



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Planas propone a las OPAs una posición común para lograr una mejor financiación de la PAC
pág. 4

Demuestran el potencial de compuestos obtenidos de residuos agrícolas como la poda del olivo para mejorar la salud de la piel
pág. 5

Digitalización del control de calidad de la aceituna
pág. 12

Olitécnica 2026, por primera vez una gran feria de maquinaria para el aceite de oliva en Portugal
pág. 13

SITEVI celebrará el “Olive Day” con conferencias y clases magistrales
pág. 16

Manuel Parras: “El aceite de oliva no se vende solo, hay que aprender a contarlo”
pág. 18

INFAOLIVA celebra una jornada previa al inicio de la campaña 2025/26
pág. 23

WBOO y la revolución silenciosa del AOVE

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Cada año, cuando se publican los resultados del ranking World's Best Olive Oils (WBOO), el mundo del virgen extra vuelve a mirarse en un espejo que refleja lo mejor de la cosecha internacional. La edición 2024/25 confirma algo que llevamos años comprobando: vivimos un momento dorado para el aceite de oliva virgen extra, con un nivel de calidad extraordinario y una diversidad de estilos que sorprende a todo el que se acerca a este universo.

El gran mérito de este ranking es que no se trata de una lista más, sino de un sistema que reconoce de manera objetiva el esfuerzo de los productores. Detrás de cada botella que aparece en el listado hay meses de trabajo en el campo, decisiones valientes en la almazara y una obsesión compartida por la excelencia. En este sentido, el papel del concurso EVOOLEUM Awards resulta fundamental: se ha consolidado como el certamen más influyente del mundo y el que más peso tiene en la puntuación final del WBOO. Su prestigio radica no solo en la profesionalidad de su jurado, sino también en la capacidad de acercar el AOVE de máxima calidad al consumidor final, con un lenguaje claro y accesible.

Los resultados de este año ponen de manifiesto dos realidades. La primera, que España sigue siendo el gran referente mundial del sector, con una presencia abrumadora en los primeros puestos. No es casualidad: nuestro país ha sabido dar el salto del volumen a la excelencia, y hoy en día pro-

ductores grandes y pequeños compiten al mismo nivel en el escenario internacional. La segunda, que los aceites ecológicos están ganando cada vez más protagonismo. El consumidor quiere productos sostenibles, saludables y respetuosos con el entorno, y los aceites que triunfan en los concursos son, en muchos casos, el mejor ejemplo de que es posible unir tradición y modernidad con criterios de sostenibilidad.

Otro aspecto que merece destacarse es la diversidad geográfica que se observa en el ranking. Aunque España e Italia siguen liderando con claridad, encontramos también AOVES premiados de Portugal, Argentina, Uruguay, Túnez o incluso Estados Unidos y Sudáfrica. Este fenómeno confirma que el virgen extra de calidad se ha convertido en un producto global, con productores que, independientemente de su origen, comparten una misma filosofía: la de elaborar aceites capaces de emocionar, de transmitir identidad y de situarse en la mesa de los grandes productos gourmet del mundo.

En definitiva, lo que celebramos con cada edición de este ranking no son solo medallas o puntos, sino el reconocimiento a un sector que ha sabido reinventarse y que hoy puede mirar de tú a tú a cualquier otra industria gastronómica de prestigio. El aceite de oliva virgen extra ya no es únicamente un ingrediente básico de la Dieta Mediterránea: es un producto cultural, saludable, versátil y cargado de matices que lo han situado en la primera línea de la cocina internacional.





CONTROL INDUSTRIAL

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

PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

“Almazaras de la Subbética y Aceites Oro Bailén, grandes triunfadores en la edición 2024/25 del ranking World's Best Olive Oils”

pág. 20

**Fundadora:**

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

BADAJOS: Miguel Verdasco

CÓRDOBA: Juan Morales Navas

JAÉN: Hermanos Garrido Garrido

COM. VALENCIANA: Miguel Pérez

SEVILLA: José María Puerto Castro

Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín

Cristina Revenga Palacios

redaccion@mercacei.com

Edita:

Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y**Publicidad:**

Andrés Mellado, nº 72, bajo Izda.

28015 MADRID

Tfno.: 91 544 40 07

Fax: 91 543 20 49

admin@mercacei.com

suscripcion@mercacei.com

publicidad@mercacei.com

www.mercacei.com

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

Alcaide

Administración: Cristina Álvarez

Llorente

Departamento Comercial:

Natalia de las Heras

Corresponsal Italia (Milán):

Daniela Capogna

Corresponsal América del Sur:

Leonardo Moral

Suscripción:

MERCACEI Semanal

(46 nos al año)

con **MERCACEI Magazine**

(Trimestral)

Anual: 236 €

(Extranjero: 290 €)

MERCACEI FAX

(sólo para los suscriptores de MERCACEI)

Anual: 155 €

(Extranjero: 250 €)

Depósito Legal:

M 28733 - 1994

ISSN

1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



sumario

- 1 Editorial
- 2 Sumario
- 3 Análisis de Mercado
- 4 ACTUALIDAD
 - PAC
 - Salud
- 6-10 Mercado
 - Exportaciones
- 12 ACTUALIDAD
 - Digitalización
 - Ferias
 - In Memoriam
 - Campaña
 - WBOO
 - Eventos
- 24 Precios en el lineal
- 26 Anuncios Breves
- 27 Agenda

Mercacei América

Perú impulsa la competitividad de las empresas de aceite de oliva y aceituna de mesa

Con el objetivo de fortalecer la competitividad de las empresas agroindustriales de la región, la Dirección Regional de la Producción (DIREPRO) del Gobierno Regional de Tacna realizó recientemente una visita técnica a dos empresas procesadoras de aceituna de mesa en el distrito de La Yarada Los Palos.

Durante la visita, el equipo técnico de la DIREPRO evaluó las condiciones actuales de las plantas de procesamiento. Además, ofreció asistencia técnica y se entregó material informativo sobre los Principios Generales de Higiene (PGH), con el fin de que las empresas puedan iniciar su proceso de implementación y posterior certificación.

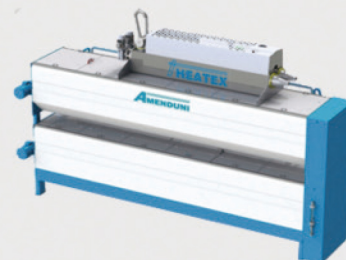
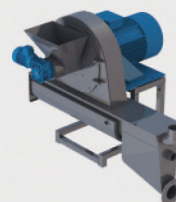
Este acompañamiento, forma parte del trabajo previo al lanzamiento del Programa Regional de Certificación en Principios Generales de Higiene (PGH), el cual se anunciará próximamente.

Este programa permitirá que las empresas agroindustriales de Tacna, especialmente aquellas que trabajan con productos bandera como la aceituna de mesa o el aceite de oliva puedan inscribirse, recibir asistencia técnica especializada y acceder a la certificación PGH, “elevando así sus estándares de calidad e inocuidad”, destacó la DIREPRO.

Desde el Gobierno Regional de Tacna reafirmaron el compromiso de promover la mejora continua en el sector agroindustrial y posicionar los productos de la región en mercados más competitivos y exigentes.



NUEVOS MOLINOS
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED
NUEVO NUEVO MODELO



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

Estabilidad y firmeza en "la vuelta al cole"

Con la vuelta a la normalidad tras el parón estival, el mercado del aceite de oliva retoma su pulso habitual bajo un denominador común: la firmeza de la oferta frente a una demanda prudente, que solo se activa para cubrir necesidades inmediatas. Los operadores vuelven a la actividad con cierta calma, en un contexto de precios estables en la mayoría de las plazas y con la atención puesta en el cielo, a la espera de las lluvias que marcarán el inicio de la nueva campaña.

En cuanto a las cotizaciones, el lampante se mueve en torno a los 3.300/3.400 €/t., el virgen entre 3.500 y 3.700 €/t., mientras que el virgen extra se mantiene en la horquilla de 4.000 a 4.500 €/t., según calidades y orígenes. Por su parte, el refinado se estabiliza en torno a los 3.400/3.550 €/t., reflejando un mercado equilibrado y sin grandes sobresaltos en este arranque de septiembre.

Jaén

La oferta se mantiene firme y dosificando ventas sin ceder en las cotizaciones. Por su parte, la demanda se mantiene tranquila y se dedica a cubrir sus necesidades más inmediatas. En este contexto, el lampante se establece a 3.400 €/t.; el virgen, a 3.500/3.600 €/t.; el AOVE, a 4.000/4.300 €/t.; y el refinado, a 3.500/3.550 €/t.

Córdoba

En la "vuelta al cole" el comprador se dedica a retirar el aceite adquirido con anterioridad y actualizar precios, con un vendedor tranquilo y muy relajado, siempre con la vista fijada en el cielo. Así, el lampante se oferta a 3.350/3.400 €/t.; el virgen, a 3.450/3.550 €/t.; el AOVE, a 4.000/4.200 €/t.; y el refinado, a 3.500 €/t.

Sevilla

Misma tónica que en la semana anterior, con una mayor firmeza en el lampante. Oferta firme y demanda que únicamente satisface necesidades puntuales, sin registrarse grandes partidas. En este

sentido, el lampante se sitúa a 3.400 €/t.; el virgen, a 3.600/3.700 €/t.; el refinado, a 3.450/3.500 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.500 €/t.

Málaga

Mercado tranquilo, con una oferta firme que encuentra una demanda que sólo compra por estricta necesidad. Precios meramente orientativos en el caso del virgen extra, en función de su calidad. Temperaturas cálidas de día y frescas de noche como anticipo del otoño, a la

espera de que lleguen las primeras lluvias tras el verano. En este contexto, el lampante se establece a 3.400 €/t.; y el virgen extra, a 4.200/4.500 €/t.

Castilla-La Mancha

Semana tranquila y de vuelta a la normalidad. Se opera sobre todo con AOVes de calidad intermedia en un mercado absolutamente estable, con una oferta firme y una demanda que se dedica a picotear. Así, el virgen se establece a 3.800/3.900 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.500 €/t.

Extremadura

Misma tónica que en la semana anterior, tanto a nivel de operatividad como de precios. Las temperaturas han descendido tras la última ola de calor, algo que agradece el campo. En este sentido, el lampante se oferta a 3.300/3.400 €/t.; el virgen, a 3.500/3.600 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.400 €/t.

Valencia

Menor operatividad en el mercado a la espera de conocer los datos de producción y salidas del mes de agosto, con una oferta escasa y dura, y una demanda que no se caracteriza por su alegría. Así, el lampante se sitúa a 3.300 €/t.; el virgen, a 3.500 €/t.; el AOVE, a 4.100 €/t.; y el refinado, a 3.400 €/t.

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.



ÍBERO

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



Planas propone a las OPAs una posición común para lograr una mejor financiación de la PAC

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, trasladó el pasado 5 de septiembre a las cuatro organizaciones profesionales que forman parte del Consejo Agrario la necesidad estratégica de aunar esfuerzos en torno a la posición de España para negociar en las instituciones europeas una mejor financiación y un tratamiento específico para la Política Agraria Común (PAC).

Planas informó de que las cuatro organizaciones la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA), la Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores (Asaja) y Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos (UdU) -por orden de creación- coincidieron con el Ministerio en rechazar la propuesta de la Comisión Europea.

El ministro señaló que la prioridad en este momento es formar un frente común frente a la propuesta de Marco Financiero Plurianual (MFP) con el objetivo de conseguir una financiación y un reconocimiento acorde con la importancia estratégica que tiene el sector agroalimentario y con los retos a los que se enfrenta, sin introducir otros elementos en el debate. “Más adelante habrá momento para discutir sobre las cuestiones relativas al plan para la aplicación de la PAC en España, un debate de ámbito interno en España y que se desarrollará cuando esté acordado definitivamente el marco financiero”, precisó.

La propuesta de la Comisión supone una reducción de fondos para la PAC que el propio comisario europeo de Agricultura, Christophe Hansen, ha cuantificado en torno a un 20%, sin que exista además un instrumento específico para la política agraria, que ha sido tradicionalmente un pilar estratégico en la acción de la Unión Europea. Pero además del recorte presupuestario, el ministro llamó también la atención sobre la identificación de forma específica tanto de la Política Agraria Común como de la Política Pesquera Común (PPC) y diferenciadas de las demás políticas de la Unión. En la propuesta inicial desaparecen los dos pilares tradicionales de la PAC (ayudas directas y de desarrollo rural) “sin que haya una identificación clara ni de las políticas a seguir ni del reparto competencial”, precisó.

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón
Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

Además, Planas aseguró que en algunos puntos de la propuesta de la Comisión se induce la posibilidad de dejar la puerta abierta a la cofinanciación por parte de los distintos Estados Miembros de las ayudas de la PAC, un aspecto que consideró “nada positivo”, porque perjudicaría la igualdad de condiciones en la competencia de los productores agrarios comunitarios.

