



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Nace Agroduda, una plataforma para dar respuesta a las preocupaciones compartidas de los agricultores
pág. 4

Los stocks de aceite de oliva en Italia se sitúan en 265.170 toneladas
pág. 5

Asemesa reclama al Gobierno que exija a la UE la imposición de aranceles de represalia contra EEUU
pág. 11

Jornadas técnicas, catas, *showcookings* y concursos en "AOVE & NUTS 2024"
pág. 18

Puerto Rico, un mercado de oportunidades para las empresas de aceite de oliva
pág. 19

La digitalización y el uso de nuevas tecnologías centrarán las Jornadas Técnicas de la Feria del Olivo de Montoro
pág. 20

La primavera se pone interesante

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Hace exactamente cuatro años se detuvo el tiempo. A mediados de marzo de 2020 películas como *Contagio*, *Epidemia*, *Extremio*, *Soy Leyenda* o *Guerra Mundial Z* cobraron vida. Nada nos hacía presagiar que llegaría el día en el que nos tendríamos que plantear de verdad una cuarentena reclusos en casa. Llegó el COVID-19 y arrasó con todo, cancelando aquella primavera... y varias estaciones más.

Por ello, me parece de justicia poética aprovechar el doble, o el triple, todas las que vengan detrás. Nunca se sabe, quizás el apocalipsis zombie está a la vuelta de la esquina y todavía no lo sabemos. Lo que sí sabemos, por ahora, es que esta primavera no sólo no se ha cancelado, sino que viene fuerte. Nosotros comenzamos esta semana con la feria Alimentaria, donde tenemos stand una vez más -les esperamos en el Pabellón 5, Stand 260F-. Llevamos más de dos décadas acudiendo a Barcelona con espacio propio -¿sabían que Mercacei montó en 2001 *Olivaria*, el único salón temático que ha habido en esta feria dedicado al aceite de oliva?- y siempre es un placer volver una y otra vez a la feria del sector de la alimentación y la restauración más importante de Europa. De nuevo colaboraremos con *The Olive Oil Bar*, que este año contará con 98 referencias, y llevaremos *Olivatessen* y la *Guía EVOOLEUM* a todos los importadores, distribuidores,



directores y responsables de compras del más alto nivel que acuden cada dos años a este evento.

A la vuelta de Barcelona nos bajamos a Córdoba a celebrar las sesiones de cata de los EVOOLEUM Awards 2024 junto a los 26 catadores más reputados del mundo. De esas sesiones saldrán los ansiados 100 mejores AOVES de esta campaña -más los 20 mejores de Producción Limitada- que se expondrán en primicia en el Salón del Virgen Extra de la Feria del Olivo de Montoro los días 7, 8 y 9 de mayo. ¡No para-

mos ni un segundo para coger impulso! En esta feria también tendremos stand -como siempre- y les recibiremos allí para hacer todo lo que no pudimos hacer en 2020, cuando la pandemia canceló *in extremis* este evento. Disfrutaremos de reencontrarnos, de conversar los unos con los otros, de contarnos anécdotas y, al fin y al cabo, de hacer negocios, que es para lo que realmente acudimos a las ferias y eventos del sector. El tiempo será probablemente caluroso, incluso podremos toparnos con alguna tormenta de verano (¿recordáis aquella edición en la que diluvió?) y, al finalizar la jornada, recorreremos las bellas calles de la "Toledo andaluza" en busca de una cerveza fresquita que beberemos en alguna de sus terrazas mientras saludamos a los vecinos de stand con los que nos vamos encontrando. En definitiva, disfrutaremos de la belleza del día a día que la pandemia nos recordó, de forma cruel y reveladora, que no podemos dar por sentada.



CONTROL INDUSTRIAL

www.imsesaje.es

RECEPCIÓN
DE MATERIA
PRIMA

EXTRACCIÓN
DE
PRODUCTO

OPTIMIZACIÓN
DE
PROCESOS

SOFTWARE
INTEGRAL DE
PROCESOS

ALMACENAMIENTO
DE PRODUCTO
FINAL

ESPECIALISTAS EN ALMAZARAS

PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

"Nueva Cátedra
Pieralisi-UJA de Estudios
Económicos e Históricas
de la Empresa Oleícola"

pág.12



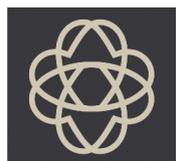
Fundadora:
M. Dolores Peñafiel Fernández

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 Lorente
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
 - Agricultura
 - Campaña
- 6-10 Mercado
- 11 Actualidad
 - Aceituna de mesa
 - Formación
 - Eventos
 - Internacional
 - Ferias
 - Promoción
- 23 Precios en el lineal
- 24 Anuncios Breves
- 25 Agenda

Biblioteca

Zorzaleo y Olivieta, una historia de amor virgen extra



El último lanzamiento literario del ingeniero agrónomo, oleicultor y asesor especialista en almazaras José Vico, titulado “Zorzaleo y Olivieta. Una historia de amor Virgen Extra”, sumerge al lector en un viaje emocional a través de los campos de olivos, donde el amor se entrelaza con el drama en una narrativa cautivadora.

En esta obra, José Vico invita a reflexionar sobre el amor, la vida y la riqueza que se encuentra en el mundo oleícola. A través de este libro-cuento, el autor introduce al lector en una trama que explora las profundidades del sentimiento del amor y cómo este puede convertirse tanto en una bendición como en un desafío.

Aunque difiere de su trabajo anterior, “Cómo gestionar una almazara paso a paso”, este nuevo libro comparte el mismo propósito de difundir la cultura oleícola y su estilo de vida. José Vico lleva de la mano al lector a través de los campos de olivos, “donde cada página es una oportunidad para descubrir la belleza que surge del drama y el sacrificio de los amantes”, destaca.

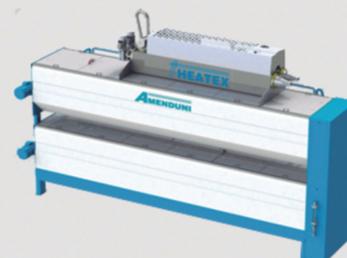
El autor comparte su visión de “ofrecer una nueva perspectiva del sector oleícola a través de esta historia de amor, y si logro alcanzar este objetivo, consideraré que ha sido un verdadero éxito haberlo escrito”.



EVO LINE
NUEVO DECANTER



NUEVOS MOLINOS
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED
NUEVO NUEVO MODELO



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

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





Aceite de oliva

El mercado sigue sin reaccionar

Ni los últimos datos de producción y salidas -calificados de “magníficos” por las organizaciones agrarias-, ni las lluvias de los últimos días -muy bien recibidas por el campo- parecen ser suficientes para alegrar los mercados.

Jaén

Continúa la tendencia a la baja, con precios meramente orientativos ante la inoperatividad del mercado. La demanda sigue retirando los aceites adquiridos con anterioridad salvo compras muy puntuales, con una oferta a la expectativa. Las precipitaciones fueron muy bien recibidas pero el campo sigue necesitando agua. Así, el lampante se establece a 7.900/8.000 €/t.; el virgen, a 8.050/8.100 €/t.; el refinado, a 8.100/8.150 €/t.; y el virgen extra, a 8.500/8.700 €/t.

Córdoba

Semana muy tranquila, con un comprador reacio que no ha reaccionado a los datos de producción y una oferta mayor que cede ligeramente en sus pretensiones. En este sentido, el lampante se sitúa a 7.900/8.000 €/t.; el virgen, a 8.100/8.200 €/t.; el refinado, a 8.150/8.200 €/t.; y el virgen extra, a 8.400/8.900 €/t.

Sevilla

Nueva semana de transición a la espera de que el mercado reaccione tras conocerse los datos de producción y salidas. Oferta y demanda a la expectativa. El campo presenta muy buen aspecto, a la espera de que vuelvan las lluvias. En este contexto, el lampante repite a 8.000 €/t.; el virgen, a 8.400 €/t.; el refinado, a 8.300 €/t.; y el virgen extra, a 8.800/9.000 €/t.

Málaga

Reducida operatividad en función de las necesidades del compra-

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

dor. La cotización del virgen extra depende del perfil del aceite. El campo presenta un excelente aspecto, con temperaturas diurnas más elevadas y nocturnas muy suaves. Esta vez el virgen sigue sin mostrar cotización, mientras que el lampante se sitúa a 7.900/8.000 €/t.; y el AOVE se oferta a 8.600/8.650 €/t.

Castilla-La Mancha

Las lluvias de la semana pasada, junto a los buenos datos de salidas, han influido en este caso en una tendencia a la baja en las cotizaciones, con mayor oferta que demanda en el mercado. Así, el virgen se establece a 8.000/8.250 €/t.; y el AOVE, a 8.350/8.600 €/t.

Tarragona

Las últimas lluvias han sido muy bien recibidas por el campo, aunque el mercado sigue muy parado y los AOVes frutados y dulces con DOP repiten a 9.100 €/t.

Extremadura

Tendencia a la baja en todas las cotizaciones, debido principalmente a las lluvias. A pesar de los positivos datos de salidas, la demanda sigue sin reaccionar. En este sentido, el lampante cotiza a 7.800/7.900 €/t.; el virgen, a 8.100/8.200 €/t.; y el AOVE, a 8.400/8.700 €/t.

Valencia

Tranquilidad absoluta y ligera tendencia a la baja en todas las cotizaciones impulsada por la necesidad de vender, con una oferta que sigue firme y sensible, y una demanda muy corta y a la expectativa. En este contexto, el lampante se establece a 8.000 €/t.; el virgen y el refinado, a 8.100 €/t.; y el AOVE, a 8.500/8.600 €/t.

