



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANTAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Extractos de hoja de algarrobo y cáscara de granada podrían ayudar a reducir la incidencia de la “aceituna jabonosa”
pág. 4

COAG-Jaén advierte de que hay olivares de secano “agonizando” y de riego con menos aceituna de la esperada
pág. 5

El MAPA publica la norma de comercialización del aceite de oliva para la campaña 2025/26
pág. 12

Deoleo presenta “EVOO-lution”, su nueva hoja de ruta para el período 2025-2028
pág. 18

Expertos abordan en el curso “Oliventura” cómo combatir la antracnosis en el olivar
pág. 20

QvExtra! y CEQ Italia unifican la imagen de su sello de calidad
pág. 22

Cádiz acogerá un congreso sobre olivar de montaña y salud
pág. 23

China se rinde al olivo

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Cuando uno piensa en olivos, la mente viaja inevitablemente al Mediterráneo: al sol de Jaén, al viento del Egeo o a las colinas toscanas. Pero el olivo, sabio y viajero, tiene una sorprendente capacidad de adaptación. Y si alguien lo duda, basta con mirar hacia el corazón de China, al distrito de Yunyang, en la ciudad de Shiyan (provincia de Hubei), donde este árbol milenario ha encontrado un nuevo hogar y un prometedor futuro. Allí, entre montañas suaves y un clima de transición entre el norte y el sur, se celebró del 29 al 31 de octubre la Shiyan High-Quality Development Conference of the Olive Industry, bajo un lema tan poético como ambicioso: “Creación inteligente del aceite verde: conectando el mundo con su aroma”. No es sólo un lema, sino una declaración de intenciones: el deseo de conectar Oriente y Occidente a través del lenguaje universal del aceite de oliva. A este encuentro internacional acudió una delegación española encabezada por Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, y la experta en olivicultura Brígida Jiménez, directora del Centro IFAPA de Cabra (Córdoba). Junto a expertos procedentes de diversos países, participaron en un foro donde se habló de calidad, sostenibilidad y cooperación internacional, pero sobre todo, de futuro. Durante tres días, los asistentes recorrieron las principales bases de plantación y producción de la región -como la Fábrica Inteligente de Xinlanyuan

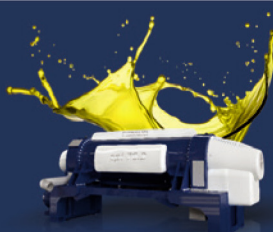


o la Base Central del Olivar Dongfang-, donde la tecnología se da la mano con la naturaleza. En Yunyang, la innovación no es un eslogan: es el motor que impulsa una industria emergente que ya ha logrado crear más de 80.000 mu de olivares y mejorar la vida de 10.000 familias locales. El distrito presume, además, de un aceite con una composición única: aceitunas con hasta un 21% de contenido graso y un nivel de polifenoles muy superior a la media nacional. No es extraño que el “aceite de oliva de Yunyang” haya sido reconocido como Caso de Protección Ambiental y Desarrollo Sostenible de Productos Geográficos de Alta Calidad por la Sociedad Geográfica de China. Quizá pocos recuerden que fue el mismísimo primer ministro Zhou Enlai quien, en 1964, impulsó la plantación de los primeros olivos chinos con plantones importados de Albania. Aquellos árboles pioneros, casi simbólicos, se han convertido hoy en el germen de una industria que apuesta por la calidad y la sostenibilidad, con proyectos que unen el olivar, el turismo de salud y la cultura ecológica. El olivo, eterno viajero, demuestra una vez más que su espíritu no conoce fronteras. En las colinas verdes de Yunyang, bajo un cielo que refleja tanto el norte como el sur, florece una nueva forma de entender el aceite de oliva: moderna, respetuosa y profundamente humana. Y su aroma, ahora sí, empieza a conectar el mundo.



PIERALISI
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com



**CONOCEMOS TU
NEGOCIO**

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

▼ “Patrocina la Noticia de la Semana”

“China acoge una conferencia internacional sobre la industria oleícola”

pág.16

**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
 - Agronomía
 - Campaña
- 6-10 Mercado
 - Mercacei América
- 12 ACTUALIDAD
 - Comercialización
 - Internacional
 - Presentaciones
 - Plagas
 - Calidad
 - Eventos
- 24 Precios en el lineal
- 26 Anuncios Breves
- 27 Agenda

Exportaciones

Las exportaciones andaluzas de aceite de oliva suben un 46% en volumen en los primeros ocho meses de 2025

Las exportaciones andaluzas de aceite de oliva en los primeros ocho meses del año se situaron en 2.589 millones de euros, lo que supone un descenso del 17,6%, “debido a la bajada del precio de venta por la alta producción de la última cosecha”, mientras que en volumen las ventas crecieron un 46%, hasta alcanzar 598.375 toneladas, “cifra que refuerza el liderazgo mundial de la Comunidad respecto a sus competidores nacionales e internacionales”, según ha informado Andalucía TRADE.

A nivel general, Andalucía ha alcanzado los 27.057 millones de euros en exportaciones en los primeros ocho meses de 2025, con un superávit de 369 millones en su balanza comercial con el exterior.

Por países, Portugal es el mercado que más crece del Top 10, un 8,7% respecto a enero-agosto de 2024, hasta alcanzar los 2.568 millones de euros, que lo sitúan como segundo mercado mundial de Andalucía, con el 9,5% del total de las exportaciones. El segundo en crecimiento es China, con un alza del 7,2% en los primeros ocho meses del año, hasta llegar a 992 millones, que lo sitúan como noveno país de destino.

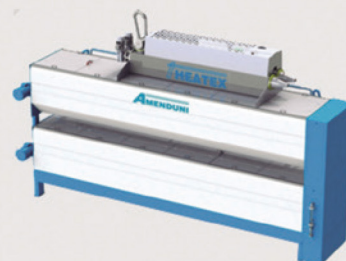
Aun así, Alemania se mantiene como el primer socio comercial de Andalucía, con 3.075 millones de euros exportados, aunque con una bajada del 4,4% respecto al mismo periodo del año anterior.



EVO LINE
NUEVO DECANTER



NUEVOS MOLINOS
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR
DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED
NUEVO NUEVO MODELO

**ACCIAIERIE VALBRUNA**

High quality is our standard

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

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





Aceite de oliva

Precios sostenidos ante una campaña que no termina de arrancar

El mercado del aceite de oliva en España mantiene una tónica de estabilidad y prudencia, con precios sostenidos y una actividad comercial contenida a la espera de la llegada del nuevo aceite. Las lluvias recientes y las previsiones meteorológicas influyen en el ánimo del sector, donde tanto productores como envasadores actúan con cautela. En general, se observa una oferta limitada, una demanda centrada en cubrir necesidades inmediatas y un interés creciente por los primeros AOVEs de calidad que comienzan a aparecer en algunas zonas productoras.

Jaén

Misma tónica que la semana anterior, con precios sostenidos, una oferta escasa y una demanda que compra lo justo para cubrirse a corto plazo a la espera de que llegue el aceite fresco. En este contexto, el lampante se establece a 3.500 €/t.; el virgen, a 3.600/3.700 €/t.; el AOVE, a 4.000/4.300 €/t.; y el refinado, a 3.550 €/t.

Córdoba

Mercado firme y algo de picoteo. La campaña no termina de arrancar, tan sólo alguna molienda de AOVE Premium. El agricultor está esperando a ver si las lluvias mejoran la situación del campo que cada día está más complicada debido a la ausencia de agua. Los envasadores se encuentran relajados y no se realizan operaciones. Así, el lampante se oferta a 3.450/3.500 €/t.; el virgen, a 3.650/3.700 €/t.; el AOVE, a 4.200/4.300 €/t.; y el refinado, a 3.530/3.550 €/t.

Sevilla

Con las primeras lluvias comienza la recolección. Precios sostenidos y crece la demanda de AOVEs de calidad, que empiezan a aparecer. En este sentido, el lampante se sitúa a 3.450/3.500 €/t.; el virgen, a 3.900/4.000 €/t.; el refinado, a 3.500/3.600 €/t.; el AOVE

viejo, a 4.200/4.500 €/t.; y el AOVE nuevo, a 5.000/5.200 €/t.

Málaga

Mercado poco operativo en el que se realizan compras sólo para cubrir necesidades. El clima otoñal se va acomodando con bajadas de temperaturas y lluvias moderadas, que son bien recibidas y que predisponen al olivar a dar buenos AOVEs de calidad. En este contexto, tan solo cotiza el lampante, a 3.300/3.500 €/t.

Castilla-La Mancha

Las cotizaciones se mantienen en los mismos niveles que la semana anterior. Tanto la oferta como la demanda son prudentes a la hora de operar ante las previsiones de lluvias para esta semana, que en un principio iban a ser abundantes y al final de están reduciendo en gran medida. Así, el virgen se establece a 3.700/3.800 €/t.; el AOVE viejo, a 4.150/4.400 €/t.; y el nuevo a 5.000/5.500 €/t.

Extremadura

Comienza la nueva campaña en Portugal y algunas zonas de Extremadura. La oferta disponible aumenta cada día y la demanda únicamente opera para cubrir necesidades puntuales. Mercado poco operativo en general. En este sentido, el lampante se oferta a 3.350/3.500 €/t.; el virgen, a 3.600/3.700 €/t.; el AOVE viejo, a 4.100/4.400 €/t.; y el nuevo a 4.900/5.300 €/t.

Valencia

Mercado muy parado por ambas partes a la espera del aceite fresco. Así, el lampante se sitúa a 3.400 €/t.; el virgen, a 3.700 €/t.; el AOVE, a 4.250 €/t.; y el refinado, a 3.550 €/t.

Lérida y Tarragona

Comienza la cosecha de los AOVEs tempranos aunque todavía no muestran cotización debido a la ausencia de operaciones.

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.



