontrar video-testimonios de los responsables de COAG de cada zona, que se pueden descargar pulsando en el enlace destacado.

En términos generales, según esta organización, las precipitaciones han supuesto un alivio significativo a la sequía, especialmente en el sur y este peninsular, donde las reservas hídricas han experimentado un notable incremento (+14%).

Las cuencas que más han incrementado sus niveles durante este período son la Cuenca del Tajo, del 54,4% en diciembre de 2024 al 75% en marzo de 2025, con un aumento de 20,6 puntos porcentuales; la Cuenca del Duero, que aumentó del 62,9% al 75,9%, re-

gistrando un incremento de 13 puntos porcentuales; la Cuenca del Guadalquivir, que subió del 35,2% al 50,3%, lo que representa un incremento de 15,1 puntos porcentuales; y la Cuenca de Cataluña, que experimentó un notable aumento del 34% al 45,2%, es decir, 11,2 puntos porcentuales más.

En Castilla y León, Castilla-La Mancha, Aragón, Galicia y Comunidad de Madrid la lluvia ha beneficiado los cultivos de secano, como los cereales, viñedo y olivar, al mejorar la humedad del suelo en pleno inicio del ciclo vegetativo, según COAG.

La organización ha valorado la mejora del balance hídrico nacional, "que debería permitir iniciar las campañas de riego sin grandes restricciones en zonas clave como el Valle del Ebro y Guadalquivir." No obstante, ha advertido de que el exceso de agua y los retrasos en las labores de campo podrían afectar a la planificación de cultivos y cosechas de primavera.

COAG ha avanzado que continuará monitorizando la situación en las próximas semanas y solicitará apoyo urgente para los agricultores afectados por las inundaciones y el fuerte viento.

**FINIBUS**

COMERCIO DE  
ACEITE DE OLIVA  
Y DERIVADOS

**MIGUEL S. VERDASCO**  
INTERMEDIARIO

móvil 0034 659 920 608  
miguel@finibus.es

## MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

HARINAS		PRECIOS
		€/t.
Harina de soja (s. fábrica).....		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)		s/c
(Precios cif Rotterdam)		
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 **1.000,75** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.008,50**.

◆ Precios: Futuros mayo.

**Harina de soja:** **293,60** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **298,40**.

◆ Precios: Futuros mayo.

**Aceite de soja:** Cerraba a **42,62** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **42,36**.

◆ Precios: Futuros mayo.

**Maíz:** Terminó la semana a **451,50** centavos/bushel, habiendo comenzado a **462,00**.

◆ Precios: Futuros mayo.



# GRANDES TONELAJES

**Decanter Pieralisi 76.2 con sistema  
exclusivo ROTODIFF®**



**MÁXIMOS  
AGOTAMIENTOS**



**MEJORA  
ENERGÉTICA**



**MAYOR  
RENTABILIDAD**



# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



## ANÁLISIS

# AxFlow

### LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

[www.axflow.es](http://www.axflow.es)

## DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



# MANZANO Flottweg

LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN · BODEGAS ACERO INOXIDABLE · SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG  
[WWW.CALDERERIAAMANZANO.NET](http://WWW.CALDERERIAAMANZANO.NET)



# SERIJEREZ

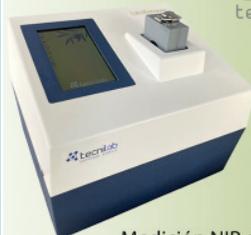
DECORACIÓN EN VIDRIO

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

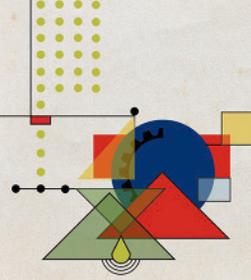


AUTELEC  
TECNOLOGÍA, S.L.



Tel: +34 963 751 471  
+34 628 632 992  
[comercial@autelec.es](mailto:comercial@autelec.es)  
[www.autelec.es](http://www.autelec.es)

## EXTRACCIÓN

La extracción convertida en arte.

## BOMBAS



desde 1967



Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales

[ventas@bombastrief.es](mailto:ventas@bombastrief.es)  
[www.bombastrief.es](http://www.bombastrief.es)



MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.



20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

[www.codi-pack.com](http://www.codi-pack.com)



Desde más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes líderes en el sector de la separación. Con más de 10.000 instalaciones activas que incluyen en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es una de las líderes mundiales en el desarrollo de sus tecnologías.

Los desmenuzadores A-type están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector cáscara, cumpliendo con las regulaciones más estrictas.

PALACÍN participa en su línea de extracción con una gran gama y se compromete al desarrollo sostenible en ANDRITZ SEPARATION para hoy y mañana.



González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa  
CORPORACIÓN FINANCIERA DE INVESTIMENTOS S.L.



EMPAQUE MULTIFORMATO

Únicos 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](http://www.polatas.com.tr)



Ausere

Llenadora semi-automática  
Semi-automatic filler

CAUDALIMETROS DE ALTA PRECISIÓN  
HIGH ACCURACY FLOWMETERS

EXPERIENCIA  
EXPERIENCE

50 AÑOS  
YEARS

40 PAÍSES  
COUNTRIES

Tel: +34 976 50 43 40 - Fax: +34 976 50 47 31  
[ausere@ausere.es](mailto:ausere@ausere.es)  
Oficina: C/ra. 26419 Cuarta de Huelva  
Zaragoza ESPAÑA / SPAIN

[www.ausere.es](http://www.ausere.es)



TAOSA

FABRICA Y ALMACÉN  
Avenida Nicette Pierrógordo nº 12  
14850 BAENA (Córdoba)  
Tel: 0034 957 665 115  
e-mail: [tacosal@taosa.com](mailto:tacosal@taosa.com)

DELEGAÇÃO EM PORTUGAL  
Rua A - Pavilhão 03  
Zona Ind. de Mirandela  
3370-565 MIRANDELA  
Tel: 00351 278 096 522

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

20 años



# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



## LABORATORIOS

**agrama**  
ciencia y vida

**Análisis Agroalimentarios**  
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

[www.laboratorioagrama.com](http://www.laboratorioagrama.com)

**TAMESUR, S.A.**

**MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE**

[www.tamesur.com](http://www.tamesur.com)

## VIVEROS/CAMPO

**Lecciana,**  
la variedad italiana de los  
**GRANDES ACEITES**

**LABORATORIO DE ANÁLISIS**  
Fundado en 1944

Especializados en análisis de grasas y aceites

75 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan

P.I. La Negrilla • C/ Laminadora, N° 3, Puerta 51 • 41016 Sevilla  
Telf. 954 57 12 21 • Fax. 954 57 13 66  
[espejo@laboratorioespejo.com](mailto:espejo@laboratorioespejo.com)

**treico**®

Industrial Machinery Solutions

[www.treico.com](http://www.treico.com)

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

**BALAM**  
AGRICULTURE

**OLIVARUM**  
Fundación para la Investigación y el Desarrollo

**LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO**

[www.olivarum.es](http://www.olivarum.es)

CAJA RURAL JAÉN

**IMATED**

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

PESAJE, ELECTRICIDAD, SOFTWARE

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

[info@imatedec31.es](mailto:info@imatedec31.es)  
[www.imatedec31.es](http://www.imatedec31.es)  
953 284 697

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

**Kubota**

5 AÑOS DE GARANTÍA

[www.kubota-eu.com](http://www.kubota-eu.com)

**LABORATORIO TELLO**  
A Tentamus Company

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

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

**ANSOTEC** High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

ANÁLISIS DE DATOS  
MÓVIL CONECTADA 4.0

**MORESIL**  
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

## PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

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

**JAR METEGAL**  
Pesaje conforme a metrología legal

[www.jarirr.com](http://www.jarirr.com)

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

AGROCUADERNO PROSUR

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

Económicos y muy rentables

Infórmate

Telf. (0034) 957 42 17 40  
[www.todolivo.com](http://www.todolivo.com)



## Presentan una tecnología para verificar el origen geográfico del aceite de oliva virgen

Un equipo de la Universidad de Barcelona (UB) ha publicado un trabajo que presenta una tecnología para verificar el origen geográfico del aceite de oliva virgen. Las profesoras Stefania Vichi y Alba Tres lideran la investigación que se enmarca en la tesis doctoral de la investigadora Berta Torres, de la Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación, el Instituto de Investigación en Nutrición y Seguridad Alimentaria (INSA) y el Campus Torribera de la Alimentación de este centro docente.

