


 INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR
Mercacei
 SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

La Junta de Andalucía y las organizaciones agrarias piden un análisis profundo del acuerdo UE-Mercosur
pág. 4

Aceites de Oliva de España, protagonista del programa MasterChef Junior
pág. 10

Las 20 noticias más leídas en 2024
pág. 12

Oleoturismo en Jaén: retos de una actividad turística con un gran potencial
pág. 18

Entrevista a Otilia Romero de Condés, CEO de Pomona Keepers, organizadora de la WOOE: "Chefs con estrella Michelin, oleoturismo, innovación, AOVes gourmet... la WOOE 2025 viene repleta de grandes ventajas para las almazaras participantes"
pág. 16

Los beneficios saludables del AOVE: 20 noticias destacadas en 2024
pág.20

2024, ¿un año enshittificado?

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Hace más de una década que algunos de los diccionarios más famosos del mundo eligen lo que llaman "la palabra del año". En España, se encarga de ello la Fundación del Español Urgente (FundéuRAE), promovida por la Real Academia Española y la Agencia EFE. De entre todos los términos finalistas para hacerse con el título en 2024 -*alucinación*, *dana*, *fango*, *gordofobia*, *inquiokupa*, *mena*, *micropiso*, *narcolancha*, *pellet*, *reduflación*, *turistificación* y *woke*- ganó, por su efecto devastador en nuestro país, *dana*. FundéuRAE justifica la elección con los siguientes argumentos: "En primer lugar, a su gran presencia en los medios de comunicación, que se incrementó exponencialmente tras las graves inundaciones causadas por este fenómeno atmosférico en el este y en el sur de la Península Ibérica a finales de octubre, en las que fallecieron más de 200 personas y muchas otras resultaron afectadas por los múltiples destrozos ocasionados. En segundo lugar, a su interés lingüístico y las dudas que aún genera su escritura en los hablantes". Fuera de nuestras fronteras, polarización, demure, manifestar, *brain rot*, *brat* o *enshittification* -referido al deterioro gradual de los servicios y productos provocado por una reducción en la calidad en aras del beneficio económico-, son al-



gunas de las palabras del año que han seleccionado diversas instituciones del mundo de la lengua para 2024.

En términos gastro, este año que acaba de finalizar ha sido uno de los más prolíficos para el Diccionario de la Lengua Española (DLE), que ha sumado más de 4.000 modificaciones entre enmiendas y nuevas adiciones. *Barista*, *umami*, *frapé*, *parrillar*, *tabulé*, *infusonar*, *varietal* y *wasabi* son algunas de las más recientes incorporaciones.

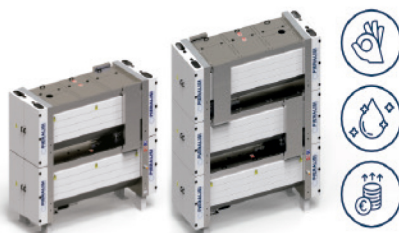
La ciencia, el medio ambiente, la tecnología, la música y el deporte son otros de los campos que más términos han aportado. Palabras como orgánico, en su acepción de "sin productos químicos artificiales", y sobrepastoreo, reflejan también una creciente sensibilidad hacia el medio ambiente y la vida saludable.

Finalizando el repaso a 2024, también es curioso fijarnos en las temáticas de las noticias más leídas en Mercacei.com: Premios EVOOLEUM; precios; inauguraciones de almazaras -LA Almazara de Philippe Starck-; nuevas asociaciones -Olivérica, Asociación Ibérica de Olivar en Seto-; olivar convencional frente a olivar ecológico; MUNDOLIVAR; instalación de nuevos sistemas fotovoltaicos en terrenos agrícolas; las siempre incendiarias declaraciones de Antonio Luque; Inteligencia Artificial; reducción del IVA en el PVP del aceite de oliva; nuevas variedades... No se puede decir que no tenemos variedad. Por aquí no ha pasado todavía la *enshittification*.

PIERALISI
CIRCULAR THINKING

NUEVAS BATIDORAS
ARN 8.000 / 12.000

*Perfecta combinación con SPI 56.2



▼ "Patrocina la Noticia de la Semana"

"Agenda 2025: las ferias y citas de interés para el sector oleícola"

pág.5

**Fundadora:**

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

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

Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín
 Cristina Revenga Palacios
 redaccion@mercacei.com

Edita:

Mercacei
 GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y Publicidad:

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

Secretaría de Redacción y

Publicidad: Estrella de la Lama

Alcaide

Administración: Cristina Álvarez

Llorente

Departamento Comercial:

Natalia de las Heras

Corresponsal Italia (Milán):

Daniela Capogna

Corresponsal América del Sur:

Leonardo Moral

Suscripción:**MERCACEI Semanal**

(46 nos al año)

con MERCACEI Magazine

(Trimestral)

Anual: 236 €

(Extranjero: 290 €)

MERCACEI FAX

(sólo para los suscriptores de MERCACEI)

Anual: 155 €

(Extranjero: 250 €)

Depósito Legal:

M 28733 - 1994

ISSN

1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



sumario

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• Mercosur
	• Agenda 2025
6-10	Mercado
	• Promoción
11	Actualidad
	• I+D+i
	• Repaso 2024
	• Ferias
	• Oleoturismo
	• Sostenibilidad
	• Salud
22	Precios en el lineal
24	Anuncios Breves
25	Agenda

Lanzamientos

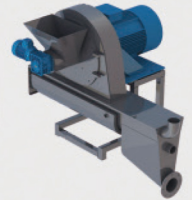
IFFCO Iberia lanza el nuevo pack de tres sprays de AOVE PEPE en Costco España

IFFCO Iberia ha anunciado el lanzamiento del nuevo pack de tres sprays de aceite de oliva virgen extra de su marca PEPE. Este innovador producto ya está disponible en las tiendas Costco de toda España, ofreciendo a los consumidores una propuesta versátil y moderna para sus platos, según ha informado la compañía.

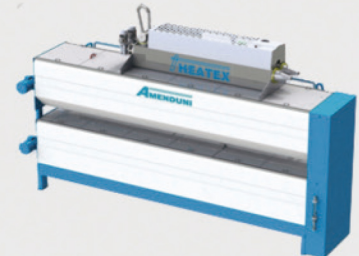
El pack incluye tres variedades diseñadas para realzar cualquier creación culinaria: *Aceite de Oliva Virgen Extra*, ideal para cualquier preparación; *Chili*, un toque picante para aquellos que buscan sorprender con sus platos; y *Limón*, una opción fresca y vibrante perfecta para pescados, ensaladas y marinados. La firma ha destacado que el formato en spray permite una aplicación uniforme y controlada, promoviendo un consumo saludable y evitando el desperdicio.

Asimismo, el lanzamiento de este pack reafirma el compromiso de IFFCO Iberia "con la innovación y la excelencia". A su vez, la empresa ha precisado

que este pack de sprays es una edición exclusiva para Costco España, fortaleciendo la colaboración entre ambas entidades y ofreciendo a los socios de la cadena un producto diferenciado que combina tradición e innovación.



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

Mercado de vacaciones y presencia del comprador italiano

La organización agraria Asaja-Jaén ha pedido tranquilidad en la venta de aceite de oliva ante “la hecatombe de precios” en el inicio de campaña. El gerente y portavoz de Asaja en Jaén, Luis Carlos Valero, ha hecho un llamamiento a la “tranquilidad” en la venta de aceite de oliva ante “la hecatombe de precios” en el inicio de una campaña en la que, a su juicio, “no hay una gran motivación que no sea nada más que la necesidad de recuperar esa financiación que tiene el agricultor y necesita vender urgentemente”.

Jaén

Escasa operatividad en el inicio del año, con el comprador italiano apareciendo en la última semana. Oferta firme y demanda que picotea para satisfacer necesidades puntuales. En este contexto, el lampante cotiza a 3.500/3.600 €/t.; el virgen, a 3.800/3.900 €/t.; el refinado, a 3.750/3.800 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.200 €/t.

Córdoba

El año comienza con una oferta tranquila que muestra mayor fortaleza, a la espera de que lleguen las lluvias y los datos de salidas y de producción; mientras la demanda únicamente se dedica a picotear, percibiéndose la presencia del comprador italiano. Así, el lampante se establece a 3.500/3.600 €/t.; el virgen, a 3.700/3.800 €/t.; el refinado, a 3.850/3.900 €/t.; y el AOVE, a 4.100/4.250 €/t.

Sevilla

Semana sin variación en las cotizaciones marcada por la nula operatividad, con una oferta que sigue produciendo y una demanda que sólo actúa por estricta necesidad. En este sentido, el lampante repite a 3.200 €/t.; el virgen, a 3.700 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.300 €/t.

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

Málaga

La aparición del comprador italiano para adquirir partidas concretas de virgen extra ha dotado de mayor firmeza al mercado; al tiempo que se sigue retirando aceite comprado con anterioridad. Así, el virgen extra se mantiene en la horquilla de 3.800/4.200 €/t.; y el lampante cotiza a 3.400/3.600 €/t.

Castilla-La Mancha

Previsiones de una producción muy por encima de la estimación, pues los agricultores en general se están encontrando con mucha más aceituna de la que pensaban. Durante la última semana, tanto la oferta como la demanda están desaparecidas del mercado, realizándose muy pocas operaciones. En este contexto, el virgen se establece a 3.800/4.000 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.400 €/t.

Tarragona y Lleida

Mercado parado y con pocas existencias, por lo que las cotizaciones permanecen en blanco.

Extremadura

Semana de escasa operatividad por las fiestas navideñas y cotizaciones poco representativas a la espera de que finalicen los días festivos y se recobre la normalidad. En este contexto, el lampante cotiza a 3.200/3.500 €/t.; el virgen, a 3.600/3.800 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.500 €/t.

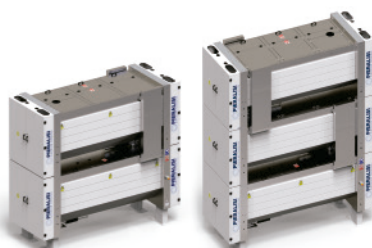
Valencia

Sin variación en las cotizaciones en la primera semana del año debido a dos motivos: la fortaleza de la oferta y las fiestas navideñas. Así, el lampante repite a 3.900 €/t.; el virgen, a 4.000 €/t.; y el refinado y el virgen extra, a 4.100 €/t.

