



# INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

# Mercacei

## SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

# E

ditorial

Alrededor de 200 expertos participan en el V Congreso Internacional sobre Aceites de Oliva, Olivar y Salud pág. 6

Las aves migratorias de invierno dispersan casi el 90% de las semillas del entorno del olivar pág. 7

Ramón Fernández-Pacheco asume las competencias de la Consejería de Agricultura de Andalucía pág. 12

Identifican los componentes responsables de la resistencia a la antracnosis en la aceituna pág. 18

La superficie de olivar en España aumentó un 7,1% en los últimos 10 años pág. 20

Informe de la CE: ligera recuperación de la producción de aceite de oliva en la UE y “mínimo histórico” del consumo pág. 21

## In olea veritas

Por Pandora Peñamil Peñafiel

**a**llá por el año 49 A.C., Julio César tomó una de sus decisiones más difíciles: cruzar el río Rubicón, frontera natural entre la Galia e Italia. Tomó esta decisión por la noche, después de una succulenta cena en la que también había dado el visto bueno a la construcción de una escuela de gladiadores en Rávena. Él era plenamente consciente de lo que suponía atravesar el Rubicón al frente de sus tropas: una declaración de guerra. Fue en ese mismo instante cuando pronunció una de las frases más famosas de la historia: *alea jacta est* (la suerte está echada). Y, en efecto, marcó el inicio de una guerra civil que provocaría su asesinato casi cinco años después a manos de un grupo de senadores opuestos a sus ambiciones autocráticas.

Con su muerte, Roma despidió posiblemente a uno de los gobernantes de la Antigüedad clásica más célebres de toda la historia. Fue él quien intentó acabar con el dominio que ejercían los *nobiles* y los *optimates* en la vida política, cediendo poder al pueblo, que le mostró su devoción en el Coliseo. Un escenario que, por aquel entonces, llegó a reunir a unos 55.000 espectadores y donde el César mostró a los romanos la primera jirafa en la arena, realizando acrobacias casi imposibles como *telonera* de los admirados y temidos gladiadores. Recientemente, 21 siglos después, una investigación realizada en el alcantarillado del Coliseo de Ro-



ma ha dado a conocer un dato sorprendente sobre lo que hacían los antiguos romanos durante este tipo de espectáculos. Concretamente, un equipo de arqueólogos ha descubierto que, en los últimos años de los espectáculos celebrados en el Coliseo, los espectadores se atiborraban de aceitunas, nueces y cerezas. De hecho, los expertos han podido desenterrar restos de estos alimentos de más de 1.500 años de antigüedad en el lugar, prueba irrefutable de que la brutalidad de aquellos espectáculos no impedía que los romanos acudiesen al Coliseo con los *snacks* de moda de la época. Igualmente, se han hallado fragmentos de plantas como el laurel o el arbusto boj que se utilizaban para decorar los palcos de los nobles. Asimismo, fruto de esta investigación, los arqueólogos también encontraron huesos de osos y grandes felinos, que son una muestra de los animales que se empleaban en los juegos del anfiteatro. Leones, tigres, elefantes y osos eran traídos desde todos los rincones del Imperio romano para ser enfrentados por cazadores o gladiadores mientras el pueblo romano les jaleaba con un puñado de aceitunas en las manos. Digo yo que en aquellos cines -los coliseos de nuestra era- que venden hasta nachos con queso para visionar una película podrían replantearse la carta de alimentos y añadir unas olivas que, aparte de ser mucho más saludables, están bastante más ricas. *In olea veritas* (en la aceituna está la verdad).



¿PREOCUPADO CON LA PÉRDIDA DE FRUTADO ELABORANDO ACEITES PREMIUM?

Nuevo decanter SPI 56.2

PIERALISI  
CIRCULAR THINKING



▼ “Patrocina la Noticia de la Semana”

“Consoli Molero, Mejor Mujer Productora en los EVOOLEUM Awards 2024”

pág.14





# MUNDO OLIVAR

## II Congreso Mundial de Olivicultura y Elaiotecnia

11 y 12 de junio / Córdoba

---

40 Ponentes • 1.200 Asistentes  
8 Mesas redondas • 5 Talleres

---



“El camino hacia la sostenibilidad  
económica y medioambiental”

País invitado en esta edición: **PORTUGAL**

Organizadores

---





# MESAS REDONDAS

MESA 1.

TIEMPOS CONVULSOS EN EL SECTOR OLEÍCOLA: CÓMO ADAPTARSE

MESA 2.

NUEVOS ACTORES EN EL SECTOR: EL ATRACTIVO DE INVERTIR EN OLIVICULTURA

MESA 3.

LA SOSTENIBILIDAD COMO FUENTE DE INGRESOS DEL OLIVICULTOR

MESA 4.

AGUA Y CAMBIO CLIMÁTICO. HERRAMIENTAS GENÉTICAS PARA AFRONTAR EL CALENTAMIENTO GLOBAL

MESA 5.

INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN EL CAMPO Y LA ALMAZARA

MESA 6.

CÓMO ELABORAR AOVES DE ALTÍSIMA GAMA... Y SALUDABLES

MESA 7.

¿QUÉ VALE TRANSFORMAR MI FINCA A LOS NUEVOS MODELOS DE PLANTACIÓN?

MESA 8.

MEJORES PRÁCTICAS EN EL PROCESO DE EXTRACCIÓN PARA REVERTIR LOS BAJOS RENDIMIENTOS

# TALLERES

TALLER 1.

TODO LO QUE NECESITAS PARA DISEÑAR Y GESTIONAR TU EXPLOTACIÓN EN SETO

TALLER 2.

DISEÑO DE RIEGO Y FERTIRRIGACIÓN SOSTENIBLE EN OLIVAR

TALLER 3.

OLIVICULTURA REGENERATIVA

TALLER 4.

INTELIGENCIA ARTIFICIAL

TALLER 5.

CÓMO IMPULSAR MI MARCA: ESTRATEGIAS GANADORAS DE DIFERENCIACIÓN

Pincha aquí  
para inscribirte







**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 €)

**Dépósito 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
4	Sumario
5	Análisis de Mercado
6	Actualidad
	• Salud
	• Sostenibilidad
8-12	Mercado
	• Nombramientos
13	Actualidad
	• Medidas agrarias
	• Premios
	• I+D+i
	• Campaña
22	Comercio Exterior
25	Precios en el lineal
26	Anuncios Breves
27	Agenda

## Paisajes del Olivar

### La UJA seguirá apoyando la candidatura "Paisajes del Olivar" a Patrimonio Mundial

El rector de la Universidad de Jaén (UJA), Nicolás Ruiz, ha considerado que la decisión de la Comisión Institucional de "Paisajes del Olivar de Andalucía. Historia milenaria de un mar de olivos" de retirar la candidatura a Patrimonio Mundial es una ventana de oportunidad perdida para la provincia de Jaén y para toda Andalucía, cuyo expediente ya fue enviado desde el pasado mes de enero a la Unesco para su posterior evaluación.

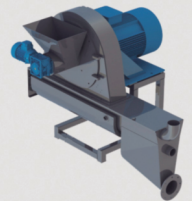
Esta candidatura, impulsada por las diputaciones de Jaén, Córdoba, Sevilla y Málaga, las universidades de estas provincias, la Junta de Andalucía, organizaciones agrarias, cooperativas y fundaciones, optaba a que el olivar jiennense y andaluz fueran distinguidos como "valor cultural excepcional" en el mundo y, por tanto, a que se les reconociera internacionalmente como patrimonio mundial, "lo que constituiría sin duda un hecho muy positivo para nuestra tierra", ha asegurado el centro docente.

Nicolás Ruiz ha manifestado que "desde la UJA seguiremos apoyando esta iniciativa, que probablemente haya requerido una mayor y mejor explicación a los afectados".

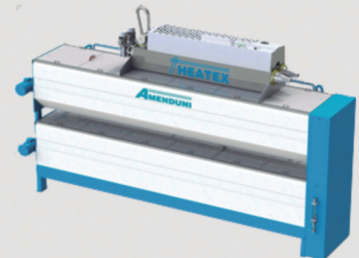
Además, ha insistido en que "en la Universidad de Jaén no damos el asunto por cerrado, sino todo lo contrario, estamos abiertos a retomarlo en cuanto se den circunstancias favorables".



**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

## Firmeza y notable repunte en las cotizaciones

**E**sta vez no hizo falta que se hicieran públicos los datos de salidas para que el mercado repuntase. Ante la convicción de que las cifras iban a superar incluso las del mes anterior, la firmeza y las cotizaciones comenzaron a subir como la espuma en todas las regiones productoras de nuestro país.

### Jaén

Notable repunte en todas las cotizaciones que obedece a la firmeza y escasez de la oferta, que parece querer anticiparse a los datos de salidas. La demanda se dedica a picotear para satisfacer necesidades puntuales. Las temperaturas están acompañando y el campo presenta un excelente aspecto. En este sentido, el lampante se sitúa a 7.100/7.150 €/t.; el virgen, a 7.250/7.400 €/t.; el refinado, a 7.200 €/t.; y el virgen extra, a 7.600/8.000 €/t.

### Córdoba

Cotizaciones al alza debido a la sensación de que las salidas van a ser mayores que las del mes anterior, lo que ha provocado que la oferta se haya retraído y el comprador salga únicamente a cubrir sus necesidades. Las favorables condiciones climáticas auguran una buena cosecha el año que viene, con un cuaje espectacular. Así, el lampante se establece a 7.100/7.150 €/t.; el virgen, a 7.300 €/t.; el refinado, a 7.100 €/t.; y el virgen extra, a 7.700/8.000 €/t.

### Sevilla

Algo más de demanda en un mercado donde la oferta se muestra firme y a la espera de conocer los datos de salidas. El campo presenta un aspecto espléndido, apuntando a que la próxima cosecha podría ser muy buena. En este sentido, el lampante cotiza a 7.100 €/t; el

**Rosa Moliterno** 

---

**Broker**  
**Aceite de oliva a granel**

---

**952 603 030**  
rm@iberiadeaceites.com

---

 **Iberia de Aceites S.L.**

virgen, a 7.300/7.400 €/t.; el virgen extra a 8.000 €/t.; y el refinado, a 7.200 €/t.

### Málaga

Semana con operatividad más variada en cuanto a calidades -el lampante se sitúa a 7.000/7.050 €/t. y el AOVE a 7.500/8.000 €/t.-con una oferta y demanda fluidas. La evaluación del campo por parte del agricultor es positiva.

### Castilla-La Mancha

Tendencia al alza en las cotizaciones como anticipo a los datos de salidas, con una oferta que se ha visto frenada y una demanda más alta que se dedica a acaparar aceite. El campo está pletórico, anunciando una próxima campaña que podría ser excelente. En este contexto, el virgen se establece a 7.400 €/t.; y el AOVE, a 7.500/8.000 €/t.

### Extremadura

Ligera tendencia al alza en todas las categorías debido a la tensión de la oferta y la demanda, y a la espera de conocer los datos de abril. Las temperaturas y el clima están favoreciendo al campo, que exhibe muy buen aspecto. En este sentido, el lampante se oferta a 6.850/7.100 €/t.; el virgen, a 7.200/7.300 €/t.; y el AOVE, a 7.500/8.200 €/t.