En concreto, según ha informado la UB, un artículo publicado en la revista

*Food Chemistry* compara por primera vez los dos métodos más prometedores entre las técnicas específicas y no específicas para autenticar el origen geográfico del aceite de oliva virgen: el análisis de isótopos estables y el análisis de la huella metabólica (*fingerprinting*) de la fracción sesquiterpénica (un tipo de compuestos lipídicos).

El estudio -desarrollado por la UB, el Research and Innovation Centre de la Fondazione Edmund Mach (Italia) y la Universidad de Perugia (Italia)- destaca el gran potencial del *fingerprinting* de sesquiterpenos para

poder comprobar la autenticación geográfica del aceite de oliva virgen.

“Los resultados demostraron que el método de *fingerprinting* de sesquiterpenos superó en fiabilidad los métodos isotópicos en diversos aspectos, como la exactitud de clasificación, la sensibilidad y la selectividad”, han detallado las autoras, miembros del Departamento de Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomía de la UB.

El trabajo también constata la necesidad de aumentar la transferibilidad de esta técnica bioquímica para garantizar su aplicación global.

## CICYTEX desarrolla un proyecto con variedades autóctonas para optimizar el proceso de obtención de AOVE

El Área de Aceite del Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX) está realizando un proyecto con variedades autóctonas de aceituna para optimizar el proceso tecnológico en la obtención del aceite de oliva virgen extra y el estudio de su vida útil en el cocinado.

El proyecto pretende poner en valor variedades tradicionales de distintas especies vegetales además de olivar, tales como trigo, altramuz y vid. Las actuaciones abarcan también el desarrollo y digitalización de procesos.

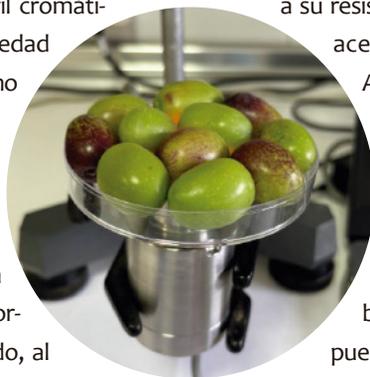
En el caso del olivar, se centra en variedades autóctonas -morisca, pico limón, manzanilla cacereña, corniche y verdial de Badajoz- para la obtención de aceites de oliva vírgenes extra. Las actuaciones a desarrollar incluyen caracterización de los aceites, optimización del proceso tecnológico para su elaboración y el estudio de cómo afectan los ciclos de frituras a estos aceites en cuanto a su resistencia y vida útil.

Según ha informado el centro, el proyecto tiene tres tareas principales. Una de ellas es

la caracterización del perfil cromático del aceite de cada variedad junto con el estudio de cómo influye el momento de recolección de la aceituna en estos parámetros. CICYTEX ha precisado que el estado de maduración de la aceituna es un factor importante asociado, por un lado, al rendimiento graso y la extractabilidad; y, por otro, a la calidad del producto final.

También se trabaja en la optimización del proceso de batido, en cuanto a condiciones operacionales, para obtener los máximos rendimientos industriales con la mayor calidad posible del aceite; y en relación con un menor consumo energético del proceso productivo, para aminorar el impacto en la huella de carbono que tiene el proceso de obtención de AOVE.

La tercera tarea es el estudio de la vida útil del aceite en el proceso de cocinado: cómo afectan los ciclos de fritura de AOVES de estas variedades autóctonas en cuanto



a su resistencia en relación a otros aceites, como el de girasol.

Además, se estudiarán las interacciones que se producen entre el aceite y el alimento cocinado en cuanto a su penetración en el mismo y en los cambios organolépticos que pueda producir el uso de diferentes aceites en el cocinado.

Al englobar diferentes especies, el proyecto VaVegEX (*Valorización de recursos naturales de origen vegetal, desarrollo y digitalización de procesos para mejora de la sostenibilidad y competitividad del sector productivo extremeño*) se desarrolla en tres áreas científicas del Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura, centro adscrito a CICYTEX. Son las áreas de Aceite, Enología y Postcosecha, Valorización Vegetal y Nuevas Tecnologías. El proyecto está cofinanciado por la Unión Europea, con cargo al Programa Operativo FEDER Extremadura 2021-2027 (Fondos FEDER).



# Olivicultura 4.0: sensores y nuevas tecnologías al servicio del agricultor italiano

Un proyecto llevado a cabo en el olivar demostrativo del Consorcio para la Protección del AOVE con DOP Riviera Ligure en Lucinasco, en la provincia de Imperia, tiene como objetivo transformar la olivicultura tradicional en una Olivicultura 4.0 con drones, sensores, IoT y nuevas tecnologías.

Según ha informado esta entidad en su página web, al haber dado un nuevo paso adelante hacia el cultivo del olivo de precisión, tras la continua experimentación en el uso de drones para la defensa fitosanitaria, ahora se estudia la aplicación de sensores e Inteligencia Artificial al servicio directo del olivar, permitiendo la recogida automática de datos sobre las condiciones de estrés de las plantas, la presencia de patógenos y parásitos y las interacciones entre éstos y las variables ambientales.

Así, este proyecto persigue conocer todas aquellas condiciones que deben ser analizadas con el fin de preservar y mejorar al máximo la capacidad productiva del olivar y la calidad de la propia producción.

La iniciativa cuenta con la financiación de FILSE-Finanziaria Ligure per lo Sviluppo Economico para el Desarrollo Económico y una asociación formada por Sitem srl, Relatech srl, Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola (CERSAA), Flairbit srl, Genoa Instruments srl, Globi Hi-Tec srl, Bees srl y el Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR).

Se trata del estudio y diseño de una arquitectura informática para la adquisición, almacenamiento y análisis de datos mediante la aplicación de algoritmos de Inteligencia



Artificial orientados al desarrollo de un sistema avanzado de ayuda a la decisión para su uso por los olivieros, con su correspondiente demostración.

En la práctica, el Consorcio para la Tutela del Aceite de Oliva Virgen Extra con DOP Riviera Ligure está creando, junto con sus socios, un auténtico “olivar 4.0” gracias al uso de sensores de precisión dedicados a la monitorización de parámetros tanto del suelo como del medio ambiente en general- potencialmente responsables del establecimiento de condiciones favorables a la presencia y propagación de patógenos y parásitos, además de los que proporcionan indicaciones

precisas sobre el suministro de agua a las plantas. Para ello, se probará un sistema integrado de casetas meteorológicas, sensores posicionados en el suelo y en las plantas, y trampas “inteligentes” para la lucha contra la mosca del olivo capaces de adquirir y procesar imágenes del parásito, así como disuasorios óptico-acústicos para animales salvajes.

“El Consorcio para la Protección del AOVE DOP Riviera Ligure desempeña un papel de liderazgo y guía en todos aquellos procesos de innovación y experimentación que pueden ayudar a las empresas del sector oleícola a promover el crecimiento de una producción de calidad. La investigación y la innovación pueden contribuir a afrontar los cambios en curso y a emprender conscientemente el camino hacia la sostenibilidad”, ha destacado Carlo Siffredi, presidente de esta entidad.



