



# INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

# Mercacei

## SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

**E**ditorial

32 céntimos al día,  
¿de verdad es caro el  
aceite de oliva?  
pág. 11

La CE prevé que la  
producción europea de aceite  
de oliva se sitúe en 1,5  
millones de t. esta campaña  
pág. 12

Las previsiones de  
producción de aceite de oliva  
en España se sitúan en  
765.362 t. en la campaña  
2023/24  
pág. 13

Acesur inaugura su nueva  
almazara de diseño en  
Jabalquinto (Jaén) con  
una inversión de 12 millones  
de euros  
pág. 16

España, principal país de  
origen de las importaciones  
de aceite de oliva de EEUU  
pág. 18

Diseñan e instalan unas  
innovadoras trampas que  
capturan la mosca del olivo  
pág. 20

## Un poema por la paz

Por Pandora Peñamil Peñafiel

**N**o respetaron la vida, ni la muerte. No respetaron a los niños ni a las madres. El horror reinó, sin apenas resistencia, como lo hace a diario en miles de rincones del mundo. Israel, cuna del olivo, y sus habitantes, gentes de paz, se sumieron, de repente, en la más absoluta oscuridad. Estas palabras, escritas hace tanto tiempo por el poeta israelí Mahmoud Darwish siguen y seguirán vivas mientras no encontremos, entre todos, esa anhelada luz:

### El Segundo Olivo

El olivo no llora ni ríe  
El olivo es la modesta dama de la ladera  
Su sombra cubre su única pierna y no la despojará de sus hojas durante la tormenta  
De pie, está sentada, y sentada, está de pie  
Vive como una afable hermana de la eternidad; es la cómplice del tiempo  
Eso le ayuda a abastecerse de aceite luminoso  
Logra olvidar los nombres de los invasores, excepto el de los romanos  
Convivieron con ella y tomaron prestadas algunas de sus ramas para tejer coronas  
No la trataron como prisionera de guerra, sino como una venerable abuela, ante cuya serena dignidad las espadas se hacían añicos en su reticente verde plateado



Ella, sentada y de pie, no duda en decir lo que piensa

Nunca mira hacia atrás

El retrato del olivo no es ni verde ni plateado

El olivo es del color de la paz cuando necesitas paz  
Es de ese color

Nadie le dice al olivo: ¡Qué hermosa eres!

Pero, ¡qué noble y qué espléndida!

A ella, que enseña a los soldados a deponer los fusiles

Y los reeduca en la ternura y la humildad  
¡Vuelve a casa y enciende vuestras lámparas con mi aceite!

Pero estos soldados, estos soldados modernos...  
La asedian con sus excavadoras y la despojan de su linaje

De la tierra

Vencieron a su abuela, que hundió sus ramas en el suelo y sus raíces en el cielo

No lloró ni gritó

Pero uno de sus nietos, quien presenció la ejecución, arrojó una piedra a un soldado, y fue martirizado con ella

Después, los soldados victoriosos siguieron su camino

Lo enterramos allí, en esa profunda fosa, en la cuna de la abuela

Estábamos seguros de que se convertiría, con el tiempo, en una aceituna

En aquel árbol, un olivo espinoso, ¡y verde!

### Promoción Repuestos Campaña 2023-2024

¡ASEGÚRESE DE TENER TODO LO NECESARIO PARA LA CAMPAÑA!



**DESCUENTO DEL 5% Y ENVÍO GRATIS**

Validez hasta el 8 de noviembre de 2023

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

### “Patrocina la Noticia de la Semana”

“Aforo: Andalucía prevé que su producción de aceite de oliva se sitúe en 550.600 t. esta campaña, un 7,4% más”

pág.4

PEDIDOS: cristobal.garrido@pieralisi.com / 636 34 46 63 / 953 28 40 23



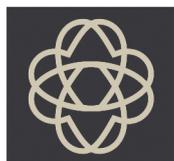
**Fundadora:**  
M. Dolores Peñafiel Fernández

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

**Directora:**  
Pandora Peñamil Peñafiel

**Redacción:**  
Alfredo Briega Martín  
Cristina Revenga Palacios  
redaccion@mercacei.com

**Edita:**



**Mercacei**  
GRUPO EDITORIAL

**CEO & Editor:**  
Juan A. Peñamil Alba

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

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

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

**Dépósito Legal:**  
M 28733 - 1994  
**ISSN**  
1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



# sumario

- 1 Editorial
- 2 Sumario
- 3 Análisis de Mercado
- 4 Actualidad
  - Aforo de Andalucía
- 6-10 Mercado
  - Etiquetado
- 11 Actualidad
  - Precios
  - Campaña
  - Innovación
  - Internacional
  - DOPs
  - I+D+i
  - Sostenibilidad
- 23 Precios en el lineal
- 24 Anuncios Breves
- 25 Agenda

## Gastro

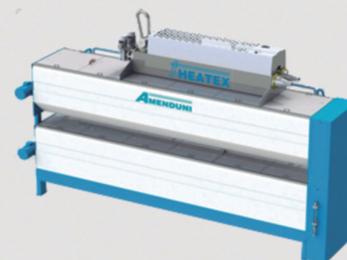
### El chef Diego Ramírez gana el concurso gastronómico "Degusta Jaén"

El cocinero Diego Ramírez, del restaurante del Hotel HO de Jaén; con su plato "Los tres corderitos" ha sido el ganador del concurso gastronómico "Degusta Jaén", un certamen convocado por la Diputación Provincial con motivo del décimo aniversario de la creación de esta marca de calidad y dotado con 4.500 euros en premios. La XXI Feria de Turismo, Deporte y Aventura de Andalucía, Tierra Adentro 2023, ha acogido la final de este concurso que tiene como objetivo promocionar e impulsar la utilización de los productos agroalimentarios jiennenses adheridos a esta marca de calidad.

El diputado de Agricultura y Ganadería, Javier Perales, ha entregado el primer premio, dotado con 3.000 euros, al cocinero Diego Ramírez; y el segundo premio, de 1.500 euros, a Ramón Jurado, del restaurante cazorleño Alfonso X El Sabio. Perales se ha mostrado "emocionado y muy satisfecho por la calidad que han presentado los cuatro finalistas de este concurso". Según ha señalado, "los cocineros han desarrollado de manera espectacular sus recetas y ha sido difícil para el jurado elegir a los ganadores", y ha puesto el acento en "el potencial gastronómico de la provincia plasmado en cocineros, productos y recetas".



**NUEVOS MOLINOS**  
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



**REX LIMITED**  
NUEVO NUEVO MODELO



**REX LIMITED**  
NUEVO NUEVO MODELO

**ACCIAIERIE VALBRUNA**  
High quality is our standard

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

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





## Aceite de oliva

# Mercados estables y sin variación una vez digeridos los datos del aforo de la Junta

**E**l pasado 6 de octubre se hicieron públicos los datos del aforo de la Junta de Andalucía, las previsiones de campaña del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y hasta las de la Unión Europea, sin olvidar las cifras provisionales de la AICA relativas producción y salidas del mes de septiembre. Y el mercado sigue igual. Ningún dato ha alterado la dinámica de la oferta y la demanda, que siguen desaparecidas a la espera de que se cumplan las previsiones de lluvia de los próximos días.

**Rosa Moliterno**

---

**Broker**  
Aceite de oliva a granel

---

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

---

**Iberia de Aceites S.L.**

Demanda desaparecida y oferta con algo más de movimiento y muy condicionada por la ausencia de demanda. En este contexto, el lampante se establece a 6.900/7.000 €/t.; el virgen, a 7.300/7.800 €/t.; el virgen extra, a 8.200/8.500 €/t.; y el refinado, a 7.000/7.100 €/t.

### Málaga

Mercado tranquilo que sólo registra algo de cisturneo. Oferta en consonancia con la demanda y precios meramente orientativos, con el lampante a 6.900 €/t.; y el virgen extra, a 8.000 €/t.

### Jaén

Tranquilidad absoluta en una semana sin apenas operatividad. Algo más de oferta que de demanda en un mercado donde tan sólo se registra algo de cisturneo. Una vez conocido el aforo de la Junta, el sector se encuentra a la espera de la repercusión que tendrán los datos de salidas de septiembre. Así, el lampante se sitúa a 7.000 €/t.; el virgen, a 7.150/7.200 €/t.; el virgen extra, a 8.100/8.300 €/t.; y el refinado, a 7.050 €/t.

### Córdoba

Semana muy tranquila mercada por el desinterés del comprador y la firmeza de la producción, que apenas cuenta con existencias. El envasador se muestra muy reacio a comprar hasta no dar salida al aceite envasado. En este sentido, el lampante se establece a 7.000 €/t.; el virgen, a 7.200/7.400 €/t.; el virgen extra, a 8.000/8.400 €/t.; y el refinado, a 7.100 €/t.

### Sevilla

Misma inercia que la de la semana anterior a la espera de ver cómo reaccionan los mercados tras conocerse el aforo de la Junta.

### Castilla-La Mancha

Demanda nula y oferta más animada tras darse a conocer el aforo de la Junta de Andalucía, algo más corto de lo esperado. Las previsiones de lluvias tras el puente marcarán la tendencia en las próximas semanas. En este sentido, el virgen se establece a 7.400/7.800 €/t.; y el virgen extra, a 7.900/8.400 €/t.

### Extremadura

Semana muy tranquila con escasa operatividad. Preocupa la falta de lluvias y las elevadas temperaturas en esta época del año, mientras la campaña aún no termina de arrancar. Así, el lampante cotiza a 6.900/7.000 €/t.; el virgen, a 7.200/7.500 €/t.; y el virgen extra, a 8.100/8.400 €/t.

### Valencia

Precios meramente orientativos y sin variaciones con respecto a la semana anterior. Demanda nula y oferta firme que asiste a la falta de operatividad. Por ello, el lampante repite a 6.800 €/t.; el virgen, a 7.100 €/t.; el AOVE, a 7.800 €/t.; y el refinado, a 7.000 €/t.

## Promoción Repuestos Campaña 2023-2024

¡ASEGÚRESE DE TENER TODO LO NECESARIO PARA LA CAMPAÑA!



**DESCUENTO DEL 5% Y ENVÍO GRATIS**

Validez hasta el 8 de noviembre de 2023

**PEDIDOS: cristobal.garrido@pieralisi.com / 636 34 46 63 / 953 28 40 23**





# Aforo: Andalucía prevé que su producción de aceite de oliva se sitúe en 550.600 t. esta campaña, un 7,4% más

La consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Carmen Crespo, presentó el pasado 6 de octubre en Jaén los datos oficiales de aforo de la cosecha del olivar para la campaña 2023/24, en la que se espera una producción de aceituna de almazara en esta Comunidad de 2.801.000 toneladas de las que se obtendrán 550.600 t. de aceite de oliva -valorándose como una producción baja-, lo que supone un aumento del 7,4% respecto a la temporada anterior, pero un 46,5% menos que la media de las cinco últimas.

Por provincias, Jaén, principal productora, registrará 215.000 toneladas de aceite, un 19,5% más que en la anterior campaña; seguida de Córdoba, con 143.000 t. de aceite (+0,1%); Sevilla, con 78.000 t. (+0,4%); y Granada, con 56.000 t. de aceite (-1,3%).