ASISTENCIA TÉCNICA MECÁNICA
Pablo Muñoz: 615 507 418 / Ramón Rodríguez: 615 507 421

ASISTENCIA TÉCNICA ELÉCTRICA
Raúl Risueño: 615 507 404 / Pablo García: 696 962 528

ALMACÉN REPUESTOS
Cristóbal Garrido: 636 344 663 / Alejandro Cabrera: 615 507 416

ASUNTOS GENERALES
Francisco Estrella: 615 507 422 / José Cabrero: 615 507 399

¡YA ESTAMOS LISTOS!
Siempre a tu lado en la campaña

Horario: 7:30 h a 22:30 h
Horario nocturno:
Email: josemaria.cabrero@pieralisi.com

Pieralisi Jaén: 953 284 023
Pieralisi Zaragoza: 976 466 020



Extractos de hoja de algarrobo y cáscara de granada podrían ayudar a reducir la incidencia de la “aceituna jabonosa”

Un estudio internacional revela que extractos naturales obtenidos a partir de residuos de ambas plantas podrían reducir la incidencia de la antracnosis, una de las enfermedades aéreas más importantes del olivar, lo que supone un avance en la búsqueda de estrategias de control sostenibles que disminuyan el uso de fungicidas, según ha informado la Universidad de Córdoba (UCO).

Entre las enfermedades aéreas que afectan al sector olivarero, la antracnosis es considerada una de las más importantes. Conocida popularmente como “aceituna jabonosa” por el aspecto que confiere al fruto, esta patología, causada por distintas especies fúngicas del género *Colletotrichum*, provoca altas pérdidas de rendimiento y calidad del aceite especialmente en años epidémicos.

Ahora, una nueva investigación internacional ha postulado a dos bioprotectores como candidatos para mitigar los daños ocasionados por esta enfermedad. Se trata de extractos vegetales obtenidos de hojas de algarrobo y cáscaras de granada. Estas materias primas empleadas, consideradas hasta la fecha prácticamente como residuos vegetales o de la industria agroalimentaria, ahora se revelan como alternativas prometedoras al uso de fungicidas tradicionales contribuyendo a la economía biocircular.

Según los resultados de la investigación, realizada por el Departamento de Agronomía de la Universidad de Córdoba (DAUCO) en colaboración con el Instituto Politécnico de Bragança (Portugal), ambos extractos reducen significativamente la producción y germinación de los conidios del hongo, además de impedir la formación de apresorios, “dos estructuras clave que el hongo utiliza para dispersarse e iniciar la infección en la planta”, ha subrayado Begoña Antón, primera autora de la investigación.

Además, según destacan las conclusiones del trabajo, la aplicación foliar preventiva de ambos extractos, especialmente el de algarrobo, activa los mecanismos de defensa de la planta asociados

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

a la respuesta antioxidante, e incrementa la producción de ciertos compuestos fenólicos que contribuyen a reforzar su resistencia natural frente al patógeno.

Un trabajo “en condiciones controladas” que abre nuevas puertas

Para lograr estos resultados, el equipo de investigación ha realizado ensayos in vitro, así como bioensayos tanto en aceitunas separadas como en plantones de olivo en cámaras de ambiente controlado. De hecho, en este último ensayo, han podido corroborar que el extracto de

hoja de algarrobo es capaz de reducir el progreso de la incidencia de la enfermedad en un 35%, “un porcentaje que, aunque más bajo al logrado con un fungicida tradicional a base de cobre, supone un paso importante para seguir trabajando en esta línea hacia la optimización de la eficacia de estos compuestos”, ha afirmado Carlos Agustí, investigador principal de esta investigación.

De esta forma, el estudio abre nuevas perspectivas hacia el desarrollo de estrategias de control sostenibles de la antracnosis mediante bioprotectores que permitan reducir el uso de fungicidas, cuyo empleo está siendo cada vez más restringido por parte de la Unión Europea. Para ello, no obstante, aún quedan por dar varios pasos importantes. Entre ellos, según ha precisado la UCO, comprobar cómo se comportan estos bioprotectores en condiciones de campo, donde los factores ambientales y biológicos son más variables y complejos; y estudiar la viabilidad de su escalado industrial en caso de validar su efectividad.





Asaja-Córdoba advierte de la “crítica” situación del olivar en la provincia

La Asociación Agraria Jóvenes Agricultores (Asaja) de Córdoba ha alertado de la “crítica” situación que atraviesa el olivar de la provincia debido al retraso de las lluvias, “que acumula más de medio mes de demora respecto a la campaña pasada”. Según la organización, “en el año anterior, las precipitaciones comenzaron alrededor del 10 de octubre, aunque ya entonces se consideraron tardías. En la actualidad, la ausencia de agua está provocando daños irreversibles, especialmente en los olivares de secano, donde muchas aceitunas ya no podrán recuperarse”.

Asaja-Córdoba ha señalado que, una vez más, los rendimientos no alcanzarán los niveles de una campaña normal, ya que la falta de lluvias en septiembre y octubre marcará una bajada importante de la producción.

La organización también ha precisado que hasta hace apenas dos días, las temperaturas se mantenían anormalmente altas, incluso durante la noche, lo que ha impedido que el olivo complete un ciclo fisiológico normal. “Y es que, en este momento, el olivo se encuen-

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

tra en plena fase de lipogénesis, periodo en el que el árbol genera el aceite, pero la carencia de agua impide que la aceituna acumule la grasa al ritmo adecuado”, ha apuntado.

En numerosas zonas de secano, según ha detallado, predominan aceitunas arrugadas y ya ennegrecidas, “lo que refleja el estrés hídrico generalizado en el campo cordobés”. En este sentido, Asaja-Córdoba ha subrayado que “el riego vuelve a ser fundamental para salvar parte de la cosecha, aunque muchos agricultores afrontan el alto coste energético derivado de la elec-

tricidad”. No obstante, ha afirmado que incluso en las fincas regadas la producción será menor, ya que el riego nunca sustituye completamente al agua de lluvia.

Asimismo, la organización ha recordado recuerda que en la provincia predominan los olivares de secano, por lo que si persiste la sequía “la estimación de cosecha realizada a principios de octubre (269.100 toneladas) quedará previsiblemente por encima de la producción real. Del mismo modo, se espera que ocurra tanto a nivel andaluz como nacional, donde la previsión inicial de 1.300.000 toneladas podría no alcanzarse”.

Además, “este año la situación se ha visto agravada por los problemas de plagas, destacando los daños ocasionados por el Prays oleae, que ha provocado una caída prematura de fruto coincidiendo con San Miguel”.

“La falta de agua, las altas temperaturas y las plagas están configurando una de las campañas más difíciles de los últimos años para el olivar cordobés. Urge una gestión eficiente del agua y medidas que ayuden al agricultor a soportar esta situación”, ha concluido.

COAG-Jaén advierte de que hay olivares de secano “agonizando” y de riego con menos aceituna de la esperada

La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) de Jaén ha asegurado que la falta de lluvia en los meses clave para el cultivo es la causa de que, en general, “los olivares de secano se encuentren agonizando con aceitunas arrugadas, momificadas, negras o directamente cayéndose, mientras que en muchos olivares de riego hay menos aceituna de la esperada en el mes de septiembre”.

Desde COAG han recordado que ya advertía en el mes de junio de que la vecería propia del cultivo del olivar y las altas temperaturas del mes de mayo, que afectó a los olivares en flor de algunas zonas, “podrían hacer que la cosecha de aceite

fuese menor a la previsto en la provincia de Jaén, mayor productora del mundo”.

Según ha precisado la organización, el aforo de la Junta de Andalucía preveía un 15% menos de cosecha que en la anterior campaña, unas 475.000 t. de aceite, si bien “hay que tener en cuenta que ese aforo es una foto fija del olivar en el mes de septiembre y que en los meses cruciales para la formación del aceite nos hemos encontrado con el peor de los escenarios, sin que llueva prácticamente nada”.

“Con lo que los técnicos se están encontrando estos días en el campo se puede decir que difícilmente se puede llegar a las cifras de las previstas en el aforo. Incluso la cosecha podría estar en torno a 350.000 tonela-

das, ya que, aunque lloviera en los próximos días, hay zonas donde directamente el fruto se ha perdido”, ha precisado.

El secretario general de COAG-Jaén y responsable de Olivar en COAG-Andalucía, Francisco Elvira, ha considerado que “difícilmente llegaremos a la producción prevista en el aforo de la Junta de Andalucía, porque, aunque llueva, ya hay mucha aceituna perdida, en el suelo o momificada”.

“La diferencia con el año pasado, cuando finalmente el aforo fue superior a lo previsto, es que comenzó a llover en los meses de septiembre y octubre, mientras que ahora el olivo está pasando a modo subsistencia ante la falta de agua en muchas zonas”, ha concluido.