OVIBEJA

WWW.AZEITE-OVIBEJA.PT



EXCLUSIVE SPONSOR

## INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION

OVIBEJA  AWARD



# La Fundación del Olivar y Caja Rural de Jaén impulsarán la internacionalización del sector en el marco de Expoliva

La delegada territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural y presidenta ejecutiva de la Fundación del Olivar, Soledad Aranda, y el director general de Caja Rural de Jaén, Fernando Planelles, han firmado un convenio de colaboración para potenciar la internacionalización del sector del olivar y del aceite de oliva en el marco de la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, Expoliva 2025.

Tal y como ha detallado Aranda, se trata de “incentivar la puesta en valor del AOVE a través del Salón SÍAOVE, el espacio que la Consejería impulsa en Expoliva dedicado a la exposición y cata de más de 200 aceites de oliva vírgenes extra de calidad”.

Gracias a este convenio, Caja Rural de Jaén ofrecerá a sus clientes la experiencia de participar en las catas que se celebren en el SÍAOVE, dirigidas por profesionales del sector.

Igualmente, la delegada territorial de Agricultura ha detallado que “este acuerdo no sólo refuerza nuestra capacidad para ofrecer un espacio de excelencia como el SÍAOVE 2025, sino que también impulsa la organización del Simposio Científico-Técnico y de Transferencia, donde se compartirán avances y buenas prácticas que beneficiarán a todo el sector”. Aranda ha mostrado el agradecimiento a Caja Rural de Jaén por su “compromiso con este proyecto, que sin duda contribuirá a consolidar a Jaén como referente mundial en la producción de aceite de oliva de calidad.”

Por su parte, el director general de Caja Rural de Jaén ha señalado el “compromiso con el futuro del sector del olivar, favoreciendo su internacionalización y su innovación”, al tiempo que ha recordado que “el trabajo conjunto con la Fundación

del Olivar nos permite fortalecer aún más el papel de Jaén como epicentro mundial del aceite de oliva.”

Expoliva celebrará su vigésimo segunda edición en la capital jiennense del 14 al 17 de mayo. Un encuentro internacional en el que, además, la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural hará entrega del Premio Internacional Expoliva, que reconoce la calidad de los mejores AOVes de la campaña oleícola 2024/25.



## Cata-maridaje con AOVE en el Parlamento Europeo

UPA-Jaén arrancó el vigésimo segundo año consecutivo de la campaña “*Aceite de oliva virgen extra de Jaén: motor e impulso de sostenibilidad y salud*”, que desarrolló en colaboración con la Diputación jiennense. Y lo volvió a hacer con una cata-maridaje en el Parlamento Europeo ante europarlamentarios y altos funcionarios de la Unión Europea (UE), que se celebró el pasado 26 de marzo entre las 12:30 y las 14:00 horas.

El acto fue inaugurado por el secretario general de UPA, Cristóbal Cano; la europarlamentaria Lina Gálvez; la secretaria general del Copa-Cogeca, Elli Tsiforou; y el diputado de Empleo, Luis Miguel Carmona.

El objetivo de la cata-maridaje en el Parlamento Europeo fue que los europarlamentarios y los altos funcionarios conocieran la

importancia del cultivo del olivar y del aceite de oliva virgen extra, parte fundamental e imprescindible de la Dieta Mediterránea, y descubrieran sus características más saludables.

La organización subrayó que se trata de una campaña de promoción que, como todos los años, tendrá su continuidad en diversos colegios y escuelas de hostelería de toda España para acercar el virgen extra a los niños y por medio de éstos a sus padres y familias en los hogares, con el objetivo de potenciar su consumo.

En concreto, en el evento, europarlamentarios y altos funcionarios europeos, además de disfrutar de este producto, pudieron conocer un poco más en profundidad cómo se elabora y cómo se diferencia un aceite de oliva virgen extra. También tuvieron

la oportunidad de realizar una cata de diferentes aceites.

“Volvemos al Parlamento Europeo para celebrar una cata maridaje con europarlamentarios y altos funcionarios. Se trata de una acción muy importante para nosotros, en la que nos hemos volcado desde el primer momento porque consideramos fundamental que en el centro de las políticas agrarias comunitarias se conozca la importancia del aceite de oliva virgen extra, no sólo en la economía de nuestra provincia, nuestra región y nuestro país, sino también en el cuidado del medio ambiente, en la sostenibilidad y en la rentabilidad de nuestros municipios y nuestro medio rural. Y más en estos momentos en los que se está debatiendo modificaciones y posibles mejoras de la Política Agraria Común (PAC)”, explicó Cristóbal Cano.

# EXPOLIVA

XXII  
FERIA INTERNACIONAL  
DEL ACEITE DE OLIVA  
E INDUSTRIAS AFINES

XXII  
INTERNATIONAL FAIR  
OF THE OLIVE OIL  
AND ALLIED INDUSTRIES

PATROCINA



14  
AL  
TO  
17

MAYO  
MAY  
2025

IFEJA  
JAÉN, SPAIN

[WWW.EXPOLIVA.INFO](http://WWW.EXPOLIVA.INFO)

ORGANIZADORES



PATROCINADORES



COLABORADORES





## El seguimiento poblacional de la mosca del olivo se actualiza con un método de monitoreo más eficiente

El investigador Meelad Yousef, junto al equipo formado por Enrique Quesada, Flora Moreno y Pablo Valverde, del Grupo de Entomología Agrícola de la Universidad de Córdoba (UCO), ha llevado a cabo un estudio que ha permitido establecer el método más efectivo para monitorizar la mosca del olivo. Trampas adhesivas amarillas más pequeñas y mejor distribuidas permiten un mejor control de la misma.

Tras dos años de ensayos en campo en las provincias de Córdoba y Cádiz, el equipo ha podido establecer que los paneles adhesivos amarillos de doble cara más pequeños (10 x 25 cm.) son las trampas más eficientes para conocer la cantidad de mosca del olivo. La distribución ideal, según los ensayos, es de 15 paneles adhesivos por hectárea para una mayor precisión, pero también se estableció que un mínimo de cuatro trampas por hectárea permite una estimación efectiva de la población. Esto permitiría actualizar, con evidencia científica, la Guía de Manejo Integral de Plagas de España, que establecía seis trampas para una

parcela de referencia de 300 hectáreas y no estipulaba cuál era la mejor trampa para este insecto.

“Entre las trampas estudiadas (seis diferentes), los paneles amarillos adhesivos y las trampas *McPhail* (muy habitual en el manejo) superaron al resto conforme a mosca capturada, pero seleccionamos los paneles amarillos adhesivos porque las trampas *McPhail* capturaban también muchos enemigos naturales, además de la mosca”, ha detallado Meelad Yousef.

Ya seleccionado el tipo de trampa, probaron distintos colores: amarillo, verde, blanco y azul. Y las moscas acudieron en mayor medida al amarillo.

En cuanto al tamaño, al contrario de lo que se podía pensar, la trampa más pequeña (10 x 25 cm.) fue más efectiva que la más grande (20 x 25 cm.) porque capturaba el mismo nivel de mosca, pero reducía la captura de otros insectos auxiliares. La información de tamaño tampoco aparecía en la guía actual.

Además, según la investigadora Flora Moreno, “propusimos la distribución de trampas y la

distancia entre ellas más óptima para obtener los datos que permitan conocer de manera precisa cuándo tiene que tratar, ahorrando los costes de hacer el tratamiento cuando no toca”.

La UCO ha precisado que, como novedad, este trabajo relaciona el daño que causa la mosca del olivo según su población dependiendo de la variedad de olivo. Se comprobó que la variedad es un factor clave para saber qué daño hará determinada población “porque no afecta lo mismo que haya 10 moscas en una variedad que en otra”. Por ejemplo, con una cantidad similar de mosca en las variedades frantoio y empeltre, la segunda tuvo un daño mucho mayor.

Según la universidad cordobesa, este trabajo sienta las bases para un monitoreo más efectivo que dé lugar a una mejor toma de decisiones en cuanto al control de la mosca del olivo y es clave para el desarrollo de las trampas electrónicas que enviarán los datos en tiempo real a agricultores y técnicos en las que trabaja actualmente el Grupo de Entomología Agrícola.