Por detrás de Granada se sitúa la provincia de Málaga, con 31.000 t. (+2,3%); Almería, con 13.000 t. (+19,9%); Huelva, con 7.500 t. (+0,6%); y Cádiz, con 7.100 t. (+4,8%).

El informe de la Junta señala que se trata de una campaña muy marcada por la sequía y la falta de dotaciones de riego en la mayor parte de las zonas productoras.

En febrero se registraron algunos días de heladas en muchas zonas olivareras, lo que provocó daños en las plantaciones, mientras que la intensa ola de calor sufrida a inicios de primavera afectó directamente a la floración y cuajado inicial.

Asimismo, añade que las precipitaciones de final de primavera y verano mejoraron el tamaño de los frutos, aunque sin llegar a compensar las pérdidas del mes de abril.

A su juicio, estas condiciones climáticas han provocado una baja incidencia de plagas y enfermedades en general, aunque con una distribución de cosecha muy irregular, según las comarcas e incluso dentro de las mismas parcelas.

Actualmente ya ha comenzado la cosecha de la aceituna de verdeo en todas las zonas de Andalucía, mientras se empiezan a preparar los suelos para la recolección de la aceituna de almazara, esperándose una campaña corta de ambas.

En cuanto al mercado, el informe precisa que la campaña pasada comenzó con unas existencias nacionales de 454.600 toneladas de aceite, manteniéndose por debajo de los valores de los años anteriores.

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

La estimación de existencias en España a inicio de la presente campaña es un 43,4% inferior a las de comienzo de la temporada precedente.

Y es que la consejera se detuvo en el enlace de campaña que se espera para 2023/24, concretando que se estima que la región podría contar con 232.745 toneladas de aceite de oliva.

La Junta ha precisado que el estudio realizado por el Gobierno andaluz es un aforo realista elaborado en base a una metodología consolidada que, entre otras cuestiones, se apoya en diversas fuentes de información para poder conocer con fiabilidad la realidad del sector. De hecho, a pesar de tratarse de una estimación realizada semanas antes del inicio de la recolección de las aceitunas, "las previsiones sue-

len ajustarse bastante a la producción real que finalmente se obtiene en la región". En cualquier caso, es conveniente recordar, según apuntó la consejera, que las previsiones podrán variar por factores externos como la climatología de las próximas semanas.

## Olivar ecológico

Además, se estima una producción de 14.200 toneladas de aceite ecológico, lo que supone un aumento del 0,7% respecto a la temporada anterior, siendo Córdoba, con 5.600 t., la principal provincia productora (un 18,9% menos que en la campaña precedente).

A Córdoba le siguen Sevilla, con 2.300 toneladas (+6,5%); Granada, con 1.900 toneladas (+6,3%); Huelva, con 1.600 t. (+11%); Almería, con 1.500 toneladas (+60,2%); Jaén, con 900 t. (-13,9%); Cádiz, con 200 t. (+8,5%); y Málaga, con 200 t. (-25%).

Según el informe de la Junta, el porcentaje que supone la producción de aceite de oliva ecológico respecto al total de aceite de oliva continúa creciendo desde 2009, incluso en campañas con descenso de producción (2012/13, 2014/15, 2019/20 y 2022/23). Este porcentaje siempre ha sido superior al de la campaña anterior, pasando de poco más de medio punto porcentual en 2009/10 a 2,8% en la campaña pasada.

## Aforo de producción por provincias

PROVINCIA	Aforo aceituna de almazara (t)	Aforo aceite de oliva (t)	Variación aceite (media 5 últimas campañas)	Variación aceite (campaña anterior)
Almería	69.000	13.000	0,1 %	19,9 %
Cádiz	39.000	7.100	-28,5 %	4,8 %
Córdoba	751.000	143.000	-43,8 %	0,1 %
Granada	270.000	56.000	-52,0 %	-1,3 %
Huelva	41.000	7.500	-18,3 %	0,6 %
Jaén	1.012.000	215.000	-52,8 %	19,5 %
Málaga	169.000	31.000	-45,5 %	2,3 %
Sevilla	450.000	78.000	-32,0 %	0,4 %
<b>ANDALUCÍA</b>	<b>2.801.000</b>	<b>550.600</b>	<b>-46,5 %</b>	<b>7,4 %</b>



## Aceituna de mesa

En el caso de la aceituna de mesa, la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía prevé una producción de 300.136 toneladas en la campaña 2023/24 en esta Comunidad, lo que supone un 16,4% menos que la obtenida en la temporada precedente y un 30,5% menos que la media de las últimas cinco campañas.

El informe de la Junta apunta que en la presente campaña se espera un descenso de cosecha generalizado en todas las provincias. Sevilla, como principal provincia productora de aceituna de mesa, reducirá su producción un 15,2%, hasta las 210.000 t. A su vez, Málaga también se verá muy afectada, con un descenso del 42% (29.643 t.); mientras que Córdoba subirá un 2,8%, hasta 51.433 t.

De la misma forma que en la aceituna de almazara, según el Gobierno andaluz, la presente campaña se ha caracterizado por las elevadas temperaturas durante la floración y cuajado y el importante déficit hídrico acumulado, unido a las restricciones en las zonas de riego.

En Andalucía la variedad hojiblanca es la más importante, con un 55% de la producción (164.089 t.), seguida de manzanilla (32%, 95.423 t.), gordal (7%, 22.476 t.) y otras (6%, 18.148 t.). Por provincias, la variedad hojiblanca será la predominante en Córdoba con un 94% de su producción, seguida de Málaga (84%). En Sevilla, la hojiblanca representará este año el 43% de la producción, por encima de la manzanilla (40%).

En cuanto al mercado, el informe de la Junta señala que en la campaña 2022/23 las exportaciones superaron los 302.000 toneladas de aceitunas preparadas o conservadas (565 millones de euros). Andalucía se sitúa a la cabeza de las exportaciones de aceituna de mesa con el 67% del total nacional.

Hasta el mes de julio de la campaña 2022/23 se registraron 124 países a los que se exportó aceituna de mesa desde la Comunidad andaluza. EEUU fue el principal país de destino con el 19% del total de aceituna exportada desde Andalucía, seguido de Ita-

**LEONARDO D'ERRICO**

**610 78 51 92**

Brokerage Olive Oil

**ACEITES TUCCITANOS**

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

lia (14%), Arabia Saudita (8%) y Rusia (7%).

Tras las medidas arancelarias de EEUU a la aceituna de mesa española, las importaciones de este producto se han reducido una media de un 44% en la aceituna negra, mientras que la aceituna verde ha descendido una media de 19,5%.

Respecto a los precios, el informe precisa que la campaña 2022/23 alcanzó un precio medio en origen de la aceituna para mesa de 0,89 euros/kg., lo que supuso un 21,9% más que la temporada anterior y un 46,7% más que la media de las cuatro últimas.

En la presente campaña, el precio medio del mes de septiembre se situó en 1,36 euros/kg.

## Las OPAs reclaman medidas excepcionales

Tras conocerse los datos oficiales del aforo realizado por la Junta de Andalucía en la campaña 2023/24, las organizaciones profesionales agrarias Asaja, COAG y UPA de Jaén han demandado medidas excepcionales para salvar la situación del sector olivarero.

“Aunque es cierto que en estas circunstancias nos conformamos con que las previsiones de producción hayan subido un poco, estamos en una situación catastrófica para el sector del olivar, tanto de almazara como de aceituna de mesa, y esa situación nos va a llevar a tener que tomar medidas excepcionales, sobre todo de índole fiscal, para salvar la situación del sector”, ha explicado el gerente y portavoz de Asaja-Jaén, Luis Carlos Valero. En este sentido, ha incidido en que “por mucho precio que coja el producto por falta de existen-

cias, no se compensa ni el incremento de costes que tiene para el agricultor ni la falta de producto”.

Valero ha señalado que a pesar de que el enlace de campaña es corto “no vamos a llegar a una situación de desabastecimiento. Y si tenemos en cuenta eso, y si tenemos un invierno copioso en cuanto a lluvias, todas esas perspectivas también inciden en el mercado de cara a los precios de los próximos meses”.

Por su parte, el responsable de Olivar de COAG-Andalucía, Juan Luis Ávila, ha reclamado medidas específicas y fondos concretos para aquellas familias que llevan dos cosechas consecutivas sin coger aceituna.

“Las cifras son muy negativas”, ha subrayado Ávila, quien ha señalado que el sector del aceite de oliva “es muy grande y complejo, pero hay que buscar fondos para salvar a esas familias que no han tenido cosecha y se encuentran en una situación de prácticamente cierre de sus explotaciones”.

Asimismo, el secretario general de UPA-Andalucía, Cristóbal Cano, ha valorado el aforo, que pone de manifiesto que “nada ha cambiado de ayer a hoy, puesto que el campo ya nos venía mostrando en los últimos meses su realidad”. A su juicio, “nos encaminamos a una segunda mala cosecha consecutiva, cuyas consecuencias sociales y económicas serán tremendas en muchos pueblos de Andalucía”.

Con estas cifras oficiales, Cano ha considerado que “es hora de que se ponga encima de la mesa un paquete de ayudas directas al olivar, que deben ser dirigidas a la parte del sector que realmente lo está pasando peor, el olivar tradicional, a ese olivar de secano, de explotaciones pequeñas y medianas que, en muchos casos, enlazan dos campañas de cosecha cero y tendrán que vivir un año de 36 meses. Son esos olivareros los que necesitan el mayor respaldo de las administraciones para aguantar esta situación, que esperamos sea coyuntural”.

