



# Información · AOVE · OLIVAR

# Mercacei

## SEMANTAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

La UJA lidera un proyecto internacional para desarrollar variedades de olivo más rentables  
pág. 4

ControlHydro, un proyecto para mejorar la eficiencia del riego en olivar  
pág. 11

Italia celebra “La Prima dell’olio”, un evento que marca el inicio de la nueva campaña oleícola  
pág. 12

Convocado el Premio Alimentos de España para los mejores AOVEs de la campaña 2025/26  
pág. 13

Antonio Luque presenta las líneas estratégicas de Dcoop: apuesta por EEUU y gestión del agua  
pág. 16

Una tesis plantea un método para suplementar AOVEs con polifenoles exógenos  
pág. 18

La Fundación del Olivar reúne a más de 50 expertos para abordar la armonización de paneles de cata  
pág. 19

## Entre la estrategia y la advertencia

Por Pandora Peñamil Peñafiel

**S**e podría observar y analizar el sector del aceite de oliva a través de las declaraciones de Antonio Luque. Se trata, en cierto modo, de recorrer un territorio de contrastes. Por un lado, encontramos la visión estratégica de un líder que mira al futuro, proyectando a España como potencia internacional y confiando en la excelencia de sus productores. Por otro, percibimos la voz inquieta de quien no duda en señalar sombras que amenazan la autenticidad y la credibilidad de nuestro oro verde. En su última comparecencia -del pasado 6 de noviembre-, Luque presentó las líneas estratégicas de DCOOP con un tono esperanzador y responsable. Habló de consolidar la presencia en Estados Unidos, de la necesidad de gestionar el agua como recurso vital y de proteger al olivar de las consecuencias de la climatología extrema. Cada palabra parecía un llamado a la prudencia y a la planificación: “Si el año que viene tienes una cosecha muy alta y al siguiente muy corta, es malo para todos”, recordaba. En sus palabras, se siente la ambición de un sector que quiere crecer sin perder la cabeza, un sector que apuesta por la innovación y la internacionalización sin dejar de cuidar la esencia del olivar. Pero hace apenas un año, Luque se mostró con un tono muy distinto. Sus declaraciones sobre el fraude en el sector sacudieron la tranquilidad



de los titulares: alertó de aceites que no eran lo que decían ser, de controles insuficientes y de un riesgo para la confianza del consumidor. La reacción de las asociaciones fue inmediata y contundente, pero la inquietud permaneció flotando. En esas palabras hay alarma, sí, pero también una llamada urgente a la responsabilidad, al cuidado del producto y de su imagen. Es la otra cara del liderazgo: la de quien ama profundamente el AOVE y teme que la percepción de fraude empañe décadas de esfuerzo y tradición.

Comparar estas dos intervenciones no es sólo un ejercicio de contraste: es adentrarse en la complejidad del sector. Porque el aceite de oliva no es solo un producto; es paisaje, cultura, historia y territorio. La internacionalización, los mercados y la planificación son esenciales, pero no pueden desligarse de la autenticidad y la calidad. La tensión que expresa Luque es, en definitiva, la tensión de todo un sector que camina entre la ambición y la fidelidad a sus raíces. Me resulta inevitable evocar la fragilidad de un equilibrio que a veces damos por sentado. Cada botella de virgen extra cuenta historias de sol, tierra y paciencia; y, al mismo tiempo, cada alerta sobre fraude nos recuerda que la confianza es frágil. La labor de quienes lideran el sector es mantener ambos planos: proyectar la grandeza sin dejar de proteger la esencia.

 **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”

“Llega el momento más esperado: sale al mercado la *Guía EVOOLEUM 2026*”

pág.5





## Fundadora:

M. Dolores Peñafiel Fernández

## Corresponsales:

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

## Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

## Redacción:

Alfredo Briega Martín  
Cristina Revenga Palacios  
redaccion@mercacei.com

## Edita:



**Mercacei**  
GRUPO EDITORIAL

## CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

## Redacción, Administración y

### Publicidad:

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

## Secretaría de Redacción y

### Publicidad:

Estrella de la Lama  
Alcaide  
Administración: Cristina Álvarez  
Llorente  
Departamento Comercial:  
Natalia de las Heras  
Corresponsal Italia (Milán):  
Daniela Capogna  
Corresponsal América del Sur:  
Leonardo Moral

## Suscripción:

**MERCACEI Semanal**  
(46 nos al año)  
con **MERCACEI Magazine**  
(Trimestral)  
**Anual:** 236 €  
(Extranjero: 290 €)  
**MERCACEI FAX**  
(sólo para los suscriptores de MERCACEI)  
**Anual:** 155 €  
(Extranjero: 250 €)

## Depósito Legal:

M 28733 - 1994  
ISSN  
1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



# sumario

|      |                      |
|------|----------------------|
| 1    | Editorial            |
| 2    | Sumario              |
| 3    | Análisis de Mercado  |
| 4    | ACTUALIDAD           |
|      | • I+D+i              |
|      | • Lanzamientos       |
| 6-10 | Mercado              |
|      | • Aceituna de mesa   |
| 11   | ACTUALIDAD           |
|      | • Agronomía          |
|      | • Promoción          |
|      | • Premios            |
|      | • Cooperativas       |
|      | • Salud              |
|      | • Calidad            |
|      | • AOVE & Cultura     |
|      | • Inauguración       |
|      | • Digitalización     |
|      | • Internacional      |
| 25   | Precios en el lineal |
| 26   | Anuncios Breves      |
| 27   | Agenda               |

## Exportaciones

### Las exportaciones de aceite de oliva y aceitunas de la UE caen un 15% en valor hasta julio

Las exportaciones de aceitunas y aceite de oliva de la UE cayeron un 15% en valor, hasta alcanzar 3.797 millones de euros entre enero y julio de 2025. Por su parte, las importaciones comunitarias de estos productos disminuyeron un 46%, hasta 672 millones de euros en los siete primeros meses del año, según el último informe sobre comercio agroalimentario publicado por la Comisión Europea (CE). El Ejecutivo comunitario ha precisado en su informe que las exportaciones de aceitunas y aceite de oliva aumentaron en dicho periodo un 19% en volumen, “pero esto se vio compensado por una reducción del 29% en los precios en comparación con el máximo alcanzado en 2024. Esto provocó una disminución general del valor de 671 millones de euros (-15%), si bien se mantienen por encima de los niveles de 2023”.

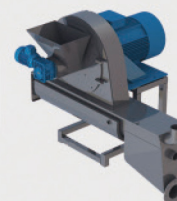
A nivel general, Bruselas apunta que las exportaciones agroalimentarias de la UE alcanzaron 139.432 millones de euros, un 2% más que el mismo periodo del año anterior.

Reino Unido se mantuvo como el principal destino de las exportaciones comunitarias, con un aumento del 5%, hasta 32.417 millones de euros entre enero y julio de 2025; mientras que EEUU fue el segundo destino de las ventas europeas al exterior, con un incremento del 3%, hasta 17.635 millones de euros.

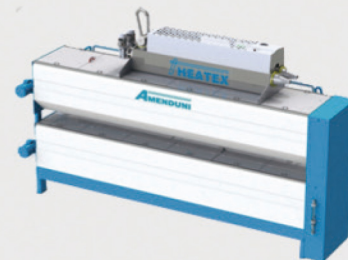
Por su parte, las importaciones de la UE alcanzaron 112.977 millones de euros, un 15% más que en enero y julio de 2024.



**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

## Cautela y transición en el inicio de campaña

Los mercados se caracterizan esta semana por una baja operatividad generalizada, con compradores y vendedores actuando con extrema cautela en la transición entre el fin de la campaña vieja y el lento inicio de la nueva. La oferta es escasa y la demanda se limita a cubrir necesidades puntuales. Las provincias como Jaén y Córdoba muestran gran tranquilidad con cotizaciones estables para el lampante (3.500 €/t.) y el AOVE viejo (4.000/4.300 €/t.). Sin embargo, la entrada de aceite fresco en Sevilla y, sobre todo, en Castilla-La Mancha y Extremadura introduce ligeras tensiones; en estas últimas, los AOVes nuevos alcanzan horquillas de hasta 5.400 €/t., reflejando la expectativa ante la falta de liquidez y a la espera de que la molturación se generalice para ofrecer mayor claridad al mercado.

### Jaén

Mercado con poca operatividad, en el que destaca una oferta escasa y una demanda que compra lo necesario para cubrir necesidades puntuales a corto plazo. Va quedando poco aceite viejo y fresco prácticamente no hay aún. 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 poco operativo por ambas partes, en el que tan sólo se produce algo de cistemeo puntual para cubrir necesidades. Tanto vendedor como comprador se encuentran muy tranquilos y los operadores muy relajados. La molturación va lenta y sólo han empezado para los AOVE Premium. La campaña no comenzará a pleno rendimiento hasta mediados de mes. 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

Se generaliza la molturación en la provincia, de ahí la bajada de las cotizaciones de los vírgenes extra frescos. Hay algo más de oferta de estos zu-

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

mos, por lo que van cediendo ligeramente. En este sentido, el lampante se sitúa a 3.450/3.500 €/t.; el virgen, a 3.700/3.800 €/t.; el refinado, a 3.500/3.600 €/t.; el AOVE viejo, a 4.000/4.200 €/t.; y el AOVE nuevo, a 4.700/5.000 €/t.

### Málaga

El mercado se encuentra muy tranquilo y sin cotizaciones.

### Castilla-La Mancha

La semana ha evolucionado muy tranquila, manteniéndose firmes la oferta y la demanda. La demanda no baja de 5.000 €/t. con los aceites nuevos y la oferta no paga más de 4.700/4.800 €/t. Las operaciones que se hacen son pocas y las estrictamente necesarias por parte de la demanda. Se espera que los próximos datos de producción y salidas den más de operatividad al mercado. Así, el virgen se establece a 3.700/3.800 €/t.; el AOVE viejo, a 4.150/4.300 €/t.; y el nuevo a 5.000/5.400 €/t.

### Extremadura

La nueva campaña, que ya se ha iniciado a pleno rendimiento en Extremadura está totalmente generalizada en Portugal. La situación del mercado es similar a la de la semana anterior. La cotización del AOVE fresco empieza a ceder ligeramente respecto a las primeras operaciones. El mercado continua con poca liquidez. 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 4.700/5.100 €/t.

### Valencia

Todas las cotizaciones siguen en los mismos niveles y el mercado se encuentra a la expectativa del comienzo de la cosecha, ya que la mayoría de los molinos abrieron esta semana. Las operaciones siguen siendo mínimas, debido a la parálisis de oferta y demanda. 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.



**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**





# La UJA lidera un proyecto internacional para desarrollar variedades de olivo más rentables

La Universidad de Jaén (UJA) lidera un proyecto internacional que busca desarrollar variedades de olivo más rentables, versátiles y adaptables a los desafíos económicos y climáticos. La institución docente trabaja de forma colaborativa con la Universidad de Bari (Italia) y Agromillora, además de contar con el apoyo institucional y económico de la Diputación Provincial de Jaén y la Caja Rural de Jaén.

La investigación, denominada “Evaluación agronómica de nuevas selecciones de olivo”, trata de analizar agronómicamente nuevas selecciones de olivo que podrían revolucionar el cultivo para que pudiera adaptarse a los nuevos desafíos económicos y climáticos. Del mismo modo, también serán evaluadas las características de sus aceites.

En este sentido, el rector de la Universidad de Jaén, Nicolás Ruiz, ha visitado la Finca experimental Santa Rita, una explotación ubicada en el término de Fuerte del Rey, de 265 hectáreas de olivar en seto de regadío, en la que se desarrolla la iniciativa. El objetivo principal del proyecto es evaluar 17 nuevas variedades inéditas de olivo, comparándolas con 15 variedades comerciales de control.

En la visita han estado presentes, entre otros, el presidente de la Diputación Provincial, Francisco Reyes; y el presidente de la Caja Rural de Jaén, Juan Núñez, así como el profesor y consultor estratégico, Juan Vilar Hernández, uno de los responsables del proyecto.

El equipo investigador analizará meticulosamente el comportamiento de estas nuevas selecciones. La evaluación experimental se centrará en aspectos cruciales para la rentabilidad del sector, como la producción y el rendimiento graso; la calidad del aceite (midiendo parámetros como el ácido oleico y los polifenoles); la resistencia sanitaria a plagas y enfermedades; y la eficiencia mecánica, la adaptación a la recolección, la adecuación a heladas y la falta de agua, etc.

El proyecto utilizará una metodología de “campos gemelos”, uno en España, y otro en Italia, y tiene un horizonte a largo plazo, con el inicio de los ensayos de campo ya iniciado (octubre de 2026) y una posible comercialización de las variedades seleccionadas a partir del año 2035. La implicación

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón  
Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

de la Universidad de Jaén como entidad coordinadora “subraya su compromiso estratégico con el sector oleícola provincial, que actualmente destina el 98,6% de su superficie cultivada de olivar a la variedad picual”, ha detallado el centro.

El impacto esperado del proyecto va más allá del desarrollo de nuevas variedades, ya que busca una modernización integral del olivar jiennense, especialmente en zonas de baja rentabilidad actual. En este sentido, un estudio previo identifica un potencial de transformación en la provincia, que suma más de 200.000 hectáreas. Estas nuevas variedades están pensadas para estas áreas, donde se podría elevar de forma considerable la rentabilidad del cultivo.

