



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANTAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Estrés salino en olivo: hacia una olivicultura inteligente
pág. 4

Estudian el papel del hidroxitirosol presente en el AOVE para equilibrar el colesterol
pág. 5

“Agua y olivo: viajes de oro líquido”, una experiencia inmersiva que aúna arte, artesanía y tecnología
pág. 11

Panorámica del sector del aceite de oliva en Singapur
pág. 16

La líneas estratégicas de Città dell'Olio para poner en valor el AOVE y sus territorios en Italia
pág. 17

Balance de aplicación del segundo año del Plan Estratégico de la PAC
pág.18

La bajada del precio del aceite de oliva impulsa un aumento en la demanda del 48% en febrero
pág.19

Cándida

Por Pandora Peñamil Peñañiel

Cándida siempre supo que en esta vida las cosas sólo se consiguen si sales al mundo a por ellas. Fue la mayor de cinco hermanas y tuvo que cuidarlas a todas desde muy pequeña. Ese exceso de responsabilidad y de compromiso le acompañaría el resto de su vida. Cuando fue lo bastante mayor para salir de su pueblo, en el norte de España, se fue con su marido a Suiza. Era un buen momento para ver el mundo y ganarse la vida. Allí lo aprendió todo. Fue incluso cocinera en un colegio de élite, donde sucedió a una nonna italiana que le enseñó a hacer pasta casera, pizza, lasagna... y a regar todos los platos con un buen chorro de extravergine. Su marido también trabajó y trabajó, que era lo que mejor sabía hacer aquella generación que había nacido en medio de una guerra civil. Trabajaron tanto que tuvieron que dejar a su hijo en España para que siguiese sus estudios en el país que los había visto marchar. Y así lo hizo. Su hijo estudió en el norte y luego viajó a Madrid para terminar de formarse, un privilegio del que no habían podido gozar sus padres. Ellos tuvieron claro que dedicarían todos sus esfuerzos a darle a él todo lo que ellos no tuvieron. Cuando ya fueron abuelos, Cándida y Álvaro volvieron a su pueblo, cerca de su familia y sus amigos a los que habían dejado años atrás. A veces hablaban en francés, otras en castellano y, de vez en cuando se les



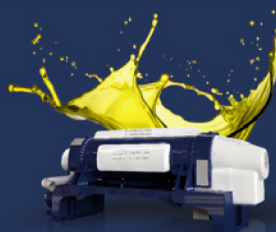
escapaba algún término en galego. Es increíble cómo funciona el cerebro cuando uno vuelve al hogar.

Se construyeron una casa de cero y, junto a ella, un huerto enorme para comer de la tierra. Dicen que su generación, y más aún las anteriores, han sido los verdaderos ecologistas y sostenibles. Yo añadiría, los resilientes. Porque si hay algo de resiliencia en esta vida es verles agachados, con sus 90 años, cortando berzas para darles de comer a sus gallinas.

Cándida siguió cocinando delicias italianas aquí en España. Se podría decir que inventó la comida fusión castellano-gallega con aires italo-suizos. Si abrimos un bar en Madrid con esa definición tenemos cola de hipsters durante un mes. Así que sí, ella siempre fue una adelantada a su época, con su amor por la naturaleza, lo healthy-cuando simplemente se llamaba “comer sano”- y el aceite de oliva, del que se había enamorado ¡increíblemente!- en Ginebra, de manos de una italiana. Debió ser algo genético porque Cándida crió a un niño que años más tarde montaría, junto a su mujer, una editorial que en 2024 ha cumplido 30 años editando revistas y guías dedicadas al aceite de oliva y el olivar. Y él, su nieta, y ahora su bisnieta, siguen siendo fans del AOVE. Desde hace unos días ya no está con nosotros pero estoy convencida de que allí donde esté se encuentra guisando y brindando con un vasito de Quina Santa Catalina. Hasta siempre abuela.

 **PIERALISI**
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com



CONOCEMOS TU NEGOCIO

SOMOS LÍDERES MUNDIALES
EN MAQUINARIA Y PROCESOS
DE EXTRACCIÓN DE
ACEITES DE OLIVA

▼ “Patrocina la Noticia de la Semana”

“EEUU anuncia aranceles del 20% para los productos procedentes de la UE”

pág.14

**Fundadora:**

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

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

Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín
Cristina Revenga Palacios
redaccion@mercacei.com

Edita:

Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y Publicidad:

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

Secretaría de Redacción y**Publicidad:** Estrella de la Lama

Alcaide

Administración: Cristina Álvarez

Llorente

Departamento Comercial:

Natalia de las Heras

Corresponsal Italia (Milán):

Daniela Capogna

Corresponsal América del Sur:

Leonardo Moral

Suscripción:**MERCACEI Semanal**

(46 nos al año)

con MERCACEI Magazine

(Trimestral)

Anual: 236 €

(Extranjero: 290 €)

MERCACEI FAX

(sólo para los suscriptores de MERCACEI)

Anual: 155 €

(Extranjero: 250 €)

Depósito Legal:

M 28733 - 1994

ISSN

1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



sumario

- 1 Editorial
- 2 Sumario
- 3 Análisis de Mercado
- 4 Actualidad
 - Campaña
 - Salud
- 6-10 Mercado
 - Exportaciones
- 11 Actualidad
 - AOVE & Cultura
 - Aranceles
 - Internacional
 - PAC
 - Consumo
- 20 Precios en el lineal
- 22 Anuncios Breves
- 23 Agenda

DOPs e IGP

Publicado el pliego de condiciones de la IGP Aceite de Menorca y el reglamento de su Consejo Regulador

El pasado 22 de marzo se publicó en el Boletín Oficial de las Islas Baleares (BOIB) el Decreto por el que se establece el pliego de condiciones de la IGP Aceite de Menorca, la tercera denominación de calidad de aceite de las Islas Baleares, después de la DOP Aceite de Mallorca y de la IGP Aceite de Ibiza. Además, también se regula la creación y funcionamiento de su Consejo Regulador, que será el organismo encargado de gestionar el funcionamiento de la IGP.

Se trata del último paso que quedaba por reconocer la denominación de calidad de este producto.

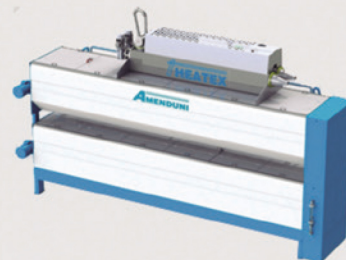
Cabe recordar que la tramitación para obtener el sello calidad la inició la Asociación Oli de Menorca en el mes de mayo del año 2023.

El pliego de condiciones aprobado define y establece las características que debe tener el aceite realizado en Menorca para poder comercializarse bajo la IGP Aceite de Menorca.

El Aceite de Menorca es un aceite de oliva virgen extra ecológico, o en conversión, obtenido del fruto del olivo exclusivamente por procedimientos mecánicos. Se trata de un aceite frutado verde, de intensidad media o alta y en boca presenta sensaciones picantes y sabores amargos, entre ligeros y medios. Estas características permiten clasificarlo como aceite equilibrado.



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

Mercado estable y sin apenas variaciones en todas las categorías

Finalmente, el presidente de EEUU, Donald Trump, cumplió su amenaza y anunció el pasado 2 de abril la imposición de un arancel base del 10% a todas las importaciones, con tarifas adicionales específicas para aquellos países con los que considera que existe un “persistente déficit comercial”. En el caso de la Unión Europea (UE), los aranceles serán del 20%.

Asoliva ha lamentado que esta medida “supone una importante distorsión del mercado internacional en detrimento de los mercados europeos, especialmente del español y el sector del aceite de oliva, para el que el mercado americano es clave, con la exportación de 180.000 toneladas anuales”. A pesar de ello, habrá que esperar unos días para ver el comportamiento del mercado ante esta nueva realidad.

Jaén

Precios meramente orientativos debido a la escasa operatividad que registra el mercado, con una demanda prácticamente nula y una oferta a la expectativa de que haya movimiento e interés por parte de la primera. En este contexto, el lampante cotiza a 3.000 €/t.; el virgen, a 3.100/3.300 €/t.; el AOVE, a 3.600/3.800 €/t.; y el refinado, a 3.050/3.100 €/t.

Córdoba

Mercado muy tranquilo y estable en el que únicamente se registra algo de picoteo. Las cotizaciones son orientativas, si bien aquellos aceites con frutados intensos o más tempranos cotizan por encima de los precios indicados. Relajación por parte tanto de la oferta como de la demanda, pendiente de las reacciones a los aranceles de Trump. Así, el lampante se oferta a 3.000 €/t.; el virgen y el refinado, a 3.150 €/t.; y el AOVE, a 3.500/3.800 €/t.



Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

Sevilla

Oferta más tranquila que pretende mostrar mayor firmeza ante una demanda que sólo compra por estricta necesidad. En este sentido, el lampante se sitúa a 2.900 €/t.; el virgen, a 3.400/3.700 €/t.; el refinado, a 3.000/3.100 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.300 €/t.

Málaga

Misma situación que en las semanas precedentes, con una oferta a disponibilidad de la demanda, que opera

sólo por estricta necesidad. El lampante repite a 2.900/2.950 €/t.; y el AOVE, a 3.800/3.850 €/t.

Castilla-La Mancha

Mercado muy tranquilo y sin variación en las cotizaciones, con una oferta a la expectativa y una demanda muy frenada. Todos pendientes de las reacciones a los aranceles de Trump y los datos de salidas de la próxima semana. Temperaturas muy agradables y el campo presenta un aspecto espectacular. Así, el virgen se establece a 3.200/3.400 €/t.; y el AOVE, a 3.700/4.100 €/t.