*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 9/15 octubre '23 (Cierre día 5 octubre '23)	EUROS/T. SEMANA 16/22 octubre '23 (Cierre día 11 octubre '23)
		€/t.	€/t.
JAÉN	<b>ANDALUCÍA</b>		
	Lampante, base 1º	6.900/6.950	7.000
	Virgen	7.150/7.200	7.150/7.200
	Virgen extra	8.100/8.300	8.100/8.300
	Refinado	7.000	7.050
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	6.900/6.950	7.000
	Virgen	7.200/7.400	7.200/7.400
	Virgen extra	8.100/8.400	8.000/8.400
	Refinado	7.000	7.100
SEVILLA	Lampante, base 1º	Sin oper.	6.900/7.000
	Virgen	Sin oper.	7.300/7.800
	Virgen extra	8.200/8.500	8.200/8.500
	Refinado	7.100/7.200	7.000/7.100
GRANADA	Lampante, base 1º	6.900/6.950	7.000
	Virgen	7.150/7.200	7.150/7.200
	Virgen extra	8.100/8.300	8.100/8.300
MÁLAGA	Lampante, base 1º	6.900	6.900/7.000
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	8.000
TOLEDO	<b>CASTILLA-LA MANCHA</b>		
	Virgen	7.400/7.600	7.400/7.800
	Virgen extra	7.900/8.300	7.900/8.400
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	<b>COMUNIDAD VALENCIANA</b>		
	Lampante, base 1º	6.800	6.800
	Virgen	7.100	7.100
	Virgen extra	7.800	7.800
	Refinado	7.000	7.000
BADAJOZ	<b>EXTREMADURA</b>		
	Lampante, base 1º	6.800/7.000	6.900/7.000
	Virgen	7.100/7.400	7.200/7.500
	Virgen extra	8.100/8.400	8.100/8.400

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

**Grupo AGROISA**

INMECAL ITB IntecBIO Agrotechbiomed

f t y G+ AGROISA.COM info@agroisa.com

CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

**agroisa**

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

Cámara Agraria de España

agroisa.com



## Aceites de oruja

EUROS/T. SEMANA 9/15 octubre '23 (Cierre día 5 octubre '23) EUROS/T. SEMANA 16/22 octubre '23 (Cierre día 11 octubre '23)

SEVILLA

ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	2.400	2.400
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	3.300	3.300/3.400

## Aceites de semillas

SEVILLA

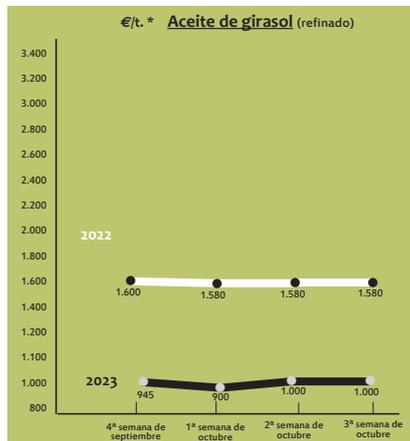
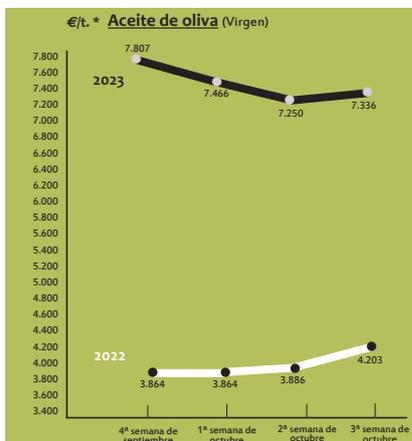
<b>ACEITE DE GIRASOL</b> (Sobre origen a granel)		
Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.000	1.000
<b>ACEITE DE SOJA</b> (Sobre origen cisternas)		
Crudo	1.110	1.110
Refinado	1.160	1.160
<b>ACEITE DE SEMILLAS</b>		
Refinado	1.000	1.000

## 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 refinado físico)	Sin oper.	Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

### Evolución mensual de los precios



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

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

(\* Media ponderada a nivel nacional).



## Aceites y Grasas industriales

MADRID  
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 9/15 octubre '23 (Cierre día 5 octubre '23)	EUROS/KG. SEMANA 16/22 octubre '23 (Cierre día 11 octubre '23)
	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3° (origen)	990	990
GRASA ANIMAL 5° (origen)	1.010	1.010
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.130	1.130
ACEITE DE COCO (refinado)	1.670	1.670
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	3.080	3.080
ACEITE DE RICINO	984	984
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	5.170	5.170
GLICERINA BIDESTILADA	s/c	s/c
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	s/c	s/c

\*Precios orientativos

### Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

ACEITE DE RICINO: calidad nº1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

# GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados  
en aceites, grasas y derivados*

Tel.: 953 254 316 y 953 222 190 - Fax: 953 220 816  
Mov.: 619 421 807 y 679 974 110  
Avda. de Granada, 1 - 5°D - 23003 - JAÉN  
garridohermanoscb@gmail.com



Cotizaciones de Aceites y Grasas

## Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 9/15 octubre '23 (Cierre día 5 octubre '23)	EUROS/KG. SEMANA 16/22 octubre '23 (Cierre día 11 octubre '23)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,70	8,70
		ACEITE DE OLIVA refinado	7,35	7,20
		ACEITE DE OLIVA lampante	6,30/6,50	6,15
		ACEITE DE ORUJO refinado	3,35	3,40
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,03	1,03
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,25	1,25
		ACEITE DE SOJA refinado	1,15	1,15
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,45	2,45
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,50	9,00/9,30	
	ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c	
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,90/8,00	7,85/7,95	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,80/8,20	7,80/8,20	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,80/8,20	7,80/8,20	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	s/c	s/c	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	8,15/8,25	8,10/8,20	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso	8,00/8,10	7,95/8,05	
	(Precios facilitados por Olio Officina Magazine)			
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,20/8,50	8,20/8,50	

### TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (5 de octubre de 2023) (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.....	1,053
Dólar Canadá .....	1,426
Yen japonés.....	157,2
Corona sueca.....	11,625
Corona checa .....	24,47
Libra esterlina .....	0,868
Franco suizo .....	0,968



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



**CEQ**  
CONSORZIO  
EXTRAVERGINE  
DI QUALITÀ

ceqitalia.com



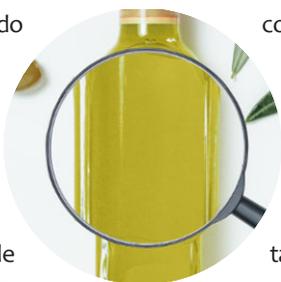
Campaign financed with the help of the European Union and the Italian Government. Reg. O.U. 14/03/04 and 08/04 as awarded.



## Etiquetado

# Italia Olivícola reclama combatir las prácticas comerciales engañosas en materia de etiquetado

La asociación Italia Olivícola ha asegurado que en el mercado italiano del aceite de oliva “prolifera los productos alternativos al aceite de oliva virgen extra comercializados en la categoría de mezclas y en la categoría de los llamados condimentos”. Según



ha indicado, estos productos “compiten de forma no siempre justa y transparente con el AOVE italiano y, en ocasiones, tienen etiquetas que inducen a error y no informan correctamente al consumidor”.

Por ello, en un comunicado, ha considerado necesario “combatir las prácticas comerciales engañosas que a veces se aplican en contra de las normas europeas y nacionales en materia de etiquetado”.

En este sentido, ha recordado que la normativa comunitaria protege a los productores y consumidores de aceite de oliva, estableciendo normas específicas para la denominación legal y la protección de la pureza de este producto.

En particular, se ha referido “a la comercialización de los llamados condimentos, que en realidad son mezclas de aceite de oliva con otros aceites vegetales, con la adición de cantidades muy limitadas de otros ingredientes. Y lo preocupante es que estos productos se comercializan insertando en el campo visual principal de la etiqueta términos y símbolos gráficos que recuerdan explícitamente a los productos oleícolas”.

Al respecto, ha reclamado al ministro de Agricultura italiano, Francesco Lollobrigida, que “adopte las medidas necesarias para proteger a los consumidores y a todos los operadores de la cadena de suministro que operan con transparencia y respetando las normas”. Por este motivo, Gennaro Sicol, presidente de Italia Olivícola, ha reiterado que “es conveniente que el ministro convoque a los órganos representativos de la cadena de suministro del aceite de oliva para debatir estos temas”.

# FINIBUS

COMERCIO DE  
ACEITE DE OLIVA  
Y DERIVADOS

MIGUEL S. VERDASCO  
INTERMEDIARIO

móvil 0034 659 920 608  
miguel@finibus.es

## MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

HARINAS		PRECIOS
		€/t.
Harina de soja (s. fábrica) .....		525
Harina de girasol (integ.) (abril) .....		400
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo) .....	1.380	
		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		310
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)		300
Harina de girasol (alto proteico)		340

### LA BOLSA DE CHICAGO

**Habas de soja:** La semana cerraba a **1.302,75** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.299,25**.

◆ Precios: Futuros enero.

**Harina de soja:** 364,40 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **363,20**.

◆ Precios: Futuros octubre.

**Aceite de soja:** Cerraba a **60,10** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **59,45**.

◆ Precios: Futuros octubre.

**Maíz:** Terminó la semana a **488,55** centavos/bushel, habiendo comenzado a **487,75**.

◆ Precios: Futuros diciembre.



## 32 céntimos al día, ¿de verdad es caro el aceite de oliva?

Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, participó el pasado 30 de septiembre en horario de prime time en el espacio *laSexta Xplica* para hablar de la actual situación de precios del aceite de oliva. Por fin alguien, y con rotundidad, habló en apoyo de un sector ejemplar a menudo ninguneado y maltratado por los medios generalistas y por contertulios totalmente desinformados. Como demostró en su intervención, 32 céntimos es lo que se gasta cada español al día en aceite de oliva. Un dato que nunca se había puesto de manifiesto de una forma tan directa y tan clara. ¿Por qué no nos rebelamos ante los que quieren seguir tratándolo como un producto de lujo?

En España nos gastamos 32 céntimos per cápita al día en aceite de oliva. Las cuentas son claras: en nuestro país se consumen 12 litros por cápita al año, esto es, 1 litro al mes que, al precio actual en el lineal -en torno a 10 euros-, suponen 32 céntimos al día. Ni más ni menos. Esta es la auténtica realidad, un dato objetivo e indiscutible. En estos tiempos de pseudoexpertos que no se molestan en informarse y que solo emplean de forma populista términos como “fraude” y “especulación” para referirse al aceite de oliva, Peñamil defendió con rotundidad a un sector, el oleícola, que sufre los efectos de la sequía y las bajísimas producciones de los últimos años, desmontando falacias acerca de un “producto de lujo”.

Aunque las causas de los precios actuales del aceite de oliva son bien conocidas por el sector, Juan A. Peñamil quiso dejárselo bien claro a los ciudadanos y a los consumidores. Entre los factores que

explican el actual nivel de precios del aceite de oliva, el CEO de Mercacei citó, en primer lugar, la sequía, el cambio climático y la falta de precipitaciones. A continuación se refirió a la baja producción: 664.000 t. en la campaña 2022/23, un 55,6% menos respecto a la media histórica (1.500.000 t.), con unas previsiones que en la actual podrían rondar las 700.000-800.000 t., es decir, dos campañas consecutivas muy cortas -algo inédito-; y, por último, al escaso enlace de campaña -tan sólo 220.000 t., menos de mitad de lo habitual-.



En su intervención -en un programa de televisión que batió el récord de audiencia de la cadena con un 5,7% de share, un 15% más que la cuota del canal, y una media de 448.000 espectadores-, Peñamil puso en valor la ejemplaridad del sector oleícola en España, puntualizando -aparte del contexto actual- datos significativos y singulares de esta industria desconocidos por el público general.

**INDUSTRIAS  
DE LA ROSA**

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



industriasdelarosa@industriasdelarosa.com

[WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM](http://WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM)

MOLINO TRITURADOR



TERMOBATIDORA



CONJUNTO BATIDORA  
CON MOLINO PARA  
MOLTURACIÓN POR LOTES



BOMBA PARA TRASIEGO



CALDERA DE BIOMASA



## La IGP Aceite de Jaén presenta su nueva campaña publicitaria

La IGP Aceite de Jaén celebró el pasado 6 de octubre su segunda asamblea general de socios en su sede del Museo Terra Oleum en Geolit (Mengíbar, Jaén), donde presentó su nueva campaña publicitaria “*El Aceite de Jaén hace más buena cualquier comida. Busca nuestro sello*” dirigida a los consumidores.