MERCADO

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

Aceites de oliva

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/T. SEMANA 27 oct./2 nov. '25 (Cierre día 22 octubre '25)	EUROS/T. SEMANA 3/9 noviembre '25 (Cierre día 30 octubre '25)
JAÉN	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
	Lampante, base 1º	3.500	3.500
	Virgen	3.600/3.700	3.600/3.700
	Virgen extra	4.000/4.300	4.000/4.300
	Refinado	3.550	3.550
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	3.450/3.500	3.450/3.500
	Virgen	3.650/3.700	3.650/3.700
	Virgen extra	4.100/4.300	4.200/4.300
	Refinado	3.550	3.530/3.550
SEVILLA	Lampante, base 1º	3.450/3.500	3.450/3.500
	Virgen	3.900/4.000	3.900/4.000
	Virgen extra	4.200/4.500	4.200/4.500 (viejo)
		5.000/5.200	5.000/5.200 (nuevo)
	Refinado	3.500/3.600	3.500/3.600
GRANADA	Lampante, base 1º	3.500	3.500
	Virgen	3.600/3.700	3.600/3.700
	Virgen extra	4.000/4.300	4.000/4.300
MÁLAGA	Lampante, base 1º	3.400/3.500	3.300/3.500
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	3.700/3.800	3.700/3.800
	Virgen extra	4.150/4.400	4.150/4.400 (viejo)
LÉRIDA Y TARRAGONA		5.000/5.500	5.000/5.500 (nuevo)
	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	3.400	3.400
	Virgen	3.700	3.700
	Virgen extra	4.250	4.250
	Refinado	3.550	3.550
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	3.350/3.500	3.350/3.500
	Virgen	3.600/3.700	3.600/3.700
	Virgen extra	4.100/4.400	4.100/4.400 (viejo)
		5.000/5.300	4.900/5.300 (nuevo)

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

agroisa

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

AGROISA.COM info@agroisa.com

AGROISA

INMECAL

ITB

IntecBio

Agrotechbiomed

f

t

y

in

g+

AGROISA.COM

info@agroisa.com

CDTI

Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

PYME INNOVADORA

Camara

Comunidad de Innovación Tecnológica

agroisa.com



Aceites de orujo

EUROS/T. SEMANA 27 oct./2 nov. '25 (Cierre día 22 octubre '25)

EUROS/T. SEMANA 3/9 noviembre '25 (Cierre día 30 octubre '25)

SEVILLA

ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	1.400	1.400
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.100	2.100

Aceites de semillas

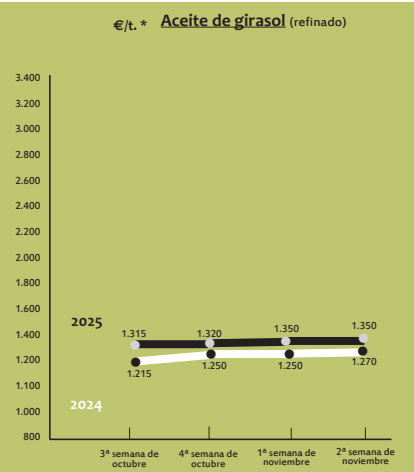
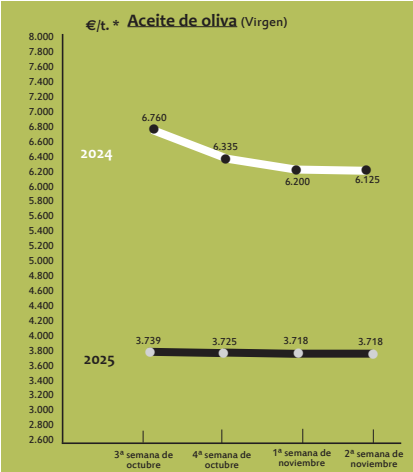
SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)		
Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.350	1.350
ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
Crudo	1.050	1.250
Refinado	1.250	1.300
ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.350	1.350

Oleínas y Ácidos grasos

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

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONAEUROS/KG.
SEMANA
27 oct./2 nov. '25
(Cierre día 22 octubre '25)EUROS/KG.
SEMANA
3/9 noviembre '25
(Cierre día 30 octubre '25)

	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3°/5° (origen)	1.100	1.100
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.200	1.200
ACEITE DE COCO (refinado)	2.770	2.770
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.425	1.425
ACEITE DE PALMISTE	2.225	2.225
ACEITE DE MAÍZ	1.460	1.460
ACEITE DE COLZA	1.300	1.300
ACEITE DE RICINO	1.260	1.260
ACEITE DE PESCADO refinado	4.290	4.290

*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

	EUROS/KG. SEMANA 27 oct./2 nov. '25 (Cierre día 22 octubre '25)	EUROS/KG. SEMANA 3/9 noviembre '25 (Cierre día 30 octubre '25)
	€/t.	€/t.
ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50	8,20
ACEITE DE OLIVA refinado	3,65	3,65
ACEITE DE OLIVA lampante	2,80	2,60/2,80
ACEITE DE ORUJO refinado	2,20	2,20
ACEITE DE GIRASOL refinado	Sin oper.	Sin oper.
ACEITE DE MAÍZ refinado	1,32	1,32
ACEITE DE SOJA refinado	1,40	1,40
ACEITE DE CACAHUETE refinado	1,80	1,80

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	4,00/4,20	Sin oper.
ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,20/5,50	4,20/5,50
ACEITE DE OLIVA refinado	3,70/3,80	3,50/3,60

GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,50/4,65	Sin oper.
ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por 25 Olio Officina Magazine)	4,40/4,50	5,10/5,20

PORTUGAL

ACEITE DE OLIVA virgen extra viejo	4,00/4,25	Sin oper.
ACEITE DE OLIVA virgen extra nuevo		5,00/5,30

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (30 de octubre 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





Mercacei América

Olivum prevé que la campaña de aceituna de 2025 en Portugal podría registrar una caída del 20%

Olivum-Associação de Olivicultores e Lagares de Portugal ha actualizado sus previsiones para la campaña olivícola nacional, anticipando ahora una caída de alrededor del 20% de la producción de aceitunas en comparación con la cosecha anterior.

Dos semanas después de su estimación inicial, que preveía una caída del 10%, los primeros días de cosecha confirman que la producción se sitúa por debajo de las expectativas, lo que refleja el impacto del calor extremo y la falta de lluvias de los últimos cuatro meses, según Olivum.

La asociación ha explicado que en varias zonas de Portugal la sequía y las altas temperaturas durante la maduración han provocado la deshidratación del fruto, lo que ha afectado a la productividad del mismo. Además, ha añadido que incluso los olivares de regadío requieren más agua y la escasez de este recurso está teniendo un claro impacto en la disminución de la producción.

“Durante estos meses cruciales para la

formación de aceite de oliva, nos enfrentamos a un escenario difícil, prácticamente sin precipitaciones”, ha afirmado Susana Sassetti, directora ejecutiva de Olivum.

Según Sassetti, “ste año, en comparación con la campaña anterior, en muchas zonas, los olivares no han tenido capacidad para mantener el desarrollo normal del fruto. Esta situación genera preocupación en el sector, que se enfrenta a una campaña marcada por una gran variabilidad entre regiones y variedades, pero con una tendencia común a la reducción de la productividad”.

Olivum ha subrayado que continuará monitoreando la cosecha y actualizando los datos a lo largo de la misma, trabajando con el sector para garantizar una comunicación “coordinada, clara y objetiva”.

Cabe recordar que, según los datos más recientes de la campaña anterior aportados por esta asociación, la producción de Portugal del pasado año fue de unas 177.000 toneladas de aceite de oliva.

FINIBUS

COMERCIO DE
ACEITE DE OLIVA
Y DERIVADOS

MIGUEL S. VERDASCO
INTERMEDIARIO

móvil 0034 659 920 608
miguel@finibus.es

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

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) (Precios cif Rotterdam)	s/c
CEREALES	
(Estos precios son en origen)	€/t.
Maíz	325
Trigo panificable	360
Trigo forrajero (puerto destino)	340
Cebada cervecera	270
Cebada dos carreras	270
Colza (puerto destino)	752
Guisantes	280
Centeno	220
Harina de girasol (pellets)	230
Harina de girasol (alto proteico)	290

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.107,00** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1049,75**.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: **314,90** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **289,90**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

Aceite de soja: Cerraba a **49,58** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **50,02**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

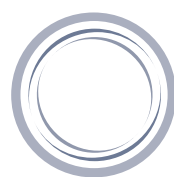
Maíz: Terminó la semana a **429,50** centavos/bushel, habiendo comenzado a **423,75**.

◆ Precios: Futuros diciembre.



¡YA ESTAMOS LISTOS!

Siempre a tu lado en la campaña



PIERALISI
CIRCULAR THINKING

Horario: 7:30 h a 22:30 h **Horario nocturno:** Email: josemaria.cabrero@pieralisi.com

Pieralisi Jaén: 953 284 023 **Pieralisi Zaragoza:** 976 466 020



ASISTENCIA TÉCNICA MECÁNICA

Pablo Muñoz: 615 507 418

Ramón Rodríguez: 615 507 421

ASISTENCIA TÉCNICA ELÉCTRICA

Raúl Risueño: 615 507 404

Pablo García: 696 962 528



ALMACÉN REPUESTOS

Cristóbal Garrido: 636 344 663

Alejandro Cabrera: 615 507 416



ASUNTOS GENERALES

Francisco Estrella: 615 507 422

José Cabrero: 615 507 399





El MAPA publica la norma de comercialización del aceite de oliva para la campaña 2025/26

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) publicó el 28 de octubre en el Boletín Oficial del Estado (BOE) la orden por la que se establece la norma de comercialización del aceite de oliva para la campaña 2025/26 que tiene como objetivo prevenir posibles distorsiones en el mercado en el caso de que se diera una sobreproducción mediante una retirada de producto.

La condición indispensable para activar este mecanismo sería que el nivel de existencias iniciales más las estimaciones de producción alcancen el 120% del nivel medio de este sumatorio de las seis campañas anteriores. Según ha destacado el MAPA, en base a los aforos comunicados por las Comunidades Autónomas a principios del mes de octubre, “no parece que se vayan a alcanzar los umbrales y condiciones para la aplicación efectiva de la medida”, pero el Ministerio ha optado por tener disponible la norma por si fuera precisa su aplicación.

El Ministerio ha recordado que el artículo 167 bis del Reglamento (UE) del Parlamento y el Consejo 1308/2013, establece que, con el fin de mejorar y estabilizar el funcionamiento del mercado común de los aceites de oliva, y también de las aceitunas de las que proceden, los Estados Miembros productores podrán establecer normas de comercialización para regular la oferta.