Extremadura

Ligera estabilización de los precios en todas las categorías a la espera de las anunciadas lluvias de los próximos días. Mercado estable y tranquilidad tanto por parte de la oferta como de la demanda. En este contexto, el lampante se oferta a 2.800/3.000 €/t.; el virgen, a 3.300/3.500 €/t.; y el AOVE, a 3.700/4.200 €/t.

Valencia

Mercado estabilizado, con una oferta tranquila que intenta presionar al alza y una demanda a la expectativa que sólo opera por estricta necesidad. Así, el lampante repite a 2.900 €/t.; el virgen, a 3.300 €/t.; el AOVE, a 3.500 €/t.; y el refinado, a 3.100 €/t.



www.pieralisi.com



NUEVOS LANZAMIENTOS EN
EXPOLIVA
XXII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES
14 AL 17 MAYO 2025
IFEJA - JAÉN, ESPAÑA

NUEVA UBICACIÓN
OLIVO ARENA
PABELLÓN
PIERALISI
STAND Nº 20



La Guardia Civil ha logrado recuperar más de 62% de la aceituna sustraída durante la campaña en Jaén

El subdelegado del Gobierno de España en Jaén, Manuel Fernández, ha puesto en valor el trabajo de la Comandancia de la Guardia Civil en su labor de prevención y vigilancia, en el marco del dispositivo establecido durante la recolección de la aceituna, en el que se ha alcanzado un porcentaje de recuperación del producto sustraído del 62% y una tasa de esclarecimiento de casi el 50%.

Manuel Fernández ha explicado que de los 377.132 kg. sustraídos se han recuperado un total de 235.064 kg., lo que representa un 62,32% de recuperación. “Como cada año, el Instituto Armado ha llevado a cabo una labor ingente que se ha desarrollado mediante vigilancias en almazaras, puestos móviles de compra, tajos, vías de comunicación, cortijos, control de documentación en los puestos de trabajo, teniendo en cuenta la importante coordinación que se pone en marcha con el intercambio de información entre puestos, compañías y otras comandancias, junto con la intervención de los Equipos ROCA”, ha precisado.

Igualmente, uno de los aspectos que sigue preocupando es el hecho de que casi el 27% de la aceituna sustraída en la anterior campaña había sido ya recolectada y estaba depositada en remolques, en sacos o en los propios mantones que se quedan en el campo al finalizar la jornada laboral y que no son llevados a la almazara. “No se pueden dar facilidades a los



ladrones. Es una cuestión que se produce año tras año y que, en esta campaña, se ha incrementado. Tenemos que seguir trabajando en este sentido”, ha añadido el subdelegado.

Además, el representante del Ejecutivo ha subrayado que la campaña 2024/25 ha finalizado con un resultado de 213 delitos de sustracción de aceituna registrados, con un total de 145 personas investigadas y 10 personas detenidas. “Respecto a la pasada campaña de aceituna 2023/24 se ha producido una disminución de un 3,19% en el número de hechos delictivos producidos. Además, en relación con delitos producidos en la campaña de la aceituna, la Guardia Civil ha alcanzado una tasa de esclarecimiento del 49,76%. Estos resultados son fruto de un aumento de los servicios encaminados al ámbito rural y al conocimiento de la demarcación y de los puntos susceptibles de robo, por parte de la Benemérita”, ha informado Manuel Fernández.

El representante del Ejecutivo ha destacado que, en el dispositivo de seguridad de Guardia Civil, se han realizado un total de 560 inspecciones llevadas a cabo en olivares, almazaras o cooperativas. En concreto, se ha trabajado en materia de prevención con un mayor incremento de la vigilancia en los tajos y en los lugares de compra, y también de investigación, a través de las unidades de Policía Judicial, del Seprona y de los equipos ROCA, que trabajan en la provincia y que están diseñados para combatir específicamente esta actividad delictiva. Del mismo modo, también se ha contado con refuerzos del Grupo de Reserva y Seguridad (GRS), del Escuadrón de Caballería y del servicio aéreo. Además, la Guardia Civil ha dotado a su dispositivo de seguridad aérea con un helicóptero y drones equipados con tecnología de visión nocturna y cámaras térmicas, lo que ha permitido una vigilancia más efectiva de las zonas rurales.

Paralelamente, la Policía Nacional también ha colaborado mediante un operativo específico en las ciudades en las que tiene competencias con el objetivo de garantizar la seguridad en los puntos de recepción y transporte de la aceituna. En este caso, los agentes de policía han realizado visitas directas a los tajos, vigilancias en los accesos a los puntos de recepción del fruto, controles en los transportes y despliegues específicos en materia de extranjería en toda la provincia.

Estrés salino en olivo: hacia una olivicultura inteligente

Investigadores de la Estación Experimental del Zaidín (EEZ-CSIC), en colaboración con el IHSM La Mayora (CSIC-Universidad de Málaga) y las universidades de Jaén y Málaga, acaban de publicar una revisión detallada de los signos del estrés salino en el olivo, así como sus respuestas morfológicas, fisiológicas y bioquímicas, junto con resultados de transcriptómica y metagenómica de alto rendimiento obtenidos de cultivares sensibles y tolerantes a la sal.

En esta revisión -que se ha destacado en la portada de la revista *Biology*- se proporciona una lista completa de 98 cultivares de olivo clasificados por su tolerancia, la lista de genomas de olivo disponibles, así como los genes involucrados en la respuesta a este estrés.

Según ha informado la EEZ-CSIC, la tolerancia a la sal requiere al menos engrosamiento de la pared celular, exclusión iónica y adaptaciones antioxidantes, probablemente incluyendo ade-

más modificaciones postraduccionales. Asimismo, se discute el uso prometedor de enmiendas del suelo, de microbiota tolerante a la sal, de ingeniería tentativa de metacaspasas y de herramientas multiómicas integrativas.

Este organismo ha señalado que la “olivicultura ómica” está en sus inicios, pero la implementación de prácticas de olivicultura resilientes a la sal y los ensayos de prueba de concepto para la “olivicultura inteligente” están progresando.



Estudian el papel del hidroxitirosol presente en el AOVE para equilibrar el colesterol

Investigadores del Instituto IMDEA Alimentación (Madrid), CEBAS-CSIC (Murcia) y la Universidad de Padua (Italia) asocian el consumo de hidroxitirosol a resultados saludables, al producirse una reducción de la oxidación del colesterol LDL, conocido como colesterol malo. Esta línea de investigación logra demostrar cómo ciertos nutrientes o compuestos bioactivos en la alimentación influyen en el epigenoma humano y actúan en la prevención de diversas enfermedades comunes como la aterosclerosis, que conlleva un endurecimiento de las arterias, según ha informado el centro madrileño.

En concreto, IMDEA Alimentación ha precisado que el estudio realizado en humanos aporta nuevas perspectivas sobre los efectos del hidroxitirosol, uno de los compuestos más activos presentes en el aceite de oliva virgen extra que actuarían en las etapas iniciales del desarrollo de estas patologías, mediante la protección frente a la acumulación de grasas, colesterol u otras sustancias en las arterias.

El equipo científico, especializado en el campo de la nutrición y la salud, ha descubierto que este compuesto modula ciertos elementos genéticos que circulan en el plasma transportados en unas nanovesículas llamadas exosomas. Han identificado microRNAs, pequeñas moléculas que afectan a la expresión de los genes y están relacionados con procesos de mejora en enfermedades cardiovasculares: mecanismos de respuesta a niveles bajos de oxígeno, funciones del epitelio y de las células musculares lisas. Estos hallazgos ayudan a entender mejor los beneficios que el AOVE puede tener en la salud, así como a desarrollar nuevas herramientas para la “nutrición de precisión”.

El trabajo, que acaba de publicarse en Molecular Nutrition & Food Research, se ha desarrollado en humanos durante el último año y ha estado liderado por el Grupo de Epigenética del Metabolismo de Lípidos del Instituto madrileño IMDEA Alimentación,

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

junto con el Laboratorio de Alimentación y Salud del Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura (CEBAS-CSIC), en Murcia y el Departamento de Medicina Molecular de la Universidad de Padua. Ha consistido principalmente en examinar cómo la suplementación con 25mg/día de hidroxitirosol actúa sobre uno de los estadios iniciales de la aterosclerosis, reduciéndose la oxidación de las LDL e induciendo cambios epigenéticos a través de los microRNAs.

Nuevas investigaciones

“Estos resultados nos brindan una visión mucho más clara de los mecanismos moleculares que están detrás de los efectos beneficiosos para la salud asociados al aceite de oliva virgen extra”, han afirmado los científicos Alberto Dávalos (IMDEA Alimentación),

Juan Carlos Espín (CEBAS-CSIC) y Francesco Visioli (Universidad de Padova), quienes también han considerado que “se demuestra que la suplementación con hidroxitirosol impacta sobre el epigenoma y fomenta la secreción de exosomas, que transportan ciertos microRNAs específicos derivados de la ingesta de este compuesto fenólico”.

Los investigadores que han liderado este estudio han confirmado “el paso adelante que supone para nuevas investigaciones sobre estas moléculas y también de cara a la incorporación de nuevos elementos en nuestra dieta con el objetivo de mejorar la salud e impedir la proliferación de trastornos prevalentes”. El equipo también ha estado compuesto por otros expertos en este campo como M. Carmen López, Joao Tomé-Carneiro, Andrea del Saz, María Carmen Crespo, Carmen Mazario, María Ángeles Ávila, Luis A. Chapado, Lidia Daimiel y Victoria Martín.

Además, se han detectado cambios en la expresión de miRNAs, algunos de ellos relacionados con patologías oncológicas o cardiovasculares. Estos datos podrían aportar información adicional sobre el mecanismo de las pruebas previas que describen los efectos anticancerígenos y cardioprotectores de algunos compuestos fenólicos.

