



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

E

ditorial

Último balance del sector del olivar en España: la producción estimada de aceite de oliva será de 1.380.000 t. esta campaña pág. 2

GEN4OLIVE pone los cimientos para la revolución de la mejora genética del olivar pág. 4

Sostenibilidad e innovación, claves para el futuro del olivar tradicional de Castilla-La Mancha pág. 5

Robolio, un robot oleícola al servicio de la olivicultura tradicional pág. 12

Olivares Vivos muestra las bondades de los AOVEs que están recuperando la flora y la fauna en los campos pág. 13

Calidad y presentación del producto, claves para impulsar el aceite de oliva español en Alemania pág. 21

Madrid acogerá en abril SICampo y Agroforum 2025 pág.25

Por el poder saludable del AOVE

Por Pandora Peñamil Peñafiel

En un mundo cada vez más consciente de la importancia de una dieta equilibrada y saludable, las evidencias científicas sobre

los beneficios de ciertos alimentos han ganado protagonismo. El AOVE, con sus múltiples propiedades y bondades, destaca como un producto clave para la salud cardiovascular. En este contexto, QvExtra! Internacional está jugando un papel fundamental en la promoción de este zumo, defendiendo sus bondades saludables y luchando por su reconocimiento oficial.

Con esta motivación, la organización presentó la alegación saludable “Los aceites de oliva vírgenes reducen el colesterol y la hipertensión” que actualmente se encuentra en periodo de consulta pública ante la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés).

Esta afirmación se basa en estudios que evidencian cómo el AOVE, rico en ácidos grasos monoinsaturados, polifenoles y antioxidantes, puede reducir el colesterol LDL -malo- y aumentar el HDL -bueno-, mejorando el perfil lipídico y reduciendo el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

Además, el AOVE tiene un impacto positivo sobre la presión arterial. Los compuestos antioxidantes del virgen extra ayudan a mejorar la circulación sanguínea y a reducir la inflamación, lo que puede contribuir a la prevención de la hipertensión. Estos beneficios no solo son fundamentales para

quienes buscan mejorar su salud cardiovascular, sino también para prevenir afecciones crónicas relacionadas con el sistema circulatorio.

Ahora, esta consulta pública permanecerá abierta hasta el 14 de marzo y será el paso previo a la resolución de la alegación. De salir adelante, QvExtra! Internacional habrá dado un paso firme hacia adelante para que el AOVE sea reconocido no solo como un ingrediente versátil, gastronómico y delicioso, sino como un verdadero medicamento natural, accesible y beneficioso para todos.

Ingredientes como la fibra -particularmente la fibra soluble-, los ácidos grasos, las proteínas de suero de leche, el magnesio, el calcio, la vitamina D o los probióticos -lactobacilos y bifidobacterias- ya han contado anteriormente con el beneplácito de la EFSA, algo que constituye una herramienta importante para proporcionar a los consumidores información veraz y respaldada por la ciencia sobre los efectos positivos de ciertos productos alimenticios.

Probablemente por ello Danacol goza de la confianza ciega de los consumidores desde hace años como el “medicamento” mágico para reducir el colesterol que se vende en supermercados. Años de ventaja que tendremos que alcanzar a ritmo de *sprint* cuando esta alegación salga adelante. Porque la otra opción ni la contemplamos. Ni un paso atrás.



 **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”

“Balance de la campaña 2024/25: ¿Cómo ha sido la cosecha en los principales países productores?”

pág.16

**Fundadora:**

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

BADAJOZ: 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).

*s u m a r i o*

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• I+D+i
	• Olivar tradicional
6-10	Mercado
	• Reconocimientos
11	Actualidad
	• Digitalización
	• Sostenibilidad
	• Internacional
	• Exportación
22	Precios en el lineal
24	Anuncios Breves
25	Agenda

Campana

Último balance del sector del olivar en España: la producción estimada de aceite de oliva será de 1.380.000 t. esta campaña

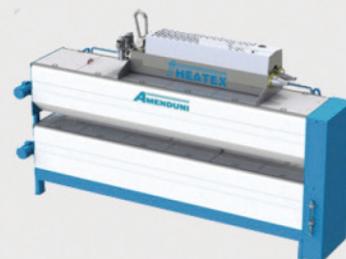
La producción estimada de aceite de oliva en España será de 1.380.000 toneladas en la campaña 2024/25, lo que supone un 61,5% más respecto a la temporada anterior, según el último balance del sector del olivar publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), actualizado a febrero de 2025.

Estos datos detallan que las importaciones de aceite de oliva se situarán en 210.000 toneladas esta campaña, un 11,1% menos que en la campaña 2023/24.

El MAPA calcula que el consumo interior será de 495.000 toneladas frente a las 410.051 toneladas de la campaña precedente.

Respecto a las exportaciones, prevé que rondan las 990.000 toneladas, un 33,3% más que en la campaña 2023/24.

Finalmente, según este balance del MAPA, se prevé que las existencias finales se sitúen en 295.389 t., frente a las 186.304 t. de la campaña anterior.

**EVO LINE**
NUEVO DECANTER**NUEVOS MOLINOS**
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA**HEATEX**
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA**REX LIMITED**
NUEVO NUEVO MODELO**ACCIAIERIE VALBRUNA**

High quality is our standard

Via delle Mimose, 3 (Z.I) - 70026. Modugno. Bari. **Italia**
+39 080.5314910 - info@amenduni.itP.I. Los Olivares. C/ Huelma, parc.19 - 23009. Jaén. **España**
+34 953 281 315 - amenduni@amenduni.es



Aceite de oliva

Mercado estable en una semana casi idéntica a la anterior

Finalmente, la producción estimada de aceite de oliva en España será de 1.380.000 toneladas en la campaña 2024/25, lo que supone un 61,5% más respecto a la temporada anterior, según el último balance del sector del olivar publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), actualizado a febrero de este año. De hecho, la ausencia de precipitaciones en esta campaña ha provocando un alto ritmo de recolección, que ya está llegando a su fin en muchas provincias productoras de nuestro país.

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

como de la demanda. En este sentido, el lampante se sitúa a 3.400 €/t.; el virgen, a 3.800 €/t.; el refinado, a 3.500; y el AOVE, a 4.000/4.500 €/t.

Málaga

Operatividad casi nula en un mercado muy tranquilo donde sólo se registran operaciones puntuales y por estricta necesidad. Los precios pretendidos por el virgen extra (4.000/4.400 €/t.) dependen de la calidad en una campaña que previsiblemente no finalizará hasta mediados de marzo.

Jaén

Semana similar a la anterior, con la oferta dando salida a pequeñas partidas y la demanda cubriéndose a corto plazo, por lo que el mercado no destaca por su fluidez. Precios estables y campaña dando los últimos coletazos. En este contexto, el lampante cotiza a 3.500 €/t.; el virgen, a 3.650/3.750 €/t.; el refinado, a 3.550 €/t.; y el AOVE, a 3.950/4.200 €/t.

Córdoba

Compras muy puntuales, con una oferta firme que maneja otras pretensiones de precios ante la falta de agua; y una demanda muy tranquila que sólo compra por estricta necesidad. La campaña va finalizando, aunque en la parte de la hojiblanca aún quedan unos 20 días. Así, el lampante se establece a 3.450/3.500 €/t.; el virgen, a 3.750 €/t.; el refinado, a 3.500 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.400 €/t.

Sevilla

Sin variaciones respecto a la semana anterior en un mercado donde sólo se opera por estricta necesidad, con la tranquilidad como nota predominante tanto por parte de la oferta

Castilla-La Mancha

Mercado muy tranquilo y estable, con una oferta firme y una demanda prudente. Las lluvias que no llegan crean una cierta incertidumbre que contribuye a mantener la estabilidad del mercado aunque se anuncian precipitaciones a lo largo de esta semana. En este sentido, el virgen repite a 3.600/3.800 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.300 €/t.

Extremadura

Semana muy similar a la anterior, con un mercado estable donde la oferta sigue siendo constante al igual que la demanda. En este contexto, el lampante se establece a 3.300/3.400 €/t.; el virgen, a 3.700/3.800 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.400 €/t.

Valencia

Tranquilidad en un mercado donde la oferta se muestra firme pero no tanto, de ahí que ceda algo en sus pretensiones frente a una demanda que sólo opera por estricta necesidad realizando compras muy puntuales, básicamente de virgen extra a 3.900 €/t. El lampante, por su parte, se sitúa a 3.400 €/t.; el virgen, a 3.700 €/t.; y el refinado, a 3.600 €/t.

