

INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR **Mercacei** SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Del olivar al futuro -impreso en 3D-

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Asolite prevé una producción de entre 1,08 y 1,27 millones de toneladas la próxima campaña frente a un “escenario ficticio de gran cosecha”
pág. 4

Rentabilidad, sostenibilidad y biodiversidad, ejes de la 30ª Jornada de Olivar de Asaja-Sevilla
pág. 16

Un hongo podría ayudar a contener la enfermedad causada por la *Xylella fastidiosa*
pág. 18

La iniciativa “I-Rewater” estudia el uso de agua regenerada en parcelas de olivar para la producción de aceituna de mesa
pág. 19

Defienden el papel estratégico del aceite de oliva con DOP frente a la creciente competencia desleal
pág. 20

La industria oleícola italiana hace balance de la campaña 2024/25, marcada por la crisis climática y las tensiones internacionales
pág. 23

Estamos acostumbrados a oír hablar del sector oleícola en términos de tradición, salud y territorio. Pero algo está cambiando. Lo que antes se percibía como un sector anclado en lo rural, hoy se proyecta como uno de los más fértiles en innovación, sostenibilidad y diseño. Y si alguien lo dudaba, que eche un vistazo a lo que está ocurriendo con algo tan aparentemente inútil como el hueso de aceituna. Sí, el hueso. Ese subproducto que, hasta hace poco, se relegaba a la biomasa o al olvido, se ha convertido en el nuevo protagonista de una historia de transformación con ADN andaluz. Así, la marca Lefance ha lanzado *Oliva*, un bolso fabricado mediante impresión 3D con un filamento biodegradable hecho a partir de hueso de aceituna. ¿El resultado? Una pieza de moda con trazabilidad, circularidad... y alma. Pero *Oliva* no es sólo un bolso. Es una metáfora del nuevo sector oleícola: creativo, local, tecnológico. Esta industria no sólo exporta litros de virgen extra; ahora exporta ideas. Y Andalucía se está convirtiendo, silenciosamente y a base de mucho esfuerzo y creatividad, en un laboratorio de innovación donde los residuos son recursos y el campo se conecta con la vanguardia. Lefance trabaja bajo demanda, colabora con talleres de proximidad y apuesta por materiales regenerados co-



mo Smartfil Olive -desarrollado en Jaén- para convertir lo residual en deseable. No se trata de una anécdota de moda, sino de un modelo productivo reproducible: de cómo pensar el olivar más allá del aceite. Porque no lo olvidemos: el sector oleícola no es solo agrícola; es cultural, es industrial, es tecnológico. Y como tal, tiene margen -y necesidad- de sobra de diversificar, sofisticarse y conectar con nuevas generaciones que no sólo valoran el producto, sino el relato que lo envuelve.

Desde los Premios EVOOLEUM al Mejor Packaging, desde la biotecnología aplicada al aceite hasta la moda circular con hueso de aceituna: el sector está vivo, está mutando. Y, sobre todo, está generando valor más allá de lo evidente. Quizás va siendo hora de cambiar el discurso. Dejar de ver el olivar solo como símbolo de lo ancestral, y empezar a hablar de él como un motor de transición ecológica, de industria verde y de creatividad aplicada. Porque sí, el AOVE sigue siendo el oro líquido. Pero sus residuos, bien pensados, pueden convertirse en algo aún más valioso: una nueva narrativa de futuro.

No es casual que, en cuestión de semanas, el sector oleícola haya convertido al bolso en símbolo -no solo de estilo, sino de visión de futuro-. Quizá estemos entrando en una nueva etapa donde el olivar no solo se cultiva: también se diseña.





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



PROYECTO ALMAZARA

1º PREMIO 2024

CONSEJO REGULADOR DE LA INDUSTRIA DE LA ACEITUNA DE ESPAÑA

PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

“Un proyecto cuantifica los créditos de carbono del olivar tradicional”

pág.5



Fundadora:

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

BADAJOS: Miguel Verdasco

CÓRDOBA: Juan Morales Navas

JAÉN: Hermanos Garrido Garrido

COM. VALENCIANA: Miguel Pérez

SEVILLA: José María Puerto Castro

Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín

Cristina Revenga Palacios

redaccion@mercacei.com

Edita:



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y

Publicidad:

Andrés Mellado, nº 72, bajo Izda.

28015 MADRID

Tfno.: 91 544 40 07

Fax: 91 543 20 49

admin@mercacei.com

suscripcion@mercacei.com

publicidad@mercacei.com

www.mercacei.com

Secretaría de Redacción y

Publicidad: Estrella de la Lama

Alcaide

Administración: Cristina Álvarez

Llorente

Departamento Comercial:

Natalia de las Heras

Corresponsal Italia (Milán):

Daniela Capogna

Corresponsal América del Sur:

Leonardo Moral

Suscripción:

MERCACEI Semanal

(46 nos al año)

con MERCACEI Magazine

(Trimestral)

Anual: 236 €

(Extranjero: 290 €)

MERCACEI FAX

(sólo para los suscriptores de MERCACEI)

Anual: 155 €

(Extranjero: 250 €)

Depósito Legal:

M 28733 - 1994

ISSN

1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



sumario

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	ACTUALIDAD
	• Olivar tradicional
	• Sostenibilidad
6-10	Mercado
	• EEUU
12	ACTUALIDAD
	• Aniversario
	• Formación
	• Jornada
	• Plagas
	• Riego
	• Calidad
	• Packaging
22	MERCACEI PARA Cooperativas
23	Agro-alimentarias
	ACTUALIDAD
	• Internacional
24	Precios en el lineal
26	Anuncios Breves
27	Agenda

Aceituna de mesa

Agrosegvilla alcanza una facturación récord en 2024 con un crecimiento del 19%

Agrosegvilla ha cerrado el ejercicio de 2024 con una facturación récord, que representa un crecimiento de casi el 19% respecto a 2023, “consolidando así su liderazgo en el sector a nivel internacional”, según ha informado el Grupo.

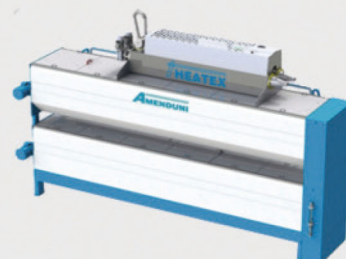
En un contexto marcado por el incremento generalizado de los precios, la compañía ha logrado “no sólo mantener sino reforzar su posición en mercados estratégicos, alcanzando una cuota que roza el 15% sobre el total de exportaciones españolas de aceituna de mesa, según datos de ASEMESA, lo que supone un crecimiento del 5,6% en relación al ejercicio anterior”.

“El ejercicio 2024 ha supuesto un importante desafío para todo el sector, con la necesidad de trasladar incrementos de precio significativos a los diferentes mercados mientras manteníamos nuestra competitividad”, ha señalado Julio Roda, director general de Agrosegvilla, quien ha asegurado que “los resultados obtenidos demuestran la solidez de nuestro modelo de negocio y la fortaleza de nuestra estrategia comercial, centrada en la diversificación geográfica y el valor añadido”.

Una estrategia cuyos resultados se han visto reflejados en las diferentes áreas geográficas donde opera la compañía. Especialmente destacable, según ha precisado, es la evolución del mercado de España junto con Portugal, que ha experimentado un incremento del 63% respecto al año anterior, consolidando su peso en la facturación total hasta alcanzar el 14% de las ventas del Grupo.



NUEVOS MOLINOS
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



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

Firmeza y estabilidad en un mercado sin cambios

Durante el mes de mayo, Jaén ha registrado temperaturas superiores a lo normal, especialmente en la segunda mitad del mes. Este incremento térmico, según COAG, coincidió con el periodo de floración del olivo, una fase especialmente delicada en el ciclo productivo del árbol. “Las altas temperaturas han causado abortos florales en muchas zonas, reduciendo aún más las posibilidades de una fructificación adecuada”, han asegurado.

Según COAG, muchos agricultores están teniendo dificultades para controlar las amenazas de plagas como la mosca del olivo y el prays debido a la rápida evolución de las condiciones meteorológicas y a la necesidad de adaptar tratamientos en plazos muy cortos.

Jaén

Sin cambios en las cotizaciones en una semana idéntica a las anteriores, con la oferta dosificando ventas y la demanda dedicándose únicamente a satisfacer sus necesidades a corto plazo. Una tendencia que podría prolongarse durante las próximas semanas. En este contexto, el lampante repite a 2.800/2.850 €/t.; el virgen, a 3.000/3.100 €/t.; el AOVE, a 3.300/3.800 €/t.; y el refinado, a 2.950 €/t.

Córdoba

Mercado firme y estable, con el comprador satisfaciendo necesidades puntuales y una oferta que se mantiene firme en sus pretensiones de venta. Algunas partidas puntuales de AOVE fresco y de mayor frutado cotizan por encima de los 4 euros. Así, el lampante se oferta a 2.800 €/t.; el virgen, a 3.000/3.050 €/t.; el AOVE, a 3.400/3.900 €/t.; y el refinado, a 2.950 €/t.

Sevilla

Apatía generalizada en el mercado, tanto por parte de la oferta

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

como de la demanda, en una campaña ciertamente atípica. En este sentido, el lampante se sitúa a 2.800/2.850 €/t.; el virgen, a 3.150/3.400 €/t.; el refinado, a 2.950 €/t.; y el AOVE, a 3.600/4.200 €/t.

Málaga

Misma tónica que en semanas anteriores, con una oferta disponible y una demanda que sólo compra para satisfacer necesidades puntuales. En este contexto,

tan solo muestra cotización el lampante, que se establece esta semana a 2.800/2.850 €/t.

Castilla-La Mancha

Sigue el pulso entre oferta y demanda, esta última ligeramente superior a la primera, lo que ha provocado un leve aumento en las cotizaciones. Una vez finalizado el cuaje, la cosecha podría ser algo inferior a la del año pasado. Así, el virgen cotiza a 3.100/3.300 €/t.; y el AOVE, a 3.500/4.000 €/t.

Extremadura

Nueva semana de transición, con una situación muy similar a la de meses anteriores; una tendencia que podría continuar en las próximas semanas. Se opera, pero a un ritmo más lento del habitual de campaña. En este sentido, el lampante se oferta a 2.700/2.750 €/t.; el virgen, a 3.100/3.200 €/t.; y el AOVE, a 3.500/4.200 €/t.

Valencia

Muy poca operatividad, con una oferta que no cede en sus pretensiones y una demanda que apenas compra porque se halla abastecida por el momento. Las perspectivas, habida cuenta del adelanto de las altas temperaturas estivales, hablan de una cosecha media en toda la Comunidad. Así, el lampante se sitúa a 2.850 €/t.; el virgen, a 3.100 €/t.; el AOVE, a 3.500 €/t.; y el refinado, a 2.950 €/t.