Según el centro, estos descubrimientos proporcionan nuevas ideas sobre los efectos del AOVE y el hidroxitirosol en su potencial impacto en la prevención y tratamiento de enfermedades cardiovasculares, y se suman a otros estudios anteriores donde ya se demostró el potencial impacto en el cáncer colorrectal.





MERCADO

Precios diarios en origen en *Club Mercacei*
www.mercacei.com

Aceites de oliva

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		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)
JAÉN	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
	Lampante, base 1º	2.900/3.000	3.000
	Virgen	Sin oper.	3.100/3.300
	Virgen extra	3.800/3.900	3.600/3.800
	Refinado	3.050	3.050/3.100
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	2.900/3.000	3.000
	Virgen	Sin oper.	3.150
	Virgen extra	3.600/3.900	3.500/3.800
	Refinado	3.250/3.300	3.150
SEVILLA	Lampante, base 1º	3.000	2.900
	Virgen	3.500/3.700	3.400/3.700
	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	3.000
	Virgen	Sin oper.	3.100/3.300
	Virgen extra	3.800/3.900	3.600/3.800
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	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	3.200/3.400	3.200/3.400
	Virgen extra	3.700/4.200	3.700/4.100
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	3.100	2.900
	Virgen	3.500	3.300
	Virgen extra	3.700	3.500
	Refinado	3.300	3.100
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	2.700/2.800	2.800/3.000
	Virgen	3.300/3.500	3.300/3.500
	Virgen extra	3.700/4.100	3.700/4.200

* 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

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

AGROISA.COM info@agroisa.com

AGROISA

INMECAL

ITB

IntecBio

Agrotechbiomed

Camara

agencia para la innovación tecnológica

agroisa.com

CDTI

Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

PYME INNOVADORA



Aceites de orujo

SEVILLA

ANDALUCÍA

	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)
Refinable, base 10º	1.300	1.200/1.250
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.200	2.150

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

Sin oper.

Sin oper.

Refinado

1.270

1.270

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

1.190

1.250

Refinado

1.250

1.300

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

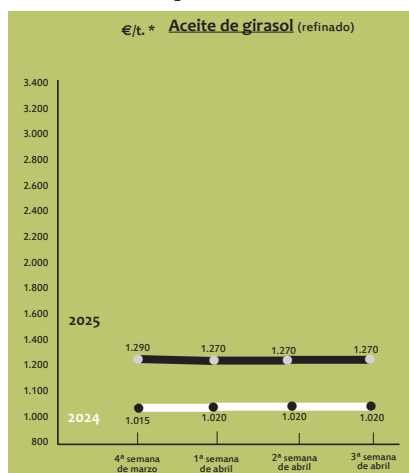
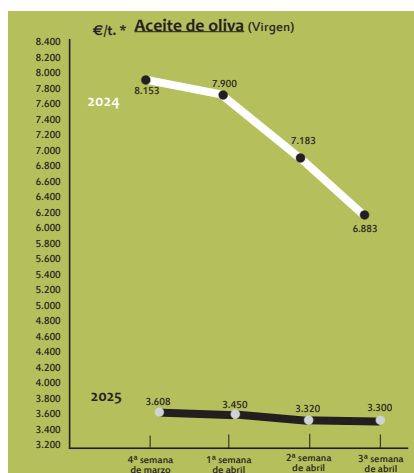
Sin oper.

Sin oper.

(de refinado físico)

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONAEUROS/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.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3°/5° (origen)	1.130	1.130
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.220	1.220
ACEITE DE COCO (refinado)	2.490	2.630
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.670	1.600
ACEITE DE PALMISTE	2.630	2.450
ACEITE DE MAÍZ	1.530	1.500
ACEITE DE COLZA	1.320	1.390
ACEITE DE RICINO	1.250	1.250
ACEITE DE PESCADO refinado	3.810	3.810

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES

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

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



Mercado internacional

EUROS/KG.
SEMANA
24/30 marzo '25
(Cierre día 20 marzo '25)

EUROS/KG.
SEMANA
31 mar./6 abril '25
(Cierre día 27 marzo '25)

ITALIA

SUR DE
PUGLIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50	8,50
ACEITE DE OLIVA refinado	3,55	3,35
ACEITE DE OLIVA lampante	2,90	2,60

ACEITE DE ORUJO refinado	2,45	2,35
ACEITE DE GIRASOL refinado	1,28	1,28
ACEITE DE MAÍZ refinado	1,22	1,35
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

MARRUECOS

TURQUÍA

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
ACEITE DE OLIVA refinado	3,35/3,45	3,10/3,20

GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,55/4,65	4,30/4,50
ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por 25 Olio Officina Magazine)	4,45/4,55	4,20/4,35

PORTUGAL

ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,80/4,20	3,80/4,20
------------------------------	-----------	-----------

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (3 de abril 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





Exportaciones

España impulsa la imagen de sus AOVEs en Japón

ICEX España Exportación e Inversiones, en colaboración con la Oficina Económica y Comercial de España en Tokio, organizó el Pabellón España en la 50ª edición de Foodex Japan, que tuvo lugar del 11 al 14 de marzo en el recinto ferial Tokio Big Sight. En este espacio, el fundador y presidente de la Asociación Japonesa de Catadores de Aceite de Oliva (OSAJ), Toshiya Tada, impartió un seminario sobre el aceite de oliva virgen extra español.

Foodex es la mayor feria agroalimentaria de Japón y la región Asia-Pacífico, y está dirigida exclusivamente a un público profesional: mayoristas, minoristas, supermercados, catering, importadores de bebidas, restauración, etc.

En esta 50ª edición, que contó con la asistencia de más de 72.000 visitantes, el Pabellón de España albergó más de 80 empresas españolas -entre ellas productoras de AOVE- que mostraron la diversidad de nuestra gastronomía. Además, ICEX organizó un espacio de cata y degustación, dirigido a profesionales internacionales y destinado a la

española con el objetivo de introducir productos españoles como el aceite de oliva virgen extra entre el público japonés.

En este espacio, el fundador y presidente de la OSAJ, Toshiya Tada, impartió dos seminarios bajo el título “Descubriendo una selección de AOVEs de España”, que incluyó una charla sobre las características del aceite de oliva español, la evolución de la producción en los últimos diez años, así como de los precios en los últimos cinco ejercicios, y las principales variedades.

En concreto, durante esos dos días se cataron un total de 13 AOVEs de las empresas Acesur, Castillo de Tabernas, Torres y Ribelles, Aceites Abril, Jaencoop, Aceites Málaga, Oro del Desierto, Dcoop, Campos de Uleila, Oleo Almanzora, Aceites Abasa, 9 Oliveres y Oleoestepa.



J. Morales Navas
comercial aceitera s.l.u

Tif. +34 957 676 009 / +34 957 676 044
Mob. +34 686 965 465
DOÑA MENCÍA - CÓRDOBA

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

PRECIOS	
HARINAS	
Harina de soja (s. fábrica).....	€/t. 385
Harina de girasol (integ.) (abril)	280
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).....	1.550
	Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú	s/c
Harina de soja (Buenos Aires) (Precios cif Rotterdam)	s/c
CEREALES	
(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 **1.000,75**.

◆ 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 **293,60**.

◆ Precios: Futuros mayo.

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

◆ Precios: Futuros mayo.

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

◆ Precios: Futuros mayo.



"Agua y olivo: viajes de oro líquido", una experiencia inmersiva que aúna arte, artesanía y tecnología

La exposición *"Agua y olivo: viajes de oro líquido"*, inaugurada en el nuevo espacio expositivo de Interiorismo Trinidad en Úbeda (Jaén), propone un viaje sensorial y simbólico a través del tiempo y del Mediterráneo, trazando la ruta histórica del aceite de oliva desde los fenicios hasta América, para proyectarlo finalmente hacia el futuro.

Según ha informado More&More Design, se trata de una propuesta profundamente novedosa y atractiva, donde confluyen artesanía contemporánea, tecnología 3D y creación audiovisual experimental, en una simbiosis que rompe los límites entre lo tradicional y lo digital.

Todas las piezas cerámicas han sido creadas ex profeso para esta exposición, lo que convierte a la muestra "en una verdadera obra única", ha destacado este estudio. Las ánforas han sido producidas mediante un innovador proceso que combina impresión 3D en cerámica desarrollada por More&More Design con el saber hacer manual de dos artesanos de renombre, Alfonso Góngora y Juan Pablo Tito, logrando así una fusión inédita entre máquina y mano. A esta línea se suma una pieza experimental realizada con biomateriales, a cargo del colectivo Kabuki.

Otro de los grandes elementos de innovación es el desarrollo de contenidos visuales generados con el apoyo de Inteligencia Artificial, creados por More&More Design, que aportan un lenguaje visual "abstracto, onírico y profundamente contemporáneo". Las imágenes se entrelazan con la narrativa

histórica y simbólica de cada capítulo, construyendo una experiencia visual envolvente y emocional.

Todo ello se presenta en un espacio inmersivo donde el visitante no sólo observa, sino que se ve sumergido en un entorno de proyecciones, sonido, luz y materia. Se trata de "un lugar donde los contenidos visuales se expanden sobre las paredes, las ánforas y elementos arquitectónicos, creando una sensación de viaje y transformación", ha remarcado.

Este espacio ha sido creado por Interiorismo Trinidad, marca pionera en el mundo de la decoración, que conmemora su 50º

aniversario reafirmando su vínculo con el arte, la creatividad y la cultura. En concreto, Interiorismo Trinidad da un paso más allá al crear "el primer espacio inmersivo de España dentro de un establecimiento de decoración, convirtiéndolo en un escenario activo para exposiciones y actividades culturales", según ha detallado More&More Design.