Según este sello de calidad, se trata de una campaña original que pretende atraer a los consumidores para que conozcan las bondades del AOVE de Jaén y busquen el sello de los aceites certificados a la hora de comprar y/o consumir un virgen extra.

En esta asamblea, el gerente y secretario general del Consejo Regulador de la IGP Aceite de Jaén, Miguel Soto, también se refirió a la promoción que se está realizando en la propia provincia de Jaén, a través de vallas publicitarias, en autobuses urbanos de Jaén, programas de radio y redes sociales, así como al lanzamiento en redes sociales de un nuevo spot publicitario durante los meses de verano.

Asimismo, Soto hizo balance de las acciones llevadas a cabo por la entidad en la anterior campaña con más de 40 catas y degustaciones de aceite con la Diputación de Jaén, la Universidad de Jaén, escuelas de hostelería y empresas; la asistencia a seis ferias nacionales e internacionales; y la participación en numerosos foros, jornadas y congresos del sector oleícola.

Por su parte, el presidente de la IGP Aceite de Jaén, Manuel Parras, destacó el nuevo impulso a esta indicación, que cuenta ya con 62 socios y 73 marcas de aceite de oliva virgen extra, con el 90% de aceites certificados, envasados y puestos en el mercado de la campaña 2022/23. En este sentido, Parras agradeció la confianza de las cooperativas, almazaras y productores en la entidad.

Finalmente, la asamblea incluyó interesantes ponencias por parte de representantes de Grupo Interóleo, BALAM Agriculture y Agrocolor.

## La CE prevé que la producción europea de aceite de oliva se sitúe en 1,5 millones de t. esta campaña

La Comisión Europea (CE) ha publicado su último informe sobre perspectivas agrícolas en la Unión Europea (UE) en el que detalla que es probable que la producción comunitaria de aceite de oliva sólo alcance alrededor de 1,5 millones de toneladas (+9% interanual). Además, señala que debido a que las existencias iniciales son bajas, la disponibilidad en la UE podría ser la más reducida de los últimos años (-33% por debajo de la media de cinco años). En este contexto, espera que los precios se mantengan en niveles elevados en la campaña de comercialización 2023/24.

El informe del Ejecutivo comunitario destaca que la producción de aceite de oliva de la UE en la campaña 2023/24 se verá afectada por los fenómenos meteorológicos negativos que se produjeron durante todo el ciclo del cultivo. En particular, España, Portugal y Grecia sufrieron una primavera extremadamente seca y calurosa, mientras que Italia se benefició de las lluvias.

Según Bruselas, los episodios de lluvias poco antes y durante el verano probablemente no mejoraron la situación en España y Portugal, ya que posteriormente se produjeron nuevas olas de calor. Además, cree que ese patrón climático favorecerá el desarrollo de la mosca del olivo. Como resultado, se espera que España y Portugal no alcancen su máximo potencial de producción, incluso es probable que su recuperación sea sólo de alrededor del 20% en comparación con el año pasado. Por su parte, espera que Grecia registre un descenso de producción de alrededor del 20%, si bien prevé que la de Italia crezca.

Asimismo, Bruselas considera que las importaciones estables previstas podrían respaldar el suministro de la UE, principalmente gracias a una cosecha ligeramente superior en Túnez.

Por otro lado, apunta que los precios y la menor disponibilidad seguirán siendo los prin-

cipales factores que reducirán la demanda tanto a nivel internacional como comunitario. Esto, a su juicio, podría provocar una nueva caída de las exportaciones de la UE (hasta 540.000 t., -10%) y del consumo comunitario (-6%), que ya disminuyó significativamente en 2022/23.

### Precios récord

El informe de la CE también subraya que debido a una menor producción de aceite de oliva de la UE en la campaña 2022/23 (alrededor de -40% interanual) y a las expectativas de una cosecha inferior a la media en la campaña 2023/24, los precios al productor están alcanzando máximos históricos en todas las categorías y Estados Miembro. Por ejemplo, a finales de agosto en Jaén, la mayor región productora de la UE, los precios se situaron en alrededor de 820 euros/100 kg. para el aceite de oliva virgen extra, en 760 euros/100 kg. para la categoría virgen y en 730 euros/100 kg. para el lampante. “En todos los casos, estos precios son casi tres veces más elevados que el promedio de cinco años y los más altos jamás registrados”, resalta.

Bruselas considera probable que estos precios afecten negativamente al consumo y a las exportaciones de la UE en los próximos meses. De hecho, asegura que ya se han observado algunas caídas. Así, entre abril y junio de 2023, las exportaciones mensuales de la UE disminuyeron alrededor del 40% en comparación con los mismos meses de 2022, lo que respalda una disminución general entre octubre y junio de alrededor del 23%.

Esta tendencia, en su opinión, conduce a una disminución de las exportaciones de la UE en la campaña 2022/23, que podrían situarse en alrededor de 600.000 toneladas (220.000 t. menos que en 2021/22). Al mismo tiempo, las importaciones de la UE podrían ser ligeramente inferiores a lo estimado antes del verano (160.000 t.).



# Las previsiones de producción de aceite de oliva en España se sitúan en 765.362 t. en la campaña 2023/24

La producción de aceite de oliva en España se situará en 765.362 toneladas de aceite de oliva en la campaña 2023/24, lo que supone un 15,3% por encima de la baja cosecha de la temporada anterior (664.033 toneladas) y un 34,4% por debajo de la media de las últimas cuatro, según las estimaciones de producción publicadas hoy por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y que expone el ministro en funciones, Luis Planas, en un vídeo disponible en este enlace.

En la campaña, que comenzó el pasado 1 de octubre, se estiman además unas existencias de enlace de 257.000 toneladas, un 43% y un 52% menores a las existencias iniciales de la campaña anterior y a las cuatro últimas campañas, respectivamente, según ha informado el MAPA.

El Ministerio ha señalado que difunde estos datos tras haber recibido las estimaciones de producción de las Comunidades Autónomas en cumplimiento del artículo 5 del Real Decreto 84/2021, que compila



las normas de comercialización del aceite de oliva, con el objetivo de contar con previsiones de cosecha al inicio de cada campaña “porque constituyen una herramienta clave para la transparencia del mercado y para facilitar la toma de decisiones al conjunto de los operadores del sector”.

El análisis por Comunidades Autónomas muestra un incremento de la producción respecto de la campaña pasada en Andalucía (+7%, hasta 550.600 t.), en Extremadura (+101%, hasta 73.000 t.) y en Castilla-La Mancha (+29%, hasta 86.000 t.). No obstante, en Andalucía, principal región productora, con un 70% de la producción española, la cosecha se estima un 40% por debajo de la media, especialmente por la baja producción prevista en las provincias de Jaén -primera provincial productora de España-, Córdoba y Granada.

El Ministerio ha explicado que la situación climática de los últimos meses es el principal condicionante de la producción prevista. Así, ha precisado que los episodios de elevadas temperaturas en plena floración provocaron pérdidas de flor y una merma en el cuajado del fruto. Sin embargo, los árboles han presentado condiciones heterogéneas en las diferentes zonas productivas. Según ha añadido, este aspecto ha dificultado la realización del aforo en algunas regiones.

A su vez, el MAPA ha subrayado que estas previsiones de producción son datos preliminares que se ajustarán en función de la evolución de las condiciones de la recolección y de los datos de rendimientos obtenidos a lo largo de la campaña, ya que la cosecha del fruto no se inicia hasta noviembre, según las zonas de producción.

	Producción 2023/2024 (estimación)	% Variación vs ...		Producción 22/23 (provisional)	Producción media 2019-2023
		Campaña 2022/2023	Media 2019-2023		
<b>ANDALUCÍA</b>	<b>550.600</b>	<b>7%</b>	<b>-40,1%</b>	512.491	919.863
Almería	13.000	20%	-2%	10.841	13.232
Cádiz	7.100	5%	-23%	6.773	9.276
Córdoba	143.000	0%	-37%	142.788	226.389
Granada	56.000	-1%	-47%	56.744	105.778
Huelva	7.500	1%	-18%	7.453	9.100
Jaén	215.000	20%	-46%	179.879	400.890
Málaga	31.000	2%	-37%	30.316	49.298
Sevilla	78.000	0%	-26%	77.696	105.899
<b>ARAGÓN</b>	<b>11.567</b>	<b>57%</b>	<b>-7%</b>	7.390	12.476
Huesca	1.300	3%	-26%	1.266	1.757
Teruel	4.707	149%	-16%	1.891	5.603
Zaragoza	5.560	90%	16%	2.932	4.792
<b>COMUNIDAD VALENCIANA</b>	<b>18.194</b>	<b>106%</b>	<b>-14%</b>	8.811	21.140
Alicante	6.800	16%	-21%	5.843	8.660
Castellón	6.284	584%	-7%	918	6.784
Valencia	5.110	149%	-10%	2.050	5.696
<b>CASTILLA-LA MANCHA</b>	<b>86.000</b>	<b>29%</b>	<b>-12,9%</b>	66.655	98.772
Albacete	10.320	22%	-23,6%	8.446	13.505
Ciudad Real	43.000	18%	-10,1%	36.291	47.833
Cuenca	3.440	39%	-23,7%	2.476	4.507
Guadalajara	860	17%	-38,6%	736	1.401
Toledo	28.380	52%	-10,0%	18.706	31.526
<b>EXTREMADURA</b>	<b>73.000</b>	<b>101%</b>	<b>17,6%</b>	36.334	62.091
Badajoz	61.500	88%	13,8%	32.745	54.048
Cáceres	11.500	220%	43,0%	3.589	8.042
<b>CATALUÑA</b>	<b>12.144</b>	<b>-20%</b>	<b>-60%</b>	15.139	30.404
Barcelona	200	-64%	-71%	558	690
Girona	140	-74%	-78%	540	636
Lleida	5.458	-13%	-38%	6.281	8.847
Tarragona	6.346	-18%	-69%	7.760	20.231
<b>RESTO DE CC.AA.</b>	<b>13.857</b>	<b>-19,5%</b>	<b>-37,9%</b>	17.214	22.296
<b>TOTAL ESPAÑA*</b>	<b>765.362</b>	<b>15,3%</b>	<b>-34,4%</b>	664.033,9	1.167.042,5



# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



## ANALISIS

# AXFLOW

### LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

## DEPOSITOS INOX.



# MANZANO Flottweg

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



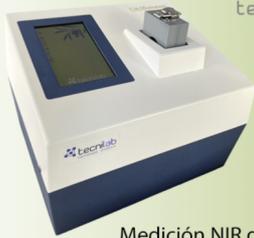
# SERIJEREZ

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



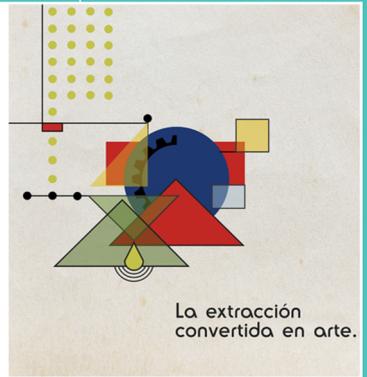
# AUTELEC

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



Durante más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la almazara. Con más de 15.000 acumuladores centrifugados instalados en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugadores.  
Los dispositivos Fager 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 controlada esta gran marca y se convierte en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.