TECNOLOGÍA ITALIANA,
TEMPERAMENTO ESPAÑOL

Mayor cercanía
con el cliente

Máxima eficiencia
energética gracias al
revolucionario motor IES

Gestión inteligente con
mantenimiento predictivo
y conectividad avanzada

PIERALISI

CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com



Asolite prevé una producción de entre 1,08 y 1,27 millones de toneladas la próxima campaña frente a un "escenario ficticio de gran cosecha"

Una vez realizada la recopilación de datos tanto de sus asociados repartidos por la geografía nacional como de diversos técnicos a pie de campo, desde la Asociación de Agricultores para la Defensa del Olivar Tradicional (Asolite) se estima a día de hoy que la producción de aceite de oliva se sitúe la próxima campaña en un intervalo de entre 1.080.000 toneladas y 1.275.000 toneladas, dependiendo de factores como el mayor o menor retraso en la llegada generalizada de las lluvias otoñales. Por tanto, a su juicio, se trata de "una estimación muy alejada de aquellos que anunciaron un cosechón que no existe en absoluto".

La asociación ha asegurado que la anunciada próxima "gran cosecha 2025/26 o cosechón en España que algunos esperaban y divulgaron de forma absolutamente prematura y con poco fundamento para el año que viene no existe". En su opinión, "este anuncio o expectativa ha sido una de las principales causas, seguramente la principal, de la caída de las cotizaciones del aceite de oliva por debajo de los costes de producción del olivar tradicional, llevando a la desesperación y dificultades económicas a cientos de miles de agricultores".

Según Asolite, la vecería del olivar, las sucesivas olas de calor y elevadas temperaturas en momentos críticos de la floración en bastantes zonas que ha dañado la misma, las diversas plagas como el algodoncillo o el prays (este último afecta al 35% de la aceituna de Córdoba) y otros fac-

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón
Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com
Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

tores han reducido "significativamente" la cosecha venidera.

La entidad ha considerado que el precio, "una vez desaparecido el escenario ficticio de gran cosecha", debe recuperarse de manera inmediata para que los agricultores del olivar tradicional puedan seguir cubriendo sus costes y cultivando

sus explotaciones. "Al ritmo actual de demanda a estos precios -120.000 toneladas mensuales, es decir, 1.440.000 toneladas anuales-, el año que viene no tendríamos aceite para satisfacer la demanda de todo el año", ha añadido.

"Sugerimos a aquellos agricultores y/o cooperativas que esperan una reducción significativa de producción el año que viene que se planteen la posibilidad de derivar una parte de sus existencias actuales al próximo año, toda vez que el mercado debe reaccionar necesariamente al alza en sus cotizaciones", ha indicado Asolite, al tiempo que ha instado al resto de organizaciones "a que realicen una valoración lo más rápida posible de la previsión de cosecha con sus técnicos en orden a informar del cambio de escenario que se ha producido".





Un proyecto cuantifica los créditos de carbono del olivar tradicional

El Grupo Operativo Absorcabolivo está desarrollando un proyecto que cuantifica los créditos de carbono del olivar tradicional, una forma complementaria de rentabilizar el sector. La iniciativa de este grupo -formado por la Universidad de Jaén (UJA), el Grupo Con-sule, la Fundación El Común de Segura (HUB Territorial de Innovación) y la SCA Santa Teresa de Beas de Segura- supondría una nueva fuente de ingresos en áreas rurales, mejor acceso al crédito para pequeños agricultores y prácticas agrícolas sostenibles alineadas con la conservación medioambiental.

A su vez, ayudaría a combatir la despoblación rural y a mejorar la rentabilidad del sector olivarero, especialmente en zonas afectadas por el reto demográfico, según han destacado sus impulsores.

Absorcabolivo está trabajando en certificar la cantidad de dióxido de carbono que “secuestra” el suelo de los olivares, a través de determinadas prácticas agrícolas para, posteriormente, ofertar esos créditos en el mercado voluntario de carbono. En ese mercado, empresas o individuos comprarían “esa absorción de CO₂ del suelo del olivar” para compensar sus propias emisiones.

Según los criterios aceptados por el protocolo de Kyoto para la compensación de emisiones de gases de efecto invernadero, se necesitan procedimientos de certificación de las emisiones compensadas que los distintos gobiernos puedan

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92
Brokerage Olive Oil


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

incorporar a su contabilidad general de emisiones/absorciones.

El proyecto, al frente del cual se encuentran los catedráticos de la Universidad de Jaén Roberto García y Francisco Feito, pretende demostrar que este sistema de certificación de créditos de carbono en el olivar tradicional puede ser económico, fácil de implementar y adaptable a diversas tipologías de olivares, especialmente en

áreas donde los gastos de producción, la sensibilidad edáfica a la erosión o la competencia intracultivo, entre otros, implique un futuro incierto para este sector.

La investigación para esta cuantificación se está desarrollando en 14 fincas de Beas de Segura, donde han acometido una serie de prácticas de manejo del suelo bien alineadas con la carbonocultura. “También hemos tomado muestras y hemos analizado imágenes de dron y de satélite para comprobar la evolución de las cantidades de carbono almacenados en los suelos del olivar según las distintas prácticas agronómicas recomendadas para ello”, ha informado el profesor Feito.

Según ha detallado, “los primeros resultados muestran que el suelo de estos olivares podrían estar secuestrando 2 o 3 toneladas de CO₂ extra con respecto a lo que de por sí ya captura el propio olivar”.

El procedimiento para la cuantificación de los créditos de carbono que podrían ofrecer cada finca incluye la aplicación de técnicas geomáticas, principalmente de teledetección, que permiten cartografiar con gran precisión cada una de ellas permitiendo distinguir entre lo que son los olivos y lo que son las distintas cubiertas vegetales.

“En definitiva, el objetivo de este proyecto es tener un sistema que certifique con exactitud el carbono que captura el olivar tradicional para que, en un momento determinado, se pueda cobrar por ello y ofrecer un valor añadido a los olivareros que sigan prácticas agronómicas sostenibles”, ha destacado el catedrático.





MERCADO

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

Aceites de oliva

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/T. SEMANA 23/29 junio '25 (Cierre día 18 junio '25)	EUROS/T. SEMANA 30 jun./6 julio '25 (Cierre día 26 junio '25)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	2.800/2.850	2.800/2.850
	Virgen	3.000/3.100	3.000/3.100
	Virgen extra	3.300/3.800	3.300/3.800
	Refinado	2.950	2.950
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	2.800	2.800
	Virgen	3.000	3.000
	Virgen extra	3.400/3.900	3.400/3.900
	Refinado	2.950	2.950
SEVILLA	Lampante, base 1º	2.800/2.850	2.800/2.850
	Virgen	3.150/3.400	3.150/3.400
	Virgen extra	3.600/4.200	3.600/4.200
	Refinado	2.950	2.950
GRANADA	Lampante, base 1º	2.800/2.850	2.800/2.850
	Virgen	3.000/3.100	3.000/3.100
	Virgen extra	3.300/3.800	3.300/3.800
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	2.800/2.850
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	2.900/3.100	3.100/3.300
	Virgen extra	3.500/4.000	3.500/4.000
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	2.800	2.850
	Virgen	3.100	3.100
	Virgen extra	3.500	3.500
	Refinado	2.900	2.950
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	2.700/3.750	2.700/3.750
	Virgen	3.100/3.200	3.100/3.200
	Virgen extra	3.500/4.200	3.500/4.200

* 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

INMECAL ITB Agrotechblomed

AGROISA.COM info@agroisa.com

CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

trataamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

Camara Agraria

agroisa.com



Cotizaciones de Aceites y Grasas

Aceites de orujo

EUROS/T. SEMANA 23/29 junio '25 (Cierre día 18 junio '25) EUROS/T. SEMANA 30 jun./6 julio '25 (Cierre día 26 junio '25)

SEVILLA

ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	1.300	1.300
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.050	2.050

Aceites de semillas

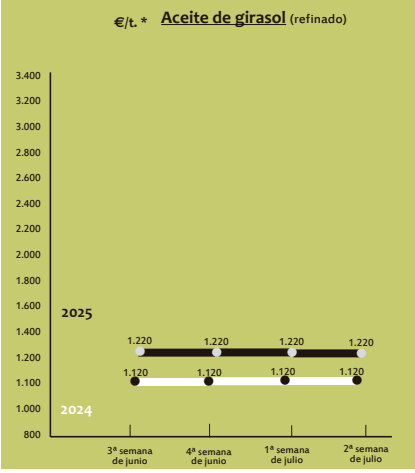
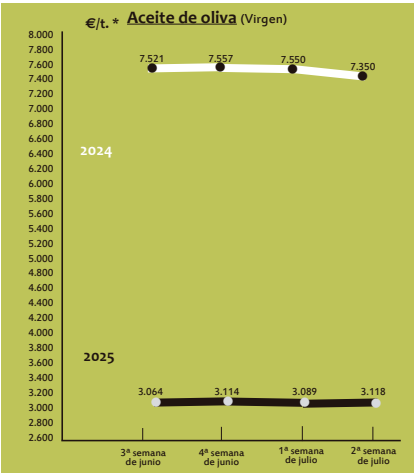
SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)		
Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.220	1.220
ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
Crudo	1.260	1.260
Refinado	1.310	1.320
ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.220	1.220

Oleínas y Ácidos grasos

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

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONAEUROS/KG.
SEMANA
23/29 junio '25
(Cierre día 18 junio '25)EUROS/KG.
SEMANA
30 jun./6 julio '25
(Cierre día 26 junio '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)	1.010	1.010
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.130	1.130
ACEITE DE COCO (refinado)	3.050	3.050
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.400	1.400
ACEITE DE PALMISTE	1.840	1.840
ACEITE DE MAÍZ	1.330	1.330
ACEITE DE COLZA	1.346	1.346
ACEITE DE RICINO	1.280	1.280
ACEITE DE PESCADO refinado	4.500	4.500

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

ACEITE DE RICINO: calidad n°1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados
en aceites, grasas y derivados*

Tel.: 953 254 316 y 953 222 190 - Fax: 953 220 816
Mov.: 619 421 807 y 679 974 110
Avda. de Granada, 1 - 5ªD - 23003 - JAÉN
garridohermanoscb@gmail.com



Cotizaciones de Aceites y Grasas

Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 23/29 junio '25 (Cierre día 18 junio '25)	EUROS/KG. SEMANA 30 jun./6 julio '25 (Cierre día 26 junio '25)
		€/t.	€/t.
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,70
		ACEITE DE OLIVA refinado	3,00
		ACEITE DE OLIVA lampante	2,60
	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE ORUJO refinado	2,20
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,22
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,30
		ACEITE DE SOJA refinado	1,38
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,00
		ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,40
		ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.
TÚNEZ	MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,65/3,75
		ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,80/5,50
		ACEITE DE OLIVA refinado	3,10/3,15
TURQUÍA	GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	3,90/4,20
		ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por 25 Olio Officina Magazine)	3,75/4,00
PORTUGAL		ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,60/3,90

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (26 de junio 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





EEUU

El COI refuerza su cooperación con EEUU para impulsar la calidad y el consumo de aceite de oliva

El Consejo Oleícola Internacional (COI) junto con el Culinary Institute of America (CIA) han organizado en Nueva York la jornada “Diálogos sobre el futuro para avanzar en la calidad del sector oleícola”. El encuentro reúne a académicos estadounidenses, representantes gubernamentales y sectoriales, así como de Canadá, Australia y países miembros del COI para abordar temas de normalización internacional.