## Descontaminación de aguas de almazara mediante electrocoagulación

La Cátedra de la Provincia de la Universidad de Huelva (UHU), financiada a través del Servicio de Desarrollo Local y Fondos Europeos de la Diputación Provincial de Huelva, ha seleccionado un total de ocho microproyectos de investigación que recibirán ayudas por un total de 30.000 euros en su quinta convocatoria. Entre estos proyectos destaca “*Descontaminación de aguas de almazara mediante electrocoagulación*”.

En concreto, este proyecto busca mejorar la sostenibilidad de la producción de aceituna en la almazara a través de tecnologías emergentes. Juan Daniel Mozo es su investigador principal y ha recibido una subvención de 4.000 euros.

Con este proyecto se busca mejorar la sostenibilidad de la producción de aceituna en la almazara gracias al tratamiento de estas aguas a varios niveles utilizando tecnologías emergentes que proceden de la ingeniería electroquímica. El

tratamiento más sencillo consiste en aplicar nanoburbujas generadas por electrolisis (electroflotación) para eliminar los sólidos en suspensión de estas aguas residuales y posibilitar su posterior uso como fertilizante natural en los sistemas de riego por goteo subterráneo.

También puede eliminarse gran parte de la Demanda Química de Oxígeno (DQO) por electrocoagulación o por electrooxidación avanzada. La corriente eléctrica utilizada en todas estas técnicas puede obtenerse a partir de fuentes de energía renovables en sistemas offline (fotovoltaica, eólica...), por lo que el coste de funcionamiento de las futuras plantas de depuración es mínimo. El fácil mantenimiento de los sistemas y el bajo coste de los materiales necesarios para su construcción y reposición también son puntos favorables a considerar, según se detalla en la página web de la Cátedra de la Provincia de la Universidad de Huelva.

El equipo de investigación ha diseñado un reactor electroquímico en flujo que ha demostrado su capacidad para tratar aguas ácidas de minas y aguas contaminadas de refinería de petróleo. Puesto que hay bibliografía en la que se ha aplicado esta técnica en la remediación de aguas de almazara con diferentes resultados, se pretende desarrollar un método de tratamiento en flujo de este residuo que permita su vertido en efluentes naturales o su utilización como agua de riego. En el proceso se evaluará el porcentaje de reducción de DQO, de polifenoles presentes y de conductividad eléctrica del agua, optimizando parámetros de proceso como el material de los electrodos, la corriente aplicada o el caudal de paso del agua por el reactor, entre otros, mediante un diseño experimental adecuado y el análisis estadístico de los resultados obtenidos para evaluar la incidencia de las condiciones experimentales en conjunto.



## EEUU destinará 2 millones de dólares para un ambicioso estudio sobre el aceite de oliva producido en el país

La Asociación Americana de Productores de Aceite de Oliva (AOOPA, por su siglas en inglés) ha sido seleccionada para recibir un acuerdo de cooperación de 2 millones de dólares por parte del Servicio Agrícola Exterior del Departamento de Agricultura de EEUU (USDA, por sus siglas en inglés), en el marco de la Iniciativa de Asistencia a las Exportaciones de Cultivos Especializados (ASCE), para realizar un estudio de cuatro años sobre el aceite de oliva producido en el país norteamericano.

La iniciativa ASCE es un programa innovador que brinda al USDA la oportunidad de asociarse con productores estadounidenses de cultivos especializados, como los de aceite de oliva, para abordar las barreras comerciales no arancelarias en los mercados exteriores, según ha informado la AOOPA en un comunicado.

“Agradecemos a la Administración Trump, bajo el liderazgo de la secretaria del USDA, Brooke Rollins, por impulsar significativamente los esfuerzos con el objetivo de eliminar las barreras comerciales no arancelarias para los productores estadounidenses y apoyar los más altos estándares de calidad para los consumidores de aceite de oliva virgen extra”, ha destacado Kimberly Houlding, presidenta y directora ejecutiva de la AOOPA.

Según Houlding, “creemos que los consumidores merecen recibir todos los beneficios para



la salud del aceite de oliva virgen extra, y eso comienza con estándares de calidad y una fecha de caducidad en la botella con base científica”.

Esta financiación brinda a la AOOPA, en colaboración con la Universidad de California en Davis, la Universidad de Georgia y el laboratorio Modern Olives, la oportunidad sin prece-

dentos de colaborar, analizar y recopilar datos sobre el aceite de oliva de los siete Estados productores de EEUU.

La asociación ha explicado que esta iniciativa responderá a la solicitud del Comité del Codex Alimentarius para Grasas y Aceites (CCFO) de datos sobre parámetros clave de calidad -pirofeofitina (PPP) y 1,2-diglicéridos (DAG)-, indicadores de la vida útil del aceite de oliva virgen extra, para su posible inclusión en la norma alimentaria internacional del CCFO.

A su juicio, “proporcionará una mejor comprensión de las variaciones naturales en la composición química del aceite de oliva producido en diferentes regiones de EEUU, que actualmente no están reconocidas en las normas internacionales; y proporcionará a los agricultores estadounidenses datos importantes y análisis científicos del aceite de oliva que producen”.



~10ª edición~

# ATHENA 2025

CONCURSO INTERNATIONAL 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**



# Auténtica Premium Food regresará en septiembre bajo el lema "Sabor con origen mediterráneo"

Tras el éxito de su última edición, comienzan los preparativos de Auténtica Premium Food 2025, que tendrá lugar los días 15 y 16 de septiembre en FIBES Sevilla. La feria ha reunido a su consejo asesor para sentar las bases de su próxima edición, que tendrá como principales ejes de innovación el origen de los productos, su calidad, los valores que transmite y la sostenibilidad. De este modo, Auténtica Premium Food regresará bajo el lema "Sabor con origen mediterráneo".

Durante el consejo asesor, Manel Bueno, director de Auténtica, ha señalado que "Auténtica duplicó su superficie en su segunda edición, y para este año nos proponemos aumentar el espacio y superar los 10.000 asistentes. No hablamos ya de un evento nacional, sino que ha logrado posicionarse como una feria de impacto internacional, gracias al variado perfil de visitantes, de los cuales el 80% son decisores de compra. En este sentido, tenemos el poder de atraer profesionales de la gran distribución y el Horeca, una combinación muy interesante que conforma una plataforma de negocios única".

En esta línea se ha pronunciado también Cristina de Toro, directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, quien ha subrayado que "Auténtica se ha convertido en un espacio clave para poner en valor nuestros productos, nuestras tradiciones y, sobre todo, la Dieta Mediterránea, reconocida a nivel mundial por sus beneficios para la salud y su sostenibilidad. La capacidad de Auténtica para atraer a compradores nacionales e internacionales permite a nuestros productores abrir nuevas oportunidades de mercado y fortalecer el posicionamiento global de los productos andaluces".

Por su parte, Juanjo Domínguez, director general de Turismo del Ayuntamiento de Sevilla, ha destacado que "es un honor para Sevilla acoger, por tercer año consecutivo, Auténtica, un evento que se ha consolidado como una cita imprescindible para el sector gastronómico gourmet y la promoción de la Dieta Mediterránea. Nuestra ciudad, con su riqueza culinaria y su fuerte vínculo con la tradición gastronómica, es el escenario ideal para recibir a más de 10.000 profesionales que compartirán conocimiento, innovación y pasión por la excelencia en la alimentación".

Según han resaltado sus organizadores, la feria de la industria alimentaria, la gran distribución, retail, horeca y alta gastronomía prepara una edición que espera batir récord de asistencia, cargada de innovación y conocimiento. En esta nueva edición contará con más de 350 firmas expositoras que se desplazarán a Sevilla para mostrar sus novedades en productos Premium, ante más de 10.000 profesionales.

En esta línea, directivos, empresarios y decisores de compra podrán descubrir las últimas novedades en alimentos y bebidas basados en la sostenibilidad, calidad y origen, dentro de la que se perfila, a su juicio, como una de las plataformas de negocios más influyentes del sector.