Según la UJA, las ventajas competitivas que se persiguen con este proyecto son significativas. En este sentido, las principales son la reducción de costes, prevista entre un 50 y un 70% por hectárea; y el aumento de la producción, estimado en un 15% en el caso de la aceituna y un 11% para el aceite. El estudio inicial establece que ambos factores se traducirían en un incremento de la renta neta agrícola en un 17%, si es que la modernización prevista es exitosa.

El rector de la UJA ha manifestado que “esta iniciativa de investigación vanguardista pretende ir más allá de la validación

de nuevas variedades de olivar, ya que pretende convertir la Finca Santa Rita en el epicentro para liderar desde Jaén una transformación integral del sector del olivar, integrando ciencia, territorio y empresa”.

Por su parte, el presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes, ha incidido en que proyectos como este “nos colocan a la vanguardia en investigación agronómica, una posición de liderazgo que nuestra provincia debe ejercer en todos los ámbitos ligados al sector oleícola, dado que somos los principales productores de aceite de oliva del mundo”. En esta línea, ha reivindicado que “igual que estamos a la cabeza en producción y también a la hora de elaborar el oro líquido de más calidad, también debemos situarnos al frente de la investigación y el conocimiento de todo lo relacionado con el olivar y el AOVE, ya sea en la mejora de las variedades del olivo, como sucede en este caso, como en materia de salud, gastronomía o medio ambiente”.

Por otro lado, el presidente de Caja Rural de Jaén, Juan Núñez, ha subrayado durante la visita a la finca que “este proyecto es una muestra clara de la forma en que la entidad entiende su compromiso con el territorio. Nuestra razón de ser está en el campo y en quienes viven de él. Con esta iniciativa queremos demostrar que la innovación es el mejor fertilizante para el futuro del olivar. No sólo financiamos el desarrollo agrario, sino que lo impulsamos con visión y con alianzas estratégicas que generan valor y conocimiento”, ha afirmado Núñez.

Asimismo, ha destacado que el proyecto “permitirá a la provincia de Jaén seguir siendo un referente mundial en la producción de aceite de oliva, apostando por variedades más resistentes, rentables y sostenibles, que aseguren la viabilidad económica de las explotaciones a largo plazo”.





## Llega el momento más esperado: sale al mercado la **Guía EVOOLEUM 2026**

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la 10ª edición de la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils 2026* con los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards. Este lanzamiento coincide con la campaña de comunicación que realiza cada año EVOOLEUM y que en la pasada edición alcanzó cifras imbatibles: aparición en más de 270 medios, 700 millones de visualizaciones y una audiencia de 25 millones de consumidores. Esta nueva edición de la Guía ha sido patrocinada por el MAPA, CaixaBank, Aceites de Oliva de España, Agromillora, Pieralisi, Grupo Macho, la Diputación de Córdoba y la Universidad de Córdoba.

Ya está en el mercado la décima edición de la *Guía EVOOLEUM* con los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. Así lo ha dictaminado el prestigioso jurado de los EVOOLEUM Awards, el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE más influyente y riguroso que existe en la actualidad. En esta ocasión, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 es *Monini Monocultivar Coratina*, un monovarietal italiano de la variedad que más veces ha conquistado este preciado galardón. Completan el podio el sudafricano *De Rustica Estate Collection Coratina* y el manchego *Valdenvero Hojiblanco*, cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

El TOP100 de los EVOOLEUM Awards cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos,

**LEONARDO D'ERRICO**

**610 78 51 92**

Brokerage Olive Oil

**ACEITES TUCCITANOS**

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

Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China). España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 67 AOVEs -44 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Como siempre, los grandes protagonistas de este imprescindible manual oleícola son ese centenar de AOVEs, pero además de por su calidad, también se premian los mejores diseños de packaging, los 20 mejores pequeños productores de AOVE -con menos de 2.500 litros por campaña- y los 10 vírgenes extra más saludables según su contenido en polifenoles. En cada ficha del TOP100, como siempre, se detalla su procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, si es Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

En su décimo aniversario, la *Guía EVOOLEUM 2026* no puede

ser más gastronómica... ¡y apetecible! Para empezar, el prólogo de este año lo protagoniza Jordi Cruz, uno de los grandes referentes de la gastronomía española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de MasterChef. El atractivo recetario Menú Mediterráneo cuenta con cinco deliciosas propuestas healthy de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin); mientras que en Oleoturismo descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias únicas. Interesantes artículos como “¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia”; “Aceite de oliva, actividad física y deporte”; “Cadenas de Fast Food saludables”; o “AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor” completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Como ya es habitual, la *Guía EVOOLEUM* será distribuida directamente por Grupo Editorial Mercacei a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y de The World's 50 Best Restaurants, así como a todos los importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet. Del mismo modo, volverá a protagonizar una ambiciosa campaña de comunicación como la realizada en los números anteriores, cuya última edición cerró con apariciones en más de 270 de medios de comunicación de ámbito nacional e internacional, 700 millones de visualizaciones y una audiencia superior a 25 millones de personas.

De hecho, la agencia de comunicación de EVOOLEUM lanzó la pasada semana la nota de prensa del lanzamiento de la Guía y, tan solo una semana más tarde, el TOP100 de EVOOLEUM aparece en la portada digital de agencias y medios como ABC, 20Minutos, La Vanguardia o La Razón.





MERCADO

Precios diarios en origen en *Club Mercacei*  
www.mercacei.com*Aceites de oliva*C  
o  
t  
i  
z  
a  
c  
i  
o  
n  
e  
s  
  
d  
e  
  
A  
c  
e  
i  
t  
e  
s  
  
y  
  
G  
r  
a  
s  
a  
s

|                                 |                      | EUROS/T.<br>SEMANA<br>3/9 noviembre '25<br>(Cierre día 30 octubre '25) | EUROS/T.<br>SEMANA<br>10/16 noviembre '25<br>(Cierre día 6 nov. '25) |
|---------------------------------|----------------------|--|--|
| J A É N                         | 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  |
| C Ó R D O B A                   | Lampante, base 1º    | 3.450/3.500  | 3.450/3.500  |
|                                 | Virgen               | 3.650/3.700  | 3.650/3.700  |
|                                 | Virgen extra         | 4.200/4.300  | 4.200/4.300  |
|                                 | Refinado             | 3.530/3.550  | 3.530/3.550  |
| S E V I L L A                   | Lampante, base 1º    | 3.450/3.500  | 3.450/3.500  |
|                                 | Virgen               | 3.900/4.000  | 3.700/3.800  |
|                                 | Virgen extra         | 4.200/4.500  | 4.000/4.200 (viejo)  |
|                                 |                      | 5.000/5.200  | 4.700/5.000 (nuevo)  |
|                                 | Refinado             | 3.500/3.600  | 3.500/3.600  |
| G R A N A D A                   | 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  |
| M Á L A G A                     | Lampante, base 1º    | 3.300/3.500  | Sin oper.  |
|                                 | Virgen               | Sin oper.  | Sin oper.  |
|                                 | Virgen extra         | Sin oper.  | Sin oper.  |
| T O L E D O                     | CASTILLA-LA MANCHA   |  |  |
|                                 | Virgen               | 3.700/3.800  | 3.700/3.800  |
|                                 | Virgen extra         | 4.150/4.400  | 4.150/4.300 (viejo)  |
| L É R I D A Y T A R R A G O N A |                      | 5.000/5.500  | 5.000/5.400 (nuevo)  |
|                                 | Virgen extra (DOP)   | Sin oper.  | Sin oper.  |
| A L I C A N T E                 | 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  |
| B A D A J O Z                   | 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)  |
|                                 |                      | 4.900/5.300  | 4.700/5.100 (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**  
maquinaria|servicios

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

Camara Agroalimentaria de Innovación Tecnológica  
agroisa.com

Grupo AGROISA  
INMECAL  
ITB  
Agrotechbiomed  
CDTI  
Pyme Innovadora

f t y i g+  
AGROISA.COM | info@agroisa.com





Aceites de orujo

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

EUROS/T. SEMANA 10/16 noviembre '25 (Cierre día 6 nov. '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

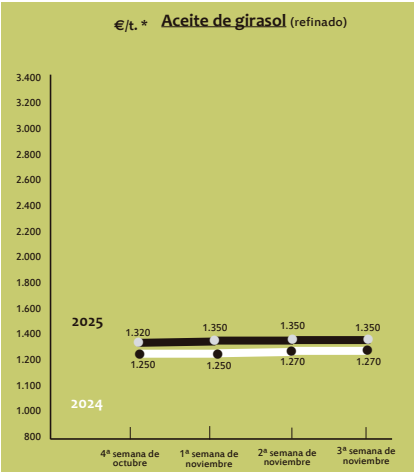
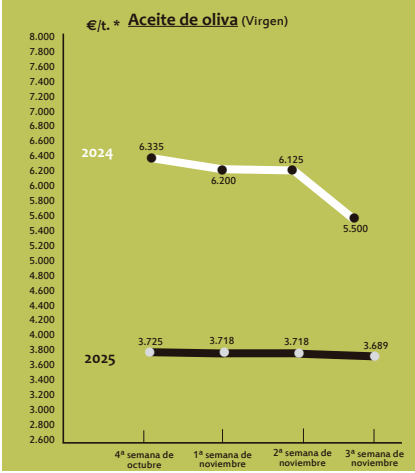
SEVILLA

|  |           |           |
|--|-----------|-----------|
| ACEITE DE GIRASOL<br>(Sobre origen a granel) |           |           |
| Crudo  | Sin oper. | Sin oper. |
| Refinado                                     | 1.350     | 1.350     |
| ACEITE DE SOJA<br>(Sobre origen cisternas)   |           |           |
| Crudo  | 1.250     | 1.200     |
| Refinado                                     | 1.300     | 1.350     |
| ACEITE DE SEMILLAS<br>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<br>(de refinio físico)          | Sin oper. | Sin oper. |
| (Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica). |           |           |

Evolución mensual de los precios



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

Si no tienes tus claves, solicítalas a [redaccion@mercacei.com](mailto:redaccion@mercacei.com)

(\* Media ponderada a nivel nacional).



## Aceites y Grasas industriales

MADRID  
BARCELONAEUROS/KG.  
SEMANA  
3/9 noviembre '25  
(Cierre día 30 octubre '25)EUROS/KG.  
SEMANA  
10/16 noviembre '25  
(Cierre día 6 nov. '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 | 1.175 |
| ACEITE DE COCO (refinado)      | 2.770 | 2.650 |
| ACEITE DE LINAZA (refinado)    | s/c   | s/c   |
| ACEITE DE PALMA                | 1.425 | 1.400 |
| ACEITE DE PALMISTE             | 2.225 | 2.225 |
| ACEITE DE MAÍZ                 | 1.460 | 1.470 |
| ACEITE DE COLZA                | 1.300 | 1.350 |
| ACEITE DE RICINO               | 1.260 | 1.260 |
| ACEITE DE PESCADO refinado     | 4.290 | 4.350 |

\*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.<br>SEMANA<br>3/9 noviembre '25<br>(Cierre día 30 octubre '25) | EUROS/KG.<br>SEMANA<br>10/16 noviembre '25<br>(Cierre día 6 nov. '25) |
|------------------------------|---|---|
| ACEITE DE OLIVA virgen extra | 8,20  | 7,00  |
| ACEITE DE OLIVA refinado     | 3,65  | 3,65  |
| ACEITE DE OLIVA lampante     | 2,60/2,80   | 2,60/2,80   |

|                              |           |      |
|------------------------------|-----------|------|
| ACEITE DE ORUJO refinado     | 2,20      | 2,20 |
| ACEITE DE GIRASOL refinado   | Sin oper. | 1,35 |
| ACEITE DE MAÍZ refinado      | 1,32      | 1,32 |
| ACEITE DE SOJA refinado      | 1,40      | 1,40 |
| ACEITE DE CACAHUETE refinado | 1,80      | 1,75 |

NORTE DE  
PUGLIA  
& CALABRIA

|                              |           |           |
|------------------------------|-----------|-----------|
| ACEITE DE OLIVA virgen extra | 9,30/9,40 | 7,50/7,80 |
| ACEITE DE OLIVA virgen       | Sin oper. | Sin oper. |

### TÚNEZ

MARRUECOS

TURQUÍA

|                              |           |           |
|------------------------------|-----------|-----------|
| ACEITE DE OLIVA virgen extra | Sin oper. | Sin oper. |
| ACEITE DE OLIVA virgen extra | 4,20/5,50 | 4,20/5,50 |
| ACEITE DE OLIVA refinado     | 3,50/3,60 | Sin oper. |

### GRECIA

|   |           |           |
|---|-----------|-----------|
| ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta  | Sin oper. | 5,00/5,20 |
| ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso<br>(Precios facilitados por 25<br>Olio Officina Magazine) | 5,10/5,20 | 4,80/5,00 |

PORTUGAL

|                                    |           |           |
|------------------------------------|-----------|-----------|
| ACEITE DE OLIVA virgen extra viejo | Sin oper. | Sin oper. |
| ACEITE DE OLIVA virgen extra nuevo | 5,00/5,30 | 4,80/5,10 |

### TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (6 de noviembre 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





## Aceituna de mesa

# Desarrollan un nuevo sistema de fermentación para la aceituna de mesa

Investigadores del Instituto de la Grasa (IG-CSIC) y la empresa sevillana Oleica han desarrollado un nuevo sistema para la fermentación de aceitunas verdes al estilo español que mejora la higiene, la homogeneidad y la eficiencia del proceso.