Se trata de una reunión preparatoria del Comité Códex de Grasas y Aceites (CCFO) -que se celebrará en febrero de 2026 en Malasia- donde se revisará la norma del Códex Alimentarius aplicable a los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva.

“Reforzar los lazos con EEUU constituye un paso significativo hacia una mayor coordinación internacional e intercambio de conocimientos”, ha señalado Jaime Lillo, director ejecutivo del COI. Su ponencia “Forjando nuestro futuro, 2025” propone cómo incrementar la colaboración internacional para expandir

mercados, reforzar los estándares de calidad y promover la alfabetización culinaria en torno al aceite de oliva.

Lillo ha explicado que “EEUU, que ostenta la condición de observador en diversos comités y reuniones de expertos del COI, es uno de los mercados de aceite de oliva más grandes y dinámicos del mundo. Ante nuevos desafíos y escenarios cambiantes, eventos de este tipo representan plataformas clave para el diálogo y la cooperación”.

Respondiente al creciente interés del consumidor estadounidense por el aceite de oliva, durante la jornada también se abordaron las oportunidades que ofrece el auge de la Dieta Mediterránea y la cocina vegetal. También se presentó la próxima iniciativa educativa sobre aceite de oliva que el CIA lanzará dirigida a chefs, profesionales de la restauración y minoristas. Esta formación cubrirá temas como evaluación sensorial, normas de calidad, excelencia del producto y estrategias para la implicación del consumidor.

MARÍA JOSÉ GÁLVEZ MUÑOZ, S.L.U.

Agente Comercial Colegiado especializado en aceites

TEL.: 957 50 08 31
957 50 10 07

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

MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos

HARINAS		PRECIOS
		€/t.
Harina de soja (s. fábrica).....		385
Harina de girasol (integ.) (abril).....		280
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).....		1.550
		Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú		s/c
Harina de soja (Buenos Aires) (Precios cif Rotterdam)		s/c
CEREALES		€/t.
(Estos precios son en origen)		
Maíz		325
Trigo panificable		360
Trigo forrajero (puerto destino)		340
Cebada cervecera		270
Cebada dos carreras		270
Colza (puerto destino)		752
Guisantes		280
Centeno		220
Harina de girasol (pellets)		230
Harina de girasol (alto proteico)		290

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a 1.046,75 centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a 1.049,75.
◆ Precios: Futuros julio.

Harina de soja: 280,30 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba 294,10.
◆ Precios: Futuros julio.

Aceite de soja: Cerraba a 52,24 centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a 48,04.
◆ Precios: Futuros julio.

Maíz: Terminó la semana a 415,00 centavos/ bushel, habiendo comenzado a 436,50.
◆ Precios: Futuros julio.



ÍBERO 

**TECNOLOGÍA ITALIANA,
TEMPERAMENTO ESPAÑOL**



Mayor cercanía
con el cliente



Máxima eficiencia
energética gracias al
revolucionario motor IE5



Gestión inteligente con
mantenimiento predictivo
y conectividad avanzada



Grandes Pagos de Olivar celebra en Madrid el acto de conmemoración de su 20º aniversario

La Fundación Abante (Madrid) acogió ayer el acto de conmemoración del 20º aniversario de Grandes Pagos de Olivar (GPO) que reunió a autoridades, representantes del sector, del mundo de la gastronomía y de los medios de comunicación. En este evento, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, expresó su apoyo a la asociación; mientras que el presidente de GPO, Francisco Vañó, subrayó el carácter pionero de la entidad en su categoría y su voluntad de continuar fortaleciendo sus principios fundacionales.

Planas calificó a Grandes Pagos de Olivar como “la punta de lanza de una transformación estratégica para nuestro país” y animó a la asociación a continuar por el camino de la excelencia.

Durante su intervención, el ministro se refirió a las empresas que conforman Grandes Pagos del Olivar como “visionarias”, por llevar ya 20 años al servicio de la excelencia y de un compromiso “inquebrantable con la calidad que ha contribuido, de manera decisiva, a consolidar el prestigio del aceite de oliva virgen extra español en el mundo”.

También señaló la importancia que la estela que Grandes Pagos del Olivar están dejando en materia de pedagogía del consumidor, mediante la creación de una cultura del aceite en torno a la historia, el paisaje y el esfuerzo que hay detrás de cada botella de aceite.

En el acto -que contó con la presencia de los exministros de Agricultura Isabel García Tejerina y Miguel Arias Cañete, entre otras autoridades-, Francisco Vañó recordó la llegada de GPO en 2005 a un sector “un tanto anquilosado, átono, incapaz de privilegiar y ennoblecer con convicción el zumo natural de los frutos del olivo, dando inicio a una nueva categoría de aceites de oliva: los vírgenes extra procedentes de un terroir delimitado, jerarquizándolos, diferenciándolos y dotándolos de una serie de atributos tangibles e intangibles ciertamente muy novedosos”.

Vañó destacó que “se comenzó a hablar de añadas, de variedades, de perfiles sensoriales múltiples y distintos, de utilizar vidrios oscuros en los envases, de la influencia del clima en la cosecha, del elemento tan importante que es el terruño, de intro-

ducir en los procesos industriales extracciones en frío, inertizaciones, anulación de emulsiones, rapidez en la molturación. Pero no menos importante fue repensar que el aceite de oliva virgen extra era algo más que un ingrediente culinario básico que permea e infiltra toda la arquitectura gastronómica española y mediterránea”.

El presidente de GPO tuvo un recuerdo entrañable para los dos fundadores de GPO ya fallecidos, Carlos Falcó y Alfredo Barral, quienes junto a Agustín Santolaya dieron inicio a la asociación. Precisamente, Santolaya moderó la mesa redonda “GPO, la historia” en la que Xandra Falcó, de la almazara Marqués de Griñón, el periodista José Carlos Capel y Giacomo Constagli, de Alfa Laval, recordaron sus inicios, cuando “parecía un anatema no pensar en el rendimiento que había sido el objetivo en toda la historia de la olivicultura, sino pensar solo en la calidad”.

En la segunda mesa redonda “Presente y futuro del AOVE”, moderada por Francisco Vañó, intervinieron Luis Suárez de Lezo, presidente de la Real Academia de Gastronomía; el cocinero Abraham García; y Javier Aranceta, presidente de la Academia Española de Nutrición y Ciencias de la Alimentación, que pusieron en valor las

cualidades organolépticas y saludables del AOVE como alimento e ingrediente fundamental de la gastronomía.

El acto reunió a representantes del mundo del AOVE convocados por las siete almazaras miembros de la asociación que estuvieron representadas por sus propietarios y directivos: Jon Riberas y Jose Antonio Peche, de Casas de Hualdo; Alejandro Gómez Sigala y David Solana, de Hacienda Queiles; Mario Rotlant y Agustín Santolaya, de Aubocassa; Xandra Falcó y Eugenio Suñer, de Marqués de Griñón; Francisco Vañó y Rosa Vañó, de Castillo de Canena; Alonso Álvarez de Toledo y Fadrique Álvarez de Toledo, de Marqués de Valdueza; y Jorge Petit y Clara Espí, de Masía El Altet. Fundación Abante, anfitriona del acto, estuvo representada por Santiago Satrustegui, presidente Ejecutivo de Abante Asesores.





Soil O-Live y Deoleo forman a agricultores griegos en materia de sostenibilidad

Soil O-Live y Deoleo han celebrado su primera formación sobre sostenibilidad en Grecia, concretamente en la localidad de Skala, un pueblo de la región de Lakonia. En este workshop han participado como ponentes Antonio Manzaneda, coordinador del proyecto Soil O-Live; Juan Carrasco, manager global de sostenibilidad de Deoleo; Vasileios Gkisakis, profesor e investigador de ELGO-DIMITRA; y Giorgos Kokkinos, de la Asociación Nileas Farmers Group.

A dicha jornada, en la que ha colaborado la almazara Korbakis, adherida al protocolo de sostenibilidad de Deoleo, ha asistido casi medio centenar de agricultores y agricultoras de la zona.

En la apertura de la formación, Antonio Manzaneda ha mostrado su satisfacción por la celebración de este workshop en una de las zonas oliveras más importantes de Grecia. “Estas jornadas marcan un hito y a partir de aquí tenemos que ir creciendo en el Mediterráneo Oriental, zonas productoras de aceite de oliva, para que estén conectadas a proyectos de sostenibilidad como Soil O-Live y a las acciones de nuestros partners”, ha destacado.

Por su parte, Juan Carrasco ha hecho hincapié en lo importante que es divulgar prácticas sostenibles por todos los países del mediterráneo. “Es muy buena noticia que almazaras de Grecia, un país importante en el sector oleícola, se hayan adherido a estas formaciones y al protocolo de Deoleo”, ha explicado, al tiempo que ha incidido en los retos que tiene el olivar en el mediterráneo



en general, centrándose en Grecia y específicamente en Lakonia.

La siguiente ponencia ha corrido a cargo de Vasileios Gkisakis, profesor e investigador de Soil & Water Resources Institute, ELGO-DIMITRA, entidad que forma parte del proyecto Soil O-Live, que ha detallado los objetivos del proyecto europeo y sus primeros resultados.

A continuación, Giorgos Kokkinos, representante de la asociación Nileas Farmers Group, ha compartido su experiencia en la implantación de prácticas sostenibles en el olivar. También ha participado un representante de Gaia Epicheirin, empresa especializada en agricultura de precisión, que ha comentado a los presentes algunas soluciones para medir y predecir las plagas y disminuir el uso de los tratamientos fitoquímicos, además de hacer uso de ellos de manera más precisa y efectiva.

Este workshop de Soil O-Live en Grecia se suma a las decenas de formaciones de sostenibilidad celebradas en España y Portugal en los dos últimos años y que han difundido entre más de 1.000 agricultores y agricultoras la importancia del cuidado de los suelos para el mantenimiento del árbol y de la calidad del aceite de oliva.