PIERALISI
CIRCULAR THINKING

NUEVAS BATIDORAS
ARN 8.000 / 12.000

*Perfecta combinación con SPI 56.2



Acondicionamiento óptimo de la pasta



Diseñadas para facilitar la limpieza



Máxima fiabilidad con mantenimiento más económico





La Junta de Andalucía y las organizaciones agrarias piden un análisis profundo del acuerdo UE-Mercosur

El Consejo de Gobierno ha tomado conocimiento del posicionamiento consensuado entre la Junta de Andalucía y las principales organizaciones agrarias andaluzas (Asaja, UPA, COAG y Cooperativas Agro-alimentarias) ante la firma del acuerdo entre la UE y Mercosur del 6 de diciembre de 2024 y la posición de "desventaja en la que queda el sector agrario andaluz".

La rúbrica entre la Comisión Europea y los cuatro países integrantes de Mercosur (Argentina, Brasil, Uruguay y Paraguay) prevé, en su parte comercial, la liberación de los intercambios de mercancías entre ambos bloques económicos, incluidos los productos agroalimentarios. Según la Junta, "este acuerdo supondrá un escenario para el sector agrario andaluz en el que se prevé una clara competencia desleal, dado que los productos del Mercosur no están obligados a cumplir los mismos estándares de calidad, bienestar animal y sostenibilidad ambiental que rigen en la UE".

Asimismo, "traerá consigo un claro impacto en los precios locales, por la entrada masiva de productos latinoamericanos fruto de una reducción o supresión de aranceles, y riesgos para la seguridad alimentaria, por la distinta legislación en materia de uso de pesticidas, prohibidos en la UE", ha añadido el Gobierno andaluz.

En esta línea, se alerta también de la pérdida de soberanía alimentaria a raíz de este convenio y de su impacto negativo desde el punto de vista social para el mundo rural, clave para Andalucía, don-

de la agricultura es un pilar económico y

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

social, lo que agravaría la despoblación rural y las desigualdades económicas.

Ante esta situación, tanto la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, promotora de este posicionamiento común, como las organizaciones agrarias reclaman a la UE un nivel adecuado de autonomía alimentaria que garantice la autosuficiencia, pieza clave ante situaciones de crisis vividas recientemente, como el COVID-19 o la guerra en Ucrania, así como el mantenimiento del tejido social y económico de las zonas rurales, cuya pérdida de actividad provocará despoblamiento y concentración en grandes núcleos urbanos.

Además, la Junta de Andalucía y las principales organizaciones agrarias andaluzas solicitan garantías en la seguridad alimentaria de las importaciones, así como una competencia leal en materias clave como el respeto por el medio ambiente, la salud humana, vegetal y animal, tal y como se realiza con la producción de los países miembros, y un cumplimiento real de lo dispuesto en lo concerniente a las cantidades importadas.

Por otra parte, las peticiones del sector agrario y del Gobierno andaluz requieren una mayor transparencia de los elementos de este acuerdo relativos al propio sector agroalimentario; un análisis previo del impacto sobre éste desde el punto de vista global, sectorial y territorial; la introducción de cláusulas espejo para garantizar una competencia en igualdad de condiciones; la puesta en marcha de mecanismos para permitir la vigilancia del correcto cumplimiento de lo firmado y la inclusión de medidas compensatorias para los territorios especialmente afectados por este tratado.

Para la Junta de Andalucía y las organizaciones agrarias, la liberalización comercial debe realizarse siempre con condiciones justas y de equidad para no caer en la competencia desleal, sobre todo cuando Andalucía es una gran potencia exportadora de productos agroalimentarios, con un crecimiento que la ha llevado a sobrepasar recientemente los 14.000 millones de euros anuales de ventas, lo que supone duplicar las cifras de hace una década y demuestra el alto nivel de competitividad de este sector y la importancia que tiene el comercio internacional para todos sus actores.





Agenda 2025: las ferias y citas de interés para el sector oleícola

Comenzamos 2025 y desde *Mercacei* queremos detallar las ferias y eventos nacionales e internacionales imprescindibles para el sector oleícola que se desarrollarán durante el año.

Enero

A nivel internacional, la primera de ellas será Winter Fancy Food, que se celebrará del 19 al 21 de enero en Las Vegas (EEUU), mientras que en Bari (Italia) se llevará a cabo del 30 de enero al 1 de febrero la primera edición de Evolio Expo. En el territorio nacional tendrá lugar la Fira de l'Oli de Qualitat Verge Extra, del 17 al 19 de enero en Lleida; Fitur, del 22 al 26 en Madrid; Madrid Fusión, del 27 al 29 de enero en Madrid; Agroexpo, del 29 de enero al 1 de febrero en Don Benito (Badajoz); y el V AOVE Forum Internacional, del 29 al 31 de enero en Cocentaina (Alicante).

Febrero

Ya en febrero, fuera de nuestras fronteras destaca, entre otras, Prodexpo, del 3 al 7 en Moscú (Rusia); Pitti Taste, del 8 al 10 en Florencia (Italia); Lisbon Food Fair, del 10 al 12 en Lisboa (Portugal); Biofach, del 11 al 14 en Nüremberg (Alemania); Supermarket Trade Show, del 12 al 14 en Mihamma (Japón); Gulfood, del 17 al 21 en Dubái (Emiratos Árabes Unidos); Azeitech, el día 21 en Maria da Fé (Minas Gerais, Brasil); y Olio Officina Festival (del 27 de febrero al 1 de marzo en Génova, Italia). En España se celebrará del 11 al 13 de febrero Oleomaq-Oleotec (Zaragoza).

Marzo

En marzo llegarán Sol2 Expo (del 2 al 4 de marzo en Verona, Italia); Expo West (del 4 al 8 en California, EEUU); Food Expo (del 8 al 10 en Atenas, Grecia); Foodex Japan (del 11 al 14 en Tokio, Japón); Olio Capitale (del 14 al 16 en Trieste, Italia); e IFE London (del 17 al 19 en Londres, Inglaterra). En España se celebrará la World Olive Oil Exhibition (WOOE), que tendrá lugar en IFEMA Madrid del 11 al 12 de marzo.

Abril

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92
 Brokerage Olive Oil

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

Por su parte, el mes de abril también albergará importantes citas nacionales e internacionales tales como Salón de Gourmets (del 7 al 10 en Madrid, España); World Food Poland (del 8 al 10 en Varsovia, Polonia); SIAM (del 21 al 27 en Meknès, Marruecos); SIAL Canada (del 29 de abril al 1 de mayo en Toronto, Canadá); y Ovibeja (del 30 de abril al 4 de mayo en Beja, Portugal).

Mayo

Mayo también tendrá un marcado acento internacional con ferias de interés para el sector tales como Tutto Food (del 5 al 9 en Milán, Italia); NRA Show (del 17 al 20 en Chicago, EEUU); SIAL Shanghai (del 19 al 21 en Shanghai, China); PLMA (del 20 al 21 en Ámsterdam, Holanda); y Thaifex-Anuga Asia (del 27 al 31 en Bangkok, Tailandia). En España tendrá lugar Expoliva (del 14 al 17 en Jaén).

Junio, julio y agosto

Asimismo, la temporada estival llegará con citas ya confirmadas como Seoul Food and Hotel (del 10 al 13 de junio en Seúl, Corea del Sur); Organic Food Iberia (del 11 al 12 de junio en Madrid, España); MUNDOLIVAR (del 18 al 19 de junio en Córdoba, España); Food & Wine Classic Aspen (del 20 al 22 de junio en Aspen, EEUU); Summer Fancy

Food Show (del 29 de junio al 1 de julio en Nueva York, EEUU); Olive Japan Show (del 29 al 30 de junio en Tokyo, Japón); Food and Hotel Indonesia (del 22 al 25 de julio en Jakarta, Indonesia); y Vietfood and Beverage (del 7 al 9 de agosto en Ho Chi Minh City, Vietnam).

Septiembre

Otras ferias claves en septiembre serán World Food Istanbul (del 2 al 5 en Estambul, Turquía); Fine Food Australia (del 8 al 11 en Sidney, Australia); Speciality & Fine Food Fair (del 9 al 10 en Londres, Inglaterra); Auténtica Premium Food Fest (del 15 al 16 en Sevilla, Andalucía); World Food Moscow (del 16 al 19 en Moscú, Rusia); Gourmet Selection (del 21 al 22 en París, Francia); Foodex Saudí (del 21 al 24 en Riyadh, Arabia Saudí); y Fruit Attraction (del 30 de septiembre al 2 de octubre en Madrid, España).

Octubre

En octubre tendrán lugar Anuga (del 4 al 8 en Colonia, Alemania); Empack y Logistics & Automation (del 15 al 16 en Madrid, España); y Hospitality Qatar (del 28 al 30 en Doha, Qatar).

Noviembre

Finalmente, en noviembre tendrán lugar Gastronomic Forum Barcelona (del 3 al 5 en Barcelona, España); Worlds of Flavour (del 5 al 7 en Napa Valley, California, EEUU); Salón de la Agricultura y la Ganadería (del 6 al 8 en Madrid, España); Biocultura Madrid (del 6 al 9 en Madrid, España); Nordic Organic Food Fair (del 12 al 13 en Estocolmo, Suecia); FHC China (del 12 al 14 en Shanghai, China); y Sitevi (del 25 al 27 en Montpellier, Francia).

**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 30 dic. '24/5 enero '25 (Cierre día 26 dic. '24)	EUROS/T. SEMANA 6/12 enero '25 (Cierre día 2 enero '25)
		€/t.	€/t.
JAÉN	ANDALUCÍA		
	Lampante, base 1º	3.500	3.500/3.600
	Virgen	3.800	3.800/3.900
	Virgen extra	4.000/4.100	4.000/4.200
	Refinado	3.600/3.650	3.750/3.800
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	3.500	3.500/3.600
	Virgen	3.700/3.800	3.700/3.800
	Virgen extra	4.000/4.200	4.100/4.250
	Refinado	3.850/3.900	3.850/3.900
SEVILLA	Lampante, base 1º	3.200	3.200
	Virgen	3.700	3.700
	Virgen extra	4.000/4.300	4.000/4.300
	Refinado	Sin oper.	Sin oper.
GRANADA	Lampante, base 1º	3.500	3.500/3.600
	Virgen	3.800	3.800/3.900
	Virgen extra	4.000/4.100	4.000/4.200
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	3.400/3.600
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	3.800/4.200	3.800/4.200
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	3.800/4.000	3.800/4.000
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra	4.000/4.400	4.000/4.400
	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	3.900	3.900
	Virgen	4.000	4.000
	Virgen extra	4.100	4.100
	Refinado	4.100	4.100
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	3.200/3.400	3.200/3.500
	Virgen	3.500/3.700	3.600/3.800
	Virgen extra	3.900/4.500	4.000/4.500

* 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 oruja

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

SEVILLA	ANDALUCÍA	EUROS/T. SEMANA	EUROS/T. SEMANA
		30 dic. '24/5 enero '25 (Cierre día 26 dic. '24)	6/12 enero '25 (Cierre día 2 enero '25)
		€/t.	€/t.
	Refinable, base 10°	1.500/1.600	1.500/1.600
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.500	2.500