Según ha detallado el Instituto de la Grasa en su página web, tradicionalmente, este tipo de fermentación se realiza en depósitos de fibra de vidrio enterrados, una tecnología apenas modificada desde los años sesenta. El nuevo método sustituye estos depósitos por tanques de acero inoxidable interconectados que operan bajo vacío y permiten recircular la salmuera y eliminar los gases generados durante la fermentación. Esta innovación, publicada en *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, simplifica las tareas de limpieza, desinfección e inoculación, y garantiza una mayor uniformidad entre los lotes.

Los ensayos realizados en las plantas piloto del Instituto de la Grasa muestran que el sistema ofrece claras ventajas higiénico-sanitarias y facilita la automatiza-

ción del proceso, reduciendo la necesidad de mano de obra.

Sin embargo, las pruebas sensoriales indican que las aceitunas obtenidas mediante el método tradicional mantienen un color más brillante y una mejor aceptación visual, lo que plantea el reto de optimizar el nuevo sistema antes de su implementación a gran escala.

El estudio, liderado por Francisco Noé Arroyo López, se desarrolla en un contexto de modernización del sector de la aceituna de mesa, que busca aumentar su sostenibilidad y competitividad. España, principal productor mundial, exporta más de 500.000 t. anuales, por lo que una mejora en la eficiencia y reducción de pérdidas tendría un notable impacto económico, según este organismo.

Este trabajo forma parte del proyecto OliveSafe (PID2022-137720OB-I00), financiado por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades y fondos europeos FEDER, destinado a reforzar la calidad y la seguridad alimentaria en la industria oleícola.

# 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   |            |
| Harina de soja (s. fábrica).....  | €t. 385    |
| Harina de girasol (integ.) (abril) .....  | 280        |
| Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo)..... | 1.550      |
|   | Dólares/t. |
| Harina de pescado, de Perú  | s/c        |
| Harina de soja (Buenos Aires)   | s/c        |
| (Precios cif Rotterdam)   |            |
| 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 **1.109,20** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.107,00**.

◆ Precios: Futuros enero.

**Harina de soja:** **315,00** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **314,90**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

**Aceite de soja:** Cerraba a **52,34** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **49,58**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

**Maíz:** Terminó la semana a **430,65** centavos/bushel, habiendo comenzado a **429,50**.

◆ Precios: Futuros diciembre.





# ControlHydro, un proyecto para mejorar la eficiencia del riego en olivar

El centro tecnológico CIRCE coordina ControlHydro, un innovador proyecto que busca dar respuesta a uno de los grandes retos del sector agroalimentario: el uso eficiente del agua en un contexto marcado por la escasez hídrica y el cambio climático.

En concreto, el Grupo Operativo ControlHydro desarrollará sistemas de control inteligente y aprovechará recursos de biomasa para optimizar el uso del agua en las DOPs Campo de Borja y Aceite Sierra del Moncayo, según ha informado la Almazara La Olivera de Magallón, de la Cooperativa de Magallón, que participa en este proyecto para mejorar la eficiencia del riego en viñedo y olivar.

La iniciativa se centra en implantar sistemas de riego inteligente y aprovechar recursos biomásicos en viñedos y olivares de Aragón, para ahorrar agua, mejorar la productividad y garantizar la sostenibilidad de estos cultivos estratégicos.

ControlHydro se enmarca en los Grupos Operativos de la Asociación Europea de Innovación (AEI), dentro del Plan Estratégico Nacional de la PAC 2023-2027, concedidos por el Gobierno de Aragón a través del Departamento de Agricultura.

Los ensayos se llevarán a cabo en explotaciones de la DOP Campo de Borja y en olivos de la DOP Aceite Sierra del Moncayo. El proyecto no sólo busca optimizar el uso del agua, sino también mejorar la productividad y sostenibilidad de cultivos estratégicos para la economía rural aragonesa, garantizando al mismo tiempo la preservación de los recursos naturales.

## Un consorcio multidisciplinar

El Grupo Operativo está compuesto por un consorcio multidisciplinar integrado por la empresa IG4, especializada en sensorica y tecnologías de riego; y las cooperativas San Juan Bautista y Santo Cristo de Magallón, como beneficiarias, que pondrán a disposición sus explotaciones para la validación de los ensayos en campo.

Asimismo, el Consejo Regulador de la DOP Campo de Borja participará como colaborador, asegurando la transferencia de los resultados al conjunto de los productores; mientras que CIRCE, como coordinador, liderará el diseño de la estrategia tecnológica, contando con despliegue y aplicación de IA, y garantizará que los avances obtenidos se traduzcan en herramientas útiles para agricultores y cooperativas.

Con ControlHydro, “Aragón avanza hacia un modelo de agricultura más resiliente, competitiva y sostenible, en el que el agua se gestiona de forma más eficiente, contribuyendo a mantener la calidad de los vinos y aceites aragoneses y mejorar la competitividad de las explotaciones en un entorno cada vez más exigente”.



**INDUSTRIAS DE LA ROSA**

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

indusriasdelarosa@industriasdelarosa.com

MOLINO TRITURADOR

TERMOBATIDORA

CONJUNTO BATIDORA CON MOLINO PARA MOLTURACIÓN POR LOTES

BOMBA PARA TRASIEGO

CALDERA DE BIOMASA

FABRICANTES MARCA ESPAÑA

www.industriasdelarosa.com



# Italia celebra "*La Prima dell'olio*", un evento que marca el inicio de la nueva campaña oleícola

Confagricoltura, Carapelli Firenze y Unapol organizaron recientemente "*La Prima dell'olio*" en el Palazzo della Valle de Roma. Se trata de la primera edición de un evento que aspira a convertirse en una cita anual, marcando el inicio de la nueva campaña del aceite de oliva y "celebrando un producto que es símbolo de la cultura y del Made in Italy en la mesa", según destacaron sus organizadores.

Durante "*La Prima dell'Olio*" se celebró el inicio de la campaña 2025/26 y se presentó el aceite de oliva virgen extra recién producido durante una cena, donde se fomentó el diálogo entre los operadores de la cadena de suministro sobre estimaciones de producción, nuevos proyectos y estrategias de comunicación.

Para el sector oleícola italiano, en su conjunto, se espera un buen año, aunque desigual: fuerte crecimiento en el sur, con una drástica disminución en el centro-norte, hasta alcanzar un total de 300.000 toneladas, un 21% más que en la temporada anterior, "recuperando así su histórica segunda posición entre los principales productores", según estas organizaciones.

Asimismo, en este evento se puso de manifiesto que, en el contexto mediterráneo, según los últimos datos del Consejo Oleícola Internacional (COI), se prevé que España experimente una ligera disminución, con una producción estimada de 1.372.000 t; mientras que Túnez y Turquía, con 270.000 y 290.000 t., registrarán descensos del 21% y el 43%, respectivamente.

A su vez, "la producción total europea se situará en algo más de 2 millones de toneladas, mientras que el resto de los países mediterráneos alcanzarán el millón de toneladas, lo que pone de manifiesto una clara evolución en la geografía de la producción, gracias a las inversiones realizadas en los últimos años".

El presidente de Confagricoltura, Massimiliano Giansanti, resaltó que las estimaciones de producción indican que "Italia ha recuperado potencialmente su posición entre los países productores, volviendo al segundo lugar en el ranking mundial de los principales productores de aceite de oliva. Sin embargo, debemos aprovechar los incentivos que ofrece el nuevo escenario de producción y prestar especial atención a las necesidades de la cadena de suministro italiana, con estrategias específicas para explotar plenamente su enorme potencial".

En términos de consumo, según se subrayó en el encuentro, "Italia sigue siendo el segundo mayor consumidor mundial, mientras que en cuanto a precios, la diferencia de precio del aceite de oliva italiano sigue siendo significativa, casi el doble que la del aceite de oliva español y griego. Para impulsar el sector nacional, es necesario aumentar el valor percibido del aceite de oliva virgen extra italiano, aprovechando su calidad, biodiversidad y características locales".

Asimismo, se apuntó que también se pueden observar señales positivas en el análisis de la balanza comercial, que en los primeros siete meses de 2025 mostró un ligero superávit, "un dato inusual para el sector del aceite de oliva. Sin embargo, es necesario abordar con seriedad las debilidades de nuestro sistema, donde la insuficiente producción nacional y la infravaloración de los productos Made in Italy están generando crecientes problemas de competitividad, primero en el mercado interno y luego en el internacional".

Para impulsar el sector, consideraron necesarias "nuevas energías y nuevos enfoques culturales, donde la tradición no debe considerarse un obstáculo para la innovación. En un sector como el de la olivicultura, donde la edad media supera los 53 años es fundamental atraer a jóvenes, desarrollar sus habilidades y ofrecerles nuevas oportunidades profesionales". Por ello, el acuerdo Carapelli-Confagricoltura-Unapol ha dado lugar a un nuevo proyecto de formación. Este proyecto se centra en la formación de jóvenes en institutos técnicos superiores y universidades. Próximamente se pondrá en marcha un proyecto piloto en colaboración con el Instituto Agrario Garibaldi de Roma.

El presidente de Deoleo-Carapelli Firenze, Ignacio Silva, resaltó que "como empresa líder del sector, sentimos una gran responsabilidad de actuar también en el ámbito de la sostenibilidad social, impulsando, en el marco del acuerdo vigente desde 2018 con Confagricoltura y Unapol, un proyecto de formación intersectorial que abarca

todas las fases operativas, desde el campo hasta la distribución en el mercado. De esta forma, pretendemos subrayar la importancia de nuestro acuerdo de cadena de suministro y la posibilidad concreta de generar valor para el sector".

Otra oportunidad para potenciar el sector es la comunicación. En este sentido, en el evento se remarcó que "el aceite de oliva virgen extra es el producto estrella de la Dieta Mediterránea y un embajador del Made in Italy: explicar el valor de nuestro aceite implica destacar el trabajo que hay detrás, sus características, las regiones y sus dimensiones culturales y sociales. Solo así podremos concienciar a los consumidores sobre el precio justo y el verdadero valor de lo que llevamos a nuestras mesas".

La cena se desarrolló en cuatro actos en el Palazzo della Valle, a cargo del chef Umberto Vezzoli, presentó aceites de la nueva campaña con diferentes variedades (cerasuola, ravece, coratina y nocellara), maridados con los distintos platos, incluido el postre. La detallada descripción de sus características reveló la riqueza cultural que se puede compartir con los comensales porque "la gastronomía es un recurso esencial para la promoción del aceite de oliva a través de nuevos lenguajes y nuevas opciones para el consumidor".

Por su parte, el presidente de Unapol, Tommaso Liodice, consideró "fundamental perseverar en el concepto de cadena de suministro para que cada participante reciba el reconocimiento económico y ético que le corresponde. También debemos trabajar en una comunicación eficaz para dejar claro que el aceite de oliva virgen extra no es sólo un condimento, sino un alimento delicioso, saludable y sostenible. La tradición olivarera de Italia es la identidad de una comunidad, una región y una historia milenaria que no sólo debe preservarse, sino renovarse de forma inteligente para afrontar las preocupantes consecuencias del cambio climático".





## Convocado el Premio Alimentos de España para los mejores AOVEs de la campaña 2025/26

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) publicó el pasado 5 de noviembre en el Boletín Oficial del Estado (BOE) la convocatoria del Premio Alimentos de España para los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra de la campaña 2025/26, cuyo objetivo es contribuir a promocionar este producto emblemático de la agricultura española y estimular a los productores a obtener aceites de calidad.

Los premios se convocan en cuatro modalidades: tres para la producción convencional a los mejores aceite frutado verde dulce, frutado verde amargo y frutado maduro; y al mejor aceite de producción ecológica.

El aceite que obtenga la mayor puntuación entre todas las modalidades en la fase de cata y en la valoración fisicoquímica recibirá además el Premio Especial Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra.

Podrán participar en el concurso las almazaras autorizadas con sede social en España. Cada entidad podrá presentar muestras tanto



en la modalidad convencional como ecológica, aunque un mismo lote solo podrá optar a una de ellas. Las muestras deben proceder de lotes homogéneos de al menos 10.000 kilogramos y pertenecer a la campaña 2025/26.

Las solicitudes de participación -cuyo plazo finalizará el 10 de diciembre- deberán dirigirse al Ministerio y presentarse de forma electrónica, con un certificado digital válido y compatible con la sede electrónica del departamento. En el caso de que los solicitantes sean personas fí-

sicas, también podrán presentar sus solicitudes de manera presencial.

Una vez recibidas las solicitudes, el MAPA realizará la recogida de las muestras en las instalaciones de la entidad inscrita en el concurso y el precintado del depósito o depósitos correspondientes. Las bases de la convocatoria se encuentran disponibles en este enlace.