¡DISFRUTA DE LA TRANQUILIDAD SIN PAROS INESPERADOS GRACIAS AL SERVICIO TÉCNICO DE PIERALISI!



Opta por la excelencia programando tu mantenimiento ahora y asegura un rendimiento técnico de primera.

20% en recambios
15% en reparaciones de taller
10% en consumibles

Válido para solicitudes de mantenimiento recibidas **antes del 31 de marzo.**

Pregunte sin compromiso las ventajas de realizar un **contrato de mantenimiento.**

¡NO PIERDAS MÁS TIEMPO, LLAMA AHORA Y DESCUBRE DESCUENTOS EXCLUSIVOS!

PIERALISI
CIRCULAR THINKING
www.pieralisi.com



España pide a la Comisión Europea que adopte cuanto antes las simplificaciones de la PAC

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha informado de que el pasado 5 de marzo envió una carta a la Comisión Europea (CE), junto a su homólogo francés, Marc Fesneau, y que ha sido firmada por otros 20 Estados Miembro, en la que solicita aprobar a la mayor brevedad posible las flexibilidades de la Política Agraria Común (PAC) para dar respuesta a las preocupaciones de los agricultores.

En respuesta a una pregunta parlamentaria en el Senado, Planas explicó que urge que estas modificaciones se aprueben ya, antes de que a finales de abril se disuelva el Parlamento Europeo, para que las medidas puedan entrar en vigor en 2024. A su juicio, estas modificaciones son necesarias para que los Estados Miembro puedan aplicar las medidas de flexibilidad que consideren oportunas.

El ministro se refirió a las movilizaciones protagonizadas en el último mes por agricultores y ganaderos y señaló que existe “una preocupación que el Gobierno comparte en muchos extremos y a la que hay que dar una respuesta europea”. Planas apuntó que la Comisión Europea presentará sus propuestas en el Consejo de Ministros de Agricultura que se celebrará en Bruselas el próximo día 26.

El paquete de medidas de respuesta propuesto por el Gobierno implica tam-

Intermediario de aceite de oliva

Ramón
Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155



bién a las Comunidades Autónomas y a la Unión Europea. Entre las medidas que requieren la aprobación de la Comisión en materia de PAC figuran la modificación de los eco-regímenes para adaptarlos adecuadamente a las zonas áridas y flexibilizar la práctica de siega, o en los requisitos de condicionalidad reforzada para el acceso a las ayudas en lo relativo a la rotación de cultivos y barbechos.

Asimismo, independientemente de la decisión de las instituciones europeas, existen medidas que las Comunidades Autónomas ya pueden adoptar, entre las que el ministro citó tres ejemplos “muy simples”: simplificar las intervenciones de desarrollo rural para reducir la carga administrativa; autorizar el laboreo vertical en la práctica de siembra directa o labores de mantenimiento en práctica de cubiertas vegetales; y reducir la anchura

mínima de las franjas de protección en torno a canales de riego importantes al mínimo de 1 metro.

En cuando a las medidas a adoptar por el Gobierno, al margen de las que autorice la Comisión Europea solicitadas por España en materia de eco-regímenes y condicionalidad reforzada, destacó el carácter voluntario en la implantación del cuaderno digital de explotación.

Nace Agroduda, una plataforma para dar respuesta a las preocupaciones compartidas de los agricultores

Agroduda surge como una solución tecnológica diseñada para fortalecer la colaboración entre agricultores y técnicos agrícolas frente a los desafíos comunes que afrontan a diario. Esta plataforma tecnológica totalmente gratuita ofrece al usuario una interfaz intuitiva para facilitar al máximo su uso.

“Necesitamos un mecanismo de comunicación ágil y efectivo”, ha considerado Antonio Torres, agricultor y fundador de la plataforma, quien ha explicado que el proyecto Agroduda surge “al observar que los agricultores y las cooperativas improvisaban grupos de WhatsApp para comunicarse con los socios o simplemente para dar avisos de nuevas plagas”.

“Es evidente que carecemos de un canal de comunicación adecuado para compartir nuestros desafíos cotidianos. Necesitamos una herramienta de comunicación propia que nos permita encontrar soluciones de manera más rápida y eficaz”, ha considerado.

El único requisito es registrarse en la web www.agroduda.es, especificar si el usuario es agricultor o técnico agrícola y a continuación seleccionar un área de interés en lo referente a cultivos. A partir de ahí, el sistema proporciona recomendaciones personalizadas según las preferencias del usuario.

Creada por y para agricultores, Agroduda no sólo pretende ofrecer una solución inmediata a la actual problemática de los trabajadores del campo, sino que aspira a convertirse en un espacio de referencia para el encuentro “en línea” entre agricultores, técnicos agrícolas y cooperativas.





Mercado del aceite de oliva en febrero: producción acumulada de 829.516 t. y salidas de 75.900 t.

La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) ha hecho públicos los datos provisionales del mercado del aceite de oliva en febrero, quinto mes de la campaña 2023/24, de los que se desprende que la producción acumulada es de 829.516 t. Por su parte, las salidas se sitúan en 75.900 t., sin incluir las importaciones.

Según ha destacado Asaja-Jaén, la cifra de producción acumulada supera en casi 65.000 t. lo aforado inicialmente. En el caso de Jaén, ha precisado que también se sitúa muy cerca, con una producción total de 203.102 t. frente a las 215.000 t. previstas inicialmente.

Respecto a las salidas, esta organización ha de-

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

llado que son más cortas respecto al mes anterior, si bien el dato es superior a la media de lo que llevamos de campaña, que se cifra en 72.000 t.

En total, las existencias se sitúan en 712.376 toneladas, de las cuales 522.058 t. se encuentran en almazaras; 185.956 t. en envasadoras; y 4.362 t. en el Patrimonio Comunal Olivarero.

Por su parte, el responsable de la Sectorial de Olivar y Aceite de UPA y secretario general de UPA-Andalucía, Cristóbal Cano, ha resaltado “el magnífico dato de ventas de aceite de oliva un mes más” y confía en que las lluvias, la normalidad de las temperaturas en la próxima primavera y la estabilidad en los niveles actuales de precios sean la tónica de los próximos meses, “porque nos podemos quedar sin aceite de oliva a finales de la campaña de comercialización”.

Los stocks de aceite de oliva en Italia se sitúan en 265.170 toneladas

La cantidad de aceite de oliva almacenado en Italia a 29 de febrero se sitúa en 265.170 toneladas, de ellas 245.004 t. a granel y 20.166 t. envasadas, lo que supone un 15,4% menos respecto a la misma fecha del año anterior, según un informe de la Inspección Italiana de Prevención del Fraude (ICQRF) publicado por el Ministerio de Agricultura del país transalpino.

Este informe detalla que el AOVE representa el 74,8% del stock (198.273 t., -14,1%), de las que 143.356 t. (+11%) son de origen italiano, mientras que 40.450 t. (-52,4%) proceden de la UE.

Alrededor de la mitad del aceite de oliva nacional (55,8%) se almacena en las regiones del sur de Italia, con la significativa contribución de las regiones de Puglia y Calabria, con el 40,8% y el 9,2%, respectivamente.

A nivel regional, según el informe, destacan Puglia (108.127 t.), Toscana (41.201 t.), Umbria (28.153 t.), Calabria (24.302 t.), Sicilia (16.215 t.) y Liguria (12.200 t.).

A pesar de la gran cantidad de DOPs e IGP presentes (50), de un total de 21,6 millones de litros de aceite de oliva bajo este distintivo de calidad en stock (21,1 millones de li-

tros en la misma fecha de 2023), las IGP Toscano y Sicilia y las DOPs Val di Mazara y Terra di Bari representan el 75,9%.

En general, el aceite de oliva con DOP e IGP en stock representa el 7,5% del total de aceite de oliva almacenado en Italia y el 10% de las existencias de AOVE.

Asimismo, el stock total de aceite de oliva virgen y virgen extra procedente de la agricultura ecológica asciende a 41.775 t. (+7,6%), casi exclusivamente AOVE (99,7%). El virgen extra ecológico constituye el 21,1% del AOVE total almacenado en Italia.