El evento se presenta de este modo como el escenario perfecto para la promoción de productos de todos los segmentos de la industria alimentaria: aceites; conservas; verduras y hortalizas; pastas, arroces, especias y legumbres; lácteos; pescados y mariscos; bebidas; vinos y espirituosos; panadería, snacks y mundo dulce; cárnicos y charcutería; congelados; DOPs; y equipamiento y packaging para la industria alimentaria.

## Innovación, conocimiento y experiencia en torno al alimento

Durante la celebración de Auténtica tendrá lugar una nueva edición de Auténtica Congress, un espacio de conocimiento e innovación al

rededor de los productos premium-gourmet que amplía su foro con seis escenarios simultáneos y 150 conferencias en las que compartirán su experiencia más de 300 ponentes. El congreso reunirá a representantes de toda la cadena de valor del sector que, junto con destacados profesionales de otras áreas, explorarán y analizarán las nuevas tendencias de la alimentación y la alta gastronomía poniendo el foco en el eje-marca, producto, productor. Además, contará con interesantes sesiones en las que los chefs líderes del panorama nacional realizarán demostraciones de recetas y *showcooking*s en directo.

Por otra parte, con el fin de crear una conciencia social en torno al alimento gourmet sostenible y ensalzar los beneficios de la Dieta Mediterránea, Auténtica acogerá un año más otras actividades paralelas como el Culinary Fest o el Retiro de Chefs, que reunirá a más de 50 chefs con estrellas Michelin de toda España en una actividad exclusiva que se realiza para facilitar que la alta gastronomía ayude a trasladar el valor que los productores quieren que alcancen sus alimentos en los lineales de la gran distribución.

Asimismo, volverán a celebrarse los Auténtica Excellence Awards 2025, unos galardones que reconocerán los mejores proyectos e iniciativas del sector de la alimentación y el producto Premium, dirigidos a todas las empresas que conforman la cadena de valor del sector.





# Exportaciones e importaciones entre España y la Unión Europea y resto de países (Enero 2025)

Fuente: Dirección General de Aduanas

## IMPORTACIÓN

## EXPORTACIÓN

### Aceites y grasas

Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	Portugal	3.440	11.621.587	A. de Oliva	Italia	5.623	21.830.054
V. LAMPANTE	Otros	425	1.770.301	LAMPANTE	EEUU	3.807	21.949.824
	<b>TOTAL</b>	<b>3.865</b>	<b>13.391.888</b>		Otros	12.066	60.905.231
					<b>TOTAL</b>	<b>21.496</b>	<b>104.685.109</b>
LOS DEMÁS	Portugal	5.932	21.358.263	LOS DEMÁS	Italia	25.230	112.959.414
A. DE OLIVA	Tunez	3.518	14.514.770	A. DE OLIVA	EEUU	7.370	49.985.387
	Turquía	2.111	10.995.019		Francia	5.926	31.271.222
	Italia	735	4.369.389		Portugal	4.163	19.034.152
	Siria	373	1.833.240		R. Unido	2.153	12.548.111
	Chile	271	1.864.567		Bélgica	1.539	7.593.898
	Otros	488	2.592.617		Alemania	1.537	8.247.098
					Japón	1.379	9.283.123
					P. Bajos	1.005	5.952.487
					México	948	6.479.845
					Brasil	905	5.683.590
					Israel	892	6.141.810
					Australia	867	6.331.412
					China	661	4.061.612
					Otros	9.252	59.961.702
	<b>TOTAL</b>	<b>13.429</b>	<b>60.527.973</b>		<b>TOTAL</b>	<b>63.829</b>	<b>345.589.417</b>
<b>TOTAL A. OLIVA</b>		<b>17.294</b>	<b>73.919.861</b>	<b>TOTAL A. OLIVA</b>		<b>85.325</b>	<b>450.274.526</b>
A. ORUJO	Portugal	2.298	3.414.384	A. ORUJO	Italia	1.183	2.719.016
	Grecia	1.885	2.998.472		Portugal	1.050	2.690.665
	Otros	1.579	1.737.404		Otros	5.636	21.949.097
	<b>TOTAL</b>	<b>5.763</b>	<b>8.150.260</b>		<b>TOTAL</b>	<b>7.869</b>	<b>27.358.778</b>
ACEITUNA	Egipto	578	596.375	ACEITUNA	Bielorrusia	614	1.026.048
DE MESA	Otros	616	672.406	DE MESA	Alemania	317	1.126.120
					Otros	605	1.823.463
	<b>TOTAL</b>	<b>1.194</b>	<b>1.268.781</b>		<b>TOTAL</b>	<b>1.538</b>	<b>3.975.630</b>
A. GIRASOL	Ucrania	56.371	66.148.618	A. GIRASOL	Portugal	6.139	11.498.974
	Francia	6.180	7.617.728		Francia	3.412	5.288.639
	Otros	4.074	7.283.019		Otros	9.460	14.501.910
	<b>TOTAL</b>	<b>66.624</b>	<b>81.053.988</b>		<b>TOTAL</b>	<b>19.011</b>	<b>31.289.523</b>
A. COCO	Filipinas	3.221	4.990.564	A. COCO	Italia	1.737	3.411.434
	Otros	638	1.470.052		Otros	1.044	2.188.463
	<b>TOTAL</b>	<b>3.859</b>	<b>6.460.616</b>		<b>TOTAL</b>	<b>2.781</b>	<b>5.599.897</b>
A. PALMISTE	Malasia	1.993	4.282.348	A. PALMISTE	Italia	363	724.549
	Otros	933	1.599.182		Otros	394	1.236.418
	<b>TOTAL</b>	<b>2.927</b>	<b>5.881.530</b>		<b>TOTAL</b>	<b>758</b>	<b>1.960.967</b>
ACEITE PALMA	Indonesia	14.116	16.203.816	ACEITE PALMA	Portugal	5.137	7.667.361
	Guatemala	13.147	16.786.641		Francia	2.345	3.488.102
	P. Bajos	5.286	7.940.151		Otros	3.044	4.919.257
	Otros	10.131	13.224.092				
	<b>TOTAL</b>	<b>42.681</b>	<b>54.154.700</b>				
ACEITE DE MAÍZ	Argentina	798	767.174	ACEITE DE MAÍZ	Bélgica	119	131.354
	Otros	170	429.550		Otros	362	770.181
	<b>TOTAL</b>	<b>968</b>	<b>1.196.724</b>		<b>TOTAL</b>	<b>481</b>	<b>901.535</b>
	India	297	536.522	A. RICINO	Francia	38	94.913
A. RICINO	Otros	469	834.139		Otros	34	136.776
	<b>TOTAL</b>	<b>766</b>	<b>1.370.661</b>		<b>TOTAL</b>	<b>74</b>	<b>231.689</b>
A. LINAZA	Bélgica	95	162.328	A. LINAZA	Bélgica	127	157.994
	Otros	93	199.818		Otros	12	89.731
	<b>TOTAL</b>	<b>189</b>	<b>362.147</b>		<b>TOTAL</b>	<b>140</b>	<b>247.724</b>