PIERALISI
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com

20

Hasta el 31 de Marzo de 2025

20% DESCUENTO en taller y repuestos
+ 5% ADICIONAL en mano de obra
SI SOLICITAS AHORA TU MANTENIMIENTO

1. Zona Portugal

JOSE MARÍA CABRERO
+34 615 507 399

2. Zona Sur y Centro

RAMÓN RODRÍGUEZ
+34 615 507 421

Del 31 de Marzo al 31 de Mayo de 2025

10% DESCUENTO
en taller y repuestos

3. Zona Norte y Este

PABLO MUÑOZ
+34 615 507 418



GEN4OLIVE pone los cimientos para la revolución de la mejora genética del olivar

El proyecto europeo GEN4OLIVE, liderado por la Universidad de Córdoba (UCO), llega a su fin tras cuatro años de trabajo con la publicación de la base de datos más completa del mundo sobre variedades de olivo y el desarrollo de herramientas tecnológicas que hacen más eficientes los programas de mejora.

Durante la inauguración del simposio final de este proyecto europeo celebrado en el Rectorado del centro docente cordobés, la vicerrectora de Política Científica de la UCO, María José Polo, ha resaltado “la relevancia de la investigación de vanguardia, continuada en el tiempo, que realiza la universidad en torno al olivo, su desarrollo y su mejora”.

La coordinadora del proyecto, la investigadora del Departamento de Agronomía Concepción Muñoz, ha subrayado que las sinergias entre los 16 socios de GEN4OLIVE y entre cinco bancos de germoplasma de olivo de todo el Mediterráneo han permitido “evaluar más de 600 variedades y poner esos datos a disposición en una base de datos pública, así como desarrollar herramientas para incrementar la eficiencia de una mejora genética del olivo que permita adaptar su cultivo a los retos que enfrenta el sector, como la sequía o las enfermedades que afectan al olivar”.

El proyecto GEN4OLIVE, financiado por la Unión Europea a través del programa Horizonte 2020, supone la mayor inyección de fondos y recursos para la mejora genética del olivo a nivel europeo en las últimas décadas. El proyecto aborda la puesta a punto de metodologías y la identificación de necesidades del sector, la caracterización de variedades cultivadas y silvestres, el impacto del cambio climático, el desarrollo de marcadores genéticos y plataformas digitales o la aplicación de inteligencia artificial en la olivicultura, sin obviar la comunicación y divulgación de resultados, que tiene su fase final en el encuentro que reúne en Córdoba a lo largo de esta semana a expertos internacionales del sector.

Entre sus hitos más destacados está el desarrollo de una infraestructura digital

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

para garantizar el acceso abierto a los datos, que se alojará en la Universidad de Córdoba y que permitirá que, por primera vez, cualquier persona interesada en el olivo disponga de información accesible y fácil de interpretar, desde la convicción de que “los recursos genéticos del olivo son un patrimonio colectivo y deben estar al alcance de toda la sociedad”. Además, en el marco de GEN4OLIVE se han creado dos aplicaciones inteligentes para identificar variedades de olivo y detectar enfermedades a partir de imágenes, ‘apps’ que estarán disponibles gratuitamente a partir de marzo de 2025.

En busca de variedades resistentes

El núcleo del proyecto ha sido la evaluación de más de 600 variedades de olivo a nivel internacional, en colaboración con cinco bancos de germoplasma ubicados en Marruecos, España, Italia, Grecia y Turquía. Se analizaron 30 características clave del olivo, incluyendo tolerancia a plagas y enfermedades, resistencia a frío y sequía, calidad del aceite,

fenología, arquitectura del árbol y características relacionadas con la mecanización y la aceituna de mesa. Además, se realizó una prospección exhaustiva de olivos silvestres en la cuenca mediterránea, permitiendo su registro y caracterización para su futura utilización en programas de mejora genética, lo que permitirá responder a los desafíos que afronta el olivar mediante el desarrollo de variedades más resistentes.

A su vez, la colaboración con pequeñas y medianas empresas ha permitido el desarrollo de 25 proyectos en seis países, 14 de ellos en España, centrados en áreas clave como la premejora genética, el establecimiento de ensayos comparativos y el desarrollo de estrategias innovadoras para mejorar la adaptación del olivo a distintos factores de estrés biótico y abiótico. Además, se han impulsado proyectos orientados a la optimización de la producción y la calidad del aceite.





Sostenibilidad e innovación, claves para el futuro del olivar tradicional de Castilla-La Mancha

La Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) de Castilla-La Mancha ha celebrado en el espacio *Coworking* del Ayuntamiento de Mora (Toledo) una jornada dedicada al olivar tradicional, en la que se han abordado aspectos clave para la sostenibilidad y el futuro del sector.

El secretario general de UPA Castilla-La Mancha, Julián Morcillo, ha destacado la importancia del olivar tradicional, básico en la cultura y sociedad castellano-manchega, donde existen más de 140.000 hectáreas de este cultivo. De hecho, el olivar ha adelantado al viñedo como principal cultivo de la región, algo que muestra su relevancia, las expectativas que este cultivo tiene, así como las peculiaridades de la propia planta y sus rendimientos. A su vez, se ha referido a la sequía que está afectando a muchas zonas de cultivo, ya que los leñosos acumulan varios años sin humedad, condicionando las plantaciones.

Durante la jornada, los asistentes han conocido de primera mano la nueva Plataforma de Asesoramiento para el Olivar Tradicional, presentada por David Erice, del gabinete de UPA Federal. Esta plataforma, que ofrece 26 módulos formativos, está diseñada para ayudar a los olivares en la gestión diaria de sus explotaciones, abordando temas como la fertilización, el riego, la poda, la digitalización, la recolección, la comercialización de la aceituna y el manejo del suelo, entre otros. Erice ha repasado las modificaciones que se han introducido para esta nueva campaña en los eco-regímenes de la Política Agraria Común

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92
 Brokerage Olive Oil

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

(PAC), como consecuencia del acuerdo de UPA firmó con el Ministerio de Agricultura en abril de 2024. A su juicio, estos cambios han supuesto una simplificación muy importante para el caso del olivar y se ajustan mejor a la realidad del sector olivarero de CLM, como la posibilidad de utilizar el ganado independientemente de la pendiente de la parcela, la posibilidad de realizar las cubiertas en calles alternas o la reducción de la superficie mínima que deben tener dichas cubiertas.

Por otro lado, y con el ánimo de ayudar al olivarero a avanzar en la mejora de sus producciones, se ha presentado la nueva plataforma de asesoramiento, en la que se recoge toda la información relacionada con el cultivo, “creando la mayor enciclopedia del olivar de una manera muy accesible para todos los usuarios, ya

sean agricultores o técnicos relacionados con el sector”. La puesta en marcha de esta plataforma ha sido fruto de la colaboración entre investigadores, técnicos y agricultores.

Juan Carrasco, manager global de sostenibilidad de Deoleo, ha ofrecido una ponencia sobre prácticas sostenibles en la producción de aceite de oliva virgen extra, destacando la importancia de adoptar métodos respetuosos con el medio ambiente y que a la vez tengan un impacto positivo social y económico. “En Deoleo queremos ser referentes del sector y liderar el camino hacia una producción sostenible de aceite de oliva”, ha añadido.

Además, Antonio Manzaneda, coordinador del proyecto Soil O-Live, profesor e investigador de la Universidad de Jaén, ha presentado los avances de esta iniciativa, cuyo objetivo es analizar la salud de los suelos en los que se asienta el olivar e implementar medidas que promuevan la biodiversidad y la funcionalidad del suelo en los olivares mediterráneo, con el fin de mejorar la calidad del aceite de oliva. El avance del proyecto representa un progreso colectivo de los diferentes actores del sector entre los que participa activamente la Universidad de Castilla-La Mancha, según ha explicado.

HERPASUR SA
 CALDERERÍA INOX

**LA CALIDAD
 NUESTRA RAZÓN
 DE SER LÍDER**

FÁBRICA Y OFICINA
 Polígono Industrial El Portal
 C. Sudáfrica, Parcela 83
 11408 Jerez de la Frontera (Cádiz)

Tlf: + 34 956 14 32 71
 Fax: + 34 956 14 36 27
 Email: info@herpasur.com
 www.herpasur.com



SECOVISA
 Soluciones en Acero Inoxidable



TANKINOX

**Aceites de oliva**EUROS/T. SEMANA 24 feb./2 marzo '25 (Cierre día 20 febrero '25)
EUROS/T. SEMANA 3/9 marzo '25 (Cierre día 27 febrero '25)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

	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	3.400/3.500	3.500
	Virgen	3.600/3.700	3.650/3.750
	Virgen extra	3.900/4.200	3.950/4.200
	Refinado	3.500/3.550	3.550
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	3.450	3.450/3.500
	Virgen	3.750	3.750
	Virgen extra	4.000/4.400	4.000/4.400
	Refinado	3.450	3.500
SEVILLA	Lampante, base 1º	3.400	3.400
	Virgen	3.700/3.800	3.800
	Virgen extra	4.000/4.500	4.000/4.500
	Refinado	3.500	3.500
GRANADA	Lampante, base 1º	3.400/3.500	3.500
	Virgen	3.600/3.700	3.650/3.750
	Virgen extra	3.900/4.200	3.950/4.200
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	4.000/4.400
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	3.600/3.800	3.600/3.800
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra	4.000/4.300	4.000/4.300
	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	3.700	3.400
	Virgen	3.800	3.700
	Virgen extra	4.000	3.900
BADAJOZ	Refinado	3.800	3.600
	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	3.300/3.400	3.300/3.400
	Virgen	3.700/3.800	3.700/3.800
	Virgen extra	4.000/4.400	4.000/4.400