El nuevo sistema propuesto supone una gran modificación de la PAC tal como se concebía y configuraba hasta ahora, si bien el ministro recordó que se trata sólo de una propuesta inicial y “que ahora se abrirá un largo y complejo periodo de debate en el que resultará esencial esa unidad de acción”.

Aranceles

En su primera reunión ordinaria tras su constitución el pasado 2 de junio, el Consejo Agrario abordó también el acuerdo arancelario alcanzado entre la Unión Europea y Estados Unidos y que “el Gobierno de España apoya sin entusiasmo”. Según Planas, el acuerdo ha evitado una guerra comercial y despeja incertidumbres, “pero es claro que tener unos aranceles del 15% para los productos europeos no nos parece que está justificado”.

El ministro consideró que la situación de España es dife-

rente a la de otros Estados y que los aranceles para los productos más exportados como el aceite de oliva y el vino se mantienen en el mismo nivel que el de los principales competidores. A su vez, anunció que se hará un seguimiento muy de cerca la evolución de los intercambios comerciales entre Estados Unidos y España “por si se estimara preciso adoptar algunas medidas”.

Planas reiteró la conveniencia de abrir nuevos mercados en terceros países y la oportunidad que representan acuerdos como los alcanzados con Mercosur y México, y sobre los que la Comisión Europea ha abierto esta semana en proceso de ratificación. A su juicio, el acuerdo con Mercosur “es muy positivo porque puede permitir aumentar la exportación de productos españoles e incluye cláusulas de salvaguarda que suponen una protección”.

Incendios

Por otro lado, el Consejo abordó también la situación generada por los incendios ocurridos en agosto, considerando la necesidad de trabajar de forma colaborativa con las Comunidades Autónomas para sumar los máximos apoyos posibles para la recuperación. A este respecto, afirmó que “hay que sumar esfuerzos y llevar a cabo una política alejada de la confrontación partidaria”.

Planas solicitó a las organizaciones agrarias a participar activamente con sus propuestas en el debate sobre el pacto de Estado frente a la emergencia climática porque el sector tiene un papel fundamental en el mantenimiento del medio rural que debe ser reconocido y apoyado.





Demuestran el potencial de compuestos obtenidos de residuos agrícolas como la poda del olivo para mejorar la salud de la piel

El centro tecnológico Eurecat ha demostrado el potencial fotoprotector y antiinflamatorio de extractos ricos en polifenoles procedentes de subproductos agrícolas, como son las hojas de la achicoria, la piel de cebolla roja, las podas de viña y de olivo, probando su eficacia en modelos tridimensionales in vitro equivalentes de piel humana expuestos a radiación UV-B. El artículo se ha publicado recientemente en la revista científica *Journal of Agriculture and Food Research*.

En el marco del proyecto europeo Phenolexa, enfocado a la revalorización de subproductos agrícolas, se han analizado los efectos de cuatro extractos polifenólicos obtenidos a partir de residuos agrícolas sobre diferentes parámetros de la salud dérmica, como el metabolismo del colágeno, la inflamación y la prevención del daño estructural de las células al ser expuestas a rayos ultravioleta.

Todos los extractos “redujeron significativamente la presencia de células quemadas de piel entre un 48 y un 68%, dos de ellos ejercieron una modulación interesante de componentes de la matriz extracelular y uno de estos también mostró efecto antiinflamatorio”, ha explicado el investigador de la Unidad de Nutrición y Salud de Eurecat Joan Teichenné. En concreto, “los extractos de piel de cebolla roja y poda de viña aumentaron la expresión de los genes relacionados con la síntesis del colágeno, mientras que el extracto de poda de viña también demostró la capacidad de reducir significativamente la expresión génica de una proteína clave en los procesos inflamatorios”, ha precisado el doctor Roger Mariné, investigador de la Unidad de Nutrición y Salud de Eurecat.

Para llevar a cabo la investigación, se han utilizado tecnologías de extracción avanzadas con disolventes verdes, sostenibles y respetuosos con el medio ambiente. Además, los extractos han sido testados en modelos in vitro avanzados de piel humana 3D, un sis-

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

tema innovador y fisiológicamente relevante que permite realizar evaluaciones mucho más próximas a la realidad humana, reduciendo la dependencia del uso de animales en la investigación.

Este “es el primer estudio que combina una técnica de extracción verde, la extracción con agua subcrítica, con un modelo tridimensional de piel humana, mimetizando las diferentes capas de la piel. Esto supone un paso adelante en el desarrollo de bioactivos cosméticos sostenibles, con aplicaciones potenciales en fotoprotección, antienviejimiento y valorización de residuos agroalimentarios mediante la economía circular”, ha explicado el doctor Xavier Escoté, colaborador de la Unidad de Nutrición y Salud de Eurecat y profesor de la Universitat Rovira i Virgili.

En este sentido, según ha afirmado la directora de la Unidad de Nutrición y Salud de Eurecat, Sara Gómez, “la investigación abre la puerta a posibles aplicaciones de elementos

como la cosmética y la alimentación, para mejorar la salud y el bienestar de las personas”.

“Este estudio evidencia la apuesta de Eurecat en la capacitación y el uso de metodologías alternativas a la experimentación animal, evolucionando desde sistemas simples de una sola tipología celular a modelos cada vez más complejos que reproducen más fielmente el comportamiento de órganos humanos, para poder seguir posicionados como referente en los campos de la nutrición y la salud, ofreciendo alternativas robustas al uso de animales para evaluar la funcionalidad de ingredientes, nutraceuticos y otros compuestos bioactivos”, ha añadido el director del Área de Biotecnología de Eurecat, Antoni Caimari.

El proyecto Phenolexa, financiado por el programa Horizon 2020 de la Unión Europea, es una iniciativa europea centrada en el procesamiento de varios tipos de residuos agrícolas para crear un conjunto de nuevos bioactivos polifenólicos funcionales con propiedades beneficiosas para la salud humana. En este sentido, la Unidad de Nutrición y Salud de Eurecat también ha demostrado el potencial antiviral de algunos de estos extractos en otro trabajo científico recién publicado en la revista *Molecules*.

El consorcio del proyecto, liderado por CIVITA, está formado por 12 socios de diferentes países europeos, Novatica Technologies, el Consejo Nacional de la Investigación de Italia (CNR), el Centro Tecnológico CARTIF, Celabor, la Universidad Nicolás Copérnico de Torun (Polonia), la Universidad de Loughborough del Reino Unido, la empresa Bionigree, la asociación EPC-Project Corporation Climate, la Cámara Regional de Agricultura de Provence Alpes Côte de Azur y Carinsa.

de biomasa residual procedentes de procesos agrícolas para su reaprovechamiento sostenible en sectores





MERCADO

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

Aceites de oliva

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/T. SEMANA 1/7 septiembre '25 (Cierre día 28 agosto '25)	EUROS/T. SEMANA 8/14 septiembre '25 (Cierre día 4 sept. '25)
ANDALUCÍA			
JAÉN	Lampante, base 1º	3.300/3.350	3.400
	Virgen	3.500	3.500/3.600
	Virgen extra	3.900/4.200	4.000/4.300
	Refinado	3.450	3.500/3.550
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	3.300/3.350	3.350/3.400
	Virgen	3.400/3.500	3.450/3.550
	Virgen extra	4.000/4.200	4.000/4.200
	Refinado	3.500	3.500
SEVILLA	Lampante, base 1º	3.300/3.400	3.400
	Virgen	3.600	3.600/3.700
	Virgen extra	4.000/4.500	4.000/4.500
	Refinado	3.450/3.500	3.450/3.500
GRANADA	Lampante, base 1º	3.300/3.350	3.400
	Virgen	3.500	3.500/3.600
	Virgen extra	3.900/4.200	4.000/4.300
MÁLAGA	Lampante, base 1º	3.250/3.400	3.400
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	4.000/4.500	4.200/4.500
CASTILLA-LA MANCHA			
TOLEDO	Virgen	3.600/3.700	3.800/3.900
	Virgen extra	4.000/4.500	4.000/4.500
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
COMUNIDAD VALENCIANA			
ALICANTE	Lampante, base 1º	3.300	3.300
	Virgen	3.500	3.500
	Virgen extra	4.100	4.100
	Refinado	3.400	3.400
EXTREMADURA			
BADAJOZ	Lampante, base 1º	3.250/3.300	3.300/3.400
	Virgen	3.400/3.500	3.500/3.600
	Virgen extra	3.900/4.400	4.000/4.400

* 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 Agrotechbiomed

AGROISA.COM info@agroisa.com

CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

trataamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

Camara

agroisa.com



Aceites de orujo

EUROS/T.
SEMANA
1/7 septiembre '25
(Cierre día 28 agosto '25)

EUROS/T.
SEMANA
8/14 septiembre '25
(Cierre día 4 sept. '25)

SEVILLA

ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	1.300	1.300
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.100/2.200	2.100/2.200

Aceites de semillas

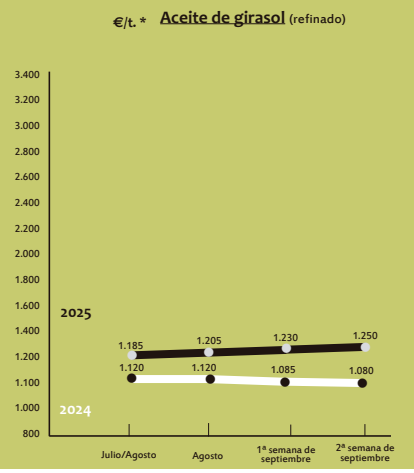
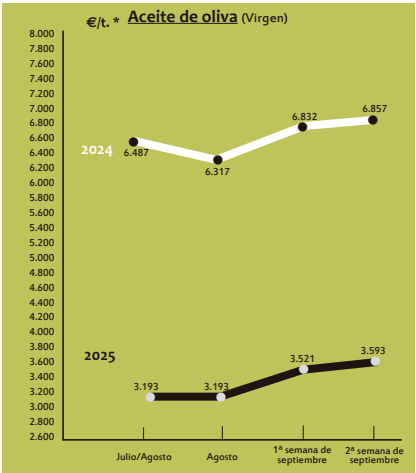
SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)		
Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.230	1.250
ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
Crudo	1.105	1.090
Refinado	1.250	1.240
ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.230	1.250

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) (Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).	Sin oper.	Sin oper.

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
1/7 septiembre '25
(Cierre día 28 agosto '25)EUROS/KG.
SEMANA
8/14 septiembre '25
(Cierre día 4 sept. '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 3º/5º (origen)	1.025	1.100
MANTECA DE CERDO 0,5º (origen)	1.120	1.120
ACEITE DE COCO (refinado)	2.980	2.670
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.390	1.440
ACEITE DE PALMISTE	2.150	2.250
ACEITE DE MAÍZ	1.350	1.350
ACEITE DE COLZA	1.280	1.290
ACEITE DE RICINO	1.260	1.260
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 nº1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados
en aceites, grasas y derivados*

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



Mercado internacional

Cotizaciones de Aceites y Grasas

ITALIA

SUR DE
PUGLIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra
ACEITE DE OLIVA refinado
ACEITE DE OLIVA lampante

EUROS/KG.
SEMANA
1/7 septiembre '25
(Cierre día 28 agosto '25)

EUROS/KG.
SEMANA
8/14 septiembre '25
(Cierre día 4 sept. '25)

€/t.

€/t.

8,50

8,50

3,45

3,55

2,70/3,00

2,70/3,00

ACEITE DE ORUJO refinado

2,15

2,15

ACEITE DE GIRASOL refinado

1,25

1,26

ACEITE DE MAÍZ refinado

1,30

1,30

ACEITE DE SOJA refinado

1,40

1,40

ACEITE DE CACAHUETE refinado

1,85

1,85

NORTE DE
PUGLIA
& CALABRIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra

9,30/9,40

9,30/9,40

ACEITE DE OLIVA virgen

Sin oper.

Sin oper.