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

MAQUINARIA OLEÍCOLA

40 AÑOS A TU SERVICIO.

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

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

*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. SEMANA 11/17 marzo '24 (Cierre día 7 marzo '24)	EUROS/T. SEMANA 18/24 marzo '24 (Cierre día 13 marzo '24)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	8.000	7.900/8.000
	Virgen	8.200/8.300	8.050/8.100
	Virgen extra	8.600/8.800	8.500/8.700
	Refinado	8.200/8.250	8.100/8.150
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	8.000	7.900/8.000
	Virgen	8.200/8.250	8.100/8.200
	Virgen extra	8.700/9.000	8.400/9.000
	Refinado	8.300	8.150/8.200
SEVILLA	Lampante, base 1º	8.000	8.000
	Virgen	8.400	8.400
	Virgen extra	8.800/9.000	8.800/9.000
	Refinado	8.300	8.300
GRANADA	Lampante, base 1º	8.000	7.900/8.000
	Virgen	8.200/8.300	8.050/8.100
	Virgen extra	8.600/8.800	8.500/8.700
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	7.900/8.000
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	8.600/8.650
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	8.300/8.500	8.000/8.250
	Virgen extra	8.550/8.800	8.350/8.600
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	9.100	9.100
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	8.100	8.000
	Virgen	8.200	8.100
	Virgen extra	8.600/8.700	8.500/8.600
	Refinado	8.200	8.100
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	7.900/8.000	7.800/7.900
	Virgen	8.200/8.300	8.100/8.200
	Virgen extra	8.500/8.800	8.400/8.700

* 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

Grupo **AGROISA**

Agrotechbiomed

Centro para el
Desarrollo
Tecnológico
Industrial

PYME INNOVADORA



tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

AGROISA.COM | info@agroisa.com



Aceites de orujo

EUROS/T. SEMANA 11/17 marzo '24 (Cierre día 7 marzo '24) EUROS/T. SEMANA 18/24 marzo '24 (Cierre día 13 marzo '24)

SEVILLA

ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	3.300	3.300
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	4.300	4.300

Aceites de semillas

SEVILLA

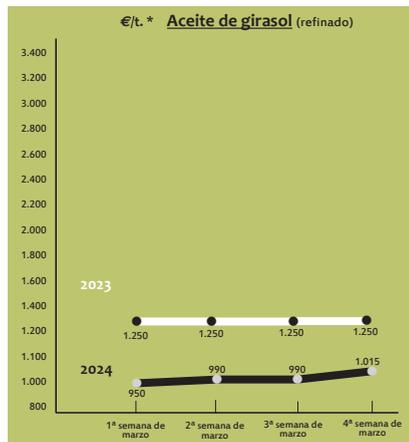
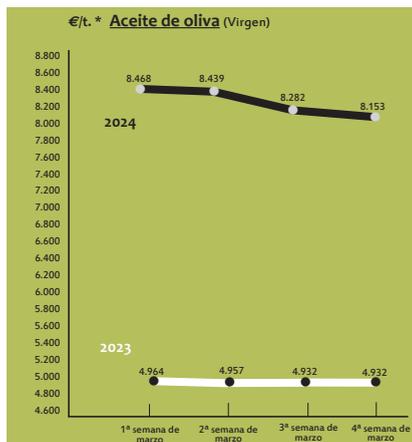
ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)		
Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	990	1.010/1.020
ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
Crudo	875	1.000
Refinado	935	1.050
ACEITE DE SEMILLAS		
Refinado	990	1.010/1.020

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja	Sin oper.	Sin oper.
Oleínas de orujo	Sin oper.	Sin oper.
Ácidos grasos de oliva (de refinó físico)	Sin oper.	Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*MADRID
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 11/17 marzo '24 (Cierre día 7 marzo '24)	EUROS/KG. SEMANA 18/24 marzo '24 (Cierre día 13 marzo '24)
	€/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° (origen)	880	880
GRASA ANIMAL 5° (origen)	890	890
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.110	1.110
ACEITE DE COCO (refinado)	1.747	1.747
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	4.200	4.200
ACEITE DE RICINO	1.450	1.450
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	7.115	7.115
GLICERINA BIDESTILADA	s/c	s/c
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	s/c	s/c

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

GARRIDO HERMANOS, C.B.*Agentes comerciales especializados
en aceites, grasas y derivados*

Tel.: 953 254 316 y 953 222 190 - Fax: 953 220 816

Mov.: 619 421 807 y 679 974 110

Avda. de Granada, 1 - 5°D - 23003 - JAÉN

garridohermanoscb@gmail.com



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 11/17 marzo '24 (Cierre día 7 marzo '24)	EUROS/KG. SEMANA 18/24 marzo '24 (Cierre día 13 marzo '24)
		€/t.	€/t.
ITALIA	SUR DE PUGLIA		
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,50	9,30
	ACEITE DE OLIVA refinado	8,55	8,30
	ACEITE DE OLIVA lampante	7,40/7,70	7,10/7,50
	ACEITE DE ORUJO refinado	4,30	4,35
	ACEITE DE GIRASOL refinado	1,00	0,98
	ACEITE DE MAÍZ refinado	1,20	1,20
	ACEITE DE SOJA refinado	1,05	0,95
	ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,35	2,32
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,50/9,70	9,50/9,70
	ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	8,50
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,15/8,30	8,10/8,20
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,00/8,50	8,00/8,50
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,00/8,50	8,00/8,50
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	s/c	s/c
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	8,90/9,20	8,70/8,80
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso <small>(Precios facilitados por Olio Officina Magazine)</small>	8,70/8,90	8,50/8,70
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,70/8,90	8,60/8,80

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (13 de marzo de 2024)
(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.....	1,080
Dólar Canadá	1,461
Yen japonés.	162,12
Corona sueca.....	11,207
Corona checa.....	25,38
Libra esterlina	0,856
Franco suizo.....	0,951



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



CEQ
CONSORZIO
EXTRAVERGINE
DI QUALITÀ

ceqitalia.com





Aceituna de mesa

Interaceituna presenta su nueva campaña "La Aceituna de Carta"



La aceituna de mesa se reinventa y da un giro total para convertirse en un entrante que destacará en las cartas de bares, vermuterías y restaurantes.

Para ello, la Organización Interprofesional de la

Aceituna de Mesa (Interaceituna) ha presentado su nueva campaña "La Aceituna de Carta", a través de la cual los chefs Paco Roncero, Toño Pérez, Begoña Rodrigo y Mario Sandoval presentarán sus propuestas más irresistibles en una carta con cuatro variedades de aceitunas de mesa: manzanilla, gordal, hojiblanca y cacereña.

A través de esta iniciativa, la organización quiere convertir a la aceituna de mesa en el bocado clásico más moderno; conseguir que la aceituna pase de la barra a la mesa; y que el consumidor conozca las distintas variedades, pueda pedir las por su nombre y descubra todos los matices que ofrece cada una.

Para esta campaña, Interaceituna cuenta con cuatro grandes cocineros unidos de manera muy personal con cada una de las variedades. Se trata de Pa-

co Roncero, con dos estrellas Michelin en el restaurante que lleva su nombre en Madrid; Toño Pérez, al frente de la cocina de Atrio, en Cáceres, con tres estrellas Michelin, abanderado de los alimentos de Extremadura y de la aceituna cacereña; Mario Sandoval, de Coque, con dos estrellas Michelin y los aliños de su madre siempre presentes en sus recuerdos culinarios; y Begoña Rodrigo, con una estrella Michelin en La Salita, Valencia, gran defensora de los productos vegetales y apasionada de las aceitunas.

Interaceituna ha pedido a estos cocineros que presenten, con cada una de las aceitunas, una elaboración que las convierta en un plato que ensalce aún más todas las virtudes de las diferentes variedades. Y buscando entre los recuerdos familiares, con esos aliños heredados o probando con las técnicas y tendencias gastronómicas más rompedoras, han conseguido cuatro versiones originales, deliciosas e irresistibles que formarán una pequeña carta que estará a disposición de los comensales en bares, vermuterías y restaurantes de toda España, según ha destacado la organización.

FINIBUS

COMERCIO DE
ACEITE DE OLIVA
Y DERIVADOS

MIGUEL S. VERDASCO

INTERMEDIARIO

móvil 0034 659 920 608
miguel@finibus.es

MATERIAS PRIMAS PARA

piensos compuestos

PRECIOS	
HARINAS	
	€/t.
Harina de soja (s. fábrica)	470
Harina de girasol (integ.) (abril).....	290
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).....	1.550
	Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú	s/c
Harina de soja (Buenos Aires) (Precios cif Rotterdam)	s/c
CEREALES	
(Estos precios son en origen)	
	€/t.
Maíz	325
Trigo panificable	360
Trigo forrajero (puerto destino)	340
Cebada cervecera	270
Cebada dos carreras	270
Colza (puerto destino)	752
Guisantes	280
Centeno	220
Harina de girasol (pellets)	230
Harina de girasol (alto proteico)	290

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.196,25** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.140,25**.

◆ Precios: Futuros mayo.

Harina de soja: 336,50 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **334,50**.

◆ Precios: Futuros mayo.

Aceite de soja: Cerraba a **48,51** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **44,78**.

◆ Precios: Futuros mayo.

Maíz: Terminó la semana a **426,50** centavos/bushel, habiendo comenzado a **418,00**.

◆ Precios: Futuros marzo.



Asemesa reclama al Gobierno que exija a la UE la imposición de aranceles de represalia contra EEUU

El ministro de Economía, Comercio y Empresa, Carlos Cuerpo, y el ministro de Agricultura Pesca y Alimentación, Luis Planas, se reunieron el 14 de marzo con el presidente, el vicepresidente y el secretario general de la Asociación Española de Exportadores e Industriales de Aceituna de Mesa (Asemesa), José Ignacio Montaña, Juan Camacho y Antonio de Mora, respectivamente, con motivo de la reciente resolución de la Organización Mundial de Comercio (OMC) que ha dado la razón a la UE en el conflicto que mantiene con EEUU desde 2018 por la imposición de aranceles a la exportación de aceituna negra española.

Asemesa ha pedido a ambos ministerios que exijan a la UE la imposición inmediata de aranceles de represalia contra EEUU “al quedar plenamente habilitada para ello tras la resolución de la OMC”. En concreto, la asociación ha pedido que estos aranceles de represalia se impongan a la importación de productos norteamericanos similares, con el objetivo de poner fin “a estas condiciones



discriminatorias contra la aceituna negra española”.

Según ha recordado, desde que se establecieron los aranceles en 2018, se ha perdido el 70% de las exportaciones -en beneficio de países como Marruecos, Egipto o Turquía y de países comunitarios como Portugal o Grecia-, lo que equivale a más de 270 millones de euros, “sin que el sector español haya recibido hasta ahora ningún tipo de compensación”.