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

Grupo AGROISA
INMECAL ITB IntecBIO Agrotechbiomed
AGROISA.COM info@agroisa.com
CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial
PYME INNOVADORA
Cámara de Innovación Tecnológica
agroisa.com

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



Aceites de orujo

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. SEMANA
24 feb./2 marzo '25
(Cierre día 20 febrero '25)

EUROS/T. SEMANA
3/9 marzo '25
(Cierre día 27 febrero '25)

SEVILLA

ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	1.400	1.400
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.400	2.400

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)

Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.300	1.300
ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
Crudo	1.385	1.325
Refinado	1.440	1.375

ACEITE DE SEMILLAS Refinado

300	1.300
-----	-------

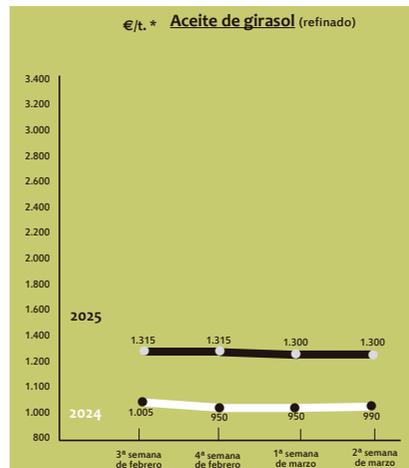
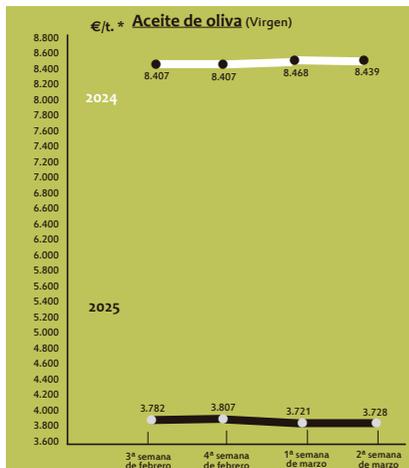
Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja
Oleínas de orujo
Ácidos grasos de oliva
(de refino físico)

Sin oper.	Sin oper.
Sin oper.	Sin oper.
Sin oper.	Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*

EUROS/KG. SEMANA
24 feb./2 marzo '25
(Cierre día 20 febrero '25)

EUROS/KG. SEMANA
3/9 marzo '25
(Cierre día 27 febrero '25)

MADRID
BARCELONA

	€/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)	1.060	1.060
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.150	1.150
ACEITE DE COCO (refinado)	2.390	2.390
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.670	1.670
ACEITE DE PALMISTE	2.340	2.340
ACEITE DE MAÍZ	1.530	1.530
ACEITE DE COLZA	1.290	1.290
ACEITE DE RICINO	1.250	1.250
ACEITE DE PESCADO refinado	3.810	3.810

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES

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

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



Mercado internacional

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/KG. SEMANA 24 feb./2 marzo '25 (Cierre día 20 febrero '25)	EUROS/KG. SEMANA 3/9 marzo '25 (Cierre día 27 febrero '25)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50	8,50
		ACEITE DE OLIVA refinado	3,70	3,70
		ACEITE DE OLIVA lampante	2,80	2,80
	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE ORUJO refinado	2,45	2,45
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,28	1,28
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,22	1,22
		ACEITE DE SOJA refinado	1,35	1,35
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,18	2,15
		ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00/9,10	9,00/9,10
		ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,60/3,70	3,60/3,70	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,25/6,50	6,25/6,50	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,25/6,50	6,25/6,50	
	ACEITE DE OLIVA refinado	3,80/3,85	3,80/3,85	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,25/6,50	6,25/6,50	
	ACEITE DE OLIVA refinado	3,80/3,85	3,80/3,85	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,55/4,70	4,55/4,60	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	4,45/4,65	4,45/4,60	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,00/4,30	4,00/4,30	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (27 de febrero 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





Reconocimientos

Brígida Jiménez y Blanca B. Landa reciben la Bandera de Andalucía



nacional e internacional por su labor divulgativa, impartiendo cursos y conferencias por todo el mundo.

La directora del Centro IFAPA de Cabra (Córdoba), Brígida Jiménez, y la investigadora del IAS-CSIC Blanca B. Landa han sido reconocidas con la Bandera de Andalucía 2025 al Mérito Ambiental y de la Investigación, la Ciencia y la Salud en la provincia de Córdoba, respectivamente.

En el caso de Brígida Jiménez, investigadora experta en olivicultura y directora del Centro IFAPA de Cabra desde 1990, el reconocimiento destaca las múltiples investigaciones sobre las características sensoriales del AOVE o cómo influyen las técnicas de cultivo en sus propiedades, así como el “esfuerzo, el talento y la constancia” de Jiménez en su trabajo en aras de mejorar el cultivo del olivo y el aceite de oliva.

Doctora en Farmacia por la Universidad de Granada, Brígida Jiménez es diplomada en Alta Especialización en Grasas por el CSIC y ha participado en numerosos proyectos de investigación, siendo reconocida a nivel

A lo largo de su carrera ha recibido otros importantes galardones como el Premio Andrés Núñez de Prado por sus investigaciones en agricultura ecológica o el Premio Olivar de Jaén por su contribución a la difusión de la cultura del olivo.

Por su parte, la investigadora del Instituto de Agricultura Sostenible del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (IAS-CSIC) Blanca B. Landa ha sido reconocida por su destacada trayectoria, que en los últimos años se ha centrado en combatir la bacteria *Xylella fastidiosa*.

La investigadora cordobesa es reconocida internacionalmente como líder en investigación fundamental y aplicada sobre ecología, epidemiología, biocontrol y manejo de patógenos vasculares y del suelo, habiendo realizado importantes contribuciones en una amplia variedad de patosistemas, incluidos *X. fastidiosa* y *Verticillium dahliae* en el olivo.

MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos

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

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.024,50** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.032,50**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Harina de soja: **292,90** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **294,80**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Aceite de soja: Cerraba a **44,90** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **46,36**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Maíz: Terminó la semana a **479,00** centavos/bushel, habiendo comenzado a **497,75**.

◆ Precios: Futuros marzo.

MARÍA JOSÉ GÁLVEZ MUÑOZ, S.L.U.

Agente Comercial Colegiado especializado en aceites

TEL.: 957 50 08 31
957 50 10 07

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



GRANDES TONELAJES

Decanter Pieralisi 76.2 con sistema
exclusivo **ROTODIFF**®



**MÁXIMOS
AGOTAMIENTOS**



**MEJORA
ENERGÉTICA**



**MAYOR
RENTABILIDAD**



Robolio, un robot oleícola al servicio de la olivicultura tradicional

La robótica y la Inteligencia Artificial se ponen al servicio de la olivicultura tradicional para ayudar a los agricultores a reducir los costes de la recogida de la aceituna en el campo. En concreto, en el marco de la feria Taste, celebrada en Florencia (Italia), se presentó el proyecto Robolio, un robot oleícola desarrollado gracias a la colaboración entre las empresas oleícolas Kali y Caliptra & Mignola, el centro de investigación y desarrollo del Grupo Yanmar en Pontedera y Coldiretti Toscana.

El desarrollo de este particular proyecto surge de la necesidad de automatizar y hacer económicamente más sostenible el proceso de recogida de la aceituna, que representa el 30-40% de los costes de producción, especialmente en las zonas más desfavorecidas y con pendientes difíciles, teniendo en cuenta que en Toscana hay 4 millones de olivos abandonados, según destacó Coldiretti Toscana.

A la presentación asistió la ingeniera agrónoma y socia del proyecto Fiammetta Nizzi Griffi, junto con Alfredo Argiolas y Marta Niccolini, de Yanmar Firenze. “Uno de los mayores problemas del cultivo tradicional del olivo es la

recolección manual de la aceituna, ya que tiene unos costes muy elevados. Otro problema crítico es el timing, ya que las aceitunas deben pensarse pocas horas después de la recolección para obtener un producto de calidad y con la recolección manual esto no siempre es posible”, explicó Iacopo Gentilini, empresario oleícola y propietario de la empresa Kali.

Gentilini, profesor de robótica en Estados Unidos, remarcó que “mi formación en mecánica robótica combinada con mi pasión por el cultivo del olivo me llevó a buscar una solución alternativa y complementaria a la cosecha manual. Encontrar mano de obra y tenerla disponible a la hora de cosechar, teniendo en cuenta que los fenómenos meteorológicos pueden adelantar o posponer esta operación días o semanas, es cada vez más complicado. De aquí nació la idea, gracias a la colaboración con Yanmar, de iniciar el desarrollo de un robot autónomo capaz de cosechar aceitunas en las más variadas geometrías de las plantas existentes en Toscana”.