La exposición se inspira en el libro *Agua y Aceite*, del autor Vicente Ruiz, cuya obra ha servido de base conceptual para articular los distintos capítulos de esta travesía: desde el legado fenicio, el comercio con Roma, la expansión hacia América y una visión abierta hacia el futuro.



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

industriasdelarosa@industriasdelarosa.com

MOLINO TRITURADOR

TERMOBATIDORA

CONJUNTO BATIDORA CON MOLINO PARA MOLTURACIÓN POR LOTES

BOMBA PARA TRASIEGO

CALDERA DE BIOMASA

www.industriasdelarosa.com



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFLOW

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN

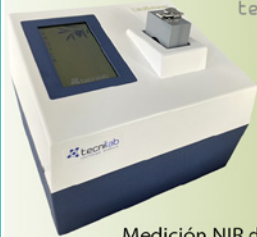


MANZANO
Flottweg

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



tecnilab
tecnología analítica



La solución
integral para
su almazara

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

ENVASES/ENVASADO



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

EXTRACCIÓN



BOMBAS

bombas
TRIEF
desde 1967

Bombas de aletas
de desplazamiento
positivo para
aceites vegetales

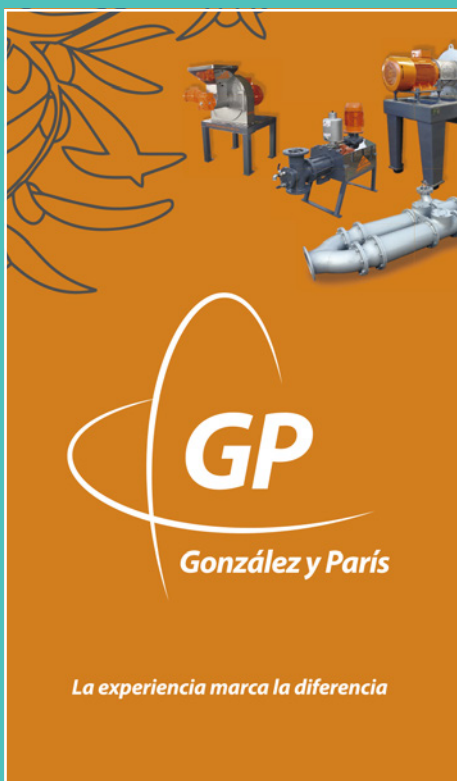


ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es



Codi - Pack
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO
www.codi-pack.com



Únicos Fabricantes Especializados
en el Envasado de Aceites desde 1962



www.polatas.com.tr



Llenadora semi-automática
Semi-automatic fillers

CAUDALÍMETROS DE
ALTA PRECISIÓN
HIGH ACCURACY
FLOWMETERS

EXPERIENCIA
EXPERIENCE

50 AÑOS
YEARS

40 PAÍSES
COUNTRIES

Ausere

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



FABRICA Y ALMACEN
Andrés Vicente Perdomo nº 12
14830 BAZENA (Córdoba)
Tel: 0034 957 665 115
e-mail: taosa@taosa.com

DELEGACIÓN EN PORTUGAL
Rua A - Funchal 03
Zona Ind. de Mirandela
3370-545 MIRANDELA
tel: 00351 228 096 322

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

TAOSA



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los
GRANDES ACEITES

PREMIUM

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

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

treico
Industrial Machinery Solutions

www.treico.com

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

BALAM
AGRICULTURE

OLIVARUM
Fundación

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

PESAJE

IMATED

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE **ELECTRICIDAD** **SOFTWARE**

AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

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

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

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

KUBOTA
5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-es.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). Reconocidos por el C.O.I. como Laboratorio de Análisis Físico-Químico y Contaminantes para el período vigente.

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

ANSOTEC
SISTEMA CONECTADO 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

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

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

PROSUR

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

Económicos y muy rentables

Infórmate

TODOOLIVO

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



EEUU anuncia aranceles del 20% para los productos procedentes de la UE

El presidente de EEUU, Donald Trump, anunció ayer la imposición de un arancel base del 10% a todas las importaciones, con tarifas adicionales específicas para aquellos países con los que considera que existe un “persistente déficit comercial”. En el caso de la Unión Europea (UE), los aranceles serán del 20%.

En un acto en la Casa Blanca, en lo que Trump denominó el “Día de la Liberación” para EEUU, presentó una lista de países con sus respectivos nuevos aranceles, que en el caso del bloque comunitario serán del 20% debido a que, según Trump, “nos gravan” con un 39%.

Los aranceles individualizados para cada país o bloque entrarán en vigor a partir del 9 de abril, mientras que el arancel base comenzará a aplicarse el 5 de abril.

El presidente del país norteamericano “se niega a permitir que se aprovechen de EEUU” y cree que los aranceles “son necesarios para garantizar un comercio justo, proteger a los trabajadores estadounidenses y reducir el déficit comercial: esto es una emergencia”.

En España, el presidente del Gobierno, Pedro Sánchez, se ha reunido hoy en el Complejo de la Moncloa con representantes del tejido productivo español -entre ellos la Interprofesional del Aceite de Oliva Español- para analizar la situación. Tras este encuentro, el presidente del Ejecutivo ha anunciado un Plan de Respuesta y Relanzamiento Comercial que movilizará 14.100 millones de euros para mitigar los impactos negativos de esta guerra comercial. Según Sánchez, “los aranceles anunciados por el presidente Trump no son recíprocos. Nadie se beneficiará de esto. Por eso le pedimos una vez más que recapacite. La mano está tendida”.

Asoliva: “El sector del aceite de oliva español sale gravemente perjudicado”

La Asociación Española de la Industria y el Comercio Exportador del Aceite de Oliva (ASOLIVA) ha lamentado que esta medida “supone una importante distorsión del mercado internacional en detrimento de los mercados europeos, especialmente del español y el sector del aceite de oliva, para el que el mercado americano es clave, con la exportación de 180.000 toneladas anuales”.

“El sector del aceite de oliva español sale

gravemente perjudicado con ese 20%, respecto al 10% de otros países productores no pertenecientes a la Unión Europea. Las diferencias arancelarias entre mercados fomentan un mayor impacto y una pérdida de competitividad de nuestro país frente a otros países exportadores que no se verán afectados por la medida”, ha considerado esta asociación.

Asoliva ha afirmado que se debe tener en cuenta que el consumo del 98% de los aceites de oliva en EEUU procede de la importación, por lo que estos aranceles “se traducirán en un encarecimiento del precio de compra que deberá ser asumido por el consumidor estadounidense”.

“Sin duda, la aplicación de estos gravámenes en desigualdad contribuye a fomentar más capacidad exportadora y de venta en suelo americano de otros mercados, en detrimento del producto español, lo que puede suponer el deterioro económico para toda la cadena de un sector que tiene un valor económico de 6.000 millones de euros y supone el 12% en las exportaciones alimentarias de nuestro país”, ha concluido.

Respuesta con unidad

Por su parte, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha lamentado los aranceles impuestos por EEUU y ha asegurado que “defenderemos nuestros intereses y, en concreto, al sector agroalimentario español”. “Tanto España como la UE mantendremos la capacidad de interlocución con EEUU, porque creemos en un comercio internacional basado en reglas”, ha indicado.

Desde Dcoop han asegurado en un comunicado que el anuncio de imposición de aranceles “supone un encarecimiento de los productos agroalimentarios, que acabarán trasladándose a los clientes y está por ver cómo puede afectar al consumo”. “El incremento de precios de alimentos no es una buena noticia

para el ciudadano de EEUU, país donde no se producen muchos o en suficiente cantidad. Tal es el caso del aceite de oliva, donde este mercado consume cerca de 400.000 t. y sólo produce 10.000 t.”, han precisado desde el Grupo, al tiempo que han subrayado que la imposición de aranceles por igual a la UE sitúa a todos sus países productores (España, Italia, Portugal, Grecia) en igualdad de condiciones. “Esperamos que ese incremento del precio del 20% suponga la menor caída posible del consumo estadounidense partiendo de los actuales niveles bajos del aceite”, han añadido.

En cuanto a aceituna de mesa, según ha recordado Dcoop, España estaba ya expulsada en la práctica del mercado de las aceitunas negras, con un arancel que sigue vigente “pese a las determinaciones favorables de la Organización Mundial del Comercio (OMC), sin que hasta ahora se haya logrado revocarlo”.

Para el Grupo, que exporta por valor de más de 200 millones de euros anuales de media a EEUU, “la Unión Europea debe responder a esta nueva situación contundentemente y defender los intereses de todos los productores europeos. Y no debe caer en la tentación de dividirse según los intereses de cada país o según qué producto. Estamos ya hartos de que el sector agroalimentario sea el pagano de los acuerdos comerciales donde se prima el interés de otros, como el siderúrgico o el automovilístico”.

Cooperativas Agro-alimentarias de España ha instado a la Comisión Europea a agotar la vía diplomática y negociadora con el Gobierno estadounidense, “intentando evitar el desencadenamiento de una escalada de hostilidades que derivaría en pérdidas para ambas partes”. Según esta organización, “el sector agroalimentario no quiere formar parte del paquete de represalias comerciales que estaría estudiando la UE ni tampoco la perjudicada en caso de transacciones en una negociación”.

En su opinión, “los socios europeos deben



evitar la tentación de negociar bilateralmente con los EEUU un castigo menor para su país, o para ciertos productos, pues éste sería el primer paso de la ruptura de la unidad europea, piedra angular de la respuesta que la UE debe enarbolar ante la agresión comercial”.