Aceites de semillas

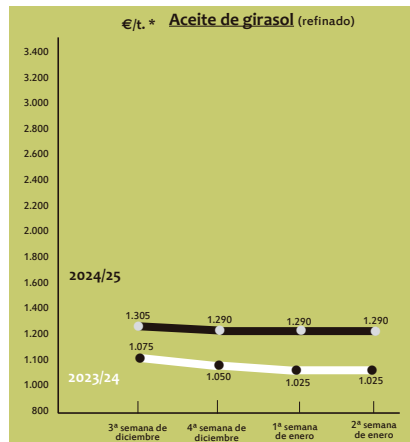
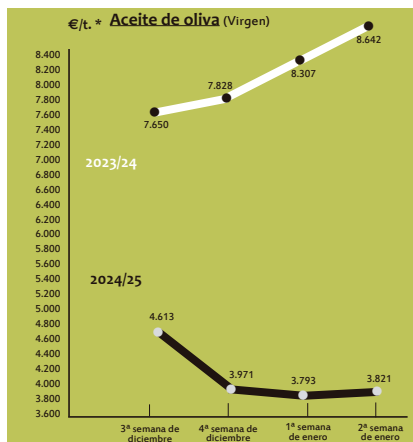
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)	EUROS/T. SEMANA	EUROS/T. SEMANA
		30 dic. '24/5 enero '25 (Cierre día 26 dic. '24)	6/12 enero '25 (Cierre día 2 enero '25)
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.280/1.300	1.280/1.300
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	1.100	1.100
	Refinado	1.150	1.150
	ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.280/1.300	1.280/1.300

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja	Sin oper.	Sin oper.
Oleínas de oruja	Sin oper.	Sin oper.
Ácidos grasos de oliva (de refino físico)	Sin oper.	Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*MADRID
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 30 dic. '24/5 enero '25 (Cierre día 26 dic. '24)	EUROS/KG. SEMANA 6/12 enero '25 (Cierre día 2 enero '25)
	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3°/5° (origen)	1.030	1.030
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.120	1.120
ACEITE DE COCO (refinado)	2.330	2.330
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.740	1.740
ACEITE DE PALMISTE	2.530	2.530
ACEITE DE MAÍZ	1.510	1.510
ACEITE DE COLZA	1.280	1.280
ACEITE DE RICINO	1.297	1.297
ACEITE DE PESCADO refinado	3.670	3.670

*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 BIDEFILADA: 99,5% glicerol, color apha 10, sobre camión Barcelona.

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

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

Mov.: 619 421 807 y 679 974 110

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

garridohermanoscb@gmail.com



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 30 dic. '24/5 enero '25 (Cierre día 26 dic. '24)	EUROS/KG. SEMANA 6/12 enero '25 (Cierre día 2 enero '25)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50	8,50
		ACEITE DE OLIVA refinado	4,20	4,20
		ACEITE DE OLIVA lampante	3,25	3,50/3,65
		ACEITE DE ORUJO refinado	2,75	2,75
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,26	1,26
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,22	1,22
		ACEITE DE SOJA refinado	1,16	1,16
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,20	2,20
	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,20/9,40	9,20/9,40
ACEITE DE OLIVA virgen		Sin oper.	Sin oper.	
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,20/3,60	3,50/3,80	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,00/8,50	8,00/8,50	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA refinado	Sin oper.	Sin oper.	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	Sin oper.	Sin oper.	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	Sin oper.	Sin oper.	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	5,00	4,90/5,30	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,30/4,50	4,20/4,50	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (2 de enero de 2025)
(Los tipos de mercado)

	1 semana	1 mes	2 meses	3 meses	6 meses	12 meses
Euro (euribor)	-	-	-	-	-	3,73
Dólar	-	4,57	-	4,97	5,26	5,68
Yen Japonés	-	-	-	-	-	-
Libra Esterlina	-	4,03	-	4,32	4,71	-
Franco Suizo	-	-	-	-	-	-
Dólar Canadiense	-	-	-	-	-	-

Euro

Peseta	166,386
Lira italiana	1.936,270
Escudo portugués	200,482
Dracma griego	340,750
Florín	2,204
Dólar	1,095
Dólar Canadá	1,498
Yen japonés	162,97
Corona sueca	11,362
Corona checa	25,348
Libra esterlina	0,837
Franco suizo	0,939



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

ceqitalia.com





Promoción

Aceites de Oliva de España, protagonista del programa MasterChef Junior

Con la Navidad llegó la cita anual con *MasterChef Junior*, el *talent* culinario producido por RTVE en colaboración con Shine Iberia. En concreto, en la emisión de la noche del 27 de diciembre se propuso a los niños cocinar sano y rico diversos productos del mar, siempre con los aceites de oliva como base para todas las técnicas de cocina, según informó la Interprofesional del Aceite de Oliva Español.

Para ello, pudieron emplear aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen y aceite de oliva en función de la técnica culinaria elegida y de sus gustos personales; contando con la ayuda del chef Ángel León para sacar lo mejor de cada alimento.

Con su ayuda, los jóvenes concursantes aprendieron cómo tratar cada pescado y marisco a lo largo del cocinado y qué aceite de oliva emplear en cada caso.

Así, según precisó la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, el aceite de oliva virgen extra es perfecto para aquellas recetas que requieran potenciar el sabor del producto base y beneficiarse de su aroma principalmente en crudo; mientras que el aceite de oliva virgen aporta la máxima versatilidad en frío o en caliente. Por su parte, el aceite de oliva ofrece magníficas características y rendimiento para la mejor fritura.

Según la organización, la unión de ambos alimentos, además de sana, está llena de posibilidades culinarias y de sabor, “sin olvidar que pocas cosas hay tan ligadas a nuestra gastronomía como estos dos productos”.




J. Morales Navas
comercial aceitera s.l.u

Tif. +34 957 676 009 / +34 957 676 044
Mob. +34 686 965 465

DOÑA MENCÍA - 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

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

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **951,75** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **998,25**.

◆ Precios: Futuros enero.

Harina de soja: **307,60** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **279,90**.

◆ Precios: Futuros enero.

Aceite de soja: Cerraba a **39,78** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **39,55**.

◆ Precios: Futuros enero.

Maíz: Terminó la semana a **458,75** centavos/bushel, habiendo comenzado a **437,50**.

◆ Precios: Futuros marzo.



El Living Lab Andaluz inicia su andadura con dos premios que reconocen su interés científico

El Living Lab Andaluz ha iniciado su andadura con gran respaldo social e institucional, ya que en apenas tres meses de existencia ha recibido dos premios que reconocen su interés. Por un lado, la Diputación Provincial de Jaén le ha entregado recientemente el Premio Jaenícola en la categoría de "Investigación", con el que se reconoce el joven liderazgo del coordinador Juan Manuel Jurado Rodríguez, profesor de Lenguajes y Sistemas Informáticos de la Universidad de Jaén. Además, ha sido reconocido a finales de noviembre en la "European Mission Soil Week".

En concreto, el galardón recibido en la "European Mission Soil Week" ha sido por tratarse de uno de los primeros 25 Living Labs en consolidarse, ya que está previsto que en 2030 sean 100 "laboratorios vivos", que liderarán la transición hacia suelos saludables y el diseño de políticas agrarias europeas. Este evento es uno de los más importantes sobre suelo en Europa.

El proyecto sigue avanzando a buen ritmo y, además de seguir con la formación, los miembros del proyecto están visitando las parcelas de experimentación para recoger muestras de suelo y realizar una caracterización preliminar que servirá de base para la selección definitiva de las 15 fincas experimentales del Living Lab Andaluz.

El consorcio multidisciplinar e integrador que constituye el Living Lab Andaluz está conformado por 15 entidades andaluzas de reconocido prestigio en actividades de I+D+i relacionadas con la olivicultura: la Universidad de Jaén -que lo coordina-, la Junta de Andalucía, la Diputación de Jaén, el IFAPA, Citoliva, la Fundación Caja Rural, el Grupo

Jaencoop, Nutesca, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, la Federación Española de Industrias Fabricantes de Aceite de Oliva (Infaoлива), Finca la Torre, Almazaras de la Subbética, Puerta de las Villas, Cortijo Espíritu Santo y Grupo Consule.

El principal objetivo de esta iniciativa es afrontar los grandes retos relacionados con la salud del suelo en el olivar, como son mitigar los efectos de la sequía, prevenir la erosión, reducir la contaminación y mejorar la estructura y biodiversidad del suelo. Además, esta entidad dará soporte económico, tecnológico y logístico para la puesta en marcha de soluciones sostenibles orientadas a la mejora del estado de conservación del suelo del olivar andaluz.

El Living Lab Andaluz será el representante español de cinco "la-

boratorios vivos" que se han creado a nivel europeo dentro del proyecto Living SoilL -los otros cuatro están ubicados en Portugal, Francia, Italia y Polonia-. Precisamente, el objetivo de Living SoilL, que se presentó en la Universidad de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) en Vila Real (Portugal) en el mes de junio, es establecer una red de cinco Living Labs que actuarán como plataformas de colaboración multidisciplinares para co-diseñar, co-desarrollar y aplicar soluciones que fomenten la conservación y restauración de la salud del suelo en plantaciones de cultivos leñosos.





HERPASUR SA
CALDERERÍA INOX

LA CALIDAD
NUESTRA RAZÓN
DE SER LÍDER

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

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



SECOVISA
Soluciones en Acero Inoxidable



TANKINOX



Las 20 noticias más leídas en 2024

Nada más comenzar 2025, desde *Mercacei* queremos hacer balance rescatando las 20 noticias más leídas del pasado año. Una selección que, entre otros temas, aborda las previsiones de la campaña oleícola 2024/25, los ganadores de los EVOOLEUM Awards, el nacimiento de la asociación Olivérica, los efectos de la DANA en la agricultura o la aplicación de la Inteligencia Artificial en el sector. ¡Disfruten de la lectura y, sobre todo, feliz 2025!

1. Estos son los 100 Mejores AOVES del Mundo de la campaña 2023/24

Ya están aquí. Por fin conocemos los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. Así lo ha determinado el prestigioso jurado de EVOOLEUM Awards, el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE más influyente y riguroso que existe en la actualidad. En esta ocasión, el EVOOLEUM ABSOLUTE BEST -o lo que es lo mismo, el Mejor AOVE del mundo de esta campaña- es *Dehesa el Molinillo Coratina*, un monovarietal manchego de la variedad que más veces ha conquistado este preciado galardón. El EVOOLEUM TOP10 está integrado por nada menos que siete vírgenes extra españoles, junto con dos italianos y un croata, en una edición con zumos de más de una decena de países representados en el TOP100.

2. ¿Cómo será la campaña oleícola 2024/25 en los principales países productores?