Según precisó, la máquina que estamos probando en campo permitiría realizar una cosecha autónoma, las 24 horas del día, superando

las dificultades laborales. “Estamos todavía en las primeras etapas”, resaltó.

La cosechadora autónoma, según detallaron los investigadores de Yanmar en Florencia, utiliza el brazo de una pequeña excavadora, una máquina a menudo utilizada en las empresas agrícolas, como un verdadero brazo robótico, y está equipada con un sacudidor comercial adecuadamente sensorizado y un paraguas invertido para la cosecha, componentes que se integran a través de software, herramientas, cámaras y sensores para permitir la cosecha sin dañar el fruto.

El mapeo digital de la planta, información esencial para permitir al robot oleicultor identificar las características del olivo circundante, se realiza a través de cámaras y teledetección reelaboradas por Inteligencia Artificial mientras se ha desarrollado un software particular y específico para recrear las condiciones espaciales circundantes.

En la actualidad, el robot se encuentra todavía en fase de pruebas y supone una primera aplicación práctica de la combinación de robótica e Inteligencia Artificial en el olivar tradicional.

El IFAPA avanza en la mejora de la gestión del agua en la agricultura con Inteligencia Artificial

La mejora de la gestión del agua en la agricultura andaluza se ha convertido en una línea de actuación prioritaria dados los periodos de sequía cada vez más frecuentes que sufre la región. Para dar respuesta a este reto, la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, a través del IFAPA, ha presentado a la convocatoria de ayudas de la Consejería de Universidad, Investigación e Innovación el proyecto GestlAgua para el desarrollo de soluciones innovadoras frente a la sequía, dentro del programa Pland Sequía Andalucía.

GestlAgua, que ha sido seleccionado y al que se le ha dotado de un presupuesto de 350.000 euros para dos años, surge como

respuesta a la demanda del sector agrícola andaluz que requiere de soluciones que optimicen los recursos hídricos disponibles en un contexto de sequía y reducción de las dotaciones de riego. Así, desarrollará herramientas de asesoramiento innovadoras, basadas en técnicas de experimentación, sensorización e Inteligencia Artificial, según ha informado la Consejería de Agricultura andaluza.

El proyecto ofrecerá soluciones específicas para plantaciones de secano y regadío de olivar y frutos secos, con el objetivo final de optimizar la aplicación del riego y el manejo del suelo. Dicha iniciativa se estructura en tres módulos, entre los que destacan la

plataforma Aqua de datos abiertos en tiempo real procedente de Parcelas Piloto Sensorizadas (PPS) distribuidas por toda Andalucía empleando sensores en campo, técnicas de teledetección e información de la Red de Información Agroclimática de Andalucía.

El segundo módulo se centra en el desarrollo de herramientas de asesoramiento y apoyo a la toma de decisiones centradas en la programación de riegos y el manejo del suelo con técnicas de inteligencia artificial; mientras que el tercero se refiere a un canal de difusión y transferencia al sector del conocimiento generado en el proyecto a través de estrategias innovadoras de comunicación, seminarios y jornadas.



Olivares Vivos muestra las bondades de los AOVEs que están recuperando la flora y la fauna en los campos

La campaña “El Gusto por la Biodiversidad” sigue su programa con una nueva jornada en Sevilla, en esta ocasión en Abades Triana Restaurante, con la presencia del jefe de cocina de la casa, Elías del Toro. El evento ha dado a conocer las más de 40 marcas de AOVE procedentes de fincas en las que se desarrolla el modelo agrícola Olivares Vivos y que están recuperando la flora y fauna de los campos de cultivo. En concreto, se ha llevado a cabo una degustación de recetas especialmente diseñadas para realzar su sabor.

Asimismo, se han podido degustar vinos y panes de alta calidad elaborados a partir de la producción de fincas demostrativas de viñedo y cereal del proyecto Secanos Vivos, una iniciativa de transferencia de Olivares Vivos para adaptar este modelo agrícola al viñedo y a los cultivos herbáceos en seco.

Desde 2015, Olivares Vivos ha demostrado que es posible producir alimentos mientras se recupera biodiversidad. Su modelo convierte la agricultura en un aliado de la naturaleza, mejorando la rentabilidad de los agricultores gracias a los servicios ecosistémicos que aporta -como la conservación y fertilidad del suelo o el control natural de plagas y enfermedades- y al valor añadido que genera en el mercado, según ha informado SEO/BirdLife en su página web.

“Para afrontar los desafíos económicos y ambientales del campo, debemos buscar soluciones en toda la cadena agroalimentaria y reivindicar el papel protagonista de los consumidores. Si queremos un campo con más flora, con más pájaros, con más vida, no basta con mirar al agricultor, también hay que mirar a la mesa. Porque, al final, los agricultores producen lo que pedimos en la tienda y en el supermercado”, ha destacado José



Eugenio Gutiérrez, director de Olivares Vivos y delegado de SEO/BirdLife en Andalucía.

A su juicio, “la crisis de biodiversidad es el desafío más grave que enfrentamos, y su futuro se decide en los campos de cultivo. Más que nunca, debemos reflexionar sobre cómo nos alimentamos. Está en nuestra mano hacer que el campo reviva con cada compra, con cada menú y con cada plato que elegimos”.

En este contexto, “El Gusto por la Biodiversidad” destaca el papel clave de los chefs y cocineros. “Sus platos nos inspiran, nos enseñan a mirar los alimentos de otra manera, más despacio, a preguntarnos de dónde vienen y cómo han sido producidos. Son impulsores de un modelo de consumo que respeta y protege nuestro patrimonio natural. Muchos ya han

asumido este compromiso y se han convertido en aliados fundamentales para la conservación de la naturaleza”, ha precisado Gutiérrez.

Cocinar con el valor añadido de la biodiversidad

Comprometido con la defensa de los sabores tradicionales de su Sevilla natal y de Andalucía, Elías del Toro ha puesto su arte culinario al servicio los de AOVEs Olivares Vivos. En su propuesta gastronómica ha aunado el sabor de los aceites Pilares, *Aceites de Autor* (Sevilla), *Oleaí* (Jaén) y *Olivart* (Florencia, Italia) con hierbas y plantas silvestres propias del olivar.

Tagarninas, alcachofas y espárragos trigueros han sido los ingredientes perfectos para dar cuerpo a cada receta. Al chef le gusta jugar con la tradición, recordando platos de su infancia, de sus abuelas, y con la vanguardia, creando una línea de texturas y trampantojos. Para Del Toro, “trabajar con ingredientes de calidad es primordial si queremos hacer un plato que estremezca al paladar, pero si conseguimos productos que además estén ayudando a conservar la naturaleza, también conseguiremos estremecer la conciencia de nuestros comensales”



OVIBEJA

WWW.AZEITE-OVIBEJA.PT

INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION

OVIBEJA AWARD



EXCLUSIVE
SPONSOR



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFlow

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



MANZANO Flottweg

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



SERIJEREZ

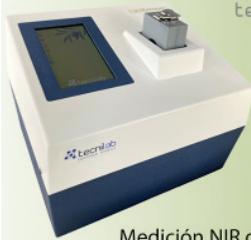
DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO

SERIGRAFÍA VITRIFICABLE Y ORGÁNICA, PINTADO TOTAL Y PARCIAL, HOT STAMPING

tecnilab

tecnología analítica



La solución integral para su almazara

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

ENVASES/ENVASADO



AUTELEC

TECNOLOGÍA, S.L.

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

EXTRACCIÓN



centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

BOMBAS

bombas TRIEF

desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es



Codi - Pack

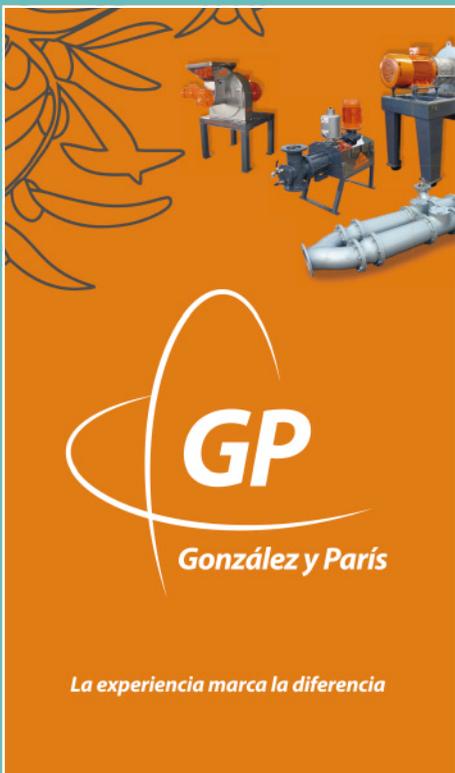
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

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



Palacín

Desde más de 100 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes claves en el sector de la separación. Con más de 10000 toneladas anuales de equipos instalados en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugación.
Los diseñadores de Polat están diseñando específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector cárnico, cumpliendo con los requisitos más exigentes. PALACÍN invierte en su tipo de producción continua para gran masa y se convierte en el especialista europeo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa

INDUSTRIA EN FARMACIA DE ALTA PRECISIÓN, S.L.