Para el presidente de Asemesa, José Ignacio Montaña, “es urgente que la UE actúe en de-

fensa de sus legítimos intereses comerciales, imponiendo aranceles en represalia a la importación de productos similares de EEUU a Europa como única vía para eliminar los aranceles a la aceituna negra española y recuperar unas condiciones que nunca debieron alterarse de forma unilateral”.

Por su parte, el vicepresidente de la asociación, Juan Camacho, ha destacado que “ni los agricultores ni la industria del sector en España entenderían que no se aplicaran este tipo de medidas después de seis años de lucha frente a EEUU tras una resolución que, sin duda, da la razón a las posiciones que siempre hemos defendido en este conflicto”.

Según Antonio de Mora, secretario general de Asemesa, “EEUU ha utilizado todo tipo de trabas y maniobras legales para activar unas medidas proteccionistas para el sector de la aceituna americana que vulneran las reglas y acuerdos de libre comercio, alterando artificialmente las condiciones de libre competencia”.

ICEX promocionará el AOVE y las aceitunas españolas en EEUU y Canadá

ICEX España Exportación e Inversiones llevará a cabo una nueva edición de planes de promoción de alimentos españoles -entre ellos aceite de oliva virgen extra y aceitunas- en EEUU y Canadá, que se desarrollarán durante el año 2024. El plazo de inscripción finalizará el próximo 22 de marzo.

En el caso de EEUU, se trata de un plan dirigido exclusivamente a empresas españolas de alimentación con producto gourmet que tengan importador o distribuidor en el país norteamericano en el momento de registrarse.

Este plan está especialmente diseñado para promocionar en el sector minorista y Horeca productos gourmet como el aceite de oliva virgen extra y las aceitunas y encurtidos.

Los objetivos de esta iniciativa son promocionar los alimentos de España, destacando los valores diferenciales de calidad y excelencia, autenticidad, sostenibilidad, seguridad alimentaria e innovación; reforzar la imagen de marca de los productos españoles de calidad; apoyar a las empresas con productos ya introducidos en el mercado; y ampliar los contactos con profesionales, chefs y prescriptores para reforzar la distribución y los valores de la gastronomía española.

En cuanto al tipo de actividades que incluye este plan, destaca la exposición y degustación de productos en ferias y otros eventos gastronómicos o promociones con minoristas mediante presentaciones en puntos de venta, así como en escuelas culinarias.

Por su parte, el plan de promoción de alimentos en Canadá está dirigido exclusivamente a empresas españolas que tengan productos de la despensa española -entre ellos AOVE y aceitunas- ya importados o distribuidos en este país en el momento de inscribirse.

Las actividades previstas para este programa en 2024 incluyen la participación en la feria SIAL Canada y en Grocery Innovations Canada; un evento exclusivo dirigido a profesionales en conjunto con Vinos de España (Open Day); una actividad de promoción en Discover Foods from Spain, de apoyo al canal Horeca, *bloggers*, *influencers* y prensa con el apoyo de una escuela culinaria; y acciones de promoción en el punto de venta.



Nueva Cátedra Peralisi-UJA de Estudios Económicos e Históricos de la Empresa Oleícola

La Universidad de Jaén (UJA) ha presentado su nueva Cátedra Peralisi-UJA de Estudios Económicos e Históricos de la Empresa Oleícola, “con la que abrimos un espacio para la investigación, la reflexión y el debate en torno a la agricultura y la industria agroalimentaria, fundamentalmente ligada al olivar y al aceite de oliva”, ha explicado el rector de la institución docente, Nicolás Ruiz.



Esta cátedra nace con el propósito de promover un ecosistema público-privado de innovación y transferencia basado en nuevos desarrollos para una agricultura sostenible, más innovadora y respetuosa con el medio ambiente, que mejore su rentabilidad económica a través de nuevas tecnologías y productos y gracias a la digitalización de las explotaciones.

“Posee un enfoque muy práctico para dar respuesta a las necesidades digitales reales del sector y se encuentra respaldada por el prestigio de los profesionales de la Universidad de Jaén que están a la cabeza; por eso estamos seguros de que va a ser un referente y un ejemplo a seguir por otras universidades, porque la mejor contribución que puede hacerse desde la UJA, en este caso en compañía de Peralisi, es analizar el sector con rigor científico y proponer estrategias viables que supongan un verdadero empuje innovador”, ha asegurado Ruiz.

El rector de la UJA ha enmarcado la creación de esta nueva cátedra en el momento “clave” en el que se encuentra el sector agrícola, que se enfrenta a unos retos “que nos obligan a todos a aportar soluciones y

que me lleva a pensar que existe una necesidad urgente de acelerar la transformación del mismo para hacer frente a los enormes desafíos actuales”. En este sentido, Nicolás Ruiz se ha referido a la conexión empresa-universidad como “esencial” a la hora de poner al servicio del agricultor y de la agroindustria las nuevas herramientas y tecnologías, “para que puedan afrontar ese nuevo escenario basado en la digitalización y la sostenibilidad”.

Asimismo, Nicolás Ruiz ha indicado que la creación de esta nueva cátedra supone un ejemplo más que demuestra el compromiso de la UJA con el territorio en general, y con el sector oleícola en particular. “Es una buena manera de ejercer un liderazgo social, que estamos encantados de asumir, aportando a nuestra tierra conocimiento, investigación e innovación. Por eso hemos apoyado esta iniciativa desde el minuto uno y felicito expresamente a sus impulsores”, ha indicado.

“Estamos muy orgullosos de haber puesto en marcha un instrumento que va a potenciar las relaciones de nuestra institución con su entorno socioeconómico más cerca-

no, al tiempo que se acerca el conocimiento generado en nuestras aulas y en nuestros laboratorios con las necesidades de la economía real, de la economía de nuestros pueblos y ciudades. Los académicos e investigadores queremos estar cerca de los profesionales de la agroindustria de la provincia para preguntarles qué necesitan y llevarles el conocimiento y la innovación. Asimismo, pretendemos identificar y dar respuesta a los puntos débiles que pueda tener el sector, como la comercialización en los mercados de alto valor añadido, las carencias en digitalización agraria o el desafío de la sequía”, ha apuntado.

En la presentación de la cátedra han participado también el presidente de la Diputación Provincial de Jaén, Francisco Reyes; el director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI), Jaime Lillo; el director de Peralisi para España y Portugal, Rodrigo Jaén; y el director de la Cátedra, el profesor de la UJA Juan Antonio Parrilla.

Durante su intervención, Francisco Reyes ha felicitado a la UJA por esta nueva iniciativa “con la que demuestra que está siempre pendiente de los temas importantes en la



provincia de Jaén”. Asimismo, también ha felicitado a Perialisi “por seguir apostando por la provincia como primera productora de aceite de oliva del mundo, en este caso apostando por esta cátedra que focaliza la investigación en torno al sector”.

El director ejecutivo del COI ha destacado la importancia de la colaboración público-privada, así como el papel de la Universidad de Jaén como “referente internacional” en el ámbito de la investigación relacionada con el sector oleícola, “con quien desde este organismo tenemos una larga trayectoria de colaboración”.

El director de Perialisi para España y Portugal ha agradecido a la UJA permitir la

“Hemos sido pioneros en la tecnología, en innovar en la industria del aceite de oliva. Tenemos un pasado muy importante, pero como empresa pionera estamos pendientes del futuro y esta cátedra es el punto de inflexión dado el momento en el que se encuentra el sector, y los factores que consideramos que le pueden afectar con vistas al futuro y que también afectan a la tecnología que debemos aplicar. Son muchos los elementos que podemos estudiar como empresa, pero tenemos recursos limitados y por eso nos asociamos a la UJA”, ha declarado.

Por último, el director de la nueva cátedra, Juan Antonio Parrilla, ha explicado que

el objetivo es la realización de estudios de perspectiva “que nos ayuden a entender el pasado, sobre todo teniendo en cuenta que Perialisi es una empresa líder en la modernización de nuestro sector. En este sentido, queremos entender cuáles son los factores de nacimiento de estas empresas, de modernización, de desarrollo y sobre todo de innovación, descubrir hacia dónde se dirige el sector. Vivimos una revolución y nuestro objetivo es ligar todos los estudios del sector oleícola al desarrollo de esta cátedra, en el sentido de qué puede aportar a Perialisi y lo que Perialisi puede aportar al sector”, ha afirmado.

La presentación de la nueva Cátedra Perialisi-UJA de Estudios Económicos e Históricos se ha producido en el marco del seminario sobre el proyecto de investigación “Análisis histórico de las Cooperativas Agroalimentarias de la provincia de Jaén”, que ha contado con la financiación del Instituto de Estudios Giennenses (IEG).



-9ª edición-

ATHENA 2024

CONCURSO INTERNACIONAL DE ACEITE DE OLIVA

“Expanding excellence in olive oil”

Gana una medalla donde todo comenzó: ¡Un sueño hecho realidad para los productores de aceite de oliva de cualquier rincón del mundo!

25-26-27 de abril | Esparta, Peloponeso, Grecia

FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN FINAL: 22/03/2024

FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS: 29/03/2024

www.athenaoliveoil.gr



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANALISIS

AXFLOW

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPOSITOS 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

BOMBAS

bombas TRIEF

desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es

ENVASES/ENVASADO



AUTELEC

TECNOLOGÍA, S.L.

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

EXTRACCION



centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.



Codi - Pack

MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com



Desde más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION es la especialista en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la separación. Con más de 15.000 decantadoras centrifugas instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugación. Los decantadores Pi-pipe están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector lácteo, cumpliendo con los requisitos más exigentes. PALACÍN incorpora en su línea de extracción continua una gran mejora y se convierte en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.