Este galardón, que se celebra anualmente desde 1998, tiene como objetivo reconocer la excelencia de los aceites de oliva virgen extra producidos en España, fomentar su elaboración y comercialización, y promover su conocimiento entre los consumidores.

Los Premios Alimentos de España, creados en 1987, reconocen a empresas y productos que destacan por su calidad, innovación y contribución a la gastronomía española. Este reconocimiento se engloba en la campaña “El país más rico del mundo”, que refuerza la marca España como potencia alimentaria y gastronómica de calidad.

## Convocado el Premio Internacional de Investigación en el Cultivo Permanente Leñoso

La Fundación Caja Rural de Jaén y el Centro de Asesoramiento Técnico-Agrario y Laboratorio Olivarum han puesto en marcha la segunda edición del Premio de Investigación Técnica y Científica en el Cultivo Permanente Leñoso. Una iniciativa que otorgará 7.000 euros en premios a los mejores estudios en ámbitos como el biológico, el agronómico y el económico, que estén relacionados con esta tipología de cultivos.

El gerente de la Fundación Caja Rural de Jaén, Luis Jesús García-Lomas, ha destacado que este premio nació con la vocación de “apoyar a los investigadores que trabajan, fundamentalmente, en el olivar, y pensamos, también, en ampliar a los cultivos leñosos, que cada vez tienen más presencia en la provincia de Jaén y en Córdoba”.

El certamen reconocerá a investigadores en el ámbito científico y técnico que, con sus estudios, contribuyan al avance en el conocimiento del cultivo permanente leñoso en todas sus facetas, así como de los procesos de elaboración del aceite de oliva. Todo ello enfocado a la aportación de mejoras que redunden social, económica y medioambientalmente en el mundo rural.

“Es importante valorar estas investigaciones que van a mejorar los cultivos, las explotaciones o la calidad de los aceites y los frutos de estos árboles leñosos. El objetivo es fomentar y ayudar a estos investigadores a que continúen con sus trabajos, para que realmente influyan en la mejora de estos cultivos”, ha remarcado García-Lomas.

Los estudios podrán abordar cualquier aspecto sobre el cultivo permanente leñoso, co-

mo pueden ser el biológico, el agronómico y el económico, así como aquellos relacionados con productos de estos cultivos que generen mejoras en la salud. Los trabajos relacionados con la elaboración de productos derivados del cultivo permanente leñoso, deberán centrarse en ámbitos de mejora de la calidad del producto o de la eficiencia de los procesos.

El jurado estará compuesto por el director general de Cobran Estate, Leandro Ravetti; el fundador de Sudoliva, Gianfranco Vargas; el coordinador del Área de Economía de la Cadena Alimentaria del IFAPA, Samir Sayadi; el analista oleícola internacional Juan Vilar; Jorge Pereira, consultor internacional; y el profesor de l'Enseignement Supérieur Chef Laboratoire “Production Oléicole Intégrée”, Ajmi Larbi.





# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



## ANÁLISIS

**AxFLOW**

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

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

## DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



**MANZANO**  
**Flottweg**

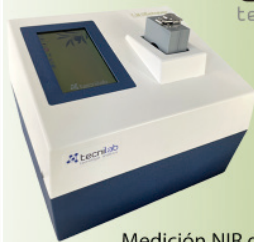
LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXIDABLE - SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG  
[WWW.CALDERERIAMANZANO.NET](http://WWW.CALDERERIAMANZANO.NET)



**SERIJEREZ**  
DECORACIÓN EN VIDRIO

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

**tecnilab**  
tecnología analítica



La solución  
integral para  
su almazara

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

## ENVASES/ENVASADO



**AUTELEC**  
TECNOLOGÍA, S.L.

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

## EXTRACCIÓN



centrifugación  
alemana

La extracción  
convertida en arte.

## BOMBAS

bombas  
**TRIEF**  
desde 1967

Bombas de aletas  
de desplazamiento  
positivo para  
aceites vegetales



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



**Codi - Pack**  
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

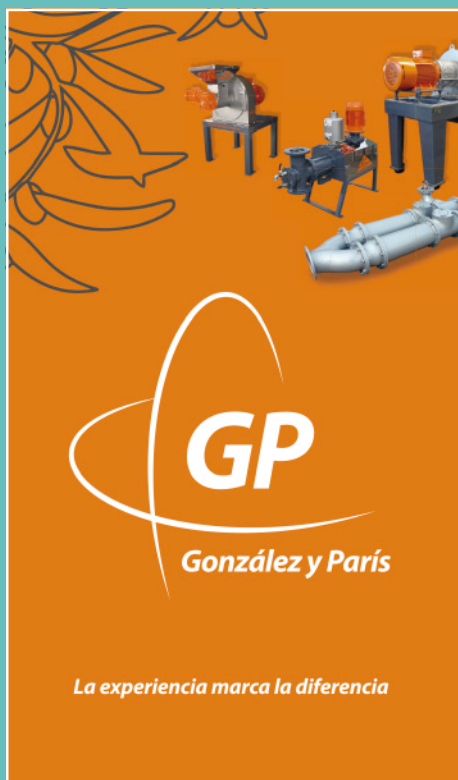
20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

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



**Palacín**

Desde más de 100 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y soluciones clave en el sector de la separación. Con más de 10.000 instalaciones centrifugas instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugación.  
Los desechos de Pape y otros derivados orgánicos pueden ser la fuente de energía y en especial para el sector celuloso, cumpliendo con las regulaciones más estrictas.  
PALACÍN incorpora en su línea de extracción continua una gran mano y se convierte en el proveedor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.



**GP**

González y París

La experiencia marca la diferencia



**ifamensa**  
FABRICAS DE ENVASADO DE ACEITES Y VINOS, S.L.

Únicos Fabricantes Especializados  
en el Envasado de Aceites desde 1962



Llenadora semi-automática  
Semi-automatic filler

CAUDALIMETROS DE  
ALTA PRECISIÓN  
HIGH ACCURACY  
FLOWMETERS

EXPERIENCIA  
EXPERIENCE

50  
AÑOS  
YEARS

40  
PAÍSES  
COUNTRIES

**Ausere**

Tel: +34 979 59 42 42 - Fax: +34 979 59 42 31  
[ausere@ausere.es](mailto:ausere@ausere.es)  
O'Donoghue, 26 - 50410 Cuarte de Huerva  
Zaragoza ESPAÑA / SPAIN

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



**POLAT**

Logra Grandes  
Cosas en Espacios Pequeños



LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

[www.polatas.com.tr](http://www.polatas.com.tr)



FABRICA Y ALMACEN  
Avda Vicente Perreny nº 12  
14850 BAENA (Córdoba)  
Telf: 0034 957 665 115  
e-mail: [taosa@taosa.com](mailto:taosa@taosa.com)

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



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](http://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  
Tel. 954 57 12 21 - Fax 954 57 13 66  
[espejo@laboratorioespejo.com](mailto:espejo@laboratorioespejo.com)

**OLIVARUM**  
Fundación CAJA RURAL JAÉN

asesoramiento | analítica | investigación | innovación | formación

**LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO**

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

**TAMESUR, S.A.**

**MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE**

**treico**  
Industrial Machinery Solutions

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

## PESAJE

**IMATED**

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE

AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

ELECTRICIDAD

SOFTWARE

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

[info@imated31.es](mailto:info@imated31.es)  
[www.imated31.es](http://www.imated31.es)  
953 284 697

## 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-es.com](http://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](http://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](http://www.todolivo.com)

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

AGROCUADERNO

PROSUR



## Antonio Luque presenta las líneas estratégicas de Dcoop: apuesta por EEUU y gestión del agua

El presidente de Dcoop, Antonio Luque, participó el 6 de noviembre en Madrid en un encuentro con medios de comunicación en el que se abordó la actualidad del sector oleícola, las previsiones de la actual campaña y las líneas estratégicas que marcarán el futuro de la cooperativa: la apuesta por el mercado de EEUU y una buena gestión del agua. En este encuentro también estuvieron presentes el director general de Dcoop, Rafael Sánchez de Puerta; y el responsable de Relaciones Corporativas del grupo cooperativo, Esteban Carneros.

### Campaña y mercado

El presidente de Dcoop destacó que, a pesar de las nuevas plantaciones, en los últimos años la producción del sector del aceite de oliva y el de la aceituna de mesa está decayendo. “Si hacemos un análisis de las últimas 20-25 cosechas, vemos que la producción media en España, en vez de subir, está descendiendo un poquito. Esto es consecuencia de un tema clave, que es la climatología y la falta de una buena gestión del agua”.

Respecto al mercado, Luque detalló que los precios, tras alcanzar niveles de 8 y 9 euros, bajaron hasta situarse en 4-5 euros y posteriormente a 3,5-4 euros, siendo un dato importante el buen comportamiento del consumo. “Lo que habíamos perdido de consumo prácticamente se ha recuperado en los últimos meses. Es decir, en España volvemos a estar en unos niveles de salidas mensuales que nos llevan a más de 1.400.000 toneladas al año. Creo que los consumidores nos están sorprendiendo tremendamente y es un tema que tenemos que celebrar”.

Sobre la campaña 2025/26, apuntó que se esperaba una “magnífica o una buena” cosecha, o al menos mejor que la del año precedente, si bien otra vez la climatología “nos llevará a una cosecha similar a la campaña anterior”. “Depende de lo que suceda en los próximos días, y aunque ha llovido en algunas zonas, vamos a ver si llegamos a 1.400.000 toneladas. Desde hace dos meses las perspectivas han cambiado y la cosecha ya no se espera tan elevada, pudiendo situarse igual que el año pasado o incluso inferior, lo que dará lugar a que los precios suban. Si el año pasado estaban entre 3,5 ó 4 euros, ahora mismo alcanzan unos niveles de en torno a 4 ó 4,5. Si el precio del aceite de oliva se sitúa entre 3,5 y 4,5 euros, como



agricultor me gustaría que fuera más alto, y como consumidor más bajo, con lo cual hay que buscar un equilibrio que sirva para todos”, precisó.

También se refirió a 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. A su juicio, supone una medida para ordenar el mercado “y que no tengamos fluctuaciones de precios de 3 euros de un día para otro. Si este año tienes una cosecha con mucho volumen, lo normal es que el año que viene tengas una cosecha más corta, por lo que viene bien que una parte del mercado se guarde para el año siguiente, porque si no vamos a tener unos precios muy bajos este año y al año siguiente unos precios disparados. Y eso es malo para todo

el mundo”. En su opinión, se trata de una medida “magnífica”, aunque cree que este año no va a hacer falta aplicarla “con los datos que estamos viendo”.

### Agua

El presidente de Dcoop insistió en que el tema más importante “que tenemos por delante es el agua”. “Yo creo que en este país, si no se plantea por parte de todas las administraciones un cambio en la gestión del agua, porque agua hay, vamos a tener gravísimos problemas en muchas zonas productoras. Pero ya no sólo de producción, sino de abandono de cultivo, y pasaremos de una zona de olivar a un desierto directamente”.

“Es un tema que nos preocupa mucho. Yo diría que es el más importante que tiene el sector. Desde Dcoop estamos hablando con las distintas administraciones, presentando proyectos, explicando posibilidades..., por lo que confiamos en que en algún momento alguien nos haga caso. Hasta ahora poco o ninguno. Pero esperemos que alguien se dé cuenta de la gravedad del tema”, consideró, al tiempo que resaltó que “el agua nos sirve a los agricultores pa-

*“Si no se plantea un cambio en la gestión del agua pasaremos de una zona de olivar a un desierto directamente”*





ra producir alimentos de calidad a un precio asequible para los consumidores”.

“El agua es la clave del futuro del sector agroalimentario español. Agua para producir alimentos sostenibles y de calidad a precios asequibles para los consumidores”, sentenció, al tiempo que afirmó que el agua conseguiría estabilizar las cosechas.

### EEUU, Pompeian y los aranceles

Asimismo, Antonio Luque avanzó que el Grupo está en proceso para adquirir el otro 50% de Pompeian que no controla “y esperamos que en los próximos meses podamos terminarlo felizmente”. Según indicó, “estamos finalizando la Due Diligence, pero se ha cruzado el tema de los aranceles y lógicamente eso afecta de forma importante a un mercado como el americano”. Por lo tanto, “estamos en pleno proceso”, que prevé que finalice en los próximos dos o tres meses.

Según explicó, Pompeian, que cuenta con una cuota de mercado del 20% en el segmento del aceite de oliva virgen extra en EEUU, está participada al 50% por Dcoop y el otro 50% es propiedad de la familia Devico. Asimismo, cuenta con dos plantas de envasado en Los Ángeles y Baltimore. El proceso todavía no ha finalizado “y puede pasar de todo. Si no compramos, continuaremos de socios con ellos encantados y gestionaremos la compañía de la mejor manera para su futuro”, aseguró.

“Estamos en plena negociación. Ellos tienen que terminar de decidir si quieren salir del sector ahora o esperar más adelante. Si deciden salir, ya vendrá ese acuerdo económico definitivo”, indicó, al tiempo que aseguró que si adquirieran el otro 50% de la compañía “la labor sería

*“EEUU es un mercado al que no se puede dar la espalda”*

continuista y a nivel industrial no se producirían grandes cambios”.