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962



Llenadora semi-automática Semi-automatic fillers

CAUDALÍMETROS DE ALTA PRECISIÓN HIGH ACCURACY FLOWMETERS

EXPERIENCIA EXPERIENCE

50 AÑOS 40 PAÍSES YEARS COUNTRIES

Ausere

Tel: +34 978 50 43 43 - Fax: +34 978 50 47 31
ausere@ausere.es
C/Alfonso de Aragón, 56 50010 Cuarte de Huerva Zaragoza ESPAÑA / SPAIN
www.ausere.es



POLAT

Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños

LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr



FABRICA Y ALMACÉN Avenida Vicente Pineda nº 12 14850 BAENA (Córdoba) Telf: 0034 957 665 115 e-mail: tacosal@tacosal.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL Rua A - Póvoa do Oiro Zona Ind. de Mirandela 9370-565 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

PRECIOS
PLAZOS
RESULTADOS
RECOGIDA MUESTRAS
SATISFACCIÓN CLIENTE

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los
GRANDES ACEITES

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

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

treico[®]

Industrial Machinery Solutions

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

BALAM
AGRICULTURE

OLIVARUM
Fundación CAJA RURAL JAEN

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

IMATED

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE
ELECTRICIDAD
SOFTWARE

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

info@imated.es
www.imated.es
993 284 097

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-eu.com

LABORATORIO TELL
A Tentamus Company

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

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

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

ANÁLISIS DE DATOS

CONEXIÓN METEOROLÓGICA

ALTA VELOCIDAD DE CONECTADA

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

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

JAR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarrr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

AGROCUADERNO

PROSUR

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

Económicos y muy rentables

TODOOLIVO Infórmate

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



Balance de la campaña 2024/25: ¿Cómo ha sido la cosecha en los principales países productores?

Consultores y expertos internacionales del sector del aceite de oliva abordan en este artículo cómo se ha desarrollado la campaña de producción 2024/25 en los principales países productores.

España



El director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), José María Penco, precisa que la campaña 2024/25 se acerca a su fin en España y, después de los últimos datos arrojados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), a 31 de enero, “podemos decir que la producción acumulada a esa fecha ha sido de 1,23 millones de toneladas de aceite de oliva. Considerando lo que tan sólo nos resta de febrero, y un marzo residual, hará que alcancemos en torno a 1,40 millones de toneladas”. Esto supone una producción final que será un 8,5% superior a la predicción oficial, la cual se estimó en 1,29 millones de toneladas, “lo que se puede considerar un dato que se acerca a lo esperado y por tanto no hay grandes sorpresas en este sentido”, precisa.

A su juicio, la novedad está en la rápida recuperación de las salidas de aceite de oliva en España, asociadas a la demanda, que se han situado en enero entre 135.000 y 140.000 toneladas, a la espera de confirmación del dato de importaciones.

Con todas estas cifras, “podemos acercarnos a prever el enlace de campaña que tendremos el 1 de septiembre de 2025, considerando la disponibilidad de aceite en los 12 meses corrientes de campaña, que será de en torno a 1,825 millones de toneladas (enlace anterior + producción + importaciones) y considerando las salidas proyectadas en torno a 1,450 millones de toneladas (al ritmo futuro de 125.000 t./mes). Con estas hipótesis tendremos un enlace para la siguiente campaña de 350.000-400.000 toneladas, lo cual se puede considerar un punto de partida me-

dio o bajo para la campaña 2025/26, lo que nos da apenas para tres meses de salidas”.

“Visto todo lo anterior, lo que nos confirma una campaña ajustada, concluiremos que la evolución de los precios estará en función de la climatología venidera marcada fundamentalmente por tres periodos críticos: la bondad de las precipitaciones y temperaturas de final de invierno y primavera; la dureza del verano; y la presencia de lluvias en la primera mitad del otoño, todo lo cual condicionará la futura cosecha y, sobre todo, los diferentes aforos de la campaña 2025/26 que pronto empezarán a aparecer, en uno u otro sentido, con unos u otros intereses”, explica Penco.

Finalmente, indica que, con la constatación cierta del alto incremento de los costes de cultivo en los últimos tres años, “el precio de equilibrio del aceite debe ser aquel que permita una renta digna a los olivereros, máxime cuando hemos comprobado que en las dos últimas campañas el consumidor nos ha sorprendido aceptando el valor del aceite de oliva más que el propio sector”.

Italia



El director de la Associazione Nazionale Città dell'Olio, Antonio Balenzano, afirma que la producción de aceite de oliva virgen extra en Italia se estima en alrededor de 220.000 toneladas, lo que supone una disminución del 32% respecto al año anterior, según Ismea-Unaprol. Balenzano destaca que las condiciones meteorológicas desfavorables han agravado la fluctuación cíclica natural que tradicionalmente se obser-

va en este sector. Así, detalla que mientras que el norte y el centro de Italia registran importantes aumentos (+75% y +70%, respectivamente), el sur registra una caída del 41%, especialmente en Puglia. Mientras tanto, los precios del aceite de oliva se mantienen en torno a los 9 euros el kilo.

En este contexto, cree que la biodiversidad del olivo, especialmente en los olivares históricos y resilientes, desempeña un papel crucial: por un lado, ayuda a afrontar los desafíos que plantea el cambio climático; por otro, puede garantizar una producción estable, “aunque recuperar y volver a poner en funcionamiento estos olivares no es una tarea fácil. Por tanto, es fundamental destacar y promover las distintas variedades autóctonas para fomentar una cultura del aceite de oliva más consciente e informada”. Desde esta perspectiva, considera que actividades como el oleoturismo y la educación alimentaria, en sinergia con la restauración, “ofrecen valiosas oportunidades para aumentar la valoración de un patrimonio profundamente ligado a la identidad y la prosperidad de nuestras regiones. Apoyar a quienes cultivan y salvaguardan este tesoro significa invertir en el futuro y en el potencial de una cadena de suministro que combina pasión, tradición e innovación en las numerosas comunidades olivereras del país”.

Por su parte, Marco Scanu, oleólogo y asesor internacional en olivicultura y elaiotecnia, apunta que, a falta de los resultados oficiales finales de la cosecha, la campaña cierra con un volumen de en torno a 240.000 t. con el problema climático que se venía presentando al inicio y que se fue confirmando a lo largo de la temporada al sur de Italia, donde Puglia, región más importante y salvo algunos casos excepcionales, ha registrado una cosecha inferior

EXPOLIVA

XXII
FERIA INTERNACIONAL
DEL ACEITE DE OLIVA
E INDUSTRIAS AFINES

XXII
INTERNATIONAL FAIR
OF THE OLIVE OIL
AND ALLIED INDUSTRIES

PATROCINA



14
AL
TO
17

MAYO
MAY
2025

IFEJA
JAÉN, SPAIN

WWW.EXPOLIVA.INFO

ORGANIZADORES



PATROCINADORES



COLABORADORES





a las expectativas, al igual que Calabria y Sicilia, y un poco menos pero con la misma tendencia en Basilicata. “Podemos decir que todo el sur del país ha sufrido la sequía, el cambio climático en general, y que muchos de los olivares continúan siendo de secano, sin irrigación, por lo que cuentan con menos herramientas para encarar estos cambios de climatología en la regiones más calurosas del sur”.

No obstante, Scanu asegura que en el centro del país la campaña ha sido “espectacular” y ha tenido muy buena cosecha, acompañada de lluvias antes y después. “Durante los dos meses de verano hizo mucho calor pero llegaron las lluvias a tiempo para salvar una muy buena cosecha”, resalta, al tiempo que añade que ese calor ha tenido parada la mosca del olivo, por lo que no ha afectado a la calidad de la producción. “Hemos tenido una cantidad, especialmente en Toscana, de récord, como hace mucho tiempo que no se veía”, resalta.

A su vez, precisa que finalmente la nota característica ha sido el bajo rendimiento, que se ha debido, seguramente, a que las lluvias han afectado en momentos inoportunos cercanos a la cosecha. “Las aceitunas llegaron con un peso importante pero con bajo contenido en aceite, por lo que los rendimientos fueron bajos de manera generalizada, salvo excepciones, y eso ha sido una tendencia común en todas las regiones. Obviamente con diferencias varietales importantes y ahí es donde la coratina ha seguido manteniendo su alto de rendimiento como siempre”.

“Es un año atípico, con dificultades tanto en el cultivo ecológico como en el convencional, lo que ha mantenido los precios bastante altos en el aceite 100% italiano respecto a una tendencia internacional a la baja por la gran producción de España, Grecia y otros países. Existe una coyuntura de baja oferta y alta demanda que seguramente tendrá alto el precio del aceite 100% italiano en un pe-

riodo largo”, señala Scanu, quien considera que al menos se compensa la baja productividad generalizada, a la espera de una buena cosecha el próximo año, al acumularse agua de las lluvias durante los primeros meses de 2025 y en previsión de una primavera y un verano muy calurosos. Veremos con que herramientas encaramos ese momento”.