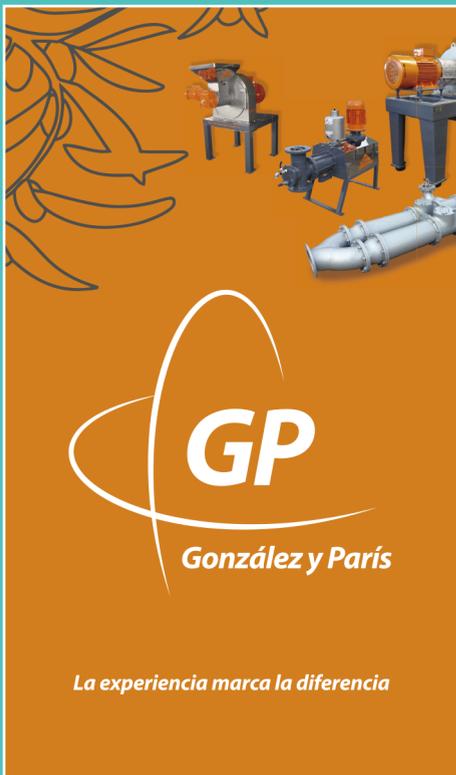
FÁBRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Permagordo nº 12
14550 BAEÑA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: tacsoll@tacsoll.com

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



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

TAOSA



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962



Ausere

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

LABORATORIOS



agrama

ciencia y vida



Análisis Agroalimentarios

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

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

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los GRANDES ACEITES

HUMANES & COSTA
LABORATORIO AGROALIMENTARIO

Especializado en olivar y aceite de oliva
Servicios analíticos para el campo y la industria agroalimentaria

PH: +351 964 288 994
Vidigueira, Portugal

TREICO

INNOVAMOS PARA TI

Con más de 65 años de experiencia, la Organización TREICO se reinventa cada día ofreciendo productos novedosos de alta calidad para cubrir las necesidades de nuestros clientes con el mejor servicio.

www.treico.com

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

BALAM
AGRICULTURE

OLIVARUM
Fundación para el olivar, Jaén

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es
CAJA RURAL JAÉN

PESAJE

IMATEC

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

Automatización de procesos: PESAJE, ELECTRICIDAD, SOFTWARE

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

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

Accreditados 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.

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

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.jarirr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

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

Económicos y muy rentables

TODOLIVO Infórmate

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



El IFAPA y Coitand desarrollarán actividades de investigación y formación en el ámbito agrario

La consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de Andalucía, Carmen Crespo, ha presidido en Sevilla la firma de un acuerdo marco de colaboración entre el IFAPA y el Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Andalucía Occidental (Coitand) para el desarrollo de actividades de investigación, formación y desarrollo tecnológico en el ámbito agrario.

“Esta firma se enmarca en un contexto de colaboración continua que es absolutamente necesaria para trabajar en aras de una agricultura con más posibilidades”, ha comentado Crespo, remarcando que a través de esta iniciativa “unimos las fuerzas de los investigadores, de la Consejería y del Colegio para estudiar de forma común las vías que permitan a nuestros agricultores tener más posibilidades en el futuro”.

En el acto -que ha contado con la participación de la presidenta del IFAPA, Marta Bosquet, y el presidente de Coitand, Carlos León- las dos instituciones han firmado una colaboración para la realización de estudios y la ejecución de proyectos y programas conjuntos de investigación y desarrollo en las áreas científicas de interés común, así como en programas de formación de personal investigador y técnico.

Además, podrán organizar y ejecutar actividades comunes relacionadas con la promoción social de la investigación y el desarrollo tecnológico, así como impulsar el asesoramiento recíproco, el apoyo mutuo y el intercambio de información en mate-

rias de fomento, desarrollo y seguimiento de actividades científicas.

Con la firma de este acuerdo, el IFAPA y Coitand buscan estrechar sus relaciones, aunar esfuerzos y establecer normas amplias de actuación que encaucen e incrementen la cooperación en materia de investigación científica y desarrollo tecnológico.



El COI y la UJA organizan un seminario sobre valorización de subproductos del olivo

La Unidad de Olivicultura, Tecnología del Aceite de Oliva y Medio Ambiente del Consejo Oleícola Internacional (COI) y la Universidad de Jaén (UJA) organizarán del 3 al 7 de junio un seminario sobre “Valorización sostenible de subproductos y minimización de residuos en la industria oleícola”. Esta actividad se realizará en el campus de la UJA en turnos de mañana y tarde, tanto de forma presencial como *on line*, en inglés, francés y español.

El COI ha destacado que existe un interés creciente en el uso eficaz y sostenible de los subproductos del olivo, lo que hace que la difusión de conocimientos y de nuevos enfoques, métodos y herramientas innovadoras para su gestión sea un punto clave de la agenda del sector oleícola.

En este contexto, el COI y la Universidad de Jaén firmarán en junio un acuerdo ope-

rativo para la organización de este seminario. El curso está dirigido a técnicos de los países miembros del organismo con interés en la gobernanza ambiental y la gestión de la cadena productiva del olivo.

Los participantes adquirirán conocimientos sobre asuntos tales como los posibles efectos del manejo y procesamiento de subproductos; tecnologías utilizadas para el tratamiento y reutilización de residuos; utilización de subproductos con fines energéticos; tratamiento de efluentes líquidos de almazaras; procesos fisicoquímicos para reducir la toxicidad; reducción de compuestos fenólicos para su potencial uso como compuestos bioactivos en alimentos; aplicaciones de aguas residuales de almazara al suelo; y usos al-

temativos de desechos sólidos como abono para producir fertilizantes de bajo coste.

Según el organismo internacional, el seminario -cuyo periodo de inscripción finalizará el 12 de abril- se alinea con las iniciativas de este organismo destinadas a mejorar la sostenibilidad del sector oleícola y difundir conocimientos sobre los usos alternativos cada vez más apreciados de los subproductos del olivo, “que podrían influir en gran medida en los retornos de la inversión dentro del sector oleícola”.



Soluciones con total precisión y seguridad



ENVASADO



ETIQUETADO



CIERRE



ENVASADORA MULTIFORMATO



LLENADORA POR PESO



ifamensa

INDUSTRIAS DE FABRICACIÓN DE MÁQUINAS ENVASADORAS, S.L.

¡Calidad de principio a fin!



Tel. +34 976 186 311 • Fax +34 976 185 846
ifamensa@ifamensa.com
Políg. Industrial San Miguel, Sector 4A
Galileo Galilei, 23
50830 VILLANUEVA DE GALLEGO
(ZARAGOZA) • ESPAÑA / SPAIN

www.ifamensa.com



Jornadas técnicas, catas, *showcookings* y concursos en "AOVE & NUTS 2024"

La tercera edición de "AOVE & NUTS Experience", que se celebrará en las instalaciones de Talavera Ferial del 4 al 6 de abril, será un punto de encuentro entre agricultores, cooperativistas, comerciales y compradores para conocer la actualidad del sector oleícola y el de los frutos secos, especialmente el pistacho y la almendra. Esta muestra acogerá una treintena de jornadas técnicas, catas y *showcookings* en directo, además del I Campeonato de Tapas.

Una feria abierta a todo tipo de público en la que además de encontrar exposición de maquinaria de última tecnología y puntos de venta de productos de las distintas marcas de AOVE y frutos secos, se celebrarán más de una treintena de jornadas técnicas y actividades gastronómicas como catas y *showcookings* en directo con cocineros de Castilla-La Mancha.

Así, en representación de "Campo y Alma", la marca de garantía de los productos agroalimentarios de la región e impulsada por la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, el día 4 de abril estarán presentes los chefs Jorge Susinos, del restaurante La Martina (Tarancón, Cuenca); y Carlos Torres, del restaurante Jardines de Palacio (Villacañas, Toledo) a las 11:30 y 12:30 horas, respectivamente; mientras que el viernes día 5 participará Fernando Sedeño, chef del restaurante Hostel Concepción (La Mata, Toledo), a las 11:30 horas.

Del mismo modo, habrá cocina en directo el jueves por la tarde, de 16:30 a 19:30 horas, con el chef Daniel Valverde, del restaurante Dáviro (Oropesa, Toledo); y el sábado día 6, de 10:30 a 11:30 horas, con el chef talaverano David Gibello.

Por otro lado, durante la feria tendrá lugar el 1º Campeonato de Tapas con AOVE y frutos secos de la zona como ingredientes principales, con la colaboración de *Saborea España* (*Tasting Spain*) y la Asociación Provincial de Hosteleros de Toledo, en el que ya han confir-

mado su presencia Amaranto, Canalla, Casco Viejo, Healthy Café, Keittio, La Comanda, Taburete y la Gioconda, siete establecimientos talaveranos que competirán con aperitivos, para el que sigue abierto el periodo de solicitudes hasta el próximo 1 de abril y cuyos premios se entregarán el viernes día 5 a las 19:15 horas.

Catas para todos los gustos

Durante el desarrollo de la feria, también están previstas diferentes catas comentadas. Así, el AOVE y los frutos secos serán los protagonistas de la cata para estudiantes, que impartirán las profesoras del Grado Superior en Dietética del IFP Kapital Inteligente, Sara Nogal e Isabel Juárez, el jueves y el viernes a las 10:30 horas, donde explicarán cómo incluir estos productos dentro de una alimentación saludable.

A su vez, se llevarán a cabo catas donde se podrá diferenciar y comparar el producto nacional del resto, como las que impartirán el ingeniero agrónomo Stefano Armadoro, de pistacho, los dos primeros días de la feria a las 10:45 horas y a las 16:30 horas; y el gerente de Aljemi, Juan Pablo Bellido, de almendras, ambos días a las 12:30 horas.