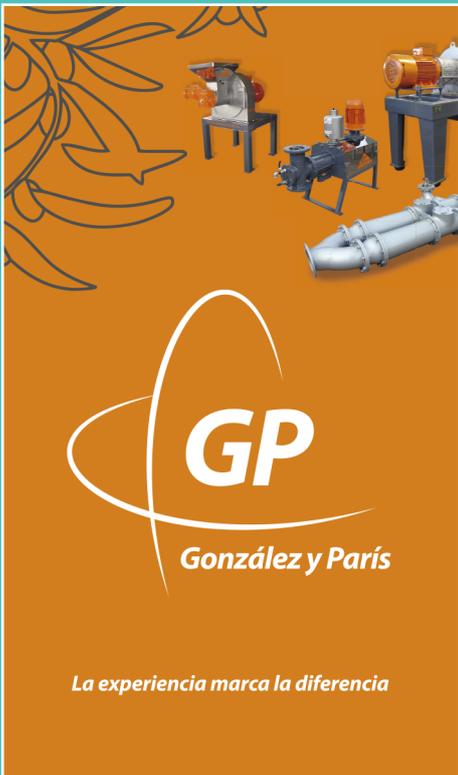
FÁBRICA Y ALMACÉN  
Avenida Vicente Piñero nº 12  
14850 BAEÑA (Córdoba)  
Telf: 0034 957 665 115  
e-mail: fagsal@fagsal.com

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



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

# TAOSA



# GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



# ifamensa

tecnología especializada en el envasado de aceites

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

## LABORATORIOS



# agrama

ciencia y vida

1. PRECIOS  
2. PLAZOS  
3. RESULTADOS  
4. RECOGIDA MUESTRAS  
5. SATISFACCIÓN CLIENTE

Análisis Agroalimentarios

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com





# Acesur inaugura su nueva almazara de diseño en Jabalquinto (Jaén) con una inversión de 12 millones de euros

Acesur inauguró el pasado 4 de octubre en el municipio de Jabalquinto (Jaén) su nueva almazara de diseño, que acoge también un distinguido centro de oleoturismo. Para la apertura de este proyecto, la compañía ha destinado una inversión de 12 millones de euros. “Todo con el objetivo de resaltar la importancia de Jaén como epicentro mundial de la producción de aceite de oliva y su papel fundamental en la historia del Grupo”, resaltó la empresa.



Durante la inauguración de este nuevo espacio tuvo lugar una visita institucional por las instalaciones encabezada por Manuel Alías, secretario general de Fondos Agrarios de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía; y Francisco Reyes, presidente de la Diputación de Jaén, quienes pudieron conocer el innovador centro, acompañados por el equipo directivo de Acesur.

El director general de Acesur, Gonzalo Guillén, subrayó que “esta revolucionaria y vanguardista almazara, y centro de oleoturismo, representan un hito importante para la empresa y la provincia de Jaén. No solo estamos fortaleciendo nuestra presencia en la región, sino que también estamos contribuyendo al crecimiento económico y a la promoción de la cultura del aceite de oliva. Este centro es un testimonio de nuestro compromiso con Jaén y de nuestro liderazgo en la mejora de la calidad y en la generación de valor para el sector”.

Por su parte, el secretario general de Fondos Agrarios de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía señaló que “Acesur no sólo ha hecho una gran inversión, sino que la ha realizado en tiempo. Proyectos como este sirven para asentar la población al

territorio y para generar riqueza y hacerlo en plazo es fundamental y muy satisfactorio”.

El presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes, declaró que “con la apertura de esta almazara Acesur da un paso más en su apuesta por la provincia de Jaén, con la que mantiene unos estrechos vínculos desde hace ya más de dos décadas. Esta almazara puntera es un ejemplo para el resto del sector, porque sigue avanzando en la dirección de conseguir una industria que genere aceite de oliva de más calidad y, a la par, que sea más eficiente y sostenible. Contribuye igualmente a que Jaén siga siendo el referente indiscutible de este sector, porque la pujanza de un territorio depende en buena medida de la fortaleza de sus empresas, y Acesur es uno de los puntales del potente sector oleícola jiennense”.

## Un centro de oleoturismo de vanguardia

Este centro en Jabalquinto también ha sido concebido como un espacio vanguardista para un oleoturismo diferente en la cuna del aceite de oliva andaluz. Su arquitecto, Alfonso Mollinedo, concibe este monumental edificio como una estructura que rinde home-

naje a la flor del olivo y refleja, de este modo, su importancia en la región.

Con este nuevo espacio, Jabalquinto busca ser una referencia turística en Jaén con el fin de generar valor para la provincia dando a conocer de cerca el aceite de oliva a visitas procedentes de todo el mundo.

Desde Acesur, Álvaro Guillén, en calidad de consejero del Grupo, remarcó “la importancia de la candidatura de los Paisajes del Olivar Andaluz a Patrimonio Mundial de la UNESCO que situará al denominado mar de olivos andaluz en el mapa del turismo internacional. Además de ser un reconocimiento a la cultura aceitera, a la tradición, supondrá un incremento del flujo de turistas y, por tanto, una oportunidad para el desarrollo del oleoturismo y la creación de empleo en la zona. Y es por ello que en Acesur hemos apostado por poner en marcha este espacio de diseño disruptivo e innovador que, además, presenta un firme compromiso con la sostenibilidad”.

## Acesur en Jaén

Desde la adquisición de la marca Coosur en 2002, Acesur ha invertido más de 120 millones de euros en la provincia de Jaén y, hoy



en día, ofrece trabajo a más de 430 profesionales, a los que hay que sumar los empleos indirectos que genera con su producción.

Con la inauguración de la almazara de Jabalquinto, la compañía centraliza todos sus procesos de producción de aceite de oliva en esta provincia: desde el campo hasta el producto final envasado. Esta almazara puede molturar 80.000 toneladas de aceitunas por campaña y sus depósitos tienen actualmente la capacidad de almacenar 4.000 t. de aceite de oliva.

Este molino está a sólo 40 kilómetros de la principal planta de envasado de la compañía localizada en municipio jennense de Vilches, pero también, es anexa a un extenso campo de olivares y a una planta de secado de alperujo donde se realiza la extracción del aceite de orujo. Además, una planta de placas fotovoltaicas promueve un proceso 100% sostenible.

Ya en el municipio de Puente del Obispo, el Grupo cuenta con unas instalaciones mejoradas sustancialmente en los últimos años para dotarlas de secaderos, balsas, una planta de cogeneración y una planta de valorización del hueso de la aceituna.

En resumen, la ubicación estratégica de los tres principales centros productivos de Acesur en Jaén promueven la circularidad del proceso y se alinean perfectamente con los objetivos de sostenibilidad de la empresa, según indicó el Grupo.



**DAVID  
PÉREZ CASTAÑEDA**

INTERMEDIACIÓN DE  
ACEITES DE OLIVA A GRANEL

Agente Comercial Colegiado nº 10180

C/ Julio Romero de Torres, 59  
14800-Priego de Córdoba  
☎ 675 93 55 27  
davidperezcastaneda@gmail.com

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

### III edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén

Además de la inauguración de la almazara de Acesur en Jabalquinto, también tuvo lugar la III edición de los Premios Fundación Juan Ramón Guillén. Estos prestigiosos galardones remunerados están crea-

dos por la Fundación Juan Ramón Guillén y cuentan con la colaboración de Caja Rural de Jaén, EIT Food y Coosur.

Entre los galardonados en esta última convocatoria se encuentran Escalera Álvarez, SAT, en la categoría de Joven Agricultor; el proyecto “Wildlife Protection System”, en Innovación Rural Oliverera; Manuel Parras, por su destacada Trayectoria Profesional; y SOUJI, en la categoría de ámbito europeo New Business Ideas Transforming the Olive Value Chain Award.

Con estos premios, la Fundación Juan Ramón Guillén reconoce las mejores iniciativas que contribuyen al desarrollo y mejora del ámbito olivarero y su puesta en valor, además de dar visibilidad a los profesionales de un sector estratégico en la economía española y andaluza.





## España, principal país de origen de las importaciones de aceite de oliva de EEUU

España se convirtió en 2022 en el principal país de origen de las importaciones de aceite de oliva de EEUU superando a Italia, según destaca en un informe ICEX España Exportación e Inversiones, que subraya que la retirada de los aranceles al aceite español ha supuesto un aumento anual del 66% del valor de las exportaciones respecto a 2020.

En total, según los datos de ICEX, el país norteamericano importó un total de 410.394 toneladas de aceite de oliva en 2022 (+12%) por valor de 1.776 millones de dólares (+23%), de las cuales 170.383 t. procedieron de España (+57%) -tanto envasado como a granel- por valor de 684 millones de dólares (+79%); 124.256 t. de Italia (+10%) por valor de 603 millones de dólares (+18%); 48.791 t. de Túnez (-29%) por valor de 192 millones de euros (-145); 19.556 t. de Turquía (+22%) por valor de 69 millones de dólares (+29%); 12.663 t. de Grecia (+9%) por valor de 58 millones de dólares (+17%); y 9.097 t. de Portugal (-62%) por valor de 41 millones de dólares (-59%).

El informe de este organismo indica que hasta 2021 las importaciones de aceite de oliva a granel de España -que no se vieron afectadas por los aranceles- superaban a las importaciones de aceite envasado. No obstante, tras la retirada de estos aranceles en 2021, las importaciones de aceite de oliva virgen envasado aumentaron significativamente, situándose su incremento en un 119% en valor (237 millones de dólares) y un 125% en volumen (53.812 t.) en 2022, lo que ha llevado a la partida de

importaciones de aceite de oliva virgen envasado a superar la de granel (184 millones de dólares y 47.788 t.).

A nivel general, ICEX remarca que el mercado estadounidense tiene un gran atractivo para la economía española, al ser el séptimo destino de las exportaciones agroalimentarias españolas y el primero fuera de Europa. En particular, subraya que el sector de la alimentación en EEUU es uno de los más grandes del mundo y que este mercado se encuentra en plena expansión, con un ritmo esperado de crecimiento del 3,4% en lo que se refiere a los beneficios y del 2,1% en el volumen consumido.

Además, apunta que los segmentos gourmet y orgánico -en los que se puede englobar una parte considerable de las exportaciones agroalimentarias españolas- también se encuentran en plena expansión.

En 2022, un 4% de las ventas de productos alimentarios se realizaron a través del canal *on line* y se espera que este porcentaje crezca progresivamente.

TABLA 6. IMPORTACIONES DE ACEITE DE OLIVA EN EE. UU. 2021-2022  
Partida HTS 1509 - Aceite de oliva. En millones de USD y toneladas

	2021		2022		Variación	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
1509105 - Aceite de oliva virgen	281	74.817	422	101.600	50 %	35 %
15091040 - Aceite de oliva virgen, granel	173	50.955	184	47.788	6 %	6 %
15091020 - Aceite de oliva virgen, embotellado	108	23.862	237	53.812	119 %	125 %
150990 - Aceite de oliva refinado	101	33.861	262	68.782	158 %	103 %
15099040 - Aceite de oliva refinado, granel	35	9.497	146	34.082	309 %	259 %
15099020 - Aceite de oliva refinado, embotellado	65	24.364	116	34.700	76 %	42 %
<b>Total</b>	<b>383</b>	<b>108.678</b>	<b>684</b>	<b>170.383</b>	<b>79 %</b>	<b>57 %</b>

Fuente: Elaboración propia con datos del USDA.