### Valencia

Oferta muy dura y demanda interesada en cubrirse durante los próximos meses, lo que ha provocado una tendencia al alza en todas las categorías. A pesar del déficit de lluvias, la próxima cosecha arroja buenas perspectivas. Así, el lampante se sitúa a 7.000 €/t.; el virgen, a 7.200 €/t.; el refinado, a 7.400 €/t.; y el AOVE, a 7.700 €/t.



**¿PREOCUPADO CON LA  
PÉRDIDA DE FRUTADO  
ELABORANDO  
ACEITES PREMIUM?**

Nuevo decanter SPI 56.2

 **PIERALISI**  
CIRCULAR THINKING







# Alrededor de 200 expertos participan en el V Congreso Internacional sobre Aceites de Oliva, Olivar y Salud

El Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceite de Oliva (INUO) de la Universidad de Jaén, con la colaboración de la Diputación de Jaén, organizó del 8 al 11 de mayo el V Congreso Internacional sobre Aceite de Oliva, Olivar y Salud, donde se dieron cita en torno a 200 expertos para poner encima de la mesa los últimos avances científicos sobre los beneficios saludables del AOVE y el papel de este cultivo y del oro líquido en otros ámbitos como la nutrición, la sostenibilidad o el cambio climático.

El congreso, que se celebró en el Palacio de Ferias y Congresos de Jaén (IFEJA), fue inaugurado el pasado día 8 por el rector de la UJA, Nicolás Ruiz, en un acto que contó con las intervenciones del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas; el presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes; el director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI), Jaime Lillo; y el director del Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva de la UJA, el catedrático Juan Bautista Barroso.

En esta edición participaron algunos de los mayores expertos nacionales e internacionales -procedentes de universidades como Harvard, Yale, Temple, Barcelona o Navarra- en la materia, investigadores y profesionales de la salud, junto con destacados científicos y divulgadores a nivel global, que abordaron otros aspectos relacionados tanto con lo saludable como con otras perspectivas como la sostenibilidad y la economía circular. “Uno de los rasgos distintivos de este congreso ha sido buscar nuevas temáticas y nuevas miradas. No hay una verdadera salud humana si nuestro entorno no es saludable, si no garantizamos la salud del planeta. De ahí que esta quinta edición del congreso aborde también la relación del olivar con el medio ambiente, así como los retos y desafíos más actuales, como la influencia del cambio climático en la calidad y en la producción de los aceites de oliva”, indicó Nicolás Ruiz.

En este sentido, el rector de la UJA se refirió a que, en un contexto de cambio climático, “el olivar tiene una potencialidad enorme para mejorar la sostenibilidad del planeta, porque puede ayudar a lograr un mundo más descarbonizado y más verde. Además, esa orientación hacia la sostenibilidad se convierte, también, en un importante vector

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

de desarrollo socio-económico para este territorio mediante actividades como el aprovechamiento de los residuos que genera el olivar”, afirmó.

“La UJA quiere seguir fortaleciendo, desde Jaén y para el mundo, la investigación sobre olivar y aceite de oliva y, por lo tanto, continuar siendo la referencia para transmitir al mundo y transferir al sector los últimos avances científicos en este campo”, aseguró Ruiz, que puso en valor el papel del INUO, “por su elevada capacidad de generación y transferencia del conocimiento, agente de referencia en formación, investigación, innovación y divulgación dirigida al sector oleícola y a la sociedad en su conjunto”.

Por su parte, Juan Bautista Barroso se refirió al INUO como “la referencia internacional en investigación e innovación y excelencia del sector”, destacando su “alta capacidad para transferir el conocimiento generado al ecosistema del entorno”, gracias a que aglutina a más de un centenar de investigadores de distintas disciplinas “para ofrecer soluciones al sector que favorezcan su modernización, profesionalización y mayor productividad”, siendo este congreso “el claro ejemplo que nos posiciona como principal actor”.

Asimismo, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, consideró

que existen muchas posibilidades de crecimiento para el sector. Según precisó, el aceite de oliva apenas representa el 3% del consumo mundial de grasas vegetales, por lo que incidió en la conveniencia de difundir las propiedades nutricionales y saludables del aceite de oliva. Además de los estudios que muestran los efectos en la prevención de enfermedades cardiovasculares, como Cordio-Prev o Predimed, el ministro animó a la comunidad científica “a contrastar puntos de vista, establecer argumentos sólidos sobre las cualidades del aceite y difundirlos”.

Otro elemento fundamental, según consideró Planas, sería poder reflejar estas cualidades saludables en el etiquetado. Actualmente está en estudio una solicitud para añadir la declaración de “reducción de riesgo de enfermedades cardiovasculares”, precisó.

Como principal productor mundial de aceite de oliva, la provincia de Jaén “tiene una gran responsabilidad a la hora de liderar el impulso y promoción de la investigación del AOVE también en relación a sus propiedades saludables”, señaló el presidente de la Diputación, Francisco Reyes, quien apuntó que en este ámbito “contamos con un gran aliado, como en tantas otras cuestiones relevantes para esta provincia, como es la UJA”.

Durante su intervención, el director ejecutivo del COI, Jaime Lillo, felicitó a la organización por “el increíble programa de este congreso”.







# Las aves migratorias de invierno dispersan casi el 90% de las semillas del entorno del olivar

Un equipo de investigación de la Estación Experimental de Zonas Áridas (EEZA, Almería), la Universidad de Jaén y la Universidad de Cádiz ha determinado que las aves migratorias de invierno dispersan casi el 90% de las semillas de plantas de fruto carnoso en el entorno del olivar. Se trata de la primera vez que un trabajo de investigación centrado en el paisaje de olivar clasifica las especies dispersoras en migratorias y residentes.

Hasta ahora no se conocía el papel de cada uno de los gremios de aves frugívoras en este entorno, ni cómo afecta la pérdida de hábitat natural tanto a la abundancia de aves como a la frecuencia con la que dispersan semillas. Ésta es una de las funciones ecológicas que realizan estos seres vivos, sirviendo para el mantenimiento y la permanencia de las comunidades vegetales.

Estas aves habitan entre los olivos, pero también en los parches de monte, es decir, zonas forestales colindantes a las fincas agrícolas. Estas áreas poseen múltiples beneficios para el paisaje, ya que, por ejemplo, evitan los efectos negativos del avance agrícola y sirven como refugio y fuente de alimento para muchos seres vivos, entre ellos, las aves. “A pesar de su importancia y su función ecosistémica, estas zonas están desapareciendo paulatinamente, sustituidas por más superficie de olivar”, ha explicado a la Fundación Descubre Rubén Tarifa, investigador de la EEZA-CSIC.

## Migratorias, residentes y subsaharianas

El conocimiento que aportan los investigadores en su estudio “Woodland loss differently affects seed dispersal by resident and migratory avian frugivores in olive grove-dominated landscapes”, publicado en *Agriculture, Ecosystems & Environment*, revela que la mayoría de las semillas que dispersan las aves proceden de los remanentes de hábitat natural próximos a los cultivos de olivar. Asimismo, los expertos destacan que el 90% de las mismas las distribuyen las aves migratorias que pasan el invierno en el olivar. Con esta información, pueden desarrollar planes de restauración y conservación de los parches de monte.

Para elaborar este trabajo, los investigadores pusieron el foco en 20 fincas de olivos an-

**LEONARDO D'ERRICO**

**610 78 51 92**

Brokerage Olive Oil

**ACEITES TUCCITANOS**

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

daluces ligadas al proyecto LIFE Olivares Vivos + de las provincias de Córdoba, Sevilla, Jaén, Cádiz, Málaga y Granada, donde abundan estos cultivos. En ellas, los expertos identificaron entre los meses de septiembre y febrero las especies de aves y las clasificaron en tres tipologías. Por un lado, las residentes, que son aquellas que habitan todo el año en el olivar; por otro, las migratorias invernales, aquellas procedentes del norte de Europa y que pasan los meses de invierno en este paisaje; y por último, las migratorias subsaharianas, aquellas que pasan por las fincas de olivos al final del verano, cuando se dirigen a África. Los investigadores contabilizaron, además, el volumen de semillas que viajaba con cada especie.

## Observar a las aves

Para evaluar las especies de plantas que dispersaba cada ave, se realizaron anillamientos científicos tanto dentro del hábitat de olivar como en los remanentes de vegetación natural que acompañan al cultivo. Es decir, capturaron con redes ejemplares de cada ave frugívora para poder identificar las semillas que dispersaban mediante el análisis de sus defecaciones. De este modo, identificaron casi 1.300 semillas de 24 especies de plantas, siendo las más frecuentes el lentisco y el “tomatillo del diablo”.

Además, contabilizaron la abundancia de las

aves mediante puntos de censos. “Confirmamos que tanto la abundancia de aves como la frecuencia de dispersión de semillas eran superiores en las zonas boscosas en relación a los olivares, y que ambas se reducían a medida que disminuía la cobertura forestal natural del paisaje de olivar”, ha precisado Rubén Tarifa.

De este modo, tras comparar los datos de cada especie, los expertos concluyeron que las aves de invierno, como la curruca capirotada, dispersaban un mayor volumen de semillas. Les siguen las especies residentes, como la curruca cabecinegra; y las migrantes subsaharianas, como la curruca mosquitera o la curruca carrasqueña.

Los expertos concluyen que la presencia de parches de monte dispersos y ricos en especies de plantas con fruto, aunque sean de pequeño tamaño, podrían compensar la pérdida de superficies forestales para garantizar la función de dispersión de las aves frugívoras.

Actualmente, los investigadores están seleccionando un conjunto de especies vegetales que han constatado que podrían atraer a las aves migrantes de verano para reforestar tanto linderos como parches de vegetación dispersos por aquellos olivares adheridos al modelo oleícola de Olivares Vivos. “Nuestro objetivo es atraer a las migrantes subsaharianas, ya que son el gremio que menos contribuye a la dispersión en los parches forestales del olivar andaluz”, ha indicado Tarifa.

En próximos proyectos, los científicos quieren extender estos trabajos a otros puntos calientes de olivar de la Cuenca Mediterránea para aplicar los resultados en otro tipo de cultivos y en fincas de olivos de otros países en aras de obtener más información de la dinámica de las aves no sólo en Andalucía, sino en el resto de la región mediterránea ocupada por el olivar.



*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 6/12 mayo '24 (Cierre día 30 abril '24)	EUROS/T. SEMANA 13/19 mayo '24 (Cierre día 8 mayo '24)
	<b>ANDALUCÍA</b>	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	6.900/7.000	7.100/7.150
	Virgen	7.050/7.150	7.250/7.400
	Virgen extra	7.500/7.900	7.600/8.000
	Refinado	7.050	7.200
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	6.900/7.000	7.100/7.150
	Virgen	7.000/7.100	7.300
	Virgen extra	7.500/8.000	7.700/8.000
	Refinado	6.900/7.000	7.100
SEVILLA	Lampante, base 1º	6.800	7.100
	Virgen	7.200/7.300	7.300/7.400
	Virgen extra	7.800/8.000	8.000
	Refinado	7.000	7.200
GRANADA	Lampante, base 1º	6.900/7.000	7.100/7.150
	Virgen	7.050/7.150	7.250/7.400
	Virgen extra	7.500/7.900	7.600/8.000
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	7.000/7.050
	Virgen	7.000/7.100	Sin oper.
	Virgen extra	7.500/8.000	7.500/8.000
TOLEDO	<b>CASTILLA-LA MANCHA</b>		
	Virgen	7.000/7.200	7.400
	Virgen extra	7.300/7.800	7.500/8.000
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	<b>COMUNIDAD VALENCIANA</b>		
	Lampante, base 1º	6.800	7.000
	Virgen	7.000	7.200
	Virgen extra	7.500	7.700
BADAJOZ	<b>EXTREMADURA</b>		
	Lampante, base 1º	6.700/6.900	6.850/7.100
	Virgen	7.000/7.100	7.200/7.300
	Virgen extra	7.400/8.100	7.500/8.200

\* 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.COM info@agroisa.com

agroisa

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua





## Aceites de orujo

EUROS/T.  
SEMANA  
6/12 mayo '24  
(Cierre día 30 abril '24)

EUROS/T.  
SEMANA  
13/19 mayo '24  
(Cierre día 8 mayo '24)

SEVILLA

### ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	2.950/3.000	2.900/3.000
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	4.150/4.200	4.100/4.150

## Aceites de semillas

SEVILLA

### ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

Sin oper.