Además, el AOVE tendrá su propio protagonismo en las catas del jueves a cargo del director de la DOP Montes de Toledo, Enrique García-Tenorio, a las 18:30 horas; y la del viernes, a las 13 horas, de la DOP Aceites Villuerca Ibores, que realizará Carlos Vivas, Campeón al "Mejor Sumiller" de Extremadura.

Como colofón a la feria, el sábado de 12:00 a 13:30 horas se realizará la "Cata Rock", con un sumiller de Asaja, donde se degustarán diferentes aceites de oliva vírgenes extra a los que se les asignará una canción de rock a cada uno, en función de su intensidad y sabor. Mientras se degusta el AOVE y se explican sus peculiaridades, se escuchará la canción en directo amenizada por la banda musical "La locura del zurdo".

La DOP Oli de Mallorca convoca el concurso Oleotapa 2024

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Oli de Mallorca ha convocado Oleotapa 2024, el concurso de cocina que premia la propuesta elaborada con AOVE de este sello de calidad que mejor exprese el papel de este producto como un ingrediente de valor en el conjunto de la tapa.

De entre los cocineros que se inscriban hasta el 3 de abril, se seleccionarán hasta ocho finalistas que deberán presentar sus tapas ante el jurado en la final que se celebrará el día 15 de abril en la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears.

El autor de la tapa ganadora recibirá como premio una selección de AOVE con distintivo de calidad Oli de Mallorca, acceso de congresista a Madrid Fusion 2025 y 250 euros para compras en el Mercat de l'Olivar, además de la oportunidad de participar en acciones de la DOP. El segundo y tercer clasificados obtendrán una selección de AOVE y bonos de compra en el Mercat de l'Olivar.

El concurso Oleotapa, que este año encara su 10ª edición, vuelve a contar con la colaboración del Mercat de l'Olivar, la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears y la Asociación de Cocineros Afincados en las Islas Baleares, así como con el apoyo del Fons de Garantia Agrària i Pesquera de les Illes Balears, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural.

Los cocineros interesados pueden encontrar toda la información para participar en el concurso en la web www.olidemallorca.es.





Nace *Pugliaevoworld*: toda la información sobre el AOVE de Puglia en un *click*

El Departamento de Agricultura de la Región de Puglia llevará a cabo estos días una serie de actividades, presenciales y digitales, para impulsar el conocimiento y la comercialización del oro verde de Puglia. Entre ellas se encuentra el portal *Pugliaevoworld*, un proyecto pionero en Italia que permite, tanto en italiano como en inglés, acceder a toda la información sobre los productores, las empresas y las marcas con DOP e IGP de esta región italiana con un sólo click.

“La Región de Puglia invierte no sólo en promoción y valorización, sino también en digitalización e innovación tecnológica aplicadas en todo el sistema de calidad de la aceituna y del aceite de oliva. Nuestra región presume de una vocación milenaria por la producción de aceite de oliva virgen extra de calidad. Nuestros olivereros han sabido transmitir una variedad de cultivares de olivo, de los que obtienen aceites aptos para todos los gustos y usos”, ha destacado el consejero de Agricultura de Puglia, Donato Pentassuglia.

Para Pentassuglia, “el eslabón perdido en la cadena de suministro era la consolidación de la marca Puglia de aceite de oliva virgen

Asistencia técnica especializada para el mejor aceite de oliva

GEA

extra, tanto a nivel nacional como internacional. Nuestros olivereros, almazaras, envasadores o restauradores, todos aquellos que trabajan con este producto, necesitan una promoción que sea continua y refuerce cada vez más la percepción de los consumidores sobre el valor de nuestro AOVE”.

Pugliaevoworld es una acción promocional que tiene una duración de 365 días y continuará a lo largo de los años en el marco del portal *Pugliaevoworld*, destinado a valorizar y promover la producción agroalimentaria de Puglia en Italia y en el extranjero, aprovechando las herramientas digitales para im-

pulsar la visibilidad y la comercialización de los operadores del sector agroalimentario.

La elección de los autores de los contenidos del portal, llevada a cabo por profesores universitarios, científicos y expertos en comunicación de renombre, “representa el punto fuerte con el que el Departamento de Agricultura de la Región de Puglia contribuye a combatir las noticias falsas que afectan al sector”.

La inscripción en el portal es gratuita. Hasta la fecha se han adherido más de 100 empresas y se puede realizar a través del correspondiente formulario disponible on line en la sección “empresas”.

Según ha precisado el Departamento de Agricultura de esta región, el olivo está presente en más de 370.000 hectáreas de terreno cultivado y cuenta con cinco DOPs de AOVE y una IGP.

La olivicultura de Puglia representa el 40% de la superficie del sur del país, casi el 32% nacional y el 8% comunitario. La producción bruta comercializable de aceite de oliva virgen extra alcanza un valor de 1.000 millones de euros.

Puerto Rico, un mercado de oportunidades para las empresas de aceite de oliva

Andalucía TRADE ha impulsado los intercambios comerciales entre Andalucía y Puerto Rico, estado libre asociado de Estados Unidos, durante un encuentro profesional que reunió a 50 agentes puertorriqueños con ocho empresas procedentes de Sevilla, Córdoba, Jaén, Granada y Huelva. Estas sesiones de trabajo propiciaron un total de 148 reuniones de negocios de alto nivel que tuvieron lugar del 26 de febrero al 1 de marzo en San Juan de Puerto Rico.

El objetivo de la acción comercial ha sido abrir nuevas oportunidades de negocio a empresas de la Comunidad de diversos sectores

(alimentación, industria auxiliar de la agricultura, moda y renovables) en un estado que se perfila como un mercado de gran potencial, ya que es la mayor economía del Caribe.

Según un estudio de ICEX España Exportación e Inversiones, existe una buena percepción de los alimentos de origen español por parte de los consumidores de la isla, y los productores españoles de aceite de oliva, por lo general, tienen buena consideración por parte de los importadores puertorriqueños y de las grandes cadenas de distribución norteamericanas.

Además, el consumidor puertorriqueño está adoptando nuevos patrones de consumo

que brindan una oportunidad al aceite de oliva de presentarse como un auténtico producto sustitutivo de otro tipo de aceites y grasas utilizadas en la cocina puertorriqueña. En este sentido, según este organismo, sería conveniente destacar los beneficios en términos de salud que otorga el consumo de aceite de oliva.

En Puerto Rico se mantiene el gusto por la cocina española, lo que en muchos casos lleva al uso de aceite de oliva en la cocina. Además, la presencia desde hace décadas de marcas españolas en la isla ha fortalecido también la asociación del aceite de oliva con España por parte del consumidor puertorriqueño.



La digitalización y el uso de nuevas tecnologías centrarán las Jornadas Técnicas de la Feria del Olivo de Montoro

La digitalización y el uso de nuevas tecnologías, incluyendo la emergente Inteligencia Artificial (IA), serán los asuntos centrales de las Jornadas Técnicas de la XXII Feria del Olivo de Montoro, tal y como ha destacado en una entrevista con *Mercacei* el director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), José María Penco, quien también ha desvelado algunos detalles del Salón del Virgen Extra. Este espacio contará con los 100 mejores AOVEs del mundo de la *Guía EVOOLEUM*.

En paralelo al desarrollo de la muestra expositiva tendrán lugar las jornadas técnicas, que cosecharon bastante éxito en la edición anterior.

¿En qué temas se centrarán estas jornadas?

Siguiendo la línea de trabajo de la anterior edición de la feria, las jornadas técnicas van a centrarse en la digitalización y el uso de nuevas tecnologías, incluyendo la emergente Inteligencia Artificial (IA), tanto en el campo como en la industria.

Pensamos que la información que le llega en los últimos tiempos a los olivareros y almazareros sobre este asunto es muy variada, dispersa y poco centrada, y los responsables y expertos del sector necesitan saber cuál de esas tecnologías tienen ya aplicación práctica y rentable.

En todo este campo es esencial conjugar la sensorización y el tratamiento de imágenes en finca para la toma de datos a nivel de parcela y, tras procesarlos adecuadamente, obtener una batería de decisiones de las diferentes técnicas de cultivo como el riego, la fertilización o el mantenimiento del suelo. En esta segunda fase es crítico el uso de Inteligencia Artificial con herramientas como las redes neuronales. Estas aplicaciones prácticas y fáciles de usar a nivel de parcela es lo que queremos transmitir a los asistentes.

En cuanto a las almazaras queremos seguir mostrando los avances en lo que llamamos la almazara inteligente que -basándose también en la toma de datos digitales tanto en el fruto, como en la masa o el aceite- permite conseguir optimizar el proceso productivo para maximizar la extractabilidad y la calidad del producto final.

Queremos hacer todo esto entendible a los asistentes de las jornadas y que éstos vean posible y cercano aplicar estas tecnologías en sus campos y almazaras sin la necesidad de tener expertos en plantilla. Porque también las pequeñas

explotaciones y almazaras deben acceder a la nueva era de la Olivicultura y Elaiotecnia 4.0.

¿Qué expertos está previsto que participen?

Contaremos con la Universidad de Córdoba como referencia. De hecho, la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de nuestra provincia es referencia nacional e internacional en la digitalización en el campo, y Montoro se encuentra en el centro de gravedad de la producción mundial de aceite de oliva.