Está previsto que próximamente se celebre otra jornada de sostenibilidad en Italia.

La Escuela Politécnica del Campus de Huesca planta un nuevo olivar para sus prácticas

La Escuela Politécnica Superior del Campus de Huesca ha llevado a cabo una nueva plantación de olivos en sistema superintensivo en una de sus parcelas experimentales. Un total de 400 ejemplares de seis variedades comerciales de este cultivo servirán para completar los sistemas de manejo del olivo presentes en sus instalaciones, con los que hacen sus prácticas los estudiantes de sus ingenierías agrarias y de ciencias ambientales, o con los que experimentan sus investigadores.

Este centro oscense de Unizar cuenta también con plantaciones de olivo de manejo tradicional, y una parcela en la que custodia 50 variedades de estos árboles, en su mayoría autóctonas del Alto Aragón.

Según ha precisado la Escuela, los nuevos ejemplares serán plantados en sistema superintensivo para que puedan ser recolectados con máquina cabalgante. La plantación ha sido realizada por la empresa Agrotree con material vegetal donado por Agromillora.

“Con esta plantación completamos los sistemas de manejo del olivo, lo que añadido a nuestro Banco de Variedades de Olivo de Huesca, permitirá seguir difundiendo la cultura del olivo en nuestro territorio”, ha explicado el profesor José Casanova.

El Banco de Variedades incluye un centenar de ejemplares de 50 variedades. Entre ellas hay 32 propias de la provincia de Huesca. La alquerana o la mocheta, del Somontano; la royeta o la gordera de Abizanda; la rañinera, localizada en Sobrarbe o Ribagorza; la alía o la albás, de la zona oriental; la royeta de Asque; el olivonero de Ayerbe; o el picudo de Ibieca, son algunas sobre las que se siguen estudiando sus características y posibilidades productivas.





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFlow
LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line" PROCESO "On-line"

SpectraAnalyzer ZEUTEC Sistema 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

SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO
SERIGRAFÍA VITRIFICABLE Y ORGÁNICA, PINTADO TOTAL Y PARCIAL, HOT STAMPING

tecnilab
tecnología analítica

La solución integral para su almazara

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

ENVASES/ENVASADO

AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.

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

EXTRACCIÓN

centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

BOMBAS

bombas **TRIEF** desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales

ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es

Codi - Pack
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com

Palacín

Desde más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la separación. Con más de 12.000 instalaciones operativas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION ofrece las líneas mundiales de elutriación de centrifugación.

En el sector de la separación, ANDRITZ SEPARATION ofrece soluciones para la industria alimentaria y en especial para el sector oleícola, cumpliendo con los requisitos más exigentes.

PALACÍN integra en su línea de extracción continua todo gran manto y se convierte en el proveedor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.

GP
González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa
Sistemas de Envasado para Aceites y Alimentos

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

POLAT
Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños

LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr

Línea de extracción semi-automática

CAUDALÍMETROS DE ALTA PRECISIÓN
HIGH ACCURACY FLOWMETERS

EXPERIENCE
50 AÑOS 40 PAÍSES
YEARS COUNTRIES

Ausere

Tel: +34 976 50 43 40 - Fax: +34 976 50 47 31
ausere@ausere.es
C/Consuecos, 26. 50410 Cuarte de Huerva
Zaragoza ESPAÑA / SPAIN
www.ausere.es

FÁBRICA Y ALMACÉN
Avda Vicente Perdigón nº 12
14550 BADAJOZA (Cádiz)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: kacsal@kacsal.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Alcanide
5370-565 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 522

TAO SA

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



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

ESPEJO

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

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

OLIVARUM
Fundación
asesoramiento | análisis | investigación | innovación | formación

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

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

PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.
FABRICACIÓN DE MAQUINARIA PARA RECEPCIÓN DE ACEITUNA, PISTACHO, ALMENDRA, CACAHUETE Y OTROS FRUTOS

JAR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirr.com

TAMESUR, S.A.
MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

treico
Industrial Machinery Solutions

www.treico.com

PESAJE

IMATED
AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE, ELECTRICIDAD, SOFTWARE

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

info@imated31.es
www.imated31.es
953 284 697

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

¡¡¡¡¡ CONECTADA 4.0 !!!

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los GRANDES ACEITES

PREMIUM

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

BALAM
AGRICULTURE

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-eu.com

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

Fábrica: Ctra. Córdoba-Palma del Río km. 31 14730 Posadas (Córdoba)
Tel: 957630243 www.moresil.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

TODOLIVO Infórmate

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



Rentabilidad, sostenibilidad y biodiversidad, ejes de la 30ª Jornada de Olivar de Asaja-Sevilla

La marcha de la campaña de comercialización del aceite de oliva y las aportaciones del olivar al secuestro de carbono y al mantenimiento de la biodiversidad han sido los ejes sobre los que se articuló la 30ª Jornada de Olivar de Asaja-Sevilla celebrada en el salón de actos de Oleoestepa el pasado 24 de junio.

Bajo el lema “Mejorando la rentabilidad y competitividad del sector del olivar mediante la innovación”, la jornada reunió a más de 200 olivereros representantes institucionales, investigadores, técnicos y cooperativas para presentar los resultados de los proyectos C-Olivar e Indibio-Olivar, debatir sobre la incidencia de las plagas y las estrategias para combatirlas y analizar la marcha de la campaña de comercialización de aceite de oliva, “que está funcionando muy bien en cuanto a volúmenes, pero no así en cuanto a precios”.

Durante la inauguración, el secretario general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Junta de Andalucía, Manuel Gómez Galera, destacó que la Producción Integrada llegó ayer al Pleno de Parlamento de Andalucía “gracias -entre otros motivos- al impulso de Asaja que, durante el periodo de tramitación del proyecto de ley de impulso y promoción de la producción ecológica y otras producciones agrarias certificadas en Andalucía, mantuvo en todo momento que la Producción Integrada debía estar de pleno derecho en esta Ley”.

En su intervención, Galera puso el acento en la importancia que tiene la producción integrada para Andalucía y, en concreto, para el sector del olivar, en el que estas prácticas están ampliamente difundidas y desarrolladas y permiten no sólo mejorar la calidad de los aceites de oliva, sino también contribuir a controlar las plagas, tal como ha podido comprobar la Junta de Andalucía en sus visitas y conteos en campo, en las que las explotaciones acogidas a este modelo, presentan un nivel de daño menor.

Sobre este asunto de las plagas incidieron el jefe de Servicio de Sanidad Vegetal de la Consejería de Agricultura, Rafael Sánchez

Trujillo y el responsable del Departamento de Entomología del laboratorio de Producción y Sanidad Vegetal de Jaén, Manuel Ruíz Torres, que expusieron los resultados de la estrategia de manejo del olivar para combatir la polilla del olivo, una de las plagas que más daños y más pérdidas está provocando a los olivereros en la presente campaña.

Tal y como apuntó Sánchez Trujillo, para combatir esta y otras plagas “será clave conocer la fauna auxiliar autóctona en el olivar para recuperar el equilibrio, algo que será más fácil en comarcas como la de Estepa, acogidas a la producción integrada y con cubiertas vegetales”.

Rentabilidad, sostenibilidad y biodiversidad en el olivar

A este mayor conocimiento de la fauna auxiliar autóctona contribuyen los proyectos de investigación y divulgación en los que está inmersa Asaja-Sevilla en colaboración con la DOP Estepa, la Estación Biológica de Doñana-CSIC y diversas instituciones públicas y privadas.

En concreto, en esta jornada se dieron a conocer los resultados de los proyectos C-Olivar e Indibio-Olivar.

Roberto García Ruíz, catedrático de la Universidad de Jaén; y Joaquín Cobos Sabaté, investigador de la estación Biológica de Doñana-CSIC; realizaron la presentación

de las conclusiones del Grupo Operativo C-Olivar, un proyecto pionero orientado a la generación de créditos de carbono en el territorio de la DOP Estepa.

Tras el análisis detallado de los suelos de 15 fincas -que suman poco más de 400 hectáreas, de ocho términos municipales del ámbito de la DOP Estepa en los que se pudo cuantificar la cantidad de carbono presente en el suelo, para poder medir después el incremento-, se llegó a la conclusión de que la salud de los suelos es buena y su nivel de carbono es ya de por sí alto, pero puede incrementarse mediante la aplicación de ciertas prácticas que además de incrementar el nivel de carbono, básico para mejorar la actividad microbiana, mejorar la fertilidad y por lo tanto la productividad, abriendo una puerta a la comercialización de los créditos de carbono, puesto que la UE permite comerciar con este secuestro adicional de CO₂ en los suelos.

De hecho, en el mercado actual la comercialización del carbono secuestrado en el conjunto de las 400 hectáreas de las 15 fincas podría haber generado 192.000 euros en cinco años, lo que extrapolado a las 50.000 hectáreas amparadas por la DOP Estepa, supondría una aportación extraordinaria de 20 millones de euros.

Por su parte, Ramón C. Soriguer, investigador emérito de la Estación Biológica de





Doñana, presentó los resultados del Grupo Operativo Indibio-Olivar, un proyecto centrado en desarrollar un índice que permita medir la biodiversidad en el olivar amparado por la DOP Estepa. Según expuso, el desarrollo de estos índices es fundamental para poder hacer estudios más profundos y hacer valer las aportaciones del olivar andaluz a la biodiversidad en España y en la Unión Europea.

En el periodo de vigencia del proyecto se han estudiado un total de 12 parcelas -tres de cultivo de olivar superintensivo, tres de intensivo, tres de olivar tradicional y tres de cereal seco-.

“En condiciones normales en estas parcelas se cuentan entre 20 y 28 especies de aves, ese porcentaje se incrementa cuando valoramos las aportaciones de las parcelas colindantes, frecuentemente con un modelo productivo distinto a primera parcela testigo. En estos casos, nos encontramos con entre 27 y 31 especies de aves”, detalló, al tiempo que afirmó que la siembra de cubiertas vegetales y otras prácticas propias de la producción integrada desarrolladas en un entorno mosaico (que combina distintos tipos de olivar y algún otro cultivo) proporciona el hábitat adecuado.

Un mercado de expectativas

Por último, el director gerente de Oleoestepa, Álvaro Olavarría, analizó la situación del mercado del aceite de oliva en la cam-

paña de comercialización 2024/25, la primera campaña que se vuelve a producciones normales tras dos campañas de “bajísimas” producciones como fueron la de 2022/23 y la de 2023/24.

Olavarría explicó que “conforme avanzan los meses, vamos comprobando que el ritmo de comercialización es muy bueno: se ha recuperado el consumo interno y las exportaciones van como un tiro por lo que a 30 de septiembre, cuando termine la actual campaña de comercialización, los stocks no serán altos”.