Para desarrollar la aplicación de este reglamento europeo en España se aprobó el Real Decreto 84/2021 que contempla que, cuando las condiciones de mercado lo justifiquen, podrán establecerse normas de comercialización para mejorar la estabilidad y funcionamiento del mercado para una campaña de comercialización determinada, mediante la retirada de producto hasta la campaña siguiente y/o el destino a uso no alimentario. “Se trata, por tanto, de una medida de aplicación excepcional de carácter coyuntural”, ha detallado.

El MAPA ha apuntado que, tras dos campañas consecutivas de baja cosecha, en la campaña 2024/2025 se recuperó la capacidad productiva. Según ha explicado, las extraordinarias condiciones climatológicas de la primavera pasada, con abundantes precipitaciones, dieron lugar a unas primeras estimaciones productivas para la campaña 2025/26 “excepcionalmente elevadas, que podrían conllevar

una sobreoferta de aceite en el mercado y a desestabilizaciones del mismo”.

Ante esta situación, el Ministerio comenzó a poner a punto el mecanismo contemplado de retirada de aceite del mercado que, según recoge el Real Decreto 84/2021, debe estar aprobado a 31 de octubre para su posible aplicación y prevención de distorsiones de mercado en la campaña ya en curso.

Tras un debate exhaustivo con Comunidades Autónomas y los distintos representantes del sector, el proyecto normativo publicado se sometió a consulta previa, primero, y a audiencia pública posteriormente.

Tras la recepción y análisis de observaciones y los distintos informes pertinentes, el MAPA ha procedido a la publicación de la orden. No obstante, “su aplicación está sujeta al cumplimiento del criterio de activación establecido para la retirada de aceite de oliva y que se produciría en base a la condición indispensable mencionada”, ha afirmado.

La orden recoge, igualmente, el criterio de determinación del porcentaje de retirada de aceite de cualquier categoría, a decidir por el operador, sobre el total de la producción de aceite de oliva. Las instalaciones concernidas serían las almazaras productoras de aceite de oliva.

Publicada esta orden, el porcentaje de producción a retirar se determinaría mediante resolución de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios antes del 15 de noviembre.

En dicho caso, el MAPA elaborará, en coordinación con las Comunidades Autónomas, un plan de control de la norma de comercialización, correspondiendo a los órganos competentes de las CCAA realizar los controles oficiales para comprobar el cumplimiento de la norma.

Sin embargo, según el Ministerio, teniendo en cuenta los aforos comunicados por las Comunidades Autónomas a principios del mes de octubre, “no parece que se alcancen los umbrales y condiciones para la aplicación efectiva de la medida. Las altas temperaturas estivales han venido a memar las elevadas producciones previstas hace meses”.

Reacciones

Desde la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) han celebrado que, tras cuatro años desde la aprobación del Real Decreto 84/2021, el Ministerio haya culminado el desarrollo reglamentario de esta norma. Durante este tiempo, “nuestra organización ha solicitado reiteradamente su concreción para que el sector cuente con mecanismos operativos cuando las circunstancias del mercado lo requieran”.

Aunque las condiciones actuales no hagan necesaria la activación inmediata de las medidas de retirada, la organización ha considerado “imprescindible” que esta norma esté plenamente desarrollada y lista para su aplicación. A su juicio, esta norma permi-





tiría, en caso necesario, activar medidas de estabilización del mercado que evitarían el desplome de precios y, por tanto, la pérdida de rentabilidad para los olivereros.

COAG ha resaltado que esta norma beneficia tanto a los olivereros como a los consumidores. En el caso de los olivereros, ha apuntado que “evita que los precios en origen caigan por debajo de los costes de producción, algo expresamente prohibido por la Ley de la Cadena Alimentaria; garantiza la rentabilidad de las explotaciones olivereras, muchas de ellas pequeñas y medianas y ubicadas en zonas rurales que dependen económicamente del olivar; y proporciona estabilidad y previsibilidad al mercado, permitiendo una planificación más eficaz de las campañas”.

Respecto a los consumidores, la organización ha resaltado que “preserva la sostenibilidad económica y social de la producción de aceite de oliva virgen extra, un alimento esencial en la Dieta Mediterránea cuyo valor nutricional ha sido refrendado por centenares



de estudios científicos; garantiza el mantenimiento de un sector productor viable que pueda seguir ofreciendo productos de máxima calidad; y contribuye a evitar desequilibrios de mercado que a medio plazo podrían afectar negativamente al abastecimiento y a la estructura productiva del sector”.

Por su parte, la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) ha aplaudido la publicación de la norma y ha asegurado que “el mercado por sí solo ha demostrado que no es capaz de generar valor para el olivar tradicional”.

La organización pronostica que este año se venderá todo lo producido, al igual que en la anterior campaña. Sin embargo, esta norma “puede en el futuro poner coto a las malas prácticas de los especuladores en el sector que todos sabemos que existen”, han señalado.

UPA ha anunciado que seguirá trabajando en los próximos meses para mejorar esta norma, especialmente en lo relativo a la limitación de la retirada a aceites de la peor calidad, por lo que -a su juicio- el objetivo debería ser retirar del mercado las categorías que aportan menos valor y primar a aquellos operadores que apuestan por la producción de calidad; modificar algunos de los requisitos para hacer la norma más funcional; y apostar por el establecimiento de medidas relacionadas con aspectos indicados en el preámbulo del Real Decreto 84/2021: la regulación del rendimiento de extracción de aceite, la fijación de un rendimiento máximo de aceituna por hectárea o la planificación de la producción mediante la cosecha temprana.

Trabaja
con conexión
al SIEX o
sin ella.

AGROCUADERNO

100%

Fácil
Seguro
Eficiente



Transforma el cambio en evolución.

El Cuaderno de Campo Digital
de los Agricultores.



AGROCUADERNO





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFLOW

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN

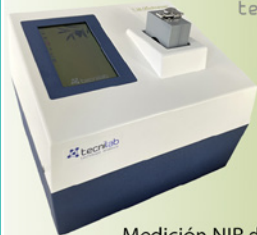


MANZANO
Flottweg

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



tecnilab
tecnología analítica



La solución
integral para
su almazara

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

ENVASES/ENVASADO



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

EXTRACCIÓN



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

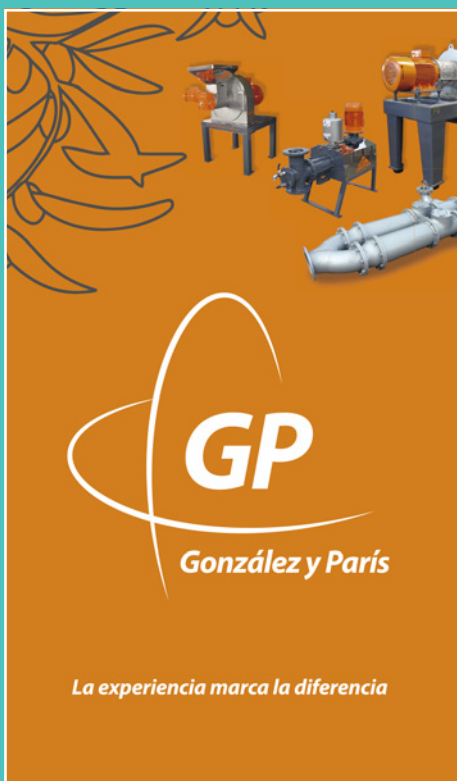


Codi - Pack
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

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



Desde más de 100 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la separación. Con más de 10.000 instalaciones mundiales instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugadoras.



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa
SOLUCIONES Y EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Únicos Fabricantes Especializados
en el Envasado de Aceites desde 1962



Llenadora semi-automática
Semi-automatic fillers

CAUDALÍMETROS DE
ALTA PRECISIÓN
HIGH ACCURACY
FLOWMETERS

EXPERIENCIA
EXPERIENCE

50
AÑOS
YEARS

40
PAÍSES
COUNTRIES

Ausere

Tel: +34 978 50 43 40 - Fax: +34 978 50 47 31
avda/Vicente Perrotto nº 12
01001 Bardenas Reales
D.O. Cerdanya, 74 - 50610 Cuervo de Huerva
Zaragoza ESPAÑA / SPAIN

www.ausere.es



POLAT

Logra Grandes
Cosas en Espacios Pequeños



LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr



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

DELEGACIÓN EN PORTUGAL
Rua A - Funchal 03
Zona Ind. de Mirandela
5370-545 MIRANDELA
tel: 00351 228 096 222

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

TAOSA



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

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

OLIVARUM
Fundación

Desarrollo | Asesoría | Investigación | Innovación | Formación

LABORATORIO
CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

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

PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

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

JAR
METEGAL

Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirr.com

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

treico
Industrial Machinery Solutions

www.treico.com

PESAJE

IMATED

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

Automatización de procesos

PESAJE, ELECTRICIDAD, SOFTWARE

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

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

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

MANEJA CONECTADA 4.0

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los GRANDES ACEITES

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

BALAM
AGRICULTURE

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-es.com

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

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

Económicos y muy rentables

TODOLIVO Infórmate

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

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

PROSUR



China acoge una conferencia internacional sobre la industria oleícola

El distrito de Yunyang, situado en la ciudad de Shiyan (provincia de Hubei, China), acogió con éxito la “Shiyan High-Quality Development Conference of the Olive Industry”, celebrada del 29 al 31 de octubre bajo el lema “Creación inteligente del aceite verde: conectando el mundo con su aroma”. A este encuentro acudió una delegación internacional en la que participó Grupo Editorial Mercacei a través de su CEO, Juan A. Peñamil.



Este encuentro tuvo como objetivo aunar conocimientos y recursos globales en la industria oleícola, profundizar en la cooperación internacional e impulsar la industria oleícola china hacia una nueva etapa de mayor calidad y un desarrollo más sostenible.

Por parte de España, en la delegación internacional también participó la experta en olivicultura y directora del Centro IFAPA de Cabra (Córdoba), Brígida Jiménez.