TÚNEZ

MARRUECOS

TURQUÍA

ACEITE DE OLIVA virgen extra

3,90/4,10

3,90/4,10

ACEITE DE OLIVA virgen extra

3,80/5,50

3,80/5,50

ACEITE DE OLIVA refinado

3,40/3,50

3,30/3,40

GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta
ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso
(Precios facilitados por 25
Olio Officina Magazine)

4,40/4,50

4,50/4,70

4,30/4,40

4,35/4,50

PORTUGAL

ACEITE DE OLIVA virgen extra

3,90/4,20

3,90/4,20

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (4 de septiembre de 2025) (Los tipos de mercado)

	1 semana	1 mes	2 meses	3 meses	6 meses	12 meses
Euro (euribor)	-	-	-	-	-	3,73
Dólar	-	4,57	-	4,97	5,26	5,68
Yen Japonés	-	-	-	-	-	-
Libra Esterlina	-	4,03	-	4,32	4,71	-
Franco Suizo	-	-	-	-	-	-
Dólar Canadiense	-	-	-	-	-	-

Euro

Peseta	166,386
Lira italiana	1.936,270
Escudo portugués	200,482
Dracma griego	340,750
Florín	2,204
Dólar	1,095
Dólar Canadá	1,498
Yen japonés	162,97
Corona sueca	11,362
Corona checa	25,348
Libra esterlina	0,837
Franco suizo	0,939



Look out!
High Quality Extra Virgin Olive Oil
is right here!

ceqitalia.com





Exportaciones

Las exportaciones españolas de aceite de oliva aumentan un 24% en los primeros ocho meses de la campaña

Las exportaciones españolas de aceite de oliva aumentaron en volumen un 24% entre octubre de 2024 y mayo de 2025, hasta 633.786 toneladas, mientras que en valor se redujeron un 18%, hasta 3.387 millones de euros, según el último boletín de comercio exterior del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

El informe del MAPA detalla que el volumen de exportaciones ha mostrado un incremento continuo a lo largo de la campaña, superando los registros de la temporada precedente y la media, destacando especialmente los meses entre enero y mayo. El promedio mensual se sitúa en 79.223 toneladas, superior a las 63.768 t. de la campaña pasada por estas fechas.

Respecto a los destinos de exportación, destaca el aumento del volumen hacia Italia (+58%, hasta 203.034 t.), debido a la baja producción de esta campaña, así como hacia Portugal (+17%, hasta 58.178 t.), Estados Unidos (+14%, hasta 93.682 t.) y países asiáticos y Oceanía: China (+73%, hasta 14.872 t.), Corea del Sur (+123%, hasta 11.217 t.) y Australia (+49%, hasta 15.907 t.).

Por el contrario, se registran caídas de volumen hacia Rusia (-14%, hasta 2.031 t.), Brasil (-40%, hasta 6.288 t.), Reino Unido (-7%, hasta 26.919 t.) y Japón (-14%, hasta 10.336 t.).

En cuanto a las importaciones de aceite de oliva, el informe del MAPA detalla que se situaron en 159.778 toneladas (-8%) en dicho periodo por valor de 704 millones de euros (-39%).

La distribución mensual de las importaciones marca niveles inferiores a la campaña pasada, con una ostensible bajada los meses de abril y mayo. El volumen promedio ha sido de 19.972 toneladas, levemente inferior a la pasada campaña.

Sobre los principales orígenes de importación, el Ministerio destaca el aumento de las importaciones con origen Portugal, que supone el 57% del total (hasta 92.221 t.). También aumentan ligeramente las importaciones procedentes de Túnez (hasta 40.731 t.). Por otro lado, se reducen las importaciones procedentes de Turquía (hasta 6.817 t.), Italia (hasta 9.124 t.) y Grecia (hasta 950 t.), así como de Marruecos (hasta 922 t.) y Egipto (hasta 1.741 t.).

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

PRECIOS	
HARINAS	€/t.
Harina de soja (s. fábrica).....	385
Harina de girasol (integ.) (abril)	280
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).....	1.550
	Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú	s/c
Harina de soja (Buenos Aires)	s/c
(Precios cif Rotterdam)	
CEREALES	€/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 **1.027,50** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.027,50**.

◆ Precios: Futuros septiembre.

Harina de soja: **285,10** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **285,10**.

◆ Precios: Futuros septiembre.

Aceite de soja: Cerraba a **52,49** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **52,49**.

◆ Precios: Futuros septiembre.

Maíz: Terminó la semana a **382,75** centavos/bushel, habiendo comenzado a **382,75**.

◆ Precios: Futuros septiembre.

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)



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



Digitalización del control de calidad de la aceituna

El proyecto innovador sobre digitalización del control de calidad (monitorización de cultivo y predicción de cosecha) de los principales cultivos de la región extremeña (tomate, uva y aceituna), desde pre-cosecha hasta producto final, mediante tecnología NIRS portátil, ha sido desarrollado por el Grupo Operativo Regional NIRCrop. En concreto, ha introducido tecnología NIRS portátil como herramienta clave para la monitorización avanzada del cultivo, permitiendo una evaluación precisa y no destructiva de parámetros de calidad en campo.

El proyecto ha situado a la aceituna, la uva y el tomate de industria en el centro de una estrategia de innovación aplicada al sector agroalimentario. En concreto, NIRCrop ha desarrollado y validado modelos predictivos específicos para estos cultivos, midiendo parámetros fundamentales y monitorizando estas variables mediante espectroscopía de infrarrojo cercano (NIR), directamente en la parcela y sin necesidad de recurrir a métodos destructivos o costosos análisis de laboratorio, según ha detallado el Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario Extremadura (CTAEX) en su página web.

Uno de los grandes logros del proyecto ha sido la creación de una plataforma digital que permite al agricultor seguir en tiempo real la evolución de su cultivo. La herramienta, alimentada por las mediciones NIR realizadas in situ, actúa como un panel de control inteligente, facilitando la toma de decisiones agronómicas y optimizando el momento de recolección en función de la calidad del fruto.

Esta solución digital aporta, según ha precisado el CTAEX, trazabilidad, mejora la eficiencia en el uso de recursos y reduce el impacto ambiental.

El CTAEX acogió a finales de mayo la jornada final del proyecto en la que intervinieron Antonio Pablo Fernández, de la S.C. Santa Marta, representante del Grupo Operativo; Leticia Porrón, de la empresa Conesa; y José María de Tena, de IaaS365.

Posteriormente, David Tejerina, investigador del Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX), explicó el funcionamiento y las ventajas de la tecnología NIR en el ámbito agroalimenta-

rio, especialmente en el análisis de calidad y la toma de decisiones en campo.

La jornada concluyó con la exposición de los principales resultados y conclusiones del proyecto, a cargo de los equipos técnicos participantes. Así, Alberto Ortiz, del CICYTEX, presentó los modelos de predicción generados a partir de los datos NIR; María Pérez, del CTAEX, expuso los avances en análisis de referencia y predicción de cosecha; y José María de Tena, de IaaS365, explicó el funcionamiento y potencial de la plataforma digital desarrollada para la gestión de datos.

Durante el turno de preguntas, se atendieron diversas cuestiones planteadas por las empresas asistentes, especialmente en relación con las posibilidades de aplicación de la tecnología NIR en sus procesos productivos.

El evento puso de relieve la importancia de la colaboración entre empresas, cooperativas y centros tecnológicos como elemento clave para impulsar la innovación en el sector agroalimentario, en un contexto marcado por la creciente necesidad de digitalización y sostenibilidad.

La digitalización mejora hasta un 35% la eficiencia en el sector agroalimentario

El sector agroalimentario avanza en su proceso de transformación digital con el objetivo de mejorar la eficiencia operativa, la planificación y la sostenibilidad. Stratesys, multinacional tecnológica especializada en transformación digital, ha identificado mejoras de hasta un 35% en determinados procesos tras la implantación de soluciones tecnológicas en compañías del sector, tanto en España como en países de Latinoamérica como Brasil, México y Colombia.

Según la compañía, en los últimos años se ha acelerado la incorporación de herramientas digitales en el agribusiness, especialmente en un contexto marcado por la presión sobre márgenes, el cambio climático y la necesidad de

cumplir con nuevas regulaciones en materia de trazabilidad y sostenibilidad.

Stratesys ha observado mejoras operativas significativas asociadas a la adopción de diversas tecnologías. La agricultura de precisión, mediante sensores, IoT e imágenes satelitales, ha permitido mejoras del rendimiento de hasta un 25% y una reducción de costes operativos de entre un 20% y un 35%, gracias al uso optimizado de recursos como agua, fertilizantes y pesticidas. Asimismo, la implementación de maquinaria autónoma y drones ha reducido los tiempos operativos en campo entre un 20% y un 40%, aumentando la eficiencia de las labores agrícolas. Por su parte, los modelos de análisis de datos y previsión han mejorado hasta en un 30% la planificación de la

producción, la gestión de stocks y la distribución.

En el ámbito financiero y comercial, las soluciones de planificación han generado retornos del 10%, vinculados a una mejor gestión del margen, reducción de mermas y control de costes. Finalmente, la adopción de plataformas integradas-ERP, soluciones colaborativas y *blockchain* ha supuesto incrementos de eficiencia de entre un 10% y un 20%.

Las tecnologías más solicitadas por las compañías agroalimentarias se centran en soluciones de planificación financiera y de ventas; integración de procesos y actores de la cadena de valor; primeras iniciativas con IA aplicada a previsiones y optimización operativa; y plataformas orientadas a trazabilidad y cumplimiento de objetivos de sostenibilidad.



Olitécnica 2026, por primera vez una gran feria de maquinaria para el aceite de oliva en Portugal

Las industrias vitivinícola y olivícola tienen una cita ineludible con Enotécnica & Olitécnica, que reunirá en Exponor-Feira Internacional do Porto en el recinto ferial de Matosinhos del 21 al 23 de enero de 2026 a los principales fabricantes, distribuidores y profesionales de los sectores del vino y del aceite de oliva. Como novedad, Olitécnica, Feria de Maquinaria, Equipamientos y Accesorios para la Industria del Aceite, se llevará a cabo de manera simultánea con Enotécnica. Durante tres días, la feria será el epicentro de innovación, tendencias y oportunidades de negocio para la cadena de valor del aceite de oliva.

Se trata de un evento de gran importancia para el sector del aceite de oliva, ya que por primera vez -en el país con mayor potencial productivo y expansión de los últimos años- se van a dar cita las empresas proveedoras de productos y servicios más representativas.

Según han informado sus organizadores, participar en Enotécnica y Olitécnica 2026 supone acceder a un espacio único para esta-



blecer y reforzar relaciones comerciales con profesionales de toda la Península Ibérica y otros países productores.

El evento ofrece un entorno propicio para impulsar el crecimiento y la proyección internacional del sector, generar alianzas estratégicas y abrir nuevos canales de distribución.

Durante tres días, expositores y visitantes podrán intercambiar experiencias, descubrir innovaciones que optimizan los procesos de producción y comercialización, y encontrar

soluciones adaptadas a las nuevas exigencias del mercado.

Además, el formato de la feria permite combinar la parte expositiva con espacios de diálogo, reuniones B2B y actividades que inspiran y facilitan la concreción de negocios en un ambiente profesional, cercano y colaborativo.

Sumado a la experiencia de relaciones profesionales, los visitantes encontrarán en Enotécnica & Olitécnica desde maquinaria y aperos agrícolas hasta sistemas de riego, materiales para viñedos y olivares, productos enológicos, fertilizantes, laboratorios, barricas y maderas, junto con equipos de vinificación, embotellado, envasado y etiquetado, así como servicios de consultoría, diseño, almacenamiento y transporte.

Además de la exposición, ofrecerá un completo programa de actividades bajo dos grandes ejes temáticos: “Vino: Herencia e Innovación” y “Azeite: Tradição e Futuro”, con foros de debate, seminarios, reuniones B2B y catas de vino, fomentando el intercambio de conocimientos y la creación de sinergias.

Presentada la 43ª Feria de Maquinaria Agrícola de Úbeda: 150 empresas, 300 marcas y múltiples actividades

La alcaldesa de Úbeda, Antonia Olivares; el diputado de Agricultura y Ganadería de la Diputación Provincial de Jaén, Javier Perales; la delegada territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural en Jaén, Soledad Aranda; y el director general de Caja Rural de Jaén, Fernando Planelles Carazo, han presentado la 43ª edición de la Feria de Maquinaria Agrícola, que se celebrará del 10 al 13 de septiembre en el recinto ferial de la ciudad, en el que estarán presentes más de 150 expositores y más de 300 marcas comerciales.

Olivares ha detallado que “hemos configurado un espacio de más de 25.000 metros cuadrados de superficie expositiva, con un recorrido muy completo para que profesionales y visitantes puedan conocer las últimas inno-

vaciones en maquinaria agrícola”. Asimismo, ha explicado que “hemos previsto un espacio específico para la maquinaria del olivar, así como para la tecnología aplicada al riego, la digitalización del campo y las energías renovables”. Además, ha enfatizado que “hemos puesto a disposición de los agricultores un área de demostraciones en campo para comprobar el funcionamiento real de la maquinaria”.

La alcaldesa de Úbeda ha señalado que la feria no se limita a la exposición comercial, sino que incluye un completo programa de jornadas técnicas y formativas. Así, se ha referido a la décima edición de las Jornadas “Olivar y Aceite de Oliva”, en las que expertos nacionales e internacionales debatirán sobre innovación, sostenibilidad y digitalización.