Consultores y expertos internacionales del sector oleícola abordan para *Mercacei* las previsiones de producción de la campaña oleícola 2024/25 en los principales países productores.

3. Abre sus puertas la primera almazara de autor del mundo

Situada en la Serranía de Ronda (Málaga), LA Almazara de LA Organic, diseñada por Philippe Starck, es un proyecto vanguardista y una obra de arte habitable donde cada detalle ha sido concebido para ser funcional e impactante. Se trata de un espacio que fusiona tradición oleícola e innovación arquitectónica.

4. El Gobierno reduce el módulo del IRPF para el olivar

El Boletín Oficial del Estado (BOE) ha publicado hoy la orden del Ministerio de Hacienda y Función Pública por la que se disminuyen los



índices de Rendimiento Neto y la reducción general aplicables en 2023 en el sistema de estimación objetiva del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas (IRPF), el denominado sistema de módulos, para agricultores. En concreto, establece una reducción general del rendimiento neto del 15% a la que podrán acogerse los aproximadamente 800.000 agricultores que tributan por el sistema de módulos. Determinados sectores se benefician, además, de reducciones específicas, que alcanzan el 50% en el caso del olivar.

5. Nace Olivérica, la Asociación Ibérica de Olivar en Seto

Olivérica, la Asociación Ibérica de Olivar en Seto, nace para cohesionar y unir a los agricultores de olivar de alta densidad de España y Portugal. Entre los fines de esta asociación sin ánimo de lucro figuran establecerse como interlocutor de los agricultores de este tipo de cultivo ante las administraciones y la sociedad; involucrarse en la investigación, el desarrollo y la formación; y difundir las ventajas del olivar en seto para obtener aceites de oliva de calidad.

6. Olivar convencional frente a olivar ecológico: una comparación de su desempeño económico

El presente trabajo, Premio de Investigación Agraria y Medioambiental 2023 del Instituto de Estudios Giennenses, evidencia que la conversión de explotaciones de olivar en agricultura ecológica produce pérdidas de productividad

para sus titulares, pero no de rentabilidad. A continuación se realiza un análisis comparativo del desempeño económico del olivar ecológico frente al olivar convencional considerando estas dos dimensiones, además de la viabilidad y la resiliencia.

7. MUNDOLIVAR lanza un espectacular vídeo de su última edición

La segunda edición de MUNDOLIVAR, el Congreso Mundial de Olivicultura y Elaiotecnia organizado por Grupo Editorial Mercacei y Grupo Agromillora y celebrado los pasados 11 y 12 de junio en Córdoba, pulverizó las cifras de asistencia a un evento de esta categoría, congregando durante dos jornadas a 1.400 asistentes, todos ellos directivos y grandes referentes de la olivicultura internacional. Si no pudiste acudir, ahora es posible sumergirte en el evento del año gracias al vídeo que ha lanzado MUNDOLIVAR y que puedes ver a continuación.

8. Italia aprueba un decreto que prohíbe la instalación de nuevos sistemas fotovoltaicos en terrenos agrícolas

El Gobierno italiano ha aprobado esta semana un Decreto-Ley que incluye la prohibición de instalar nuevos sistemas fotovoltaicos con módulos colocados en el suelo y aumentar la extensión de los existentes en zonas clasificadas como agrícolas.

9. La Casa de España en los Juegos Olímpicos de París 2024, embajadora de la Dieta Mediterránea y el AOVE

La oferta gastronómica de la Casa de España del Comité Olímpico Español (COE) en los Juegos Olímpicos de París 2024 tendrá como protagonista a la Dieta Mediterránea y al aceite de oliva virgen extra de la DOP Baena. Así, este espacio ofrecerá actividades de catas dirigidas y se convertirá en embajador de la alimentación saludable. Deporte, virgen extra y salud serán



los pilares de una propuesta que potenciará aún más si cabe los valores del olimpismo.

10. Almazaras de la Subbética vuelve a arrasar en la edición 2023/24 del ranking *World's Best Olive Oils*

Una edición más, Almazaras de la Subbética vuelve a encabezar la clasificación en todas las categorías del ranking WBOO 2023/24, el más prestigioso del mundo. La empresa de Carcabuey revalida por sexto año consecutivo la primera posición en las categorías del Mejor AOVE del Mundo (“*World's Best Olive Oil*”) y Mejor AOVE Orgánico del mundo (“*World's Best Organic Olive Oil*”) y, tras el paréntesis del pasado año, recupera también el primer lugar del podio en las de Mejor Almazara del Mundo (“*World's Best Olive Oil Mill*”) y Mejor Almazara Ecológica del Mundo (“*World's Best Organic Olive Oil Mill*”).

11. Consoli Molero, Mejor Mujer Productora en los EVOOLEUM Awards 2024

Consoli Molero, maestra de almazara, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarrera 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 consiste en creer en los principios de la calidad.

12. Primer balance de los efectos de la DANA en la agricultura por Comunidades Autónomas

La Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) ha calificado los efectos de la DANA como “desastre humano sin precedentes” y ha pedido “paciencia” para valorar daños en el campo. Con la DANA aún activa, la organización agraria ha desaconsejado desplazarse a las fincas agrícolas a comprobar su estado y ha recordado que “no hay prisa” para trasladar los siniestros a Aseguro.

13. El sector responde a las declaraciones sobre fraude de Antonio Luque

Desde Mercacei hemos querido recabar la opinión de diversos representantes del sector del aceite de oliva sobre las declaraciones realizadas por el presidente de Dcoop, Antonio Luque, el pasado 27 de noviembre en un encuentro con periodistas donde denunció que “existe un fraude importante en el aceite de oliva y nadie está haciendo nada”. Algunos de los profesionales consultados han declinado contestar. Recogemos a continuación las valoraciones de quienes sí lo han hecho.

14. Inteligencia Artificial para identificar variedades de olivo a partir de fotos de huesos de aceituna

El desarrollo de una *app* capaz de identificar variedades de olivo a partir de fotos del hueso de la aceituna es el objetivo de “OliVaR”, una red neuronal entrenada con la mayor base de datos fotográfica de endocarpos de frutos de olivo que ha sido generada por los socios del proyecto europeo GEN4OLIVE.

15. EVOOLEUM Awards reconoce a Carlos García Caracuel, de Almazaras de la Subbética, Mejor Maestro de Almazara de AEMODA

Desde esta edición -la novena ya-, los premios EVOOLEUM Awards reconocerán cada campaña al Mejor Maestro de Almazara de AEMODA. El primer galardonado es Carlos García Caracuel, jefe de Bodega de Almazaras de la Subbética, cuyo AOVE Rincón de la Subbética ha obtenido 96 puntos sobre 100 en el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE más influyente y riguroso que existe en la actualidad.

16. Aceite de oliva: la importancia de elegir el envase más adecuado

El aceite de oliva virgen extra posee un sinnúmero de propiedades que requieren ser protegidas de forma meticulosa, pues sólo así se podrán conservar sus nutrientes y su sabor. Es precisamente esta labor la que recae sobre el envase, cuya finalidad es la de preservar las cualidades del producto. Para cumplir este objetivo fielmente, los elementos que conforman el envase deben estar sumamente controlados y muy bien escogidos.

17. Junts acuerda con el Gobierno la rebaja al 0% del IVA de los aceites de oliva

Junts ha asegurado que ha cerrado un acuerdo con el Gobierno que, entre otras medidas, incluye la rebaja al 0% del IVA de los aceites de oliva en el marco de la negociación para que salieran adelante los decretos que el Ejecutivo llevó ayer al Congreso de los Diputados.

18. ¿Cómo puede ayudar a los productores de aceite de oliva la Inteligencia Artificial?

La agricultura, como pilar fundamental de la economía global, se enfrenta a un panorama cuanto menos desafiante: satisfacer la demanda de alimentos con recursos cada vez más escasos y bajo la presión del cambio climático. En este contexto, la Inteligencia Artificial (IA) surge como una herramienta para impulsar la rentabilidad y la sostenibilidad del sector agrícola en general, y oleícola en particular.

19. Arbosana, sikitita y oliana presentan las mejores características para el cultivo en seto a largo plazo

Investigadores del Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CI-CYTEX), el Instituto de Agricultura Sostenible (IAS-CSIC) de Córdoba y el Centro IFAPA “Alameda del Obispo” (Córdoba) han evaluado los resultados obtenidos en un ensayo comparativo entre variedades de olivar en seto realizado durante nueve años. El estudio se centró en seis variedades -arboquina, arbosana, koroneiki, lecciana, oliana y sikitita- y las que presentaron las mejores características para el cultivo en seto a largo plazo fueron arbosana, sikitita y oliana. Los resultados y datos comparativos han sido publicados en la revista científica *Agriculture* (MPDI).

20. AMA La Cocina de Amarga y Pica: una experiencia gastronómica que celebra el AOVE

AMA La Cocina de Amarga y Pica es un restaurante innovador que coloca al aceite de oliva virgen extra en el centro de su propuesta culinaria. Con Daniel García Peinado como chef ejecutivo y ubicado en la almazara de Conde de Benalúa (Benalúa de las Villas, Granada), ofrece una experiencia única que fusiona gastronomía y oleoturismo, conectando a los comensales con la tradición mediterránea.



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFLOW

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



SpectraAnalyzer

ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



MANZANO Flottweg

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



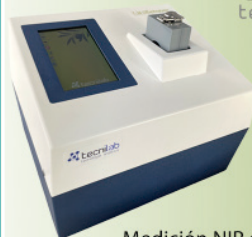
SERIJEREZ

DECORACIÓN EN VIDRIO

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

tecnilab

tecnología analítica



La solución integral para su almazara

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

ENVASES/ENVASADO



AUTELEC

TECNOLOGÍA, S.L.