Durante la conferencia, los delegados visitaron varios centros de demostración a lo largo de toda la cadena de valor de la industria del aceite de oliva, incluyendo la Fábrica Inteligente de Xinlanyuan, la Base de Plantación Zemeng Anyangshan y la Base Central de Plantación del Olivar Dongfang.

Expertos nacionales e internacionales impartieron conferencias y compartieron sus perspectivas sobre el desarrollo de la alta calidad de la industria del aceite de

oliva, ofreciendo recomendaciones con visión de futuro para el desarrollo internacional de la industria oleícola de Shiyan. Entre ellos Ender Gunduz, experto internacional de los mercados y ex jefe de la Unidad de Asuntos Económicos y Promoción del Consejo Oleícola Internacional (COI), que intervino en el evento donde habló sobre el mercado del aceite de oliva a nivel internacional y el caso concreto de China.

Asimismo, la ciudad de Shiyan y el distrito de Yunyang llevaron a cabo actividades de promoción de inversiones centradas en industrias clave como los cultivos oleaginosos leñosos y se completó la firma electrónica de 23 proyectos.

Durante la conferencia, el caso del “Aceite de oliva de Yunyang en las zonas subtropicales bajas y colinas del norte” recibió la placa de “Estudio de Caso sobre Protección Ambiental y Desarrollo Sostenible de Productos Geográficos de Alta

Calidad” (Caso N° 25) otorgada por la Sociedad Geográfica de China, lo que supone un nuevo hito en la certificación a nivel nacional del aceite de oliva de Yunyang en términos de calidad y marca.

Por su parte, la empresa Hubei Xinlanyuan Olive Oil Technology Co., Ltd. lanzó su nuevo aceite funcional de la marca Youbaisui y recibió la designación de “Base de Procesamiento de Aceite Funcional (DAG)” otorgada por el Centro Nacional de Investigación y Tecnología de Ingeniería para el Desarrollo Integral de Recursos de Granos y Aceites de la Administración Estatal de Reservas de Granos y Materiales.

Situado en la zona de transición entre los climas del norte y del sur, el distrito de Yunyang es una importante área de captación de agua para el Proyecto de Trasvase de Agua Sur-Norte. Posee un singular hábitat de montaña baja y colinas subtropicales del norte, que da como resultado



aceitunas con un alto contenido de aceite, de hasta un 21%, produciendo un aceite de alta calidad con un elevado contenido de polifenoles, muy superior a la media nacional. En 1964, el primer ministro Zhou Enlai importó 10.000 plántones de olivo de Albania, algunos de los cuales se plantaron en el distrito de Yunyang.

En los últimos años, el distrito de Yunyang ha convertido el aceite de oliva en uno de sus tres pilares económicos. Mediante la plantación a gran escala y la innovación tecnológica, ha forjado un camino de desarrollo integrado en los sectores primario, secundario y terciario, integrando empresas, centros de producción, coo-

perativas y agricultores. Ha establecido 80.000 mu de plantaciones de aceite de oliva, incrementando los ingresos anuales de más de 10.000 familias en un promedio de 30.000 yuanes, con un valor total de producción superior a los 1.000 millones de yuanes. En el futuro, el distrito de Yunyang impulsará la integración profunda de la industria del aceite de oliva con el turismo de salud y la cultura ecológica, creando un clúster industrial de salud a gran escala con un valor estimado de 10 mil millones de yuanes.

Esta conferencia fue organizada conjuntamente por la sección de la Industria de Oleaginosas de la Asociación de Empresas Líderes de la Industrialización Agrícola de China, el área de Aceites y Grasas de la Asociación China de Cereales y Aceites, la Universidad de Industria Ligera de Wuhan y la sección de Olivo de la Asociación China de Silvicultura Económica.

Fuente: Xinhua News



Deoleo presenta "EVOO-lution", su nueva hoja de ruta para el período 2025-2028

Deoleo presentó el pasado 28 de octubre a analistas, inversores y medios de comunicación en Madrid su "Strategic Update 2025". Durante el evento, el equipo directivo ha explicado las claves de "EVOO-lution", la nueva hoja de ruta de la compañía para el período 2025-2028. Este plan está diseñado para acelerar el crecimiento rentable y crear valor de forma sostenible y autofinanciada, fijando el objetivo de generar aproximadamente 32 millones de euros de EBITDA recurrente adicional para 2028, independientemente del contexto sectorial.

El CEO de Deoleo, Cristóbal Valdés, ha afirmado que "hemos iniciado una nueva etapa de creación de valor en Deoleo, guiada por una visión renovada y un conjunto de iniciativas que aseguran un crecimiento sólido del negocio. "EVOO-lution" potencia las buenas prácticas que ya venimos impulsando y combina, de forma equilibrada, iniciativas de crecimiento Top line y mejoras operativas, respaldadas por una base financiera sólida y un contexto sectorial normalizado".

Según la compañía, "EVOO-lution" se apoya en dos grandes pilares para alcanzar los 32 millones de euros de EBITDA incremental a lo largo del ciclo. El primero se centra en las iniciativas de crecimiento "Top Line" (13 millones de euros) y será impulsado por la potenciación de las marcas principales y la expansión en geografías estratégicas. De este importe, 4 millones de euros provendrán de Norteamérica, 2 millones de euros de India, 3 millones de euros de la apuesta por la innovación, que incluye la expansión a categorías adyacentes como aceitunas, vinagres y aceite de aguacate, y 4 millones de euros del resto de mercados.

El segundo pilar, centrado en las mejoras operativas ("Operational Improvement") asciende a 19 millones de euros. Este importe provendrá fundamentalmente de la reformulación de la estrategia de compras (Procurement), que aportará 12 millones de euros; de la excelencia operativa y organizativa, con un potencial de unos 4 millones de euros; y de 3 millones de euros provenientes de eficiencias adicionales.

Por su parte, Enrique Weickert, CFO de Deoleo, ha considerado que "EVOO-lution representa mucho más que una hoja de ruta: es un proyecto de transformación integral,



que combina innovación, disciplina operativa y foco en la rentabilidad, consolidando la evolución de Deoleo hacia un modelo más sólido, competitivo y sostenible en el tiempo".

Focos estratégicos: impulsando EEUU y consolidando el liderazgo en India

La compañía ha asegurado que "parte de una posición de liderazgo internacional indiscutible, con una cuota de mercado global del 8,6%, tres veces superior a la de su competidor más cercano". Durante el encuentro, el equipo directivo ha puesto el foco en dos geografías clave para el crecimiento: Estados Unidos e India.

En Estados Unidos, Deoleo buscará acelerar su crecimiento en zonas de alto consumo donde aún existe potencial de penetración, reflejo de la diversificada huella geográfica de la compañía y de su enfoque en países de rápido crecimiento. Thierry Moyroud, CEO de Deoleo en Norteamérica, ha indicado que "en EEUU tenemos una gran oportunidad. Contamos con una base sólida en la Costa Este gracias a la fortaleza de Bertolli, pero la categoría aún tiene recorrido en regiones como el Noreste o el Mid-South. Nuestra estrategia es transformar esa oportunidad en realidad apoyándonos en tres palancas: un sólido pi-

peline de innovación adaptado al consumidor local, un equipo comercial reforzado y un plan sistemático de expansión".

En lo que respecta a la India, la compañía, que ya lidera el mercado con su marca Fígaro (80% de cuota), ampliará su red de distribución de 250.000 a 450.000 puntos de venta, acción que se verá reforzada con la incorporación de un nuevo equipo local de más de 15 personas y un nuevo director para el país. Se potenciará el segmento de cosmética, que ya representa el 55% del volumen y ofrece una rentabilidad tres veces mayor que el de alimentación, según la empresa. Al respecto, Cristóbal Valdés ha precisado que "en India hemos construido una posición muy sólida durante estos años y queremos seguir impulsando la región con EVOO-lution. Es un mercado estratégico con un inmenso potencial de crecimiento rentable".

Resultados financieros positivos y sólido compromiso ESG

La compañía ha resaltado que implementa este plan "sobre una base financiera robusta". Los resultados a cierre de septiembre de 2025 muestran un incremento del 15% en el volumen de ventas, una mejora del 12% en el margen bruto unitario y un crecimiento del



EBITDA del 41% (hasta 35,4 millones de euros). Paralelamente, la deuda neta se ha reducido un 24%, hasta los 87,4 millones de euros, situando el ratio de apalancamiento (deuda neta/EBITDA) en 1,9 veces.

Weickert ha comentado que “estos resultados son la confirmación de una gestión rigurosa. Hemos reducido nuestra deuda neta seis veces desde 2019, pasando de 557 millones de euros a los 87,4 millones de euros actuales. Cerramos septiembre en un entorno de materias primas normalizado y con un positivo desempeño, lo que confirma que Deoleo avanza con paso firme”.

El CEO de Deoleo ha hecho referencia a la sostenibilidad como un pilar transversal,

destacando hitos como la medalla Platino de EcoVadis, que sitúa a la compañía en el 1% de las compañías mejor valoradas del mundo en sostenibilidad entre más de 190.000 empresas evaluadas, el Protocolo de Sostenibilidad (que ya agrupa a 88 almazaras certificadas) y la validación de sus objetivos de descarbonización por SBTi, reforzando el impacto positivo del olivar, capaz de capturar hasta 10,7 kg de CO₂ por cada litro de aceite producido.

A su vez, Rafael Pérez de Toro, director Global de Calidad (CQO) de Deoleo, ha recalado que “el aceite de oliva es la grasa más saludable del mundo y la más sostenible. Combina salud y una inmensa capacidad de crecimen-

to, ya que apenas representa el 3% del consumo mundial de aceites comestibles. El sector es cíclico y el histórico nos demuestra que estamos entrando en una etapa favorable, y Deoleo está preparada para capitalizarla”.