A su vez, el secretario general de COAG, Miguel Padilla, ha considerado que la guerra comercial iniciada por Trump “nos parece un despropósito sin sentido que no va a beneficiar a nadie, empezando por los propios consumidores de EEUU”. A su juicio, estos aranceles a la UE “van a afectar directa e indirectamente a nuestros agricultores, especialmente a los productores de vino y aceite de oliva, cuyas exportaciones suponen en torno a los 1.000 millones de euros anuales al mercado estadounidense”. Por ello, Padilla ha reclamado a la UE y al Gobierno español “firmeza” para desplegar todas las herramientas diplomáticas a su alcance y “normalizar cuanto antes las relaciones comerciales entre Europa y EEUU”.

“No vamos a tolerar que ningún eslabón de la cadena agroalimentaria especule con esta situación y utilice de manera injustificada los aranceles para presionar a la baja los precios pagados en el campo”, ha afirmado el secretario general de COAG, al tiempo que ha pedido “un ejercicio de realismo y responsabilidad, ya que el perfil del consumidor americano de aceite de oliva y vino español tiene poder adquisitivo suficiente para absorber el impacto de los aranceles, además de valorar la calidad y las propiedades saludables de nuestro aceite por encima del precio”. Según ha recordado, “en 2024, con niveles de precios altos del aceite de oliva, España ha ganado un 4% de cuota de mercado al aceite italiano en EEUU. Hay preocupación por la incertidumbre generada pero no podemos magnificar los efectos”, ha concluido.

“La noticia sobre los nuevos aranceles que EEUU impondrá, entre otros productos, al aceite de oliva -a la espera de que se especifique si realmente va a ser sólo al aceite envasado o también a los graneles- es negativa para el sector”, ha afirmado el responsable del Grupo de Aceite de Oliva de Asaja y experto de Asaja en Europa, Luis Carlos Valero, quien ha resaltado que “nosotros estamos ensayados en el senti-



**DAVID
PÉREZ CASTAÑEDA**

INTERMEDIACIÓN DE
ACEITES DE OLIVA A GRANEL

Agente Comercial Colegiado nº 10180

C/ Julio Romero de Torres, 59
14800-Priego de Córdoba
☎ 675 93 55 27
davidperezcastaneda@gmail.com

www.davidperezcastañeda.com

do de que casi todos los envasadores tienen ya envasadoras en EEUU para eludir precisamente ese arancel, ya que, anteriormente, llevándolo a granel no lo tenía. Por tanto, hay que esperar un poco a ver el desarrollo general de ese planteamiento del 20% si es general o no”.

Valero ha apuntado que “el mercado se va a compensar, también por desgracia, debido a la caída de precios. Si hemos estado vendiendo a 9 o 10 euros, ahora a 5 va a entrar también”. En este sentido, ha recordado que el mercado estadounidense es muy maduro y con capacidad adquisitiva.

Asimismo, la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) ha lamentado el anuncio de Donald Trump y ha destacado que las decisiones adoptadas por EEUU perjudican a empresas y consumidores a ambos lados del Atlántico. FIAB -cuyo presidente, Ignacio Silva, ha acudido al encuentro que ha tenido lugar con el presidente del Gobierno para conocer la respuesta del Ejecutivo español a la amenaza arancelaria- confía en que el problema se solucione con urgencia por la vía diplomática, pero mientras tanto pide a las autoridades españolas y europeas que “respondan con unidad, firmeza y proporcionalidad, evitando contramedidas que puedan generar una espiral de represalias sobre productos determinados”. Desde esta federación, han recordado que en la situación actual y en este periodo habría que ayudar a las empresas a reducir costes regulatorios, aumentar la productividad y adoptar otras medidas en beneficio de la competitividad de las pymes, mayoritarias en el sector.

Además, ha considerado que, “ahora más que nunca, hay que promocionar e impulsar

nuestros productos en EEUU y no buscar sustituir aquel mercado, el más importante para nuestras exportaciones fuera de la Unión Europea”. No obstante, en este escenario, FIAB se ha referido a la importancia estratégica que representa la diversificación y la ratificación de acuerdos comerciales con otros países.

Aceituna de mesa

Para el sector de la aceituna de mesa, las perspectivas son poco halagüeñas. Cabe recordar que la aceituna negra española lleva siete años consecutivos sufriendo un arancel del 31,5% con carácter general a su entrada en EEUU, por medidas compensatorias antidumping y antisubvención, derivado de la denuncia que hicieron en 2018 empresas aceituneras norteamericanas.

Si se le aplica ahora un arancel añadido del 20% a la aceituna negra y otro 20% a la aceituna verde, “para las cooperativas aceituneras será prácticamente imposible comercializar su producto en EEUU, especialmente en lo que a aceituna negra se refiere”, según Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía.

Y es que, pese a que la Organización Mundial del Comercio (OMC) ha fallado en varias ocasiones a favor de la Unión Europea y declarando los aranceles a la aceituna negra española como ilegales, el país norteamericano continúa aplicándolos, “causando 13 millones de euros en gastos legales, la pérdida del 70% de clientes y más de 200 millones de euros de pérdidas económicas por la drástica caída de las exportaciones”.

Respecto a la aceituna verde, su exportación a EEUU ya estuvo grabada con un impuesto del 25% por la disputa comercial entre Boeing y Airbus, arancel que se paralizó en 2021 por un periodo de cinco años. Por tanto, esta nueva tasa supondrá, a su juicio, una nueva caída de la cuota de mercado.

El presidente sectorial de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, Gabriel Cabello, ha calificado esta situación como un nuevo varapalo comercial para la aceituna de mesa, cuyas exportaciones en 2024 cayeron un 42% respecto a 2017 (último año sin aranceles) en lo que a las negras se refiere.



Panorámica del sector del aceite de oliva en Singapur

El aceite de oliva se consolida como el líder del mercado de aceites comestibles, con ventas superiores a 20,5 millones de dólares de Singapur (SGD) y un crecimiento anual del 6,7%. Su trayectoria ha sido estable, con una tasa media anual (CAGR) histórica del 6,9% y una previsión del 5,7% para 2025-2029, reflejando su fuerte demanda y sólido posicionamiento, según un informe de ICEX España Exportación e Inversiones.

En 2024, las importaciones de aceite de oliva en Singapur experimentaron una notable recuperación, alcanzando los 19 millones de USD. Aunque el crecimiento del mercado ha sido moderado, con una tasa media anual (CAGR) del 0,7% entre 2021 y 2024, se observan fluctuaciones significativas a lo largo del periodo.

Según este informe, la subida de precios en origen puede constituir un factor clave para explicar la posible volatilidad en las ventas de aceite de oliva en el mercado de Singapur. En los últimos años, el sector del aceite de oliva ha experimentado incrementos significativos en los precios en origen, principalmente debido a factores climáticos adversos en los países productores, así como al aumento de los costes de producción y transporte. En la actualidad, apunta que el mercado está claramente dominado por España e Italia, que en conjunto suponen más del 90% de las importaciones. Otros productores europeos, como Grecia o Francia, mantienen una presencia marginal.

España ha consolidado su posición como principal proveedor de aceite de oliva de Singapur, alcanzando una cuota de mercado del 62% en 2024.

Este informe indica que el aceite de oliva italiano, principal competidor del producto español, goza de una percepción superior entre los consumidores singapurenses. Este hecho es debido a factores como su temprana entrada en el mercado, fuertes inversiones en imagen país y marketing y su asociación con la gastronomía italiana. Esta percepción, especialmente

en el segmento Premium, lleva a los consumidores a elegir el aceite italiano como primera opción, permitiendo a estas marcas posicionarse con precios más elevados.

Por otro lado, el aceite de oliva español, aunque bien

valorado en términos de calidad y líder en volumen de ventas en el país, compite principalmente en segmentos de precios más bajos. Además, dos de las tres marcas de distribuidor de las principales cadenas de supermercados son de origen español, lo que refuerza la presencia del producto en el mercado.

A su juicio, la consolidación de marcas españolas mejora la percepción del producto, pero también puede dificultar la entrada de nuevas marcas, ya que los importadores locales suelen mostrarse reacios a ampliar su cartera si ya cuentan con referencias españolas establecidas. “En un mercado altamente competitivo, los nuevos proveedores deben asumir mayores compromisos en precios, riesgos y costes de penetración, especialmente en promoción. Dado el tamaño aún reducido del mercado local, los importadores tienen pocos incentivos para buscar nuevos proveedores, salvo que estos ofrezcan productos con un claro valor diferencial”, añade.

En este sentido, el informe considera que las acciones de promoción conjuntas de marcas de aceite español son una buena herramienta para la consolidación de su imagen y el aprovechamiento de ésta. El incremento de locales de restauración y de la oferta gastronómica de la comida española y de su popularidad, tiene un efecto positivo también en la demanda de aceite de oliva de origen español. Así, “programas promovidos por ICEX como Restaurants From Spain o Colmados From Spain son piezas clave en la difusión y reconocimiento de nuestro producto”, detalla.

Oportunidades de mercado

Una tendencia clave es la creciente preocupación por una alimentación saludable, tanto por parte de los consumidores como de las autoridades. Este enfoque, según el informe, debe ser un eje central en la estrategia comercial, resaltando los beneficios del aceite de oliva virgen extra y su vinculación con la Dieta Medi-

terránea. La diversificación de producto ofrece una vía de entrada relevante, especialmente mediante aceites infusionados o aromatizados con ingredientes que conecten con los gustos locales o tengan valor funcional.

Singapur, además, actúa como plataforma regional, con reexportaciones de aceite de oliva, entre el 10% y el 20% en los últimos años. Su atractivo régimen fiscal, excelente infraestructura y conexión logística con todo el sudeste asiático hacen de este mercado un punto estratégico para el establecimiento de filiales o redes de distribución regional. La elección de un socio local adecuado (importador/distribuidor) es clave para facilitar el acceso al canal Horeca y la gran distribución.