Sin oper.

Refinado

1.020/1.030

1.030/1.050

### ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

990

890

Refinado

1.040

950

### ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

1.020/1.030

1.030/1.050

## 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

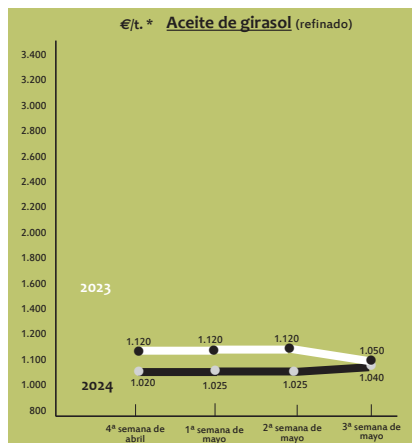
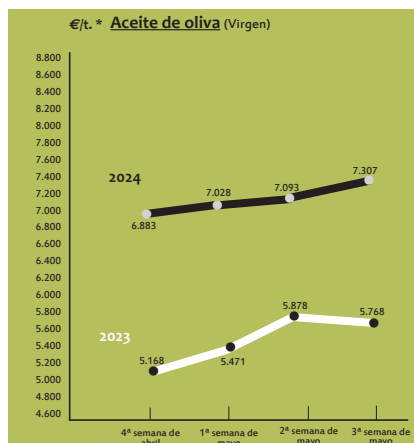
Sin oper.

Sin oper.

(de refinado físico)

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

## Evolución mensual de los precios



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

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

(\* Media ponderada a nivel nacional).





## Aceites y Grasas industriales

MADRID  
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 6/12 mayo '24 (Cierre día 30 abril '24)	EUROS/KG. SEMANA 13/19 mayo '24 (Cierre día 8 mayo '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)	895	895
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.110	1.110
ACEITE DE COCO (refinado)	1.753	1.753
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	4.320	4.320
ACEITE DE RICINO	1.450	1.450
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	7.160	7.160
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.

# JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

## AGENTE COMERCIAL COLEGIADO ESPECIALIZADO EN ACEITES

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

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





## Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 6/12 mayo '24 (Cierre día 30 abril '24)	EUROS/KG. SEMANA 13/19 mayo '24 (Cierre día 8 mayo '24)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00	9,10
		ACEITE DE OLIVA refinado	7,00	7,10
		ACEITE DE OLIVA lampante	6,00/6,30	6,10/6,40
		ACEITE DE ORUJO refinado	4,30	4,30
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,02	1,02
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,20	1,20
		ACEITE DE SOJA refinado	1,06	1,06
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,29	2,29
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00/9,20	9,00/9,20	
	ACEITE DE OLIVA virgen	8,00	8,10	
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,20/7,30	7,30/7,40	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,00/8,50	7,60/8,00	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,00/8,50	7,60/8,00	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	s/c	s/c	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	7,90/8,20	8,00/8,30	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	7,50/7,70	7,70/7,80	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,00	7,70/8,20	

### TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (8 de mayo 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 .....	1,086
Dólar Canadá .....	1,472
Yen japonés .....	164,89
Corona sueca .....	11,434
Corona checa .....	25,368
Libra esterlina .....	0,855
Franco suizo .....	0,981



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



**CEQ**  
CONSORZIO  
EXTRAVEGINE  
DI QUALITÀ  
[ceqitalia.com](http://ceqitalia.com)







## Nombramientos

# Ramón Fernández-Pacheco asume las competencias de la Consejería de Agricultura de Andalucía

El consejero de Sostenibilidad, Medio Ambiente y Economía Azul de la Junta de Andalucía, Ramón Fernández-Pacheco, ha asumido de manera temporal las competencias de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural tras la marcha de Carmen Crespo, nombrada como número 2 de la lista del PP al Parlamento Europeo.

Así lo anunció el pasado 3 de mayo el presidente de la Junta de Andalucía, Juanma Moreno, en la red social X, donde se refirió a la publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía (BOJA) “del cese, a petición propia, de Carmen Crespo como consejera de Agricultura, Pesca,

Agua y Desarrollo Rural”, a quien ha agradecido “su gran trabajo en estos años. Nadie mejor que ella para ser la voz del campo y el agua en la UE”.

En esta misma red social, Fernández-Pacheco agradeció a Juanma Moreno la confianza y aseguró que “en la Junta de Andalucía creemos en la defensa de la agricultura y del medio ambiente”.

“Asumo las competencias de la Consejería de Agricultura, tan importante para uno de los principales sectores productivos que tiene Andalucía”, añadió.

Por su parte, Carmen Crespo ha mostrado su agradecimiento a Juanma Moreno por la oportunidad dada “como consejera del cambio”, así como al presidente del PP, Alberto Núñez Feijoo, “por el reto que me encomienda, ya que apuesta fuerte por el campo y la pesca de España. Europa necesita apuntalar su alimentación y lo rural con listas como esta”.



## 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)

## MATERIAS PRIMAS PARA

# piensos compuestos

HARINAS		PRECIOS
		€/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		€/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 **1.194,50** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.168,20**.

◆ Precios: Futuros mayo.

**Harina de soja:** 368,00 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **347,10**.

◆ Precios: Futuros mayo.

**Aceite de soja:** Cerraba a **42,01** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **44,00**.

◆ Precios: Futuros mayo.

**Maíz:** Terminó la semana a **442,75** centavos/bushel, habiendo comenzado a **436,25**.

◆ Precios: Futuros mayo.





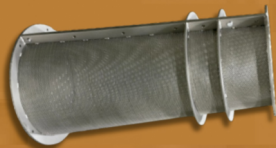
# Asaja, COAG y Cooperativas Agro-alimentarias de España presentan 12 medidas concretas para el campo

Los máximos representantes de Cooperativas Agro-alimentarias de España, Ángel Vllafranca; Asaja, Pedro Barato; y COAG, Miguel Padilla, han presentado en rueda de prensa el documento reivindicativo “Agricultura, cuestión de Estado. Unidad de acción: soluciones concretas para el campo”, que reúne 12 medidas en materia de Política Agraria Común (PAC), comercio internacional, Ley de la Cadena Alimentaria, agua, ganadería, relevo generacional, trabajo, financiación, fiscalidad, seguros agrarios, medio ambiente y fauna salvaje. En este sentido solicitan:

1. PAC: una simplificación real de la PAC y eliminación de burocracia para agricultores y ganaderos.
2. Comercio internacional: cumplimiento “estricto” de los acuerdos comerciales e introducción de las cláusulas espejo en los mismos.
3. Cadena alimentaria: garantizar la rentabilidad de las explotaciones agrarias.
4. Agua: apostar de forma decidida por una política hidráulica con inversiones en infraestructuras.
5. Ganadería: respeto y protección ante ataques infundados.
6. Trabajo: adaptación de la reforma laboral a las necesidades del campo por circunstancias de producción (aplicación de los contratos de 90 días en las campañas agrarias cuando las necesidades de producción así lo requieran, y bonificaciones en las cotizaciones a la Seguridad Social ante la subida del SMI).
7. Relevo generacional: medidas de apoyo reales al relevo generacional.
8. Financiación y sequía: puesta a disposición de líneas de financiación bonificadas para 2024 -la actual línea ICO-MAPA-SAECA permite bonificar de forma general el 12% del principal de los préstamos y el 15% en el caso de los de las explotaciones ganaderas- para los sectores y territorios más afectados por la sequía.
9. Fiscalidad: adaptación de los límites de la estimación objetiva del IRPF (módulos) a 300.000 euros en el sector agrario debido a la inflación de precios; y medidas para los agricultores y ganaderos en estimación directa del IRPF.
10. Seguros agrarios: garantizar el presupuesto necesario para cubrir las necesidades derivadas de los compromisos en seguros agrarios.
11. Medio ambiente: adaptación de los compromisos y agenda del Pacto Verde a la realidad económica y social del sector productor.
12. Fauna salvaje: suspensión de la inclusión del lobo en el Listado de Especies en Régimen de Protección Especial (LESPRE).

## SUPER PROMOCIÓN

¡HASTA EL 15 DE JUNIO 2024!  
¡UNIDADES LIMITADAS!



CRIBA



ROTOR



30%  
DESCUENTO

GP

González y París

TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS SL

DIRECTOR COMERCIAL - ANTONIO

+34 606 99 22 44



## Consoli Molero, Mejor Mujer Productora en los EVOOLEUM Awards 2024

Consoli Molero, maestra de almazara, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL), ha recibido el prestigioso reconocimiento a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards 2024, una categoría que rinde homenaje y difunde el importante papel que juegan las mujeres en el sector del AOVE a nivel mundial. Apasionada de su trabajo y luchadora incansable, Consoli Molero lleva en COLIVAL -cooperativa que cuenta con cerca de 900 socios y agricultores- desde los 21 años apostando por el trabajo en equipo y bajo la premisa de que el éxito y la excelencia en la elaboración de aceite de oliva virgen extra pasa por creer en los principios de la calidad.

Eres responsable de elaborar el AOVE *Valdenvero Hojiblanco*, que con 94 puntos se ha alzado con la séptima posición en el TOP10 de EVOOLEUM Awards 2024, lo que te ha hecho merecedora del galardón a la Mejor Mujer Productora del Mundo. ¿Qué supone para ti este reconocimiento? ¡Un honor! Ser reconocida como la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Award 2024 es gratificante. Este premio no sólo valida mi dedicación y pasión por la producción de aceite de oliva virgen extra, sino el trabajo de nuestros socios y de nuestra cooperativa por creer en la calidad. Son años de arduo trabajo, compromiso y pasión por la producción de zumos de alta calidad. Me llena de orgullo ser parte de una comunidad de productores y productoras que comparten el mismo compromiso: creer en la calidad y la sostenibilidad.

¿Crees que la iniciativa de EVOOLEUM de crear este galardón puede contribuir a fomentar la visibilidad de la mujer en el sector? Este galardón destaca el papel de la mujer en la industria agrícola y alimentaria a nivel global. El premio inspira a las mujeres a perseguir sus sueños en la industria oleícola. El futuro nos compromete a seguir elevando los estándares de excelencia en la producción de aceite de oliva virgen extra. No debemos dejar que los obstáculos nos detengan en nuestro trabajo por y para nuestro sector. Este premio no sólo es para mí, sino para todas las mujeres que luchan día a día por aquello en lo que creen. Este reconocimiento es también para nuestro equipo de COLIVAL y, sobre todo,



*“Este premio no sólo valida mi dedicación y pasión por la producción de AOVE, sino el trabajo de nuestros socios y de nuestra cooperativa”*

para nuestros agricultores, que son el pilar principal en nuestra cadena.