TABLA 5. IMPORTACIONES DE ACEITE DE OLIVA EN EE. UU. 2021-2022  
Partida HTS 1509 - Aceite de oliva. En millones de USD y toneladas

HTS 1509	2021		2022		Variación		Cuota	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
España	383	108.678	684	170.383	79 %	57 %	38 %	41 %
Italia	511	112.503	603	124.256	18 %	10 %	34 %	30 %
Túnez	225	68.631	192	48.791	-14 %	-29 %	10 %	12 %
Turquía	50	16.096	69	19.556	39 %	22 %	4 %	4 %
Grecia	50	11.604	58	12.663	17 %	9 %	3 %	3 %
Portugal	99	23.959	41	9.097	-59 %	-62 %	2 %	2 %
<b>Total</b>	<b>1.436</b>	<b>336.040</b>	<b>1.776</b>	<b>410.394</b>	<b>23 %</b>	<b>12 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>

Fuente: Elaboración propia con datos del USDA.

## FIAB publica el calendario de actividades de promoción internacional para 2024

La Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) ha publicado en su página web el calendario de actividades de promoción internacional para 2024, que incluye las diferentes ferias alimentarias en las que concentrará las actuaciones de promoción exterior conjuntamente con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) e ICEX España Exportación e Inversiones.

Así, según este documento, en América del Norte destacan las ferias Winter Fancy Food Show (La Vegas, EEUU), IDDBA (Houston, EEUU), Summer Fancy Food (Nueva York, EEUU) y PLMA USA (Chicago, EEUU); mientras que en América del Sur destaca APAS Brasil (São Paulo).

En el caso de Asia encontramos las ferias Supermarket Trade Show (Tokio, Japón), Foodex (Tokio, Japón), SIAL China (Shanghai, China), Seoul Food & Hotel (Seúl, Corea del Sur) y Food & Hotel China (Shanghai, China).

En Oriente Próximo destaca Gulfood (Dubái, Emiratos Árabes Unidos), Foodex Saudi (Riyadh, Arabia Saudita) y Private Label Middle East (Dubái, Emiratos Árabes Unidos).

En cuanto a Europa, son numerosos los eventos en los que FIAB, el MAPA e ICEX concentrarán sus actividades de promoción. Entre ellos figuran Biofach (Nüremberg, Alemania), IFE London (Londres, Reino Unido), Alimentaria (Barcelona, España), Salón de Gourmets (Madrid, España), PLMA Amsterdam (Ámsterdam, Países Bajos), CIBUS (Parma, Italia), Organic Food Iberia (Madrid, España), Speciality & Fine Food Fair (Londres, Reino Unido) y SIAL Paris (París, Francia).



## La comercialización de aceite de oliva virgen de las DOPs e IGP españolas subió un 4% en 2022

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha publicado el informe anual en el que recoge los datos provisionales de registro, producción, comercialización y valor económico durante 2022 de las DOPs de aceite de oliva virgen existentes en España. Según se desprende de este informe, la comercialización total de aceite protegido fue de 32.119 toneladas (+4%), de las que 26.172 t. se dirigieron al mercado nacional, 2.165 t. a otros Estados Miembro y 3.782 t. a terceros países.

Según los datos del MAPA, la DOP Baena, con 5.052 t. de AOVE protegido comercializado en 2022, se mantiene a la cabeza del ranking de las DOPs que más volumen vendieron en ese año. Del total de ventas de esta Denominación, 3.090 t. se comercializaron en España; 987 t. en otros países de la UE; y 975 t. en terceros países. El Ministerio también detalla que la comercialización a granel de aceite con certificado de la DOP Baena ascendió a 32.815 t.

El segundo lugar por volumen de ventas lo ocupa la DOP Siurana, que comercializó un total de 5.036 t. de aceite protegido, de las que 4.926 t. se vendieron dentro de España; 9,51 t., en otros países de la UE; y 100,12 t., en terceros países.

El tercer puesto es para la DOP Estepa, que comercializó 3.833 t. (2.456 t. en España, 90 t. en la UE y 1.287 t. en terceros países).

En cuarto y quinto lugar se sitúan la DOP Sierra de Cazorla y la DOP Sierra Mágina. La primera comercializó 3.000 t. (2.688 en España, 151 t. en otros países de la UE y 161 t. en terceros países); y la segunda vendió 2.570 t. (2.460 t. en España, 28,8 t. en la UE y 81,09 t. en terceros países).

A éstas le siguen la DOP Priego de Córdoba, que comercializó un total de 1.914 t., de las que 1.002 t. se vendieron dentro de España; 383 t., en la UE; y 529 t. en terceros paí-

ses; la DOP Les Garrigues, con 1.844 t. (1.786 t. en el mercado nacional, 33,8 t. en la UE y 23,40 t. en terceros países); y la DOP Aceite del Bajo Aragón, con 1.500 t. comercializadas, de las que 1.450 t. correspondieron al mercado nacional y 50 t. a la UE.

Completan el ranking la DOP Sierra de Segura, con 1.078 t. (951 t. en el mercado nacional, 43 t. en la UE y 83 t. en terceros países); y la DOP Aceite de Lucena, con 1.052 toneladas que se comercializaron en el territorio nacional.

Siempre a tu lado  
para que no pares  
en campaña

GEA

### Datos generales

Los datos del MAPA detallan que los sellos de calidad de aceite de oliva virgen españoles tienen registradas un total de 754.866 hectáreas (866.258 ha. en 2021), 372 almazaras (528 almazaras un año antes) y 371 envasadoras/comercializadoras (408 en el ejercicio anterior).

En cuanto a la producción, el total de aceite de oliva virgen y virgen extra elaborado de conformidad con el pliego de condiciones protegido se situó en 2022 en 389.860 t. (224.017 en 2021); mientras que el total del AOV y AOVE protegido fue de 119.637 t. (110.963 t. un año antes).

Por otro lado, el valor económico total en 2022 se situó en 157,51 millones de euros, frente a los 148,39 millones de euros del año anterior.

## Los futuros cocineros de Madrid conocen las cualidades y usos del AOVE con DOP Montes de Toledo

La Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo ha visitado la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, uno de los centros de formación en gastronomía más antiguos de España, para dar a conocer el AOVE 100% comicabra que se produce bajo el amparo de este sello de calidad, que comprende las provincias de Toledo y Ciudad Real.

El director de la DOP, Enrique García-Tenorio, ha sido el encargado de impartir una charla de introducción a la cata del aceite de oliva para que los participantes aprendan a distinguir las diferentes categorías comerciales y comprobar de primera mano las diferencias entre ellas, tanto en nariz como en boca.

De esta forma, el grupo de alumnos y profesores participantes han conocido no sólo el procedimiento a seguir para catar un aceite, sino otros aspectos básicos como qué es una DOP y sus normativas de certificación y control para garantizar la calidad del producto. Además, se ha hablado del proceso y tiempo que transcurre desde que se recoge el fruto del olivo hasta que se extrae el zumo de la aceituna en la almazara y finalmente es envasado para su consumo final; así como de los métodos de conservación del aceite para evitar su oxidación y enranciamiento; o los atributos positivos y negativos que influyen en su sabor, aroma y calidad.

Con esta actividad, los alumnos y profesores han degustado y cocinado con el AOVE 100% comicabra certificado por esta DOP, caracterizado “por un elegante amargor, intenso frutado y justa sensación de picante, que cuenta con un elevado contenido en polifenoles y antioxidantes beneficiosos para la salud, que lo hacen esencial dentro de una alimentación saludable y, por tanto, de la Dieta Mediterránea”, según ha destacado la entidad.



## Herramientas novedosas para alcanzar la Agricultura 5.0

Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía ha puesto en marcha el proyecto de economía social “Impulso a la competitividad de las cooperativas a través de la Agricultura 5.0”, que da la oportunidad de conocer *in situ*, a través de demostraciones en diferentes explotaciones, opciones de cambio de sistema hacia una nueva agricultura en un entorno socioeconómico rural moderno, con el objetivo de fomentar el uso de herramientas y maquinaria innovadora para avanzar en una metodología de trabajo más sostenible en las explotaciones pertenecientes a los socios de las cooperativas.

La organización ha destacado en su página web que uno de los retos principales a los que se enfrenta la agricultura en estos momentos es la sostenibilidad de las explotaciones, basada en la eficiencia para obtener rendimientos adecuados a bajos costes -económicos y energéticos-, así co-

mo en la reducción del consumo de agua y de fertilizantes y fitosanitarios.

Por ello, el empleo de herramientas y maquinaria innovadoras en este sector juega un papel muy importante para llevar a cabo los planes estratégicos encaminados a cumplir con estos objetivos. Por tanto, en la agricultura moderna, o Agricultura 5.0, son esenciales las nuevas tecnologías tales como sensores y drones, además de apostar por la robotización e Internet como panel de diálogo entre la maquinaria y los usuarios.

### Economía social para el empleo

Esta iniciativa se enmarca dentro de la Línea 4 para la Innovación y Competitividad Empresarial de la Economía Social del Programa de Apoyo a la Promoción y el Desarrollo de la Economía Social para el Empleo, que financia la Consejería de Empleo, Empresa y Trabajo Autónomo de la Junta de Andalucía.

Dentro del proyecto se ha diagnosticado la situación de una treintena de cooperativas. Entre las actividades llevadas a cabo se encuentra la realización de una jornada informativa sobre las últimas innovaciones en maquinaria, haciendo hincapié en cómo mejorar su uso y en la eficiencia de las mismas. A ello se suman varias demostraciones en campo de dicha maquinaria, que se celebran en cuatro puntos diferentes de la Comunidad andaluza. En estas demostraciones se están utilizando más de ocho prototipos procedentes de instituciones de investigación y empresas que se centran en cuatro campos temáticos: siembra, riego, teledetección y robótica. En estas propuestas participan en torno a un centenar de personas de distintos sectores procedentes de las ocho provincias andaluzas.

Asimismo, se ha elaborado una guía con las principales herramientas y maquinaria innovadoras existentes en el mercado y potenciales en estudio.

## Diseñan e instalan unas innovadoras trampas que capturan la mosca del olivo

La empresa baezana Nutesca, que forma parte del consorcio SOIL O-LIVE, ha desarrollado en el marco de este proyecto europeo un innovador sistema de trampeo para la mosca del olivo. Se trata de trampas que sólo atrapan a la mosca y respetan al resto de insectos que son beneficiosos para el olivo, por lo que aumentan la sostenibilidad del cultivo, al tiempo que contribuyen a mejorar la calidad del aceite de oliva.