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
A. CACAHUETE	Bélgica	44	114.956	A. CACAHUETE	Alemania	13	41.326
	Otros	8	27.036		Otros	4	21.384
	<b>TOTAL</b>	<b>52</b>	<b>141.993</b>		<b>TOTAL</b>	<b>17</b>	<b>62.709</b>
A. SOJA	P. Bajos	8.553	10.072.116	A. SOJA	Marruecos	35.400	37.306.144
	Portugal	2.882	2.708.446		Otros	1.197	1.854.066
	Otros	2.959	3.097.209		<b>TOTAL</b>	<b>36.598</b>	<b>39.160.211</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>14.393</b>	<b>15.877.771</b>				
ACEITE COLZA	Francia	2.655	2.708.984	ACEITE COLZA	Portugal	387	504.719
	Bélgica	1.364	1.639.828		Otros	1.329	1.783.503
	Otros	1.082	1.069.703		<b>TOTAL</b>	<b>1.716</b>	<b>2.288.222</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>5.101</b>	<b>5.615.066</b>				
A. SÉSAMO	P. Bajos	44	245.814	A. SÉSAMO	R. Unido	16	116.725
	Otros	99	712.308		Otros	12	114.954
	<b>TOTAL</b>	<b>143</b>	<b>958.121</b>		<b>TOTAL</b>	<b>28</b>	<b>231.679</b>
A. PESCADO	Marruecos	563	1.122.775	A. PESCADO	Francia	393	1.096.934
	India	469	1.367.827		Otros	775	3.106.079
	Otros	1.932	5.005.943		<b>TOTAL</b>	<b>1.168</b>	<b>4.203.012</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>2.964</b>	<b>7.496.608</b>				
A. CONCRETOS	Portugal	1.467	2.519.990	A. CONCRETOS	EEUU	2.497	10.191.486
	Francia	970	1.532.322		Francia	278	887.745
	Otros	1.338	6.761.361		Otros	2.085	6.923.467
	<b>TOTAL</b>	<b>3.775</b>	<b>10.813.673</b>		<b>TOTAL</b>	<b>4.582</b>	<b>18.002.698</b>
GLICERINA BRUTA	Portugal	615	108.514	GLICERINA BRUTA	China	3.547	968.203
	Otros	538	310.436		India	1.280	451.819
	<b>TOTAL</b>	<b>1.153</b>	<b>418.949</b>		Otros	1.978	587.736
GLICERINA DESTILADA	Brasil	1.987	1.189.528	GLICERINA DESTILADA	Grecia	404	97.088
	Alemania	863	829.111		Otros	487	439.369
	Otros	1.914	1.635.409		<b>TOTAL</b>	<b>892</b>	<b>536.457</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>4.764</b>	<b>3.654.049</b>				
GRASA DE CERDO	R. Unido	4.126	4.657.589	GRASA DE CERDO	Italia	583	2.514.757
	Francia	3.252	3.079.559		Otros	877	1.331.811
	Italia	1.514	1.415.229		<b>TOTAL</b>	<b>1.460</b>	<b>3.846.568</b>
	Otros	1.082	941.324				
	<b>TOTAL</b>	<b>9.974</b>	<b>10.093.702</b>				
MANTECA DE CERDO	P. Bajos	2	19.995	MANTECA DE CERDO	R. Unido	26	36.128
	Otros	0,11	4.091		Otros	0,12	81
	<b>TOTAL</b>	<b>2</b>	<b>24.086</b>		<b>TOTAL</b>	<b>26</b>	<b>36.208</b>
SEBOS	Francia	3.499	3.156.911	SEBOS	Francia	636	10.497
	Otros	443	372.675		Otros	24	23.290
	<b>TOTAL</b>	<b>3.942</b>	<b>3.529.586</b>		<b>TOTAL</b>	<b>661</b>	<b>33.787</b>
GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	Portugal	391	504.797	O VEGETALES HIDROGENADAS	P. Bajos	2.817	2.881.660
	P. Bajos	380	785.260		Francia	1.606	3.941.703
	Otros	1.018	3.194.301		Italia	843	1.961.721
	<b>TOTAL</b>	<b>1.789</b>	<b>4.484.359</b>		Otros	2.320	6.797.439
MARGARINA	Bélgica	1.735	3.502.464	MARGARINA	Francia	3.492	6.654.277
	Portugal	1.565	2.474.449		Portugal	3.227	5.020.353
	Otros	1.493	3.995.940		Italia	1.225	2.230.496
	<b>TOTAL</b>	<b>4.793</b>	<b>9.972.854</b>		Otros	6.100	13.008.174
TALL-OIL	Finlandia	40	89.557	TALL-OIL	Portugal	4	31.820
	Otros	44	41.442		Otros	0,10	41.641
	<b>TOTAL</b>	<b>84</b>	<b>130.999</b>		<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>73.461</b>
LECITINA DE SOJA	P. Bajos	496	2.009.273	LECITINA DE SOJA	Alemania	442	730.044
	Francia	283	580.773		Francia	258	609.140
	China	276	1.071.058		Otros	678	2.493.596
	Otros	967	2.410.007		<b>TOTAL</b>	<b>1.381</b>	<b>3.832.780</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>2.043</b>	<b>6.071.110</b>				



	I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
<i>Cereales</i>	TRIGO	Canada	74.917	22.611.938	TRIGO	Tunez	54.725	19.013.726
		Francia	15.561	4.973.797		Mauritania	9.350	3.278.297
		Otros	972	1.076.741		Italia	5.100	1.747.153
	TOTAL	91.450	28.662.476		Otros	1.793	570.282	
					TOTAL	50.969	24.609.458	
<i>Cereales</i>	MAÍZ	EEUU	445.195	96.854.410	MAÍZ	R. Unido	2.546	805.666
		Ucrania	376.575	83.043.930		Bélgica	1.882	627.393
		Francia	91.332	26.687.438		Portugal	1.623	603.294
	Otros	52.655	14.144.113		Otros	4.275	6.432.998	
	TOTAL	965.758	221.729.891		TOTAL	10.405	8.469.350	
<i>Tortas</i>	TORTA SOJA	Brasil	93.043	31.983.920	TORTA SOJA	Francia	9.958	3.612.149
		Argentina	55.324	19.281.519		Otros	2.520	800.774
		Otros	41.828	14.232.325		TOTAL	12.479	4.412.923
	TOTAL	190.195	65.497.764		TORTA LINO	Otros	0,10	2.671
					TOTAL	0,10	2.671	
<i>Tortas</i>	TORTA PALMA	Malasia	7.081	1.247.833	TORTA COPRA	Marruecos	17	35.260
		Otros	2	2.320		TOTAL	17	35.260
		TOTAL	7.083	1.250.153			TORTA PALMA	Portugal
					Otros	3	17.690	
					TOTAL	412	108.394	
<i>Tortas</i>	TORTA GIRASOL	Ucrania	20.337	5.441.863	TORTA GIRASOL	Francia	3.807	913.259
		Otros	327	150.224		Otros	781	174.206
		TOTAL	20.663	5.592.087		TOTAL	4.588	1.087.465
<i>Tortas</i>	TORTA COLZA	Francia	19.663	5.780.375	TORTA COLZA	Francia	3.998	1.181.658
		Otros	25.929	7.448.216		Otros	20	10.516
		TOTAL	45.592	13.228.591		TOTAL	4.018	1.192.174
<i>Harinas</i>	HARINA DE SOJA	Portugal	1.693	691.345	HARINA DE SOJA	Portugal	611	116.786
		Otros	498	404.971		Otros	62	47.345
		TOTAL	2.191	1.096.316		TOTAL	674	164.130
<i>Harinas</i>	HARINA DE CARNE	Francia	1.437	669.601	HARINA DE CARNE	Francia	6.332	3.532.721
		Portugal	1.382	883.552		Vietnam	4.371	1.859.204
		Otros	1.030	957.203		Alemania	2.526	1.896.164
	TOTAL	3.850	2.510.357		Otros	12.290	7.313.878	
					TOTAL	25.519	14.601.968	
<i>Harinas</i>	HARINA DE PESCADO	Marruecos	1.267	1.664.869	HARINA DE PESCADO	Grecia	1.345	1.910.145
		Otros	2.386	3.729.811		Francia	1.167	1.924.657
		TOTAL	3.653	5.394.680		Otros	2.007	3.204.450
					TOTAL	4.519	7.039.252	
<i>Semillas oleaginosas</i>	CACAHUETES CRUDOS	China	2.047	3.466.862	CACAHUETES CRUDOS	Italia	172	284.534
		Argentina	1.876	3.272.219		Otros	103	216.523
		Otros	748	1.392.463		TOTAL	275	501.057
	TOTAL	4.671	8.131.733					
<i>Semillas oleaginosas</i>	HABAS DE SOJA	EEUU	260.008	106.984.088	HABAS DE SOJA	Portugal	321	103.558
		Portugal	1.374	669.091		Francia	290	142.527
		Otros	2.471	1.520.394		Otros	19	38.746
	TOTAL	263.853	109.173.574		TOTAL	630	284.832	
<i>Semillas oleaginosas</i>	SEM. GIRASOL	Polonia	32.969	7.958.521	SEM. GIRASOL	Portugal	1.237	775.043
		Francia	10.496	14.802.503		Otros	2.610	25.440.994
		China	2.917	6.863.024		TOTAL	3.847	26.216.037
	Otros	2.907	10.658.577					
	TOTAL	49.290	40.282.625					
<i>Semillas oleaginosas</i>	SEM. LINO	Polonia	784	626.900	SEM. LINO	Francia	118	161.333
		Otros	254	333.393		Otros	81	98.877
		TOTAL	1.038	960.293		TOTAL	199	260.210
<i>Semillas oleaginosas</i>	SEM. SÉSAMO	India	195	417.869	SEM. SÉSAMO	Francia	68	191.059
		Otros	342	734.036		Otros	53	159.359
		TOTAL	537	1.151.905		TOTAL	121	350.418
<i>Semillas oleaginosas</i>	SEM. ALGODÓN	P. Bajos	3	13.992	SEM. ALGODÓN	Francia	110	475.648
		TOTAL	3	13.992		Otros	123	254.930
						TOTAL	233	730.578
<i>Semillas oleaginosas</i>	SEM. COLZA	Francia	3.807	1.479.022	SEM. COLZA	R. Unido	5.090	2.602.934
		Otros	48	20.619		Otros	784	553.421
		TOTAL	3.855	1.499.641		TOTAL	5.874	3.156.354
<i>Semillas oleaginosas</i>	SEM. CÁRTAMO	Argentina	626	293.188	SEM. CÁRTAMO	Portugal	20	78.214
		Otros	2	33.351		TOTAL	20	78.214
		TOTAL	629	326.539				
<i>Jabones</i>	JABÓN DE TOCADOR	Alemania	618	1.161.149	JABÓN DE TOCADOR	R. Unido	1.631	2.555.316
		Turquía	210	409.006		Portugal	758	1.640.909
		Otros	1.070	3.161.461		Rumanía	384	537.501
	TOTAL	1.898	4.731.616		Otros	890	3.216.208	
					TOTAL	3.663	7.949.934	
<i>Jabones</i>	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Portugal	177	491.293	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Francia	1.159	1.220.243
		Otros	655	1.394.919		Alemania	314	484.844
		TOTAL	832	1.886.212		Otros	2.330	3.097.996
					TOTAL	3.803	4.803.083	