En el marco de la 43ª edición de la Feria de Maquinaria Agrícola se llevará a cabo el IX Concurso de “PequeChef del AOVE”, cuyo principal objetivo es fomentar entre los más pequeños el uso de productos agroalimentarios, sanos y de calidad, con la base de los AOVES, así como estimular su creatividad en el ámbito de la cocina.

También se integran actividades culturales y gastronómicas, como catas de aceite de oliva virgen extra, exhibiciones culinarias y presentaciones de productos Degusta Jaén. Entre las novedades de esta edición figuran talleres de agricultura de precisión, charlas sobre economía circular aplicada al campo y la presencia de start-ups tecnológicas con soluciones innovadoras para el sector.

ESCAPARATE DE PROVEEDORES

ANÁLISIS

AxFlow

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



MANZANO
Flottweg

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

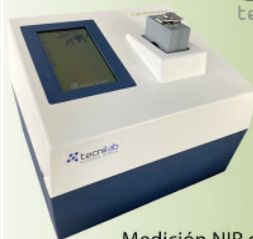


SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

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



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

EXTRACCIÓN



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 100 años, ANEWTZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnología y conocimiento clave en el sector de las separaciones. Con más de 1000 empleados en todo el mundo, ANEWTZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugación. Los dispositivos P-type están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector oleícola, cumpliendo con los requisitos más exigentes. PALACÍN trabaja en su línea de extracción continua para gran maza y se convierte en el proveedor exclusivo de ANEWTZ SEPARATION para España y Portugal.



ifamensa
FABRICAS Y MAQUINARIAS INDUSTRIALES, S.L.

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



Llenadora semi-automática
Semi-automatic filler

CAUDALÍMETROS DE
ALTA PRECISIÓN
HIGH ACCURACY
FLOWMETERS

EXPERIENCIA
EXPERIENCE

50
AÑOS
YEARS

40
PAÍSES
COUNTRIES

Ausere

Ausere

Tel: +34 974 50 43 40 - Fax: +34 974 50 47 01
ausere@ausere.es
C/Donat Catalán, 36 - 50430 Cuervo de Huerva
Zaragoza ESPAÑA / SPAIN

www.ausere.es



FABRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Piñero nº 12
14850 BAENA (Córdoba)
Telf: 0034 957 655 115
e-mail: taosa@taosa.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Mirandela
5370-545 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 522

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

TAOSA[®]

20
años de experiencia



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

P.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 para el sector oleícola

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

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

IMATEC

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE

ELECTRICIDAD

SOFTWARE

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

info@imatec31.es
www.imatec31.es
952 284 697

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

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 Recolectión

Olivar tradicional Superintensivo

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

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

Económicos y muy rentables

TODOLIVO

Infórmate

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

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

PROSUR



SITEVI celebrará el "Olive Day" con conferencias y clases magistrales

SITEVI 2025, que se celebrará del 25 al 27 de noviembre en el Parc des Expositions de Montpellier (Francia), acogerá el "Olive Day", organizado por France Olive y que incluirá diversas conferencias sobre el cultivo del olivo y clases magistrales sobre el aceite de oliva virgen extra.

En concreto, el "Olive Day", que se celebrará el 25 de noviembre, busca ofrecer una orientación clara para definir el futuro del sector sobre unas bases sólidas, realistas y compartidas, teniendo en cuenta la realidad económica, las expectativas de los consumidores y los retos de la sostenibilidad, según sus organizadores.

Además, France Olive será la encargada de

impartir estas clases magistrales en las que se realizará una introducción a la cata del aceite de oliva francés; se descubrirá la diversidad aromática de los aceites de oliva; se dará a conocer la singularidad y diversidad de los AO-VEs franceses, así como los vírgenes extra con DOP; y nuevas variedades.

También tendrá lugar una cata a ciegas para que los asistentes participen en una experiencia inmersiva para desarrollar su paladar y sentido del gusto.

Cabe recordar que France Olive, la asociación interprofesional francesa del aceite de oliva, se fundó en 1999 para servir al sector del aceite de oliva y al oleicultor. Con el reconocimiento oficial del Gobierno, este orga-

nismo reúne a todos los actores del sector oleícola francés (productores, cooperativas, almazaras, procesadoras y envasadoras de aceite de oliva, productores de aceitunas de mesa y viveros). Como espacio de consulta y decisión, France Olive impulsa el desarrollo de la olivicultura francesa y da visibilidad a los productos del sector.

SITEVI supone un punto de encuentro para los profesionales del sector y la edición de 2025 contará con importantes actores del mercado, un amplio programa de conferencias y los Premios a la Innovación.

La anterior edición de la feria, celebrada en 2023, contó con la presencia de 54.700 visitantes y 1.000 expositores.

Sevilla se prepara para la celebración de Auténtica Premium Food 2025

Auténtica Premium Food ya lo tiene todo a punto para su tercera edición. La cita tendrá lugar los próximos días 15 y 16 de septiembre en FIBES, el Palacio de Congresos y Exposiciones de Sevilla, que volverá a convertirse en el epicentro del nuevo diálogo social a través de los alimentos y bebidas de calidad, congregando a los grandes protagonistas que forman parte de la cadena de valor de la industria alimentaria, el canal Horeca, la gran distribución, el retail y la alta gastronomía.

Auténtica Premium Food 2025 regresa a Sevilla como punto de encuentro clave para el devenir del sector, donde está previsto que asistan más de 10.000 profesionales de la industria alimentaria para descubrir los últimos productos que presentarán las más de 300 firmas expositoras presentes. Con esta tercera edición consecutiva celebrada en Sevilla, "Andalucía reafirma su protagonismo como una de las grandes potencias del agroalimentario español, destacando por sus productos únicos, numerosas denominaciones de origen y una apuesta constante

por la innovación sin perder su esencia tradicional", según sus organizadores.

Durante la presentación de la feria en Sevilla, el secretario general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Junta de Andalucía, Manuel Gómez, ha destacado "la importancia de la agroindustria en la región como motor económico principal del que dependen muchas empresas", al tiempo que ha señalado "estratégico al sector agroalimentario de cara a garantizar la soberanía, la seguridad y la sostenibilidad alimentaria europea. Sin duda, la excelencia de nuestros productos y la sostenibilidad en los procesos es una de nuestras fortalezas y la marca Gusto del Sur, que cumple su segundo aniversario desde su constitución, es reflejo de todo ello".

El presidente de Landaluz, Álvaro Guillén, ha explicado que "lo que comenzó como una idea en un restaurante de Sevilla se ha convertido en una realidad que hoy posiciona a la industria agroalimentaria andaluza como la más grande de España y un referente mundial. Esta industria dinámica genera más del 20% del

empleo en el sector agrario, y desde Landaluz, que agrupa al 70% de esta producción, siempre hemos apoyado este proyecto que trasciende la idea de una feria tradicional. El evento ofrece a muchos productores la oportunidad de presentar sus últimas novedades y consolidar su presencia en un evento único en su género".

El director general en Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía, Jaime Martínez, ha subrayado que "a Andalucía le hacía mucha falta una feria de este tipo, donde aunamos la parte comercial y valorizamos la producción que se hace desde Andalucía, el mimo y el cuidado, para que el resto de España se nutra de nuestras producciones. Pensábamos que fuera de España había el mismo volumen de producción, pero nos hemos dado cuenta de que no. España lidera en este ámbito y este es el momento de reivindicarlo, a nivel geopolítico. Es muy importante, en este sentido, concienciar a nuestro potencial mercado de lo bien que lo estamos haciendo, a pesar de las dificultades geopolíticas que estamos sufriendo".



In memoriam de Justo Mármol Lumbreras

El pasado 22 de agosto nos dejó Justo Mármol Lumbreras (1939-2025), una persona muy vinculada a la cooperativa Ntra. Sra. del Pilar de Villacarrillo.

Socio en la cooperativa desde la campaña 1994/95, entró a formar parte como miembro del Consejo Rector en la Asamblea celebrada el 26 de mayo de 1996 como vicepresidente y lo fue de forma continuada hasta el 29 de junio de 2017. En estos 21 años de vicepresidencia su implicación en el desarrollo de nuestra cooperativa ha sido máxima. Sus amplios conocimientos de sector, su profesionalidad y su buen hacer han contribuido a situar a Ntra. Sra. del Pilar como una de las cooperativas del sector del olivar más importantes de España. También ha sido una persona muy influyente en la constitución y desarrollo de dos empresas de la que nuestra cooperativa forma parte como son Jaencoop S.C.A y San Miguel Arcángel S.A.

Su implicación y creencia en el modelo cooperativo ha sido total, lo que le llevó a ostentar el cargo de responsable sectorial de Cooperativas-Agroalimentarias de España para el sector del aceite de oliva.

Somos muchos a los que su fallecimiento nos ha pillado por sorpresa, puesto que más de uno hablamos con él días antes de su muerte o incluso el mismo día. Buscábamos sus sabios consejos en los diferentes temas que afectan a nuestra actividad. Era un gran maestro, lo cual nos ayudaba en la toma de decisiones. Su salud era muy buena a sus 86 años y mantenía una gran actividad en sus empresas, pero lamentablemente su corazón dejó de funcionar.

Sin duda, si algo se puede destacar de Justo Mármol es que era una gran persona, un buen hombre, por lo que su pérdida nos deja un gran vacío a todos lo que hemos trabajado con él. Y somos conscientes de lo que ha supuesto para su familia, ya que pierden a un gran marido y un mejor padre.

Trasladar nuestro pesar a toda su familia en nombre de todos los socios de la coope-



rativa Ntra. Sra. del Pilar, a la que el tanto ha querido y defendido, de sus trabajadores y del consejo rector, asegurando que Justo siempre tendrá un espacio en nuestra memoria y en nuestros corazones. Dios lo tendrá en su gloria. DEP.

Un brillante trayectoria profesional ligada al olivar y al aceite de oliva

Justo Mármol Lumbreras nació en Villacarrillo (Jaén) en 1939. Huérfano de padre a la temprana edad de siete años, encontró en el esfuerzo y el tesón de su madre el impulso necesario para completar los estudios de Bachillerato en su localidad natal, presentándose cada año como alumno libre en el Instituto de Jaén.

Entre 1959 y 1964 cursó en Madrid la carrera de Ingeniero Agrónomo, especializándose en Economía y Sociología Agrarias. Al finalizar sus estudios, se incorporó al Ministerio de Agricultura, donde trabajó en la Dirección General de Economía y en la Secretaría General Técnica, encargándose del negociado de aceites.

Compaginó su labor en el Ministerio con la Licenciatura en Gestión Empresarial y Marketing en ESIC, una exigente formación de posgrado de tres años de duración que culminó en 1967. Durante aquellos años gestionó también fincas agrícolas familiares en Jaén, así como el arrendamiento de tierras en Montilla (Córdoba), dedicadas principalmente al cultivo de viñedo, olivar y cereal.

En 1968 se incorporó a la empresa Aceites y Proteínas S.A. (ACEPROSA) como director agronómico, con tan solo 29 años. Desde ese puesto participó de manera decisiva en la in-

vestigación, promoción y desarrollo del sector de las oleaginosas, impulsando el extraordinario crecimiento del cultivo del girasol en España. En reconocimiento a esa labor, en 1975 le fue concedida la Encomienda de la Orden del Mérito Agrícola.

En 1983 fue nombrado director general de ACEPROSA y, al año siguiente, presidente de la Asociación

de Extractores de Girasol (AFOEX), en la que ya había ejercido como vicepresidente desde hacía seis años. Durante este periodo, consolidó las relaciones del sector con las principales instituciones agrarias nacionales e internacionales, entre ellas el Ministerio de Agricultura, FORPA, SEMPA, las organizaciones agrarias y las instituciones comunitarias en Bruselas.

Tras la venta de ACEPROSA a Bunge en 1989, centró nuevamente sus esfuerzos en el mundo del olivar y del aceite de oliva, impulsando la compra y explotación de fincas en distintos puntos de España. Entre ellas destacó especialmente la finca Venta del Cerro, referente de innovación y de excelencia en resultados.

Casi desde ese momento se vinculó estrechamente a la cooperativa Ntra. Sra. del Pilar, a la que dedicó más de 30 años de colaboración leal y constante, contribuyendo de forma decisiva a su transformación y crecimiento hasta convertirla en la mayor y más prestigiosa cooperativa olivarera del mundo.

Junto a su brillante trayectoria profesional, fue siempre un hombre de familia. Padre y abuelo ejemplar, deja tras de sí una familia unida, con cuatro hijos y nueve nietos, que representan el legado más profundo y entrañable de su vida.

Se realizarán dos funerales en su recuerdo:

El 17 de septiembre en Madrid, en la Iglesia de Icade situada en la Calle Santa Cruz de Marcenado nº22. A las 20 horas.