Grecia

En el caso de Grecia, el bróker especializado en el mercado griego Luigi no Mazzei señala que, aunque todavía quedan algunas almazaras abiertas, “hay que contar con una producción de 220.000-230.000 toneladas”. “En particular, a Italia ha llegado no más del 15-20%, por lo que la mayor parte de la producción todavía está en Grecia, particularmente en Creta”.



Asimismo, Konstantinos Tsoronis, químico y oleólogo, afirma que la cosecha 2024/25 en Grecia parece estar terminando con un ajuste a la baja en cuanto a las previsiones de cantidad de aceite de oliva producido. Según añade, la prolongada sequía combinada con las altas temperaturas del otoño ha generado graves problemas, especialmente en los olivares de secano y en las variedades de aceitunas que se caracterizan por su cosecha temprana. Así, la producción de aceite de oliva en Grecia parece alcanzar apenas las 220.000 toneladas.

Tsoronis también remarca que la calidad es “muy alta”, sobre todo en las zonas que no se han visto muy afectadas por los fenómenos meteorológicos. Sin embargo, lo que preocupa especialmente a los productores es la fuerte caída de los precios del aceite de oliva. “Los precios extremada-

mente bajos actuales han provocado que los productores se muestren reacios a vender y prevalece un clima de inestabilidad en el mercado del aceite de oliva”, concluye.

Túnez

El agente comercial y bróker italiano Adriano Caramia precisa que la campaña del aceite de oliva tunecino se encuentra en sus fases finales, aproximadamente al 80-85% del total. Según indica, las continuas lluvias durante la segunda quincena de enero y principios de febrero frenaron la actividad de la cosecha, provocando también un ligero empeoramiento de la calidad y una reducción de los rendimientos.

En cuanto al rendimiento de aceite de las aceitunas, asegura que de media es igual o ligeramente inferior al año pasado; mientras que la producción es de “buena calidad”, especialmente hasta finales de diciembre. Las cantidades totales de producción se situarán entre 320.000 y 340.000 toneladas. “No será una campaña récord pero estos volúmenes colocan a Túnez entre los principales productores mundiales de aceite de oliva”, asevera.

Mientras que en el norte y alrededor del área tunecina la recolección se puede decir que prácticamente se ha completado, en las provincias de Gafsa, Kairouan y Sidi Bouzid se sigue avanzando a buen ritmo, previendo que concluya de manera efectiva a mediados de marzo.

Caramia precisa que los precios se vieron influidos por la curva descendente de todos los demás aceites comunitarios, en particular del mercado español. “Comenzamos a mediados de noviembre con precios que se situaban en torno a 5 euros, pasando por el punto más bajo a mediados de diciembre, con acuerdos cerrados en mínimos justo por encima de los 3 euros, llegando a día de hoy a 3,60-3,70 (precios aproximados de fábrica para calidad media)”, detalla.

También subraya las “excelentes” ven-



Acompañarte en el campo, también es esto

En BBVA trabajamos a tu lado con:

Anticipo PAC al **0%** de interés
2,859 % TAE

- Gestores especialistas para tomar las mejores decisiones financieras y sostenibles.
- Y podrás recibir un Cheque Carburante de 100 €.





tas en el exterior, ya que entre el 1 de noviembre y el 31 de enero se exportaron aproximadamente 84.000 toneladas de aceite. Cabe recordar que el Gobierno de Túnez ha aplicado algunas medidas al inicio de la campaña, que facilitaron, entre otras cosas, las operaciones de ventas a países extranjeros.

En su opinión, la situación de los olivares actualmente es “muy positiva”, gracias a las abundantes precipitaciones que, aunque dificultaron un poco la cosecha, favorecieron el desarrollo vegetativo de las plantas, “lo que supone un excelente prelude para el próximo año olivarero”.

También destaca que el consumo interno parece estar recuperándose significativamente.

Marruecos



Respecto a Marruecos, Noureddine Ouazzani, experto internacional en olivicultura e impulsor de varios proyectos oleícolas, explica que la producción de la campaña oleícola 2024/25 ha experimentado un descenso “innegable” por tercer año consecutivo.

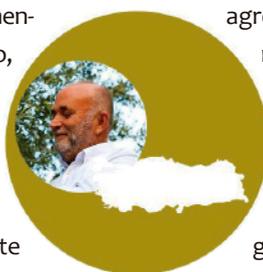
Según señala, temperaturas excepcionalmente altas y días muy calurosos en invierno, primavera y verano, combinados con la escasez de lluvias, especialmente en verano, son las principales características climáticas de esta campaña. “Se registraron temperaturas excepcionalmente altas, especialmente durante los meses de julio y agosto. Estas condiciones provocaron un grave estrés hídrico en los olivares de las zonas áridas”, precisa.

Según Ouazzani, las estimaciones actuales de los operadores del sector oleícola marroquí sitúan la producción entre 60.000 y 80.000 toneladas, lo que supone un descenso de entre el 45 y el 60% respecto a la producción de un año normal, estimada entre 120.000 y 180.000 toneladas. La mayor parte de esta producción procede de olivares tra-

dicionales de regadío y de olivares jóvenes de cultivo intensivo. Estos olivares de regadío (tradicionales e intensivos) representan aproximadamente el 30% de la superficie olivarera de Marruecos, estimada en 1.220.000 hectáreas. Por ello, precisa que las almazaras industriales han experimentado un notable incremento de sus costes, especialmente de aceituna, y un descenso en la producción de aceite de oliva.

Esta situación, según este experto, ha tenido importantes repercusiones en el mercado local del aceite de oliva, cuyo precio se sitúa entre 80-85 DH/litro. Ante esta situación y con el fin de abastecer el mercado local, Marruecos ha autorizado a los operadores del sector oleícola marroquí a importar 10.000 toneladas de aceite de oliva procedentes de España y Túnez. Este programa está actualmente en ejecución y ya está prevista otra cantidad de 10.000 toneladas para cubrir el déficit del sector. “Este programa de importación no ha permitido que baje el precio de la producción nacional, que todavía se sitúa en torno a los 80-85 DH/litro”, remarca.

Turquía



Por su parte, Murat Küçükçakır, ingeniero agrónomo y asesor de varios proyectos en Turquía y Azerbaiyán, asegura que este año ha sido diferente para Turquía. Según apunta, las regiones donde se cultivan olivos no han recibido suficientes precipitaciones durante el verano, por lo que el fruto ha sido más pequeño de lo esperado y, a continuación, se ha producido un rápido crecimiento debido a las lluvias que llegaron después de octubre. “Esto ha provocado que las aceitunas que deberían haber sido de mesa se hayan destinado a aceite y que el rendimiento obtenido de las aceitunas haya sido menor”, asevera.

A pesar de todo, Turquía ha ocupado el segundo puesto a nivel mundial con una

producción de aceite de oliva de más de 400.000 toneladas esta temporada. A su juicio, lo que más preocupa a los productores es que los precios, como en el resto del mundo, “se sitúan esta campaña a un nivel inferior al que deberían”.

Portugal



En Portugal -ha informado Alberto Serralha, CEO de Sociedade Agrícola Ouro Vegetal, S.A. (SAOV), productor y consultor internacional de aceite de oliva-, subraya que la campaña

se inició de manera temprana con una recolección generalizada antes del 15 octubre. Según explica, un año más, las lluvias persistentes en octubre ralentizaron la cosecha, bajaron los rendimientos grasos en las almazaras y crearon condiciones para el desarrollo de podredumbre en la aceituna. “Se observa que, cada año, la cosecha portuguesa se comprime más en el tiempo y es de corta duración por la incapacidad de controlar el avance de las enfermedades del fruto. En enero ya casi no se cosecha y en diciembre se sigue la misma tendencia”, considera.

Serralha señala que los problemas sanitarios de la aceituna han determinado que la producción de vírgenes y lampantes fuera cuantiosa a partir del inicio de noviembre, mientras que fueron escasos los vírgenes extra de baja acidez. “Curiosamente el nivel alto de humedad en el fruto no causó pérdidas cuantiosas en el proceso industrial como sucedió en la temporada anterior”, resalta.

“Las estadísticas, y a falta de un monitoreo más riguroso, apuntan a una producción cercana a 170.000 toneladas, por debajo de las expectativas iniciales. El mercado ha sido menos dinámico que en los tres años anteriores, moviendo de forma más lenta los volúmenes de aceites disponibles para la venta”, concluye.



Calidad y presentación del producto, claves para impulsar el aceite de oliva español en Alemania

La oferta de aceites de oliva virgen extra españoles ha experimentado un crecimiento constante en los últimos años en Alemania. Este aumento se ha reflejado en la presentación de productos con envases más sofisticados y atractivos, así como en una mayor actividad promocional destinada a captar la atención de los consumidores, según detalla un estudio de ICEX España Exportación e Inversiones.