**¿Cuál es el secreto del éxito para haber alcanzado este premio? ¿Cómo se logra la excelencia?**

El éxito y la excelencia en la producción de aceite de oliva virgen extra pasa por creer en los principios de la calidad.

La pasión por lo que haces es fundamental para mantener la motivación y la perseverancia a lo largo del camino. Hay que comprender el proceso del aceite. La expe-

riencia acumulada, la continua formación a lo largo de los años o los errores que cometes permiten perfeccionar las habilidades y la toma de decisiones, contribuyendo al éxito del producto final.

La búsqueda constante de la mejora y la adaptación a los cambios en el mercado son clave para mantener la competitividad. La producción sostenible no sólo es ética, sino que también puede influir positivamente en la calidad del producto. El uso responsable de los recursos naturales es otro aspecto importante a tener en cuenta.

Cada etapa del proceso de producción, desde el cultivo de los olivos hasta la extracción y envasado, requiere un control de calidad. Mantener altos estándares en cada paso es fundamental para garantizar la excelencia. Y sobre todo el trabajo en equipo. Nadie alcanza el éxito solo. En la combinación de estos elementos puede hallarse el secreto.

**¿Cómo crees que será la imagen de la mujer en 2030 en nuestro sector?**

Espero que en 2030 la imagen de la mujer en el sector oleícola sea la de líderes, innovadoras y agentes de cambio que contribuyen de manera significativa al desarrollo sostenible y al sector en conjunto.

Confío en que más mujeres ocupen roles de liderazgo en todas las áreas del sector, desde la gestión de fincas y almazaras hasta la dirección de empresas. Esto reflejará un cambio hacia una distribución más equitativa del poder y la toma de decisiones; sin olvidar -ya seamos hombres o mujeres- que todos podemos conseguir grandes metas, depende de cada uno y de sus méritos, nadie es diferente.





# La Feria del Olivo de Montoro acoge la entrega de los Premios AEMO 2024 y los Premios VALÓVE

La XXII Feria del Olivo de Montoro acogió el 8 de mayo la entrega de los Premios AEMO 2024, que reconocen al mejor olivo monumental, la mejor almazara, la difusión de la cultura del olivo y el mejor maestro de almazara. En esta muestra también tuvo lugar el acto de entrega de premios a los mejores aceites de oliva vírgenes extra producidos en el Valle del Guadalquivir en la campaña 2023/24, conocidos como Premios VALÓVE.

En concreto, en el caso de los galardones entregados por AEMO, el Premio a la Mejor Almazara de España 2024 ha sido para la empresa Venchipa, cuyo aceite se comercializa bajo la marca O-Med, de Ácula-Ventas de Huelma (Granada), municipio de la asociación. El jurado ha valorado “de manera extraordinaria las instalaciones de esta empresa familiar ubicada en pleno corazón de Sierra Nevada”. De este complejo agroindustrial, gastronómico y turístico se considera relevante “el manejo esmerado de la producción con especial cuidado en la calidad de la aceituna entrante, donde cobran especial importancia las bajas temperaturas empleadas, así como la absoluta limpieza de todas las salas y, muy especialmente, el escrupuloso sistema de selección y clasificación de sus aceites en bodega”. El premio fue recogido por Juan de Dios García Casas, propietario y co-fundador de O-Med.

El Premio al Mejor Maestro de Almazara de España 2024 ha recaído en Antonio Jesús Mérida Jiménez, jefe de producción de la SCA Olivarera La Purísima, cuyo aceite se comercializa bajo la marca *El Empiedro*, perteneciente a la DOP Priego de Córdoba, municipio de AEMO. El jurado ha destacado su “escrupulosa labor y cómo su pasión se termina trasladando al magnífico virgen extra que obtiene la almazara”. Es la segunda vez que AEMO entrega este galardón -que cuenta con el patrocinio de Caja Rural de Jaén- a Antonio Jesús Mérida.

También se otorgó un accésit especial a Cuadrat Valley, S.L.U., cuyo aceite se comercializa bajo la marca *Elixir*, de Juncosa (comarca de Les Garrigues, Lleida), municipio de AEMO. El jurado ha destacado la excepcionalidad arquitectónica de este moderno molino



contemporáneo construido sobre terrazas apoyadas en muros de piedra seca de forma que se integra completamente en el paisaje original, perteneciente a la DOP Les Garrigues.

Por su parte, el Premio AEMO al Mejor Olivo Monumental de España 2024 es para el olivo recuperado de Cerverá del Maestre, propiedad de la Fundación Cayac-Maestrazgo, y localizado en Baix Maestrat, en la provincia de Castellón. El olivo se encuentra en el paraje de la Laguna y su origen coincide plenamente con el siglo X, el periodo musulmán donde se cree que fue plantado. El jurado ha valorado “la majestuosidad de este ejemplar iconizada en su copa de gran diámetro y confirmada por un tronco de gran perímetro y belleza del cual surge una rama quebrada y antigua que escenifica el paso de los siglos por este árbol monumental”. Este olivo ha sido recuperado y puestas en valor por los dueños de la finca.

Finalmente, AEMO también entregó sus premios a la Difusión de la Cultura del Olivo 2024. Así, el primer premio ha sido para “*Botellas con alma*”, el proyecto solidario de Almazaras de la Subbética; el segundo premio ha recaído en “*Oleotour Cazorla*”, de Aceites Cazorla, SCA; y el tercer premio ha reconocido a la Asociación Española de Maestros de Almazaras (AEMODA) por sus actividades divulgativas desarrolladas en 2023.



## Premios VALÓVE

En cuanto a los Premios VALÓVE, que ya llegan a su duodécima edición, están organizados por el Grupo de Desarrollo Rural del Medio Guadalquivir y la Asociación para la Promoción y Articulación del Sector del Aceite de Oliva del Valle del Guadalquivir, y se otorgan bajo esta denominación, que es el distintivo de calidad de esta entidad que aglutina a 16 almazaras del Valle del Guadalquivir.

Los aceites ganadores han sido los presentados por Aceites Prieto Reina-Almazara Pago Las Monjas, de Montoro, en la categoría Frutado Verde Intenso; Aceites Estrella del Guadalquivir, de Villa del Río, en la categoría Frutado Verde Medio; y Oleopalma SAT, de Palma del Río, en la categoría Frutado Maduro.

Como cada año también se han reconocido los méritos de un maestro de molino, en este caso los de José Correas Gallardo, maestro de almazara de Aceites Jesús Nazareno (Bujalance) durante más de 30 años, siendo la actual su última campaña.

El resto de aceites premiados en este concurso han sido los procedentes de Molino Las Tinajas, de Cañete de las Torres (segundo premio), y Aceites de Oliva del Sur, de Bujalance (accésit), en la categoría de Frutado Verde Intenso; de Aceites Virgen de la Torre, de La Victoria (segundo premio), y Aceites La Unión SCA, de Bujalance (accésit), en la categoría Frutado Verde Medio; y de la SCA Jesús Nazareno, de Bujalance (segundo premio), y Aceites de Oliva del Sur, también de Bujalance (accésit), en la categoría Frutado Maduro.





# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



## ANÁLISIS



LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

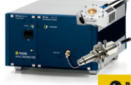
Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEK



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

## DEPOSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



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



SERIJEREZ

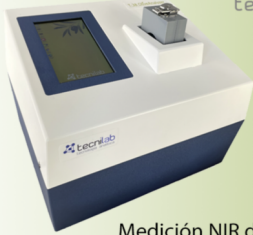
DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO

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



tecnología analítica



La solución integral para su almazara

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

## ENVASES/ENVASADO



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

## EXTRACCIÓN



La extracción convertida en arte.

## BOMBAS



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



Durante más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes claves en el sector de la separación. Con más de 15.000 instalaciones centrifugas instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugadoras.  
Los dispositivos P-Range están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector lácteo, cumpliendo con los requisitos más exigentes.  
PALACÍN incorpora en sus líneas de extracción continua esta gran marca y se convierte en el proveedor autorizado de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.

**GP**  
González y París

La experiencia marca la diferencia

**ifamensa**

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

ISO 9001 CERTIFICADO

ENVASADORA MULTIFORMATO

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

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

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

**TAOSA**

20 años de experiencia

**Ausere**

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

LABORATORIOS

**agrama**  
ciencia y vida

PRECIOS  
PLAZOS  
RESULTADOS  
RECOGIDA MUESTRAS  
SATISFACCIÓN CLIENTE

**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@laboratoriosespejo.com



**MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE**



VIVEROS/CAMPO



**Lecciana,**  
— la variedad italiana de los —  
**GRANDES ACEITES**

PREMIUM



**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**




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

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

**BALAM**  
| AGRICULTURE |



**OLIVARUM**  
Fundación CAJA RURAL JAÉN  
asesoramiento | analítica | investigación | transferencia | formación

**LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO**

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

**PESAJE**



**IMATEC** AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE ELECTRICIDAD SOFTWARE

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

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

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros



**Kubota**

5 AÑOS DE GARANTÍA

[www.kubota-eu.com](http://www.kubota-eu.com)

**LABORATORIO TELLO**  
A Tentamus Company

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

Acreditados por ENAC según la norma ISO 17.025 (Consultar Alcanoe Técnico en [www.enac.es](http://www.enac.es)). Reconocidos por el C.O.I. como Laboratorio de Análisis Físico-Químico y Contaminantes para el periodo vigente.



**SOFTWARE**

**ANSOTEC** High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.



MIEMBRO SOLUCIÓN  
NUESTRA SOLUCIÓN  
NUESTRA SOLUCIÓN  
NUESTRA SOLUCIÓN

**MORESIL**  
Especialistas en Recolección



Olivar tradicional Superintensivo

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

**PATIO**

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.  
FABRICACIÓN DE MAQUINARIA PARA RECEPCIÓN DE ACEITUNA, PISTACHO, ALMENDRA, CACAHUETE Y OTROS FRUTOS

**JARR**  
**METEGAL**  
Pesaje conforme a metrología legal

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

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO



DESARROLLADO POR PROSUR

**PROSUR**

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

Económicos y muy rentables

**Infórmate**

**TODOLIVO**

Telf. (0034) 957 42 17 40  
[www.todolivo.com](http://www.todolivo.com)



## Identifican los componentes responsables de la resistencia a la antracnosis en la aceituna

Grupos de investigación como Ucolivo, de la Unidad de Excelencia María de Maeztu-Departamento de Agronomía de la Universidad de Córdoba (DAUCO), llevan años estudiando las causas de la antracnosis y los patrones de resistencia o susceptibilidad de las distintas variedades de olivo con el fin de generar, mediante los programas de mejora genética, variedades inmunes al patógeno. Ahora, de la mano del grupo “Plataformas Analíticas en Metabolómica del Departamento de Química Analítica”, han determinado que el cambio de los perfiles fenólicos durante el proceso de maduración de la aceituna tiene un papel fundamental en su grado de resistencia a la enfermedad.