En relación con otras operaciones, Luque subrayó que “comprando o sin comprar Pompeian, Dcoop está en condición de compra de más mercados. Si Deoleo sale otra vez a la venta, lo estudiaremos con mucho cariño. Que no sale Deoleo, pero sale otra cosa que pueda ser interesante, lo estudiaremos con mucho cariño también”, señaló.

También apostó por que en el sector se consoliden grupos de productores con integraciones verticales “donde tomen participación y puedan abrir nuevos mercados y garantizar el futuro de sus socios”.

Sobre los aranceles, el presidente de Dcoop aseguró que “lo que más nos preocupaba es que la situación fuera distinta entre los países de la UE”. “Los aranceles se han incorporado cuando el mercado venía bajando, a nivel de consumo ha habido un arancel del 15% y una devaluación del dólar de casi un 10%, por lo que estamos hablando de un 25% del valor del producto. De momento el consumo va bien y confío en que, si la UE hace una buena gestión por sectores, se podría conseguir alguna excepción en el aceite de oliva”, explicó.

Y es que, en su opinión, EEUU es un mercado “al que no se puede dar la espalda”, porque en la actualidad consume 400 millones de litros de aceite de oliva, frente a los 500 millones de España y los casi 600 millones de litros de Italia, “por lo que con un poquito de crecimiento será el primer mercado de consumo del mundo, lo que nos interesa tremendamente”.

En cuanto a Mercosur, señaló que Brasil es un país que “nos interesa, tiene un consumo importante y puede haber crecimiento”, pero también advirtió de que cuenta con un potencial de producción importante.

### Resultados de Dcoop

Respecto a los resultados de Dcoop para este año, Antonio Luque anunció que quizá sea algo inferior al año pasado, teniendo en cuenta que la bajada de precios ha sido de un 30% aproximadamente.

“Este año podemos estar en torno a los 1.500 millones de euros de nuevo de facturación, quizá un poquito por debajo. Pero el año que viene daremos otro saltito en facturación si terminamos la operación con Pompeian, ya que serían unos 300 millones de euros más de balance”, resaltó.

“Y estamos deseando tener agua para vender en el mundo muchos millones de kilos de aceite, que no sólo que nos hace falta como Dcoop o como Pompeian, sino como país y como sector”, aseveró.

### Calidad

En relación a la denuncia realizada el año pasado sobre fraude en el sector y la calidad de los aceites de oliva, Rafael Sánchez de Puerta resaltó que la Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (ANIERAC) y la Asociación Española de la Industria y el Comercio Exportador del Aceite de Oliva (ASOLIVA) han llegado a un acuerdo y han presentado una propuesta a la Interprofesional del Aceite de Oliva Español para poner en marcha un programa de excelencia de la calidad del aceite de oliva en nuestro país que consiste en trabajar con la Administración para que toda la información que se está generando -cifras, movimientos, volumen de ventas, seguimiento de los precios...- se utilice como mecanismo de control.

Sánchez de Puerta precisó, a su vez, que se ha propuesto poner en marcha un sistema voluntario de autocontrol a partir del cual las empresas que se acojan se comprometen a cumplir con unos protocolos de control y a abrir sus empresas a una certificadora que pueda verificar los procesos productivos.





## Una tesis plantea un método para suplementar AOVEs con polifenoles exógenos

Una tesis doctoral ha planteado un método innovador para suplementar aceites de oliva vírgenes extra con polifenoles exógenos, en particular el hidroxitirosol extraído de subproductos como las hojas del olivo. Esta es una de las aportaciones de la tesis del investigador egipcio Taha Mehany Hussein Abdellatif, “que abre una vía para la industria alimentaria en el diseño de AOVEs con alto valor añadido, tanto para su consumo directo como para aplicaciones en conservación y fritura”, según ha informado la Universidad de La Rioja.

Titulada “Stability of Extra Virgin Olive Oil and Other Edible Oils Under Deep-Frying and Storage Stress: A Multivariate Study of Instrumental and Sensory Data”, la tesis de Taha Mehany Hussein Abdellatif ha logrado la calificación de sobresaliente “cum laude” con mención internacional al título.

Desarrollada en el Departamento de Química de la Universidad de La Rioja -dentro del programa 781D Doctorado en Química- la tesis ha sido dirigida por José María González Saiz y Consuelo Pizarro Millán

en el marco del proyecto europeo “Marie Skłodowska Curie” (EVOO-VALUED), disfrutando Taha Mehany Hussein Abdellatif de una beca IberusTalent del Campus de Excelencia Internacional “Campus Iberus”.

Este proyecto ha contado con el apoyo directo de las empresas Acesur y Almazara Ecológica de La Rioja, así como del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja, “garantizando así la transferencia de resultados al sector socioeconómico”, según el centro docente.

La investigación doctoral de Taha Mehany Hussein Abdellatif parte de que “los aceites de oliva vírgenes extra con alto contenido de compuestos fenólicos no sólo benefician la salud, sino que también mejoran su estabilidad frente a la oxidación y potencian su bioactividad”.

Según ha precisado la Universidad de La Rioja, “el hidroxitirosol, uno de los antioxidantes más potentes del aceite de oliva virgen extra, destaca por sus efectos cardioprotectores, antiinflamatorios y anticancerígenos”.

Además de sus beneficios para la salud, “estos compuestos confieren a los aceites

una mayor estabilidad y vida útil, otorgándoles un valor añadido frente a otros aceites vegetales. Por tanto, el enriquecimiento con hidroxitirosol potencia aún más la estabilidad del aceite, confirmando su papel como antioxidante natural clave”, ha resaltado.

Con su tesis, Taha Mehany Hussein Abdellatif ha desarrollado un enfoque innovador basado en espectroscopía NIR combinada con quimiometría, que permite detectar y cuantificar tanto los polifenoles endógenos como los exógenos en el AOVE.

Por su parte, los métodos espectroscópicos no destructivos (NIRS) permiten monitorizar en tiempo real la evolución de la calidad del aceite, ofreciendo herramientas prácticas para la industria.

La investigación doctoral ha combinado análisis instrumentales avanzados (FT-IR, NIRS, cromatografía, espectroscopía) con técnicas de análisis de datos y modelización multivariante, abordando de manera integral la estabilidad del AOVE en condiciones de fritura profunda y almacenamiento prolongado.

## La Dieta Mediterránea, una opción eficaz para pacientes con síndrome del intestino irritable

La Dieta Mediterránea es una opción de primera línea eficaz y práctica para controlar los síntomas del Síndrome del Intestino Irritable (SII), según una nueva investigación de la Universidad de Sheffield (Reino Unido).

El SII es una afección crónica común que causa síntomas debilitantes como calambres estomacales, hinchazón, diarrea y estreñimiento. Afecta a entre el 10 y el 15% de la población mundial y los pacientes suelen tener dificultades para encontrar alivio a través de la dieta, recurriendo a menudo a planes complejos y muy restrictivos, según el centro docente británico.

Hasta ahora, el tratamiento de primera línea para el SII se ha basado en consejos dietéticos tradicionales. Sin embargo, este nuevo estudio publicado en la revista *Annals of Internal Medicine*, un ensayo clínico aleatorizado en el que participaron 139 personas con SII de todo Reino Unido, demuestra que la Dieta Mediterránea es una opción de primera línea eficaz y práctica.

Ek doctor Imran Aziz, profesor titular de Gastroenterología en la Universidad de Sheffield, ha afirmado que “para millones de personas en todo el mundo, los síntomas del SII pueden afectar gravemente su

vida diaria. Nuestro estudio proporciona evidencia sólida de que la Dieta Mediterránea puede ser un primer paso sencillo, agradable y muy eficaz para controlar esta afección común”.

Los resultados mostraron que el 62% de las personas que seguían la Dieta Mediterránea reportaron una mejora significativa en sus síntomas del SII, en comparación con sólo el 42% de quienes seguían las recomendaciones dietéticas tradicionales (RDT).

En promedio, quienes seguían la Dieta Mediterránea reportaron una mejora significativa en sus síntomas del SII en comparación con el grupo de RDT.



## La Fundación del Olivar reúne a más de 50 expertos para abordar la armonización de paneles de cata

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía ha celebrado en la Fundación del Olivar las “Jornadas de armonización de paneles de cata oficiales y privados acreditados de aceite de oliva”, donde se han dado cita más de 50 jefes de panel y expertos de 14 provincias españolas, así como de diversos países europeos.

La delegada territorial de la Consejería en la provincia, Soledad Aranda, ha participado en la clausura de este encuentro nacido con el objetivo de perfeccionar y armonizar la aplicación del método oficial de análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes.

En este acto Aranda ha subrayado “la apuesta clara del Gobierno andaluz por la calidad, incrementando sustancialmente las actuaciones de apoyo a los paneles de cata, tanto oficiales como privados”.

Además, ha destacado que esta apuesta “se sustenta de forma expresa en el objeti-

**DAVID PÉREZ CASTAÑEDA**  
 INTERMEDIACIÓN DE  
 ACEITES DE OLIVA A GRANEL  
 Agente Comercial Colegiado nº 10180  
 C/ Julio Romero de Torres, 59  
 14800-Priego de Córdoba  
 ☎ 675 93 55 27  
 davidperezcastaneda@gmail.com  
 www.davidperezcastaneda.com

vo quinto de la Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar: fomentar la orientación al mercado, aumentar el valor añadido, potenciar la calidad diferenciada y alcanzar nuevos mercados”. Para ello, la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural contempla actuaciones concretas como el apoyo a las figuras de calidad diferenciadas y a los consejos reguladores de las DOPs y la IGP Aceite de Jaén.

Otras de las acciones puestas en marcha se dirigen al refuerzo de la inspección y el control de la calidad diferenciada en el sector. Soledad Aranda ha reiterado, además, el compromiso de la Consejería con la construcción del Centro de Referencia de la Calidad del Aceite de Oliva, ubicado en Mengíbar, para cuyas obras la Junta ha consignado 5,7 millones de euros en los Presupuestos del año 2026.

Las “Jornadas de armonización de paneles de cata oficiales y privados acreditados de aceite de oliva” han contado con la participación de expertos de los paneles de cata de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, así como del IFAPA, además del Consejo Oleícola Internacional (COI), del Instituto de la Grasa del CSIC, del Laboratorio Arbitral Agroalimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y del Panel del Servicio Oficial de Inspección, Vigilancia y Regulación de las Exportaciones (SOIVRE).

## El chef Marcos Reguera lleva a México la cocina con AOVE

El chef jiennense, maestro picolier y experto en análisis sensorial Marcos Reguera participó en el X Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, un evento de referencia internacional que reunió del 7 al 9 de noviembre en Cuernavaca (Morelos, México) a más de un centenar de profesionales y cocineros procedentes de México, España, Italia, Estados Unidos y Asia y al que acudieron más de 30.000 personas.

Marcos Reguera participó durante el fin de semana en diversas actividades.

Por un lado, el 7 de noviembre intervino en la conferencia “Cocinando con aceite de oliva”, junto al chef marroquí Fuad Lakdhar y el italiano Pietro Catzola, dentro de un espacio



destinado a compartir saberes y sabores en vivo denominado el “Carrusel Gastronómico”. Además, y ya incluido en el programa académico del X Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, participó en la mesa redonda “El consumo de azúcar en la cocina tradicional y moderna”, donde compartió escenario con la experta mexicana Adriana Guerrero, en un diálogo que exploró el papel del azúcar en la gastronomía contemporánea desde distintas culturas.

El 8 de noviembre Reguera participó también en la cena de gala, en la que elaboró un ajo blanco, plato que define como un “gran ejemplo de la cocina del aceite de oliva virgen extra: fresca, vibrante y senso-

rial”. En su propuesta, el cocinero español mostró cómo el aceite de oliva virgen extra puede actuar como eje estructural de una receta, aportando armonía, textura y emoción.

Marcos Reguera es cocinero, analista sensorial, maestro picolier y experto en especias, hierbas aromáticas y aceites de oliva vírgenes extra; además de académico de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo y presidente de la Asociación de Sumillers de Jaén.

Es chef en el Restaurante Cerro Puerta (Jaén) y además asesora a marcas agroalimentarias y proyectos gastronómicos que buscan desarrollar productos con identidad y valor sensorial. Su trabajo se basa en unir conocimiento gastronómico, análisis sensorial y creatividad, con el sabor como hilo conductor entre el producto y la emoción del consumidor.





# Cataluña Región Mundial de la Gastronomía 2025 dedica el mes de noviembre a los paisajes de olivos y al AOVE

En el marco de la distinción de Cataluña como Región Mundial de la Gastronomía 2025, durante el mes de noviembre se pondrá el foco en los paisajes de olivos y el aceite de oliva virgen extra, que conectan territorio, cultura y gastronomía. Así, Cataluña se llenará de ferias y actividades para dar a conocer la riqueza y diversidad de los productos del otoño.

Entre las actividades programadas para noviembre destaca el primer Mercat de l'Oli Nou, impulsado por el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, que se celebrará del 21 al 23 de noviembre en la Plaza Cataluña de Barcelona. Un total de 50 productores de 21 comarcas catalanas llevarán sus primeros aceites de oliva vírgenes extra de la campaña.