El informe destaca que aunque el aceite de oliva español enfrenta una fuerte competencia de los productos italianos y su visibilidad se ha visto limitada en algunos canales de distribución, la alta calidad, presentación del producto y su competitiva relación calidad precio son variables relevantes para impulsar su posicionamiento. Con una oferta cada vez más sofisticada y reconocimientos que avalan su calidad, se espera que el aceite de oliva español pueda fortalecer su posición en el mercado alemán en los próximos años.

Según los datos recogidos en el estudio, Alemania importó en el 2023 un total de 67.631,9 toneladas de aceite de oliva, por un valor de 445,93 millones de euros, lo que supone un 19,75% menos en volumen y un incremento del 18,81% en valor respecto a 2022. Asimismo, durante 2023, más del 75% de las toneladas de aceite de oliva importadas por este país correspondieron a aceite de oliva virgen extra.

La tendencia hacia la preferencia por productos de mayor calidad, como el aceite de oliva virgen extra, junto con un incremento de precios generalizado, sugiere que los consumidores están priorizando calidad sobre cantidad.

Por países, el principal exportador de aceite de oliva a Alemania en 2023 fue Italia, con un



47% del total en unidades monetarias. Sus exportaciones en términos de valor monetario se recuperaron respecto a 2020, alcanzando los 212,62 millones de euros en 2023, esto representa un crecimiento acumulado del 15% frente a 2017. Italia sigue siendo el líder en el mercado alemán, según ICEX, que apunta que España es el segundo mayor proveedor de aceite de oliva a Alemania. En 2023, las exportaciones españolas alcanzaron 24.168 toneladas por un valor de 139,24 millones de euros, lo que supone un incremento acumulado notable del 38 y del 100%, respectivamente, en comparación con 2017.

Por su parte, Grecia, el tercer mayor proveedor, registró el crecimiento más acusa-

do en términos de valor de exportación, con un aumento del 125% en el mismo período. En 2023, las exportaciones griegas a Alemania alcanzaron 9.600 toneladas por un valor de 72,01 millones de euros, lo que refleja “su consolidación de su posición en el mercado alemán”.

Perspectivas y oportunidades

En lo que respecta a las perspectivas y oportunidades que ofrece este mercado para el AOVE, la creciente preferencia de los consumidores alemanes por productos saludables supone el reto de competir con opciones más económicas como los aceites de colza y girasol, aunque el interés en la dieta mediterránea apoya su consumo, especialmente en el segmento virgen extra.

A pesar de su calidad reconocida, el aceite español enfrenta competencia en Alemania debido a la fuerte presencia de productos italianos, en menor medida de origen griego; con una producción en aumento y una proyección de estabilización en los precios, el mercado de aceite de oliva en Alemania tiene una perspectiva de crecimiento, moderado en volumen, hasta 2028, destacándose como un producto para consumidores que valoran beneficios saludables.

EFICIENCIA IE3

MÍNIMA HUMEDAD

PRODUCTIVAS

BAJO NIVEL ACÚSTICO

Separadoras Pulpa-Hueso
MODELOS SPH SERIE X

PRODUCCIONES
SPH25X 4.000 Kg/h
SPH30X 6.000 Kg/h
SPH40X 8.000 Kg/h
SPH50X 10.000 Kg/h
SPH75X 15.000 Kg/h
SPH100X 20.000 Kg/h

Bombas Mecánicas
MODELOS BM

PRODUCCIONES
BM7,5 7.500 Kg/h
BM10 10.000 Kg/h
BM12 12.500 Kg/h
BM15 15.000 Kg/h
BM25 25.000 Kg/h

Bombas Hidráulicas
MODELOS BH

PRODUCCIONES
BH7,5 7.500 Kg/h
BH10 10.000 Kg/h
BH12 12.500 Kg/h
BH15 15.000 Kg/h
BH20 20.000 Kg/h

MAQUINARIA OLEÍCOLA

40 AÑOS A TU SERVICIO.

VISÍTANOS EN
EXPOLIVA 14 MAY 2025 - 17 MAY 2025

RIVERO
CALDERERÍA RIVERO, S.L.

Ctra la Roda - Pedrera km 1 41590 La Roda de Andalucía (Sevilla) España
Telf: +34 954 016 294 Fax: +34 954 015 038
info@caldereriarivero.es https://caldereriarivero.es



El control de precios se establece a través de un seguimiento continuo de las variaciones que se vayan produciendo en las grandes superficies, supermercados y pequeños comercios de Madrid. Los precios rotan semanalmente, de modo que, a lo largo de cada mes, les ofrecemos virgen

extra, ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas.

Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)

Ultima revisión de precios: 28 de febrero de 2025.

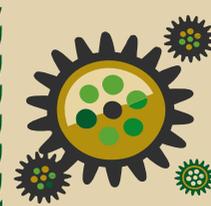
Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
1881			14,50 (lata 2,5 l.)	6,30		11,90
5 Elementos Cornicabra				11,75		12,55
5 Elementos Picual						8,00
5 Elementos Selección Premium						10,00
Abasa	31,45				5,90	
Abasa Frutado					8,00	
Abbae de Queiles			50,00 (3 l.)			18,10
Abraham García						14,50
Albador			28,00 (lata 3 l.)	11,50	7,00	5,00
Albenzaide					5,50	5,00
Alfar La Maja					7,65	5,00
Alhema de Queiles			44,95 (lata 3 l.)	15,50 (lata)		11,90 (lata)
Alianto						17,25
Al-Manzar					7,00	12,30/12,95
Al-Manzar Olivares en Terrazas					15,85	
Almaoliva Arbequina						14,93
Almaoliva Gran Selección		28,60	11,75			
Almenara						5,99
Aneba					8,50	8,00
Aniguala						8,10
Anima Aurea						12,00
Antara			19,00 (lata 2,5 l.)	12,20	7,00	6,25
Artajo						14,60
Artajo Arbosana/Koroneiki						14,77
Arteoliva (tetra-brick)				4,50		
Arzuaga						11,00
AU		15,57		3,14	5,00	10,07 (lata)
Aubocassa						15,08
Baecula			15,00 (lata 2,5 l.)	7,50 (lata)	5,50	3,50
Basilippo						15,03
Basilippo Gourmet Primer Día						15,03
Basilippo Selección Arbequina						15,03
Belluga						14,45
Benja Gran Selección					5,00	4,25
Bertin Osborne Selección						10,95
Biocano						4,25
Borges		27,79		11,41	12,41	
Borges Arbequina					12,59/12,85	8,75
Borges Hojiblanca					12,59/12,85	8,75
Borges Picual					12,85	8,75
Cal Saboi						25,00
Camino de Aníbal						10,00
Camp Cerviá	31,00				8,00	
Campos de Uleila						10,50
Canoliva	32,90					5,00
Cañada del Marqués	23,15					
Capilla del Fraile			25,50 (lata 2,5 l.)			11,50
Capricho Andaluz	40,00 (ánfora)	39,19	2,98 (0,25 l.)	10,99	6,51	2,75 (lata)
Carabaña						19,65
Carbonell	53,93	39,94		9,89	8,28	7,90
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				10,24	9,97/10,42	5,65/6,25
Carbonell G. Selección (Almazara)	62,16	18,48	12,98 (3 l.)	10,24	9,97/10,42	7,37
Carbonell Hojiblanca				10,24	9,97/10,42	2,85
Carbonell Picual				10,24	9,97/10,42	2,75
Carbonell Regium					9,97/10,42	
Carmen High/Premium Selection					11,50	
Casa Alarcón Envés						13,00
Casa Benito				9,85 (lata)		
Casa de Alba						13,36
Casa del Agua						6,39
Casado Morales						12,00
Casas de Hualdo Cornicabra/Arbequina			20,00 (lata 3 l.)			9,54/11,13
Castelanotti					11,42	9,88
Castillo de Canena 1er Día de Cosecha						25,28
Castillo de Canena Arbequina						25,28
Castillo de Canena Picual						25,28
Castillo de Canena Reserva Familiar						18,96
Castillo de Canena Royal						28,50
Castillo de Tabernas	50,00	76,50				7,42
Castillo de Tabernas Esencia						17,00
Castillo de Tabernas Picual			27,00 (lata 2,5 l.)			8,45
Castillo de Tudején						12,90
Cazorla Picual/Royal	26,00/30,00		17,30 (2,5 l.)	6,50 (lata)	5,50	
Cladivm						10,00
Claramunt Arbequino / Frantoio						13,16/13,87
Columela				12,00 (lata)		8,90
Conde de Argillo					8,74	7,02
Conde de Argillo Serie Oro					10,70	
Conde de Benalúa		45,75	25,89			6,15
Cordoliva		14,95		3,90		