No obstante, la singularidad del mercado del aceite, que tal y como apuntó “es un mercado de expectativas”, está provocando que los precios se resientan ante la posibilidad de que la próxima campaña sea también buena.

Olavarría indicó que “en el sector del aceite de oliva el crecimiento de la oferta se ve acompañado en poco tiempo de un crecimiento de la demanda y hay países como EEUU en los que el crecimiento del consumo está siendo exponencial, por lo que el crecimiento de las producciones no debería ser un problema. De hecho, a nivel mundial en la presente campaña vamos a llegar por primera vez a los 3,5 millones de toneladas, y el potencial mundial se sitúa ya en 4,5 millones de toneladas”.

El director gerente de Oleoestepa lamentó la banalización con la que se sigue tratan-

do al aceite y consideró que “el gran peligro es que el mercado siga moviéndose fundamentalmente por el precio y no se hable de calidad, ni se valoren las aportaciones a la salud del producto. Y de esta banalización son especialmente responsables un buen número de envasadores, que juegan a vender volumen a bajo precio, y las cadenas de distribución que entran en ese juego y se olvidan de todo lo demás”.

A su juicio, favorece también esta tendencia la elevada atomización del sector, “puesto que el 60% de todo el aceite está en manos de muchos oferentes que no están integrados en grupos profesionalizados, lo que no les permite defender su producto con garantías. Por fortuna el 40% restante está en manos de almazaras que son cooperativas de segundo grado y cuentan con una estructura más profesionalizada”.

Cerró el encuentro la presidenta de Asaja-Sevilla, María Morales, quien reconoció el esfuerzo de los olivareros sevillanos y en especial de los acogidos a la DOP Estepa, “que han apostado claramente por la calidad, la sostenibilidad y la comercialización conjunta de sus aceites, lo que supone un plus para lograr la ansiada rentabilidad en un sector en el que todo está ajustado y milimetrado”.

También valoró el esfuerzo desarrollado por la Consejería de Agricultura para lograr que primera vez aparezca la Producción Integrada en una Ley.

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



Un hongo podría ayudar a contener la enfermedad causada por la *Xylella fastidiosa*

Un equipo de la Universidad de Córdoba (UCO) está investigando nuevas formas de contener la *Xylella fastidiosa* en el olivo con unos hongos entomopatógenos que infectan de manera natural a los vectores (insectos) que transmiten esta enfermedad. La investigación forma parte del proyecto europeo *Bexyl -beyond Xylella-*, en el que un consorcio formado por 31 equipos de todo el mundo liderado por el Instituto de Agricultura Sostenible (IAS-CSIC) trabaja para mejorar las medidas de contención y prevención de este patógeno.

Según ha precisado la UCO, en la Unión Europea, las medidas de cuarentena, contención y erradicación de *Xylella fastidiosa* son de obligado cumplimiento desde 2013. Sin estas medidas, se estima que “la plaga podría generar pérdidas por un valor anual de 5.500 millones de euros, y poner en riesgo 300.000 trabajos relacionados con el cultivo de olivo, almendro, cítricos y vid”, ha añadido.

Gracias a esta estrategia, según el centro docente, la incidencia de *Xylella* hoy día es muy baja. El foco más grande hasta la fecha ocurrió en 2013 en Puglia, el sur de Italia. “Eran olivares con manejo poco intensivo”, ha señalado Enrique Quesada Moraga, que participa en el estudio y dirige el grupo de investigación de Entomología Agrícola de la Universidad de Córdoba, en relación a las imágenes de la zona italiana afectada que aparecieron en todos los medios de comunicación.

En el caso de España, “realmente impacto económico no ha tenido”, ha afirmado el investigador, quien ha precisado que en nuestro país “el cultivo en el que más está apareciendo es en almendros”. “La subespecie pauca, que es la causante el decaimiento rápido de olivo en el sur de Italia, sólo se ha encontrado en Mallorca, en una zona de acebuches”, ha aclarado.

Sin embargo, según ha asegurado la UCO, las medidas de prevención y control pueden llegar a tener un impacto importante para los agricultores. “Hasta la fecha no existen tratamientos fitosanitarios efectivos una vez que ocurre la infección, por lo que es necesario implementar medidas de contención y erradicación, que implican arrancar los árboles afectados y poner en cuarentena una porción impor-

tante del cultivo”, ha indicado. El grupo de la Universidad de Córdoba también estudia el impacto ecológico y económico de estas medidas de cuarentena.

Por ello, como parte del proyecto *Bexyl*, varios grupos de investigación nacionales e internacionales están trabajando en medidas de control y contención alternativas, como variantes de plantas resistentes al patógeno o formas de controlar los vectores que ayudan a transmitir el patógeno mediante bioplaguicidas a base de microorganismos entomopatógenos, que es lo que busca el equipo de la UCO.

Además, se están buscando estrategias que sean sostenibles y efectivas en un contexto de cambio climático, además de adaptadas y compatibles con prácticas que el Pacto Verde Europeo y las ayudas de la Política Agraria Común (PAC) llevan años impulsando.

Por ejemplo, según la UCO, en el caso del olivar estas políticas promueven el uso de cubiertas vegetales durante una parte del año para reducir la huella de carbono y proteger el suelo de la erosión, por lo que en el caso no deseado de que el problema finalmente alcanzara a los olivares españoles, sería necesario seleccionar cubiertas vegetales que no favorezcan los insectos que ayudan a transmitir *Xylella fastidiosa*.

“Es un equilibrio complicado. Estos insectos están en las cubiertas, para poner los huevos, para vivir. Hay que implementar medidas de distintas índoles, ver qué cu-

biertas vegetales pueden perjudicar más a los vectores”, ha resaltado Quesada.

Para solucionar este problema, el equipo de investigación de la UCO está explorando el uso de hongos entomopatógenos, capaces de infectar insectos, para reducir el número de vectores que transmiten *Xylella fastidiosa* en las cubiertas vegetales y cultivos, e incluso alterar su capacidad para transmitir la bacteria.

“Buscamos microorganismos entomopatógenos dentro del propio olivar, en el suelo, en las hojas del cultivo y de la flora arvense”, ha apuntado Quesada, al tiempo que ha subrayado que “queremos aprovechar los servicios ecosistémicos del olivar para intentar manejar los vectores. O sea, hacer un control biológico”.

El proyecto acaba de rebasar su ecuador y, de momento, esta nueva estrategia ofrece resultados prometedores. Hasta la fecha, sólo se han estudiado en el laboratorio con técnicas moleculares y de bioensayo. Pero, a partir del próximo año se probarán sobre el terreno en las fincas afectadas de Puglia, en Italia.

“Hay que concentrar mucho la investigación en primavera, verano. Estos insectos no se pueden criar en condiciones de laboratorio”, ha concluido el investigador.





La iniciativa "I-ReWater" estudia el uso de agua regenerada en parcelas de olivar para la producción de aceituna de mesa

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural potencia el uso de agua regenerada para la agricultura andaluza a través del proyecto europeo "I-ReWater. Gestión sostenible de los recursos hídricos en la agricultura de regadío en el espacio Sudoe". Una iniciativa en la que participan 16 entidades procedentes de España, Andorra, Portugal y Francia y que cuenta con un presupuesto de más de 2,2 millones de euros financiados en un 75% por el Fondo FEDER, cuyo principal objetivo es lograr fórmulas para la gestión sostenible de los recursos hídricos.

La participación en este proyecto europeo y sus resultados provisionales es uno de los aspectos que se han abordado en la jornada "Economía circular del agua. Uso del agua regenerada en agricultura", celebrada en la Consejería de Agricultura y que forma parte de las actividades de la Semana Verde Europea 2025, con el objetivo de impulsar acciones para favorecer la conciencia sobre la economía circular, promover el diálogo público sobre soluciones sostenibles y mostrar iniciativas innovadoras.

Durante la apertura del acto, la viceconsejera de Agricultura, Pesca, Ganadería y Desarrollo Rural, Consolación Vera, ha puesto en valor la importancia del agua para el desarrollo de la región; al tiempo que ha recordado la singularidad hídrica de Andalucía, "agravada con los efectos del cambio climático".

En esta línea, ha hecho un repaso de las distintas actuaciones que se han puesto en marcha en materia de agua por parte de la Consejería de Agricultura y ha puesto el foco en la necesidad de contar con recursos hídricos no convencionales, es decir, las aguas desaladas y regeneradas.

Al respecto, ha añadido que el Gobierno andaluz ya utiliza estos recursos para las diferentes actividades productivas de la región y ha avanzado que después del verano se aprobará la estrategia andaluza de recursos no convencionales, con la que Andalucía pretende ser la región con más capacidad de agua regenerada.

En cuanto a recursos hídricos para avanzar en una agricultura más sostenible y eficiente, se ha referido al Plan Parra, que



pone a disposición de los regantes el agua regenerada para el riego de cultivos con el objetivo de que los agricultores dispongan de más recursos hídricos. Un plan que cuenta con 165 millones de euros y que se va a poner en marcha en diferentes provincias andaluzas.

En concreto, "I-ReWater" incluye el desarrollo de un total de 15 proyectos piloto para testear el aprovechamiento de agua regenerada en parcelas de agricultura de riego con 13 cultivos leñosos y dos hortícolas.

Entre los cultivos que se van a evaluar, gracias a las experiencias de los socios participantes, se encuentran la sandía, el lúpulo, la vid o la almendra, así como la aceituna de mesa y el tomate, que son las iniciativas que se desarrollan en Andalucía.

Las dos parcelas piloto se encuentran en la sede del CENTA situado en Carrión de los Céspedes (Sevilla). Para la obtención del agua regenerada, se toma el agua desde una laguna de almacenamiento de agua residual existente en dichas instalaciones, que es tratada mediante humedales artificiales. El proceso conti-

núa por un tratamiento de ultrasonido, para eliminación de microalgas y E.Coli, además de un filtro de arena a presión y un filtro malla, lo que permite obtener agua regenerada con calidad adecuada a los cultivos mencionados.

Después de haber llevado a cabo la primera campaña de esta prueba piloto, se ha comprobado que la calidad del agua regenerada para riego cumple con los estándares del reglamento europeo 2020/741 sobre reutilización en regadío agrícola para la calidad C.

Durante este año se va a desarrollar la segunda campaña de aceitunas de mesa (de las variedades gordal, manzanilla y verdial) utilizando aguas regeneradas en una parcela de 1,2 hectáreas, que se ha acondicionado con sensores para medir el estado del suelo, la productividad de la parcela, la calidad de la aceituna y los requerimientos hídricos que presenta el árbol.