El 17 de octubre en Villacarrillo, en la Parroquia de la Asunción a las 19.30 horas.

Por Cristóbal Gallego, presidente de la cooperativa Ntra. Sra. del Pilar



Manuel Parras: “El aceite de oliva no se vende solo, hay que aprender a contarlo”

“El aceite de oliva no se vende solo, hay que aprender a contarlo”. Con esta afirmación, el catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de Jaén (UJA) Manuel Parras ha defendido en los Cursos de Verano de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA), celebrados en la Sede Antonio Machado de Baeza (Jaén) la necesidad de situar el marketing en el centro de la estrategia del sector oleícola.

Parras ha intervenido como ponente en el encuentro “AOVE. Salud, marketing y maridaje”, donde ha analizado la evolución de la demanda mundial en los últimos años, el papel de los productores en los mercados nacionales e internacionales y las claves para incrementar la presencia de las marcas de aceite de oliva envasado. “El marketing no es venta; es comprender para poder vender”, ha señalado, al tiempo que ha reivindicado la inversión en intangibles como el conocimiento del cliente y la planificación estratégica, frente a la excesiva dependencia de la inversión en infraestructuras físicas.

También ha subrayado que el gran reto del

sector es conocer mejor al consumidor, ya que “no todo lo que se produce se vende; sólo debe producirse aquello que realmente tiene un mercado”. Para lograrlo, ha insistido en la importancia de garantizar la máxima calidad y de apostar por atributos diferenciales del aceite de oliva virgen extra, desde el “virgen extra ético”, hasta la sostenibilidad ambiental-huella de carbono e hídrica y los elementos extrínsecos como la marca, el precio o las certificaciones.

Parras ha alertado, además, de que España, primer productor mundial de aceite de oliva, está perdiendo consumo interno, especialmente entre los jóvenes. “Los millennials no consumen aceite de oliva como generaciones anteriores y tampoco los restaurantes lo utilizan con la frecuencia que deberían, pese a que cada vez comemos más fuera de casa”, ha advertido como una de las posibles causas que motivan tal disminución.

En este sentido, ha reclamado un papel más activo de las administraciones públicas para fomentar el uso del virgen extra en espacios como hospitales, colegios o comedores colectivos. “No tiene

sentido que en servicios públicos esenciales, siendo el aceite de oliva el producto más saludable, se cocine con otras grasas de peor calidad”, ha considerado. También se ha referido a la industria alimentaria -conservas, fritos, platos preparados- como un nicho de mercado con gran potencial para diferenciarse si apuesta por el aceite de oliva en sus procesos productivos.

Respecto a la educación del consumidor, Parras ha asegurado que “muchos españoles no saben distinguir entre los diferentes tipos de aceites de oliva”. Por ello, ha defendido la necesidad de diseñar mensajes claros y accesibles que permitan reconocer la calidad de manera sencilla, así como intensificar la promoción en colegios y en colectivos con capacidad de influencia.

Su sesión en la UNIA ha puesto de relieve cómo el marketing, lejos de ser una herramienta secundaria, puede convertirse en el motor que impulse la demanda mundial de aceite de oliva. “Formar, comunicar y diferenciar son las tres palancas esenciales para que el virgen extra siga siendo referente de salud, sostenibilidad y cultura”, ha concluido el catedrático.

Las cooperativas reclaman en Bruselas medidas para garantizar la estabilidad del sector del aceite de oliva

El presidente del Consejo Sectorial de Aceite de Oliva de Cooperativas Agro-alimentarias de España, Rafael Sánchez de Puerta, trasladó esta semana a la Comisión y al Parlamento Europeo la importancia estratégica del aceite de oliva y la necesidad de adoptar medidas urgentes para garantizar la estabilidad y sostenibilidad del sector.

Entre sus principales demandas, Sánchez de Puerta destacó la puesta en marcha de mecanismos europeos que ajusten la oferta a la demanda para evitar subidas de precios que frenen el consumo, pero que aseguren al mismo tiempo la rentabilidad de los productores. En este sentido, consideró insuficiente la actual aplicación del artículo 167 bis de la OCM y pidió su activación cuando sea necesario a escala comunitaria.

También reclamó políticas de gestión de recursos hídricos que no sólo tengan en cuenta la modernización y optimización del regadío, sino que también permitan el acceso al agua a los olivares tradicionales de secano, amenazados por la falta de rentabilidad frente al regadío, lo que podría provocar abandono de explotaciones y despoblación rural.

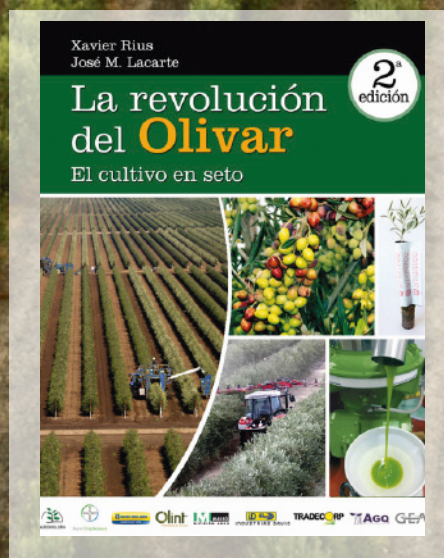
Asimismo, defendió reforzar la imagen y promoción internacional del aceite de oliva. Tal y como destacó Sánchez de Puerta, es prioritario intensificar la lucha contra el fraude con normas de comercialización más estrictas y garantizar controles en los procesos industriales a través de la Política Agraria común (PAC).

El presidente del Consejo Sectorial de Aceite

de Oliva de Cooperativas Agro-alimentarias de España subrayó, además, el papel clave de las cooperativas agroalimentarias, que permiten a los agricultores ganar posición en el mercado, aportan valor a su producto, reducir costes de producción y realizar inversiones que de forma individual no podrían realizar. Además, cuentan con personal técnico especializado que les asesora en cuestiones relacionadas con el cultivo, los mercados internacionales o el acceso a la digitalización, entre otros.

Esta organización agrupa a 808 almazaras que en la campaña 2024/25 produjeron 897.000 toneladas de aceite de oliva, lo que supone el 63,5% de la producción española y el 42,7% de la europea.

La revolución del olivar: cultivo en seto



¡Quiero el libro!

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



Almazaras de la Subbética y Aceites Oro Bailén, grandes triunfadores en la edición 2024/25 del ranking World's Best Olive Oils

Rincón de la Subbética, el hojiblanco ecológico de Almazaras de la Subbética, vuelve a encabezar, por sexto año consecutivo, el prestigioso ranking World's Best Olive Oils (WBOO) que reconoce a los AOVEs más premiados del mundo en la edición 2024/25. La empresa cordobesa también lidera la clasificación de las Mejores Almazaras Ecológicas del planeta, pero en esta ocasión comparte su hegemonía con Aceites Oro Bailén, que triunfa en la categoría de Mejor Almazara del Mundo.

Procedente de las mejores fincas situadas dentro del Parque Natural de las Sierras Subbéticas, **Rincón de la Subbética** supera con creces la puntuación lograda el año anterior: nada menos que 420 puntos, 50 más que en la pasada edición, obteniendo una ventaja de 100 puntos respecto a su inmediato perseguidor, otro AOVE ecológico, **Oro Bailén Picual Bio**. Completa el podio de los tres vírgenes extra más galardonados del mundo, con 260 puntos, **Knolive Epicure**, de Knolive Oils, S.L., un coupage temprano de hojiblanca y picuda que reivindica a la comarca de la Subbética Cordobesa como origen de algunos de los mejores zumos de aceituna del planeta y gran abanderada en la producción de AOVEs Premium.

A continuación figuran, para conformar el TOP10 de los vírgenes extra que más premios consiguieron en la pasada campaña, **Olivastro**, un zumo ecológico 100% italiano de Azienda Agricola Quattrococchi Americo (4º con 250 puntos); **El Empiedro**, de SCA Oliverera La Purísima, que repite presencia entre los mejores (5º, 230 puntos); **Jabalcz Gran Selección**, de SCA Sierra de la Pandera (6º, 200 puntos); el trío compuesto por el castellano-manchego **Almagre Picual Ecológico** (Aceites Almagre), el granadino **O-Med Picual** (Venchipa, S.L.) y otro ilustre AOVE de Priego de Córdoba, **Venta del Barón** (Muela-Olives, S.L.), todos con 195 puntos; cerrando el TOP10 **La Maja Edición Limitada**

Arbosana, de Aceites La Maja, con 185 puntos. Nada menos que 9 AOVEs españoles entre los 10 más premiados del mundo.

En total, entre los 66 AOVEs que figuran en el ranking World's Best Olive Oils de esta edición 2024/25 encontramos 36 zumos españoles, 11 italianos, 5 portugueses, 3 argentinos, 3 uruguayos, 2 brasileños, 2 tuneños y un representante de Croacia, Francia, Sudáfrica y EEUU.

The World's Best Organic Olive Oils 2024/25

Al igual que en la clasificación de los vírgenes extra conven-

cionales, en el ranking de los Mejores AOVEs Orgánicos del Mundo **Rincón de la Subbética** se impone con claridad al alcanzar 420 puntos, seguido a gran distancia por **Oro Bailén Picual Bio** (320 puntos) y **Almagre Picual Ecológico** (Aceites Almagre), sin duda una de las gratas sorpresas de esta

edición, con 195 puntos.

El TOP10 lo completan otros cuatro vírgenes extra españoles -**Marqués de Prado Selección Familiar** (Cortijo de Suerte Alta, S.L., 180