Antonio Manzaneda, coordinador de SOIL O-LIVE e investigador y profesor de Ecología de la Universidad de Jaén, ha destacado la labor de investigación e innovación de las entidades y empresas que forman parte del proyecto. “Estas innovadoras trampas, que ya se están empezando a colocar en el Valle del

Guadalquivir y Portugal en el marco del proyecto, tienen un potencial enorme con vistas a minimizar o erradicar la aplicación de los insecticidas tradicionalmente empleados, que son costosos, altamente ineficientes y perjudiciales para la biodiversidad y que probablemente acaben acumulándose en el suelo del olivar”, ha precisado.

Por su parte, el gerente de Nutesca, Antonio Estévez, ha explicado que se trata de trampas de bajo coste que se pueden colocar en campo tanto para monitorizar como para hacer trampeo masivo. “Este nuevo sistema permite seleccionar a la mosca del olivo sin dañar a los parasitoides del olivar frente a las trampas convencionales, que además atrapan a todos los insectos sin distinción, con lo

que protegemos el equilibrio de la entomofauna. De esta manera, este tipo de trampas de bajo coste cubren dos acciones: por un lado, conocer si tenemos mosca, una trampa por hectárea; o bien desarrollar un control mediante un trampeo masivo, 20 trampas por hectárea, pero siempre seleccionando a nuestro enemigo, la mosca, y no capturando crisopas y parasitoides beneficiosos”, ha detallado.

En cuanto al cuidado del medio ambiente y la sostenibilidad, Estévez ha subrayado que, sobre todo con el nuevo marco europeo de seguridad alimentaria, se reducen los pesticidas, limitándose mucho su uso y tipos y promoviendo nuevas técnicas sin renunciar a la calidad de los aceites; muy al contrario, ayudando a potenciarla.



# La UJA presenta un nuevo espacio para la investigación y el debate en torno al sector agrario

El rector de la Universidad de Jaén (UJA), Nicolás Ruiz, ha presentado la nueva Cátedra Universitaria COAG-CREA de Derecho Agroalimentario y del Dominio Público Hidráulico, a la que ha definido como “un nuevo espacio para la investigación, la reflexión y el debate en torno a un sector que es fundamental para nuestra tierra: la agricultura y la industria agroalimentaria, fundamentalmente ligada al olivar y al aceite de oliva, así como alrededor de la empresa agraria y su problemática, especialmente en lo relacionado con el dominio público hidráulico y las comunidades de regantes”.

En su intervención, Nicolás Ruiz ha recalcado que la actividad agraria es el principal motor económico de la provincia y, además, también ejerce un importante rol de dinamización de otras actividades complementarias. A su juicio, se trata de un sector que, a pesar de ser puntero en el mundo, ha sabido adaptarse, modernizarse y afrontar nuevos retos, si bien todavía debe evolucionar mucho más, sobre todo desde el punto de vista de gestión y administración, contexto en el que se ha impulsado la creación de esta nueva cátedra de la Universidad de Jaén, que surge con el propósito de promover un ecosistema público-privado de innovación y transferencia. “El objetivo está claro: liderar el cambio en el sector para ofrecer y anticipar soluciones inteligentes y vanguardistas a los agricultores en ámbitos como el derecho agroalimentario, el dominio público hidráulico y la empresa agraria”, ha señalado.

En este sentido, ha considerado que, para aspirar a una transformación sostenible y eficiente de la producción agrícola, la integración del mundo académico y del mundo empresarial se antoja vital. “Esta nueva cátedra de la UJA nos va a dar la oportunidad de trabajar de forma conjunta y de acercarnos a las generaciones futuras, que son las que tienen que protagonizar el cambio de paradigma para responder a esos retos que pasan por continuar siendo una actividad totalmente respetuosa con el medio ambiente, pero que sea capaz de mejorar su rentabilidad económica a través de nuevas tecnologías y productos y a la digitalización de las explotaciones”, ha declarado.

Asimismo, Nicolás Ruiz ha concretado que ya son 16 las cátedras con las que cuenta la UJA, abarcando distintos ámbitos como el turismo de interior, el patrimonio arquitectónico, el sector oleícola, la planificación estratégica territorial, la arqueología, la empresa familiar, la salud y el CETEDEX. “En todas ellas, la institución académica se abre a colaborar con el ámbito privado para fomentar diversas actividades de formación, impulsar proyectos de investigación y compartir el conocimiento adquirido”.

## Sobre la cátedra

Esta nueva cátedra de la UJA, promovida por la estructura de investigación “*La transformación digital de la economía y la sociedad en el siglo XXI y su proyección al mundo de la empresa y del trabajo*”, es fruto del convenio

Área de Derecho Mercantil del Departamento de Derecho Público y Derecho Privado Especial de la UJA.

“El objetivo es potenciar las necesidades planteadas por el sector con ánimo de darles solución. Especialmente en lo relativo al tema del regadío y del dominio público del agua. Una necesidad imperiosa que hay que atender y que, desde la propia Universidad, desde el punto de vista científico y en conexión con la práctica, es una de las finalidades que se persiguen con la creación de esta Cátedra, para lo que se desarrollarán una serie de actividades”, ha declarado su director.

La presentación de esta cátedra ha contado además con las intervenciones de Juan Luis Ávila, secretario general de COAG-Jaén, y Eduardo Díaz Sánchez, vicepresidente de CREA-Andalucía y presidente de la Comunidad de Regantes Santa María Magdalena de Mengíbar. “La cátedra que presentamos hoy es un hito para la provincia de Jaén. Tenemos que dejar de quejarnos permanentemente y aportar propuestas que de verdad sean de entidad y traigan beneficios a este territorio. Tristemente llevamos muchos años donde las propuestas de agua nos llegan de otros territorios, donde la provincia de Jaén ha estado en una situación de tener menos recursos que el resto, y eso ha influido decisivamente en el desarrollo socioeconómico de la provincia. Es fundamental que empecemos a emitir esas propuestas desde aquí, desde Jaén, e intentar que esos problemas realmente reviertan”, ha indicado Juan Luis Ávila.

Por su parte, Eduardo Díaz ha subrayado que “somos pioneros en Andalucía con la creación de esta cátedra y ahora tenemos la oportunidad, junto a la Universidad de Jaén, de profundizar en el estudio de por qué hemos llegado a esta situación en cuanto al agua. El agua es la vida para todos, pero para Jaén, más. Es el último tren que pasa por Jaén”.





## Alltech Crop Science y Olipe alcanzan un acuerdo para potenciar la sostenibilidad del olivar

Alltech Crop Science Iberia y la Cooperativa Olivarera de Los Pedroches (Olipe) han firmado en la sede de la Confederación de Empresarios de Córdoba (CECO) un acuerdo de colaboración que permitirá potenciar la sostenibilidad del olivar de media montaña de Los Pedroches con una estrategia multidisciplinar del proceso productivo que englobará desde la investigación de los suelos agrícolas y de las características del arbolado hasta la comercialización de los aceites de oliva de esta cooperativa con sede en Pozoblanco.

Pedro Navarro, general manager de Alltech Crop Science Iberia, y Bartolomé Carrillo, presidente de Olipe, han acordado mejorar el posicionamiento de la marca de la cooperativa a nivel global; estudiar acciones innovadoras para incrementar la cantidad y la calidad de los aceites convencionales, ecológicos y biodinámicos que produce la entidad; revalorizar el compost orgánico producido con los residuos de la almazara; e implantar novedosas herramientas tecnológicas para la preservación y conservación de los suelos. Además, el acuerdo, que se firma por cinco años, incluye la transferencia de conocimientos a los olivares y la extensión de los resultados de las fincas y de los procesos experimentales a las fincas de los socios que decidan implicarse.

Según este acuerdo, Alltech Crop Science, a través de Ideagro, se ha comprometido a hacer frente a todos los costes de los procesos de seguimiento y de experimentación, así como a adquirir partidas de aceite de la cooperativa para su distribución internacional. Olipe aportará las fincas definidas para los estudios y mediciones e invertirá los beneficios de este proyecto en acciones de formación y transferencia de conocimientos que permitan la sostenibilidad social para retener a la población, juventud y talento en la comarca de Los Pedroches.

En España, “el sector del olivar es una pieza clave para el desarrollo económico y social, y

por tanto, nos encontramos en un momento idóneo para contribuir a las transformaciones necesarias que garanticen su sostenibilidad y conservación”, ha subrayado Pedro Navarro.

A su juicio, “este proyecto refuerza el principio guía de la compañía y nuestro compromiso con el medio ambiente, impulsando la innovación para mejorar la rentabilidad y la sostenibilidad del olivar. Además, proporciona una excelente oportunidad para mostrar los beneficios que pueden aportar el uso de las tecnologías de Alltech Crop Science en la agricultura. Su uso y manejo adecuado mejoran la fertilidad de los suelos y permiten un mejor aprovechamiento de los recursos naturales, incrementando los rendimientos productivos y la calidad del aceite”.

Por su parte, el presidente de Olipe, Bartolomé Carrillo, ha destacado que con los citados objetivos se contribuye a mejorar las condiciones medioambientales, económicas y sociales del olivar de sierra. “Esperamos que este tipo de acciones sirvan para hacer más atractivo este cultivo para los jóvenes, que se posibilite el relevo general, teniendo en cuenta que vamos de la mano de una de las principales empresas del mundo en el ámbito agrario”, ha expresado, al tiempo que ha remarcado que “los olivares de las zonas de sierra tenemos una crisis crónica, que no es coyuntural por la sequía o por las malas cosechas, sino que tenemos problemas derivados de los altos costes de producción que son muy difíciles de revertir si no es transmitiendo nuestros valores a la sociedad y generando un valor añadido que permita hacer sostenibles nuestras fincas”.

En este sentido, ha confiado en que “el camino que hoy iniciamos tenga una repercusión positiva en el territorio y que se aprecie que estamos a la vanguardia del olivar, y no sólo por el acuerdo que ahora firmamos, sino porque Olipe ya lleva años innovando en

producción ecológica, biodinámica y en la transformación de un aceite de tanta calidad que vendemos a las mejores marcas de cosmética del mundo por sus excepcionales características saludables, derivadas del alto grado de polifenoles que presenta, muy por encima de la media”.

### Análisis de los suelos del olivar

Una de las acciones más novedosas que incluye el acuerdo se centra en el análisis de los suelos del olivar que gestionan los socios de la Cooperativa Olivarera de Los Pedroches, ubicados fundamentalmente en la zona sur de los términos municipales de Pozoblanco, Villanueva de Córdoba, Alcaracejos y Añora. Este territorio, de fuertes pendientes y desniveles, presenta una importante heterogeneidad de suelos, de configuración geográfica e incluso climática. Gracias a la colaboración entre Alltech Crop Science y Olipe, con el soporte técnico de Ideagro, se realizará una zonificación del olivar con el fin de identificar las zonas más productivas, en las que se tomarán muestras para determinar qué agentes microbiológicos son los causantes de esa buena productividad. Esos agentes microbiológicos se identificarán, aislarán y reproducirán con el fin de inocularlos en espacios con menor productividad para así potenciar el poder productivo de las zonas con menor producción. Para ello, desde Ideagro se emplearán las últimas tecnologías en materia de análisis y tratamiento de datos.