Seguimiento de tres campañas

No obstante, se trata de resultados preliminares ya que el proyecto contempla el seguimiento de tres campañas completas de producción de aceituna de mesa, así como en una segunda parcela, igualmente se realizará el seguimiento de dos campañas de obtención de tomate industrial, utilizando igualmente aguas tratadas para el riego.

Esta iniciativa se está desarrollando en el Centro Experimental de Nuevas Tecnologías del Agua (CENTA), que forma parte de la Agencia de Medio Ambiente y Agua de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural.



Defienden el papel estratégico del aceite de oliva con DOP frente a la creciente competencia desleal

La Sectorial Nacional del Aceite de Oliva Virgen con Denominaciones de Origen Oleícolas ha comparecido -representada por su presidente, Enric Dalmau, y su secretario ejecutivo, José Manuel Bajo- ante la Comisión de Agricultura, Pesca y Alimentación del Congreso de los Diputados para defender el papel estratégico del aceite de oliva con DOP frente a la creciente competencia desleal procedente de terceros países.

Durante la intervención, los representantes de esta entidad han subrayado que el 20% del aceite de oliva virgen extra con marca propia que se comercializa en España cuenta con DOP, lo que supone “la certificación de calidad más robusta dentro de la Unión Europea y del conjunto del sistema agroalimentario internacional”.

En este contexto, han reclamado a los grupos parlamentarios “la necesidad urgente de exigir reciprocidad en los acuerdos comerciales, de manera que los productos importados cumplan las mismas exigencias normativas, medioambientales y sanitarias que ya cumplen los productores europeos”. “Esa reciprocidad hoy no existe y, además, no se controla”, ha denunciado José Manuel Bajo.

La comparecencia de la Sectorial también ha puesto el foco en la “urgente” revisión del etiquetado europeo del aceite de oliva, con el objetivo de que los consumidores puedan contar con información clara, comprensible y veraz sobre las propiedades saludables y nutricionales del producto.

La Sectorial ha mostrado su preocupación “por el apoyo del Gobierno a sistemas como el Nutri-Score, que penaliza al aceite de oliva virgen extra a pesar del consenso científico sobre sus beneficios. Es un contrasentido avalar un sistema que perjudica al alimento más emblemático de la Dieta Mediterránea”, ha apuntado.

Asimismo, han expresado su rechazo a la

nueva regulación de alimentación en centros escolares, que limita el consumo de aceite de oliva a 20 gramos diarios, cuando la comunidad científica establece el umbral recomendado en torno a los 40 gramos. “Esta medida no sólo es poco rigurosa, sino que aleja la normativa educativa de la evidencia científica”, han añadido los representantes de la entidad.

Coherencia normativa, apoyo al relevo generacional y representación en la Interprofesional.

Por otro lado, la Sectorial ha aprovechado su intervención para reclamar una reforma de la Ley de la Cadena Alimentaria, especialmente en lo relativo a los plazos de pago, que genera tensiones de oferta, perjudicando a los productores y al conjunto de almazaras y cooperativas.

Igualmente, la entidad ha denunciado el “galimatías normativo” al que enfrentan las DOPs al tener que cumplir con regulaciones distintas según las Comunidades Autónomas, el Estado y la Unión Europea. Para resolver esta situación, ha reclamado avanzar hacia una mayor homogeneidad legislativa, que contemple las singularidades regionales.

“Un mayor respaldo institucional a la defensa jurídica de los nombres geográficos protegidos, así como un diseño de la Política Agraria Común (PAC) que premie de forma clara la calidad, la diferenciación y el compromiso con las prácticas responsables vinculadas a las DOPs, se muestra hoy, si cabe, más necesario que nunca”, ha considerado Enric Dalmau.

A su vez, la Sectorial ha hecho hincapié en la necesidad de fomentar la incorporación de jóvenes agricultores a las estructuras productivas vinculadas a las DOPs como vía para fijar población en el medio rural y garantizar el relevo generacional en el sector.

Andalucía y Castilla-La Mancha triunfan en el Concurso Nacional de AOVE de Fercam

La 63ª Feria Nacional del Campo ha vuelto a premiar a los mejores aceites de oliva vírgenes extra de España. De las cuatro regiones que concurrían a este certamen, Andalucía y Castilla-La Mancha han sido nuevamente las triunfadoras de este certamen, logrando el primer premio en esta décima edición almazaras de Ciudad Real, Toledo, Córdoba y Jaén.

En concreto, en la categoría de Frutado Verde Intenso, el primer premio ha sido para *El Empiedro*, elaborado por Olivarrera La Purísima; y el segundo premio para *Monteoliva Oro*, de la Cooperativa Olivarrera Virgen de la Sierra de Cabra; mientras que el bronce se ha quedado en Ciudad Real, concretamente en *La Solana*, por el aceite Oro La Senda, de la almazara Hermanos Jaime.

El primer premio en la categoría de Frutado Verde Dulce ha sido para *Señorío de Camarasa*, de la Cooperativa Santa Isabel de Torres (Jaén); el segundo premio para *Señorío de Mesía*, de la SCA San Sebastián de La Guardia de Jaén; y el tercer premio ha recaído nuevamente en un aceite castellanomanchego *La Galinda*, de la Cooperativa San Miguel de Navahermosa (Toledo).

En la categoría Frutado Maduro el jurado únicamente ha otorgado el primer premio, dejando desiertos el segundo y tercero. El agraciado ha sido *Magnolio Cru*, de Aceites Olivar del Valle, de Bolaños de Calatrava (Ciudad Real).

Por último, el premio al Mejor Aceite de Producción Ecológica ha vuelto a recaer en la almazara solanera Hermanos Jaime, que ha sido reconocida con esta mención especial por su AOVE Oro *La Senda*.

Al igual que el resto de productos, los AOVES galardonados se podrán degustar a lo largo de la feria en el stand de “Premios Agroalimentarios”.



Elaboran el packaging de una botella de AOVE con un material con base polimérica y restos de poda de olivar y hueso de aceituna

El Grupo Operativo Olicomp3d ha conseguido el aprovechamiento y la revalorización de los residuos del sector del olivar -la madera de la poda de olivo y el hueso de aceituna- elaborando un material con base polimérica para el packaging de una botella de AOVE. La técnica para producir el envase resultante ha sido la fabricación aditiva de gran formato, es decir, la impresión 3D.

Esta semana se han presentado en la sede de Andaltec, Centro Tecnológico del Plástico, los resultados del Grupo Operativo Olicomp3d, formado por la institución anfitriona, las universidades de Jaén y de Cádiz, Matersia y la DOP Sierra Mágina. Representantes de cada una de estas entidades han participado en la presentación de conclusiones de este proyecto que ha sido beneficiario de las ayudas a las actividades de I+D+i de grupos operativos convocadas por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

El gerente de Andaltec, Daniel Aguilera, ha destacado que se ha tratado de un proyecto y un consorcio muy interesante en cuanto que aprovecha residuos del olivar para fabricar envases sostenibles del propio sector.

Por su parte, Jesús Sutil, gerente de la DO Sierra Mágina, entidad para cuya botella promocional se ha elaborado el envase, ha puesto en valor que más allá del diseño, el packaging es una apuesta por la economía circular y la sostenibilidad y lleva intrínsecos los propios valores de la tierra. Estos estuches han sido mostrados en ferias nacionales como el Salón de Gourmets (Madrid), Salimat (Galicia) y Expoliva (Jaén).

La fabricación de este nuevo material tiene antecedentes en el proyecto europeo LIFE Compolive, desarrollado por la Universidad de Jaén y Andaltec, que aplicaron los residuos del olivar como refuerzo natural en polímeros siendo una alternativa muy interesante a los refuerzos sintéticos puesto que tienen menor densidad y coste y son más fáciles de desechar ya que son intrínsecamente biodegradables.

Este proyecto,

que se orientó a los sectores de la automoción y el mobiliario, demostró la viabilidad técnica de estos desarrollos novedosos. Con

Olicomp3d se ha perseguido aplicar estos biocomposites poliméricos resultantes de los residuos del olivar en el sector del embalaje utilizando para su transformación otros procesos de fabricación más novedosos como la fabricación aditiva (FA) de gran formato (FGF). Precisamente este sistema de fabricación lo han utilizado otros dos socios del Grupo Operativo, la Universidad de Cádiz (UCA) y la empresa de base tecnológica Matersia, que han fabricado piezas de plástico con este sistema a partir de residuos de corcho.

Este proyecto es clave para el sector del olivar, representado en este Grupo Operativo por la DOP Sierra Mágina, ya que supone la reducción del impacto ambiental del sector del olivar; la revalorización de un residuo abundante en Andalucía; la generación de un nuevo modelo totalmente alineado con los principios de la economía circular; y el incremento de la competitividad de la economía andaluza a través de la obtención de materiales innovadores con recursos propios.

Según el Grupo Operativo, Olicomp3d está claramente orientado a alcanzar el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030, ya que apuesta por procesos de fabricación novedosos utilizando residuos que actualmente generan gases de efecto invernadero, reduciendo el uso de plásticos fósiles para obtener productos sostenibles y generar nuevos modelos de negocio en zonas rurales. En concreto, se alinea con los siguientes ODS: trabajo decente y crecimiento económico; industria, innovación e infraestructura; ciudades y comunidades sostenibles; producción y consumo responsables; y acción por el clima.





Presentadas las conclusiones del proyecto Grupo Operativo: “E- Banco de patrones sensoriales de aceite de oliva virgen para el sector productor”

La descripción general del proyecto ha consistido en el diseño e implementación de un sistema para la producción industrial de patrones sensoriales de aceite de oliva virgen extra para el sector productor, mediante la planificación, seguimiento de procesos y logística desde el campo hasta la certificación de aceites con destino a almazaras cooperativas e industriales.

En el sistema E-Banco de Patrones Sensoriales se ha integrado el software Interpanel, desarrollado para la armonización de paneles de cata de Andalucía.

La problemática a resolver era que la mezcla de lotes en depósitos de almacenamiento, si no han sido preclasificados anteriormente, provocaba el deterioro del conjunto si alguno de ellos presentaba defectos. Esto se debía a que los lotes producidos generalmente no eran valorados organolépticamente.

Disponer de un método rápido de clasificación a nivel de producción, con anterioridad a bodega, mejorará los aceites producidos ya que los lotes mezclados para conformar los depósitos estarán caracterizados previamente en cuanto a atributos positivos, defectos e intensidad de frutado.

El objetivo general era definir una estrategia para la mejora de la calidad de los aceites de oliva vírgenes producidos en las almazaras de Andalucía, basada en la utilización de patrones de referencia que permitan la intercomparación y la discriminación correcta de los aceites durante el proceso de producción, alcanzando por tanto mayor valor de estos en el mercado.