Los visitantes podrán descubrir, probar y comprar el producto más preciado de la temporada: el primer chorro de aceite nuevo. La propuesta incluye talleres de cocina, catas guiadas, actividades gastronómicas y venta directa, con el objetivo de acercar la cultura del AOVE a la ciudadanía, dar visibilidad al sector oleícola catalán y reafirmar el valor del producto local como eje central de la cocina y el territorio de Cataluña.

Durante todo el mes de noviembre, Cataluña se llena de ferias y actividades para dar a conocer la riqueza y diversidad de los productos de otoño. Catas, demostraciones gastronómicas y eventos en torno al aceite de oliva virgen extra permitirán descubrir el territorio catalán a través de su oro líquido y conocer la historia, la tradición y la calidad que esconde cada botella.

## Más actividades destacadas del mes

Así, del 1 al 30 de noviembre se celebrarán unas jornadas en Salou dedicadas al aceite de oliva virgen extra de olivos centenarios y monumentales. También tendrán lugar catas guiadas por expertos para conocer las propiedades y matices de los aceites locales; y experiencias gastronómicas con platos en los que el aceite de Salou será el gran protagonista.

A su vez, del 1 al 30 de noviembre los bares de les Garrigues Altes ofrecerán desayunos donde el aceite de oliva virgen extra de sus pueblos tendrá relevancia; y del 1 de

noviembre al 14 de diciembre se celebrará la Muestra Gastronómica de Les Garrigues con platos con aceite nuevo y productos locales servidos en varios restaurantes, combinando gastronomía, paisaje y tradición. Los visitantes podrán complementar la experiencia con oleoturismo y rutas culturales para conocer el patrimonio de la comarca, desde las pinturas rupestres de El Cogul hasta los castillos y la piedra seca.

El 1 de noviembre tuvo lugar la presentación del libro *“Recetas con memoria”* con el AOVE de la Granadella (La Granadella), además de cocina en directo a cargo de la chef Maria Nicolau.

El 2 de noviembre se celebró *“Mañana de Olivos: Desayuno, Aceite & Música”* en Garrigues, una experiencia inmersiva que combina formación, gastronomía y cultura. Se trata de un desayuno artístico entre olivos con productos locales, una cata guiada de aceites a cargo de la sumiller Montse Freixa, un taller de cosecha con el productor Jordi Arbós y un concierto del grupo Silvestres. La actividad puso en valor el patrimonio natural, gastronómico e inmaterial vinculado al aceite.

Del 4 al 8 de noviembre tuvo lugar la *“Embutada 2025”* en Tarragona, una fiesta única dedicada al vino nuevo; y del 8 al 30 de noviembre la Ribera d'Ebre celebra la Fiesta de la Clotxa, un plato tradicional que muestra los orígenes campesinos de la comarca y se disfruta con aceite local. Esta fiesta inicia las Jornadas Gastronómicas de la Clotxa, con restaurantes que incluyen este plato en sus menús a lo largo del mes.

Calafell acogió del 7 al 9 de noviembre una fiesta que quiso poner en valor los sabores autóctonos, productos de temporada y recetas que han pasado de

generación en generación, promoviendo su conocimiento entre la población local y los visitantes; y el 9 de noviembre hubo talleres infantiles y maridajes para adultos con aceite de oliva del Pla d'Urgell (El Palau d'Anglesola). Por su parte, *“Entre Molins”* (Garrigues) se celebrará del 8 al 29 de noviembre y a lo largo de cuatro fines de semana consecutivos cuatro restaurantes de referencia se desplazarán a las almazaras participantes para cocinar in situ y ofrecer una experiencia gastronómica exclusiva. Cada almazara albergará una cena para 30 comensales, que disfrutarán de un menú degustación elaborado especialmente para la ocasión, de 80 euros, con maridaje incluido.

Del 14 al 16 de noviembre se organizará la XXIX Feria del Aceite y el Mediterráneo (Santa Bàrbara), uno de los eventos más importantes en el ámbito oleícola, agrícola y gastronómico de las Terres de l'Ebre; y el 22 de noviembre tendrá lugar la Jornada del AOVE (La Bisbal del Penedès), que ofrecerá una cata de aceites y productos locales, incluyendo el aceite nuevo de la cosecha 2025. Seguirá una mesa redonda con expertos en materia de gastronomía, producción y salud, y por la tarde se celebrará un showcooking con chefs y un pastelero del colectivo Terra i Taula.

Finalmente, el 26 de noviembre se presentará la Carretera del Aceite (Les Borges Blanques), que transforma Les Garrigues en una ruta de 130 km. que une 16 municipios y pone en valor el aceite, el vi-

no, los agricultores y el paisaje mediterráneo. Con una página web interactiva, ofrece una experiencia que combina territorio, patrimonio y gastronomía.





# "Manolito y la fábrica de aceite" y "La confesión", los cuentos más votados en los Premios del Público del VIII Concurso de Relatos sobre Olivar

El pasado 31 de octubre finalizó el plazo de la votación popular para elegir los Premios del Público del VIII Premio Internacional de Relatos sobre Olivar, Aceite de Oliva y Oleoturismo que organiza la Asociación Cultural Másquecuentos (MQC), y después de que la organización haya revisado los cerca de 47.000 votos recibidos para comprobar su validez, el resultado final ha arrojado que el cuento ganador de esta categoría que conceden los internautas ha sido *"Manolito y la fábrica de aceite"*, que ha logrado 2.838 votos, mientras que el segundo galardonado de esta modalidad ha sido *"La confesión"*, del bejigareño Antonio Carlos Ruiz, con 2.571 votos.

Después de que la votación popular haya estado abierta algo más de 15 días (del 15 al 31 de octubre), estos dos relatos cortos han sido los ganadores de estos premios que otorgan los seguidores del portal de Másquecuentos con sus votos y que están dotados con 400 y 200 euros, respectivamente. Otro año más, según sus organizadores, esta primera parte del concurso ha tenido un gran éxito de participación pese a que se ha reducido el periodo de votación, de un mes a 15 días, y aunque ha habido menos plazo para participar se han registrado muchos más votos proporcionalmente (en la pasada edición fueron más de 54.000 por los cerca de 47.000 de este año). Este dato, a su juicio, refleja la proyección y alcance de este concurso de relatos que gira en torno al olivar, el único de estas características que se celebra en el mundo.

Un certamen literario que, un año más, ha sido convocado por Ferias Jaén y organizado por la Asociación Cultural Másquecuentos, y que cuenta con el patrocinio de la Fundación Unicaja Jaén, la UNED de Jaén, la SCA San Vicente de Mogón y su AOVE Puerta de Las Villas, las empresas Autelec Tecnología y Gráficas La Paz, la IGP Aceite de Jaén y el Centro de Interpretación "Olivar y Aceite" de Úbeda; y la colaboración del sello Degusta Jaén de la Diputación Provincial de Jaén, la editorial Madara, la empresa Love AOVE, la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), la RTVA y el Hotel Rosaleda de Don Pedro de Úbeda.

Junto al elevado número de votos recibidos en la votación popular, este año también se ha producido un récord en la participación de autores, ya que han llegado a este concurso 426 microrrelatos y relatos cortos remitidos por escritores procedentes de 21 países y 41 provincias españolas. Entre todos estos textos,

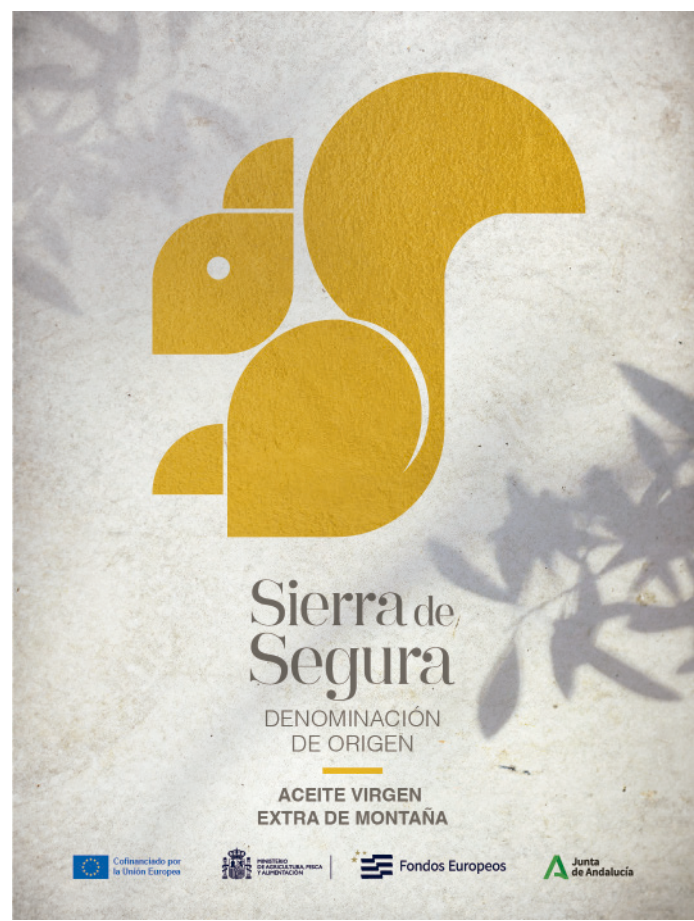
el Comité de Lectura de MQC escogió 341 para que fueran publicados en el portal web de esta entidad, y entre ellos el público ha elegido a los dos ganadores de la modalidad popular y a otros ocho más que pasan a la final junto a cerca de una treintena de historias que el Comité de Lectura de MQC está seleccionando actualmente atendiendo exclusivamente a su calidad literaria.

De esta forma, el tribunal literario que presidirá un año más el escritor ubetense Salvador Compán y que también cuenta entre sus miembros con el gerente de la editorial Madara, José Madero; el director de la RTVA en Jaén, Lorenzo Canales; y los ganadores el pasado año de las dos categorías establecidas en este certamen: relato corto y microrrelato (Juan Antonio Caro y Raúl Clavero) tendrá en breve en sus manos los cuentos finalistas, que se repartirán los premios del jurado de esta edición, que están dotados con 1.000 y 500 euros en el caso de los dos mejores relatos cortos, y también los dos mejores microrrelatos, a los que corresponderán 500 y 250 euros, respectivamente.

Entre los textos finalistas también se distinguirá al mejor texto escrito por un autor nacido o residente en Andalucía; se concederá por primera vez un galardón a la mejor imagen original presentada para acompañar a los relatos publicados (dotación de 200 euros); y además, con la ayuda del director de cine Luisje Moyano y representantes de la IGP Aceite de Jaén,

se premiará a la historia que mejor promoció alguna de las múltiples bondades del aceite de oliva y el olivar, y que se pueda convertir en un cortometraje, un galardón que está dotado con 300 euros.

A los premios en metálico, los autores reconocidos en esta edición sumarán una experiencia oleoturística en el Centro de Interpretación "Olivar y Aceite" de Úbeda, las botellas de AOVE Puerta de Las Villas que reciben todos los ganadores y una degustación de productos con el sello de la marca Degusta Jaén. Los galardones del público y del jurado son compatibles, es decir, que un mismo relato podrá obtener una distinción en ambas categorías. El fallo del jurado, que se conocerá a lo largo del mes de diciembre, permitirá completar el palmarés de la octava edición de este certamen literario.







# Conde de Benalúa inaugura su nueva almazara en Deifontes y presenta su nueva identidad corporativa

La cooperativa Conde de Benalúa inauguró oficialmente el 30 de octubre su nueva almazara en Deifontes (Granada), un moderno centro de molturación que marca el inicio de una nueva etapa de expansión, innovación y sostenibilidad para la entidad.

La nueva almazara de Deifontes refuerza la capacidad productiva de la cooperativa, complementando la histórica sede de Benalúa de las Villas, y constituye una inversión estratégica orientada a mejorar la eficiencia, la calidad y la trazabilidad de los aceites de oliva vírgenes extra que elabora.

El acto sirvió también para presentar oficialmente la nueva identidad corporativa de la cooperativa, que pasa a denominarse Conde de Benalúa S.C.A., en sustitución de su anterior denominación, San Sebastián S.C.A.

Según la cooperativa, este cambio responde al deseo de alinear la imagen institucional con las marcas comerciales y con la proyección nacional e internacional de la cooperativa, reforzando la coherencia entre su legado histórico y su estrategia de futuro.

Durante la primera parte de la jornada los socios y agricultores pudieron visitar distintos espacios informativos dedicados a las áreas clave de la cooperativa -producción, comercialización, calidad, servicios administrativos y asesoramiento agronómico-. Cada área ha contado con su propio espacio informativo, fomentando la participación activa y el diálogo directo entre los socios y el equipo técnico. A partir de la segunda parte de la mañana dio comienzo el acto institucional, que reunió a autoridades locales y regionales, así como a representantes del sector oleícola y de las empresas colaboradoras, “en un ambiente marcado por la emoción y el orgullo compartido ante esta nueva etapa de la cooperativa”.

El evento contó con la presencia e intervenciones del presidente de Conde de Benalúa, Rafael Serrano, quien no sólo presentó la nueva instalación, sino que dio la bienvenida al municipio: “Una puerta para ofrecer el mejor servicio a todos los agricultores”.

A continuación, el director general de Conde de Benalúa, Eduardo Valverde, explicó que “estamos aquí en Deifontes para acercarnos a

nuestros socios y conseguir una producción de 10 millones de kilos, siempre con el propósito en mente de la sostenibilidad económica, social y ambiental. Damos un paso más en el plan estratégico de sostenibilidad que se viene trabajando con CreceA de la Junta de Andalucía”.