La investigadora Anabel Expósito, que ha realizado este estudio como parte de su tesis doctoral, ha señalado que los compuestos fenólicos son metabolitos que actúan como mecanismo de defensa de la planta ante amenazas bióticas y abióticas, y que están presentes en mayor concentración cuando el fruto es inmaduro. “Cuando están en desarrollo o aún verdes son totalmente resistentes, impidiendo al patógeno penetrar y gene-

rar síntomas. A lo largo de la maduración, conforme pasa de verde amarillento a envero y morada, esos compuestos fenólicos disminuyen en cascada”, ha explicado.

Sin embargo, ese cambio en el perfil fenólico no se produce de la misma manera para todas las variedades. El equipo de investigación partía de la hipótesis de que diferentes perfiles fenólicos y concentraciones de fenoles en las distintas variedades podían jugar un papel fundamental sobre su capacidad de resistencia a este hongo. “Analizamos seis variedades durante dos años realizando análisis de compuestos fenólicos y pruebas de resistencia al patógeno”, ha detallado el investigador Hristofor Miho. El resultado permitió observar que la resistencia era mayor en variedades con concentraciones fenólicas altas, así como con fenoles específicos presentes en las mismas.

En concreto, tal y como ha asegurado el responsable del grupo de Plataformas Analíticas en Metabolómica, Feliciano Priego, “uno de los resultados más interesantes del estudio es el cambio en los perfiles fenólicos

que se producen durante el proceso de maduración” de la aceituna. En los frutos verdes, los compuestos fenólicos predominantes para todas las variedades fueron la oleuropeína y el ligstrósido y sus formas agliconas, representando entre el 97 y el 98% del perfil fenólico de los cultivares. En la fase de desarrollo, estos compuestos siguieron siendo predominantes en los frutos de las variedades resistentes, mientras que disminuyeron en los de las variedades susceptibles, lo que revela su capacidad para combatir el hongo y evitar su propagación.

El investigador Juan Moral, responsable de la investigación, ha destacado la importancia de este conocimiento para los programas de mejora genética del olivar, dirigidos a generar variedades más resistentes a enfermedades o estreses. “Conocer cómo se comportan las cascadas fenólicas en las distintas variedades permitirá seleccionar mejor, en base a criterios científicos, los parentales que deben usarse para que las siguientes generaciones de olivo sean resistentes a esta enfermedad”, ha considerado.

## RegAssist, la red de asistencia al riego para optimizar el uso del agua en Cataluña

El Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) ha presentado en Mollerussa (Lérida) la red RegAssist, una iniciativa que debe servir de apoyo al sector agrícola para optimizar el uso del riego y la gestión de recursos hídricos, especialmente en las actuales condiciones de sequía e incertidumbre climática.

Aunque RegAssist utiliza diversas tecnologías avanzadas para crear predicciones y una simulación en tiempo real del estado hídrico del campo, el punto clave es la creación de una red de personal técnico e investigador especializado, con equipos localizados en varios puntos del territorio catalán,

que podrán asistir directamente a las necesidades de los usuarios de los recursos hídricos de cada zona.

El director general del IRTA, Josep Usall, ha detallado que “el embrión de RegAssist empezó el pasado año con la colaboración y el apoyo a las comunidades de regantes. Comprobamos lo importante y beneficioso que era el diálogo constante en el terreno, y cómo la recogida de datos *in situ* y el uso de nuevas tecnologías podía ayudar al sector a disponer de una mejor información para optimizar el uso del agua”.

Según el organismo catalán, las estrategias de riego inteligente hace tiempo que se

han demostrado eficientes y tienen efectos positivos sobre la producción, la calidad de ésta y la sostenibilidad ambiental. El agua, como recurso escaso y valioso, se utiliza de esta forma de manera precisa y con el mayor ahorro posible.

Jordi Oliver, coordinador de la red RegAssist, ha explicado que “ya desde 2023, el IRTA lleva haciendo un acompañamiento especial al sector, en previsión de la situación de emergencia por sequía. Sin embargo, hasta ahora este apoyo había estado más centrado en las áreas de Lleida y Girona. Ahora, con RegAssist, se extenderá al resto de Cataluña”.





# Entregado el VII Premio Internacional Castillo de Canena de Investigación Oleícola "Luis Vañó"

Un trabajo sobre la aplicación de compost y la reducción de fertilización nitrogenada en olivares sostenibles de alta densidad en el Valle Central de California (*"Applying compost and reducing nitrogen fertilization promotes sustainable olive production in super-high-density orchards in California's Central Valley"*) ha obtenido el VII Premio Internacional Castillo de Canena de Investigación Oleícola "Luis Vañó", que convoca la compañía oleícola con la colaboración de la Universidad de Jaén (UJA) y la Universidad de California en Davis.

En el acto de entrega de este galardón, celebrado el pasado 3 de mayo en el Castillo de Canena, el rector de la Universidad de Jaén, Nicolás Ruiz, se ha referido a este reconocimiento como un premio que "estimula el conocimiento científico y tecnológico en el sector del olivar y del aceite de oliva" y ha felicitado a la familia Vañó por esta iniciativa que "pretende generar nuevo conocimiento y aplicarlo para mejorar el sector oleícola".

"Este certamen es una de las formas de dar respuesta a la necesidad que tiene el sector oleícola de apostar por la investigación y la innovación. En sentido, la Universidad de Jaén y la compañía Castillo de Canena compartimos un objetivo clave para el desarrollo de nuestro territorio: modernizar y fortalecer nuestra agricultura, nuestra agroindustria y nuestras capacidades de comercialización, a través de la investigación, la innovación y la apertura de nuevos mercados", ha declarado Ruiz.

Asimismo, el rector ha hecho referencia al esfuerzo realizado por la UJA para ser un referente internacional en el sector oleícola, "que supone una señal de identidad de nuestra tierra, así como uno de sus principales motores económicos. Siempre vamos a estar al lado de este tipo de iniciativas que buscan la profesionalización y modernización del sector primario, en general, y del olivar y el aceite de oliva, en particular".

Además, ha puesto en valor la labor, "cada vez más relevante", que se realiza desde la

**Asistencia técnica especializada para el mejor aceite de oliva**

**GEA**

Universidad de Jaén en el ámbito oleícola. En este sentido, en docencia, se ha referido a la impartición del doctorado, el curso internacional en cata, el Máster en Olivar y Aceites de Oliva y otros cursos de formación permanente, así como con el futuro Máster en Digitalización y Gestión Agrícola, "una propuesta multidisciplinar para dar respuesta a los desafíos en el sector agrícola". A través de la investigación, ha destacado la transferencia del conocimiento y la divulgación científica de la UJA con el Instituto Universitario en Investigación en Olivar y Aceites de Oliva (INUO) como referente.

Sobre el trabajo premiado, contribuye con recomendaciones de nutrientes para plantaciones de olivos de densidad súper alta en California, tanto en lo referente a la tasa de fertilización con N inorgánico, como al efecto sobre la dinámica del ciclo del nitrógeno y las emisiones de gases de efecto invernadero. Sus autores son los investigadores Andrew J.

Curtright, Savannah Haas y William H. Horwath (Universidad de California en Davis) y Xia Zhu-Barker (Universidad de California en Davis y Universidad de Wisconsin-Madison).

El presidente de Castillo de Canena, Luis Vañó, ha asegurado en su discurso que otro enfoque en la olivicultura es posible. A su juicio, "el descenso en el empleo de insumos de síntesis química y en el uso de los recursos hídricos no merma ni la calidad ni la cantidad de los AOVes producidos. Es alentador tomar conciencia de que la olivicultura de precisión y los avances tecnológicos nos ofrecen herramientas para que podamos incrementar nuestras cosechas a la vez que preservamos nuestro hábitat sintiéndonos fieles custodios de un paisaje mágico y de una cultura milenaria. El progreso puede perfectamente aliarse con la tradición y con el sagrado legado recibido de nuestros mayores. Esa es la excelente noticia para el sector que el trabajo del profesor Cartright y su equipo refrenda y signa".

Vañó ha asegurado que "en Castillo de Canena nos sentimos muy orgullosos de haber contribuido de manera decidida a estimular proyectos, trabajos y estudios que mejoraran nuestra comprensión y discernimiento sobre el complejo y poliédrico mundo del olivar y del aceite de oliva y haber puesto este reservorio de conocimiento a disposición de todo el sector de manera generosa y altruista".

En este sentido, "el haber logrado un foro de colaboración y de intercambio de ideas y opiniones entre dos de las universidades más prestigiosas del mundo en materia de agricultura en general y en olivicultura en particular, es un verdadero privilegio para Castillo de Canena. Investigadores y expertos, tanto de la Universidad de Jaén como de la UC Davis, evalúan juntos los trabajos presentados al Premio dotando al dictamen final de este concurso de un rigor científico incuestionable", ha añadido.





## La superficie de olivar en España aumentó un 7,1% en los últimos 10 años

La superficie de cultivos leñosos, que incluye al grupo de frutales cítricos y no cítricos, olivar y viñedo, ha aumentado un 9% en la última década, entre 2012 y 2022, hasta alcanzar los 5,31 millones de hectáreas, según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). Destacan los incrementos de superficie de pistacho (+1.978%, hasta 66.466 ha.), con 63.267 hectáreas más que en 2012; almendro (+30%, con 199.834 nuevas hectáreas, hasta 878.075 ha.); y olivar (+7%, que suponen 183.703 hectáreas más, hasta 2.768.267 ha.), fundamentalmente a partir de superficies previamente cultivadas de cereales y de barbecho.

El objetivo de esta publicación es evaluar en detalle el modo en el que se han producido estos cambios, con datos georreferenciados obtenidos a través de la Encuesta sobre Superficies y Rendimientos de Cultivos de España (ESYRCE). Esta encuesta se realiza anualmente mediante visita de campo de una muestra del territorio nacional, que en su mayor parte se repite año tras año, lo que permite realizar un análisis detallado de los cambios de cultivo que se han producido en cada parcela, según ha informado el MAPA.

La dimensión de los cambios producidos se constata con el dato de que el 11% de la superficie de cultivos leñosos registrada en

2022 (unas 550.000 ha.) estaba ocupada en 2012 por cultivos herbáceos (355.874 ha.) y barbecho (191.996 ha.). En concreto, el Ministerio ha precisado que el olivar, el almendro y el pistachero han aumentado fundamentalmente a partir de superficies previamente cultivadas de cereales y de barbecho.

Los datos del MAPA apuntan que, en general, la superficie de regadío aumenta en mayor proporción que la superficie de secano en prácticamente todos los cultivos, destacando los incrementos de superficie del olivar, con más de 135.713 nuevas hectáreas (+19%, hasta 866.738 ha.), almendro (+337%, hasta 170.152 ha.), viñedo (+18,9%, hasta 397.452 ha.), pistacho (+2.898%, hasta 25.196 ha.) y limonero (+51,1%, hasta 49.797 ha.). En secano, la evolución de la superficie es dispar, con aumentos moderados, entre el 3-11%, en olivar (hasta 1.901.529 ha.) y almendro (hasta 707.923 ha.); caídas del 13%-15% en el viñedo (550.572 ha.) y limonero (3.504 ha.), e importantes incrementos en el caso del pistacho (+1.649,5%, hasta 41.271 ha.) y caqui (+301,9%, hasta 1.084 ha.).