RANKING OF THE WORLD'S BEST OLIVE OILS - 2024/2025

RANK	OLIVE OIL PRODUCER / MILL	OLIVE OIL	COUNTRY	REGION	POINTS
1	Almazaras de la Subbética S.L.	Rincón de la Subbética - Hojiblanca	SPAIN	Andalusia	420
2	Aceites Oro Bailén Galgón 99 S.L.	Oro Bailén Picual - Bio	SPAIN	Andalusia	320
3	Knolive Oils S.L.	Knolive Epicure	ITALY	Lazio	260
4	Az. Agr. Quattrococchi Americo	Olivastro	ITALY	Lazio	250
5	S.C.A. Oliverera La Purísima	El Empiedro	SPAIN	Andalusia	230
6	SCA Sierra de la Pandera	Jabalcz - Gran Selección	SPAIN	Andalusia	200
7	Aceites Almagre	Almagre Ecológico	SPAIN	Castilla La Mancha	195
8	Venchipa S.L.	O-Med Picual	SPAIN	Andalusia	195
9	Muela Olives S.L.	Venta del Barón	SPAIN	Andalusia	195
10	Agricola La Maja S.L.	La Maja Edición Limitada - Arbosana	SPAIN	Navarra	185
11	Cortijo de Suerte Alta S.L.	Marques de Prado - Selección Familiar	SPAIN	Andalusia	180
12	Olbra Don Bosco	Don Bosco	ARGENTINA	Mendoza	175
13	Estancia Das Oliveiras	Estancia das Oliveiras - Blend Exclusivo	BRASIL	Rio Grande do Sul	170
14	Muela Olives S.L.	Fuente del Rey	SPAIN	Andalusia	170
15	Marin Serrano El Lagar S.L.	Oleosubbética	SPAIN	Andalusia	170
16	Nicolangelo Mariscani	Alter Ego	ITALY	Campania	160
17	Az. Agr. Leone Sabino	Don Gioacchino	ITALY	Puglia	160
18	Aceites Finca La Tierra S.L.U.	Finca La Tierra Selección - Hojiblanca	SPAIN	Andalusia	160
19	Terra Eno Olive D.O.O.	Vodnjanski Torac	CROACIA	Sitria	160
20	Zaytec Argentina S.A.	Zaytec	ARGENTINA	San Juan	155
21	Goya en Espana S.A.U.	Goya® Unico	SPAIN	Andalusia	145
22	S.C.A. Oliverera La Purísima	El Empiedro Bio	SPAIN	Andalusia	135
23	MONIVA S.L.	Dominus - Cosecha Temprana	SPAIN	Andalusia	130
24	Olio Lamentea SRL	15 Filari	ITALY	Puglia	120
25	Società Agricola Swis Olives S.S.	Olea Prills IGP Toscano	ITALY	Toscana	120
26	Soc. Coop. Agr. Olivetori Valle del Cedrino	Costa degli Oivi DOP Sardegna	ITALY	Sardegna	105
27	Agraria Riva del Garda	40° Parallello Biologico	ITALY	Trentino	100
28	La Pontezuela SLU	5 Elementos - Gran Selección Hojiblanca	SPAIN	Castilla La Mancha	100
29	Aimurá S.A.	Aceite d'Agurte Clásico	ARGENTINA	Cordoba	100
30	Sarl Moulin Oltremonti	Athea	FRANCE	Corsica	100
31	Agroland s.a.	Colinas de Garzon - Corte Italiano	URUGUAY	Maldonado	100
32	SCO De Valdeperas "Colval"	Exemplum de Colval	SPAIN	Castilla La Mancha	100
33	Alta Quineta - Excl. Agrícola e Vinícola SA	Heurde de Vale Feitoso	PORTUGAL	Alentejo	100
34	Olivastur Natural S.L.	Luz del Olivar	SPAIN	Andalusia	100
35	Essenza Agroecologica Ltda	Mantikir Blend	BRASIL	São Paulo	100
36	Molino de Genil S.L.	Molino de Genil - Arbequina	SPAIN	Andalusia	100
37	MONINI, S.P.A.	Monini - Monocultivar Coratina	ITALY	Umbria	100
38	MONINI, S.P.A.	Monini - Monocultivar Frantoio	ITALY	Umbria	100
39	Coop. Oliverera Virgen de la Sierra de Caba S.C.A.	Monteliva Oro - Pajarero	SPAIN	Andalusia	100
40	Nutrifarms II Olives S.A.	Nutrifarms	PORTUGAL	Estremadura	100
41	Olea Kotti	Olea Kotti - Organic	TURKEY	Sivrihisar	100
42	Pique Roto	Olio Tagginesa	URUGUAY	Florida	100
43	Nutrifarms II Olives S.A.	Oliveira da Serra - Gourmet	PORTUGAL	Estremadura	100
44	Aceites Oro Bailén Galgón 99 S.L.	Oro Bailén - Frantoio	SPAIN	Andalusia	100
45	Aceites Oro Bailén Galgón 99 S.L.	Oro Bailén - Picual	SPAIN	Andalusia	100
46	Rafael Alonso Aguilera S.L.	Oro del Desierto - Coupage	SPAIN	Andalusia	100
47	4 C Aceites Unipessoal	4 C Frantoio	PORTUGAL	Alentejo	95
48	Cielo y Tierra Olivosal	Cielo y Tierra	SPAIN	Andalusia	95
49	Corto Olive CO	Corto	USA	California	95
50	De Rustica Estates (PTY) Ltd.	De Rustica Estate Collection - Coratina	SOUTH AFRICA	Klein Karoo	95
51	Eredi Giuseppe Fio Soc. Agricola	DOP Sardegna	ITALY	Sardinia	95
52	Immaculada Concepcion S.C.A.	Estepa Virgen	SPAIN	Andalusia	95
53	Aires de Jaen S.L.	Finca Badenes - Picual AOVE Temprano	SPAIN	Andalusia	95
54	Az. Agr. Caputo	Gran Pregio - Bio Coratina	ITALY	Puglia	95
55	Coop. Oliverera Virgen de la Sierra de Caba S.C.A.	Monteliva Oro - Enero Ecológico	SPAIN	Andalusia	95
56	Andalusia Advisors Group S.L.	Oliveira da Serra - Organic	SPAIN	Andalusia	95
57	Oleícola Jaén	Oleícola Jaén - Ecológico	SPAIN	Andalusia	95
58	SCA Agropecuaria de Herrera de Olenstepa	Oleostepa - Selección	SPAIN	Andalusia	95
59	AGRICOLA S. BARTOLOME, S.A.	Oliveira da Serra - Lagar	PORTUGAL	Lisboa	95
60	Agrícola de Bailén Virgen de Zucueca SCA	Picualia	SPAIN	Andalusia	95
61	Muela Olives S.L.	Picuda	SPAIN	Andalusia	95
62	S.C.A. San Vicente	Puerta de las Villas - Ecológico	SPAIN	Andalusia	95
63	S.C.A. San Marcos de Canena	Tierras de Canena - Premium	SPAIN	Andalusia	95
64	Agropecuaria Carrasco S.L.	Vieiro - Ecológico DOP Gata-Hurdes	SPAIN	Extremadura	95
65	Huilerie Biologique El Baraka	Atla	TUNISIA	Monastir	95
66	Madobar S.A.	O'33 - Coupage Blanc	URUGUAY	Maldonado	95

RANK	OLIVE OIL PRODUCER / MILL	OLIVE OIL	COUNTRY	REGION	POINTS
1	Almazaras de la Subbética S.L.	Rincon de la Subbética - Hojiblanca	SPAIN	Andalusia	420
2	Aceites Oro Bailén Galgón 99 S.L.	Oro Bailén - Picual Bio	SPAIN	Andalusia	320
3	Aceites Almagre	Almagre - Ecológico	SPAIN	Castilla La Mancha	195
4	Cortijo de Suerte Alta S.L.	Marqués de Prado - Selección Familiar	SPAIN	Andalusia	180
5	Aceites Finca La Torre S.L.U.	Finca La Torre Selección - Hojiblanca	SPAIN	Andalusia	160
6	S.C.A. Olivarrera La Purísima	El Empiedro - Bio	SPAIN	Andalusia	135
7	Agraria Riva del Garda	46° Paralelo - Biológico	ITALY	Trentino	100
*	Olivasur Natural S.L.	Luz del Olivar	SPAIN	Andalusia	100
*	MONINI, S.P.A.	Monini - Monocultivar Coratina	ITALY	Umbria	100
*	MONINI, S.P.A.	Monini - Monocultivar Frantoio	ITALY	Umbria	100
*	Olea Kotti	Olea Kotti - Organic	TURISIA	Sousse	100
*	Rafael Alonso Aguilera S.L.	Oro del Desierto - Coupage	SPAIN	Andalusia	100
13	Az. Agr. Caputo	Gran Pregio - Bio Coratina	ITALY	Puglia	95
*	Coop. Olivarrera Virgen de la Sierra de Cabra S.C.A.	Montecoliva Oro - Envero Ecológico	SPAIN	Andalusia	95
*	Andalucía Advisors Group S.L.	O Live - Ecológico	SPAIN	Andalusia	95
*	Oleicola Jaén	Oleicola Jaén - Ecológico	SPAIN	Andalusia	95
*	S.C.A. San Vicente	Puerta de las Villas - Ecológico	SPAIN	Andalusia	95
*	Agropecuaria Carrasco S.L.	Vieiru - Ecológico DOP Gata-Hurdes	SPAIN	Extremadura	95
*	Huerten Biologique El Baraka	Atis	TURISIA	Monastir	95
20	Hacienda Quiltes S.L.	Aldaba de Quiltes	SPAIN	Navarra	90
*	Al Alma del Olivo S.L.	Al Alma del Olivo - Hojiblanca Ecológico	SPAIN	Castilla La Mancha	90
22	Frantoio Batta	BIO DOP Umbria Collè del Trasimeno	ITALY	Umbria	75
*	Masoni Becciu di Deidda Valentina	Concorda	ITALY	Sardinia	75
*	Fattoria Ramerino	Frantoio - Biológico	ITALY	Tuscany	75
*	Orma DDO	Mate	CROACIA	Istria	75
*	Nicolangelo Marsicani	Vidde Coratina	ITALY	Campania	75

© 2025 World's Best Olive Oils (WBOO) - worldbestoliveoils.org | content provided exclusively to Mercacei Magazine

puntos), *Finca La Torre Selección Hojiblanca* (Aceites Finca La Torre, S.L.U., 160 puntos), *El Empiedro Bio* (SCA Olivarrera La Purísima, 135 puntos) y *Luz del Olivar* (Olivasur Natural, S.L., 100 puntos)- y tres AOVEs italianos: dos de ellos de Monini SpA, *Monini Monocultivar Coratina* y *Monini Monocultivar Frantoio*, a los que acompaña *46° Paralelo Biológico*, de Agraria Riva del Garda, todos ellos con 100 puntos. La misma puntuación obtienen el virgen extra tunecino *Olea Kotti Organic* (Olea Kotti) y un clásico, el español *Oro del Desierto Coupage* (Rafael Alonso Aguilera, S.L.).

En total, entre los 26 AOVEs orgánicos más premiados del mundo en la última campaña encontramos nada menos que 15 zumos españoles -nuestro país reafirma también su liderazgo en esta categoría-, 8 italianos, 2 tunecinos y uno croata.

The World's Best (& Organic) Olive Oil Mills 2024/25

Si atendemos al ranking de las Mejores Almazaras del Mundo, Almazaras de la Subbética cede el primer lugar a la jiennense Aceites Oro Bailén Galgón 99, S.L., que suma un total de 520 puntos; seguida por Muela-Olives, S.L., con 460 puntos, y Azienda Agricola Quattrociocchi Americo (455 puntos), que sube al podio por primera vez y toma el relevo de Monini SpA en lo que se refiere al protagonismo italiano.

Almazaras de la Subbética se tiene que conformar en esta edición con el cuarto puesto

NUEVO SERVICIO DE
ATENCIÓN AL CLIENTE
PARA LA CAMPAÑA 25-26

24 horas,
7 días a la semana

GEA

260 puntos); Azienda Agricola Tommaso Masciantonio y Cooperativa Olivarrera Virgen de la Sierra de Cabra, SCA -8ª y 9ª con 255 puntos; y otra almazara argentina, Agro Aceitunera, S.A. (10ª, 250 puntos). Entre las 27 mejores

RANK	OLIVE OIL PRODUCER / MILL	COUNTRY	REGION	POINTS
1	Aceites Oro Bailén Galgón 99 S.L.	SPAIN	Andalusia	520
2	Muela Olives S.L.	SPAIN	Andalusia	460
3	Az. Agr. Quattrociocchi Americo	ITALY	Lazio	455
4	Almazaras de la Subbética S.L.	SPAIN	Andalusia	420
5	S.C.A. Olivarrera La Purísima	SPAIN	Andalusia	365
6	Aimurai S.A.	ARGENTINA	Cordoba	295
7	Knolive Oils S.L.	SPAIN	Andalusia	260
8	Az. Agr. Tommaso Masciantonio	ITALY	Abruzzo	255
*	Coop. Olivarrera Virgen de la Sierra de Cabra S.C.A.	SPAIN	Andalusia	255
10	Agro Aceitunera S.A.	ARGENTINA	Buenos Aires Province	250
11	Cortijo de Suerte Alta S.L.	SPAIN	Andalusia	240
*	Estancia Das Oliveiras	BRASIL	Rio Grande do Sul	240
13	Nicolangelo Marsicani	ITALY	Campania	235
14	Terra Eno Olea D.O.O.	CROACIA	Istria	225
15	Fercom Argentina SRL	ARGENTINA	Buenos Aires Province	215
16	Masoni Becciu di Deidda Valentina	ITALY	Sardinia	210
17	Goya en Espana S.A.U	SPAIN	Andalusia	205
18	MONINI, S.P.A.	ITALY	Umbria	200
*	Nutrifarms Il Olives S.A.	PORTUGAL	Estremadura	200
*	SCA Sierra de la Pandera	SPAIN	Andalusia	200
*	Sierra Pura S.A.	ARGENTINA	Cordoba	200
22	Aceites Almagre	SPAIN	Castilla La Mancha	195
*	Venchipa S.L.	SPAIN	Andalusia	195
24	SCO De Valdepeñas "Colival"	SPAIN	Castilla La Mancha	190
25	4 C Azeites Unipessoal	PORTUGAL	Alentejo	185
*	Agrícola La Maja SSL	SPAIN	Navarra	185
*	Az. Agr. Donato Conserva	ITALY	Puglia	185

© 2025 World's Best Olive Oils (WBOO) - worldbestoliveoils.org | content provided exclusively to Mercacei Magazine



del ranking, con 420 puntos, y ya por debajo de los 400 puntos completan el TOP10 SCA Olivarrera La Purísima (5ª, 365 puntos); la argentina Aimurai, S.A. (6ª, 295 puntos); Knolive Oils, S.L. (7ª,

almazaras del mundo encontramos 13 españolas, 6 italianas, 4 argentinas, 2 portuguesas, una de Brasil y otra de Croacia.

Por último, en el ranking "The World's Best Organic Olive Oil Mills 2024/25" se impone una vez más Almazaras de la Subbética con los mencionados 420 puntos, seguida por Aceites Oro Bailén Galgón 99 (320 puntos) y Cortijo de Suerte Alta, S.L. (240 puntos). Completan el TOP10 tres almazaras italianas -Masoni Becciu di Deidda Valentina (4ª, 210 puntos), Monini SpA (5ª, 200 puntos) y Azienda Agricola Caputo (9ª, 155 puntos)-; y otras cuatro españolas -Aceites Almagre (6ª, 195 puntos), Aceites Finca La Torre, S.L.U. (7ª, 160 puntos), Al Alma del Olivo, S.L. (8ª, 155 puntos) y SCA Olivarrera La Purísima (10ª, 135 puntos)-.

En conjunto, España sitúa 15 almazaras entre las 25 mejores del ranking, seguida de lejos por Italia (7), Túnez (2) y Croacia (1).