Al mismo tiempo se harán mediciones de flujo de CO<sub>2</sub> emitido por el suelo para poder evaluar estas acciones que, además de generar una mejora agronómica, también incrementan la capacidad de sumidero de los suelos.





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: 29 de septiembre de 2023.

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

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Alhema de Queiles		33,00 (3 l.)			8,94 (lata)
Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña					10,00
Belvís de las Navas					22,81
Borges			3,50		5,42/6,49
Calandina Ecológico					
Campomar Nature Bio		24,99 (2,5 l.)	5,99		
Carbonell Eco			5,99		5,95
Carrefour Eco			6,67	8,15/8,48	6,15
Castillo de Canena Picual Biodinámico			9,95		24,90
Castillo de Tabernas	50,00	76,50 (cristal 5 l.)		13,25 (Coupage)	
Coosur Ecológico			11,87/12,49		
Dcoop Ecológico			11,55		
El Corte Inglés Ecológico				4,56	6,25
El Lagar del Soto	27,67				6,39 (lata)
Eolea Ecológico				8,75	
Finca La Torre		36,00 (lata 2,5 l.)			19,00
Flor de Olivo Ecológico					2,99
Hacienda Guzmán Ecológico					20,05
LA Organic				16,50 (lata)	16,98
L'Estornell Eco			13,00	14,50	14,90
La Española Ecológico				3,99	6,48
Luque	31,50	27,95 (lata 3 l.)			
Maestros de Hojiblanca Eco.			8,87	8,29	
Nuñez de Prado	39,00				7,21
N Organic				14,50	
Olivar de Segura	27,99		11,54	14,95	11,00
Oro Bailén Eco.					13,99
Oro del Desierto Ecológico				5,48	
Oro de Génave			5,65	8,45/9,25	9,70
Padilla Oliva Bio	50,00		13,00	7,95 (lata)	
Pago de Quirós				12,50	13,93 (lata)
Pago Piedrabuena				7,50	
Rincón de la Subbética					22,71
Románico Ecológico			6,50		8,51
Señorío de Vizcántar Ecológico				4,50	
Sierra de Génave					
Soler Romero					8,50
Veá (Lérida)	54,00	7,90 (0.370 l.)	15,00	5,80 (frasca 0,25 l.)	8,25
Verde Mágina Ecológico	27,55			10,29/10,72	2,99
Vieiru		20,50 (lata 3 l.)			13,50

### Aceite de orujo de oliva (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1L.
Capicúa	0,4	21,99		3,78
La Masía Lindoliva		21,99		4,70

### Aceite de oliva (Precio euros)

MARCA	GRADOS	LATA 5 L.	ENVASE 5 L.	ENVASE 3 L.	BOTELLA 1L.
Abril		44,87	36,20		7,54
Borges			46,50		9,49
Carbonell	0,4°	40,52	44,74		9,99/10,49
Coosur Sabor			33,90		9,49
Coosur Suave			33,90		9,49
La Española Sabor Suave	0,4°	45,99	36,95	27,99	7,24/9,99
La Española Sabor Intenso	1°	45,99	36,95	27,99	7,24/9,99
La Masía Suave	0,4°		44,85	23,34	7,54/8,99
La Masía Sumum			44,85	23,34	7,54/8,99
Ybarra Suave		44,99	42,99	30,00	7,78/8,99
Ybarra Más Sabor			42,99	30,00	7,78/8,99

LA EXTRACCIÓN EN PERFECTA SINCRONÍA



## 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@sagaxextra.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**

# C a n u a c a t a r i a s

## El VI Premio Internacional de Relato sobre Olivar vuelve a batir récord de participación con 329 textos recibidos

La sexta edición del Premio Internacional de Relato sobre Olivar, Aceite de Oliva y Oleoturismo ha desbordado las previsiones de participación y se ha convertido en la más exitosa en la historia de este certamen literario que convoca Ferias Jaén y organiza la Asociación Cultural Másquecuentos (MQC). Así, el certamen ha recibido un total de 329 cuentos frente a los 320 de la pasada edición, que era hasta el momento el récord de este concurso.

Según sus organizadores, la gran proyección alcanzada este año se ve también reforzada por la procedencia de los escritores, de 20 países, lo que supone también un récord y que sitúa a esta edición como la más internacional de su historia.

El elevado número de concursantes y la diversidad de su origen geográfico confirman

la enorme repercusión y dimensión que en sólo seis ediciones ha alcanzado este concurso literario, el único del mundo en el género del relato corto dedicado al mundo oleícola, una trayectoria que ha sido reconocida con diferentes galardones.

En la presente edición casi 90 escritores proceden de fuera de España. En concreto, de España, Cuba, Ecuador, México, EEUU, Colombia, Chile, Perú, Argentina, Brasil, Angola, Guatemala, Venezuela, Alemania, República Dominicana, Portugal, Uruguay, Canadá, Polonia e Italia, lo que confirma un año más, según sus impulsores, la proyección internacional de este premio, además de que el diverso y extenso mundo que rodea al olivar trasciende ampliamente los límites geográficos del Mediterráneo.

Una vez concluyó el pasado 30 de septiem-

bre el plazo para presentar obras a este certamen, dotado con 3.150 euros repartidos en ocho galardones, hoy comienza la votación popular que permitirá a los internautas conceder los dos Premios del Público, el primero dotado con 500 euros y el segundo con 250. Esta votación, que se prolongará hasta el 10 de noviembre y en la que tomarán parte los 180 cuentos que el Comité de Lectura ha decidido que pasen la primera fase y se publiquen en el portal [www.masquecuentos.es](http://www.masquecuentos.es), se llevará a cabo en esta misma web y, además de conceder estos dos galardones, permitirá que los diez relatos más votados accedan a la final junto a otros 30 (15 relatos cortos y otros 15 microrrelatos) que ya está seleccionando el Comité de Lectura de MQC entre los cuentos publicados en el portal de Másquecuentos.



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

¡Más de **60.000.000**  
de visitas al año!

## Calendario de Ferias y Eventos en 2023

### 1 Octubre

☞ Del 22 al 24 de octubre  
**NATEXPO**  
París (Francia)  
[www.natexpo.com](http://www.natexpo.com)

### 1 Noviembre

☞ Del 2 al 5 de noviembre  
**BIOCULTURA MADRID**  
Madrid  
[comunicacion@vidasana.org](mailto:comunicacion@vidasana.org)  
[www.biocultura.org/madrid/informacion](http://www.biocultura.org/madrid/informacion)

☞ Del 4 al 5 de noviembre  
**FIESTA DEL PRIMER ACEITE DE JAÉN**  
Linares (Jaén)  
[www.dipujaen.es](http://www.dipujaen.es)

☞ Del 6 al 8 de noviembre  
**GASTRONOMIC FORUM BARCELONA**  
Barcelona  
[ventasforumbcn@alimentaria.com](mailto:ventasforumbcn@alimentaria.com)  
[www.gastronomicforumbarcelona.com](http://www.gastronomicforumbarcelona.com)

☞ Del 6 al 8 de noviembre  
**HOSPITALITY QATAR**  
Doha (Qatar)  
[info@ifpqratar.com](mailto:info@ifpqratar.com)  
[www.hospitalityqatar.qa](http://www.hospitalityqatar.qa)

☞ Del 8 al 10 de noviembre  
**FHC CHINA**  
Shanghai (China)  
[fhc@imsinoexpo.com](mailto:fhc@imsinoexpo.com)  
[www.fhcchina.com/en](http://www.fhcchina.com/en)

☞ Del 8 al 10 de noviembre  
**WORLDS OF FLAVOUR**  
California (EEUU)  
[si@culinary.edu](mailto:si@culinary.edu)  
[www.worldsofflavor.com](http://www.worldsofflavor.com)

☞ Del 15 al 16 de noviembre  
**FORO #DATAGRI2023**  
Logroño  
[www.datagri.org](http://www.datagri.org)

☞ Del 15 al 16 de noviembre  
**NORDIC ORGANIC FOOD FAIR**  
Malmö (Suecia)  
[www.nordicorganicexpo.com](http://www.nordicorganicexpo.com)

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

# Está pasando...

## Madrid acogerá un *workshop* internacional sobre la *Xylella fastidiosa*

El Salón de Actos del Edificio de Gobierno del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en Madrid acogerá el próximo 14 de noviembre el *workshop* internacional “Una década en la investigación sobre *Xylella fastidiosa*: abordando los desafíos y perspectivas futuras en la investigación para mitigar su impacto”.

Organizada por la Plataforma Temática Interdisciplinar PTI-SolXyl del CSIC, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y la Red Iberoamericana para la vigilancia de *Xylella fastidiosa* IBERXYFAS del Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología CYTED, la conferencia está dirigida no sólo a personal investigador, sino también a colaboradores y público en general. Las charlas serán preferentemente en español y algunas de ellas en inglés.

El objetivo de este *workshop* es fomentar la colaboración y el intercambio de conocimientos entre científicos de distintas zonas del mundo afectadas por los diferentes sectores afectados e interesados que engloban a agricultores y productores, gestores e inspectores, productores de material vegetal, etc. Por ello, los organizadores de este encuentro esperan que los debates generen nuevas ideas, enfoques innovadores y colaboraciones interdisciplinarias para combatir eficazmente las enfermedades causadas por la *Xylella fastidiosa*.

Durante este *workshop*, se abordará la situación actual de las epidemias y el marco legislativo en la UE, así como

los programas de investigación sobre la *Xylella fastidiosa*. También se presentará la situación de los principales brotes epidémicos en la UE y cómo ha ido evolucionando la legislación y los programas de investigación para evitar la introducción y expansión de la bacteria en el territorio de la UE.

Además, se debatirá sobre métodos avanzados para la monitorización y detección temprana de la bacteria para evitar su dispersión y caracterizar su distribución en ecosistemas naturales y agrícolas; se presentarán investigaciones que utilizan herramientas genómicas de vanguardia para diagnosticar y caracterizar las distintas cepas en los focos epidémicos, inferir el origen potencial de estas introducciones y su potencial evolución; y se explorarán enfoques innovadores para el control de la bacteria y sus insectos vectores y de manejo de las enfermedades causadas por la *Xylella fastidiosa*, incluyendo estrategias de manejo integrado y biotecnológico y la resistencia de la planta huésped.



PUBLICIDAD

## Contigo desde el origen

En CaixaBank queremos ayudarte a impulsar tu proyecto desde las raíces, como tú lo haces. Por ello, hemos creado el mayor ecosistema de innovación agroalimentaria para ofrecerte soluciones integrales, digitales e innovadoras.

Descubre AgroBank en [CaixaBank.es](http://CaixaBank.es)

paralimpicos

**AgroBank**

NRI: 5598-2023/09681



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

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



APLICACIONES INFORMÁTICAS PROSUR, S.L.  
C/Hermano Luján, 10-local  
14007 CÓRDOBA (ESPAÑA)  
Fijos: +34 957 435976 + 34 957 020270  
Móvil: +34 615 689776  
[www.agrocuaderno.com](http://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](mailto:gonzalezyparis@gmail.com) - web: [www.talleresgonzalezyparis.com](http://www.talleresgonzalezyparis.com) **TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS, S.L.**

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



**Kubota**

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

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



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

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