### Cambios en el olivar

Entre 2012 y 2022 la superficie de olivar aumentó fundamentalmente en Castilla-La Mancha, Extremadura y Andalucía, siendo especialmente reseñable el incremento de la superficie en

regadío (19%; 135.716 ha.) y la relativa estabilidad de la superficie de secano (3%, 47.990 ha.). Los cambios producidos se caracterizan, en primer lugar, por la transformación de más de 105.000 hectáreas de olivar de secano a regadío y, en segundo lugar, por la conversión de tierras de cereal a olivar, representando el 7,2% de la superficie del olivar de 2022. Así, durante este periodo 91.841 ha. de cereal se han convertido a olivar, 36.846 ha. a olivar en regadío y 54.995 ha. a olivar en secano.

Si nos detenemos en la superficie de cereal de 2012 convertida a olivar en 2022, se observa que la mayor parte eran tierras en secano (85%, 78.437 ha.) dedicadas mayoritariamente a trigo y cebada. El resto de la superficie de cereal sustituida por olivar, 13.404 ha. en regadío, se destinaba en 2012 principalmente a tres cultivos maíz (45%), trigo (25%) y cebada (15%). También es relevante la conversión de casi 61.000 ha. de barbecho a olivar (4,7% de la superficie actual de olivar), 24.473 ha. se han convertido a olivar en regadío y 36.603 ha. a olivar en secano.

En la superficie de olivar en secano de 2022 la conversión de regadío a secano se ha producido en cerca del 3% de la superficie. El resto del nuevo olivar en secano ha venido precedido fundamentalmente por cereal y barbecho.

## La UJA seguirá apoyando la candidatura "Paisajes del Olivar" a Patrimonio Mundial

El rector de la Universidad de Jaén (UJA), Nicolás Ruiz, ha considerado que la decisión de la Comisión Institucional de "Paisajes del Olivar de Andalucía. Historia milenaria de un mar de olivos" de retirar la candidatura a Patrimonio Mundial es una ventana de oportunidad perdida para la provincia de Jaén y para toda Andalucía, cuyo expediente ya fue enviado desde el pasado mes de enero a la Unesco para su posterior evaluación.

Esta candidatura, impulsada por las diputaciones de Jaén, Córdoba, Sevilla y Málaga, las universidades de estas provincias, la Junta de Andalucía, organizaciones agrarias, cooperativas y fundaciones, optaba a que el olivar jiennense y andaluz fueran distinguidos como "valor cultural excepcional" en el mundo y, por tanto, a que se les reconociera internacionalmente como patrimonio mundial, "lo que constituiría sin duda un hecho

muy positivo para nuestra tierra", ha asegurado el centro docente.

Nicolás Ruiz ha manifestado que "desde la UJA seguiremos apoyando esta iniciativa, que probablemente haya requerido una mayor y mejor explicación a los afectados".

Además, ha insistido en que "en la UJA no damos el asunto por cerrado, sino todo lo contrario, que estamos abiertos a retomarlo en cuanto se den circunstancias favorables".





# Informe de la CE: ligera recuperación de la producción de aceite de oliva en la UE y "mínimo histórico" del consumo

La Comisión Europea (CE) ha publicado su último informe sobre perspectivas agrícolas, en el que destaca que en la campaña 2023/24 la producción de aceite de oliva de la UE alcanzará 1,5 millones de toneladas (+7% interanual), una cifra alrededor del 28% por debajo del promedio de los últimos cinco años. Además, el informe señala que la reducción de la oferta sigue haciendo subir los precios, lo que ha llevado a los consumidores "a cambiar a otros aceites y grasas o a reducir su ingesta general. Como resultado, el consumo comunitario podría alcanzar su nivel más bajo históricamente".

El Ejecutivo comunitario señala en su informe que la recuperación de la producción se debe principalmente a un incremento de la misma en Italia (+37%), España (+27%) y Portugal (+19%). Por el contrario, la evolución fue negativa en Grecia (-55%) debido a la climatología adversa, además de la aparición de plagas. De manera similar, las plagas y los hongos también han reducido la recuperación de la producción en otros países productores.

La CE señala que aunque el nivel de las existencias iniciales pueda parecer cómodo esto se debe principalmente a la reducción de la demanda, tanto en la UE como en el resto del mundo. Los altos precios al productor y posteriormente al consumidor han in-

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

centivado el cambio a aceites comestibles más baratos o a reducir las cantidades y/o la frecuencia de sus compras de aceite de oliva. Según los últimos datos, "los precios de todas las categorías han dejado de subir pero siguen muy por encima de la media de los últimos cinco años. Por ejemplo, los precios en origen en Jaén para las categorías virgen extra, virgen y lampante se situaban a finales de marzo entre 2,5 y 2,7 veces por encima del promedio de cinco años para el mismo periodo", precisa Bruselas en su informe.

A su vez, indica que el consumo de aceite de oliva en la UE cayó alrededor de un 20% en la última campaña y en 2023/24 es probable que se produzca alguna reducción adicional por la transmisión de los precios del productor a los consumidores (especialmente si se confirma la evolución de la cosecha). Por

lo tanto, tanto en los principales países productores como en el resto de la UE el consumo podría descender un 3% adicional, "por lo que podría alcanzar el mínimo histórico, por debajo de 1,2 millones de t."

Al mismo tiempo, considera que la demanda mundial también es "débil", lo que repercute en las exportaciones de la UE, que entre octubre y febrero cayeron un 14%, en particular a mercados asiáticos como China y Japón, mientras que se mantuvieron estables, aunque bajas, a EEUU.

En cuanto al consumo interno, afirma que los cambios en los precios, que podrían estimular la recuperación de la demanda, tardarán en producirse. Por lo tanto, la CE prevé que las exportaciones de la UE podrían disminuir de nuevo en la campaña 2023/24 en torno al 10%.

Por otra parte, la UE seguirá siendo un mercado atractivo para las importaciones, tanto por la menor disponibilidad como por los precios más elevados. Al respecto, las importaciones de la UE podrían crecer (+20% en octubre-febrero) y alcanzar unas 200.000 toneladas procedentes de socios tradicionales como Túnez o Turquía, así como de otros destinos como Argentina o Chile. Como resultado, las existencias finales podrían alcanzar un volumen de alrededor de 365.000 t. en 2023/24.

**INDUSTRIAS DE LA ROSA**

MOLINO TRITURADOR  
 TERMOBATIDORA  
 CONJUNTO BATIDORA CON MOLINO PARA MOLTURACIÓN POR LOTES  
 BOMBA PARA TRASIEGO  
 CALDERA DE BIOMASA

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

www.industriasdelarosa.com

FABRICANTES MARCA ESPAÑA



## Exportaciones e importaciones entre España y la Unión Europea y resto de países (Febrero 2024)

Fuente: Dirección General de Aduanas

## I M P O R T A C I Ó N

## E X P O R T A C I Ó N

### Aceites y grasas

Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	Portugal	1.694	10.826.462	A. de Oliva	Italia	3.764	29.960.009
V. LAMPANTE	Italia	734	2.958.341	LAMPANTE	EEUU	3.564	30.013.386
	Otros	55	328.840		Otros	11.693	92.807.959
	<b>TOTAL</b>	<b>2.487</b>	<b>14.113.643</b>	<b>TOTAL</b>	<b>19.021</b>	<b>152.781.354</b>	
LOS DEMÁS	Tunez	5.750	41.535.445	LOS DEMÁS	Italia	12.476	108.899.184
A. DE OLIVA	Portugal	4.740	33.240.216	A. DE OLIVA	EEUU	6.085	57.653.592
	Turquía	2.422	10.873.269		Francia	5.097	41.132.409
	Italia	1.552	13.055.413		Portugal	3.696	30.623.250
	Argentina	860	6.959.784		Alemania	1.962	15.819.126
	Egipto	839	6.242.755		R. Unido	1.938	17.454.200
	Siria	766	3.158.088		Japón	1.756	16.112.512
	Marruecos	746	5.305.944		México	1.385	13.895.479
	Otros	394	3.085.849		Brasil	1.357	13.186.808
	<b>TOTAL</b>	<b>18.069</b>	<b>123.457.250</b>		Australia	1.145	10.946.123
<b>TOTAL A. OLIVA</b>		<b>20.556</b>	<b>137.570.893</b>	<b>TOTAL A. OLIVA</b>	P. Bajos	711	5.807.331
A. ORUJO	Grecia	3.177	7.608.878	A. ORUJO	Bélgica	677	5.093.020
	Portugal	1.821	5.293.825		Colombia	640	5.909.494
	Italia	1.745	4.295.570		Otros	6.347	59.930.156
	Otros	1.246	2.868.759		<b>TOTAL</b>	<b>45.275</b>	<b>402.462.684</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>7.989</b>	<b>20.067.032</b>				
ACEITUNA	Egipto	1.653	1.860.347	ACEITUNA	EEUU	582	1.098.020
DE MESA	Otros	934	962.396	DE MESA	Otros	969	2.617.708
	<b>TOTAL</b>	<b>2.588</b>	<b>2.822.743</b>	<b>TOTAL</b>	<b>1.551</b>	<b>3.715.728</b>	
A. GIRASOL	Ucrania	62.122	52.389.654	A. GIRASOL	Portugal	4.414	5.274.637
	Francia	13.525	14.364.040		Francia	2.773	3.626.401
	Otros	14.677	14.680.112		Otros	10.489	15.669.901
	<b>TOTAL</b>	<b>90.324</b>	<b>81.433.806</b>	<b>TOTAL</b>	<b>17.676</b>	<b>24.570.939</b>	
A. COCO	P. Bajos	394	632.080	A. COCO	Italia	1.515	2.266.932
	Otros	148	385.179		Otros	2.132	3.409.989
	<b>TOTAL</b>	<b>542</b>	<b>1.017.259</b>	<b>TOTAL</b>	<b>3.647</b>	<b>5.676.921</b>	
A. PALMISTE	Guatemala	2.692	2.922.355	A. PALMISTE	Italia	273	434.097
	Otros	3.343	3.825.457		Otros	460	1.143.783
	<b>TOTAL</b>	<b>6.036</b>	<b>6.747.811</b>	<b>TOTAL</b>	<b>733</b>	<b>1.577.880</b>	
ACEITE PALMA	Indonesia	28.960	25.314.213	ACEITE PALMA	Portugal	3.607	4.751.289
	Guatemala	7.639	6.938.181		Italia	2.549	3.671.417
	Honduras	3.500	3.063.494		Otros	573	1.873.400
	<b>TOTAL</b>	<b>44.384</b>	<b>40.349.998</b>	<b>TOTAL</b>	<b>9.723</b>	<b>13.475.674</b>	
ACEITE DE MAÍZ	Francia	296	242.228	ACEITE DE MAÍZ	Bélgica	486	460.744
	Otros	442	319.187		Otros	197	539.678
	<b>TOTAL</b>	<b>738</b>	<b>561.415</b>	<b>TOTAL</b>	<b>683</b>	<b>1.000.422</b>	
A. RICINO	India	305	474.789	A. RICINO	Italia	22	36.252
	Otros	439	821.397		Otros	37	135.084
	<b>TOTAL</b>	<b>744</b>	<b>1.296.186</b>	<b>TOTAL</b>	<b>59</b>	<b>171.336</b>	