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L
Coosur		38,99		11,30/19,41		
Coosur (monovarietales)				11,30/19,41	7,60/7,99	4,76
Cortijo de Suerte Alta			33,00 (lata 3 l.)	14,50 (lata)		12,84
Cortijo La Torre Premium						10,15
Cortijo Lantisco						16,00
Cortijo de Segura					5,50	
Cortijo Spiritu_Santo						11,80
Cortijos de Montefrío						5,60
Cosecha					4,05	4,25 (lata)
Cuac						21,90
Cuarcos de Otto						9,00
Dcoop		56,80		12,09		
De Nuestra Tierra Jaén						4,59
De Ntra. Tierra Les Garrigues						7,15
De Ntra. Tierra Sierra Segura	50,90	34,10		6,69 (lata)		7,15
Deortegas						7,15
Dominus						17,37
Don Juan Manuel			38,00 (vidrio 3 l.)			
Duque de Baena			20,00 (lata 2,5 l.)			5,24
Echinac			27,90 (lata 2,5 l.)			3,00
Ecolibor			29,70 (lata 2,5 l.)			11,15
El Buen Olivo						12,69
El Lagar del Soto				14,35/14,75		13,29
El Molino de Bertín				2,89	3,55	
Enrique Ponce						18,90
Escornalbou			17,85 (3 l.)			7,70
Esencial					4,50	
Finca Alamillos del Prior					7,00	11,00
Finca Els hostalets						20,80
Finca La Moncloa				31,10 (1,5 l.)		8,55
Finca La Moncloa Gran Selección					5,90/6,03	
Fruto del Sur		47,58		6,35	8,90	
Fuenroble			42,90 (3 l.)	23,57 (lata)		13,20/13,76
Fuenroble Selección						18,00
Fuente la Madera						3,50
Fuenteroble Selección						18,00
Fuentebaena	34,50		19,00 (lata 2,5 l.)		8,50	
Full Moon						15,00
García de la Cruz Solitude						7,00
Germán Baena	35,56					5,01
Germanor		32,88	30,53		11,41	
Gourmed					4,90 (0,2 l.)	6,50
Gracuris			21,00 (lata 2,5 l.)			5,50
Guiradoli					4,50	
Hacienda Fuencubierta						6,25
Hacienda Guzmán						18,61
Hacienda La Laguna			22,15 (3 l.)	7,00	7,00	4,35 (lata)
Hacienda Meca						6,00
Hechizo Andaluz					6,00	7,15
Hejul						7,80
Herencia Mediterránea			4,90/5,49	4,50		
Hojiblanca	29,99	24,11/26,99	9,94 (3 l.)	4,88/5,34	5,88/5,89	3,95
Impelte Nuevo						7,00
IO (Black/White)						13,50
Iznaoliva		33,63		7,02		
Jacoliva		54,41	21,68			9,00
Jaencoop		44,81		9,99	13,76	
K Arguñano						11,83/12,45
Knolíve				4,88/5,19	8,35	
Koipe				14,47		7,89/8,05
L'Alquería Alfafarenca/Blanqueta						11,83/16,30
L'Estornell	50,00			11,00	21,77	13,00 (lata)
L'Estornell Centenario		41,00 (frasca)				
L'Únic Llumet						11,57
LA Organic			26,40			11,57
La Casería de Santa Julia		22,07		2,79		
La Catedral de Navarra						7,25 (0,37 l.)
La Chinata	22,00			5,00 (lata)	5,00	

PERFECCIÓN EN LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA



www.centrifugacionalemana.com



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

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

Funciones principales

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

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

Requisitos

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

¿Qué ofrecemos?

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

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

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

SE BUSCA

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

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

SE BUSCA

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

Trabajo para todo el año, incorporación inmediata. Maquinaria GEA-Westfalia Separator. Mínima experiencia 5 años en puesto similar.

Más información: 630 825 235

VENDEMOS

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

Más información: 639 662 170

SE VENDEN

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

Teléfono: 625 683 192

SE BUSCA

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

Más información: info@sagazextra.com

SE VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE VENDE

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

Teléfono: 680 714 391

SE VENDE

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

Más información: 958 463 046

SE VENDE

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

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

SE BUSCA

Inversor para almazara-distribuidora en zona Extremadura

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

Trato directo. Contacto: María 689 005 765

C o n s u l t a t o r i a s

Consulta previa a la Ley de Agricultura Familiar

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha anunciado que el 3 de marzo se inicia la consulta pública previa a la elaboración de la nueva Ley de Agricultura Familiar, que será clave para impulsar el relevo generacional y la sostenibilidad económica de este modelo en España.

Así lo anunció Planas en el 11º Congreso Federal que la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) ha organizado bajo el lema “Futuro. Agricultura y ganadería familiar. Cada día más”. La nueva ley es una de las demandas de esta organización agraria.

Planas reconoció que “damos el pistoletazo de salida a un proceso en el que queremos

trabajar con el sector y llegar a acuerdos con el objetivo de conseguir una sociedad más próspera y para que nuestros agricultores y ganaderos tengan una retribución justa”.

Según datos del MAPA, en España existen 914.871 explotaciones agrícolas, de las que el 80% tienen como titular a una persona física, que ejerce la jefatura de la explotación. La agricultura familiar es la mayoritaria a nivel mundial y juega un papel clave porque no sólo produce más del 80 % de los alimentos del planeta, también fomenta la lucha contra el cambio climático y en el mantenimiento de la biodiversidad.

Además, este Departamento ha resaltado

la función estratégica de la agricultura familiar como un elemento clave en la lucha contra el despoblamiento del medio rural que garantiza la cohesión social y territorial de las zonas rurales donde se asienta.

La futura Ley de Agricultura Familiar priorizará este modelo por su mayor valor social y su fragilidad. En ella se atenderán cuestiones como las características de las explotaciones y sus titulares, aspectos fiscales o los arrendamientos. Además, se podrán priorizar las ayudas para lograr unas explotaciones familiares modernas y competitivas, mejorar el acceso a la tierra, impulsar el relevo generacional y la igualdad de género.



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 Marzo

- ☞ Del 11 al 12 de marzo
WOOE
Madrid
press@oliveoil exhibition.com
www.oliveoil exhibition.com
- ☞ Del 11 al 14 de marzo
Foodex Japan
Tokio (Japón)
www.jma.or.jp/foodex/en
- ☞ Del 14 al 16 de marzo
Olio Capitale
Trieste (Italia)
www.oliocapitale.it/it

1 Abril

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

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

Está pasando...

Madrid acogerá en abril SICampo y Agroforum 2025

Alianza Rural organizará el próximo mes de abril en Madrid la segunda edición del Salón Internacional del Campo (SICampo) y del Congreso Agroforum, eventos que se celebrarán en dos ubicaciones clave de la capital: el Hipódromo de la Zarzuela y el campus del IESE Business School. En estos encuentros se darán cita administraciones, instituciones, empresas, profesionales y público general interesados en el presente y futuro del campo español.

Bajo el lema "Acercar el campo a la sociedad", SICampo tendrá lugar del 25 al 27 de abril de 2025 en los terrenos del Hipódromo de la Zarzuela. Esta segunda edición del Salón Internacional de Campo, en colaboración con Festival de Campo, llega para fortalecer la conexión entre el mundo rural y el entorno urbano ofreciendo un espacio expositivo, educativo y experiencial único, en el que profesionales y público podrán conocer desde las tradiciones rurales hasta los proyectos más innovadores, además de participar en más de 100 actividades interactivas que acercarán la vida rural a la ciudad.

Por su parte, el Congreso Agroforum, previsto para los días 28 y 29 de abril en el campus del IESE Business School, será el punto de encuentro para el debate estratégico sobre el campo donde se podrán conocer los desafíos y oportunidades del sector.

A lo largo de dos jornadas -"Campo y medio ambiente" y "Producción agraria y agua"- expertos nacionales e internacionales abordarán temas clave

como turismo y el sector agrario; agricultura del carbono; gestión del agua; cultivos leñosos: potencial para la agricultura y la economía española; tecnología y sector agrario; o adecuación de las infraestructuras hidráulicas al medio ambiente en el ámbito agrario.

El programa incluirá mesas redondas, conferencias magistrales y espacios de networking con la participación de líderes empresariales, investigadores, administraciones públicas y asociaciones del sector rural.

La edición anterior de SICampo atrajo a más de 23.500 visitantes, con una destacada participación de profesionales del sector agroalimentario, empresas, instituciones y representantes de Comunidades Autónomas, según han precisado desde la organización.

El presidente de Alianza Rural, Fermín Bohórquez Domecq, ha destacado que el campo "necesita hoy un espacio propio donde mostrar nuestra fortaleza, dar a conocer nuestro estilo de vida retos y acercarnos a la sociedad urbana, siendo SICampo y Agroforum una oportunidad única para afianzar este puente entre el mundo rural y la sociedad urbana".

www.sicampo.es



Te acompañamos tramitando
y anticipando tus ayudas de la PAC

Infórmate
en CaixaBank.es

NRI: 7766-2024/09681

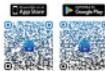
Tú y yo. Nosotros.

AgriBank



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.agrocuaderno.com



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

For Earth, For Life
Kubota