Además, existen otras instituciones cercanas con mucho que aportar en estas jornadas como son el IFAPA de Alameda del Obispo o el Instituto de Agricultura Sostenible del CSIC. Expertos de todas estas instituciones figurarán como ponentes en un interesante programa que estamos cerrando.

Por último, contaremos con las empresas más importantes que están ofertando tecnologías al respecto, algunas de ellas presentes como expositores en la propia Feria del Olivo.

¿A qué público van dirigidas las jornadas?

A un público variado, puesto que queremos que el nivel de comunicación no sea excesivamente técnico y/o científico, sino más bien práctico y aplicable a las explotaciones y almazaras.

Esperamos que asistan técnicos de campo e industria, expertos en la materia e investigadores que compartan sus últimas aportaciones, pero también, y son el foco, olivareros y almazareros que comprendan cómo aplicar estas tecnologías que ya son una realidad.

También aspiramos a que haya una asistencia importante de público joven que va a incorporarse en breve a la agricultura y a la industria, porque el relevo generacional es un problema en el olivar y necesitamos jóvenes técnicos y agricultores dispuestos a hacer del olivar y el aceite su forma de vida.

Este público es más abierto a la aplicación de nuevas tecnologías y han crecido entre ellas, por lo que todo esto puede hacerles más atractivo dedicarse a esta actividad. El olivarero del futuro nada tiene que ver con el actual, que está cercano a su jubilación, y debemos contribuir a su formación.

En el marco de la feria también se celebrará el Salón del Virgen Extra. ¿Cómo se configurará este espacio y qué referencias tendrán presencia?

El Salón del Virgen Extra es ya un clásico que aporta valor a la Feria del Olivo. En este espacio contaremos una edición más con los 100 mejores vírgenes extra del mundo seleccionados por la *Guía EVOOLEUM*. Esto supone una oportunidad única para probar, catar y disfrutar de múltiples variedades de un importante número de países del mundo.

El salón contará con asistencia técnica por parte de catadores profesionales que podrán explicar al visitante los diferentes matices de los aceites presentes.

El criterio para estar presente en el Salón del AOVE será haber sido elegido en los EVOOLEUM Awards.

Animamos a los aficionados, expertos y público en general a valorar los infinitos frutados de coratinas y hojiblanco, así como los delicados equilibrios en boca de fantásticos arbequinos o arbosanos.

En pocos lugares del mundo se podrán catar tantos aceites TOP concentrados en tan pocos metros cuadrados. Se trata de una oportunidad única para testar los mejores aceites de la campaña que estamos cerrando en estos días.

En las últimas ediciones este salón ha sido un éxito y ha atraído a la feria a un público diferente que ha disfrutado del elenco de zumos que se les presentan.



XXII FERIA del OLIVO

7, 8 y 9 de MAYO 2024

MONTORO



La DOP Aceite de La Rioja lanza una campaña para potenciar el consumo de productos saludables y de proximidad

“Cada latido cuenta” es el lema de la campaña lanzada por la DOP Aceite de La Rioja con el objetivo de potenciar el consumo de productos saludables y de proximidad que ayudan a prevenir los problemas cardiovasculares.

Esta iniciativa, que se ha celebrado por cuarto año consecutivo, ha consistido en el reparto de 1.000 cajas de la salud el día 14 de marzo, Día Europeo para la Prevención del Riesgo Cardiovascular, en diferentes comercios riojanos.

Estas cajas han estado compuestas por una monodosis de Aceite de La Rioja, Nuez de Pedroso y una Pera de Rincón de Soto. Tres productos de La Rioja con DOP y que poseen propiedades beneficiosas para el corazón, según ha destacado la DOP Aceite de La Rioja.

De hecho, según la Fundación Española del Corazón, una dieta adecuada puede retrasar y ayudar a controlar los principales factores de riesgo cardiovascular, como es la obesidad, la hipertensión o la diabetes.

Estos productos han estado acompañados por una receta saludable y deliciosa basada en estos alimentos riojanos y con el aceite de la DOP como protagonista. La propuesta está elab-

orada por Pastelería La Clavelina de Arnedo.

La DOP ha detallado que estas cajas se han podido obtener en diversos establecimientos de la región. En concreto, en Logroño se han encontrado en Frutería Tuti Fruti, La Luci Delicatessen, De Torre Gourmet, las tiendas Campomar y Catanatura; en Calahorra se han podido adquirir en Fuertes Gourmet y en El Mercado de Miguel; y en Arnedo en la Frutería Perdicasas. Las personas que ese día se han acercado a comprar a cualquiera de estos negocios han podido obtener estas cajas.

“Cada latido cuenta” tiene como objetivo destacar la calidad del producto riojano para prevenir posibles afecciones del corazón y reivindicar la importancia del cuidado de la salud en el Día Europeo para la Prevención del Riesgo Cardiovascular.

El Gobierno de La Rioja, a través de su iniciativa #productoriojano, la DOP Nuez de Pedroso, la DOP Peras de Rincón de Soto y Pas-



La cooperativa Santa Isabel de Torres (Jaén) habilita una oleoteca en sus instalaciones

La cooperativa Santa Isabel, ubicada en el municipio de Torres (Jaén), ha habilitado en sus instalaciones una oleoteca dirigida a la cata y venta del aceite de oliva virgen extra de esta entidad que se comercializa bajo la marca *Señorío de Camarasa*, así como de productos cosméticos elaborados con este AOVE.

El presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes, ha participado en la inauguración de este nuevo espacio que ha contado con financiación de la Administración provincial a través de la convocatoria de ayudas dirigidas al aprovechamiento turístico de almazaras.

La línea de ayudas de la Diputación -de la que se ha beneficiado la cooperativa Santa Isabel de Torres para la puesta en marcha de esta oleoteca- “ha perseguido incentivar la apertura de cooperativas y almazaras oleícolas a visitantes y facilitar así que el turista conozca in situ el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra, que deguste de forma directa este producto y que se anime a adquirirlo”, ha señalado Reyes.

La investigadora de la UCO Concepción Muñoz participa en un reportaje de “The New York Times” sobre olivos centenarios

La investigadora del grupo UCOLIVO de la Unidad de Excelencia María de Maeztu-Departamento de Agronomía (DAUCO) Concepción Muñoz ha participado como fuente experta en un reportaje periodístico sobre olivos centenarios publicado en el diario “The New York Times”.

El artículo, titulado “These May Be the Oldest Olive Trees in the World”, lo firma la periodista

científica Katherine Komei y se centra en un estudio sobre los conocidos como “Olivos de Noé”, considerados los más antiguos del mundo y que se localizan en el pueblo de Bshaaheh, en Libano.

El reportaje aborda, apoyándose en el testimonio de varios científicos, la dificultad que existe para determinar la edad de los olivos por la irregularidad que presentan sus anillos, que son el elemento que se utiliza para calcu-

lar la antigüedad de un árbol, según ha informado la Universidad de Córdoba (UCO).

En este sentido, Concepción Muñoz señala cómo, además, los injertos pueden alterar el cálculo de la edad de los ejemplares. No obstante, declara que “asignar una edad a un árbol no cambia su valor; para quienes ya los conocemos, apreciamos y amamos, los años son un detalle menor”.



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 ex-

tra, 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: 23 de febrero de 2024.

Aceite de girasol refinado (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	Alto Oleico	21,40		2,99
Coosol		11,99		2,59
Coosol Premium	Alto Oleico			2,89
Donsol		9,99		1,99
Fuensol				3,50
Koipesol		7,95/11,19		2,59
Masiasol				2,19

Otros aceites de semillas (euros)

MARCA	TIPO	ENV. 5 L.	BOTELLA
Asúa	Maíz		2,58/3,39
Soy Plus Omega 3	Girasol+Soja		1,90/3,79
Vita	Maíz		s/c
La Masía	Semillas	13,89	2,69

Marcas blancas (distribución) (precio euros)

MARCA	DISTRIB.	TIPO ACEITE	GRADOS	LATA. 5 L.	ENVASE 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	3/4 L.
El Corte Inglés	El C. Inglés	Virgen extra	0,4°		49,25		9,90	8,10
	El C. Inglés	Oliva	0,4° y 1°	17,85	47,00		9,45	4,89
	El C. Inglés	Girasol	0,2°		7,20		1,55	
Aliada	El C. Inglés	Girasol			7,20			
	El C. Inglés	Oliva Suave			46,00		9,25	
	El C. Inglés	Oliva Sabor Intenso			46,00		9,25	
	El C. Inglés	Virgen extra			46,00		4,50	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Arbequina						16,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Cornicabra						16,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Hojiblanca						16,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picual						16,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picuda						16,90 (1/2 l.)
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Ocal						16,90 (1/2 l.)
Hipercor	Hipercor	Virgen extra	0,4°		23,75		4,79	3,99
	Hipercor	Oliva Sabor Suave	0,4°	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Oliva Sabor Intenso	1°	15,25	23,15		4,69	
	Hipercor	Girasol	0,2°		7,85		1,60	
Carrefour	Carrefour	Virgen extra S. Intenso	0,7°	18,30	49,20	5,57/5,92	9,89	7,99/8,09
	Carrefour	Virgen extra S. Suave	0,3°	18,30	49,20	3,25	9,89	7,99/8,09
	Carrefour	Oliva Sabor S./Intenso	0,4°/1°	38,20	46,00		9,25	
	Carrefour	Girasol	0,2°		15,75		1,45	2,40
	Carrefour	Girasol Ecológico					2,40 (0,5 l.)	
Carrefour	Semillas			7,50		1,55		
Auchán	Alcampo	Virgen extra	0,5°		45,90	7,77 (3 l.)	9,89	8,09
	Alcampo	Virgen extra ecológico				7,18 (0,5 l.)		
	Alcampo	Oliva Intenso	1°		40,40	10,86 (3 l.)	8,15	
	Alcampo	Oliva Suave	0,4°		40,40	10,86 (3 l.)	8,15	
	Alcampo	Girasol	0,2°		6,95		1,45	
	Alcampo	Arbequina/Hojiblanca					2,15 (0,5 l.)	
Hacendado	Mercadona	Virgen extra	0,5°	29,55 (3 l.)	13,95	2,00 (0,5 l.)	9,25	5,85
	Mercadona	Oliva	0,4°/1°		46,00	21,00 (3 l.)	9,25	
	Mercadona	Girasol	0,2°		6,95		1,45	
	Mercadona	Semillas	0,2°	6,90	7,15		1,53	
	Mercadona	Maíz	0,2°				1,67	

www.centrifugacionalemana.com

LA EXTRACCIÓN EN PERFECTA SINCRONÍA



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

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

Convocatorias

Convocados los "XI Premios Emprendemos" para distinguir a las empresas más innovadoras de Andalucía