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 marzo de 2025.

## *Aceite de oliva virgen extra (precio euros)*

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
1881			14,50 (lata 2,5 l.)	6,30		11,90
5 Elementos Cornicabra				11,75		12,55
5 Elementos Picual						8,00
5 Elementos Selección Premium						10,00
Abasa	31,45				5,90	
Abasa Frutado					8,00	
Abbae de Queiles			50,00 (3 l.)			18,10
Abraham García						14,50
Albador			28,00 (lata 3 l.)	11,50	7,00	5,00
Albenzaide					5,50	5,00
Alfar La Maja					7,65	5,00
Alhema de Queiles			44,95 (lata 3 l.)	15,50 (lata)		11,90 (lata)
Alianto						17,25
Al-Manzar					7,00	12,30/12,95
Al-Manzar Olivares en Terrazas					15,85	
Almaoliva Arbequina						14,93
Almaoliva Gran Selección		28,60	11,75			
Almenara						5,99
Aneba					8,50	8,00
Aniguala						8,10
Anima Aurea						12,00
Antara		19,00 (lata 2,5 l.)		12,20	7,00	6,25
Artajo						14,60
Artajo Arbosana/Koroneiki						14,75
Arteoliva (tetra-brick)				4,50		
Arzuaga						11,00
AU		15,57		3,14	5,00	10,07 (lata)
Aubocassa						15,10
Baecula		15,00 (lata 2,5 l.)		7,50 (lata)	5,50	3,50
Basilippo						15,03
Basilippo Gourmet Primer Día						15,03
Basilippo Selección Arbequina						15,03
Belluga						14,45
Benja Gran Selección					5,00	4,25
Bertín Osborne Selección						10,95
Biocano						4,25
Borges		27,79		9,90	8,99	
Borges Arbequina					8,99	8,75
Borges Hojiblanca					8,99	8,75
Borges Picual					8,99	8,75
Cal Saboi						25,00
Camino de Aníbal						10,00
Camp Cerviá	31,00				8,00	
Campos de Uleila						10,50
Canoliva	32,90					5,00
Cañada del Marqués	23,15					
Capilla del Fraile			25,50 (lata 2,5 l.)			11,50
Capricho Andaluz	40,00 (ánfora)	29,40/34,65	2,98 (0,25 l.)	10,99	6,51	2,75 (lata)
Carabaña						19,65
Carbonell	53,93	39,94		9,69	8,28	4,04
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				8,65	7,36	5,65/6,25
Carbonell G. Selección (Almazara)	38,95	18,48	12,98 (3 l.)	8,65	7,36	5,25
Carbonell Hojiblanca				8,65	7,36	2,85
Carbonell Picual				8,65	7,36	2,75
Carbonell Regium					7,36	
Carmen High/Premium Selection					11,50	
Casa Alarcón Envés						13,00
Casa Benito				9,85 (lata)		
Casa de Alba						13,36
Casa del Agua						6,39
Casado Morales						12,00
Casas de Hualdo Cornicabra/Arbequina			20,00 (lata 3 l.)			9,54/11,13
Castelanotti					11,42	9,88
Castillo de Canena 1er Día de Cosecha						23,90
Castillo de Canena Arbequina						23,90
Castillo de Canena Picual						23,90
Castillo de Canena Reserva Familiar						18,75
Castillo de Canena Royal						29,90
Castillo de Tabernas	50,00	76,50				7,42
Castillo de Tabernas Esencia						17,00
Castillo de Tabernas Picual			27,00 (lata 2,5 l.)			8,45
Castillo de Tudején						12,90
Cazorla Picual/Royal	26,00/30,00		17,30 (2,5 l.)	6,50 (lata)	5,50	
Cladivm						10,00
Claramunt Arbequino / Frantoio						13,16
Columela				12,00 (lata)		8,90
Conde de Argillo					8,74	7,00
Conde de Argillo Serie Oro					10,70	
Conde de Benalúa		45,75	25,89			6,15
Cordoliva		14,95		3,90		