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

EXTRACCIÓN



centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

BOMBAS

bombas TRIEF

desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es



Codi - Pack

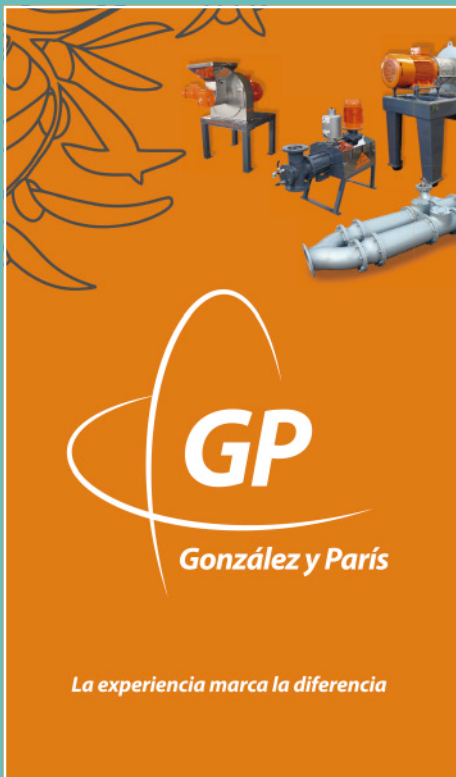
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

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



Palacín

Desde más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION es la especialista en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la separación. Con más de 15.000 empleados en 40 países, ANDRITZ SEPARATION es una de las líderes mundiales en el suministro de esta tecnología. Los dispositivos P-type están diseñados específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector oleícola, cumpliendo con los requisitos más exigentes. PALACÍN incorpora en su línea de extracción comercial esta gran marca y de confianza. El distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa

TECNOLOGÍA DE ENVASADO

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

Ausere

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



POLAT

Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños

LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr



FABRICA Y ALMACEN
Avenida Vicente Perregorri nº 12
14850 BARRAÑA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: tacosal@tacosal.com

DELEGAÇÃO EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Mirandela
5370-545 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 522

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

TAOSA



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

TAMESUR, S.A.
MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

www.tamesur.com

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los
GRANDES ACEITES

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

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

TREICO

INNOVAMOS PARA TI

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

www.treico.com

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

BALAM
AGRICULTURE

OLIVARUM
Fundación CALA RURAL JAÉN

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

PESAJE

IMATEC AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE ELECTRICIDAD SOFTWARE

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

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

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

www.kubota-eu.com

5 AÑOS DE GARANTÍA

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

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

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

www.ansotec.com

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

PATIO

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

JAR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarir.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

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

Económicos y muy rentables

TODOLIVO Infórmate

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



Entrevista a Otilia Romero de Condés,
CEO de Pomona Keepers, organizadora de la WOOE

“Chefs con estrella Michelin, oleoturismo, innovación, AOVes gourmet... la WOOE 2025 viene repleta de grandes ventajas para las almazaras participantes”



La World Olive Oil Exhibition (WOOE) se convertirá los días 11 y 12 de marzo de 2025 en el punto de encuentro entre productores y consumidores de aceite de oliva de todo el mundo que buscan consolidar su negocio y abrir nuevos mercados. Además, en este encuentro -que tendrá lugar en IFEMA Madrid- se organizarán numerosas actividades que permitirán conocer de primera mano todo lo que rodea al aceite de oliva. ¿Cuáles son las novedades y puntos fuertes de esta edición? ¿Por qué debe un productor participar en esta feria? Otilia Romero de Condés, CEO de Pomona Keepers -entidad organizadora de la WOOE-, nos lo desvela en primera persona.

[Texto: Cristina Revenga Palacios]

¿**C**ómo se presenta la próxima edición de la WOOE? La 12ª edición de la WOOE se presenta con un doble objetivo: por un lado, recuperar la confianza del consumidor hacia un producto tan saludable como es el aceite de oliva tras dos años de cosechas muy cortas y precios elevados; y, por otro, apostar firmemente por la gastronomía y las actividades que elevan el AOVE a la categoría de oro líquido.

¿Cuál será el plato fuerte de la WOOE?
¿Qué herramientas ofrece la feria para que sus participantes generen negocio?

Todos los años nos centramos en el negocio, especialmente con la asistencia -cada vez más numerosa- de compradores, principalmente europeos, dedicados al sector gourmet y a la restauración. Asimismo, ponemos en marcha numerosas actividades ligadas a la gastronomía, en las que el aceite de oliva es el

“La WOOE es el auténtico foro internacional del aceite de oliva en el que están presentes los principales actores del sector”

absoluto protagonista. Sobre los ejes de esta edición, podemos hablar de chefs con estrella Michelin, oleoturismo, innovación, productos gourmet... la WOOE 2025 viene repleta de grandes ventajas para las almazaras participantes.

¿Qué le dirías a una empresa que todavía no ha expuesto en la WOOE para que se anime a participar en esta edición?

La WOOE es el auténtico foro internacional del aceite de oliva en el que están presentes los principales actores del

sector. Participando en esta feria, cumplirá un doble objetivo: contacto directo y comercial con compradores de primer nivel; y la oportunidad de darse a conocer en un lugar donde ganará prestigio y notoriedad.

¿Qué actores del sector tienen un espacio destacado en la feria?

Se podría decir que prácticamente todos. En la WOOE se dan cita profesionales de las principales zonas productoras del mundo, las empresas más punteras, las DOPs e IGP, las instituciones más prestigiosas y los consultores, cocineros, restauradores y compradores más representativos del sector.

En la pasada edición, la WOOE hizo especial hincapié en el desarrollo del oleoturismo. ¿Cuál será el tema de central de 2025?

El éxito que obtuvo el oleoturismo en la pasada edición nos dejó claro que éste



debe seguir siendo la piedra angular en ediciones próximas de la WOEE. Si bien el año pasado nos centramos en conocer si el sector está realmente preparado para afrontar este reto -que ya es una realidad palpable en otras ramas agroalimentarias como el vino- en esta próxima edición haremos hincapié -con ayuda de AEMO y de diferentes touroperadores especializados- en esta actividad desde un punto de vista económico y lúdico, poniendo el foco en el gran valor que puede aportar a las empresas que conforman el sector del aceite de oliva.

¿Qué nos puedes avanzar de las catas y de las conferencias y mesas redondas que tendrán lugar en el marco del encuentro?

Las catas, como siempre, estarán ligadas a los distintos territorios nacionales e internacionales, y en ellas se podrá degustar una magnífica selección de los



mejores AOVEs producidos en la actualidad. Por su parte, en las conferencias intentaremos conjugar el debate acerca de asuntos económicos con otros temas más desenfadados como el ocio, el disfrute y la gastronomía.

¿Tenéis previstas novedades en espacios como el Olive Oil Bar o The Olive Tree Corner?

Vamos a dedicar un gran esfuerzo para que el Olive Oil Bar se consolide como una representación clara de los diferentes territorios y marcas de prestigio en el sector del AOVE; mientras que The Olive Tree Corner servirá de punto de encuentro para la generación e intercambio de ideas con especial incidencia en el oleoturismo.

¿Qué otras actividades se mantendrán en la próxima edición?

Vamos a impulsar de nuevo los habituales concursos que celebramos en torno a la gastronomía y, por supuesto, las mesas redondas que tanta expectación generan y en las que el aceite de oliva, y su uso en la cocina, serán los auténticos protagonistas. 🟢



~10ª edición~

ATHENA 2025

CONCURSO INTERNACIONAL DE ACEITE DE OLIVA

“Expanding excellence in olive oil”

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

8-9-10 DE MAYO | CANEA, CRETA, GRECIA

PRECIO ESPECIAL POR RESERVA ANTICIPADA: 190€

FECHA LÍMITE 3 DE FEBRERO DE 2025

www.athenaoliveoil.gr



Oleoturismo en Jaén: retos de una actividad turística con un gran potencial

El *"Informe Anual de Coyuntura del Sector Oleícola 2024"* publicado por la Cátedra Caja Rural José Luis García-Lomas Hernández de Economía, Comercialización y Cooperativismo Agrícola de la Universidad de Jaén recoge un monográfico en el que analiza la oferta de oleoturismo en la provincia de Jaén, tomando como base los principales indicadores de caracterización que han permitido determinar su grado de desarrollo, así como los retos más importantes que deben abordarse para configurar una oferta más competitiva y generadora de valor añadido que permita atraer a otros segmentos de mercado con rentas más altas.

El informe detalla que se trata de una actividad turística con un gran potencial. Así, desde la perspectiva de la demanda, cada vez son más los turistas que están interesados en conocer las zonas productoras en las que se elaboran los aceites de oliva, a través de experiencias turísticas que les permitan aprender, hacer, sentir y conectar con el territorio. En este sentido, actividades como visitar un campo de olivos, participar en la recogida de aceituna, visitar las almazaras y los centros de interpretación o museos, realizar catas de aceites de oliva y degustar los platos típicos de la zona forman parte del desarrollo de este tipo de turismo de interés especial que se asocia con diferentes tipologías de turismo como el turismo rural o de naturaleza, el turismo cultural y el turismo gastronómico.

Por otra parte, desde la perspectiva de la oferta, son cada vez más las zonas productoras que están especializándose en este tipo de turismo y, aunque el desarrollo de la oferta se encuentra en una situación embrionaria, el número de destinos turísticos interesados en esta actividad está creciendo notablemente.

En este contexto, según el informe, la provincia de Jaén aspira a posicionarse en el mercado como uno de los principales destinos de oleoturismo. Si bien se han podido identificar cerca de un centenar de empresas cuya actividad está relacionada con el oleoturismo, sólo una cuarta parte se dedica a esta actividad de forma más profesionalizada, siendo esta una de las debilidades importantes de la oferta. Por otra parte, subraya que aunque existe un ecosistema de empresas que ofrecen diferentes experiencias de oleoturismo, los dos negocios principales en los que se concentran el 75% de las empresas son la almazara y la restauración, lo que pone de relieve que se necesita ampliar la oferta incrementándola con otros negocios adicionales que generen valor, lo que incidiría positivamente

en el incremento del gasto medio del turista, así como en el aumento de las pernoctaciones.

Por otro lado, el análisis de indicadores como el volumen de ventas y el número de empleados ponen de relieve que el oleoturismo no es un negocio prioritario para una gran parte de las empresas que destinan pocos recursos (económicos y humanos) al desarrollo y profesionalización de esta actividad turística. No obstante, existe un clúster de empresas que, si bien es reducido (supone una décima parte del sector), está realizando una apuesta notable por el oleoturismo. En este sentido, cabe concluir que la presencia de estas empresas tractoras es fundamental para impulsar este sector y mejorar su competitividad.

Respecto a las experiencias de oleoturismo que se ofertan, la mayoría están relacionadas con las dos actividades principales en las que se estructura el sector (almazara y restauración). Entre las experiencias más destacadas destacan la degustación de catas de aceites de oliva, la visita a la almazara, la disposición de tienda para la compra de aceites de oliva y las experiencias de tipo gastronómico.

A su vez, están cobrando protagonismo el diseño de otras experiencias que los turistas pueden realizar en el entorno natural y cultural de las zonas productoras. Esta situación resalta que existe una relativa apuesta del sector por mejorar la oferta incrementada y generar valor a través de la misma. No obstante, se requiere seguir ampliando la oferta con experiencias únicas y exclusivas que permitan satisfacer la demanda de diferentes segmentos de mercado, contribuyendo, de este modo, al progreso del sector, así como a la consolidación de la provincia de Jaén como principal destino de oleoturismo.