I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
A. LINAZA	Portugal	152	243.601	A. LINAZA	Portugal	26	26.303
	Otros	139	224.242		Otros	13	75.990
	<b>TOTAL</b>	<b>292</b>	<b>467.844</b>		<b>TOTAL</b>	<b>39</b>	<b>102.292</b>
A. CACAHUETE	Bélgica	36	90.535	A. CACAHUETE	Suecia	8	47.794
	Otros	27	64.903		Otros	8	70.531
	<b>TOTAL</b>	<b>63</b>	<b>155.438</b>		<b>TOTAL</b>	<b>16</b>	<b>118.326</b>
A. SOJA	Francia	9.028	7.412.853	A. SOJA	P. Bajos	12.329	14.621.157
	P. Bajos	7.154	6.819.100		R. Unido	3.025	2.421.869
	Otros	2.823	2.563.267		Otros	1.139	1.914.756
	<b>TOTAL</b>	<b>19.004</b>	<b>16.795.219</b>		<b>TOTAL</b>	<b>16.494</b>	<b>18.957.781</b>
ACEITE COLZA	Francia	5.411	4.784.344	ACEITE COLZA	Israel	324	471.045
	Ucrania	3.292	2.723.287		Otros	1.508	1.888.121
	Otros	2.239	2.636.937		<b>TOTAL</b>	<b>1.832</b>	<b>2.359.166</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>10.942</b>	<b>10.144.568</b>				
A. SÉSAMO	P. Bajos	38	250.805	A. SÉSAMO	EEUU	33	79.919
	Otros	32	167.758		Otros	6	46.041
	<b>TOTAL</b>	<b>70</b>	<b>418.563</b>		<b>TOTAL</b>	<b>39</b>	<b>125.960</b>
A. PESCADO	Noruega	3.236	7.154.599	A. PESCADO	Francia	326	1.561.410
	Francia	394	475.505		Otros	461	3.491.379
	Otros	1.745	5.754.692		<b>TOTAL</b>	<b>787</b>	<b>5.052.789</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>5.375</b>	<b>13.384.796</b>				
A. CONCRETOS	Portugal	1.928	1.424.407	A. CONCRETOS	EEUU	1.310	5.091.754
	Francia	893	1.800.606		Portugal	1.049	2.483.810
	Otros	1.102	4.797.770		Otros	2.302	9.525.648
	<b>TOTAL</b>	<b>3.923</b>	<b>8.022.783</b>		<b>TOTAL</b>	<b>4.661</b>	<b>17.101.212</b>
GLICERINA BRUTA	Portugal	622	78.476	GLICERINA BRUTA	China	5.827	828.554
	Otros	247	1.474.599		P. Bajos	3.167	669.240
	<b>TOTAL</b>	<b>869</b>	<b>253.075</b>		Otros	4.727	821.903
GLICERINA DESTILADA	Indonesia	1.515	833.304	GLICERINA DESTILADA	Grecia	201	19.091
	P. Bajos	1.275	984.911		Otros	343	272.605
	Otros	2.017	1.646.871		<b>TOTAL</b>	<b>544</b>	<b>291.697</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>4.807</b>	<b>3.466.660</b>				
GRASA DE CERDO	Francia	2.788	2.445.686	GRASA DE CERDO	Francia	537	397.936
	Otros	1.030	843.463		Otros	848	1.542.377
	<b>TOTAL</b>	<b>3.818</b>	<b>3.289.149</b>		<b>TOTAL</b>	<b>1.385</b>	<b>1.940.313</b>
MANTECA DE CERDO	Irlanda	0,12	1.137				
<b>TOTAL</b>	<b>0,12</b>	<b>1.137</b>					
SEBOS	Francia	2.460	1.893.937	SEBOS	Francia	455	10.589
	Otros	485	394.777		Otros	52	83.999
	<b>TOTAL</b>	<b>2.945</b>	<b>2.288.714</b>		<b>TOTAL</b>	<b>507</b>	<b>94.588</b>
GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	Bélgica	383	597.950	O VEGETALES HIDROGENADAS	Francia	936	1.846.730
	Otros	1.491	4.413.246		Italia	692	1.205.084
	<b>TOTAL</b>	<b>1.874</b>	<b>5.011.196</b>		Portugal	645	889.658
					Otros	1.452	3.845.965
MARGARINA	Bélgica	1.674	2.910.310	MARGARINA	Francia	3.267	6.166.623
	Portugal	1.529	2.591.746		Portugal	2.932	4.428.565
	Otros	1.588	4.132.498		EEUU	1.965	4.224.722
	<b>TOTAL</b>	<b>4.791</b>	<b>9.634.554</b>		Italia	1.364	2.401.621
TALL-OIL	Finlandia	84	118.574	TALL-OIL	Otros	7.125	14.239.013
	Otros	0,10	810		<b>TOTAL</b>	<b>16.653</b>	<b>31.460.544</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>84</b>	<b>119.384</b>				
LECITINA DE SOJA	P. Bajos	817	2.484.310	LECITINA DE SOJA	P. Bajos	469	744.358
	China	301	696.098		Francia	403	898.008
	Otros	1.409	3.537.413		Otros	1.397	4.111.897
	<b>TOTAL</b>	<b>2.527</b>	<b>6.717.821</b>		<b>TOTAL</b>	<b>2.269</b>	<b>5.754.263</b>



Cereales

I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
*TRIGO	Francia	16.874	5.159.330	TRIGO	Francia	699	385.057
	Grecia	10.978	3.803.905		Otros	657	712.262
	Canada	7.503	2.760.000				
	Otros	1.975	913.731				
	<b>TOTAL</b>	<b>37.331</b>	<b>12.636.966</b>		<b>TOTAL</b>	<b>1.356</b>	<b>1.097.320</b>
MAÍZ	Ucrania	779.788	158.485.108	MAÍZ	R. Unido	4.906	1.733.329
	Francia	135.500	31.568.164		Portugal	1.673	594.934
	Letonia	35.150	7.599.450		Bélgica	1.478	485.037
	Otros	70.001	26.729.738		Otros	5.021	11.479.537
	<b>TOTAL</b>	<b>1.020.439</b>	<b>224.382.460</b>		<b>TOTAL</b>	<b>13.492</b>	<b>14.292.837</b>

Tortas

TORTA SOJA	Argentina	84.214	36.131.171	TORTA SOJA	Francia	8.253	3.668.121
	Brasil	29.337	11.764.632		Otros	3.975	2.010.767
	<b>TOTAL</b>	<b>132.904</b>	<b>56.912.737</b>		<b>TOTAL</b>	<b>12.228</b>	<b>5.678.889</b>
TORTA LINO	Bélgica	72	4.735	TORTA PALMA	Francia	175	47.374
	Otros	2	4.825		Otros	25	49.345
	<b>TOTAL</b>	<b>74</b>	<b>49.560</b>		<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>96.719</b>
TORTA GIRASOL	Argentina	11.013	2.559.232	TORTA GIRASOL	Francia	4.881	1.445.579
	Otros	882	266.880		Otros	76	52.787
	<b>TOTAL</b>	<b>11.894</b>	<b>2.826.112</b>		<b>TOTAL</b>	<b>4.957</b>	<b>1.498.365</b>
TORTA COLZA	Francia	23.464	7.500.420	TORTA COLZA	Francia	6.514	2.079.458
	Otros	29.679	9.995.161		Otros	19	5.797
	<b>TOTAL</b>	<b>53.142</b>	<b>17.495.581</b>		<b>TOTAL</b>	<b>6.534</b>	<b>2.085.255</b>

Harinas

HARINA DE SOJA	Portugal	1.341	599.421	HARINA DE SOJA	Portugal	108	59.405
	Otros	473	332.728		Otros	156	139.314
	<b>TOTAL</b>	<b>1.820</b>	<b>932.149</b>		<b>TOTAL</b>	<b>264</b>	<b>198.719</b>
HARINA DE CARNE	Portugal	1.419	1.033.991	HARINA DE CARNE	Francia	5.313	3.569.988
	Otros	1.577	1.170.519		Tailandia	4.520	2.162.903
	<b>TOTAL</b>	<b>2.996</b>	<b>2.204.510</b>		Vietnán	3.441	1.964.756
HARINA DE PESCADO	Islas Feroe	2.125	3.732.749	HARINA DE PESCADO	Otros	11.410	8.174.030
	Marruecos	1.807	2.742.710		<b>TOTAL</b>	<b>24.684</b>	<b>15.871.677</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>3.633</b>	<b>5.294.674</b>		Italia	873	1.529.160
	Otros	7.565	11.770.133	Otros	2.225	3.823.495	
	<b>TOTAL</b>			<b>TOTAL</b>	<b>3.099</b>	<b>5.352.655</b>	

Semillas oleaginosas

CACAHUETES CRUDOS	China	2.181	3.510.828	CACAHUETES CRUDOS	Portugal	213	401.730
	Argentina	1.358	2.447.510		Otros	376	725.166
	Otros	1.780	3.159.801		<b>TOTAL</b>	<b>376</b>	<b>725.166</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>5.319</b>	<b>9.118.139</b>				
HABAS DE SOJA	EEUU	187.983	92.386.546	HABAS DE SOJA	R. Unido	41	127.935
	Brasil	58.037	23.046.071		Otros	58	134.406
	Otros	3.783	2.288.139		<b>TOTAL</b>	<b>99</b>	<b>262.341</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>249.804</b>	<b>117.720.757</b>				
SEM. GIRASOL	Ucrania	18.789	8.272.283	SEM. GIRASOL	Francia	748	2.615.534
	Francia	17.069	13.317.167		Otros	1.076	12.920.326
	Otros	4.369	10.673.463		<b>TOTAL</b>	<b>1.824</b>	<b>15.535.860</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>40.227</b>	<b>32.262.913</b>				
SEM. LINO	Polonia	440	312.403	SEM. LINO	Francia	32	36.961
	Otros	258	279.794		Otros	32	43.272
	<b>TOTAL</b>	<b>698</b>	<b>592.197</b>		<b>TOTAL</b>	<b>64</b>	<b>80.233</b>
SEM. SÉSAMO	India	140	327.176	SEM. SÉSAMO	Francia	97	288.175
	Otros	424	1.079.858		Otros	45	151.179
	<b>TOTAL</b>	<b>564</b>	<b>1.407.034</b>		<b>TOTAL</b>	<b>142</b>	<b>439.354</b>
SEM. ALGODÓN	Grecia	3.965	1.761.026	SEM. ALGODÓN	Grecia	52	113.872
	Otros	7	26.996		Otros	10	24.550
	<b>TOTAL</b>	<b>3.973</b>	<b>1.788.022</b>		<b>TOTAL</b>	<b>62</b>	<b>138.422</b>
SEM. COLZA	Francia	6.466	2.926.531	SEM. COLZA	Portugal	1.807	929.161
	Otros	35	75.852		Otros	1.059	1.044.620
	<b>TOTAL</b>	<b>6.501</b>	<b>3.002.383</b>		<b>TOTAL</b>	<b>2.866</b>	<b>1.973.781</b>
SEM. CÁRTAMO	Argentina	245	95.443	SEM. CÁRTAMO	Otros	0,9	163
	Otros	85	75.839		<b>TOTAL</b>	<b>0,9</b>	<b>163</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>330</b>	<b>171.282</b>				

Jabones

JABÓN DE TOCADOR	Alemania	560	1.153.484	JABÓN DE TOCADOR	Portugal	988	1.538.284
	Otros	1.119	3.606.370		R. Unido	676	1.177.937
	<b>TOTAL</b>	<b>1.679</b>	<b>4.759.854</b>		Alemania	451	480.300
JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Italia	218	324.138	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Otros	1.242	4.180.794
	Otros	462	1.343.615		<b>TOTAL</b>	<b>3.337</b>	<b>7.337.315</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>680</b>	<b>1.667.753</b>		Francia	700	673.245
				Portugal	355	436.876	
				Otros	1.456	2.274.463	
				<b>TOTAL</b>	<b>2.511</b>	<b>3.384.584</b>	





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.)  
 Última revisión de precios: 26 de abril de 2024.