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
Coosur		34,45/35,95		8,99		
Coosur (monovarietales)				8,99	7,60/7,99	4,76
Cortijo de Suerte Alta			34,32 (lata 3 l.)	13,52 (lata)		10,92
Cortijo La Torre Premium						10,15
Cortijo Lantisco						16,00
Cortijo de Segura					5,50	
Cortijo Spiritu_Santo						11,80
Cortijos de Montefrío						5,60
Cosecha					4,05	4,25 (lata)
Cuac						22,90
Cuarcos de Otto						9,00
Dcoop		41,35		8,55		
De Nuestra Tierra Jaén						4,59
De Ntra. Tierra Les Garrigues						6,99
De Ntra. Tierra Sierra Segura	45,45	34,10		6,69 (lata)		6,99
Deortegas						7,15
Dominus						17,45
Don Juan Manuel			38,00 (vidrio 3 l.)			
Duque de Baena			20,00 (lata 2,5 l.)			5,24
Echinac			27,90 (lata 2,5 l.)			3,00
Ecolibor			29,70 (lata 2,5 l.)			11,15
El Buen Olivo						12,69
El Lagar del Soto				14,35/14,75		13,29
El Molino de Bertín				2,89	3,55	
Enrique Ponce						18,90
Escornalbou			17,85 (3 l.)			8,00
Esencial					4,50	
Finca Alamillos del Prior					7,00	11,00
Finca Els hostalets						20,80
Finca La Moncloa				31,10 (1,5 l.)		8,55
Finca La Moncloa Gran Selección					5,90/6,03	
Fruto del Sur		28,95		5,83	4,89	
Fuenroble			42,90 (3 l.)	23,57 (lata)		13,20/13,76
Fuenroble Selección						18,00
Fuente la Madera						3,50
Fuenteroble Selección						18,00
Fuentebaena	34,50		19,00 (lata 2,5 l.)		8,50	
Full Moon						15,00
García de la Cruz Solitude						7,00
Germán Baena	35,56					5,01
Germanor		32,88	30,53		10,01	
Gourmed					4,90 (0,2 l.)	6,50
Gracurris			21,00 (lata 2,5 l.)			5,50
Guiradoli					4,50	
Hacienda Fuencubierta						6,25
Hacienda Guzmán						18,61
Hacienda La Laguna			22,15 (3 l.)	7,00	7,00	4,35 (lata)
Hacienda Meca						6,00
Hechizo Andaluz					6,00	7,15
Hejul						7,80
Herencia Mediterránea			4,90/5,49	4,50		
Hojiblanca	29,99	24,11/26,99	9,94 (3 l.)	4,88/5,34	5,88/5,89	3,95
Impelte Nuevo						7,00
IO (Black/White)						13,50
Iznaoliva		39,90		9,99		
Jacoliva		54,41	21,68			9,00
Jaencoop		44,81		9,77	13,76	
K Arguiñano						11,83/12,45
Knolive				4,88/5,19	8,35	
Koipe				7,99		
L'Alquería Alfafarenca/Blanqueta						11,83/16,30
L'Estornell	50,00			11,00	21,77	13,00 (lata)
L'Estornell Centenario		41,00 (frasca)				
L'Únic Llumet						11,57
LA Organic			26,40			11,57
La Casería de Santa Julia		22,07		2,79		
La Catedral de Navarra						7,25 (0,37 l.)
La Chinata	22,00			5,00 (lata)	5,00	

PERFECCIÓN EN LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA



[www.centrifugacionalemana.com](http://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](mailto: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](http://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*

**En busca de los mejores productores sostenibles de España**

BBVA ha lanzado la sexta edición de los Premios BBVA a los Mejores Productores Sostenibles de España, una iniciativa que reconoce el compromiso y la excelencia de los productores que están transformando el sector agroalimentario a través de prácticas sostenibles.

En esta entrega, BBVA presenta una nueva categoría especial, el Premio a la Mejor Iniciativa Joven de Producción Sostenible, dotado con 5.000 euros y dirigido a emprendedores de hasta 40 años. Así, además de apoyar a pymes y a autónomos, fomenta el emprendimiento y el relevo generacional en el sector agroalimentario.

Como en anteriores ediciones, los premios se dirigen a productores de alimentos en general

que apuesten por un modelo de producción sostenible. De entre todos los candidatos se elegirán a los diez ganadores, uno de los cuales será de la categoría especial para jóvenes.

Uno de los principales objetivos de estos premios es dar visibilidad a las iniciativas que están transformando la forma en que se produce en el sector. Por ello, el premio consiste en formar parte de un plan de difusión de ámbito nacional e incorporar el producto en una receta elaborada por los hermanos Roca, co-propietarios de El Celler de Can Roca.

Pueden presentar su candidatura -hasta el día 28 de abril- todos aquellos que cuenten con certificado oficial de producción ecológica y que hayan implementado soluciones sostenibles en

sus procesos productivos. Los criterios para la evaluación son sostenibilidad económica (trayectoria y supervivencia del proyecto); sociales y corporativos (políticas de inclusión e igualdad, colaboración con asociaciones y redes locales, proyectos colaborativos, actividades en beneficio de la comunidad y fomento de la creación de empleo); estratégicos y de innovación (certificado de calidad, características innovadoras, políticas de sostenibilidad, reconocimientos y participación en proyectos europeos o de investigación y desarrollo); y ambientales (huella de carbono y medidas de reducción, eficiencia energética, consumo de agua y gestión de residuos).

[www.bbva.com/es/bases-premios-productor-sostenible/](http://www.bbva.com/es/bases-premios-productor-sostenible/)



**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](http://www.mercacei.com)

# Está pasando...

## Úbeda acogerá en septiembre la Conferencia Internacional sobre Sostenibilidad en el Cultivo del Olivo

El Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva (INUO) de la Universidad de Jaén (UJA) organizará los días 25 y 26 de septiembre la Conferencia Internacional sobre Sostenibilidad en el Cultivo del Olivo (ICSOC 2025), que se celebrará en el Palacio de Congresos del Hospital de Santiago de Úbeda y contará con la participación de destacados científicos a nivel global, abordando diferentes temas relacionados con la olivicultura sostenible y la producción de aceite de oliva.

Este evento se enmarca en el programa INUO-live de promoción y difusión de la investigación recogido en su Plan Estratégico 2024-2027, según ha informado la UJA.

En este encuentro se abordarán las investigaciones más recientes y los proyectos relacionados con la olivicultura sostenible y la producción de aceite de oliva. Entre los temas que se tratarán se incluyen la salud del suelo y los procesos de degradación terrestre; la conservación de la biodiversidad y los servicios ecosistémicos asociados; las estrategias de control de plagas; los efectos del cambio climático y las respuestas al estrés abiótico; la gestión eficiente de los recursos hídricos; la optimización de los procesos de producción y mejora de la calidad del aceite; así como la eficiencia energética, la gestión del carbono y el aprovechamiento de subproductos.

El comisionado de esta conferencia, el profesor de la UJA Antonio Manzaneda, asegura que con la organización de esta conferencia pretenden explorar soluciones innovadoras a través de un enfoque holístico y multidisciplinar. "Al reunir a los principales investigadores y expertos del sector, podemos trabajar hacia el objetivo común de lograr una producción sostenible de aceite de oliva, tanto en Europa como fuera de ella", ha apuntado.

Manzaneda ha destacado que el sector se enfrenta a importantes retos de sostenibilidad que podrían tener efectos duraderos en la seguridad alimentaria. "Las presiones de la intensificación, el cambio climático y las crecientes demandas del mercado deben abordarse ahora para garantizar el futuro de este producto básico esencial para Europa, sus socios comerciales y la población que depende de él", ha concluido.

En este sentido, la conferencia ofrecerá un espacio propicio para que investigadores y estudiantes expongan los resultados de sus trabajos científicos, ya sea en formato de comunicación oral o mediante la presentación de pósteres.

Asimismo, el programa incluirá mesas redondas temáticas, sesiones de cata de aceites de oliva y diversas actividades sociales, todas orientadas a promover el intercambio académico y la colaboración entre los participantes.

Además, más allá del intercambio de conocimiento, los participantes tendrán acceso a recursos especializados, oportunidades estratégicas de establecimiento de redes de contacto profesionales (*networking*) y la posibilidad de contribuir activamente a la conformación de colaboraciones científicas y académicas futuras.

[www.sostenibilidad.inuouja.com](http://www.sostenibilidad.inuouja.com)



**Té acompañamos tramitando  
y anticipando tus ayudas de la PAC**

Infórmate  
en [CaixaBank.es](http://CaixaBank.es)

NRI: 7766-2024/09681

Tú y yo.      Nosotros.

**AgroBank**

# ¿BUSCAS EL ENVASE PERFECTO PARA TU ACEITE?



Diseño, seguridad y elegancia en cada botella

ENVASES  
**AYRTAC** 

Visítanos en



@envasesybotellasayrtac



¡PRÓXIMA APERTURA EN **ANDALUCÍA!**

 [envasesybotellasayrtac.com](http://envasesybotellasayrtac.com)

 Parque Empresarial El Águila Coors, Nave 14.  
50180 Utebo. Zaragoza

 976 784 475