Estrategia de comercialización y promoción de la oferta

El informe también apunta que la mejora de la ofer-

ta requiere un mayor conocimiento de la demanda y de las necesidades que tienen los turistas. No obstante, la percepción que tienen las empresas sobre las motivaciones de visita del oleoturista está alineada con las motivaciones reales del mercado, algo que es fundamental para que la oferta esté orientada al consumidor turístico. Así, las experiencias de oleoturismo deben dar respuesta a las siguientes motivaciones principales: realización de actividades turísticas novedosas, enriquecimiento de la experiencia de vida de los turistas, degustación de los aceites de oliva y de la gastronomía del lugar, conocimiento del proceso de elaboración de los aceites de oliva y de las zonas productoras y la realización de actividades turísticas en familia.

Junto al conocimiento de la demanda se necesita una adecuada estrategia de comercialización y promoción de la oferta. A este respecto, el informe concluye que el sector también presenta una debilidad importante en el ámbito de marketing. La página web y las redes sociales son los principales canales digitales que se utilizan para la promoción de la oferta. Sin embargo, el uso de intermediarios como las agencias de viaje y los operadores turísticos es escaso, por lo que se requiere una mayor comercialización de los paquetes turísticos, a través de estos intermediarios.

Estas debilidades convergen con los principales retos que las empresas del sector consideran prioritarios y que deben abordarse en el corto plazo. Desafíos que están relacionados con la implementación de acciones orientadas a la diversificación de la oferta, la mejora de la comercialización y la promoción de los paquetes turísticos y el establecimiento de acuerdos y alianzas con diferentes agentes del sector (competidores, proveedores, intermediarios, etc.). Según el informe, esto permitirá alcanzar una mayor dimensión en el mercado, mejorando significativamente la posición y la competitividad de las empresas, así como consolidar la provincia de Jaén como un destino de referencia en oleoturismo.



Un proyecto evaluará los efectos del cambio climático en olivos

El pasado mes de mayo se puso en marcha el Living Lab CONCAT LL, que ya ha completado con éxito su primera fase de diseño. Ahora empezará la fase de desarrollo con el objetivo de reforzar la resiliencia climática del sector agroalimentario catalán y establecer una plataforma de innovación colaborativa para hacer frente a los retos del cambio climático.

Este living lab consiste en un ecosistema de innovación abierto y centrado en el usuario, con carácter territorial, que integra innovación de procesos concurrentes de investigación e innovación en el marco de la colaboración pública y privada, según detalla el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) en su página web.

Durante los próximos 11 meses se llevarán a cabo una serie de experimentos enfocados a la evaluación de los efectos del cambio climático en olivos, manzanos, cereales y en la producción avícola y acuícola.

En concreto, en el caso del olivar, se evaluará la resiliencia de 71 variedades autóctonas frente a la sequía y las temperaturas extremas, con especial atención a la eficiencia hídrica de la variedad arbequina en diferentes escenarios de riego.

Además, el Living Lab CONCAT LL continuará impulsando el trabajo conjunto con los agentes clave a través de una jornada de co-diseño de estrategias de adaptación con una sesión participativa con agricultores y cooperativas para diseñar medidas específicas de adaptación al cambio climático; un taller destinado a testar y validar soluciones desarrolladas con el apoyo de expertos científicos y del sector; y eventos a nivel europeo para intercambiar conocimientos con otros Living Labs y proyectos del ECO-READY, conectando datos y soluciones para reforzar la agricultura resiliente en Europa.

El proyecto DIMAS impulsa el uso de biopesticidas para un futuro agrícola más sostenible



AINIA ha puesto en marcha DIMAS, un proyecto de investigación para impulsar el desarrollo de materiales avanzados en sistemas de liberación controlada y dirigida en agricultura. Este proyecto tiene como objetivo promover el uso de biopesticidas y agentes bioactivos sostenibles.

Para ello, se diseñarán materiales naturales y biotecnológicos con propiedades físico-químicas específicas que optimicen la aplicación y eficacia de los agentes bioactivos.

La agricultura se enfrenta a retos crecientes derivados de las plagas y la necesidad de prácticas más sostenibles. DIMAS propone soluciones basadas en materiales de origen natural y biotecnológico que permitirán implementar estrategias innovadoras como la vehiculización foliar, la liberación controlada en suelo y el uso de adyuvantes naturales.

Estas innovaciones no sólo reducen el impacto ambiental, sino que también aumentan la eficacia de los tratamientos agrícolas, contribuyendo a una mayor sostenibilidad del sector.

Para lograr este objetivo, AINIA cuenta con la cooperación de las empresas Atlántica Agrícola, SANSAN Prodesign y Vidres. Este trabajo conjunto refuerza el compromiso de este centro con el tejido empresarial y su transición hacia modelos de producción más sostenibles.

La sostenibilidad y la agricultura regenerativa centrarán Azeitech 2025

La Empresa de Investigación Agrícola de Minas Gerais (EPAMIG) ya ha establecido la fecha para la próxima edición de Azeitech, cuyo programa se centrará en las prácticas agrícolas sostenibles y la agricultura regenerativa. El evento brasileño, que se realizará de manera presencial en el Campo Experimental Maria da Fé, tendrá lugar el próximo 21 de febrero.

“En campo contaremos con tres estaciones que abordarán temas como abonos verdes, preparación de bioinsumos o uso de ácido fúlvico, entre otros”, ha precisado la investigadora Carolina Ruiz Zambon, miembro del Comité Organizador de Azeitech.

También se incluirán en la agenda otros temas de interés para los olivicultores tales como la calidad sensorial y diferentes acciones para fortalecer su actividad. “La inauguración se centrará en la importancia del análisis químico y sensorial del aceite de oliva, un tema muy demandado por el sector”, ha resaltado Ruiz Zambon.

Asimismo, la investigadora ha precisado que “este año, además de contar con la presencia de la Asociación de Olivicultores de Contrafortes da Mantiqueira (Assoolive), tendremos un debate sobre la creación de la Cámara Sectorial de Olivicultura de Minas Gerais, una iniciativa interinstitucional que contribuirá al desarrollo de olivicultura en este Estado”.

Otro atractivo será la 10ª edición de la Muestra Tecnológica, en la que empresas del sector presentarán nuevas maquinarias, insumos y servicios; y diversas firmas de la región expondrán productos derivados y relacionados con la olivicultura, como artesanía, cosméticos y dulces.



Los beneficios saludables del AOVE: 20 noticias destacadas en 2024

A pocos días de despedir el año 2024, desde Mercacei destacamos 20 noticias relativas a investigaciones y estudios publicados a lo largo de este ejercicio que constatan los beneficios saludables del aceite de oliva virgen extra, componente fundamental de la Dieta Mediterránea.

1. La Dieta Mediterránea enriquecida con AOVE podría mejorar los síntomas depresivos

Una nueva investigación colaborativa del CIBER pone de manifiesto los beneficios que una intervención con Dieta Mediterránea enriquecida con aceite de oliva virgen extra podría tener en pacientes con episodios depresivos. El estudio, publicado en la revista *Nutritional Neuroscience*, ha sido coordinado por Almudena Sánchez-Villegas, investigadora del área de Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición (CIBERobn), del Instituto de Investigación Sanitaria de Navarra y la Universidad Pública de Navarra, y tiene como primera firmante a Beatriz M. Cabrera Suárez, del Hospital Universitario de Gran Canaria Dr. Negrín.

2. Demuestran la eficacia de la oleuropeína para mejorar la respuesta a las inmunoterapias en tumores resistentes a estas terapias

El centro de investigación biomédica Navarra-biomed ha demostrado en ensayos pre-clínicos en ratones que el uso de la molécula oleuropeína -un compuesto fenólico presente en la hoja y el fruto del olivo-, combinada con inmunoterapias tradicionales, mejora las respuestas clínicas en modelos animales resistentes a inmunoterapias de bloqueo PD-1/PD-L1.

3. El efecto atenuante de los síntomas del COVID por el consumo de aceite de oliva

Un equipo multidisciplinar de profesionales sanitarios de la Gerencia de Atención Integrada de Talavera de la Reina, dependiente del Servicio de Salud de Castilla-La Mancha, ha llevado a cabo un ensayo clínico sobre el efecto atenuante en la duración de los síntomas del COVID en pacientes que consumieron pequeñas cantidades de aceite de oliva rico en polifenoles. Los resultados han sido publicados en la prestigiosa revista internacional *"Immunity, inflammation and disease"*.

4. Aceite de oliva virgen extra para la salud cerebral

Tres universidades de EEUU -Auburn, Temple y Yale School of Public Health- están llevando a cabo un nuevo ensayo clínico titulado *"AOVE para la salud cerebral"* sobre el efecto del aceite de oliva con alto contenido fenólico sobre los cambios genéticos y metabólicos en individuos sanos con antecedentes familiares de la enfermedad de Alzheimer.

5. Tres nuevos estudios confirman el potencial preventivo de la Dieta Mediterránea frente al cáncer de próstata, mama y colon

Tres estudios liderados por investigadores del Instituto de Salud Carlos III (ISCIII) y la Escuela Andaluza de Salud Pública (EASP) confirman el potencial preventivo de la Dieta Mediterránea frente al cáncer de próstata, mama y colon-recto. Las investigaciones se enmarcan en el proyecto EPIC (Estudio Prospectivo Europeo sobre Nutrición y Cáncer), coordinado por la Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer (IARC) y que se desarrolla en diez países europeos, entre ellos España. Su objetivo es investigar la relación entre dieta, estado nutricional, estilos de vida, factores ambientales e incidencia de diferentes tipos de cáncer y otras enfermedades crónicas.

6. El aceite de oliva virgen extra regula las funciones de una bacteria intestinal

Un equipo de investigación de las universidades de Jaén y Granada ha demostrado en un estudio realizado con ratones que el tipo de grasas incluido en la dieta modula el comportamiento de los enterococos, un microorganismo frecuente en el tracto digestivo. Los resultados obtenidos confirman el papel prebiótico del AOVE y su efecto beneficioso sobre la microbiota.

7. La Dieta Mediterránea mejora la salud renal en pacientes con diabetes

La Dieta Mediterránea vuelve a apuntarse otro tanto y añade otro logro más a su lista de beneficios para la salud. Además de prevenir accidentes cardiovasculares, favorecer el sistema inmunitario o proteger contra el estrés oxidativo, este patrón alimentario también puede resultar útil para frenar el deterioro en los riñones. Se trata de un beneficio que, si bien ya era conocido por la comunidad científica, ahora ha quedado demostrado por primera vez en pacientes que padecen diabetes tipo 2, una afección que afecta casi al 15% de la población española, según el último informe de la Sociedad Española de Diabetes.

8. Demuestran que el AOVE influye positivamente en problemas de fertilidad asociados a altos niveles de colesterol

El investigador Miguel Fornés, junto al grupo de trabajo del Laboratorio de Investigaciones Andrológicas del Instituto de Histología y Embriología de Mendoza (IHEM, CONICET-UNCuyo), estudian desde hace más de una década los efectos negativos de poseer altos niveles de colesterol (hipercolesterolemia) en la fertilidad masculina y cómo el consumo de aceite de oliva virgen extra ayuda a revertirlos.