Por su parte, la delegada de Agricultura de la Junta de Andalucía en Granada, Carmen Lidia Reyes Ruiz, puso en valor la cooperativa por el proyecto que representa y la apuesta decidida por el futuro del olivar y el desarrollo rural, al igual que el compromiso con los agricultores.

El alcalde de Deifontes, Francisco Abril Tenorio, ha dado la bienvenida a la cooperativa a Deifontes, poniendo el foco “en los agricultores y el valor que debemos de dar a los socios, porque son el motor de la cooperativa”.

Como invitada de honor y madrina del acto participó María Teresa Medinilla y Bernal, Duquesa de San Pedro de Galatino y Condesa de Benalúa, cuya presencia aportó un carácter “especialmente emotivo y simbólico a la jornada”.

Conde de Benalúa destacó que su crecimiento se articula en torno a su Estrategia de Sostenibilidad 360°, desarrollada junto al programa CreceA de la Junta de Andalucía, que integra los tres pilares del desarrollo sostenible: económico, ambiental y social. Y es que la cooperativa promueve un modelo basado en la formación, la información y la libertad, impulsando la profesio-

nalización del sector, la independencia económica de sus socios y un cooperativismo moderno, competitivo y sostenible.

Para la entidad, “la inauguración de la nueva almazara de Deifontes y la presentación oficial de la identidad corporativa Conde de Benalúa S.C.A. marcan el inicio de una etapa decisiva en la historia de la cooperativa”. Este hito, a su juicio, no sólo consolida “su liderazgo en el sector oleícola andaluz, sino que reafirma su vocación de seguir creciendo desde la sostenibilidad, la innovación y el compromiso con el territorio”.

Por otro lado, Conde de Benalúa subrayó el respaldo de destacadas empresas y entidades que acompañan a la cooperativa en esta nueva etapa de crecimiento e innovación. Así, remarcó que como Global Partner del evento participó Caja Rural, mientras que los patrocinadores principales fueron Ansotec, ITEA, Oleoval Gestión, Perialisi y Tamesur, “cuya colaboración refleja el compromiso conjunto con la modernización y la eficiencia del sector oleícola”, resaltó la entidad. También contó con la implicación de diversos colaboradores, entre ellos Aitor Pozuelo Catering, Herogra, Demetria, Provias y Brumi, cuya participación “contribuye a reforzar los lazos de cooperación entre las empresas vinculadas al desarrollo rural y la producción sostenible de aceite de oliva virgen extra”.







# Expo AgriTech 2025 muestra las últimas novedades en maquinaria y soluciones digitales para incrementar la rentabilidad y eficiencia de las explotaciones

Expo AgriTech 2025 ha cerrado sus puertas reuniendo a un total de 8.149 profesionales y agricultores, que han podido descubrir las últimas novedades en maquinaria avanzada y soluciones digitales con las que incrementar la rentabilidad, eficiencia y calidad de sus explotaciones. La cita ha generado un impacto de más de 7 millones de euros y ha posicionado a Málaga como el epicentro de la innovación agrícola en Europa, según sus organizadores.

Esta edición ha sido la más experiencial, congregando en la zona expositiva a 217 firmas expositoras que han presentado 604 innovaciones en equipos de última generación, sistemas de riego y gestión del agua más eficientes, equipamientos de postcosecha, agricultura de precisión, agroenergía, biofertilizantes y otras iniciativas de cultivo 4.0. Además, el encuentro ha albergado distintas zonas inmersivas como la Explotación 4.0, el Olivar 4.0 y el Invernadero 4.0, donde se ha mostrado las oportunidades de la adopción tecnológica en los distintos tipos de cultivo. A su vez, se han desarrollado actividades, de la mano de La Vega Innova, incluyendo un hackathon, en el que se ha lanzado un desafío sobre la gestión de cultivos subtropicales, y una formación de poda del almendro con realidad virtual.

Del mismo modo, la feria ha acogido el Congreso AgriTech 4.0, el mayor foro de innovación agrícola de Europa, que ha citado a 412 ponentes, que son líderes de conocidas firmas como Danone, PepsiCo, COVAP, ANECOOP, Asaja, Cerealto, Cooperativa La Palma, Deoleo, Grupo Alsur, Grupo Perichán, Terranovus, Trops, Europistachios, Grupo Palacios o Kölla. En sus auditorios, los expertos han desgranado las iniciativas digitales que están ayudando a la modernización del sector, como la IA, la robótica o la sensórica. También han puesto el foco en el potencial de la agricultura regenerativa para mejorar la salud del suelo, en las novedades del mercado de carbono y en las estrategias para atraer talento en la agricultura, a partir de voces como las de los *agroinfluencers*.

## Los desafíos que enfrenta el campo

La última jornada de Expo AgriTech 2025, que cuenta con el apoyo de la Junta de Andalucía, la cual realiza estas actuaciones gracias a la cofi-



nanciación de la Unión Europea a través de los fondos europeos FEDER, se ha fijado en los retos que surgen para el sector agro actualmente. Al respecto, Tomás García Azcárate, economista del CSIC, ha expuesto el fuerte cambio que se prepara para la Política Agraria Común (PAC) a partir de 2027. “Hay una disminución del presupuesto agrario y eso deja menos política común y más competencias nacionales”, ha señalado, en un panorama marcado por una mayor competencia internacional. Para García, si se reduce la PAC, “nos convertimos en una España vacía” y con abandono del territorio agrícola. El experto ha señalado que a las incertidumbres tradicionales como el clima, los precios o la producción, se suman ahora “cambio climático, globalización comercial y de las plagas”.

A pesar de cierto descontento de parte del sector, García ha querido lanzar un mensaje optimista: “se puede ganar dinero viviendo del campo, siempre que se logre una dimensión que permita aprovechar la revolución tecnológica y reducir costes”. Asimismo, ha reclamado tiempo para aplicar la transición verde y ha subrayado el papel clave de los técnicos y profesionales que, según su criterio, deben centrar sus esfuerzos más en los resultados que en el ruido político.

Asimismo, el economista ha hecho hincapié en el acuerdo Mercosur con la Unión Europea, asegurando que es una prioridad política. “El acuerdo tiene ámbitos políticos, cooperativos y de comercio, con una liberalización arancelaria importante. Dentro de las condiciones está el Acuerdo de París del cambio climático, y los beneficios del tratado se podrían suspender con la falta del cumplimiento del mismo acuerdo”. A su vez, García Azcárate ha detallado que “el pacto también daría acceso a materias primas críticas como el litio, y abriría el mercado en telecomunicaciones, finanzas, transporte y salvamento marítimo”. El experto ha aprovechado su intervención para reivindicar que “hay que arbitrar una comisión de seguimiento y trazar unas posibles ayudas sectoriales”.

## La IA como motor del campo

Entre las tecnologías que más se han tratado en el Congreso AgriTech 4.0, la IA ha ocupado un lugar central por la revolución que ha supuesto en todas las actividades económicas, sin ser la agricultura una excepción. Sobre ello, Marcos Urarte, presidente de la consultora Pharos, ha asegurado que “representa uno de los mayores desafíos para la humanidad. Ya no debemos verla solo como una herramienta, sino como una estrategia. Su objetivo: alcanzar la singularidad, es decir, el momento en que la IA supere la inteligencia humana. Para lograrlo, necesita la computación cuántica, y ya están apareciendo los primeros ordenadores cuánticos”.

Siguiendo con las perspectivas de futuro, Urarte ha asegurado que “será necesario reinventar el sector, apoyándonos en la tecnología y en algoritmos capaces de optimizar decisiones. La IA, experta en detectar patrones, dotará a los agricultores de herramientas para adaptarse a estos nuevos desafíos”.



## Caminando entre olivos: más de 20.000 participantes recorren 150 ciudades italianas

La novena edición de Camminata tra gli Olivi, la iniciativa nacional impulsada por la Associazione Nazionale Città dell'Olio, ha sido todo un éxito, según sus impulsores. Así, el pasado 26 de octubre más de 20.000 participantes recorrieron los olivares de más de 150 ciudades italianas, de norte a sur.

El evento de este año, una vez más, combinó el redescubrimiento de los territorios y las tradiciones olivareras con un mensaje universal de paz, diálogo y reconciliación. Miles de residentes, familias, niños y turistas participaron con “entusiasmo” en los paseos, catas, talleres educativos y rutas de naturaleza organizados por las administraciones de Città dell'Olio, transformando un día de relax en plena naturaleza en una auténtica celebración del olivo y de la comunidad.

El gesto simbólico de plantar un olivo en cada municipio participante representó el momento más participativo de la edición de

2025, lo que supuso “una señal concreta del compromiso colectivo con la paz y la sostenibilidad”, según informó la asociación italiana.

La iniciativa, que forma parte del calendario del Jubileo Universal 2025, unió a Italia con Hiroshima, donde el 11 de noviembre se plantará un olivo de la paz, símbolo de recuerdo y renacimiento, en el Parque de la Paz, con motivo del 80º aniversario del bombardeo atómico.

“Estamos profundamente orgullosos del resultado de este año. La extraordinaria participación de más de 20.000 personas demuestra que el olivo es mucho más que una planta: es un símbolo universal de renacimiento, reconciliación y paz. Los olivos plantados este año hablan de esperanza y futuro, demostrando el deseo de nuestras comunidades de vivir en un mundo más justo y solidario”, resaltó Michele Sonnessa, presidente de Città dell'Olio.

Esta iniciativa contó con la participación de decenas de miles de voluntarios y profesionales locales en un extenso programa que puso de relieve el paisaje olivarero, el aceite de oliva virgen extra y los productos tradicionales italianos.

Según la asociación, la Camminata tra gli Olivi 2025 reafirma el papel de Città dell'Olio como una red viva de territorios que preservan, promueven y comparten la cultura olivarera italiana. “En un momento histórico marcado por el conflicto y la división, el evento demostró el poder de un gesto sencillo pero contundente: caminar juntos, plantar un árbol, compartir un ideal de paz. El olivo es nuestra bandera silenciosa. Crece en lugares de diálogo y sobrevive en lugares de conflicto. Es la planta de la diplomacia natural, que une lo que la violencia divide”, subrayó Sonnessa.

## Colombia, un mercado estratégico para el aceite de oliva por su creciente capacidad de consumo

Andalucía TRADE organizó del 28 al 30 de octubre un encuentro comercial agroalimentario en Bogotá y Medellín, que finalizó con un balance muy positivo para las cuatro empresas andaluzas participantes, entre ellas productoras de aceite de oliva. Estas firmas mantuvieron un total de 45 reuniones con 34 entidades colombianas, entre importadores, distribuidores, potenciales socios comerciales y clientes finales.

De las cuatro empresas participantes, tres acudieron de manera presencial y una lo hizo en modalidad virtual, lo que evidenció el interés del sector agroalimentario andaluz por afianzar su presencia en el mercado colombiano, un destino de gran importancia estratégica para la internacionalización de los productos de la región debido a su creciente capacidad de consumo y tamaño, según este organismo.

A su juicio, esta acción representa un importante paso adelante en el posicionamiento de los productos andaluces en el país, al consolidar el interés y la presencia de Andalucía en uno de los mercados más dinámicos y prometedores de América Latina. Según datos de Andalucía TRADE, el gasto nacional en alimentos alcanzó en 2024 los 56.000 millones de euros, impulsado por la recuperación del poder adquisitivo de los hogares gracias a la moderación de los precios.

En este contexto, los consumidores de ingresos altos priorizan la calidad, el origen, la sostenibilidad y la trazabilidad de los productos, factores que favorecen la entrada de productos andaluces gourmet o con valor añadido.

Las firmas participantes en esta acción proceden de Cádiz (Alimentias EMC), Jaén (Aceites Vallejo), Málaga (Sigfrido Fruit) y Sevilla (Oleo-

monterreal). Asimismo, los productos representados fueron el aceite de oliva, aguacate, almendras y otros frutos secos, membrillos, quesos y tortas de aceite. La cita incluyó agendas de entrevistas personalizadas para empresas andaluzas con potenciales socios y clientes en el país, organizadas en colaboración con la Antena de Andalucía TRADE en Colombia.

Los informes de la agencia pública indican que Colombia se consolidó en 2024 como la cuarta economía más grande de América Latina y el Caribe, con un PIB de 417.210 millones de dólares, lo que supuso un incremento del 1,7% respecto al año anterior. Las previsiones apuntan a un crecimiento sostenido de entre el 2% y el 3% anual hasta 2030, cuando se estima que alcanzará los 534.350 millones de dólares, con un PIB per cápita de 8.005 dólares.



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: 24 de octubre de 2025.