También considera que la protección de las DOPs europeas en Singapur, bajo el sistema de Geographical Indications, refuerza la imagen de calidad y autenticidad del aceite de oliva español. El acuerdo de libre comercio entre la UE y Singapur ha facilitado el registro de DOPs como Baena, Les Garrigues y Siurana, “aportando valor añadido al producto”, según precisa, al tiempo que indica que el proceso de registro puede consultarse en la Intellectual Property Office of Singapore (IPOS).

En su opinión, las acciones de promoción son igualmente importantes para construir marca y educar al consumidor: catas, talleres, campañas informativas en supermercados o ferias como Food & Hotel Asia, especialmente dentro del pabellón europeo o el español, son herramientas eficaces. La colaboración con las Oficinas Comerciales de España puede potenciar este tipo de iniciativas.

Finalmente, cree que el posicionamiento de Singapur como destino destacado de turismo MICE (reuniones, incentivos, congresos y exposiciones) representa una oportunidad adicional para posicionar el aceite de oliva español como producto premium en catering, hoteles y restauración de alto nivel.





La líneas estratégicas de Città dell'Olio para poner en valor el AOVE y sus territorios en Italia

Construir la comunidad del aceite del futuro. Este es el objetivo que Città dell'Olio se ha marcado para los próximos cinco años. Así lo ha anunciado el presidente de la entidad, Michele Sonnessa, que ha sido reelegido al frente de la asociación con el voto unánime de la asamblea nacional reunida en Siena. Las cinco líneas estratégicas de actuación de la asociación en continuidad con el mandato anterior son oleoturismo, medio ambiente y paisaje, educación y formación, salud y comunicación.

Según la entidad, el turismo vinculado al aceite de oliva virgen extra se ha consolidado como una palanca fundamental para el marketing territorial.

En los últimos cinco años, se han incorporado a Città dell'Olio aproximadamente 200 nuevos miembros, superando por primera vez las 500 entidades. "Cada vez más administraciones locales han visto en Città dell'Olio una oportunidad para encontrar soluciones, estímulos e ideas de desarrollo relacionadas con la cadena de suministro del aceite de oliva", ha subrayado Sonnessa.

En concreto, la asociación continuará invirtiendo en la promoción del oleoturismo, con acciones que involucran tanto a las instituciones públicas, con el trabajo de elaboración de los Decretos Reglamentarios a la Ley Nacional de Oleoturismo, como a los operadores del sector y al público en general.

En los próximos meses trabajará para potenciar eventos tales como la Camminata tra gli Olivi, la Merenda nell'Olivea y Andar per Frantoi e Mercatini. Además del Concurso de Oleoturismo, se han



desarrollado nuevos proyectos como la "Carta degli Oli", un instrumento innovador pensado para cualificar la oferta de los restauradores; y el Club de Producto que, a través de una red de operadores de oleoturismo, pretende crear una oferta integrada y sostenible, estableciendo una red de los "embajadores del virgen extra" –almazaras, productores, restauradores, hoteleros, operadores turísticos y organizadores de eventos– comprometidos con la promoción del mundo del aceite.

La defensa del medio ambiente y del paisaje oleícola también estarán en el centro del nuevo mandato de Città dell'Olio. La asociación ha explicado que se actuará en

varios frentes para salvaguardar y valorizar los territorios oleícolas a través de la propuesta de ley nacional de lucha contra el abandono del cultivo tradicional e histórico del olivo y de una intensa actividad de lobby político-institucional implementada con la red de Ciudades de Identidad (Città dell'Olio y Città del Vino) a partir del manifiesto sobre áreas aptas para implementar energías renovables, creado el año pasado.

El compromiso con la puesta en valor de los Paisajes Histórico-Rurales continuará también a través de la candidatura de los paisajes de Città dell'Olio al Registro Nacional de Paisajes Rurales de Interés Histórico.

Asimismo, la entidad ha resaltado que la difusión de la cultura del aceite y la educación de las nuevas generaciones han estado siempre en el ADN de Città dell'Olio. Así, en los próximos años aumentarán las iniciativas en las escuelas con "Olio in Cattedra" y la formación interna con la Escuela de Formación "Città dell'Olio Master Camp" dirigida a los administradores locales.

En cuanto a los beneficios del aceite de oliva virgen extra para la salud, Città dell'Olio ha firmado dos acuerdos de colaboración muy importantes con la LILT (Liga Italiana de Lucha contra los Tumores) y la Fundación Italiana del Hígado (FIF), de los que han surgido numerosas iniciativas nacionales y regionales. Entre las iniciativas más innovadoras destaca el proyecto piloto de "Comunità dell'Olio", una idea nacida en 2023 y actualmente en fase de pruebas -que involucra a unas 30 ciudades piloto-, "que representa una auténtica revolución cultural en nuestro sector".





Balance de aplicación del segundo año del Plan Estratégico de la PAC

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha puesto en valor recientemente la Política Agraria Común (PAC) aplicada en España, “ya que en los dos años de vigencia del plan estratégico 2023-2027 ha mejorado la distribución de las ayudas, con un reparto más equitativo, que ha contribuido a responder a los desafíos a los que se enfrenta el sector agroalimentario”.

Esta es una de las principales conclusiones del “Balance del segundo año de aplicación de la PAC en la campaña 2024”, que ha presentado el ministro y que demuestra una mejor orientación de las ayudas a quien más lo necesita, la agricultura familiar y profesional, que era uno de los objetivos del plan estratégico.

En esta campaña 2024, las ayudas directas de la PAC sobrepasan los 4.822 millones de euros y benefician a 598.151 agricultores y ganaderos, que presentaron la solicitud única. Hasta el momento se ha ejecutado el 76% de los pagos, cuyo periodo termina el 15 de octubre. A fecha 23 de marzo, se han abonado 3.913 millones de euros, un 5% más que en la misma fecha del año anterior.

En la primera campaña de aplicación del plan estratégico se destinaron al campo español unas ayudas directas por valor de 4.833 millones de euros, lo que significa una ejecución del 99,1% de lo presupuestado.

La mejor orientación de las ayudas ha sido consecuencia de instrumentos como el pago redistributivo, desde las explotaciones más grandes y que no necesitan un apoyo tan importante, hacia las medianas y pequeñas. Este pago distributivo se financia con la parte detrída por el capping, que es la limitación a un máximo de 200.000 euros de la ayuda básica a la renta. Así, en el año 2023 esta medida permitió destinar al pago redistributivo 6,5 millones de euros que dejaron de percibir 58 grandes beneficiarios que recibían en años anteriores una cantidad superior a este tope.

En total, el pago redistributivo ascendió a 491 millones de euros en 2023. Se espera que cuando finalice el plazo de ejecución de las ayudas de la campaña de 2024, el próximo 15 de octubre, la cantidad redistribuida

sea similar a la del primer año de aplicación del plan estratégico.

Planas ha destacado también el incremento en un 15% respecto al anterior periodo de las ayudas asociadas, que se conceden de manera específica para sectores más vulnerables o con especiales problemas de rentabilidad. En 2023 estas ayudas ascendieron a 714 millones de euros, que tienen como destino principal los sectores ganaderos, que recibieron en 522,7 millones de euros.

La agricultura recibe 191,3 millones de ayudas asociadas. En 2024 se espera un ligero incremento, ya que han aumentado las superficies de cultivo de arroz, remolacha y tomate para industria, debido a la disponibilidad de agua para riego en las zonas productoras. Por el contrario, ha disminuido las de frutos secos en secano y olivar con dificultades específicas, que Planas ha atribuido, principalmente, a los efectos de la sequía y el encarecimiento de los insumos.

Uno de los aspectos más destacados por el ministro es el incremento en más del doble del pago a jóvenes, 98 millones de euros a partir de 2023, frente a los 46 millones de 2022. En este capítulo se incluye un incremento adicional del 15% en las ayudas con perspectiva de género, para las jóvenes agricultoras.

Además, Planas ha hecho hincapié en el incremento adicional de un 15% de las ayudas a jóvenes para las mujeres agricultoras. Esta medida, enfocada a corregir la importante brecha de género que todavía persiste en el medio rural. Por iniciativa de España, la nueva PAC incorporó el enfoque de género entre sus objetivos estratégicos, si bien España es el único país que ha introducido específicamente este pago adicional para las jóvenes agricultoras, según el MAPA.

El enfoque ambiental de la nueva PAC tiene como principal exponente los eco-regímenes -pago adicional a los agricultores y ganaderos que realicen de forma voluntaria prácticas más sostenibles con el entorno-. Planas ha resaltado la buena acogida de estas prácticas y el compromiso medioambiental de los agricultores y ganaderos españoles, ya que el 77,5% de quienes han solicitado la PAC han apostado por esta ayuda complementaria, aunque en términos de superficie la proporción es mayor, 88% del total acogida a la PAC. El pago de los eco-regímenes en 2023 ascendió a 1.112 millones de euros.

El diseño de estas prácticas en España ha buscado favorecer la acogida mayoritaria por parte de los productores, que se ha traducido en una mejor estructura, más fertilidad y capacidad de captura de carbono de los suelos agrarios, así como un incremento de la diversidad de los cultivos y de los sistemas agrarios.

Mayor profesionalización del sector agrario

Estos datos también reflejan, según Planas, una mayor profesionalización del sector agrario, pues si bien el número de solicitantes de ayuda volvió a descender un año más, un 3,9% y en línea con lo experimentado en los últimos años, se mantiene estable la superficie de cultivo sobre la que se solicitan las ayudas, más de 22,2 millones de hectáreas.

Esta circunstancia evidencia que el tamaño medio de las explotaciones agrarias es cada vez mayor, un factor que repercute en la mejora de su rentabilidad, según ha detallado. De hecho, el tamaño medio de las explotaciones ha pasado de 35,7 hectáreas en 2023 a algo más de 37 hectáreas en 2024.