9. Un fármaco derivado del aceite de oliva se muestra prometedor para los pacientes con cáncer cerebral

Un ensayo respaldado por el National Institute for Health and Care Research (Reino Unido) de un fármaco diseñado a partir de los mismos componentes básicos que el aceite de oliva se ha mostrado prometedor en los primeros estudios para pacientes con una forma avanzada de cáncer cerebral.

10. Los exclusivos valores saludables de los aceites de oliva vírgenes

Gracias a los estudios Predimed y CordioPrev podemos afirmar que el consumo de aceite de oliva virgen reduce el riesgo de sufrir un accidente vas-



cular, infarto de miocardio o accidente vascular cerebral, entre otros muchos beneficios o efectos saludables. Y es que nos hallamos ante la mejor grasa vegetal que puede consumir el ser humano.

11. La Dieta Mediterránea se vincula con un riesgo menor de muerte en las mujeres

En un nuevo estudio -cuyos resultados se publican en *JAMA* que siguió a más de 25.000 mujeres estadounidenses inicialmente sanas durante 25 años, investigadores del Brigham and Women's Hospital descubrieron que las participantes que tenían una mayor adherencia a la Dieta Mediterránea tenían hasta un 23% menos de riesgo de mortalidad por todas las causas, con beneficios tanto para la mortalidad por cáncer como para la mortalidad cardiovascular.

12. V Congreso Internacional sobre Aceites de Oliva en Jaén: científicos concluyen que el AOVE es la grasa más saludable y sostenible

El V Congreso Internacional en Aceites de Oliva, Olivar y Salud, celebrado del 8 al 11 de mayo en Jaén, situó a la provincia en el epicentro de la investigación en un ámbito tan importante como es la salud. Según se puso de manifiesto en este encuentro -organizado por el Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva de la Universidad de Jaén y subvencionado por la Diputación Provincial de Jaén-, cada vez hay más pruebas científicas que respaldan los numerosos beneficios para la salud de seguir un patrón de alimentación inspirado en los principios de la Dieta Mediterránea y el uso del AOVE como grasa principal. Estas son las conclusiones del evento.

13. Un compuesto de la aceituna se muestra prometedor para tratar la obesidad y la diabetes

Los hallazgos de un nuevo estudio con ratones sugieren que el ácido elenólico, un compuesto natural que se encuentra en las aceitunas, puede reducir los niveles de azúcar en sangre y promover la pérdida de peso. La investigación de Virginia Tech (EEUU) podría allanar el camino para el desarrollo de productos naturales seguros y económicos para controlar la obesidad y la diabetes tipo 2 en las personas.

14. La Dieta Mediterránea se asocia a un menor



riesgo de mortalidad en supervivientes de cáncer

La Dieta Mediterránea es una poderosa aliada para la salud incluso después de un diagnóstico de cáncer. Este es el resultado de un estudio italiano en el ámbito del Proyecto UMBERTO, realizado por la Plataforma Conjunta de Investigación Fundación Umberto Veronesi-Departamento de Epidemiología y Prevención del IRCCS Neuromed de Pozzilli, en colaboración con la Universidad LUM "Giuseppe Degennaro" de Casamassima.

15. Dehesa El Molinillo Coratina: el mejor AOVE del mundo es también el más saludable

EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra impulsados por Grupo Editorial Mercacei y AEMO, reconocen desde hace cuatro ediciones a los 10 AOVes más saludables del planeta -TOP10 Healthy EVOOs-. En esta ocasión, el proclamado como el mejor AOVE del mundo en 2024 es también el virgen extra con mayor contenido en fenoles totales. Y no es andaluz, italiano ni croata, sino manchego.

16. La Dieta Mediterránea se asocia con niveles más bajos de estrés

Seguir la Dieta Mediterránea en lugar de la dieta occidental tradicional se asocia con niveles más bajos de estrés, según una nueva investigación realizada por un equipo de la Universidad de Binghamton (EEUU).

17. Demuestran el potencial del AOVE para frenar la creación de nuevos vasos sanguíneos, clave en enfermedades como el cáncer

Un equipo de investigación del Instituto de In-

vestigación Biomédica de Málaga y Plataforma en Nanomedicina (IBIMA Plataforma BIONAND) y la Universidad de Málaga (UMA) ha publicado un estudio que revela el potencial antiangiogénico del aceite de oliva virgen extra.

18. Investigadores de la UGR descubren un compuesto presente en las aceitunas negras para combatir la obesidad

Un grupo de investigadores de la Universidad de Granada (UGR) ha descubierto las propiedades terapéuticas de un compuesto natural para tratar la obesidad y la enfermedad hepática esteatótica asociada a la disfunción metabólica (MASLD). Se trata del ácido b-resorcílico, que se encuentra en algunos alimentos, especialmente en las bayas y en las aceitunas negras, y que en suplementación oral administrado en la dieta conduce a una pérdida de peso sustancial.

19. Desarrollan un hidrogel basado en el extracto de hojas de olivo para el tratamiento de úlceras y heridas difíciles

El Proyecto Macaon, desarrollado por investigadores del Instituto Maimónides de Investigación Biomédica de Córdoba (IMIBIC), el Hospital Reina Sofía y la Universidad de Córdoba (UCO) en colaboración con la industria farmacéutica, ha alcanzado un importante hito en el tratamiento de úlceras y heridas de difícil cicatrización con el desarrollo del hidrogel EHO-85. Inspirado en Macaón, el sanador de la mitología griega, este proyecto tiene como objetivo abordar los desafíos de heridas complejas, particularmente úlceras de pierna, de presión y neuropáticas diabéticas.

20. La Dieta Mediterránea disminuye el riesgo de sufrir una alteración pulmonar en fumadores

El grupo de investigación ISAC (Intervenciones Sanitarias y Actividades Comunitarias) de la atención primaria -especializado en enfermedades respiratorias y acreditado por la Agencia de Gestión de Ayudas Universitarias y de Investigación (AGAUR) desde 2022- con el ensayo clínico MEDISTAR ha demostrado que la Dieta Mediterránea en fumadores sin enfermedad respiratoria conocida disminuye el riesgo de sufrir una alteración de la función pulmonar y ralentiza el deterioro que produce el humo del tabaco.



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

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

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

Ultima revisión de precios: 30 de diciembre de 2024.

Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
1881			14,50 (lata 2,5 l.)	6,30		11,90
5 Elementos Cornicabra				11,75		12,55
5 Elementos Picual						8,00
5 Elementos Selección Premium						10,00
Abasa	31,45				5,90	
Abasa Frutado					8,00	
Abbae de Queiles			50,00 (3 l.)			18,10
Abraham García						14,50
Albador			28,00 (lata 3 l.)	11,50	7,00	5,00
Albenzaide					5,50	5,00
Alfar La Maja					7,65	5,00
Alhema de Queiles			44,95 (lata 3 l.)	15,50 (lata)		11,90 (lata)
Alianto						17,25
Al-Manzar					7,00	12,30/12,95
Al-Manzar Olivares en Terrazas					15,85	
Almaoliva Arbequina						14,81
Almaoliva Gran Selección		28,60	11,75			
Almenara						5,99
Aneba					8,50	8,00
Aniguala						8,10
Anima Aurea						12,00
Antara			19,00 (lata 2,5 l.)	12,20	7,00	6,25
Artajo						14,60
Artajo Arbosana/Koroneiki						14,48
Arteoliva (tetra-brick)				4,50		
Arzuaga						11,00
AU		15,57		3,14	5,00	9,50 (lata)
Aubocassa						20,90
Baecula			15,00 (lata 2,5 l.)	7,50 (lata)	5,50	3,50
Basilippo						11,00
Basilippo Gourmet Primer Día						14,45
Basilippo Selección Arbequina						14,45
Belluga						14,45
Benja Gran Selección					5,00	4,25
Bertín Osborne Selección						10,95
Biocano						4,25
Borges		27,79	11,95	11,41/14,95	10,43	
Borges Arbequina					12,61	8,59
Borges Hojiblanca					12,61	8,59
Borges Picual					12,61	8,43
Cal Saboi						25,00
Camino de Aníbal						10,00
Camp Cerviá	31,00				8,00	
Campos de Uleila						10,50
Canoliva	32,90					5,00
Cañada del Marqués	23,15					
Capilla del Fraile			25,50 (lata 2,5 l.)			11,50
Capricho Andaluz	40,00 (ánfora)	39,19	2,98 (0,25 l.)	10,99	6,51	2,75 (lata)
Carabaña						19,65
Carbonell	53,93	40,99/57,12		12,99	8,28	7,90
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				13,25/14,88	11,31	5,65/6,25
Carbonell G. Selección (Almazara)	60,94	18,48	12,98 (3 l.)	13,25/14,88	11,31	7,76
Carbonell Hojiblanca				13,25/14,88	11,31	2,85
Carbonell Picual				13,25/14,88	11,31	2,75
Carbonell Regium					11,31	
Carmen High/Premium Selection					11,50	
Casa Alarcón Envés						13,00
Casa Benito				9,85 (lata)		
Casa de Alba						13,36
Casa del Agua						6,39
Casado Morales						12,00
Casas de Hualdo Cornicabra/Arbequina			20,00 (lata 3 l.)			10,92
Castelanotti					15,15	9,50
Castillo de Canena 1er Día de Cosecha						25,50
Castillo de Canena Arbequina						25,50
Castillo de Canena Picual						25,50
Castillo de Canena Reserva Familiar						16,83/18,60
Castillo de Canena Royal						28,50
Castillo de Tabernas	50,00	76,50				7,42
Castillo de Tabernas Esencia						17,00
Castillo de Tabernas Picual			27,00 (lata 2,5 l.)			8,45
Castillo de Tudején						12,90
Cazorla Picual/Royal	26,00/30,00		17,30 (2,5 l.)	6,50 (lata)	5,50	
Cladivm						10,00
Claramunt Arbequino / Frantoio						13,16/13,87
Columela				12,00 (lata)		8,90
Conde de Argillo					8,40	6,89
Conde de Argillo Serie Oro					10,70	
Conde de Benalúa		45,75	25,89			6,15
Cordoliva		14,95		3,90		