Los resultados obtenidos han sido los siguientes:

- El desarrollo inicial del grupo operativo se ha centrado en tres tareas fundamentales: estudio de homogeneidad, estudio de estabilidad y caracterización/certificación de los materiales de referencia de aceites elaborados.
- En el proceso de certificación de estos patrones de referencia se ha contado con el apoyo de la herramienta Interpanel que ha servido como sistema de verificación objetiva de los atributos sensoriales definidos. Además, se ha desarrollado una aplicación web de en-

trenamiento que ha permitido al personal de las almazaras y cooperativas ejercitarse en el reconocimiento de los defectos sensoriales, comparando sus resultados con los obtenidos por los paneles de cata oficiales.

- Una de las principales finalidades que se perseguían era capacitar al personal de las almazaras de las herramientas sensoriales necesarias para la preclasificación de los aceites elaborados a lo largo de la campaña con el fin de aumentar la calidad final de su bodega. Para ello se ha dotado a dicho personal de la formación básica en análisis sensorial con la que serán capaces de identificar de manera rápida los principales atributos negativos presentes en los aceites de oliva vírgenes de manera prácticamente paralela a su elaboración (análisis sensorial directamente de la salida de la centrifuga o de los depósitos de decantación o almacenamiento intermedio).
- En definitiva, el resultado alcanzado ha sido contribuir a una mejora de resultados económicos de las cooperativas, incrementando la renta de los agricultores vinculados, derivado de la mayor producción de aceites de mejor calidad. El proyecto E-Banco de Patrones Sensoriales puede resolver en gran medida el problema de la clasificación de aceites a nivel de producción, al utilizar patrones como referencia para poder identificar los defectos que pueden tener los lotes de fabricación en la almazara.

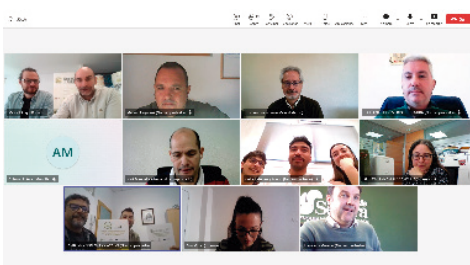
Dada la importancia de este proyecto para el sector oleícola es crucial que el sector esté muy sensibilizado, siendo la mejor forma para conseguir este objetivo acometer actuaciones de divul-

gación en su más amplio sentido, dirigidas a todos aquellos agentes y su entorno que intervienen en el proceso de elaboración del Aceite de Oliva Virgen, en la gestión y en la toma de decisiones y por supuesto sin olvidar a la sociedad en su doble vertiente de productor y consumidor.

Con el plan de difusión desarrollado, se ha transmitido como mensaje en la comunicación la necesidad, objetivos y resultados del proyecto “E-Banco de Patrones Sensoriales de Aceite de Oliva Virgen”. Para ello, en cada una de las fases del proyecto se han utilizado distintos medios y estrategias, adaptados siempre al público objetivo al que se deseaba transmitir la información.

Los miembros participantes del mismo son: Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar del Aceite de Oliva, Universidad de Granada, Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén, Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA) y Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Sierra de Segura”.

Este proyecto, cuyo período de ejecución es de octubre 2023 a junio 2025, está financiado a través de los Fondos Europeos Agrícolas de Desarrollo Rural (FEADER) y cofinanciados por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en la convocatoria de 2022 para el Funcionamiento de Grupos Operativos Regionales de la Asociación Europea de Innovación en Materia de Productividad y Sostenibilidad Agrícola (AEI-Agri) en el sector del olivar.





La industria oleícola italiana hace balance de la campaña 2024/25, marcada por la crisis climática y las tensiones internacionales

La pasada ha sido una campaña compleja para el aceite de oliva en Italia, que confirma las estimaciones a la baja del otoño y que ha puesto de manifiesto los antiguos problemas del sector. Así lo ha destacado la Asociación Italiana de la Industria del Aceite de Oliva (ASSITOL), que ha analizado los últimos datos elaborados por la Comisión Europea (CE), animando a toda la cadena de suministro a una reflexión conjunta.

Según las estadísticas de la UE, la producción de aceite de oliva en Italia en la campaña 2024/25 se situó en 248.000 toneladas, lo que supone una caída de casi el 25% en comparación con la temporada anterior. “Ya sabíamos que sería una campaña de descensos. Desafortunadamente, la situación se agravó por las consecuencias de la crisis climática y las tensiones internacionales, que dificultaron la planificación de las empresas”, ha señalado Anna Cane, presidenta del Grupo de Aceite de Oliva de ASSITOL.

La entidad ha explicado que las dificultades para encontrar materias primas y el temor a la posible imposición de aranceles estadounidenses lastraron los precios del mercado, especialmente en Italia. “La contribución del blend, el arte de combinar aceites de diferentes variedades para crear un producto con un perfil sensorial único, capaz de satisfacer las demandas del consumidor, fue providencial. Gracias al saber hacer de nuestras empresas, hemos logrado resistir en un momento complejo. Podemos afirmar que Italia es líder mundial en el conocimiento sobre el aceite de oliva virgen extra”, ha subrayado Cane, quien ha apuntado que incluso el consumo en el canal retail no ha experimentado cambios significativos, lo que confirma que “el virgen extra es muy apreciado por los italianos”.

Además, las empresas italianas han demostrado su capacidad para controlar la autenticidad

de sus aceites gracias al sistema de seguimiento SIAN, que verifica los flujos de entrada y salida de nuestro país. “ASSITOL lleva tiempo solicitando la adopción de este sistema de trazabilidad en toda Europa para extender la experiencia positiva de SIAN a los países de la UE y, en el futuro, también fuera de ella, con el objetivo de proteger la autenticidad del producto oleícola”, ha resaltado. A su juicio, esto también lo demuestra el último informe de la Inspección Italiana de Prevención del Fraude (ICQRF) que apunta que “el sector del aceite de oliva es uno de los más controlados de Italia y, en cuanto a número de controles, ocupa el tercer lugar tras el vino; y los productos con DOP/IGP, manteniéndose en línea con años anteriores”.

“La campaña de aceite de oliva recientemente finalizada ha puesto de relieve, una vez más, la necesidad de modernizar todo el sistema de producción para combatir la crisis climática y aumentar la producción, insuficientes para satisfacer las necesidades de la industria oleícola, equivalentes a un millón de toneladas entre los mercados nacional e internacional. Aún es pronto para hacer predicciones sobre la próxima campaña, que será completa”, ha resaltado ASSITOL, que espera mejores condiciones para todos los actores del sector.

“El aceite de oliva es el resultado de un compromiso con la cadena de suministro. Por ello, creemos que se necesita una estrategia sólida y compartida sobre los principales problemas del mundo del aceite de oliva. Incluso la campaña contra los precios a bajo coste, que ASSITOL lleva tiempo promoviendo, debe implicar a todos. El valor de nuestro virgen extra, trivializado por el uso continuo de promociones, afecta a toda la cadena de suministro, desde el campo hasta la gran distribución”, ha concluido Cane.

Denuncian en Italia el bajo precio del AOVE en los lineales

El Consorzio Olivicolo Italiano (Unaprol), que representa a más de 100.000 olivicultores de todo el país, ha expresado su preocupación por otro caso de promoción a la baja del AOVE 100% italiano. Así, la entidad ha precisado que en la actualidad el producto se ofrece a un precio “sorprendentemente bajo” al consumidor, un valor de venta al público “claramente inferior al precio mínimo al por mayor, equivalente a 9,50 euros/kg., según datos de la Cámara de Comercio de Bari a 17 de junio”.

Para Unaprol, “esta brecha entre el valor real y el precio promocional desorienta a los consumidores y genera fuertes tensiones en el sector”.

“Nos enfrentamos a una práctica recurrente y profundamente perjudicial. El AOVE italiano, símbolo de nuestra identidad agroalimentaria, se utiliza como señuelo en la lógica promocional de la gran distribución. Un comportamiento que devalúa nuestro trabajo y altera la percepción del mercado, alimentando expectativas poco realistas y penalizadoras para los productores”, ha lamentado David Granieri, presidente de Unaprol.

La entidad ha considerado que “en un momento en el que la cadena de suministro de aceite de oliva italiano se ve desafiada por el aumento de los costes, la escasez de productos y la inestabilidad del mercado, ofrecer aceite 100% italiano en los estantes por menos de 6 euros el litro plantea preguntas legítimas sobre la sostenibilidad económica y el respeto por el valor de la producción nacional”.

“Es hora de una reflexión colectiva. El aceite de oliva virgen extra italiano ya no puede reducirse a un simple recurso promocional. Merece ser tratado como lo que es: una excelencia agroalimentaria fruto del trabajo, la calidad y la tradición, que debe ser respetada y valorada”, ha asegurado Granieri.



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: 27 de junio de 2025.

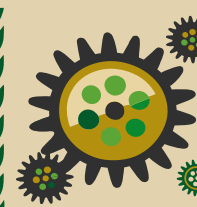
Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

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						7,50
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	12,10 (lata)
Aubocassa						15,10/21,90
Baecula			15,00 (lata 2,5 l.)	7,50 (lata)	5,50	3,50
Basilippo						17,70
Basilippo Gourmet Primer Día						17,70
Basilippo Selección Arbequina						17,70
Belluga						14,45
Benja Gran Selección					5,00	4,25
Bertín Osborne Selección						10,95
Biocano						4,25
Borges		27,79		8,99	8,55	
Borges Arbequina					8,55	8,75
Borges Hojiblanca					8,55	8,75
Borges Picual					8,55	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	26,10/30,95		6,61/7,69	8,28	3,94
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				7,49/7,59	6,39	5,65/6,25
Carbonell G. Selección (Almazara)	35,45	18,48	12,98 (3 l.)	7,49/7,59	6,39	4,66/5,35
Carbonell Hojiblanca				7,49/7,59	6,39	2,85
Carbonell Picual				7,49/7,59	6,39	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						23,90/25,30
Castillo de Canena Arbequina						23,90/25,30
Castillo de Canena Picual						23,90/25,30
Castillo de Canena Reserva Familiar						20,35
Castillo de Canena Royal						28,25
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						13,35
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		31,78		7,29/7,99		
Coosur (monovarietales)				7,21/7,59	6,75/7,99	3,99
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		30,60		7,25		
De Nuestra Tierra Jaén						4,59
De Ntra. Tierra Les Garrigues						6,99
De Ntra. Tierra Sierra Segura	42,45	34,10		6,69 (lata)		6,99
Deortegas						7,15
Dominus						17,37/17,45
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		27,50		4,83	4,69	
Fuenroble			56,68 (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		7,69	
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						18,50
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		10,62		
Jacoliva		54,41	21,68			9,00
Jaencoop		36,19		7,95	13,76	
K Argüñano						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'Unic Llumet						11,57
LA Organic			26,40			11,57
La Casería de Santa Julia		22,07		2,79		
La Catedral de Navarra						7,25 (0,37 l.)
La Chinata	22,00			5,00 (lata)	5,00	

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 Técnico comercial - Sector oleícola (Jaén y Córdoba)

¿Tienes experiencia en ventas en el sector oleícola?
¿Te apasiona la tecnología y el trato con clientes? ¡Esta es tu oportunidad!