En este sentido, Valdés ha concluido que “en esta nueva etapa de EVOO-lution, Deoleo continuará liderando al sector del aceite de oliva, no sólo en el ámbito del negocio, sino también en el de la sostenibilidad. Estamos construyendo un modelo de negocio más eficiente y sostenible, con una estructura de capital a largo plazo y la flexibilidad financiera necesaria para ejecutar nuestra nueva hoja de ruta”.

Ecovalia muestra el impacto económico, social y medioambiental del olivar ecológico

Representantes de distintos medios de comunicación han conocido de la mano de Ecovalia el impacto económico, social y medioambiental del olivar ecológico. En concreto, la asociación ha organizado una visita a la Cooperativa Oliverera de Los Pedroches (Olipe), en Pozoblanco, además de a la Finca Las Hazas, entre Villanueva de Córdoba y Torrecampo, en pleno corazón del valle de Los Pedroches.

Jesús García, gerente de Olipe, ha guiado la visita a las instalaciones de la cooperativa que, fundada en 1957, reúne hoy en día a más de 1.000 socios, 400 de los cuales desarrollan producción ecológica desde hace más de 30 años. Olipe gestiona unas 10.000 hectáreas de olivar ecológico de montaña, de las que unas 300 son de cultivo biodinámico.

Ecovalia ha informado de que se trata de un olivar de alto valor ecológico, integrado en un entorno de gran biodiversidad y que contribuye a mantener viva la sierra -incluso sirve como cortafuegos para incendios forestales-. Este cultivo fija población y genera un impacto positivo en la economía local, tanto para los productores como para jornaleros y negocios de la comarca. Además,

sirve de refugio para especies emblemáticas como el lince ibérico, el águila imperial o el buitre negro.

Riesgos y desafíos

La asociación ha destacado que, pese a su valor, el olivar de la comarca afronta graves riesgos y desafíos: los altos costes de producción y la falta de mano de obra dificultan su mantenimiento. En muchos casos, según ha detallado, se trata de explotaciones familiares situadas en zonas de orografía escarpada, en las que apenas puede trabajar maquinaria y todo depende del esfuerzo humano.

Asimismo, según ha afirmado Ecovalia, en las últimas décadas, con producciones muy condicionadas por el clima y de resultados oscilantes, la viabilidad de estos olivares se ha sostenido gracias, en parte, a las ayudas de

la Política Agraria Común (PAC). La reforma presupuestaría ahora mismo en debate en las instituciones comunitarias, que propone una reducción del 20% en sus fondos, supone, a su juicio, otra seria amenaza para el futuro de estas explotaciones olivareras.





Expertos abordan en el curso "*Oliventura*" cómo combatir la antracnosis en el olivar

La antracnosis en el olivar ha sido el tema fundamental tratado en la sesión dedicada a enfermedades del olivar en el curso "*Oliventura, un viaje al centro del cultivo del olivar*", organizado por el IFAPA, el Instituto de Agricultura Sostenible del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (IAS-CSIC), la Sociedad Española de Ciencias Hortícolas (SECH) y AGR by De Prado.

Según ha informado AGR by De Prado, en esta ocasión se ha diferenciado entre variedades, hablando de plagas y enfermedades tanto aéreas como radicales, además de sus herramientas de control y nuevas tecnologías para la aplicación foliar con atomizadores y drones. En concreto, ha tenido especial protagonismo la ponencia del investigador de la Universidad de Córdoba (UCO) Juan Moral sobre la antracnosis en olivar, también denominada "jabonosa o vivillo" y "gafa" en Portugal.

El director de AGR by De Prado en España, Manuel López, ha explicado que la manera de identificarla en la aceituna es cuando "presenta una textura jabonosa con podredumbre blanda que acaba momificándose. En las ramas presentaría una

desección y, en el aceite, un color más oscuro, entre naranja y marrón, a diferencia de su color habitual verde-amarillento, que lógicamente causa un defecto de calidad y una depreciación del producto".

La empresa ha especificado que si las condiciones climáticas son propensas, con un otoño cálido y húmedo, será difícil evitar, sobre todo en variedades susceptibles como la hojiblanca en España y la galega en Portugal. Según ha precisado, es lo que ocurrió en la pasada campaña 2024/2025, "causando un grave daño en la calidad del aceite, sobre todo en áreas comprendidas entre el sur de Portugal y Córdoba, donde hubo un otoño muy cómodo para el hongo, con abundantes lluvias y falta de frío".

En esta campaña de otoño 2025, a su juicio, "la ausencia de lluvia hasta hoy podría haber ayudado en su control, pero hay que tener en cuenta que el hongo se mantiene latente a la espera de que se reúnan las condiciones de humedad y temperatura para infectar la planta".

Asimismo, ha señalado que varios estudios demuestran la presencia del hongo a lo largo de todo el año, incluso en fases iniciales del ciclo como pueden ser la floración. Además, la comunidad científica confirma que antes de llevar a cabo una apreciación visual de la enfermedad en las aceitunas, el *Colletotrichum* (antracnosis) ya ha penetrado en la aceituna y está provocando la subida de la acidez del aceite. Por ello, se recomiendan tratamientos preventivos para no permitir que esta enfermedad pueda mermar la producción y la calidad del aceite.

Controlar la enfermedad

Para controlar esta enfermedad, AGR by De Prado ha apuntado que es muy importante la elección varietal, ya que hay variedades más sensibles que otras. Por ejemplo, la hojiblanca es sensible, la picual tolerante y la arbequina intermedia. Por otro lado, ha afirmado que el momento de maduración tiene un alto impacto porque una variedad de recolección temprana hará coincidir su momento de envero (va perdiendo sus defensas, sus polifenoles) con en el momento de máximo inóculo en el árbol.

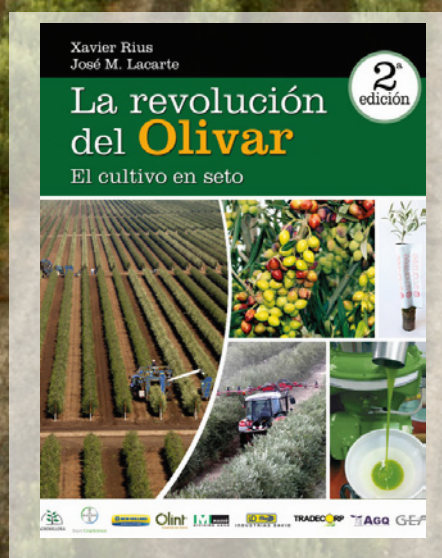
También se ha demostrado por parte de investigadores de la Universidad de Córdoba la relación entre el contenido de calcio en el fruto y la incidencia de la enfermedad. El calcio ayuda a tener paredes

celulares más consistentes, más difíciles de degradar por parte del hongo. "Este elemento nutricional es complejo de aportar para las plantas, habiéndose detectado que su aporte es más eficaz en el momento de máxima división celular, que en nuestro Hemisferio Norte suele ser mayo y junio, hasta el endurecimiento de hueso. A partir de ahí es muy complicado aumentar el contenido de calcio en fruto", han apuntado Pedro Valverde, del Grupo de Investigación UCOLIVO, y el responsable de fincas de olivar en España en Grupo De Prado, Martín Sánchez, quienes han resaltado la importancia de tener en cuenta el momento del control fitosanitario.

En este sentido, han asegurado que, aunque sea una enfermedad que se hace visible en otoño, su control debe venir desde atrás. En su opinión, si se atiende al ciclo del hongo en el olivo, los meses de abril a junio son los de menor producción de inóculo, casi inexistente, coincidiendo con la fase final de caída de frutos momificados. Como materias activas más recomendables, aparte de los cobres, se han referido al *Trifloxistrobin* y el *Tebuconazol* en tratamientos hasta agosto, ya que después podría dejar residuos en los aceites. A partir de esa fecha "no queda otra opción que controlar con cobres, ya sea en formato de sulfato, oxiclورو o hidróxido, dependiendo de la situación".



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.



QvExtra! y CEQ Italia unifican la imagen de su sello de calidad

Después de varios años de colaboración en proyectos europeos y manteniendo los mismos estándares de calidad en sus respectivas marcas, las asociaciones QvExtra! Internacional y CEQ Italia han presentado en el marco del Comité Consultivo del Consejo Oleícola Internacional (COI) la unificación de la imagen de su sello de calidad SIQEV, “que se erige como estándar de credibilidad del virgen extra”.

Compartiendo de manera clara el mismo interés de promover la excelencia, ambas asociaciones -que actualmente certifican cerca de 5 millones de botellas anuales- han decidido unificar la imagen del sello y el sistema de autocontrol realizado por SGS en los lineales internacionales con el fin de poder transmitir al consumidor “de forma eficiente” la importancia de esta certificación que, respetando los distintos orígenes, “garantiza aceites de oliva vírgenes extra con excelentes propiedades nutricionales y sensoriales”, según han informado en un comunicado conjunto.

QvExtra! y CEQ Italia también esperan que otros países se adhieran a este proyecto con el objetivo de luchar por el reconocimiento de un sello de alta calidad internacional que ayude a los consumidores a reconocer el valor diferencial de estos aceites y a los productores a comprometerse a producirlos “porque son valorados”.

Creada en febrero de 2013 con una apuesta comprometida con la excelencia, QvExtra! Internacional ha destacado que se ha constituido en el referente “fiable y sólido” del aceite de oliva virgen extra a nivel internacional. “Y es que estamos convencidos de que sólo fomentando la

excelencia se puede dinamizar el sector”, ha resaltado la asociación.

Para ello, creó el Seal International Quality Extra Virgin (SIQEV), un sello resultado del acuerdo entre productores, expertos y consumidores que certifica que el producto que lo lleva cumple con estrictos requisitos de calidad, superiores a los establecidos en la normativa comunitaria actual. Con dicho estándar, se garantiza al consumidor que esa botella contiene un virgen extra excelente, a través de un sistema de auditoría externa realizada en los lineales por la empresa certificadora internacional SGS a la fecha de consumo preferente.