La bajada del precio del aceite de oliva impulsa un aumento en la demanda del 48% en febrero

Las ventas totales de bienes de consumo en las cestas de la compra españolas en el mes de febrero de 2025 se incrementaron un 2,2% respecto a un año antes, con una demanda que permaneció plana, un 0,2% más, mientras que el precio promedio registró un alza del 2%, según los últimos datos publicados por NielsenIQ (NIQ). En concreto, la consultora apunta que si ya llevábamos varios meses en los que el precio interanual del aceite de oliva ha ido descendiendo, en febrero lo ha hecho en un 40%.

Esto ha motivado que la demanda de aceite de oliva se eleve también un 48%, según NielsenIQ, que señala que el litro pasa de media de 9,56 euros en febrero de 2024 a 5,78 euros en el mismo mes de este año.

“Como consecuencia de las preferencias de los consumidores por este producto tan característico de nuestro país, se ha producido un trasvase de las otras modalidades de aceites por los que algunas familias habían optado anteriormente



y así, el de girasol desciende su volumen de ventas en febrero en un 8%, mientras que el resto de los aceites lo hace en un 48%”, detalla.

Por otro lado, NielsenIQ apunta que en toda la cesta de la compra, una vez más, destaca el gran avance en las ventas on line, que experimentan un alza en valor del 14,8%. Le siguen, a distancia los super pequeños, con un gasto de un 4,3% más que hace un año; los super grandes, un 3,8% más; y el canal de

con una subida del 3,0%. Por el contrario, los hipermercados retroceden un 1,8%.

Aunque la tónica general de moderación en los precios se sigue consolidando, los consumidores, según la consultora, siguen considerado el precio como el factor principal a la hora de ir a hacer la compra y así las ventas en valor de los productos en promoción en febrero fueron un 4,8% superior para los productos frescos; un 2,6% más para las categorías de droguería y droguería y perfumería; y un 1,1% más para alimentación y bebidas.

A fecha de cierre de febrero y en cuanto a la diferencia entre tipología de marcas, las ventas en valor de las marcas de distribuidor han incrementado un 4,4%, frente a un 0,3% de las marcas de fabricante, mientras que las ventas en volumen se elevan en un 2,1% para las primeras y disminuyen un 2,2% para las segundas. En cuanto a la cuota de mercado, la marca de distribuidor avanza un 1%, situándose en el 46,7%.

Las exportaciones españolas de aceite de oliva aumentan un 15% en el primer cuatrimestre de campaña

Las exportaciones españolas de aceite de oliva aumentaron en volumen un 15%, hasta 273.173 t., mientras que en valor se redujeron un 3,2%, hasta 1.717 millones de euros entre octubre de 2024 y enero de 2025, según el último boletín de comercio exterior del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

El MAPA destaca el incremento del volumen de exportaciones en todos los meses, superando ampliamente en el mes de enero a la campaña pasada y la media. El promedio mensual se sitúa en 68.293 toneladas.

En cuanto a los destinos, el informe subraya el aumento del volumen hacia Italia (+48%, hasta 89.619 t.) superando la media, debido a la baja producción para esta campaña en este país.

Aumentos más destacados hacia países asiáticos y Oceanía tras la caída del volumen exportado la pasada campaña: China (+17%, hasta 3.564 t.), Corea del Sur (+125%, hasta 5.071 t.) y Australia (+68%, hasta 5.886 t.). Por otro lado, se han registrado caídas de volumen hacia Rusia (-40%, hasta 745 t.), Brasil (-63%, hasta 2.29 t.), Reino Unido (-18%, hasta 12.439 t.) y Japón (-15%, hasta 3.808 t.).

En los cuatro primeros meses de campaña 2024/25 se ha exportado a un total de 136 países.

En cuanto a las importaciones de aceite de oliva, el informe del MAPA detalla que se situaron en 87.143 toneladas (-0,1%) en dicho periodo por valor de 425 millones de euros (-25%).

La distribución mensual de las importaciones sigue la misma cadencia que la media y la campaña pasada, con un pequeño pico en el mes de diciembre. El volumen promedio ha sido de 21.785 toneladas, levemente inferior a la pasada campaña.

Por países, destaca el aumento de las importaciones con origen Portugal, que supone el 65% del total (57.022 t.). También se recuperan las importaciones procedentes de Túnez (12.355 t.) y Turquía (5.826 t.), situándose este último país por encima de su media.

Por otro lado, se reducen otros orígenes como Italia (4.874 t.) respecto a la campaña pasada, al igual que Egipto (366 t.) y Grecia (855 t.).



PRECIOS DETALL

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.

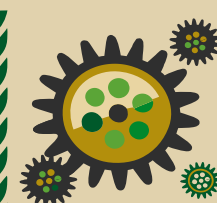
Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
La Cultivada (Hojiblanca)					8,75 (0,25 l.)	16,83 (lata)
La Española	44,50	25,95	26,46 (3 l.)	8,69	7,60/7,75	3,99
La Española Gran Selección					4,18	7,22/7,60 (Gourmet)
La Gramanosa						12,00
La Guijarrera						8,95
La Guijarrera Coupage			18,75 (lata 3 l.)			6,00
La Laguna de Fuente de Piedra		14,95 (2, 5 l.)	4,48	12,36	5,95	6,50 (lata)
La Maja					8,00	20,40
La Manzareña						6,00 (lata)
La Masía		28,39		6,59		
La Niña de Mis Ojos					9,75	
La Solana2						13,85 (lata)
Las 7 Encinas Arbequina/Picual						8,50
Ladrón de Guevara						9,50
Lectus	41,75				10,00	9,69
Leoncio Gómez			13,50 (lata 2,5 l.)		8,00	5,00 (lata)
Lérida	57,00			15,00		8,14
Lérida 1ª Cosecha						13,30
LOA 77						35,14
Luque	40,00		39,27 (lata 3 l.)	5,60/5,95	12,19 (lata)	5,50
Maestros de Hojiblanca		29,44	19,99 (3 l.)	8,29	7,95	
Maeva		12,99	18,99 (3 l.)	5,49		
Maimona	28,00 (lata)				4,69	3,00
Mar de Olivos		31,49		6,39		
Marqués de Griñón						10,61/11,67
Marqués de Valdeueza						16,30
Martínez Garrica C. Temprana					16,15	
Mas Tarrés						14,15
Mas Isern						19,50/20,30
Masía El Altet High Quality / Premium						20,29
Masterchef Arbequina / Picual						13,10
Melgarejo Selección / Delicatessen						12,50
Melgarejo Frantoio						12,00
Merula	39,00		28,00 (lata 2,5 l.)			10,05 (lata)
Molino de Casilda						16,15
Molino de Segura		16,99			3,99	4,35
Molino de Segura Selec. Noviembre						4,35
Molino de Zafra						12,80
Montebrión					8,00	
Monteconsuegra						5,00
Montón Alto Cornicabra/Coupage						9,00
Mueloliva	23,85	25,56			6,00	
Muñoz	29,00					
Nobleza del Sur						12,70
O-Med						14,00
Odoliva					5,50	3,90
Odoliva 1er Día de Campaña					11,50	6,00
Old Fargus				15,00		
Oleaurum					11,50/12,49	8,16
Oleaurum Les Garrigues					12,49	
Oleaurum Verd					8,66	
Oleaverum					23,00	11,00
Oleícola Jaén		22,85	9,30			22,76
Oleo Mágina						3,29
Oleocazorla	35,90/37,90	56,47		9,50 (lata)		10,49 (jarra)
Oleoestepa	26,07	43,99/47,60	27,99 (2,5 l.)	9,45	11,49/15,16	5,45 (lata)
Oleoestepa (monovarietales)	34,30		20,00 (lata 2,5 l.)		16,27	8,06/13,21
Oleoquiros						7,00
Oleum Viride Devota & Lomba					12,00	
Oleura						8,70
Oli Mas D'en Gil						9,00
Oli Priorat					6,50 (0,25 l.)	10,00
Olibeas		47,88				
Olicatessen			25,50 (lata 2,5 l.)			12,50
Oliduro						7,35
Olivar de la Luna	35,00		23,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)		11,00
Olivar de Segura	33,90	50,95		6,79		7,49
Oliver Petit Gourmet						4,79 (0,25 l.)
Olivo de Cambil	56,32			12,09	9,58	7,51
Orobaena					7,48	
Oro Bailén Reserva Familiar			49,47 (lata 2,5 l.)			13,81
Oro Bailén Arbequina			49,47 (lata 2,5 l.)			13,81
Oro de Cánava				9,80	8,00	7,85
Oro de Génave Premium						5,00 (lata)
Oro de Genave					4,96/5,45	5,00 (lata)
Oro del Desierto	46,50			11,50 (lata)		8,50
Oro San Carlos						9,40
Oro Virgen		24,99			4,64/4,74	6,29
Padilla 1808	50,00			7,00 (lata)	13,00 (lata)	
Pago de Quiros			26,60 (lata 3 l.)			8,10 (lata)
Pagos Baldíos S. Carlos						11,45/12,85