Zona: Jaén y Córdoba

Experiencia: Mínimo 5 años en ventas a almazaras

Funciones principales:

- Gestión comercial de clientes en el sector oleícola, especialmente almazaras.
- Promoción y venta de equipamiento y suministros técnicos de alta tecnología.
- Colaboración con el equipo técnico para soluciones personalizadas.
- Prospección de nuevas oportunidades comerciales en la zona asignada.

Requisitos:

- Experiencia mínima de 5 años en venta de equipos o suministros para almazaras.
- Conocimiento del tejido industrial oleícola de Jaén y Córdoba.
- Habilidades comerciales, proactividad y autonomía.
- Valorable formación técnica (mecánica, eléctrica, automatización o similar).
- Carnet de conducir y disponibilidad para desplazamientos.

Ofrecemos:

- Contrato estable con incorporación inmediata.
- Atractivo sistema de incentivos por objetivos.
- Formación continua en productos y soluciones tecnológicas.
- Altas oportunidades de desarrollo profesional y crecimiento dentro de la empresa.

Si cumples el perfil y buscas un nuevo reto en una empresa innovadora y en crecimiento, envíanos tu CV a indea@indeatech.com. ¡Queremos conocerte!

SE VENDE

Se vende en un sólo lote maquinaria de pequeña almazara. El lote está compuesto de: Caldera, limpiadora, lavadora, pesadora, cintas correspondientes, tolvas de recepción, molino de martillos, 2 batidoras, 2 centrifugas horizontales, 2 tamices, centrifuga vertical, 2 decantadores, deshuesadora, bodega de inoxidable apta para inertización, 2 filtros de aceite, bombas correspondientes, 2 bombas de trasiego, pequeña envasadora por aire

Precio: 65.000 € (no incluye desmontado)

Teléfono de contacto: +34 639 72 54 11

SE BUSCA EXPERTO EXTERNO EN ENAC

¿Quieres colaborar con la Entidad Nacional de Acreditación como experto externo? ENAC busca profesionales con experiencia en el sector agroalimentario en áreas como los ensayos físico-químicos de aceites y certificación del vino.

Podrás compaginarlo con tu actividad profesional

<https://www.enac.es/quienes-somos/unete-a-nosotros/colaboradores-externos/ofertas-disponibles/sensorial-aceite>

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

Convocatorias

El MAPA convoca las ayudas anuales del Plan Renove de maquinaria agrícola por 9,5 millones de euros

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha publicado en el Boletín Oficial del Estado (BOE) el extracto de la orden por la que se convocan para 2025 las ayudas para la renovación de parque de maquinaria agrícola (Plan Renove), con una dotación presupuestaria de 9.550.000 euros. La dotación se mantiene igual respecto a la edición anterior, “en el nivel más alto de la historia de esta línea de ayudas”, según este Departamento.

El Plan Renove persigue la modernización del parque de maquinaria mediante la sustitución de equipos antiguos por otros nuevos, más eficientes, seguros y respetuosos con el medioambiente. “Esta renovación contribuye a mejorar la

sostenibilidad y competitividad de las explotaciones agrarias y facilitar su adaptación a los desafíos actuales el sector”, ha asegurado el MAPA.

Este año se subvencionan por primera vez los componentes de agricultura de precisión, novedad que refleja la apuesta del ministerio por este tipo de agricultura al facilitar el acceso a la tecnología que permite un mayor ajuste y uso racional de los insumos. Los elementos subvencionables incluyen sensor NIR, sistemas de autoguiado y de adaptación de maquinaria para trabajo variable y kit de adaptación ISOBUS. Estos componentes podrán instalarse tanto en maquinaria ya existente en la explotación como en equipos nuevos adquiridos

junto con el componente. Sólo se recibe, en su caso, una subvención por solicitante.

Asimismo, se mantiene la financiación para equipos de manejo de cubiertas vegetales, incorporados con éxito en la edición anterior del plan. Esta línea apoya la transición hacia prácticas agrarias más sostenibles y facilita la implantación del eco-regimen de agricultura de carbono de la Política Agraria Común (PAC). En concreto, se subvencionan desbrozadoras, rodillos desbrozadores, desmalezadoras (escardadoras) y arados intercepas adecuados para esta labor.

El plazo de presentación de solicitudes de la ayuda permanecerá abierto hasta el 15 de septiembre.



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 Julio

- Del 22 al 25 de julio
FOOD & HOSPITALITY INDONESIA
Jakarta (Indonesia)
press@specialtyfood.com
www.foodhospitalityindonesia.com/

1 Agosto

- Del 27 al 29 de agosto
**CURSO SOBRE EL FUTURO DEL
OLIVAR TRADICIONAL**
Baeza (Jaén)
www.unia.es

1 Septiembre

- Del 1 al 3 de septiembre
**CURSO DE VERANO DE LA UNIA
SOBRE "AOVE. SALUD, MARKETING
Y MARIDAJE"**
Baeza (Jaén)
www.unia.es
- Del 2 al 5 de septiembre
WORLD FOOD ISTANBUL
Estambul (Turquía)
www.worldfood-istanbul.com/home
- Del 8 al 11 de septiembre
FINE FOOD AUSTRALIA
Sidney (Australia)
www.finefoodaustralia.com.au
- Del 9 al 10 de septiembre
SPECIALITY AND FINE FOOD FAIR
Londres (Reino Unido)
www.specialityandfinefoodfairs.co.uk
- Del 10 al 13 de septiembre
**43ª FERIA DE MAQUINARIA AGRÍCOLA
DE ÚBEDA**
Úbeda (JAÉN)
feriamaquinariaubeda@gmail.com
www.feriamaquinariaagricolaubeda.com
- Del 15 al 16 de septiembre
AUTÉNTICA PREMIUM FOOD FEST
Sevilla
www.autenticafoodfest.com
- Del 16 al 19 de septiembre
WORLD FOOD MOSCOW
Moscú (Rusia)
www.expoworldfood.com

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

Está pasando

EVOLIO Expo

Tras el éxito de la primera edición, EVOLIO Expo se prepara para regresar con una imagen renovada, "aún más rica e innovadora", según han informado sus organizadores. La feria internacional B2B dedicada al aceite de oliva virgen extra se celebrará del 29 al 31 de enero de 2026 en los pabellones de la Fiera del Levante de Bari (Italia), consolidando su papel como "plataforma estratégica" para el sector oleícola.

Un evento que, según han destacado sus organizadores, llega en un momento crucial para el sector, con las exportaciones italianas enviando señales positivas, "Este dinamismo queda confirmado por el análisis de Coldiretti de los datos de Istat, según el cual el aceite de oliva virgen extra es el protagonista absoluto del crecimiento de las exportaciones agroalimentarias italianas en 2024, con un aumento del 45% en valor", han precisado.

Organizada por Senaf en nombre de Nuova Fiera del Levante y con el apoyo del Departamento de Agricultura, Desarrollo Rural y Medio Ambiente de la Región de Puglia, Pugliapromozione y la Associazione Nazionale Città dell'Olio, la primera edición contó con la participación de 6.482 visitantes, 161 empresas expositoras, 22 compradores internacionales y más de 100 eventos, entre conferencias, charlas y talleres, que generaron nuevas oportunidades comerciales para los productores italianos y crearon valiosas conexiones con mercados clave como EEUU, Alemania, Australia, Túnez y Países Bajos.

El objetivo para 2026 continúa siendo ofrecer un escaparate cualificado a las empresas del sector, promoviendo un diálogo "constructivo" entre productores, compradores, instituciones, organismos de investigación y público especializado. Se dedicará un amplio espacio a la promoción de las DOPs e IGP, a los temas de innovación tecnológica, sostenibilidad ambiental, oleoturismo y las propiedades saludables del aceite de oliva virgen extra.

nibilidad ambiental, oleoturismo y las propiedades saludables del aceite de oliva virgen extra.

Los tres ejes temáticos principales que caracterizaron a EVOLIO Expo en su primera edición se mantienen en el centro del programa: "Aceite, Medio Ambiente, Paisaje e Identidad", "Aceite y Salud" y "Oleoturismo". El primero explora el valor paisajístico y cultural de la olivicultura italiana, destacando cómo los olivares representan un patrimonio identitario que debe preservarse y valorizarse. El segundo eje profundiza en el papel del aceite de oliva virgen extra como aliado de la salud y la prevención, protagonista de la Dieta Mediterránea y reconocido por sus propiedades nutraceuticas. El tercer evento, finalmente, destaca el oleoturismo como motor de desarrollo para los territorios, con charlas, talleres y experiencias inmersivas diseñadas para conectar a productores, operadores turísticos y visitantes, promoviendo rutas experienciales vinculadas al aceite. En conjunto, estos tres recorridos temáticos, según los organizadores de la feria, describen una visión contemporánea e integral del aceite de oliva virgen extra, que combina tradición, bienestar, sostenibilidad y hospitalidad.

Además, volverán las citas con catas guiadas, cursos de cata, clases magistrales con expertos de renombre nacional, sesiones de formación para compradores y análisis científicos con expertos en los sectores médico y nutricional.

EVOLIO Expo 2026 también se caracterizará por un fuerte alcance internacional, ya que el programa de reuniones B2B volverá a estar activo, poniendo a los productores italianos en contacto directo con delegaciones de compradores nacionales, pero también de todo el mundo. "Una oportunidad única para construir una red de distribuidores, importadores y clientes cualificados, consolidando la competitividad de Italia en el panorama global", han subrayado.

Contigo en cada paso
AgroBank, más de 1.100 oficinas
y 3.000 especialistas en tu negocio

Si tienes a alguien
acompañándote,
todo es posible

Tu y yo. Nosotros.

800 20 20 20

AgroBank



INGENIERÍA Y
DESARROLLO
AGRO-INDUSTRIAL



TRITURADORA DE HOJAS



CINTA TRANSPORTADORA



LAVADORA / LIMPIADORA
ECO 1000



LIMPIADORA LP



PESADORA P-500

SOLUCIONES INTEGRALES PARA EL ÉXITO DE TU CAMPAÑA

📍 POLÍGONO INDUSTRIAL ASEGRA,
CALLE DE ALMERÍA, S/N, 18210
PELIGROS, GRANADA

☎ +34 958 40 50 42

✉ @INDAISA@CALERO-GROUP.COM



CALERO-GROUP.COM