EVOOLEUM Awards, a la cabeza de los concursos que otorgan mayor puntuación

Siete han sido los concursos y competiciones considerados en la edición 2024/25 del ranking WBOO, siempre en busca del





RANKING OF THE WORLD'S BEST ORGANIC OLIVE OIL MILLS - 2024/2025

RANK	OLIVE OIL PRODUCER / MILL	COUNTRY	REGION	POINTS
1	Almazaras de la Subbetica S.L.	SPAIN	Andalusia	420
2	Aceites Oro Bailen Galgon 99 S.L.	SPAIN	Andalusia	320
3	Cortijo de Suerte Alta S.L.	SPAIN	Andalusia	240
4	Masoni Becciu di Deidda Valentina	ITALY	Sardinia	210
5	MONINI, S.P.A.	ITALY	Umbria	200
6	Aceites Almagre	SPAIN	Castilla La Mancha	195
7	Aceites Finca La Torre S.L.U.	SPAIN	Andalusia	160
8	Al Alma del Olivo S.L.	SPAIN	Castilla La Mancha	155
"	Az. Agr. Caputo	ITALY	Puglia	155
10	S.C.A. Olivarrera La Purisima	SPAIN	Andalusia	135
11	Orna DOO	CROACIA	Istria	130
12	Agraria Riva del Garda	ITALY	Trentino	100
"	Olea Kotti	TUNISIA	Sousse	100
"	Olivasur Natural S.L.	SPAIN	Andalusia	100
"	Rafael Alonso Aguilera S.L.	SPAIN	Andalusia	100
16	Agropecuaria Carrasco S.L.	SPAIN	Extremadura	95
"	Andalucia Advisors Group S.L.	SPAIN	Jaen	95
"	Coop. Olivarrera Virgen de la Sierra de Cabra S.C.A.	SPAIN	Andalusia	95
"	Huilerie Biologique El Baraka	TUNISIA	Monastir	95
"	Oleícola Jaén	SPAIN	Andalusia	95
"	S.C.A. San Vicente	SPAIN	Jaén	95
22	Hacienda Queiles S.L.	SPAIN	Navarra	90
23	Fattoria Ramerino	ITALY	Tuscany	75
"	Frantoio Batta	ITALY	Umbria	75
"	Nicolangelo Marsicani	ITALY	Campania	75

© 2025 World's Best Olive Oils (WBOO) - worldbestoliveoils.org | content provided exclusively to Mercarei Magazine

THE WORLD'S BEST ORGANIC OLIVE OIL MILLS 2024/2025



otorgada a los distintos concursos y ha establecido una mayor distinción entre medallas para que la suma de las mismas se diferencie más que en el pasado, con el fin de que en la clasificación final haya menos aceites con las mismas puntuaciones. Por otra parte, el ranking WBOO ha adaptado sus normas a los cambios introducidos en los concursos Mario Solinas Quality Award y Premio OVI BEJA, que han redefinido los grupos/tipos de productores (grandes/pequeños) y diferenciado a los productores de

los envasadores, cada uno con sus respectivas producciones y lotes mínimos exigidos.

Asimismo, desde hace ocho ediciones el ranking WBOO sólo considera concursos que admiten una sola muestra por categoría y grupo de empresas, adoptando dichos concursos el procedimiento de que, en caso de que el jurado considere que un aceite no se corresponde con la categoría previamente asignada, éste pueda ser clasificado en otra categoría distinta.

En declaraciones exclusivas a Mercarei, el creador del ranking y presidente de WBOO, Heiko Schmidt, señala que “tras dos campañas consecutivas de escasa producción, parece que la mejor cosecha en la campaña 2024/25 ha motivado a un mayor número de productores a participar en los concursos que forman parte de nuestro ranking, los más importantes y estrictos del mundo, aumentando la cifra de aceites con una medalla a 229. Únicamente un AOVE ha obtenido medallas en cinco concursos y otro, en cuatro. Asimismo, tres vírgenes extra han logrado medallas en tres concursos y un total de 21 lo han hecho en dos concursos”.

“Lo repito todos los años, pero es una pena lamenta Schmidt- que no se animen más concursos internacionales a cumplir los requisitos de nuestro ranking. Cada año nos contactan diferentes concursos con la idea de formar parte del mismo, pero lo cierto es que no cumplen con los criterios establecidos para ello y tampoco se esfuerzan por ser más estrictos”.

mayor rigor y credibilidad: EVOOLEUM Awards, Expoliva, Mario Solinas Quality Award (Hemisferio Norte y Hemisferio Sur) y Premio OVI BEJA, dentro del Grupo 1; y ArgOliva, Leone d'Oro y SOL d'Oro Hemisferio Norte, en el Grupo 2 -en 2024 no se ha celebrado SOL d'Oro Hemisferio Sur-.

Cabe recordar que, entre las novedades incorporadas hace dos ediciones, la organización del ranking ha elevado la puntuación



Points scheme for WBOO ranking 2024/2025
(Competitions in groups per points and in alphabetic order)

Competition / Awards / Points (in alphabetic order)	1st Prize	WBOO Pts	2nd Prize	WBOO Pts	3rd Prize	WBOO Pts	4th Prize	WBOO Pts	5th Prize	WBOO Pts	6th Prize	WBOO Pts	7th Prize	WBOO Pts	8th Prize	WBOO Pts
Evooleum	1st prize	100	2nd prize	95	3rd prize	90	4th Prize	85	5th Prize	80	6th Prize	75	7th Prize	70	8th Prize	65
Expoliva	1st prize	100	Sp. Mention	95												
Mario Solinas Award	1st prize	100	2nd prize	95	3rd prize	90	1st Finalist	85	2nd Finalist	80	3rd Finalist	75				
Ovibeja	Gold	100	Silver	95	Bronze	90	1st Finalist	85	2nd Finalist	80	3rd Finalist	75				
Argoliva *	1st prize	75	2nd prize	70	3rd prize	65	Mention	60								
Leone D'Oro **	Gold	75	1st Finalist	70	2nd Finalist	65	3rd Finalist	60	4th Finalist	55	5th Finalist	50	6th Finalist	45	7th Finalist	40
SOL D'Oro **	Gold	75	Silver	70	Bronze	65	Grd Mention	60								

general points scheme:
1st prize = 50 pts | 2nd prize = 45 pts | 3rd prize = 40 pts | 4th prize = 35 pts | 5th prize = 30 pts | 6th prize = 25 pts | 7th prize = 20 pts | 8th prize = 15 pts per accepted category

plus additionally max. 50 (25 + 25) points are being awarded for compliance of the following two most important WBOO requirements:
- sample collection by a notary or equivalent legal figure or notarial lot confirmation and notary guided competition process after sample reception (+25pts)
- acceptance of only one sample/batch per producer/group of companies per category (i.e. ripe / light green / medium green / intense green or conventional / organic or national / foreign or monovarietal / blend) (+25pts)

In total a maximum of 100 points can be achieved per single EVOO / BRAND in a single competition.
We do not consider several participating batches of olive oils - even filtered / unfiltered - from one producer, that are being sold under the same brand name.

* Argoliva:
as described in our rules, results from Argoliva (as southern hemisphere competition) are being considered always from the previous edition (fall 2024) and only southern hemisphere oils

** recognition of a maximum of 5 Grd Mentions/Finalists if there is gold, silver, bronze medals or 7 Finalists if there is only a gold medal



INFAOLIVA celebra una jornada previa al inicio de la campaña 2025/26

La Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva (INFAOLIVA) ha celebrado una jornada previa al inicio de la campaña 2025/26 a la que han asistido más de 60 almazaras, representadas principalmente por maestros de almazara y técnicos de las mismas procedentes de Jaén, así como de Granada, Sevilla, Córdoba, Ciudad Real, Albacete y Murcia.

La jornada ha sido inaugurada por el delegado Territorial en Jaén de Economía, Hacienda, Fondos Europeos y de Industria, Energía y Minas, Javier Calvente, quien ha anunciado la inminente convocatoria de ayudas destinadas a eficiencia energética

para el sector industrial, y en particular, al sector agroalimentario.

Para la celebración de esta jornada, INFAOLIVA ha contado con la colaboración de diversos expertos con una dilatada experiencia y conocimiento sobre los temas tratados. En concreto, Cristóbal Amezcua, de Amenduni, ha profundizado en la importancia del mantenimiento de los equipos y maquinaria previo al inicio de campaña; y Miguel Ángel Serrano, en representación de Quivaltec, ha expuesto la importancia de la limpieza e higiene antes y durante la campaña para evitar mermas en la calidad del aceite de oliva.

Por su parte, Manuel Caravaca, presidente de la Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara (AEMODA), ha trazado un recorrido por el proceso de obtención de aceite de oliva y cómo mejorar la extractabilidad y calidad del AOVE en cada una de sus fases de elaboración; y Luis Manuel Barrera, represen-

tante de FOSS, se ha centrado en el control del proceso y detección precoz de posibles contaminaciones a través de la innovación con aplicaciones de la compañía.

Por último, la ponencia de Rafael Bascón, por parte de Automatismos ITEA, ha versado sobre las ventajas de la implantación de herramientas digitales para la trazabilidad y control de la calidad a través de su programa GIA 4.0.

“Gracias a la maestría de los ponentes de esta jornada, hemos contado con un completo programa que ha sido de gran atractivo para los asistentes, enriqueciendo una mañana cargada de aprendizaje mutuo debido a los temas abordados y a la participación y satisfacción de las almazaras asistentes”, ha afirmado Ana Martínez, directora de INFAOLIVA.

Asimismo, debido al éxito del encuentro, INFAOLIVA prevé la celebración de más seminarios en otras provincias.



Consumo, mercado y perspectivas de futuro del sector oleícola, a debate en una jornada en Italia

El Palazzo Montemartini en Roma (Italia) acogerá el próximo 18 de septiembre el evento “*La calidad del aceite de oliva virgen extra entre la percepción y la realidad*”, en el que productores, distribuidores, representantes de instituciones, expertos, industriales y fabricantes compartirán sus perspectivas sobre la gobernanza del sector oleícola en los próximos años.

En este encuentro, la Unión Italiana de Familias Olivícolas (Unifol) ha informado de que presentará un estudio de mercado sobre la percepción del aceite de oliva virgen extra.

Los primeros resultados de la encuesta de Unifol confirman que el aceite de oliva virgen extra se percibe como un producto extraordinariamente positivo, capaz de combinar excelencia funcional y riqueza emocional: un ingrediente

nutritivo, sensorialmente satisfactorio, culturalmente identificable y con raíces emocionales.

No obstante, también se constatan algunas preocupaciones de los consumidores, que no se centran en el producto en sí, sino en su entorno, en concreto, la lógica comercial, la falta de transparencia informativa y la percepción, a veces errónea, de precio y valor, según ha precisado esta asociación.

Al evento asistirán, entre otros, empresas miembros de Unifol y directores ejecutivos de importantes cadenas minoristas; el director ejecutivo Adjunto del Consejo Oleícola Internacional (COI), Abderraouf Laajimi; el subsecretario de Estado, Giacomo Patrizio La Pietra; el jefe del Departamento del ICQRF, Felice Assenza; el director de la Agencia Italiana de Cooperación para el Desarrollo, Marco Riccar-

do Rusconi; el presidente del COPA, Massimiliano Giansanti; y la presidenta de QvExtra! International, Soledad Serrano; Camilla Laureti, diputada al Parlamento Europeo; Raffaele Neri y Marco Cerreto, miembros de la Comisión de Agricultura de la Cámara de Diputados; Gisella Naturale, de la Comisión de Políticas de la Unión Europea del Senado; y los directores generales de Amenduni, Mori-Tem y Pieralisi.

“Las innovaciones de los últimos años han elevado tanto el listón de la calidad de los aceites de oliva virgen extra que han dado lugar a nuevos productos”, han señalado desde Unifol, al tiempo que ha resaltado que “sin una información eficaz que explique sus características objetivas y los presente con una nueva apariencia y nuevos usos, será difícil transmitir su valor diferencial”.



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: 29 de agosto de 2025.