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
Palacio de los Olivos						8,35/8,77
Parqueoliva	56,02		18,10 (3 l.)			
Parqueoliva Serie ORO			42,71 (lata 3 l.)			15,30
Picualia		55,18	15,50 (lata 2,5 l.)			9,69
Puesolé						12,95
Quien es el Jefe						3,45
R. Lencina					6,00	
Reales Almazaras	44,14				11,51	5,00
Rihuelo						8,50
Románico	40,00/43,09		24,20 (lata 3 l.)			11,44
Románico Esencia						4,95
Sahita						10,00
San Francisco						4,69
Selma						24,50
Señorío de Jaén						17,95
Señorío de Segura	25,00		17,30 (lata 3 l.)		5,59	4,00 (lata)
Señorío de Segura Premium						6,00
Señorío de Vizcántar	25,00		9,65 (2,5 l.)	13,85 (lata)		8,05
Señorios de Rellou						19,90
Sierra de Cazorla	34,00				6,00	10,99
Sierra de Gata					5,80	6,15
Sierra de Nambroca				11,00		5,55 (lata)
Sierra Las Villas					5,00	
Soleae Manzanilla cacereña / Ocal						13,10
Solivellas					7,25	14,50
Sombra						19,00
Sotaroni					7,00	
Supremo Picual/Arbosana						16,42
Tagornar						9,00
Thuelma	21,50		13,60 (lata 3 l.)		5,00	3,50
Tierra y Alma					8,00	11,00
Tierras Andaluzas						
Tierras de Jaén						6,99
Tierras de Távora			18,00 (lata 2,5 l.)	7,00 (lata)		5,50 (lata)
Toletum			37,00 (cristal 3 l.)			5,00
Torre Luna						8,00
Torre Real Arbequina						7,70
Torres Eterno						24,00
Torres Silencio			21,50 (lata 2,5 l.)			8,30
Trespuestas Viejo					5,40	
Tuccioliva						7,50
Tuccioliva Gran Selección					11,72 (0,70 l.)	5,95
Unió	29,89	29,89	20,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)	9,90	
Unioliva	29,89		21,50 (lata 3 l.)	8,00 (lata)	5,30 (lata)	4,40 (DOP)
Valderrama Arbequina				11,22		9,36
Valderrama Grand Cru					15,60	
Valderrama Hojiblanca				10,20		8,32
Valderrama Ocal				10,40		12,06
Valderrama Picudo				13,52		12,84 (lata)
Valdezarza	55,48	34,90		6,99	8,39	6,49
Valdueña					6,00	
Vallejo					5,00	3,00
Venta del Barón						13,99/19,76
Verde Mágina Picual						2,89
Verde Salud				8,90 (lata)		
Verde Segura			13,49			
Vetonia						5,00
Via Augusta						16,00
Viana	23,00	59,99 (vidrio)	11,40 (lata 2,5 l.)		7,00	
Ybarra		28,39		6,59/6,26	6,36	4,39
Ybarra Gran Selección					5,45	3,79
Ybarra Olivares Centenarios/Jóvenes/Tradicionales				4,07	3,63	
Yo, verde						13,00

PERFECCIÓN EN LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA



**centrifugación
alemana**

www.centrifugacionalemana.com



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

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

Funciones principales

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

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

Requisitos

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

¿Qué ofrecemos?

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

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

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

SE BUSCA

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

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

SE BUSCA

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

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

Mínima experiencia 5 años en puesto similar.

Más información: 630 825 235

VENDEMOS

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

Más información: 639 662 170

SE VENDE

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

Teléfono: 625 683 192

SE BUSCA

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

Más información: info@sagazextra.com

SE VENDE

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE VENDE

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

Teléfono: 680 714 391

SE VENDE

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

Más información: 958 463 046

SE VENDE

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

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

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

Comunicación

Publicadas ayudas del Gobierno al olivar en la Ley de Desperdicio Alimentario

El Boletín Oficial del Estado (BOE) publicó ayer la Ley 1/2025, de 1 de abril, de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, que incluye una disposición adicional relativa a la instrumentación de ayudas del Gobierno a los sectores del olivar y el viñedo.

En concreto, según recoge, el Gobierno establecerá en un plazo máximo de dos meses una ayuda excepcional a las explotaciones agrarias en los sectores de olivar y viñedo, en compensación por la disminución de ingresos percibidos por los productores como consecuencia del incremento de costes productivos provocados

por el aumento del precio de los insumos, derivado de la situación creada por la invasión de Ucrania, “situación que se ha visto agravada por la disminución de la cosecha por el impacto de la sequía”.

Dicha ayuda tendrá como beneficiarios a los titulares de explotaciones calificadas como prioritarias, así como titulares de explotación que sean agricultores a título principal, conforme a la Ley 19/1995, de 4 de julio, de Modernización de las Explotaciones Agrarias, con superficies de olivar y viñedo en secano o en regadío deficitario con motivo de la situación climática.

La ayuda estará dotada con un fondo de 85 millones de euros para las superficies de viñedo de secano y de 285 millones de euros para las superficies de olivar de secano, “debiendo procederse a las modificaciones presupuestarias que sean necesarias”.

Finalmente, el BOE detalla que la ayuda se instrumentará mediante un procedimiento de concesión directa que “asegure la rápida recepción de la misma por parte de los agricultores y que garantice los derechos de los administrados afectados por la brecha digital en sus relaciones con la Administración”.



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

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

Calendario de Ferias y Eventos en 2025

1 Abril

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

1 Mayo

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

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

Está pasando...

Curso de iniciación a la cata de AOVE en el Centro "Olivar y Aceite"

El concejal de Agricultura y presidente de la Asociación Olivar y Aceite, Javier Gámez, ha visitado el Centro de Interpretación "Olivar y Aceite" de Úbeda (Jaén) donde ha podido conocer de primera mano el desarrollo del curso de iniciación a la cata de AOVE y conversar con los participantes sobre su experiencia. Gámez ha destacado la importancia de la formación en la promoción y divulgación del aceite de oliva virgen extra, subrayando el valor de este tipo de iniciativas para potenciar el conocimiento y la cultura del AOVE.

Este curso forma parte de la amplia programación formativa presentada recientemente por el centro, que incluye formaciones en cata de diferentes niveles -iniciación, avanzado y experto-, así como cursos especializados para operarios y maestros de almazara y el curso de mantenimiento de almazaras en colaboración con Pieralisi. Según Gámez, estos programas tienen como objetivo reforzar el conocimiento sobre el aceite de oliva, contribuyendo a la promoción del producto estrella de la región.

El curso de iniciación a la cata cuenta con la participación de 19 alumnos de procedencias diversas, entre ellas Valencia, Albacete, Córdoba, Málaga y Jaén. Destacando el carácter internacional de la actividad, uno de los participantes proviene de Alemania, lo que subraya, a su juicio, el creciente interés por el aceite de oliva virgen extra fuera de España.

"El desarrollo de estos cursos es fundamental, no solo para la formación de los participantes, sino también para la proyección turística de Úbeda", ha

afirmado Gámez. Según datos del Observatorio Turístico recientemente presentado, el 90% de los visitantes califican como "muy bueno" el aceite de oliva que prueban en la ciudad. Además, el 69,3% de los encuestados declara que tras su estancia en Úbeda ha adquirido un mayor conocimiento sobre el producto, mientras que el 63,2% ha participado o tiene intención de participar en una cata durante su visita. "Estos datos nos confirman que más del 60% de los turistas que vienen a Úbeda prueban nuestro aceite y se convierten en embajadores del mismo", ha añadido el concejal.

La formación de iniciación a la cata combina una parte teórica, en la que los participantes aprenden sobre las distintas variedades de olivar y aceite, así como sobre el proceso de elaboración, con una parte práctica enfocada en la identificación de virtudes y defectos de los aceites mediante la degustación. La satisfacción de los participantes es muy alta, y muchos de ellos continúan su formación en niveles más avanzados.

"Llevamos más de 60 ediciones impartiendo estos cursos, y cada año la demanda es creciente, lo que nos indica que vamos por el buen camino en la difusión de la cultura del aceite de oliva virgen extra", ha concluido Gámez.



Te acompañamos tramitando
y anticipando tus ayudas de la PAC

Infórmate
en CaixaBank.es

NRI: 7766-2024/09681

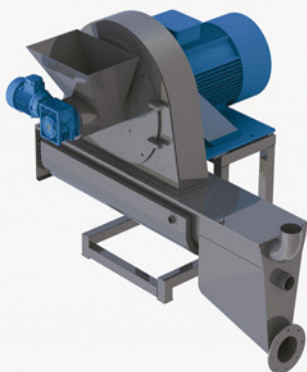
Tú y yo.

Nosotros.

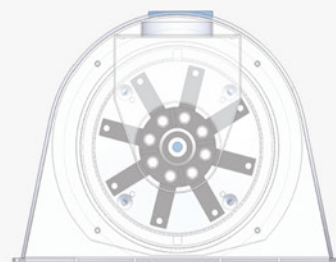
AMENDUNI



MARTILLOS



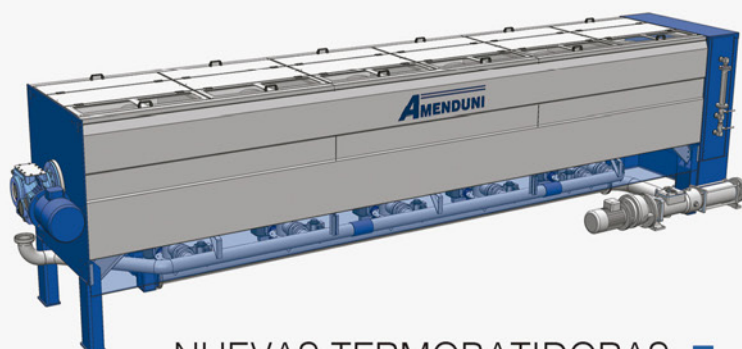
■ NUEVOS MOLINOS



CUCHILLAS



■ NUEVO ACONDICIONADOR DE PASTAS "HEATEX"



NUEVAS TERMOBATIDORAS ■

NUEVAS LINEAS "EVO" Y "REX LIMITED" ■



Via delle Mimose, 3 (Z.I.) • 70026 Modugno (BA) • Italia ☎ +39 080 5314910
Pol. Ind. Los Olivares • C/Huelma • Parc. 19 • 23009 Jaén • Spain ☎ +34 953 28 13 15



www.amenduni.com



[amenduninicolaspas](#) • [amenduniberica](#)