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Coosur		53,96		11,99/13,25		
Coosur (monovarietales)				11,99/13,25	9,29	3,49
Cortijo de Suerte Alta			33,00 (lata 3 l.)	14,50 (lata)		12,95
Cortijo La Torre Premium						10,15
Cortijo Lantisco						16,00
Cortijo de Segura					5,50	
Cortijo Spiritu_Santo						11,80
Cortijos de Montefrío						5,60
Cosecha					4,05	4,25 (lata)
Cuac						21,90
Cuarcos de Otto						9,00
Dcoop		57,43		14,55		
De Nuestra Tierra Jaén						4,59
De Ntra. Tierra Les Garrigues						8,15
De Ntra. Tierra Sierra Segura	52,36	34,10		9,09 (lata)		8,15
Deortegas						8,15
Dominus						17,05
Don Juan Manuel			38,00 (vidrio 3 l.)			
Duque de Baena			20,00 (lata 2,5 l.)			5,24
Echinac			27,90 (lata 2,5 l.)			3,00
Ecolibor			29,70 (lata 2,5 l.)			11,15
El Buen Olivo						12,69
El Lagar del Soto				14,35/14,75		13,29
El Molino de Bertín				2,89	3,55	
Enrique Ponce						18,90
Escornalbou			17,85 (3 l.)			7,70
Esencial					4,50	
Finca Alamillos del Prior					7,00	11,00
Finca Els hostalets						20,80
Finca La Moncloa				31,10 (1,5 l.)		8,55
Finca La Moncloa Gran Selección					5,90/6,03	
Fruto del Sur		47,58		9,53	8,73	
Fuenroble			42,90 (3 l.)	23,12 (lata)		13,50
Fuenroble Selección						18,00
Fuente la Madera						3,50
Fuenteroble Selección						18,00
Fuentebaena	34,50		19,00 (lata 2,5 l.)		8,50	
Full Moon						15,00
García de la Cruz Solitude						7,00
Germán Baena	35,56					5,01
Germanor		32,88	37,55		11,41/16,90	
Gourmed					4,90 (0,2 l.)	6,50
Gracuris			21,00 (lata 2,5 l.)			5,50
Guiradoli					4,50	
Hacienda Fuencubierta						6,25
Hacienda Guzmán						18,61
Hacienda La Laguna			22,15 (3 l.)	7,00	7,00	4,35 (lata)
Hacienda Meca						6,00
Hechizo Andaluz					6,00	7,15
Hejul						7,80
Herencia Mediterránea			4,90/5,49	4,50		
Hojiblanca	29,99	24,11/26,99	9,94 (3 l.)	4,88/5,34	5,88/5,89	3,95
Impelte Nuevo						7,00
IO (Black/White)						13,50
Iznaoliva		43,32		8,73		
Jacoliva		53,37	21,27			9,00
Jaencoop	57,98		12,72		13,76	
K Arguiñano						11,83/12,45
Knólive				4,88/5,19	8,35	
Koipe				14,47		7,89/8,05
L'Alquería Alfafarenca/Blanqueta						11,83/16,30
L'Estornell	50,00			11,00	21,36	12,75 (lata)
L'Estornell Centenario		41,00 (frasca)				
L'Únic Llumet						11,57
LA Organic			26,40			11,57
La Casería de Santa Julia		22,07		2,79		
La Catedral de Navarra						7,25 (0,37 l.)
La Chinata	22,00			5,00 (lata)	5,00	



LA EXTRACCIÓN
EN PERFECTA **SINCRONÍA**





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

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

Funciones principales

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

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

Requisitos

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

¿Qué ofrecemos?

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

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

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

SE BUSCA

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

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

SE BUSCA

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

Trabajo para todo el año, incorporación inmediata. Maquinaria GEA-Westfalia Separator.

Mínima experiencia 5 años en puesto similar.

Más información: 630 825 235

VENDEMOS

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

Más información: 639 662 170

SE VENDEN

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

Teléfono: 625 683 192

SE BUSCA

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

Más información: info@sagazextra.com

SE VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE VENDE

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

Teléfono: 680 714 391

SE VENDE

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

Más información: 958 463 046

SE VENDE

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

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

SE BUSCA

Inversor para almazara-distribuidora en zona Extremadura

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

Trato directo. Contacto: María 689 005 765

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

Bruselas destinará 132 millones de euros en 2025 a la promoción de productos agroalimentarios

La Comisión Europea (CE) destinará 132 millones de euros en 2025 a cofinanciar actividades de promoción de productos agroalimentarios sostenibles y de alta calidad de la UE en el mercado interior y en todo el mundo. El programa de trabajo de la política de promoción de 2025 adoptado por el Ejecutivo comunitario está diseñado para desarrollar nuevas oportunidades de mercado para los agricultores y la industria alimentaria de la UE, así como para ayudarles a impulsar sus negocios.

Los importes disponibles para los programas que se seleccionarán en 2025 se reparten entre la promoción en países no pertenecientes a la UE y en el mercado interior de la UE,

con 63,4 millones de euros y 58,6 millones de euros, respectivamente.

El programa de trabajo identifica regiones y países con un alto potencial de crecimiento fuera de la UE como principales mercados objetivo de la promoción. Entre ellos se encuentran China, Japón, Corea del Sur, Singapur y América del Norte. Según el Ejecutivo comunitario, Reino Unido sigue siendo uno de los principales mercados de exportación de productos agroalimentarios de la UE, ya que absorbe más del 20 % de las exportaciones agroalimentarias comunitarias.

En concreto, las campañas destinadas al

mercado interior incluirán medidas de información y promoción centradas en los regímenes de calidad de la UE, en particular las indicaciones geográficas, con un presupuesto asignado de 17,1 millones de euros.

Asimismo, se ha asignado un presupuesto de 28,8 millones de euros a programas destinados a aumentar la concienciación y el reconocimiento de los productos cultivados de forma ecológica y sostenible.

A su vez, se han reservado otros 10 millones de euros para acciones en caso de perturbaciones graves del mercado, pérdida de confianza de los consumidores u otros problemas.



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

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

Calendario de Ferias y Eventos en 2025

1 Enero

- ☞ Del 17 al 19 de enero
Fira de l'Oli de Qualitat Verge Extra
Les Borges Blanques (Lleida)
patronat@firaoli.cat
www.firaoli.cat
- ☞ Del 19 al 21 de enero
Winter Fancy Food Show
Las Vegas (EEUU)
press@specialtyfood.com
www.specialtyfood.com
- ☞ Del 22 al 26 de enero
Fitur
Madrid
fitur@ifema.es
www.ifema.es/fitur
- ☞ Del 27 al 29 de enero
Madrid Fusión
Madrid
madridfusion@madridfusion.net
www.madridfusion.net
- ☞ Del 29 de enero al 2 de febrero
Agroexpo
Don Benito (Badajoz)
comercial@feval.com
www.feval.com/agroexpo
- ☞ Del 30 de enero al 1 de febrero
Evolio Expo
Bari (Italia)
www.evolioexpo.com/en

1 Febrero

- ☞ Del 8 al 10 de febrero
Pitti Taste
Florenca (Italia)
www.taste.pittimagine.com/en
- ☞ Del 10 al 12 de febrero
Lisbon Food Affair
Lisboa (Portugal)
lisbonfoodaffair@ccl.fil.pt
www.lisbonfoodaffair.fil.pt
- ☞ Del 11 al 14 de febrero
Biofach
Nüremberg (Alemania)
www.biofach.de

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

Está pasando...

Andalucía TRADE organiza una misión comercial de empresas de aceite de oliva a China

Andalucía TRADE organizará una misión comercial a China que tendrá lugar del 8 al 10 de abril de 2025 en Shanghái y Pekín. Esta convocatoria -cuyo plazo de admisión de solicitudes finalizará el 17 de enero- está dirigida a empresas productoras y envasadoras de aceite de oliva y aceite de oliva virgen extra.

El objetivo de esta iniciativa es fomentar la internacionalización de las empresas andaluzas en China; recuperar el posicionamiento de las empresas andaluzas en el mercado; y dar respuesta a las oportunidades identificadas en el sector y ampliar el conocimiento de las firmas de esta Comunidad sobre el mercado chino.

Según ha destacado Andalucía TRADE, China es la segunda economía mundial, con una clase media que sobrepasa ya el 50% de su población de 1.425 millones de habitantes y un crecimiento del PIB del 5,2%. En la actualidad, es el segundo país en importaciones del mundo y el primero en el ranking de países importadores de productos agroalimentarios de Asia. Su economía presenta un alto grado de apertura exterior con un comercio exterior que representa en torno al 37% de su PIB anualmente.

A la fecha, el gigante asiático es el destino del 7% de las exportaciones agroalimentarias españolas donde destacan productos como el aceite de oliva. La enérgica recuperación inicial al impacto de la pandemia y la resiliencia de su consumo interno han hecho que las principales partidas de

productos agroalimentarios hayan sostenido o incrementado sus importaciones entre 2020 y 2024, a excepción del caso del aceite de oliva, cuya importación se vio muy afectada en 2023 y buena parte de 2024 debido a la escasez e incremento de precios en origen.

En concreto, según ha precisado este organismo, China llegó a ser en 2022 el quinto mercado mundial y primero de Asia para la exportación del aceite de oliva español, en la que con la subida de precios de 2023 se produjo una marcadísima caída de las importaciones de más de un 50%, que ha provocado un notable desabastecimiento en destino. Con la recuperación de los stocks y la caída de precios en origen, los importadores se muestran abiertos a retomar esta categoría, previéndose que las importaciones se recuperen con fuerza ya desde el cuarto trimestre de 2024 y especialmente a lo largo de 2025.

A su juicio, esta acción comercial otorga al participante la oportunidad de acceder o de reincorporarse al mercado en un momento de recuperación vigorosa de los volúmenes de importación para esta categoría.

www.andaluciatrade.es



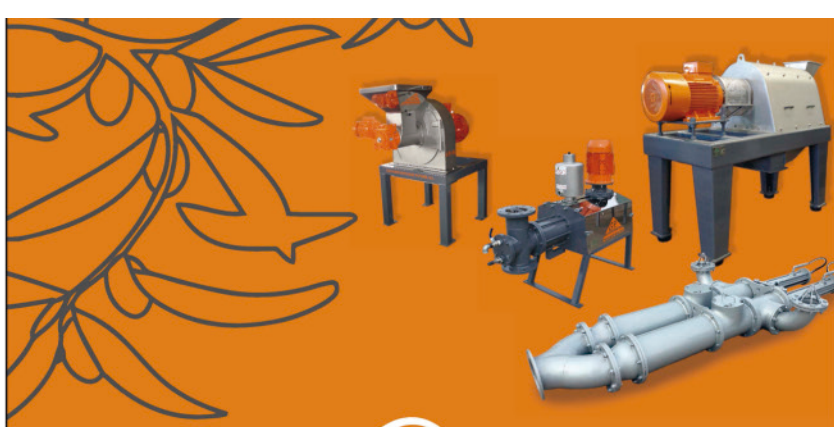


UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

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



APLICACIONES INFORMÁTICAS PROSUR, S.L.
C/Hermano Luján, 10-local
14007 CÓRDOBA (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