Por su parte, el Consorcio de Garantía del Aceite de Oliva Virgen Extra de Calidad (CEQ Italia), fundado en 2001, certifica con su sello colectivo el aceite de oliva virgen extra italiano con estándar de calidad, analíticas y organolépticas, mucho más estrictas que las exigidas para la categoría virgen extra. A lo largo de sus más de 20 años de actividad, CEQ Italia ha llevado a cabo numerosas campañas de comunicación, cursos de formación para operadores, especificaciones de producción y eventos de concienciación pública sobre los beneficios de producir y consumir aceites de oliva virgen extra certificados de alta calidad.

Estándares SIQEV de CEQ y QvExtra! a la fecha de consumo preferente:

PARÁMETROS FISCOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS	SIQEV
Acidez	≤ 0,40
Peróxidos	≤ 15
K270	≤ 0,20
K232	≤ 2,4
ΔK	≤ 0,005
Humedad	≤ 0,10
Ceras (C42+C44+C46)	≤ 100
Ácido Oleico	> 65*
Impurezas	≤ 0,05
Multirresiduos	Ecológico=0/Para convencional límites CE para aceituna
Polifenoles	≥ 200*
Panel Test	≥ 2,0

* Límite de EFSA si se aplican las declaraciones

La IGP Aceite de Jaén lanza una nueva campaña para impulsar la compra de AOVEs tempranos

La Indicación Geográfica Protegida Aceite de Jaén ha lanzado una nueva campaña publicitaria para incentivar la compra de sus aceites de oliva vírgenes extra tempranos de alta gama o “aceites verdes”, coincidiendo con el inicio de la nueva cosecha. Bajo el lema “¿Buscas algo único para un regalo? Regalar Aceite de Jaén es regalar salud, calidad y origen. Busca nuestro sello Aceite de Jaén y regala el auténtico Aceite de Jaén”, la iniciativa busca posicionar los AOVEs de Jaén como un producto gourmet esencial tanto para el consumo propio como para regalo en la temporada otoñal y navideña.

La primera fase de la campaña se concentra a finales de octubre y todo el mes de noviembre, aprovechando la reciente elaboración de los aceites tempranos, frescos y de máxima calidad. Posteriormente, en diciembre y los primeros días de enero, la iniciativa se enfocará en la campaña de Navidad y Reyes, promoviendo el AOVE de Jaén como un regalo de gran valor, según ha informado la IGP.

El presidente de la IGP Aceite de Jaén, José Gilabert, ha destacado la importancia de esta campaña “para dar a conocer entre los consumidores la calidad excepcional de nuestros aceites, en especial los AOVEs tempranos, que son la máxima expresión del sabor y la salud que ofrece nuestra tierra, y fomentar la compra en fechas clave como son el inicio de campaña, Navidad y Reyes”.

Gilabert ha considerado que “los consumidores deben saber que al comprar un aceite con nuestro sello Aceite de Jaén están adquiriendo un producto con un origen garantizado y unos estándares de calidad superiores”.



Gastronomic Forum Barcelona contará con la mayor oferta expositiva de su historia

Gastronomic Forum Barcelona, el salón del sector de la hostelería, la gastronomía y el foodservice, que tendrá lugar del 3 al 5 de noviembre en el recinto de Montjuïc de Fira de Barcelona, contará con la mayor oferta expositiva de su historia superando las 400 empresas, lo que representa un 10% más que en 2024.

El salón reunirá a todos los chefs con tres estrellas Michelin de Cataluña, además de Ferran Adrià, en una edición que, coincidiendo con la nominación de Cataluña como Región Mundial de la Gastronomía, pondrá en valor la Nueva Cocina Catalana como movimiento culinario de gran alcance global.

Gastronomic Forum Barcelona contará con la mayor oferta expositiva de sus 25 años de trayectoria, con más de 400 empresas, un 10% más que en 2024, que ocuparán 18.500 metros cuadrados de superficie, con oferta de productos gastronómicos (83%), equipamiento (11%) y menaje para restauración y hostelería (3%). El 65% de las empresas expositoras proceden de Cataluña, el 28% del resto de España y el 7% del ámbito internacional, con participación de empresas de Alemania, Lituania, Irlanda, Portugal, Francia, Chipre e Italia.

“Gastronomic Forum Barcelona es mucho más que un congreso gastronómico con una visión de 360° sobre la hostelería, la restauración y el foodservice, es una gran plataforma de negocio que conecta talento, producto e innovación. Un espacio donde se generan oportunidades y se proyecta al mundo la fuerza creativa y competitiva del sector”, ha destacado Josep Alcaraz, director del salón.

En esta edición contará con más de 200 pequeños productores agrupados en participaciones colectivas procedentes de Galicia, Castilla y León, Extremadura, Baleares y Menorca, además del Espai Catalunya, que integrará a más de 80 productores locales.

Cádiz acogerá un congreso sobre olivar de montaña y salud



La asociación Olea Sylvestris organizará los próximos 20 y 21 de noviembre en Zahara de la Sierra (Cádiz) el congreso “Olivar de montaña y salud”, un encuentro científico y divulgativo que reunirá a más de 200 asistentes y contará con la participación de 13 expertos, entre ellos reconocidos médicos, investigadores y profesionales del sector olivarero.

Durante dos jornadas se abordarán los procesos naturales y el manejo agrario para obtener un alto nivel de compuestos fenólicos en el aceite de oliva. Además, se tratará el impacto de este AOVE de montaña en la salud, aportando evidencias científicas y perspectivas de futuro “que permitan valorar y salvar al olivar de montaña”, según han informado los organizadores de este encuentro.

Este congreso se presenta como un espacio de encuentro entre ciencia, sociedad y territorio, para reivindicar el papel del AOVE de montaña no sólo como alimento de calidad, sino también como aliado en la prevención de enfermedades y en la construcción de un modelo agrario sostenible.

La asociación Olea Sylvestris, con sede en Zahara de la Sierra -en pleno corazón

de la Sierra de Cádiz-, ha resaltado que continúa firme en su compromiso por dar voz y valor al olivar tradicional de montaña, “un cultivo que forma parte de nuestra identidad y paisaje, y que se encuentra en una encrucijada”.

La entidad ha destacado que “los olivares de montaña, situados en terrenos abruptos y de difícil mecanización, se caracterizan por no disponer de sistemas de riego intensivo, lo que los hace menos competitivos frente a otros modelos de olivar más productivos. Como consecuencia, este modelo tradicional se encuentra en riesgo, ya que cada año son más los agricultores que optan por explotaciones superintensivas, buscando una mayor producción y rentabilidad”.

Sin embargo, según ha apuntado, esa misma singularidad que tiene el olivar de montaña, le otorga un valor añadido: el aceite de oliva virgen extra de montaña, “que cuenta con unos valores nutricionales y una composición diferenciados, y con un perfil sensorial único. Se trata de un producto que no sólo aporta cultura, tradición, y territorio, sino también alto impacto en la salud a nivel preventivo”.

Olea Sylvestris ha resaltado que numerosas investigaciones han demostrado que el AOVE procedente de estos olivares tradicionales contiene un alto contenido de compuestos fenólicos y antioxidantes

naturales que ejercen un papel preventivo frente al daño oxidativo y diversas enfermedades. “En un momento en que la sociedad demanda alimentos saludables y auténticos, el olivar de montaña emerge como una pieza clave que conecta patrimonio agrario, sostenibilidad y bienestar humano”, ha subrayado.





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.)

Última revisión de precios: 24 de octubre de 2025.

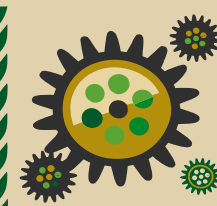
Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

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	36,45	32,95	20,33 (3 l.)	6,99/7,45	6,75	3,99
La Española Gran Selección					4,18	6,75 (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		23,45		5,49		
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		32,80	17,26/19,99 (3 l.)	7,44/7,99	7,95	4,55
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 Griñón						12,19
Marqués de Valdeza						22,50
Martínez Garrica C. Temprana					16,15	
Mas Tarrés						13,85
Mas lsern						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.)			112,95 (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					11,50/12,95	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	37,90	35,90		9,50 (lata)		10,49 (jarra)
Oleoestepa	26,07	33,44/37,95	36,95 (2,5 l.)	7,28/9,65	11,90	5,45 (lata)
Oleoestepa (monovarietales)	34,30		28,55 (lata 2,5 l.)		14,99	8,06/13,21
Oleoquiros						7,00
Oleum Viride Devota & Lomba					12,00	
Oleura						8,70
Oli Mas D'en Gil						9,00
Oli Priorat					6,50 (0,25 l.)	10,00
Olibeas		36,95				
Olicatessen			25,50 (lata 2,5 l.)			12,50
Oliduro						7,35
Olivar de la Luna	35,00		23,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)		11,00
Olivar de Segura	33,90	36,70		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.)			14,05
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	4,39
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.)			15,60/19,76
Picualia Premium Picual						13,90
Puesolé						12,95
Quien es el Jefe						3,45
R. Lencina					6,00	
Reales Almazaras	44,14				11,51	5,00
Rihuelo						8,50
Románico	40,00/43,09		24,20 (lata 3 l.)			11,44
Románico Esencia						4,95
Sahita						10,00
San Francisco						4,69
Selma						24,50
Señorío de Jaén						17,95
Señorío de Segura	25,00		17,30 (lata 3 l.)		5,59	4,00 (lata)
Señorío de Segura Premium						6,00
Señorío de Vizcántar	25,00		9,65 (2,5 l.)	10,05 (lata)		8,05
Señoríos de Rellou						19,90
Sierra de Cazorla	34,00				6,00	10,99
Sierra de Gata					5,80	6,15
Sierra de Nambroca				11,00		5,55 (lata)
Sierra Las Villas					5,00	
Soleae Manzanilla cacereña / Ocal						13,10
Solivellas					7,25	14,50
Sombra						19,00
Sotaroni					7,00	
Supremo Picual/Arbosana						16,42
Tagornar						9,00
Thuelma	21,50		13,60 (lata 3 l.)		5,00	3,50
Tierra y Alma						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		6,40	7,49	5,49
Valdueña					6,00	
Vallejo					5,00	3,00
Venta del Barón						19,95
Verde Mágina Picual						2,89
Verde Salud				8,90 (lata)		
Verde Segura			13,15			
Vetonia						5,00
Via Augusta						16,00
Viana	23,00	59,99 (vidrio)	11,40 (lata 2,5 l.)		7,00	
Ybarra		23,95		5,31/5,95	7,25	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



**centrifugación
alemana**

www.centrifugacionalemana.com



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

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

Funciones principales

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

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

Requisitos

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

- Excelentes habilidades de comunicación y negociación.