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

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Alhema de Queiles		33,00 (3 l.)			8,94 (lata)
Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña					10,00
Belvis de las Navas					22,81
Borges			3,50		5,95
Calandina Ecológico			5,99		
Campomar Nature Bio	31,99 (2,5 l.)		6,67		
Carbonell Eco			9,95	12,19	5,95
Carrefour Eco					8,15
Castillo de Canena Picual Biodinámico					23,50
Castillo de Tabernas	50,00	76,50 (cristal 5 l.)		13,25 (Coupage)	
Coosur Ecológico			15,49		
Coop Ecológico			15,35		
El Corte Inglés Ecológico				4,56	8,55
El Lagar del Soto	27,67				7,50 (lata)
Eolea Ecológico				8,75	
Finca La Torre		36,00 (lata 2,5 l.)			21,90
Flor de Olivo Ecológico					2,99
Hacienda Guzmán Ecológico					20,05
LA Organic				16,50 (lata)	18,50
L'Estornell Eco			13,00	14,50	17,90
La Española Ecológico				3,99	6,48
Luque	31,50	27,95 (lata 3 l.)			
Maestros de Hojiblanca Eco.			8,87	7,59/11,89	11,89/12,45
Nuñez de Prado	39,00				
N Organic				14,50	
Olivar de Segura	27,99		16,35	14,95	11,00
Oro Bailén Eco.					16,55
Oro del Desierto Ecológico					5,48
Oro de Génave			5,65	11,55/12,67	11,72
Padilla Oliva Bio	50,00		13,00	7,95 (lata)	
Pago de Quirós				12,50	13,93 (lata)
Pago Piedrabuena				7,50	
Rincón de la Subbética					25,90
Románico Ecológico					13,64
Señorío de Vizcántar Ecológico			6,50		
Sierra de Génave				4,50	
Soler Romero					8,50
Veá (Lérida)	54,00	7,90 (0.370 l.)	15,00	5,80 (frasca 0,25 l.)	10,29/10,72
Verde Mágina Ecológico	27,55				2,99
Veiru		20,50 (lata 3 l.)			13,50

**Aceite de orujo de oliva (euros)**

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1L.
Capicúa	0,4	21,40		2,99
La Masía Lindoliva		26,99		5,24

**Aceite de oliva (Precio euros)**

MARCA	GRADOS	LATA 5 L.	ENVASE 5 L.	ENVASE 3 L.	BOTELLA 1L.
Abril		44,87	46,95		9,78
Borges			58,60		11,95
Carbonell	0,4°	58,65/59,35	47,95/54,90		9,94/14,29
Coosur Sabor			33,90		12,59/13,89
Coosur Suave			33,90		12,59/13,89
La Española Sabor Suave	0,4°	52,99	44,95/49,99	31,49	10,92/13,45
La Española Sabor Intenso	1°	52,99	44,95/49,99	31,49	10,92/13,45
La Masía Suave	0,4°		44,94/52,30	31,39	10,49
La Masía Sumum			44,94/52,30	31,39	10,49
Ybarra Suave		56,99	54,99	30,00	10,49
Ybarra Más Sabor			54,99	30,00	10,49

LA EXTRACCIÓN EN PERFECTA SINCRONÍA

www.centrifugacionalemana.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**

## 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

## Ayudas para la transformación sostenible del alperujo en biocombustible

El Consejo de Gobierno ha tomado conocimiento de la convocatoria para 2024 por parte de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de Andalucía de ayudas para respaldar inversiones destinadas a la implantación de infraestructuras bioindustriales sostenibles de tratamiento y valorización de alperujo mediante su transformación en biogás o biometano para su uso como biocombustible.

Estas subvenciones se enmarcan en la Inversión Territorial Integrada (ITI) de Jaén y el Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Andalucía 2014-2022, que contempla incentivos destinados a apoyar inversiones materiales o inmateriales en transformación, comercialización o desarrollo de nuevos productos agrícolas en el sector oleícola y

de la aceituna de mesa. Estas ayudas están dotadas con más de 13,1 millones de euros, contemplando como posibles beneficiarios a aquellas empresas o sociedades cuyo capital social proceda en al menos un 30% de entidades productoras de alperujo.

La Junta de Andalucía espera que estas subvenciones permitan reducir la distancia entre el lugar donde se obtiene el alperujo y la industria donde se transforma este subproducto, fomentando así la economía local y la generación de empleo en las zonas rurales al tiempo que se reduce el impacto ambiental de la actividad. De esta forma, el sector agroalimentario andaluz continuará avanzando hacia el propósito de “residuos cero”, protegiendo el medio ambiente y apostando por la economía circular.

Entre otros gastos, las bases reguladoras contemplan como subvencionable la inversión destinada a la construcción de nuevas instalaciones bioindustriales para el procesamiento de alperujo o la compra del terreno donde se desarrollarán. Asimismo, estas ayudas respaldan también la compra o arrendamiento con opción a compra de nueva maquinaria y equipo hasta el valor de mercado del producto; y la adquisición o desarrollo de programas informáticos y adquisiciones de patentes, licencias, derechos de autor o marcas registradas. Así, también apoyan las inversiones tangibles e intangibles para mejorar e implantar sistemas de generación de valor añadido y competitividad centrados en el control de calidad, la trazabilidad o la huella hídrica y de carbono.





**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 Mayo 2024

- ☞ Del 15 al 17 de mayo  
**SIAL CANADÁ**  
Montreal (Canadá)  
[www.sialcanada.com/en](http://www.sialcanada.com/en)
- ☞ Del 22 al 23 de mayo  
**AGROSEGURIDAD**  
Jaén  
[www.agroseguridad.com](http://www.agroseguridad.com)
- ☞ Del 23 al 25 de mayo  
**FUTUROLIVA**  
Baeza (Jaén)  
[info@futuroliva.com](mailto:info@futuroliva.com)  
[www.futuroliva.com](http://www.futuroliva.com)
- ☞ Del 23 al 25 de mayo  
**OLIVTECH**  
Izmir (Turquía)  
[olivotech@izmirfair.com.tr](mailto:olivotech@izmirfair.com.tr)  
[www.olivtech.izfas.com.tr/home](http://www.olivtech.izfas.com.tr/home)
- ☞ Del 28 al 29 de mayo  
**PLMA**  
Ámsterdam (Holanda)  
[info@plma.nl](mailto:info@plma.nl)  
[www.plmainternational.com](http://www.plmainternational.com)
- ☞ Del 28 al 30 de mayo  
**SIAL SHANGHAI**  
Shanghai (China)  
[www.sialchina.com](http://www.sialchina.com)
- ☞ Del 28 de mayo al 1 de junio  
**THAIFEX-ANUGA ASIA**  
Bangkok (Tailandia)  
[www.thaifex-anuga.com](http://www.thaifex-anuga.com)

### 1 Junio 2024

- ☞ Del 4 al 5 de junio  
**ORGANIC FOOD IBERIA**  
Madrid  
[organicfoodiberia@divcom.co.uk](mailto:organicfoodiberia@divcom.co.uk)  
[www.organicfoodiberia.com](http://www.organicfoodiberia.com)
- ☞ Del 11 al 12 de junio  
**MUNDOLIVAR**  
Córdoba  
[hola@mundolivar.es](mailto:hola@mundolivar.es)  
[www.mundolivar.es](http://www.mundolivar.es)

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

# Está pasando...

## El Centro "Olivar y Aceite", AEMODA y CTAEX lanzan un curso de mantenimiento de almazaras

El Centro de Interpretación "Olivar y Aceite" de Úbeda (Jaén), la Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazaras (AEMODA) y el Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario Extremadura (CTAEX) han convocado la primera edición del Curso de Mantenimiento de Almazaras en las provincias de Jaén y Badajoz.

Según han informado sus organizadores, "el mantenimiento de almazaras es un trabajo imprescindible en fábrica, y de su planificación y buena ejecución depende una campaña oleícola sin sobresaltos ni averías graves que obliguen a parar la planta y la producción, con las consiguientes pérdidas económicas. Con un mantenimiento preventivo óptimo se garantiza además una máxima calidad de los aceites de oliva virgen extra obtenidos".

Este curso está dirigido a profesionales del sector oleícola, especialmente a operarios, maestros y personal técnico de almazaras, así como a aquellas personas que deseen formarse para un futuro profesional o deseen acreditar su experiencia/conocimiento profesional. Se trata de una formación especializada de carácter práctico para profesionalizar el trabajo de maestros y operarios de almazara, desde el punto de vista del control, la optimización, el mantenimiento y la limpieza de las instalaciones oleícolas en todo el proceso de elaboración.

En la provincia de Jaén, la actividad formativa se realizará en Bailén, en la Cooperativa Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca-Picalia, que dispone de líneas de maquinaria Perialisi y abarcará todos los puntos de control del proceso de producción del aceite de oliva virgen, desde el patio hasta el filtrado



y envasado. El curso también contará con formación práctica en distintas técnicas y productos de limpieza de almazaras y lubricantes de uso en la industria alimentaria. Además, se enseñará la interpretación los datos para la regulación del sistema productivo y realizar las comprobaciones y medidas correctoras oportunas para asegurar el buen funcionamiento del proceso productivo y su importancia en la elaboración de los distintos aceites.

El profesorado está integrado por Cristóbal Balboa, de JPC Industrial Oleícola; Miguel Abad, consultor técnico en olivicultura y elaiotecnía; Antonio Roldán y Luis Manuel Barrera, de FOSS; Emilio Artero y José Mira, de Picalia; Beatriz Castilla, de IMS Control Industrial; José Adolfo Medina, de Química Masul; y Julio Ruiz, de Maquivi.

El programa formativo cuenta con 25 horas presenciales. Se trata de una formación bonificable y se desarrollará en Picalia los días 27, 28 y 29 de mayo en horario de mañana y tarde; y los días 11, 12 y 13 de junio en la Almazara de Marqués de Valdeza, en Mérida (Badajoz), empresa que también cuenta con maquinaria Perialisi. La edición de Jaén ya tiene todas las plazas completas.

El curso que se celebra en la provincia de Jaén cuenta con el patrocinio de IMS Control Industrial, FOSS y Picalia y la colaboración de JPC Industrial Oleícola, Química Masul, Maquivi y Farmaove; mientras que el curso de Badajoz está patrocinado por IMS Control Industrial, FOSS, Química Masul y JAR, y las empresas colaboradoras son Marqués de Valdeza, JPC Industrial Oleícola, Agrovín y Farmaove.



**AgroBank**

NRI-5530-2022/09681





## 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/Herrmano Luján, 10-local  
14007 CÚRDUBA (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 / #kubota

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