### Aceites de oliva virgen extra ecológico (Precio euros)

| MARCA                                 | LATA 5 L.      | ENV. 2 L.            | BOTELLA 1 L. | CRISTAL 3/4 L.        | CRISTAL 1/2 L. |
|---------------------------------------|----------------|----------------------|--------------|-----------------------|----------------|
| Alhema de Queiles                     |                | 33,00 (3 l.)         |              |                       | 11,85 (lata)   |
| Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña  |                |                      |              |                       | 10,00          |
| Belvis de las Navas                   |                |                      |              |                       | 28,50          |
| Borges                                |                |                      | 3,50         |                       | 9,15           |
| Calandina Ecológico                   |                |                      | 5,99         |                       |                |
| Campomar Nature Bio                   | 31,99 (2,5 l.) | 5,99                 | 6,67         |                       |                |
| Carbonell Eco                         |                |                      | 7,99/9,38    | 8,15                  | 5,95           |
| Carrefour Eco                         |                |                      |              |                       | 6,39/7,95      |
| Castillo de Canena Picual Biodinámico |                |                      |              |                       | 23,40          |
| Castillo de Tabernas                  | 50,00          | 76,50 (cristal 5 l.) |              | 13,25 (Coupage)       |                |
| Coosur Ecológico                      |                |                      | 8,75         |                       |                |
| Dcoop Ecológico                       |                |                      | 16,17        |                       |                |
| El Corte Inglés Ecológico             |                |                      |              | 4,56                  | 6,39           |
| El Lagar del Soto                     | 57,96          |                      |              |                       | 7,42 (lata)    |
| Eolea Ecológico                       |                |                      |              | 8,75                  |                |
| Finca La Torre                        |                | 36,00 (lata 2,5 l.)  |              |                       | 21,90          |
| Flor de Olivo Ecológico               |                |                      |              |                       | 2,99           |
| Hacienda Guzmán Ecológico             |                |                      |              |                       | 19,90          |
| LA Organic                            |                |                      |              | 16,50 (lata)          | 18,30          |
| L'Estornell Eco                       |                |                      | 13,00        | 14,79                 | 16,90/17,34    |
| La Española Ecológico                 |                |                      |              | 3,99                  | 6,48           |
| Luque                                 | 31,50          | 27,95 (lata 3 l.)    |              |                       |                |
| Maestros de Hojiblanca Eco.           |                |                      | 7,99         | 8,25                  |                |
| Nuñez de Prado                        | 39,00          |                      |              |                       | 12,95          |
| N Organic                             |                |                      |              | 14,50                 |                |
| Olivar de Segura                      | 27,99          |                      | 9,99         | 14,95                 | 11,00          |
| Oro Bailén Eco.                       |                |                      |              |                       | 18,99/19,29    |
| Oro del Desierto Ecológico            |                |                      |              | 5,48                  |                |
| Oro de Génave                         |                |                      | 5,65         | 10,65                 | 9,25           |
| Padilla Oliva Bio                     | 50,00          |                      | 13,00        | 7,95 (lata)           |                |
| Pago de Quirós                        |                |                      |              | 12,50                 | 13,79 (lata)   |
| Pago Piedrabuena                      |                |                      |              | 7,50                  |                |
| Rincón de la Subbética                |                |                      |              |                       | 25,90          |
| Románico Ecológico                    |                |                      |              |                       | 13,24          |
| Señorío de Vizcántar Ecológico        |                |                      | 6,50         |                       |                |
| Sierra de Génave                      |                |                      |              | 4,50                  |                |
| Soler Romero                          |                |                      |              |                       | 8,50           |
| Veá (Lérida)                          | 54,00          | 7,90 (0.370 l.)      | 15,00        | 5,80 (frasca 0,25 l.) | 10,29/10,72    |
| Verde Mágina Ecológico                | 27,55          |                      |              |                       | 8,25           |
| Vieiru                                |                | 20,50 (lata 3 l.)    |              |                       | 2,99           |
|                                       |                |                      |              |                       | 13,50          |

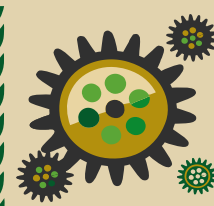
### Aceite de orujo de oliva (euros)

| MARCA              | GRADOS | ENV. 5 L. | ENV. 2 L. | BOTELLA 1L. |
|--------------------|--------|-----------|-----------|-------------|
| Capicúa            | 0,4    | 21,99     |           | 3,78        |
| La Masía Lindoliva |        | 14,85     |           | 2,84        |

### Aceite de oliva (Precio euros)

| MARCA                     | GRADOS | LATA 5 L. | ENVASE 5 L. | ENVASE 3 L. | BOTELLA 1L. |
|---------------------------|--------|-----------|-------------|-------------|-------------|
| Abril                     |        | 42,85     | 31,61       |             | 3,85        |
| Borges                    |        |           | 45,75       |             | 6,99        |
| Carbonell                 | 0,4°   | 22,95     | 21,95       |             | 4,19        |
| Coosur Sabor              |        |           | 29,95       |             | 5,95        |
| Coosur Suave              |        |           | 29,95       |             | 5,95        |
| La Española Sabor Suave   | 0,4°   | 28,90     | 25,25       | 15,85       | 4,19        |
| La Española Sabor Intenso | 1°     | 28,90     | 25,25       | 15,85       | 4,19        |
| La Masía Suave            | 0,4°   |           | 21,20       | 11,80       | 5,19        |
| La Masía Sumum            |        |           | 21,20       | 11,80       | 5,19        |
| Ybarra Suave              |        | 22,19     | 19,50       | 16,74       | 4,25        |
| Ybarra Más Sabor          |        | 22,19     | 19,50       | 16,74       | 4,25        |

## PERFECCIÓN EN LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA



**centrifugación  
alemana**

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





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

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

### Funciones principales

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

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

### Requisitos

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

- Excelentes habilidades de comunicación y negociación.

### ¿Qué ofrecemos?

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

¿Te interesa? Envíanos tu CV actualizado a: [info@haciendatucan.es](mailto:info@haciendatucan.es)

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

## SE 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

# C o n v o c a t o r i a s

## La Asociación Restaurantes de Buena Mesa España reconocerá al mejor AOVE

La Asociación Restaurantes de Buena Mesa España ha anunciado la creación del Premio Buena Mesa al Mejor AOVE, un galardón que busca reconocer y promover la calidad y excelencia en la producción de aceite de oliva virgen extra. Esta iniciativa nace con el objetivo de destacar el esfuerzo y la dedicación de los productores y almazaras que contribuyen a mantener la alta calidad del AOVE en España.

Esta distinción premiará al mejor AOVE de la campaña 2025/26, cuya convocatoria ya está abierta.

“Con este premio, queremos poner en valor la labor de los agricultores y almaza-

ras que, año tras año, trabajan para obtener un producto excepcional y principal ingrediente para nuestras cocinas. Creemos firmemente en la importancia de reconocer la calidad en un sector tan vital para nuestra gastronomía”, ha apuntado Manuel Moreno, presidente de la asociación.

Las almazaras interesadas en participar en esta convocatoria del premio Buena Mesa España 2026 podrán presentar sus muestras de AOVE hasta el 20 de enero de 2026 poniéndose en contacto en correo electrónico [info@restaurantesdebuenamesa.com](mailto:info@restaurantesdebuenamesa.com).

Asimismo, un panel designado por la junta

directiva de la asociación -integrada por socios y presidida por su tesorero, Juan Luis Salcedo, del restaurante Juanito de Baeza- serán los encargados de evaluar cada aceite, valorando aspectos como el frutado, el amargor y el picor, así como su equilibrio y complejidad.

La ceremonia de entrega del premio tendrá lugar el próximo 20 de marzo de 2026 en Santander, en el Hotel Bahía, en la Cena de Gala del Capítulo Anual de la asociación.

Cabe destacar que la Asociación Restaurantes de Buena Mesa está integrada por un grupo de casi 70 restaurantes repartidos por toda la geografía nacional.



**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 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
- ☞ Del 21 al 23 de noviembre  
MERCAT DE L'OLI NOU  
Barcelona  
www.prodeca.cat
- ☞ Del 25 al 27 de noviembre  
SITEVI  
Montpellier (Francia)  
promosalons@promosalons.es  
www.sitevi.com
- ☞ Del 25 al 27 de noviembre  
AGROBIOTECH INNOVATION FORUM  
Lleida  
www.agrobiotechforum.com
- ☞ Del 30 de noviembre al 2 de diciembre  
NATEXPO  
París (Francia)  
www.natexpo.com

### 1 Diciembre

- ☞ Del 4 al 7 de diciembre  
7º SIMPOSIO INTERNACIONAL DE YALE  
SOBRE ACEITE DE OLIVA Y SALUD  
New Haven (Connecticut)  
https://web.cvent.com/event/172dc884-  
a568-49bd-84e9-8466444f0f5b/summary

Más información sobre los próximos  
eventos del sector oleícola y olivarero en:  
[www.mercacei.com](http://www.mercacei.com)



## Está pasando

### Aceitunas de jamón ibérico, entre las propuestas más destacadas de Gastronomic Forum Barcelona

La 16ª edición de Gastronomic Forum Barcelona clausuró el 5 de noviembre una convocatoria marcada por la intensa actividad comercial y una participación que ha superado los 21.800 visitantes. El evento, que rindió homenaje a la nueva cocina catalana, congregó por primera vez a todos los chefs catalanes con tres estrellas Michelin en un programa compuesto por más de 180 expertos y 190 sesiones gastronómicas. Entre las propuestas más destacadas se mostraron nuevos lanzamientos como turrone de algarroba, croquetas de crema catalana, aceitunas de jamón ibérico o pintura comestible de gamba, "reflejo de la creatividad y dinamismo que caracterizan al sector alimentario", según sus organizadores.

Más de 400 empresas del ámbito de la hostelería y la restauración, un 10% más que la edición anterior, vivieron tres intensas jornadas de negocios en las que pudieron exhibir sus últimas innovaciones y productos.

El evento reunió en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona a 21.800 profesionales del sector, un 21% más que la pasada edición, que acudieron al salón en busca de soluciones y productos para sus negocios.

El director de Gastronomic Forum Barcelona, Josep Alcaraz, subrayó que "esta edición ha sido decisiva para consolidarnos como una plataforma de negocio imprescindible tanto para grandes como pequeñas empresas donde el talento, el producto y la innovación van de la mano. Un punto de conexión real entre productores, chefs y empresas que impulsan la creatividad y la competitividad en la restauración y la hostelería".

En paralelo a la exposición, el programa de actividades colgó el cartel de completo durante las tres jornadas de celebración. El salón articuló una propuesta de cerca de 190 actividades en torno a la nueva cocina catalana. Más de 75 chefs con 52 estrellas Michelin y 190 sesiones abordaron la actualidad de este movimiento culinario reuniendo por primera vez en un mismo evento a todos los chefs triestrellados catalanes.

Asimismo, también hubo espacios dedicados íntegramente a la charcutería creativa, la pizza, la panadería o la pastelería, junto a sesiones de gran valor profesional como la gestión de cocinas de colectividades, el food design, el food & beverage hotelero o la cocina saludable.

El salón otorgó junto a La Vanguardia el Premio Cuiner Gastronomic Forum Barcelona 2025 a Helena Termes y Jeffrey Ruiz, del restaurante Cort del Mos de Palamós.

Por su parte, la Escudella take away de Cuinats Jotri ha recibido el Premio InnoForum al producto más innovador. El Mejor Panettone Tradicional de España, organizado por el Gremi de Pastissers de Barcelona, reconoció a la Pastisseria Oriol Carrió de Barcelona; y la categoría de Mejor Panettone de Chocolate fue para Can Jan de Torredembarra (Tarragona). Finalmente, el concurso The Baker, del Gremi de Flequers de la Provincia de Barcelona, designó a Xavi Pàmies como mejor panadero.

Gastronomic Forum Barcelona volverá a celebrarse del 2 al 4 de noviembre de 2026 en el recinto Gran Via de Fira de Barcelona.

**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

Tú y yo. Nosotros.

**AgroBank**





## UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

Ahorre tiempo y costes gestionando diariamente la actividad de sus parcelas, pudiendo visualizarlas geográficamente, y genere documentos oficiales adaptados al Registro Electrónico de Transacciones y Operaciones de Productos Fitosanitarios (RETO)



APLICACIONES INFORMÁTICAS PROSUR, S.L.  
C/Hermano Luján, 10-local  
14007 CORDOBA (ESPAÑA)  
Fijos +34 957 435976 + 34 957 020270  
Móvil + 34 615 689778  
[www.agrecuaderno.com](http://www.agrecuaderno.com)



# GP

## González y París

*La experiencia marca la diferencia*

Pol. Ind. Santa Ana, s/n - 41590 La Roda de Andalucía. Sevilla (España)  
Tel.: +34 954 016 132 / Fax: +34 954 015 352 / Mov: +34 606 992 244  
email: [gonzalezyparis@gmail.com](mailto:gonzalezyparis@gmail.com) - web: [www.talleresgonzalezyparis.com](http://www.talleresgonzalezyparis.com)

**TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS, S.L.**

## Serie M6001 Utility: Agilidad y versatilidad van de la mano



**Kubota**

## M6001 Utility: El más inteligente de los tractores profesionales

Con su potente motor de última generación, su gran maniobrabilidad y alta capacidad de elevación, el M6001 Utility convence en las condiciones más duras, gracias a su enorme eficiencia económica.



[kes.kubota-eu.com](http://kes.kubota-eu.com) / [@kubotaspain](https://twitter.com/kubotaspain) / [#kubota](https://www.instagram.com/kubota)

**For Earth, For Life**  
**Kubota**