¿Qué ofrecemos?

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

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

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

SE VENDE

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

Precio: 65.000 € (no incluye desmontado)

Teléfono de contacto: +34 639 72 54 11

SE BUSCA EXPERTO EXTERNO EN ENAC

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

Podrás compaginarlo con tu actividad profesional

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

SE BUSCA INVERSOR PARA ALMAZARA-DISTRIBUIDORA EN ZONA EXTREMADURA

Empresa mediana de distribución con marcas muy posicionadas en el sector gourmet de aceites y vinagres premium y amplia cartera de clientes tanto mercado nacional como internacional busca inversor.

Trato directo. Contacto: María 689 005 765

Convocatorias

Extremadura aprueba 28 millones de euros en ayudas para incentivos agroindustriales

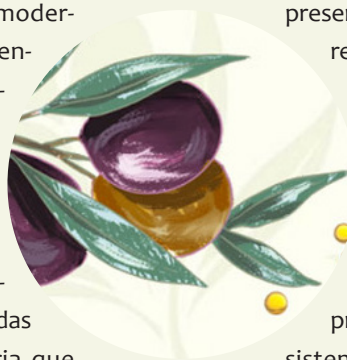
El Consejo de Gobierno de Extremadura ha autorizado una nueva convocatoria de ayudas a incentivos agroindustriales, dotada con 28 millones de euros, para apoyar las inversiones destinadas a la transformación y comercialización de productos agrícolas.

Así lo ha anunciado en rueda de prensa el consejero de Presidencia, Interior y Diálogo Social, Abel Bautista, quien ha avanzado que la convocatoria está dirigida a proyectos que promuevan la creación de nuevos centros productivos, así como a aquellos “que im-

pulsen la ampliación y modernización de los ya existentes, con el objetivo de diversificar la producción o incorporar mejoras en los productos, procesos o servicios”.

Podrán optar a las ayudas las empresas dedicadas a la industria alimentaria que transformen o comercialicen productos agrícolas como aceites, entre otros.

Respecto al importe individual de las cuantías, varían en función del proyecto



presentado y de la inversión que realicen, con un plazo de ejecución de 18 meses.

“El objetivo es contribuir a que los productos agrícolas que parten de Extremadura sean de primera calidad, que las empresas del sector incorporen

sistemas innovadores que aseguren su competitividad y que puedan desarrollar su trabajo con la mayor seguridad”, ha destacado.

www.juntaex.es



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 Noviembre

- ☞ Del 3 al 5 de noviembre
GASTRONOMIC FORUM BARCELONA
Barcelona
info@expoagritech.com
www.gastronomicforumbarcelona.com
- ☞ Del 5 al 7 de noviembre
WORLDS OF FLAVOUR
Napa Valley (California)
www.worldsofflavor.com
- ☞ Del 6 al 8 de noviembre
SALÓN DE LA AGRICULTURA Y
LA GANADERÍA
Madrid
www.ifema.es/sagri
- ☞ Del 6 al 9 de noviembre
BIOCULTURA MADRID
Madrid
www.biocultura.org/madrid/informacion
- ☞ Del 8 al 9 de noviembre
FIESTA DEL PRIMER ACEITE DE JAÉN
Martos (Jaén)
www.dipujaen.es
- ☞ Del 12 al 13 de noviembre
FORO DATAGRI 2025
Murcia
evento@datagri.org
www.datagri.org
- ☞ Del 12 al 13 de noviembre
NORDIC ORGANIC FOOD FAIR
Estocolmo (Suecia)
www.nordicorganicexpo.com
- ☞ Del 12 al 14 de noviembre
FHC CHINA
Shanghai (China)
www.fhcchina.com
- ☞ Del 14 al 15 de noviembre
JORNADAS DE OLIVICULTURA Y SALUD
Buenos Aires (Argentina)
colivicola@gmail.com
- ☞ Del 14 al 16 de noviembre
EXPERIENCIAS APH DE
OLEOTURISMO/ENOTURISMO
Alentejo (Portugal)
www.aphorticultura.pt
- ☞ Del 20 al 21 de noviembre
CONGRESO SOBRE OLIVAR DE
MONTAÑA Y SALUD
Cádiz
www.oleasylvestris.com

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



Está pasando

Argentina, punto de encuentro, formación y promoción del oleoturismo

Mendoza será escenario los días 7 y 8 de noviembre de las Primeras Jornadas Nacionales de Oleoturismo, un espacio de encuentro, formación y promoción dedicado al desarrollo del turismo vinculado al aceite de oliva virgen extra en Argentina. La presentación oficial de esta iniciativa ha contado con la participación de autoridades del Ente Mendoza Turismo (Emetur) y representantes del mundo académico, junto a productores locales.

El evento se llevará a cabo en La Enoteca, Peltier 611 de la Ciudad de Mendoza, y está destinado a productores olivícolas, gastronómicos, estudiantes y agencias de turismo. Se trata de una actividad pública y gratuita, que requiere inscripción previa a través del enlace que se encuentra en la página www.mendoza.gov.ar/turismo.

Las jornadas reunirán a referentes de los ámbitos turístico, académico y productivo, con el objetivo de consolidar al oleoturismo como un producto estratégico, sostenible y con identidad territorial dentro de la oferta turística nacional.

Entre los ejes temáticos que se abordarán destacan "Oleoturismo con identidad", experiencias y programas locales como Mendoza Oliva Bien y Turismo Rural Productivo; "Modelos internacionales", el liderazgo mundial de Jaén (España) en producción y turismo del AOVE; "Innovación y sostenibilidad", experiencias inmersivas, conservación del patrimonio y educación oleícola; "Territorio y marca", indicación geográfica y patrimonio oleícola; "Desarrollo de destinos oleoturísticos argentinos", rutas y paisajes del olivo; "Negocios, gastronomía y experiencias", articulación entre productores, restaurantes y turismo; e "Integración sectorial", cooperación entre provincias, universidades y organismos nacionales.

Además, se realizará una actividad complementaria con coste, que consistirá en una cata guiada de aceite de oliva virgen extra con maridaje de productos de Mendoza, ofreciendo una experiencia sensorial única que combina saber, sabor y territorio.

Los expositores provendrán de distintos puntos del país y del exterior, con la participación de representantes de Mendoza, San Juan, La Rioja, Córdoba y Catamarca, junto a autoridades nacionales de los ministerios de Turismo, Ambiente y Agricultura. También estarán presentes invitados internacionales de España (Universidad de Jaén y Grupo Oleícola Jaén) y Túnez (Consejo Oleícola Internacional).

La segunda jornada, el sábado 8 de noviembre, estará dedicada a las experiencias oleoturísticas de Mendoza y será una actividad exclusiva destinada a la prensa, a generadores de contenido y a operadores turísticos.

También se desarrollarán dos recorridos simultáneos por fincas, almazaras, olivares, miradores y espacios gastronómicos, mostrando la diversidad del territorio mendocino y las posibilidades del turismo vinculado al olivo.

La presidenta del Ente Mendoza Turismo, Gabriela Testa, ha resaltado la importancia de este encuentro nacional, ya que "el oleoturismo representa una enorme oportunidad para Mendoza y para el país". A su juicio, "nos permite diversificar la oferta turística, fortalecer la identidad de nuestros territorios y poner en valor el trabajo de quienes transforman el olivo en un producto con historia, sabor y cultura. Estas jornadas son un paso clave para consolidar a Argentina como un destino oleoturístico de referencia en la región".

Contigo en cada paso

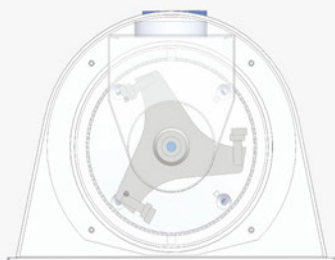
AgroBank, más de 1.100 oficinas
y 3.000 especialistas en tu negocio

Si tienes a alguien
acompañándote,
todo es posible

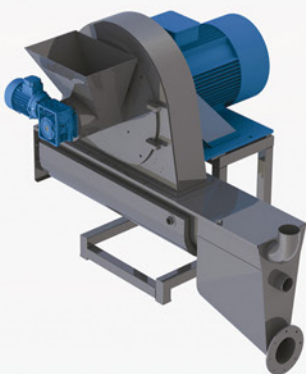
Tu y yo. Nosotros.

AgroBank

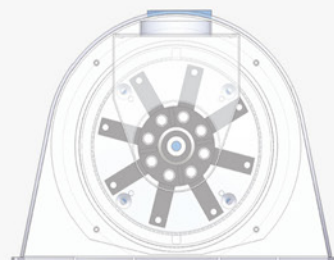
AMENDUNI



MARTILLOS



■ NUEVOS MOLINOS



CUCHILLAS



■ NUEVO ACONDICIONADOR DE PASTAS "HEATEX"



NUEVAS TERMOBATIDORAS ■

NUEVAS LINEAS "EVO" Y "REX LIMITED" ■



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



www.amenduni.com



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