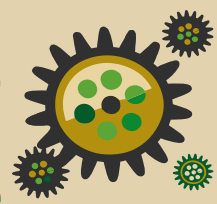
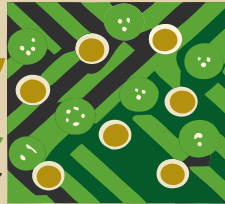
Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
La Cultivada (Hojiblanca)					8,75 (0,25 l.)	16,83 (lata)
La Española	39,99	20,95	19,95 (3 l.)	7,49	6,75	3,99
La Española Gran Selección					4,18	6,41 (Gourmet)
La Gramanosa						12,00
La Guijarrera						8,95
La Guijarrera Coupage			18,75 (lata 3 l.)			6,00
La Laguna de Fuente de Piedra		14,95 (2, 5 l.)	4,48	12,36	5,95	6,50 (lata)
La Maja					8,00	20,40
La Manzareña						6,00 (lata)
La Masía		26,79		5,99		
La Niña de Mis Ojos					9,75	
La Solana2						13,85 (lata)
Las 7 Encinas Arbequina/Picual						8,50
Ladrón de Guevara						9,50
Lectus	41,75				10,00	9,69
Leoncio Gómez			13,50 (lata 2,5 l.)		8,00	5,00 (lata)
Lérida	57,00			15,00		8,14
Lérida 1ª Cosecha						13,30
LOA 77						35,14
Luque	40,00		39,27 (lata 3 l.)	5,60/5,95	13,50 (lata)	5,50
Maestros de Hojiblanca		29,70	17,26/19,99 (3 l.)	7,99	7,95	4,70
Maeva		12,99	18,99 (3 l.)	5,49		
Maimona	28,00 (lata)				4,69	3,00
Mar de Olivos		25,65		5,19		
Marqués de Grifón						10,61/11,85
Marqués de Valdeuza						16,30
Martínez Garrica C. Temprana					16,15	
Mas Tarrés						13,85
Mas Isern						19,50
Masía El Altet High Quality / Premium						19,50/20,30
Masterchef Arbequina / Picual						13,10
Melgarejo Selección / Delicatessen						12,50
Melgarejo Frantoio						12,00
Merula	39,00		28,00 (lata 2,5 l.)			10,05 (lata)
Molino de Casilda						16,15
Molino de Segura		16,99			3,99	4,35
Molino de Segura Selec. Noviembre						4,35
Molino de Zafra						12,80
Montebrione					8,00	
Monteconsuegra						5,00
Montón Alto Cornicabra/Coupage						9,00
Mueloliva	23,85	25,56			6,00	
Muñoz	29,00					
Nobleza del Sur						12,70
O-Med						14,00
Odoliva					5,50	3,90
Odoliva 1er Día de Campaña					11,50	6,00
Old Fargus				15,00		
Oleaurum					12,30/12,95	8,16
Oleaurum Les Garrigues					11,50	
Oleaurum Verd					8,66	
Oleaverum					23,00	11,00
Oleícola Jaén		22,85	9,30			22,76
Oleo Mágina						3,29
Oleocazorla	35,90/37,90	56,47		9,50 (lata)		10,49 (jarra)
Oleoestepa	26,07	36,05/37,95	27,99 (2,5 l.)	8,50/9,65	13,65/14,85	5,45 (lata)
Oleoestepa (monovarietales)	34,30		28,55 (lata 2,5 l.)		11,60	8,06/13,21
Olequiros						7,00
Oleum Viride Devota & Lomba					12,00	
Oleura						8,70
Oli Mas D'en Gil						9,00
Oli Priorat					6,50 (0,25 l.)	10,00
Olibeas		36,95				
Olicatessen			25,50 (lata 2,5 l.)			12,50
Oliduero						7,35
Olivar de la Luna	35,00		23,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)		11,00
Olivar de Segura	33,90	41,49		8,85		7,49
Oliver Petit Gourmet						4,79 (0,25 l.)
Olivo de Cambil	56,32			12,09	9,58	7,51
Orobaena					7,48	
Oro Bailén Reserva Familiar			49,47 (lata 2,5 l.)			13,81
Oro Bailén Arbequina			49,47 (lata 2,5 l.)			13,15/13,81
Oro de Cánava				9,80	8,00	7,85
Oro de Génave Premium						5,00 (lata)
Oro de Genave					4,96/5,45	5,00 (lata)
Oro del Desierto	46,50			11,50 (lata)		8,50
Oro San Carlos						9,40
Oro Virgen		24,99			4,64/4,74	4,35
Padilla 1808	50,00			7,00 (lata)	13,00 (lata)	
Pago de Quiros			26,60 (lata 3 l.)			8,10 (lata)
Pagos Baldíos S. Carlos						11,45/12,85



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
Palacio de los Olivos						10,05
Parqueoliva	48,35		18,10 (3 l.)			
Parqueoliva Serie ORO			42,71 (lata 3 l.)			15,60
Picualia		35,95	15,50 (lata 2,5 l.)			9,95
Puesolé						12,95
Quien es el Jefe						3,45
R. Lencina					6,00	
Reales Almazaras	44,14				11,51	5,00
Rihuelo						8,50
Románico	40,00/43,09		24,20 (lata 3 l.)			11,44
Románico Esencia						4,95
Sahita						10,00
San Francisco						4,69
Selma						24,50
Señorio de Jaén						17,95
Señorio de Segura	25,00		17,30 (lata 3 l.)		5,59	4,00 (lata)
Señorio de Segura Premium						6,00
Señorio de Vizcántar	25,00		9,65 (2,5 l.)	10,05 (lata)		8,05
Señorios de Relleu						19,90
Sierra de Cazorla	34,00				6,00	10,99
Sierra de Gata					5,80	6,15
Sierra de Nambroca				11,00		5,55 (lata)
Sierra Las Villas					5,00	
Soleae Manzanilla cacereña / Ocal						13,10
Solivellas					7,25	14,50
Sombra						19,00
Sotaroni					7,00	
Supremo Picual/Arbosana						16,42
Tagornar						9,00
Thuelma	21,50		13,60 (lata 3 l.)		5,00	3,50
Tierra y Alma						11,00
Tierras Andaluzas					8,00	
Tierras de Jaén						6,99
Tierras de Tavera			18,00 (lata 2,5 l.)	7,00 (lata)		5,50 (lata)
Toletum			37,00 (cristal 3 l.)			5,00
Torre Luna						8,00
Torre Real Arbequina						7,70
Torres Eterno						24,00
Torres Silencio			21,50 (lata 2,5 l.)			8,30
Trespuestas Viejo					5,40	
Tuccioliva						7,50
Tuccioliva Gran Selección					11,72 (0,70 l.)	5,95
Unió	29,89	29,89	20,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)	9,90	
Unioliva	29,89		21,50 (lata 3 l.)	8,00 (lata)	5,30 (lata)	4,40 (DOP)
Valderrama Arbequina				11,22		9,36
Valderrama Grand Cru					15,60	
Valderrama Hojiblanca				10,20		8,32
Valderrama Ocal				10,40		12,06
Valderrama Picudo				13,52		12,84 (lata)
Valdezarza	37,79	28,90		5,99	7,49	5,49
Valdueña					6,00	
Vallejo					5,00	3,00
Venta del Barón						13,99/19,76
Verde Mágina Picual						2,89
Verde Salud				8,90 (lata)		
Verde Segura			13,49			
Vetonia						5,00
Vía Augusta						16,00
Viana	23,00	59,99 (vidrio)	11,40 (lata 2,5 l.)		7,00	
Ybarra		26,79		5,65/6,29	5,95/6,60	3,74
Ybarra Gran Selección					5,45	3,79
Ybarra Olivares Centenarios/Jóvenes/Tradicionales				4,07	3,63	
Yo, verde						13,00

PERFECCIÓN EN LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA



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, centrífuga 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

Abierta la convocatoria de la XI edición del Premio Nacional Joven Agricultor 2025

Con el objetivo de promocionar y visibilizar el talento, la innovación y el compromiso de los jóvenes agricultores y ganaderos españoles, la organización agraria Asaja convoca la XI edición del Premio Nacional Joven Agricultor, en el marco de los Galdones Europeos a la Innovación y la Sostenibilidad en el Sector Agrario, organizados por el Parlamento Europeo.

La edición de 2025 cuenta con la colaboración institucional de la eurodiputada Carmen Crespo, embajadora de la iniciativa.

Según las bases, podrán participar todos los jóvenes agricultores/as y ganaderos/as menores de 40 años con nacionalidad es-

pañola y/o cuya explotación esté ubicada en territorio nacional.

Cada candidato deberá enviar una descripción del proyecto innovador (máx. 2 folios, en castellano), material audiovisual complementario y el formulario de inscripción debidamente cumplimentado.

En caso de ser seleccionado para representar a España en Europa, deberá presentar un resumen del proyecto en inglés (máximo 2 folios) y un vídeo de presentación en inglés o subtítulo en inglés.

El jurado nacional seleccionará tres proyectos ganadores, que recibirán cada uno un cheque de 500 euros y serán reconocidos

en las siguientes categorías: Mejor proyecto digital; Mejor proyecto de eficiencia energética; Mejor proyecto de compromiso social; y Premio Mejor Joven Agricultor del Año.

De entre ellos se elegirá al ganador absoluto del Premio Nacional Joven Agricultor 2025, que recibirá un cheque adicional de 500 euros y será el representante oficial de España en el certamen europeo de Bruselas que se celebrará el 19 de noviembre.

El plazo de presentación finalizará el 15 de octubre de 2025 (incluido).

www.asaja.com/abierta-la-convocatoria-xi-edicion-premio-nacional-joven-agricultor-2025/



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 Septiembre

- ☞ 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 UBEDA
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
- ☞ Del 19 al 21 de septiembre
AGROPRIEGO
Priego de Córdoba
www.agropriego.es
- ☞ Del 21 al 22 de septiembre
GOURMET SELECTION
París (Francia)
www.salon-gourmet-selection.com/en
- ☞ Del 21 al 24 de septiembre
FOODEX SAUDI
Riyadh (Arabia Saudí)
www.foodexsaudiexpo.com
- ☞ 25 de septiembre
III JORNADA DE ETIQUETADO
NUTRICIONAL Y SALUDABLE DE LOS
ACEITES DE OLIVA VIRGENES EXTRA
Madrid
qvextra@qvextra.es
- ☞ Del 25 al 26 de septiembre
CONFERENCIA INTERNACIONAL
SOBRE SOSTENIBILIDAD EN EL
CULTIVO DEL OLIVO
Úbeda (Jaén)
www.sostenibilidad.inuouja.com
- ☞ Del 25 al 26 de septiembre
III CONGRESO INTERNACIONAL
DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL
AGROALIMENTARIA
Córdoba
www.openaiagrifood.com

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

Está pasando

QvExtra! detalla el programa definitivo de la III Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los AOVes

QvExtra! Internacional ha detallado el programa definitivo de la II Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra, que se celebrará el 25 de septiembre en la sede del Consejo Oleícola Internacional (COI) en Madrid.

La presentación de la jornada correrá a cargo de Jaime Lillo, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI); Soledad Serrano, presidenta de QvExtra! Internacional; Ana M^a López-Santacruz Serraller, directora ejecutiva de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición; y Ana Rodríguez, secretaria general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación (MAPA).

Posteriormente, se abordarán las "Diferencias y similitudes en la obtención de alegaciones saludables a ambos lados del atlántico. Presente y futuro". En concreto, intervendrán Joy Dubost, Global Expertise in Scientific Affairs and Food Policy USA; e Irene Gadea, jefa de Servicio Gestión de Riesgos Nutricionales de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Este debate será moderado por Rafael Alonso Barrau.

Tras la pausa para el café tendrá lugar la mesa redonda "Importancia del etiquetado y el efecto sobre la marca en productos alimenticios", moderada por Eusebio García de la Cruz



y en la que participarán Mariana Vieira Fonseca, Insights Manager en Worldpanel by Numerator; Alberto Iglesias, Client Development Manager Nielsen; y Álvaro Cruz, de Singular One.

Asimismo, se celebrará la mesa redonda "Alegación saludable de los AOVs en Europa. Presentación del proyecto de ensayo clínico", moderada por Herminia Millán, gerente de QvExtra! Internacional. En ella intervendrán María del Carmen Millán, científica titular del CSIC; Montserrat Fitó, del Hospital del Mar Medical Research Institute; Ramón Estruch, del Hospital Clínic de Barcelona; José López Miranda, del Hospital Reina Sofía de Córdoba; Miguel Ruiz-Canela, de la Universidad de Navarra; y José J. Gaforio, de la Universidad de Jaén.

Para finalizar, los asistentes al evento disfrutarán de la conferencia motivacional a cargo de Luis Galindo.

La jornada se cerrará con la intervención del director ejecutivo del COI y concluirá con un cóctel posterior para los asistentes.

Para registrarte envía un mail a:
qvextra@qvextra.es.

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.

AgroBank



VIRGEN EXTRA. ASÍ SOMOS. HECHO EN ESPAÑA

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

Dosificadores Volumétricos para talco y cualquier otro producto pulverulento.

La ayuda que necesitas para sacar todo lo bueno de tu tierra.

Nuestros clientes, los mejores fabricantes de aceite de oliva virgen extra del mundo.



DOSIFICADORES[®]
garcía fernández

- FÁBRICA DE MAQUINARIA -
- MACHINERY FACTORY -

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