La Consejería de Universidad, Investigación e Innovación, a través de Andalucía Emprende, ha abierto la undécima convocatoria de los "Premios Emprendemos", con los que la Junta distinguirá a los emprendedores y a las empresas andaluzas más innovadoras de la región. Concretamente, se reconocerá a las firmas con carácter innovador, con impacto social, económico y/o medioambiental y con mayor potencial de crecimiento, tanto de reciente creación como ya consolidadas (hasta cinco años de vida), que aporten valor a la sociedad contribuyendo a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas.

Además, se reconocerá a los 50 mejores proyectos emprendedores de la Comunidad, a los que se les concederá el "Sello TOP50".

Hasta el 30 de abril, las personas interesadas podrán presentar su candidatura a través de la

web de los premios, donde también se encuentran las bases reguladoras. Como requisitos, deben tener un proyecto con un alto componente innovador, con potencial para crecer y crear empleo estable y usar las tecnologías en sus procesos y procedimientos (innovación aplicada y digitalización del negocio).

El proceso de selección de las candidaturas finalistas se desarrollará en cuatro fases. En la primera, ocho comités técnicos provinciales (uno por cada provincia) preseleccionarán a 120 empresas (15 por provincia).

En la segunda fase, emprendedores y empresarios referentes y expertos en financiación constituirán ocho jurados provinciales para elegir a los 40 mejores proyectos (cinco por provincia), que tendrán "pase de oro" a la final, mientras que otras 24 pasarán a la siguiente fase de "segunda oportunidad".

En la tercera fase, un comité regional seleccionará a 10 de las 24 que quedaron en los puestos seis, siete y ocho en cada provincia en la anterior fase, y que se sumarán a las 40 finalistas, conformando así el TOP50 de las empresas de Andalucía del ecosistema emprendedor más innovador y con impacto en la CCAA.

En la cuarta y última fase, un jurado regional compuesto por emprendedores y empresarios referentes y expertos en financiación elegirá a las cuatro firmas ganadoras del certamen, de entre las 50 finalistas. Serán reconocidas en una gala, que se celebrará en Córdoba en el mes de junio, y recibirán como premio una dotación económica, promoción y acceso preferente a la participación en eventos de referencia con corporaciones y startups en los que colabore Andalucía Emprende.

www.premios.andaluciaemprende.es



www.mercacei.com,
una *nueva* forma
de *comunicar*

¡Más de **70.000.000**
de visitas al año!

Calendario de Ferias y Eventos en 2024

1 Marzo 2024

- ☞ Del 18 al 21 de marzo
ALIMENTARIA
Barcelona
www.alimentaria.com
- ☞ Del 19 al 22 de marzo
ANUGA FOODTEC
Colonia (Alemania)
www.anugafoodtec.com
- ☞ Del 25 al 27 de marzo
IFE LONDON
Londres (reino Unido)
www.ife.co.uk

1 Abril 2024

- ☞ Del 4 al 6 de abril
AOVE & NUTS
Talavera de la Reina (Toledo)
www.talavera-ferial.com
- ☞ Del 10 al 11 de abril
LUXE PACK SHANGHAI
Shanghai (China)
www.luxepackshanghai.com
- ☞ Del 14 al 17 de abril
SOL & AGRIFOOD
Verona (Italia)
www.solagrifood.com
- ☞ Del 22 al 25 de abril
SALÓN DE GOURMETS
Madrid
salon@gourmets.net
www.gourmets.net/salon-gourmets
- ☞ Del 23 al 28 de abril
SIAM
Meknès (Marruecos)
www.salon-agriculture.ma
- ☞ Del 30 de abril al 5 de mayo
OVIBEJA
Beja (Portugal)
ovibeja@acos.pt
www.ovibeja.pt

1 Mayo 2024

- ☞ Del 7 al 10 de mayo
HISPACK
Barcelona
hispack@firabarcelona.com
www.hispack.com

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

Está pasando...

Alimentaria & Hostelco 2024 encara su edición más internacional

Multiplicar las oportunidades de negocio y su repercusión internacional es el principal objetivo de Alimentaria & Hostelco 2024, uno de los mayores eventos europeos de la industria de alimentación y bebidas, restauración y equipamiento hostelero para los profesionales de la distribución, el retail y el canal Horeca, que tendrá lugar del 18 al 21 de marzo en el recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona. Por ello, el certamen contará este año con 900 expositores extranjeros, más del 28% de las 3.200 firmas participantes y un 125% más que en su pasada edición celebrada en 2022.

De este modo, Alimentaria & Hostelco será una de las plataformas con mayor oferta transversal del sector en el ámbito internacional, en la que el sector cármico, el *foodservice* y la hostelería contarán con la representación más numerosa. En este sentido, esta edición pone el acento en el canal Horeca y fusiona la oferta expositiva de Hostelco, el Salón Internacional del Equipamiento y Maquinaria para la Restauración, Hostelería y Colectividades, con Restaurama, el salón de Alimentaria especializado en food service. Asimismo, el nuevo sector Coffee, Bakery & Pastry y el área Restauración en Colectividades, con sus respectivos espacios de dinamización, se sumarán a esta gran zona que ocupará tres pabellones del recinto de Gran Vía.

Alimentaria & Hostelco abarcará siete pabellones, la práctica totalidad de los 100.000 metros cuadrados netos del recinto Gran Vía de Fira de Barcelona. La oferta expositiva de Alimentaria se vertebrará en 13 sectores: Intercam (carne y derivados), Interlact (lácteos), Expoconser (conservas), Restaurama (food service), Snacks, Biscuits & Confectionery (aperitivos y dulces), Fine Foods (productos gourmet), Organic Foods (productos ecológicos), Coffee, Bakery & Pastry (cafetería, panadería y pastelería), Alimentaria Trends -que incluye los segmentos en auge Plant-Based, Vegan Foods, Free From (alimentos sin alérgenos), Functional Foods y Halal-, International Pavilions (una muestra representativa de la oferta internacional a través de participaciones agrupadas), Lands of Spain (con representación de todos los territorios de España), Grocery Foods (en el que las grandes marcas demuestran su fuerza) y FoodTech (dedicado al equipamiento para la industria de alimentación y bebidas). Adicionalmente, Alimentaria Premium, el espacio más exclusivo del certamen, acogerá a nueve firmas selectas de la alta gastronomía.

Tras España, el país que ocupará un mayor espacio expositivo será Italia, seguida de Turquía, China y Hong Kong, Polonia, Portugal, Francia, Bélgica, Alemania, Países Bajos y Argentina. En la mayoría de los casos, incrementa tanto la superficie como el número de empresas respecto a la edición anterior. Destaca la vuelta de las empresas asiáticas, lideradas por China y Hong Kong, y con una nutrida representación de Taiwán, Tailandia y Corea del Sur.

Para maximizar sus oportunidades de negocio, el certamen cuenta con un programa de invitación de compradores, a través del cual reunirá a más 2.200 importadores, distribuidores, directores y responsables de compras de alto nivel. De estos, más de la mitad son internacionales, procedentes de 98 países -con Estados Unidos, México, China, Portugal, Reino Unido, Colombia, Canadá y Corea del Sur a la cabeza- y se espera que se llevarán a cabo más de 13.000 reuniones de negocios.

Una edición más, Grupo Editorial Mercacei estará presente en Alimentaria con un stand propio situado en el Pabellón 5 Calle F Stand 260.



NRI: 5530-2022/09681



AgroBank

¡DISFRUTA DE LA TRANQUILIDAD SIN PAROS INESPERADOS GRACIAS AL SERVICIO TÉCNICO DE PIERALISI!



Opta por la excelencia programando tu mantenimiento ahora y asegura un rendimiento técnico de primera.



20% en recambios
15% en reparaciones de taller
10% en consumibles



Válido para solicitudes de mantenimiento recibidas **antes del 31 de marzo.**



Pregunte sin compromiso las ventajas de realizar un **contrato de mantenimiento.**

**¡NO PIERDAS MÁS TIEMPO,
LLAMA AHORA Y DESCUBRE DESCUENTOS EXCLUSIVOS!**

 **PIERALISI**
CIRCULAR THINKING
www.pieralisi.com

CONTACTOS:

Solicitud e-mail:

trinidad.bellido@pieralisi.com
josemaria.cabrero@pieralisi.com

Solicitud telefónica:

Oficina Zaragoza **976 46 60 20 / 615 50 74 18**
Oficina Jaén **953 28 40 23 / 615 50 74 21**